

Euroopan unionin virallinen lehti

C 467



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

64. vuosikerta

19. marraskuuta 2021

Sisältö

II Tiedonannot

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDONANNOT

Euroopan komissio

2021/C 467/01	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.10024 – Blackstone / Winoa) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

Neuvosto

2021/C 467/02	Ilmoitus henkilöille, joihin sovelletaan Jemenin tilanteen johdosta määrättävistä rajoittavista toimenpiteistä annetuissa neuvoston päätöksessä 2014/932/YUTP, sellaisena kuin se on pantu täytäntöön neuvoston täytäntöönpanopäätöksellä (YUTP) 2021/2016, ja neuvoston asetuksessa (EU) N:o 1352/2014, sellaisena kuin se on pantu täytäntöön neuvoston täytäntöönpanoasetuksella (EU) 2021/2015, säädettyjä rajoittavia toimenpiteitä	2
---------------	--	---

2021/C 467/03	Ilmoitus rekisteröidyille, joihin sovelletaan Jemenin tilanteen johdosta määrättävistä rajoittavista toimenpiteistä annetuissa neuvoston päätöksessä 2014/932/YUTP ja neuvoston asetuksessa (EU) N:o 1352/2014 säädettyjä rajoittavia toimenpiteitä	4
---------------	---	---

Euroopan komissio

2021/C 467/04	Euron kurssi — 18. marraskuuta 2021	5
---------------	---	---

FI

⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti.

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

Euroopan komissio

2021/C 467/05	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.10463 – SOCIÉTÉ GÉNÉRALE / HYUNDAI MOTOR COMPANY / JV) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ⁽¹⁾	6
2021/C 467/06	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.10558 – COGENIO / AVIO / TERMICA COLLEFERRO) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ⁽¹⁾	8
2021/C 467/07	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia: M.10528 – ADVENT / EURAZEO / HOIST) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ⁽¹⁾	10
2021/C 467/08	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.10350 – MONDELEZ / CHIPITA INDUSTRIAL AND COMMERCIAL COMPANY) ⁽¹⁾	12

MUUT SÄÄDÖKSET

Euroopan komissio

2021/C 467/09	Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)	13
2021/C 467/10	Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)	19
2021/C 467/11	Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)	25

⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti.

II

*(Tiedonannot)*EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDONANNOT

EUROOPAN KOMISSIO

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen**(Asia M.10024 – Blackstone / Winoa)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2021/C 467/01)

Komissio päätti 9. helmikuuta 2021 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen sisämarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavissa ainoastaan englanniksi, ja se julkistetaan sen jälkeen kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fi>) asiakirjanumerolla 32021M10024. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

NEUVOSTO

Ilmoitus henkilöille, joihin sovelletaan Jemenin tilanteen johdosta määrättävistä rajoittavista toimenpiteistä annetuissa neuvoston päätöksessä 2014/932/YUTP, sellaisena kuin se on pantu täytäntöön neuvoston täytäntöönpanopäätöksellä (YUTP) 2021/2016, ja neuvoston asetuksessa (EU) N:o 1352/2014, sellaisena kuin se on pantu täytäntöön neuvoston täytäntöönpanoasetuksella (EU) 2021/2015, säädettyjä rajoittavia toimenpiteitä

(2021/C 467/02)

Seuraava ilmoitus annetaan tiedoksi henkilöille, jotka mainitaan Jemenin tilanteen johdosta määrättävistä rajoittavista toimenpiteistä annetun neuvoston päätöksen 2014/932/YUTP ⁽¹⁾, sellaisena kuin se on pantu täytäntöön neuvoston täytäntöönpanopäätöksellä (YUTP) 2021/2016 ⁽²⁾, liitteessä ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1352/2014 ⁽³⁾, sellaisena kuin se on pantu täytäntöön neuvoston täytäntöönpanoasetuksella (EU) 2021/2015 ⁽⁴⁾, liitteessä I.

Yhdistyneiden kansakuntien turvallisuusneuvoston päätöslauselman 2140 (2014) nojalla perustettu Yhdistyneiden kansakuntien turvallisuusneuvoston komitea lisäsi 9. marraskuuta 2021 kolme henkilöä luetteloon henkilöistä, joihin kohdistetaan rajoittavia toimenpiteitä.

Asianomaiset henkilöt voivat milloin tahansa esittää Yhdistyneiden kansakuntien turvallisuusneuvoston päätöslauselman 2140 (2014) nojalla perustetulle YK:n komitealle pyynnön, että päätöstä sisällyttää heidät YK:n luetteloon harkittaisiin uudelleen. Pyyntö tueksi on liitettävä asianmukaiset asiakirjat. Pyyntö on lähetettävä seuraavaan osoitteeseen:

Focal Point for De-listing
Security Council Subsidiary Organs Branch
Room DC2 2034
United Nations
New York, N.Y. 10017
United States of America
P. +1 9173679448
F. +1 9173670460
Sähköposti: delisting@un.org

Lisätietoja: <http://www.un.org/sc/committees/751/comguide.shtml>

YK:n päätöksen johdosta Euroopan unionin neuvosto on päättänyt, että YK:n nimeämät henkilöt olisi sisällytettävä luetteloihin henkilöistä ja yhteisöistä, joihin kohdistetaan päätöksessä 2014/932/YUTP, sellaisena kuin se on pantu täytäntöön neuvoston täytäntöönpanopäätöksellä (YUTP) 2021/2016, ja asetuksessa (EU) N:o 1352/2014, sellaisena kuin se on pantu täytäntöön neuvoston täytäntöönpanoasetuksella (EU) 2021/2015, säädettyjä rajoittavia toimenpiteitä. Asianomaisten henkilöiden näihin luetteloihin merkitsemisen perusteet esitetään päätöksen liitteessä ja asetuksen liitteessä I.

⁽¹⁾ EYVL L 365, 19.12.2014, s. 147.

⁽²⁾ EYVL L 410 I, 18.11.2021, s. 7.

⁽³⁾ EYVL L 365, 19.12.2014, s. 60.

⁽⁴⁾ EYVL L 410 I, 18.11.2021, s. 1.

Asianomaisia henkilöitä pyydetään kiinnittämään huomiota siihen, että he voivat hakea asetuksen (EU) N:o 1352/2014 liitteessä II mainituilla verkkosivuilla ilmoitetuilta asianomaisten jäsenvaltioiden toimivaltaisilta viranomaisilta lupaa käyttää jäädytettyjä varoja perustarpeita tai tiettyjen maksujen suorittamista varten (vrt. asetuksen 4 artikla).

Asianomaiset henkilöt voivat esittää neuvostolle pyynnön, että tämä harkitsisi uudelleen päätöstään sisällyttää heidät edellä mainittuun luetteloon. Pynnön tueksi on liitettävä asianmukaiset asiakirjat, ja se on lähetettävä seuraavaan osoitteeseen:

Council of the European Union
General Secretariat
DG RELEX 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Sähköposti: sanctions@consilium.europa.eu

Asianomaisia henkilöitä pyydetään kiinnittämään huomiota myös siihen, että neuvoston päätökseen voi hakea muutosta unionin yleiseltä tuomioistuimelta Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen 275 artiklan toisessa kohdassa ja 263 artiklan neljännessä ja kuudennessa kohdassa määrättyjen edellytysten mukaisesti.

Ilmoitus rekisteröidyille, joihin sovelletaan Jemenin tilanteen johdosta määrättävistä rajoittavia toimenpiteitä annetuissa neuvoston päätöksessä 2014/932/YUTP ja neuvoston asetuksessa (EU) N:o 1352/2014 säädetyjä rajoittavia toimenpiteitä

(2021/C 467/03)

Rekisteröityjä pyydetään kiinnittämään huomiota seuraaviin Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2018/1725 ⁽¹⁾ 16 artiklan mukaisiin tietoihin.

Tämän käsittelyn oikeusperustana ovat Jemenin tilanteen johdosta määrättävistä rajoittavista toimenpiteistä annetut neuvoston päätös 2014/932/YUTP ⁽²⁾, sellaisena kuin se on pantu täytäntöön neuvoston täytäntöönpanopäätöksellä (YUTP) 2021/2016 ⁽³⁾, ja neuvoston asetus (EU) N:o 1352/2014 ⁽⁴⁾, sellaisena kuin se on pantu täytäntöön neuvoston täytäntöönpanoasetuksella (EU) 2021/2015 ⁽⁵⁾.

Tämän käsittelyn rekisterinpitäjänä on neuvoston pääsihteeristön ulkoasioiden, laajentumisen ja pelastuspalvelun pääosaston (RELEX) osasto RELEX.1.C, jonka yhteystiedot ovat seuraavat:

Council of the European Union
General Secretariat
RELEX.1.C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Sähköposti: sanctions@consilium.europa.eu

Neuvoston pääsihteeristön tietosuojavastaavan yhteystiedot ovat seuraavat:

Tietosuojavastaava

data.protection@consilium.europa.eu

Käsittelyn tarkoituksena on laatia ja pitää ajan tasalla luettelo henkilöistä, joihin sovelletaan neuvoston päätöksen 2014/932/YUTP, sellaisena kuin se on pantu täytäntöön täytäntöönpanopäätöksellä (YUTP) 2021/2016, ja asetuksen (EU) N:o 1352/2014, sellaisena kuin se on pantu täytäntöön täytäntöönpanoasetuksella (EU) 2021/2015, mukaisia rajoittavia toimenpiteitä.

Rekisteröidyt ovat luonnollisia henkilöitä, jotka täyttävät päätöksessä 2014/932/YUTP ja asetuksessa (EU) N:o 1352/2014 säädetyt luetteloon merkitsemisen edellytykset.

Kerättyihin henkilötietoihin kuuluvat tiedot, joita tarvitaan kyseisen henkilön asianmukaiseen tunnistamiseen, perustelut ja muut asiaan liittyvät tiedot.

Kerätyt henkilötiedot voidaan tarvittaessa jakaa Euroopan ulkosuhdehallinnon ja komission kanssa.

Henkilötietoja säilytetään 5 vuoden ajan sen jälkeen kun rekisteröity on poistettu niiden henkilöiden luettelosta, joihin sovelletaan rajoittavia toimenpiteitä, tai kun toimenpiteen voimassaolo on lakannut, taikka oikeuskäsittelyn ajan, mikäli se oli aloitettu.

Rekisteröidyt voivat asetuksen (EU) 2018/1725 mukaisesti tehdä kantelun Euroopan tietosuojavaltuutetulle (edps@edps.europa.eu), sanotun kuitenkaan rajoittamatta oikeussuojakeinoja, hallinnollisia muutoksenhakukeinoja tai muita kuin oikeudellisia oikeussuojakeinoja.

⁽¹⁾ EUVL L 295, 21.11.2018, s. 39.

⁽²⁾ EUVL L 365, 19.12.2014, s. 147.

⁽³⁾ EUVL L 410 I, 18.11.2021, s. 7.

⁽⁴⁾ EUVL L 365, 19.12.2014, s. 60.

⁽⁵⁾ EUVL L 410 I, 18.11.2021, s. 1.

EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi ⁽¹⁾

18. marraskuuta 2021

(2021/C 467/04)

1 euro =

Rahayksikkö			Rahayksikkö		
		Kurssi			Kurssi
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,1345	CAD	Kanadan dollaria	1,4295
JPY	Japanin jeniä	129,58	HKD	Hongkongin dollaria	8,8366
DKK	Tanskan kruunua	7,4362	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,6106
GBP	Englannin puntaa	0,84173	SGD	Singaporen dollaria	1,5408
SEK	Ruotsin kruunua	10,0555	KRW	Etelä-Korean wonia	1 342,26
CHF	Sveitsin frangia	1,0511	ZAR	Etelä-Afrikan randia	17,7211
ISK	Islannin kruunua	148,80	CNY	Kiinan juan renminbiä	7,2419
NOK	Norjan kruunua	9,9523	HRK	Kroatian kunaa	7,5120
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	IDR	Indonesian rupiaa	16 138,10
CZK	Tšekin korunaa	25,230	MYR	Malesian ringgitiä	4,7439
HUF	Unkarin forinttia	363,69	PHP	Filippiinien pesoa	57,099
PLN	Puolan zlotya	4,6565	RUB	Venäjän ruplaa	82,8200
RON	Romanian leuta	4,9497	THB	Thaimaan bahtia	37,030
TRY	Turkin liiraa	12,5522	BRL	Brasilian realia	6,2839
AUD	Australian dollaria	1,5580	MXN	Meksikon pesoa	23,5605
			INR	Intian rupiaa	84,2180

⁽¹⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

V

(Ilmoitukset)

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

EUROOPAN KOMISSIO

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä

(Asia M.10463 – SOCIÉTÉ GÉNÉRALE / HYUNDAI MOTOR COMPANY / JV)

Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2021/C 467/05)

1. Komissio vastaanotti 11. marraskuuta 2021 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä.

Ilmoitus koskee seuraavia yrityksiä:

- Compagnie Générale de Location d'Equipements S.A. (CGL, Ranska), joka on yrityksen Société Générale, S.A. ("Société Générale", Ranska) määräysvallassa
- Hyundai Capital Services Inc. (HCS, Etelä-Korea), joka on yrityksen Hyundai Motor Company (HCM, Etelä-Korea) määräysvallassa ja
- Sefia SAS (JV, Ranska), joka on yrityksen Société Générale (Ranska) määräysvallassa.
- Société Générale ja Hyundai Motor Company hankkivat sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa ja 3 artiklan 4 kohdassa tarkoitetun yhteisen määräysvallan yhteisyrityksessä JV.
- Keskittymä toteutetaan ostamalla osakkeita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- CGL: toimii luottolaitoksena, joka rahoittaa pääomahyödykkeitä (autoja, veneitä, asuntoautoja), konsolidoi kulutus- tai kiinteistölainoja ja rahoittaa tavarantoimittajakumppaneidensa varastoja. CGL on osa Société Générale -konsernia, joka on useissa ETA:n jäsenvaltioissa toimiva ranskalainen rahoituspalvelukonserni,
- HCS: Hyundai Motor Companyn rahoituspalveluyksikkö,
- JV: yhteisyritys, joka tarjoaa autoalan rahoitusratkaisuja, esimerkiksi lainoja ja leasing-sopimuksia, ja niihin liittyviä palveluja, kuten vakuutuksia.

3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin.

Asia soveltuu mahdollisesti käsiteltäväksi menettelyssä, joka on esitetty komission tiedonannossa yksinkertaistetusta menettelystä tiettyjen keskittymien käsittelemiseksi neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 nojalla⁽²⁾.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("sulautuma-asetus").

⁽²⁾ EUVL C 366, 14.12.2013, s. 5.

4. Komissio pyytää kolmansia osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautuksissa on aina käytettävä seuraavaa viitettä:

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

Huomautukset voidaan lähettää komissiolle sähköpostitse, faksilla tai postitse. Yhteystiedot:

Sähköposti: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

F. +32 22964301

Postiosoite:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Brussels
BELGIUM

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä
(Asia M.10558 – COGENIO / AVIO / TERMICA COLLEFERRO)
Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2021/C 467/06)

1. Komissio vastaanotti 12. marraskuuta 2021 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä.

Ilmoitus koskee seuraavia yrityksiä:

- Cogenio (Italia), joka kuuluu yhtymään M&G
- Avio (Italia)
- Termica Colleferro (Italia).

Cogenio ja Avio hankkivat sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetun yhteisen määräysvallan yrityksessä Termica Colleferro.

Keskittymä toteutetaan ostamalla osakkeita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- Cogenion toiminnan alaan kuuluvat laitossuunnittelu ja palvelut, jotka liittyvät sähköenergian, lämmitys-, höyry- ja jäähdytysjärjestelmien ja energiatehokkuusjärjestelmien tuotantoon, jakeluun ja käyttöön. Se kehittää italialaisille kaupan ja teollisuuden alan yhtymille energiatehokkuushankkeita yhteistuotanto-, kolmituotanto- ja aurinkosähköhankkeiden ja energian varastointia koskevien hankkeiden muodossa,
- Avio toimii ilmailu- ja avaruusteollisuuden aloilla. Se kehittää ja myy laukaisujärjestelmiä ja taktisia ohjuksia sekä harjoittaa uusia materiaaleja ja laitteita koskevaa tutkimusta ja kehittämistä avaruussovelluksia varten,
- Termica Colleferro toimii energia-alalla eli sähkö- ja lämpöenergian tuotannon alalla. Se pitää hallussaan ja käyttää yhteistuotantolaitosta Italiassa.

3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin.

Asia soveltuu mahdollisesti käsiteltäväksi menettelyssä, joka on esitetty komission tiedonannossa yksinkertaistetusta menettelystä tiettyjen keskittymien käsittelemiseksi neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 nojalla⁽²⁾.

4. Komissio pyytää kolmiansa osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautuksissa on aina käytettävä seuraavaa viitettä:

M.10558 – COGENIO / AVIO / TERMICA COLLEFERRO

Huomautukset voidaan lähettää komissiolle sähköpostitse, faksilla tai postitse. Yhteystiedot:

⁽¹⁾ OJ L 24, 29.1.2004, p. 1 ("sulautuma-asetus").

⁽²⁾ EUVL C 366, 14.12.2013, s. 5.

Sähköposti: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

F. +32 22964301

Postiosoite:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Brussels
BELGIUM

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä**(Asia: M.10528 – ADVENT / EURAZEO / HOIST)****Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2021/C 467/07)

1. Komissio vastaanotti 12. marraskuuta 2021 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä.

Ilmoitus koskee seuraavia yrityksiä:

- Advent International Corporation (**Advent**, Yhdysvallat)
- Eurazeo SE (Eurazeo, Ranska)
- Protel hotelsoftware GmbH (**Protel**, Saksa).

Advent ja Eurazeo hankkivat sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa ja 3 artiklan 4 kohdassa tarkoitetun yhteisen määräysvallan yrityksessä Protel.

Keskittymä toteutetaan ostamalla osakkeita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- Advent: Advent on yksityinen pääomasijoittaja, joka keskittyy i) omistussuhteiden (sekä määräysvaltaisten että määräysvallattomien) hankkimiseen yrityksissä silloin kun se uskoo pääomanlisäyksen parantavan yrityksen kasvunäkymiä sekä ii) sijoitusrahastojen hallinnointiin. Adventilla on yksityisenä pääomasijoittajana omistuksia eri aloilla, mukaan lukien teollisuus, vähittäiskauppa, tiedotusvälineet, viestintä, tietotekniikka, internet, terveydenhuolto ja lääkkeet.
- Eurazeo: Eurazeo on listattu sijoitusyhtiö, jonka useiden miljardien eurojen salkku sisältää monenlaisia omaisuuseriä. Sen tarkoituksena on havaita sijoituskohteena olevien kaikenkokoisten yritysten muutospotentialiaali sekä nopeuttaa ja tehostaa niiden muutosta. Se harjoittaa pääasiassa kolmenlaista toimintaa: pääomasijoitukset, yksityinen velka ja kiinteistöt.
- Protel: Protel tarjoaa kiinteistönhallintajärjestelmäohjelmistoja hotelleille. Sen päätoimipaikka on Dortmundissa, Saksassa.

3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin.

Asia soveltuu mahdollisesti käsiteltäväksi menettelyssä, joka on esitetty komission tiedonannossa yksinkertaistetusta menettelystä tiettyjen keskittymien käsittelemiseksi neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 nojalla ⁽²⁾.

4. Komissio pyytää kolmansia osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautuksissa on aina käytettävä seuraavaa viitettä:

M.10528 – ADVENT / EURAZEO / PROTEL

Huomautukset voidaan lähettää komissiolle sähköpostitse, faksilla tai postitse. Yhteystiedot:

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("sulautuma-asetus").

⁽²⁾ EUVL C 366, 14.12.2013, s. 5.

Sähköposti: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

F. +32 22964301

Postiosoite:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Brussels
BELGIUM

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä
(Asia M.10350 – MONDELEZ / CHIPITA INDUSTRIAL AND COMMERCIAL COMPANY)

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2021/C 467/08)

1. Komissio vastaanotti 18. lokakuuta 2021 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä.

Ilmoitus koskee seuraavia yrityksiä:

- Mondelēz International, Inc. (Mondelēz, Yhdysvallat)
- Chipita Industrial and Commercial Company S.A. (Chipita, Kreikka).

Mondelēz hankkii sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetun yksinomaisen määräysvallan yrityksessä Chipita.

Keskittymä toteutetaan ostamalla osakkeita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- Mondelēz: Globaali välipalatuoteyritys, jonka tuotevalikoimaan kuuluvat keksit, suklaat, purukumit ja makeiset sekä juustot ja juomat. Mondelēz valmistaa ja markkinoi tuotteitaan kansainvälisesti.
- Chipita: Tuotemerkillä myytävien pakattujen croissant-leivonnaisten ja muiden lähinnä leipäpohjaisten välipalatuotteiden monikansallinen valmistaja.

3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin.

4. Komissio pyytää kolmansia osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautuksissa on aina käytettävä seuraavaa viitettä:

M.10350 – MONDELEZ / CHIPITA INDUSTRIAL AND COMMERCIAL COMPANY

Huomautukset voidaan lähettää komissiolle sähköpostitse, faksilla tai postitse. Yhteystiedot:

Sähköposti: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

F. +32 22964301

Postiosoite:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Brussels
BELGIUM

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("sulautuma-asetus").

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(2021/C 467/09)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ⁽¹⁾ 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Uhlen Roth Lay”**PDO-DE-02083-AM02****Tiedonannon päivämäärä: 16. syyskuuta 2021****HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT****Viinin / viinialan tuotteiden kuvaus**

Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan II osan 1 kohdan c alakohdan toista luetelmakohtaa on muutettu annetulla asetuksella (EU) 2017/2393. Sääntöä, jonka mukaan kokonaisalkoholipitoisuuden enimmäisraja voi ylittää 15 tilavuusprosenttia, kun kyseessä ovat viinit, joilla on suojattu alkuperänimitys ja jotka on valmistettu ilman väkevöimistä tai väkevöitetty ainoastaan käyttäen osittaisia tiivistämismenetelmiä, jotka on lueteltu liitteessä VIII olevan I osan B jakson 1 kohdassa, täydennettiin seuraavasti: ”edellyttäen, että kyseisen suojatun alkuperänimityksen teknisessä asiakirjassa olevassa tuote-eritelmässä annetaan siihen mahdollisuus;”. Sen vuoksi tuote-eritelämään oli tehtävä vastaava muutos.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. Nimi/nimet

Uhlen Roth Lay

2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

SAN – suojattu alkuperänimitys

3. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini

5. Laatukuohuviini

⁽¹⁾ EYVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. Viini(e)n kuvaus

1. *Laatuviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Riesling-valkoviinit kypsytetään Uhlen Roth Layn tilalla. Rypäletuotteita on kolmentyyppisiä: laatuviini, arvomerkinnällä varustettu viini (Prädikatswein) ja Sekt b.A. (määritetyiltä alueilta peräisin oleva laatukuohuviini). Nämä tyypit eroavat ominaisuuksiltaan jonkin verran.

Nuoressa Uhlen Roth Lay -viinissä on vaaleankeltainen, joskus vihertävä väri, joka voimistuu tuotteen vanhetessa ennen kuin väri muuttuu voimakkaan täyteläisen kullankeltaiseksi viinin saavutettua täyden kypsyyden. Viinin aromeja määrittää hedelmäisten vivahteiden ja liuskekivelle tyypillisen mineraalisuuden välinen vuorovaikutus. Viineille on usein luonteenomaista kylmä metallinen mutta hillitty terävyys, joka tuottaa hienostuneen suutuntuman. Viineissä on useimmiten vain hentoja vivahteita tunnetuista hedelmäaromeista. Joskus viinissä on häivähdyksää kypsää syysomenaa, joskus havaittavissa on herkkä orvokin tuoksu lakritsiin yhdistettynä.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)

–

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)

–

Vähimmäishappopitoisuus

–

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)

–

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)

–

2. *Arvomerkinnällä varustettu viini (Prädikatswein) (Auslese)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Riesling-valkoviinit kypsytetään Uhlen Roth Layn tilalla. Rypäletuotteita on kolmentyyppisiä: laatuviini, arvomerkinnällä varustettu viini (Prädikatswein) ja Sekt b.A. (määritetyiltä alueilta peräisin oleva laatukuohuviini). Nämä tyypit eroavat ominaisuuksiltaan jonkin verran.

Nuoressa Uhlen Roth Lay -viinissä on vaaleankeltainen, joskus vihertävä väri, joka voimistuu tuotteen vanhetessa ennen kuin väri muuttuu voimakkaan täyteläisen kullankeltaiseksi viinin saavutettua täyden kypsyyden. Viinin aromeja määrittää hedelmäisten vivahteiden ja liuskekivelle tyypillisen mineraalisuuden välinen vuorovaikutus. Viineille on usein luonteenomaista kylmä metallinen mutta hillitty terävyys, joka tuottaa hienostuneen suutuntuman. Viineissä on useimmiten vain hentoja vivahteita tunnetuista hedelmäaromeista. Joskus viinissä on häivähdyksää kypsää syysomenaa, joskus havaittavissa on herkkä orvokin tuoksu lakritsiin yhdistettynä. Edellä kuvattu aromien ja makujen kirjo on Auslese-viineissä hienovaraisen makea.

Kokonaisalkoholipitoisuus saa olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)

–

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)

–

Vähimmäishappopitoisuus

–

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)

–

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)

–

3. Arvomerkinällä varustettu viini (*Prädikatswein*) (*Beerenauslese*, *Trockenbeerenauslese* ja *Eiswein*)

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Riesling-valkoviinit kypsytetään Uhlen Roth Layn tilalla. Rypäletuotteita on kolmentyyppisiä: laatuviini, arvomerkinällä varustettu viini (*Prädikatswein*) ja *Sekt b.A.* (määritetyiltä alueilta peräisin oleva laatuohuviini). Nämä tyypit eroavat ominaisuuksiltaan jonkin verran.

Nuoressa Uhlen Roth Lay -viinissä on vaaleankeltainen, joskus vihertävä väri, joka voimistuu tuotteen vanhetessa ennen kuin väri muuttuu voimakkaan täyteläisen kullankeltaiseksi viinin saavutettua täyden kypsyyden. Viinin aromeja määrittää hedelmäisten vivahteiden ja liuskekivelle tyypillisen mineraalisuuden välinen vuorovaikutus. Viineille on usein luonteenomaista kylmä metallinen mutta hillitty terävyys, joka tuottaa hienostuneen suutuntuman. Viineissä on useimmiten vain hentoja vivahteita tunnetuista hedelmäaromeista. Joskus viinissä on häivähdys kypsää syysomenaa, joskus havaittavissa on herkkä orvokin tuoksu lakritsiin yhdistettynä. Edellä kuvattu aromien ja makujen kirjo on Auslese-viineissä hienovaraisen makea, kun taas Beerenauslese-viineissä makeus on hieman kermaisempaa ja mukana voi olla myös häivähdys erilaisia hunajan aromeja. Nämä viinin makuominaisuudet tulevat vielä selvemmin esille Trockenbeerenauslese-viineissä. Edellä kuvattuun aromien ja makujen kirjoon sisältyy Eiswein-viineissä myös mausteista hapokkuutta.

Kokonaisalkoholipitoisuus saa olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)

–

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)

–

Vähimmäishappopitoisuus

–

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)

–

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)

–

4. *Sekt b.A.* (määritetyiltä alueilta peräisin oleva laatuohuviini).

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Riesling-valkoviinit kypsytetään Uhlen Roth Layn tilalla. Rypäletuotteita on kolmentyyppisiä: laatuviini, arvomerkinällä varustettu viini (*Prädikatswein*) ja *Sekt b.A.* (määritetyiltä alueilta peräisin oleva laatuohuviini). Nämä tyypit eroavat ominaisuuksiltaan jonkin verran.

Nuoressa Uhlen Roth Lay -viinissä on vaaleankeltainen, joskus vihertävä väri, joka voimistuu tuotteen vanhetessa ennen kuin väri muuttuu voimakkaan täyteläisen kullankeltaiseksi viinin saavutettua täyden kypsyyden. Viinin aromeja määrittää hedelmäisten vivahteiden ja liuskekivelle tyypillisen mineraalisuuden välinen vuorovaikutus. Viineille on usein luonteenomaista kylmä metallinen mutta hillitty terävyys, joka tuottaa hienostuneen suutuntuman. Viineissä on useimmiten vain hentoja vivahteita tunnetuista hedelmäaromeista. Joskus viinissä on häivähdys kypsää syysomenaa, joskus havaittavissa on herkkä orvokin tuoksu lakritsiin yhdistettynä. *Prädikatswein*-viinien osalta kuvattua aromien ja makujen kirjoa lisää ja voimistaa *Sekt b.A.* -viineissä hiilidioksidi, jota käytetään näiden kuohuviinien valmistuksessa.

Niihin analyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)

13,5

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)

11,5

Vähimmäishappopitoisuus

–

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)

–

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)

–

5. Viininvalmistusmenetelmät

5.1. Erityiset viininvalmistusmenetelmät

1. Asianomaiset viininvalmistusmenetelmien rajoitukset

Seuraavat ovat kiellettyjä: kaliumsorbaatti, lysotsyymi, dimetyylidikarbonaatti, elektrodialyysi, alkoholin poistaminen, kationinvaihto, tiivistäminen (jäädytysväkevöinti, osmoosi, hyrrähaihutus Spinning Cone Column -menetelmällä), makeuttaminen rypälemehulla, tammipuupalaset ja muut tammipuuvalmisteet.

2. Laatuviini

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Vähintään 88 Öchsle-astetta tai kokonaishappopitoisuus (viinihappona ilmaistuna) enint. = 7,5 g/l.

Enintään 100 Öchsle-astetta ja väkevät viinit: jäännössokeripitoisuus enintään = viinialan lainsäädännön mukaisesti ”puolikuiva”.

Yli 100 Öchsle-astetta: jäännössokeripitoisuus enintään = rypälemehun ominaispaino / 3

3. Arvomerkillä varustettu viini, johon lisätään ilmaus Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Auslese: Vähintään 105 Öchsle-astetta, jäännössokeripitoisuus vähintään 90 g/l

Beerenauslese: Vähintään 130 Öchsle-astetta, jäännössokeripitoisuus vähintään 150 g/l

Trockenbeerenauslese: Vähintään 180 Öchsle-astetta, jäännössokeripitoisuus vähintään 180 g/l

Eiswein: Vähintään 130 Öchsle-astetta, jäännössokeripitoisuus vähintään 150 g/l

4. Sekt b.A. (määritetyiltä alueilta peräisin oleva laatukuohuviini).

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Perinteinen pullokäyminen

5.2. Enimmäistuotokset

70 hehtolitraa/ha

6. Rajattu maantieteellinen alue

Uhlen Roth Lay on osa SAN-nimitystä ”Mosel” (rekisteröintinumero SAN Mosel PDO-DE-A1270).

Uhlen Roth Layn viinitarhat sijaitsevat Mayen-Koblenzin piirikuntaan kuuluvilla Kobernin ja Winningenin alueilla Rheinland-Pfalzin osavaltiossa. Tämä Uhlenin tilan osa on tunnettu kautta aikain nimellä "Uhlen Roth Lay". Se on saanut nimensä viinitarhojen yläpuolisen metsän korkeimman kohdan ja punaisten kallioiden mukaan. Alue alkaa Belltalin laakson ensimmäisistä viinitarhoista – lohkot nro 262/54 ja 156/53 – alavirtaan päin ja päättyy seuraaviin lohkoihin: nrot 6/1, 117/1 ja 2394/3.

Tuotteita, joilla on suojattu alkuperänimitys "Uhlen Roth", voidaan tuottaa rekisteröidyllä Moselin SAN-alueella (rekisterinumero SAN Mosel PDO-DE-A1270). Rajattu alue sijaitsee Moselin SAN-alueella.

Uhlen Roth Layn tilan pinta-ala on 15,97 ha.

7. Pääasiallinen rypälelajike (pääasialliset rypälelajikkeet)

White Riesling – Riesling, Riesling renano, Rheinriesling, Klingelberger

8. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

Uhlen Roth Lay sijaitsee Ala-Moselin terassiviljelmillä. Uhlen Roth Layn perinteiset terassiviljelmät sijaitsevat eteläsuunnassa noin 75–210 metriä merenpinnan yläpuolella. Viiden viime vuoden keskilämpötila on 11,6 °C eli suhteellisen korkea, kuten näin alhaalla sijaitsevilla viljelmillä voi odottaakin. Pieni sademäärä (noin 620 mm) ja aurinkoisten tuntien suuri määrä (1 922) luovat mikroilmaston, joka eroaa selvästi muista Moselin SAN-alueista. Sen ansiosta rypäleet kypsyvät erityisellä tavalla (suuri potentiaalinen alkoholipitoisuus, pieni happopitoisuus ja kypsät fenolit). Viinien sanotaan olevan hyvin ilmaisuvoimaisia ja maultaan erittäin täyteläisiä. Uhlen Roth Layn alueen erityiset geologiset olosuhteet edistävät rypäleiden fysiologisen kypsytyksen saavuttamisesta merkittävästi, ja ne vaikuttavat alueella kasvaneiden viinien yksilölliseen makuun. Geologisessa ajanlaskussa Uhlen Roth Lay kuuluu devonikauden varhaisvaiheeseen. Tarkemmin sanottuna alueella on sedimenttejä Emsin kvartsiittia sisältävistä Oberemsin/Lahnsteinin välikerroksesta ja Hohenrhein kerrostumien vanhemmasta osasta. Kiviaineksessa on hyvin paljon magnesiumia, alumiinia ja eritoten rautaa. Joissakin kivissä on 8 prosenttia rautaoksidea pienten, halkaisijaltaan vain 0,25 mm:n suurusten pallojen sisällä hiekanjyvien keskellä. Yksittäisiä hiukkasia sitoo yhteen piioksidi, minkä vuoksi kivi on niin kovaa. Näin muodostunut rapautunut kivinen maaperä on regosolia, joka koostuu erilaisista, useimmiten silttipitoisista, saviliuskeista. Maaperän pH on alhaisempi kuin viereisillä SAN-alueilla (noin 6,0, kun taas viereisillä alueilla se on 7,5). Se, että maaperässä on suhteellisen vähän savihiukkasia mutta suuri kivipitoisuus (yli 50 %), tarkoittaa, että maaperä on hyvin ilmavaa aina alakerrokseen asti. Erityislaatuisten mikroflooran ja -faunan ohella tämä tarkoittaa, että tämän alueen viineillä on hyvin erilaiset aistinvaraiset ominaisuudet kuin viereisillä SAN-alueilla tuotetuilla viineillä. Monet Uhlen Roth Lay -viinit ovat luonteeltaan hyvin hienostuneita. Vaikka nuoret viinit ovat tavallisesti hyvin sulkeutuneita, niillä on huomattavaa kypsymispotentiaalia. Viininviljelyperinne on tuhansia vuosia vanha, ja ihmisen vaikutus näkyy viininviljelyssä. Kivimuurien tukemia terassiviljelmiä perustettiin jo Rooman vallan aikaan. Vuonna 380 jKr. roomalainen runoilija Ausonius kuvasi tällaisia rakennelmia "amfiteattereiksi". Lisätodisteena viininviljelystä ovat terasseilta löydetty roomalaiset kolikot, jotka olivat oletettavasti uhrilahjoja. Alueella on harjoitettu viininviljelyä noista ajoista lähtien. Vuosisatojen kuluessa tuotannon laatua on parannettu jatkuvasti kehittämällä uusia kasvatustapoja (pensasmainen kasvatustapa, tukikepit tai tukilangat) ja uusia rypälelajikkeita (1800-luvun alusta lähtien Riesling-lajike). Viime vuosikymmeninä lisääntynyt ympäristötietoisuus on vaikuttanut ennen kaikkea siihen, että erittäin liukoisia kivennäislannoitteita käytetään koko ajan vähemmän. Tämän ansiosta luontaiset mikrofloora- ja mikrofaunapopulaatiot ovat palautuneet maaperään, ja ravinteiden imeytyminen tapahtuu kationinvaihdon ohella yhä useammin kompleksisempien molekyylien inkorporaation kautta symbioottisessa vuorovaikutuksessa juuristossa olevien mikrobien kanssa. Nämä mikrobit toimivat välittäjinä maaperän erityisen orgaanisen aineksen ja mineralogisen aineksen välillä, mikä tuo viiniin entistä ainutlaatuisempaa makua.

Edellä kuvattu yhteys pätee yhtä lailla Sekt b.A.-viineihin.

9. Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Euroopan unionin, Saksan liittotasavallan ja Rheinland-Pfalzin osavaltion voimassa olevissa laeissa ja asetuksissa määritetään, mitä tietoja etiketeissä ja pakkauksissa on oltava. Viinin on läpäistävä virallinen tarkastus, jotta alkuperänimitykseen liittyviä perinteisiä merkintöjä voidaan käyttää etiketissä. Vain virallisen tarkastuksen erityisvaatimukset täyttävälle viineille annetaan viralliset tarkastusnumerot. Niissä on useita lukuja, jotka ilmaisevat tarkastavan tahon, tilan numeron, tarkastukseen toimitettujen viinien määrän sekä vuoden, jona viinit toimitettiin tarkastukseen tai jona tarkastusnumero myönnettiin. Tarkastusnumero on ilmoitettava etiketissä. Perinteiset ilmaisut "Qualitätswein", "Prädikatswein" ja "Sekt b.A." ovat kytköksissä alkuperänimitykseen ja voivat korvata nimityksen "SAN".

Linkki tuote-eritelämään

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(2021/C 467/10)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ⁽¹⁾ 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Uhlen Laubach”

PDO-DE-02082-AM02

Tiedonannon päivämäärä: 16. syyskuuta 2021

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

Viinin / viinialan tuotteiden kuvaus

Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan II osan 1 kohdan c alakohdan toista luetelmakohtaa on muutettu annetulla asetuksella (EU) 2017/2393. Sääntöä, jonka mukaan kokonaisalkoholipitoisuuden enimmäisraja voi ylittää 15 tilavuusprosenttia, kun kyseessä ovat viinit, joilla on suojattu alkuperänimitys ja jotka on valmistettu ilman väkevöimistä tai väkevöitetty ainoastaan käyttäen osittaisia tiivistämismenetelmiä, jotka on lueteltu liitteessä VIII olevan I osan B jakson 1 kohdassa, täydennettiin seuraavasti: ”edellyttäen, että kyseisen suojatun alkuperänimityksen teknisessä asiakirjassa olevassa tuote-eritelmässä annetaan siihen mahdollisuus;”. Sen vuoksi tuote-eritelmään oli tehtävä vastaava muutos.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. Nimi/nimet

Uhlen Laubach

2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

SAN – suojattu alkuperänimitys

3. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini

5. Laatukuohuviini

4. Viini(e)n kuvaus

1. Laatuviini

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Riesling-valkoviinit kypsytetään Uhlen Laubachin tilalla. Rypäletuotteita valmistetaan kolmea eri lajia, joilla kullakin on hieman erilaiset ominaisuudet: laatuviini, arvomerkinällä varustettu viini (Prädikatswein) ja Sekt b.A. (määritetyiltä alueilta tuleva laatukuohuviini).

Nuoressa Uhlen Laubach -viinissä on vaaleankeltainen, joskus vihertävä väri, joka voimistuu tuotteen vanhetessa ennen kuin väri muuttuu voimakkaan täyteläisen kullankeltaiseksi viinin saavutettua täyden kypsyyden. Viinin aromeja määrittää hedelmäisten vivahteiden ja liuskekiven tyyppillisen mineraalisuuden välinen vuorovaikutus. Laubachin alueen harmaan liuskekiven kalkkipitoisuus on 25–45 prosenttia, eli liuskekivi on Moselin alueen kaikkein kalkkipitoisimpia kivilajeja. Tällä alueella kypsyvien viinien aromeissa on tämän vuoksi usein viileän savun ja hasselpähkinöiden vivahteita sekä yleensä ottaen täyteläinen, pehmeä maku. Viinit ovat lämpimiä ja samettisia, ja monissa niistä on kiehtovaa täyteläisyyttä ja maun syvällisyyttä. Viinit ovat kermaisia, ja yleensä niitä voidaan nauttia jo hyvin lyhyen kypsytyksajan jälkeen.

⁽¹⁾ EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

Niihin analyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)

–

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)

–

Vähimmäishappopitoisuus

–

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)

–

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)

–

2. Prädikatswein (arvomerkinällä varustettu viini), johon lisätään ilmaus Auslese

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Riesling-valkoviini kypsytetään Uhlen Laubachin tilalla. Rypäletuotteita, jotka eroavat ominaisuuksiltaan jonkin verran, on kolmentyyppisiä: laatuviini, arvomerkinällä varustettu viini (Prädikatswein) ja Sekt b.A. (määritetyiltä alueilta tuleva laatukuuviini).

Nuoressa Uhlen Laubach -viinissä on vaaleankeltainen, toisinaan vihertävä väri, joka muuttuu voimakkaammaksi tuotteen kypsyessä. Kun viini on täysin kypsää, se muuttuu täyteläisen kullanväriseksi. Viinin aromeja määrittää hedelmäisten vivahteiden ja liuskekiven tyypillisen mineraalisuuden välinen vuorovaikutus. Laubachin alueen harmaan liuskekiven kalkkipitoisuus on 25–45 prosenttia, eli liuskekivi on Moselin alueen kaikkein kalkkipitoisimpia kivilajeja. Tällä alueella kypsyvien viinien aromeissa on tämän vuoksi usein viileän savun ja hasselpähkinöiden vivahteita sekä yleensä ottaen täyteläinen, pehmeä maku. Viinit ovat lämpimiä ja samettisia, ja monissa niistä on kiehtovaa täyteläisyyttä ja maun syvällisyyttä. Viinit ovat kermaisia, ja yleensä niitä voidaan nauttia jo hyvin lyhyen kypsytyksajan jälkeen.

Edellä kuvattujen aromien ja makujen kirjon taustalla oleva makeus on hienovaraista Auslese-viineissä ja kermaisempaa Beerenauslese-viineissä, ja mukana voi olla myös häivähdyksellisiä hunajan aromeja. Nämä viinin makuominaisuudet tulevat vielä selvemmin esille Trockenbeerenauslese-viineissä. Edellä kuvattuun aromien ja makujen kirjoon sisältyy Eiswein-viineissä myös mausteista hapokkuutta.

Kokonaisalkoholipitoisuus saa olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)

–

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)

–

Vähimmäishappopitoisuus

–

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)

–

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)

–

3. *Arvomerkinällä varustettu viini (Prädikatswein), lisänimityksellä Beereenauslese, Trockenbeereenauslese tai Eiswein*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Riesling-valkoviiniä kypsytetään Uhlen Laubachin tilalla. Rypäletuotteita, jotka eroavat ominaisuuksiltaan jonkin verran, on kolmentyyppisiä: laatuviini, arvomerkinällä varustettu viini (Prädikatswein) ja Sekt b.A. (määritetyiltä alueilta tuleva laatuohuviini).

Nuoressa Uhlen Laubach -viinissä on vaaleankeltainen, toisinaan vihertävä väri, joka muuttuu voimakkaammaksi tuotteen kypsyessä. Kun viini on täysin kypsää, se muuttuu täyteläisen kullanväriseksi. Viinin aromeja määrittää hedelmäisten vivahteiden ja liuskekiven tyypillisen mineraalisuuden välinen vuorovaikutus. Laubachin alueen harmaan liuskekiven kalkkipitoisuus on 25–45 prosenttia, eli liuskekivi on Moselin alueen kaikkein kalkkipitoisimpia kivilajeja. Tällä alueella kypsyvien viinien aromeissa on tämän vuoksi usein viileän savun ja hasselpähkinöiden vivahteita sekä yleensä ottaen täyteläinen, pehmeä maku. Viinit ovat lämpimiä ja samettisia, ja monissa niistä on kiehtovaa täyteläisyyttä ja maun syvällisyyttä. Viinit ovat kermaisia, ja yleensä niitä voidaan nauttia jo hyvin lyhyen kypsytyksajan jälkeen.

Edellä kuvatun aromien ja makujen kirjon taustalla oleva makeus on hienovaraista Auslese-viineissä ja kermaisempaa Beereenauslese-viineissä, ja mukana voi olla myös häivähdys erilaisia hunajan aromeja. Nämä viinin makuominaisuudet tulevat vielä selvemmin esille Trockenbeereenauslese-viineissä. Edellä kuvattuun aromien ja makujen kirjoon sisältyy Eiswein-viineissä myös mausteista hapokkuutta.

Kokonaisalkoholipitoisuus saa olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)

–

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)

–

Vähimmäishappopitoisuus

–

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)

–

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)

–

4. *Sekt b.A. (määritetyiltä alueilta peräisin oleva laatuohuviini).*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Riesling-valkoviinit kypsytetään Uhlen Laubachin tilalla. Rypäletuotteita valmistetaan kolmea eri lajia, joilla kullakin on hieman erilaiset ominaisuudet: laatuviini, arvomerkinällä varustettu viini (Prädikatswein) ja Sekt b.A. (määritetyiltä alueilta tuleva laatuohuviini).

Nuoressa Uhlen Laubach -viinissä on vaaleankeltainen, toisinaan vihertävä väri, joka muuttuu voimakkaammaksi tuotteen kypsyessä. Kun viini on täysin kypsää, se muuttuu täyteläisen kullanväriseksi. Viinin aromeja määrittää hedelmäisten vivahteiden ja liuskekiven tyypillisen mineraalisuuden välinen vuorovaikutus. Laubachin alueen harmaan liuskekiven kalkkipitoisuus on 25–45 prosenttia, eli liuskekivi on Moselin alueen kaikkein kalkkipitoisimpia kivilajeja. Tällä alueella kypsyvien viinien aromeissa on tämän vuoksi usein viileän savun ja hasselpähkinöiden vivahteita sekä yleensä ottaen täyteläinen, pehmeä maku. Viinit ovat lämpimiä ja samettisia, ja monissa niistä on kiehtovaa täyteläisyyttä ja maun syvällisyyttä. Tällä alueella kypsyy kermaisia viinejä, joita voidaan yleensä nauttia jo hyvin lyhyen kypsytyksajan jälkeen. Prädikatswein-viinien osalta kuvattua aromien ja makujen kirjoa lisää ja voimistaa Sekt b.A. -viineissä hiilidioksidi, jota käytetään näiden kuohuviinien valmistuksessa.

Niihin analyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)

13,5

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)

11,5

Vähimmäishappopitoisuus

–

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)

–

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)

–

5. Viininvalmistusmenetelmät

5.1. Erityiset viininvalmistusmenetelmät

1. Asianomaiset viininvalmistusmenetelmien rajoitukset

Seuraavat ovat kiellettyjä: kaliumsorbaatti, lysotsyymi, dimetyylidikarbonaatti, elektrodialyysi, alkoholin poistaminen, kationinvaihto, tiivistäminen (jäädäytysväkevöinti, osmoosi, hyrrähaihdutus Spinning Cone Column -menetelmällä), makeuttaminen rypälemehulla, tammipuupalaset ja muut tammipuuvälikkeet.

2. Laatuviini

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Vähintään 88 Öchsle-astetta tai kokonaishappopitoisuus (viinihappona ilmaistuna) enint. = 7,5 g/l.

Enintään 100 Öchsle-astetta ja väkevät viinit: jäännössokeripitoisuus enintään = viinialan lainsäädännön mukaisesti ”puolikuiva”

Yli 100 Öchsle-astetta: jäännössokeripitoisuus enintään = rypälemehun ominaispaino / 3

3. Arvomerkinällä varustettu viini (Prädikatswein)

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Auslese: Vähintään 105 Öchsle-astetta, jäännössokeripitoisuus vähintään 90 g/l

Beerenauslese: Vähintään 130 Öchsle-astetta, jäännössokeripitoisuus vähintään 150 g/l

Trockenbeerenauslese: Vähintään 180 Öchsle-astetta, jäännössokeripitoisuus vähintään 180 g/l

Eiswein: Vähintään 130 Öchsle-astetta, jäännössokeripitoisuus vähintään 150 g/l

4. Sekt b.A. (määritetyiltä alueilta peräisin oleva laatukuohuviini).

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Perinteinen pullokaikuminen

5.2. Enimmäistuotokset

70 hehtolittraa/ha

6. Rajattu maantieteellinen alue

Uhlen Laubach on osa suojattua alkuperänimitystä ”Mosel” (rekisteröintinumero SAN Mosel PDO-DE-A1270).

Uhlen Laubachin viinitarhat sijaitsevat Mayen-Koblenzin piirikuntaan kuuluvalla Winningenin alueella Rheinland-Pfalzin osavaltiossa. Tämä osa Uhlenin aluetta on tunnettu viinimaailmassa ja muutoinkin kymmenen viime vuoden ajan Laubachin nimellä. Nimi juontaa juurensa alueella yleisen liuskekiven määritelmästä. Alue alkaa lohkoilta 256/112, 2571/118, 2581/119, 2398/0, 2395/3, 2393/0 alavirtaan päin ja päättyy lohkokoon 2222/1.

SAN-nimityksellä "Uhlen Laubach" varustettuja tuotteita voidaan tuottaa SAN-alueella "Mosel" (rekisteröintinumero SAN Mosel PDO-DE-A1270). Rajattu alue sijaitsee Moselin SAN-alueella. Uhlen Laubachin tilan pinta-ala on 13,83 ha.

7. Pääasiallinen rypälelajike (pääasialliset rypälelajikkeet)

White Riesling – Riesling, Riesling renano, Rheinriesling, Klingelberger

8. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

Uhlen Laubachin viinitarhat sijaitsevat Ala-Moselin terassiviljelmillä. Uhlen Laubachin perinteiset terassiviljelmät sijaitsevat etelä-länsisuunnassa noin 75–210 metriä merenpinnan yläpuolella. Viiden viime vuoden keskilämpötila on 11,6 °C eli suhteellisen korkea, kuten näin alhaalla sijaitsevilla viljelmillä voi odottaakin. Pieni sademäärä (noin 620 mm) ja aurinkoisten tuntien suuri määrä (1 922) luovat mikroilmaston, joka eroaa selvästi muista Moselin SAN-alueista. Sen ansiosta rypäleet kypsyvät erityisellä tavalla (suuri potentiaalinen alkoholipitoisuus, pieni happopitoisuus ja kypsät fenolit). Viinien sanotaan olevan hyvin ilmaisuvoimaisia ja maultaan erittäin täyteläisiä. Uhlen Laubachin alueen erityiset geologiset olosuhteet edistävät rypäleiden fysiologisen kypsyyden saavuttamista merkittävästi, ja ne vaikuttavat alueella kasvaneiden viinien yksilölliseen makuun. Geologisessa ajanlaskussa Uhlen Laubach kuuluu devonikauden varhaisvaiheeseen. Tarkemmin sanottuna alueella on sedimenttejä Oberemsin/Laubachin ja Lahnstein välikerroksista sekä Laubachin ja Hohenrhein kerrostumista.

Alueen saviliuskeen suuri kalkkipitoisuus viittaa siihen, että merenpohja on jatkanut loivenemistaan. Trooppinen alkumeri oli enintään 10–20 metriä syvä ja sisälsi tarpeeksi happea nykyään saviliuskeen joukossa olevien korallien ja simpukoiden kasvuun. Näin muodostunut rapautunut kivinen maaperä on regosolia, joka koostuu erilaisista, useimmiten silttipitoisista, saviliuskeista. Maaperä on paljon kalkkipitoisempaa kuin viereisillä SAN-alueilla, mikä tarkoittaa, että myös maaperän pH on korkeampi (7,5, kun taas viereisillä alueilla 6,0). Maaperän yksittäisiä hiukkasia sitovat yhteen ennen kaikkea karbonaatit. Se, että maaperässä on suhteellisen vähän savihiukkasia mutta suuri kivipitoisuus (yli 50 %), tarkoittaa, että maaperä on hyvin ilmavaa aina alakerrokseen asti. Suuren kalkkipitoisuuden ja erityislaatuisten mikroflooran ja -faunan ohella tämä tarkoittaa, että tämän alueen viineillä on hyvin erilaiset aistinvaraiset ominaisuudet kuin viereisillä SAN-alueilla tuotetuilla viineillä. Uhlen Laubach -viineissä on usein hieman savuinen tuoksu. Yleensä niiden maun sanotaan olevan täyteläinen ja pehmeä, mieto ja samettinen. Viinit ovat paljon kermaisempia kuin viereisten SAN-alueiden viinit. Yleensä viinejä voidaan nauttia jo hyvin lyhyen kypsytyksajan jälkeen. Viininviljelyperinne on tuhansia vuosia vanha, ja ihmisen vaikutus näkyy viininviljelyssä. Kivimuurien tukemia terassiviljelmiä perustettiin jo Rooman vallan aikaan. Vuonna 380 jKr. roomalainen runoilija Ausonius kuvasi tällaisia rakennelmia "amfiteattereiksi". Lisätodisteena ovat terasseilta löydetty roomalaiset kolikot, jotka olivat oletettavasti uhrilahjoja. Alueella on harjoitettu viininviljelyä noista ajoista lähtien. Vuosisatojen kuluessa tuotannon laatua on parannettu jatkuvasti kehittämällä uusia kasvatustapoja (pensasmainen kasvatustapa, tukikepit tai tukilangat) ja uusia rypälelajikkeita (1800-luvun alusta lähtien Riesling-lajike). Viime vuosikymmeninä lisääntynyt ympäristötietoisuus on vaikuttanut ennen kaikkea siihen, että erittäin liukoisia kivennäislannoitteita käytetään koko ajan vähemmän ja vähemmän. Tämän ansiosta luontaiset mikrofloora- ja mikrofaunapopulaatiot ovat palautuneet maaperään, ja ravinteiden imeytyminen tapahtuu kationinvaihdon ohella yhä useammin kompleksisempien molekyylien inkorporaation kautta symbioottisessa vuorovaikutuksessa juuristossa olevien mikrobien kanssa. Nämä mikrobit toimivat välittäjinä maaperän erityisen orgaanisen aineksen ja mineralogisen aineksen välillä, mikä tuo viiniin entistä ainutlaatuisempaa makua.

Edellä kuvattu yhteys pätee yhtä lailla Sekt b.A.-viineihin.

9. Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Euroopan unionin, Saksan liittotasavallan ja Rheinland-Pfalzin osavaltion voimassa olevissa laeissa ja asetuksissa määritetään, mitä tietoja etiketeissä ja pakkauksissa on oltava. Viinin on läpäistävä virallinen tarkastus, jotta alkuperänimitykseen liittyviä perinteisiä merkintöjä voidaan käyttää etiketissä. Vain virallisen tarkastuksen erityisvaatimukset täyttävälle viineille annetaan viralliset tarkastusnumerot. Niissä on useita lukuja, jotka ilmaisevat tarkastavan tahon, tilan numeron, tarkastukseen toimitettujen viinien määrän sekä vuoden, jona viinit toimitettiin tarkastukseen tai jona tarkastusnumero myönnettiin. Tarkastusnumero on ilmoitettava etiketissä. Perinteiset ilmaisut "Qualitätswein", "Prädikatswein" ja "Sekt b.A." ovat kytköksissä alkuperänimitykseen ja voivat korvata nimityksen "SAN".

Linkki tuote-eritelämään

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(2021/C 467/11)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ⁽¹⁾ 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Uhlen Blaufüsser Lay / Uhlen Blaufüßer Lay”

PDO-DE-02081-AM02

Tiedonannon päivämäärä: 16. syyskuuta 2021

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

Viinin / viinialan tuotteiden kuvaus

Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan II osan 1 kohdan c alakohdan toista luetelmakohtaa on muutettu asetuksella (EU) 2017/2393. Sääntöä, jonka mukaan kokonaisalkoholipitoisuuden enimmäisraja voi ylittää 15 tilavuusprosenttia, kun kyseessä ovat viinit, joilla on suojattu alkuperänimitys ja jotka on valmistettu ilman väkevöimistä tai väkevötetty ainoastaan käyttäen osittaisia tiivistämismenetelmiä, jotka on lueteltu liitteessä VIII olevan I osan B jakson 1 kohdassa, täydennettiin seuraavasti: ”edellyttäen, että kyseisen suojatun alkuperänimityksen teknisessä asiakirjassa olevassa tuote-eritelmässä annetaan siihen mahdollisuus;”. Sen vuoksi tuote-eritelmään oli tehtävä vastaava muutos.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. Nimi/nimet

Uhlen Blaufüsser Lay

Uhlen Blaufüßer Lay

2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi:

SAN – suojattu alkuperänimitys

3. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini

5. Laatukuohuviini

4. Viini(e)n kuvaus

1. *Laatuviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Riesling-valkoviinit kypsytetään Uhlen Blaufüsser Layn tilalla. Rypäletuotteita on kolmentyyppisiä: laatuviini, arvomerkinällä varustettu viini (Prädikatswein) ja Sekt b.A. (määritetyiltä alueilta peräisin oleva laatukuohuviini). Nämä tyypit eroavat ominaisuuksiltaan jonkin verran.

⁽¹⁾ EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

Nuoressa Uhlen Blaufüsser Lay -viinissä on vaaleankeltainen, toisinaan vihertävä väri, joka muuttuu voimakkaammaksi tuotteen kypsyessä. Kun viini on täysin kypsä, se on täyteläisen kullanväristä. Viinin aromeja määrittää hedelmäisten vivahteiden ja liuskekivelle tyypillisen mineraalisuuden välinen vuorovaikutus. Valtameren syvempien kerrosten savisempi sedimentti antaa Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) -viinille maun, jota voi usein kuvailla sanalla ”viileähkö”. Kihelmöivä mikrokiderakenne ja mineraalisuus tanssivat kielellä niin hienovaraisesti ja kevyesti, että ne tuovat mieleen raikkaat merituulet. Joissakin vuosikerroissa voi jopa maistaa meren suolaisen jodin maun.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)

–

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)

–

Vähimmäishappopitoisuus

–

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)

–

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)

–

2. Prädikatswein (arvomerkinnällä varustettu viini), johon lisätään ilmaus Auslese

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Riesling-valkoviinit kypsytetään Uhlen Blaufüsser Layn tilalla. Rypäletuotteita on kolmentyyppisiä: laatuviini, arvomerkinnällä varustettu viini (Prädikatswein) ja Sekt b.A. (määritetyiltä alueilta peräisin oleva laatuohuviini). Nämä tyypit eroavat ominaisuuksiltaan jonkin verran.

Nuoressa Uhlen Blaufüsser Lay -viinissä on vaaleankeltainen, toisinaan vihertävä väri, joka muuttuu voimakkaammaksi tuotteen kypsyessä. Kun viini on täysin kypsä, se on täyteläisen kullanvärisen. Viinin aromeja määrittää hedelmäisten vivahteiden ja liuskekiven tyypillisen mineraalisuuden välinen vuorovaikutus. Valtameren syvempien kerrosten savisempi sedimentti antaa Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) -viineille maun, jota voi usein kuvailla sanalla ”viileähkö”. Kihelmöivä mikrokiderakenne ja mineraalisuus tanssivat kielellä niin hienovaraisesti ja kevyesti, että ne tuovat mieleen raikkaat merituulet. Joissakin vuosikerroissa voi jopa maistaa meren suolaisen jodin maun. Edellä kuvattu aromien ja makujen kirjo on Auslese-viineissä hienostuneen makea.

Kokonaisalkoholipitoisuus saa olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)

–

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)

–

Vähimmäishappopitoisuus

–

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)

–

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)

–

3. *Prädikatswein (arvomerkinällä varustettu viini), johon lisätään ilmaus Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Riesling-valkoviinit kypsytetään Uhlen Blaufüsser Layn tilalla. Rypäletuotteita on kolmentyyppisiä: laatuviini, arvomerkinällä varustettu viini (Prädikatswein) ja Sekt b.A. (määritetyiltä alueilta peräisin oleva laatuohuviini). Nämä tyypit eroavat ominaisuuksiltaan jonkin verran.

Nuoressa Uhlen Blaufüsser Lay -viinissä on vaaleankeltainen, toisinaan vihertävä väri, joka muuttuu voimakkaammaksi tuotteen kypsyessä. Kun viini on täysin kypsä, se on täyteläisen kullanvärinen. Viinin aromeja määrittää hedelmäisten vivahteiden ja liuskekiven tyyppillisen mineraalisuuden välinen vuorovaikutus. Valtameren syvempien kerrosten saviempi sedimentti antaa Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüsser Lay) -viineille maun, jota voi usein kuvailla sanalla "viileähkö". Kihelmöivä mikrokiderakenne ja mineraalisuus tanssivat kielellä niin hienovaraisesti ja kevyesti, että ne tuovat mieleen raikkaat merituuat. Joissakin vuosikerroissa voi jopa maistaa meren suolaisen jodin maun. Edellä kuvattu aromien ja makujen kirjo tuo Auslese-viineihin hienovaraista makeutta, kun taas Beerenauslese-viineissä makeus on hieman kermasempaa, ja mukana voi olla myös häivähdys erilaisia hunajan aromeja. Nämä viinin makuominaisuudet tulevat vielä selvemmin esille Trockenbeerenauslese-viineissä. Edellä kuvattuun aromien ja makujen kirjoon sisältyy Eiswein-viineissä myös mausteista hapokkuutta.

Kokonaisalkoholipitoisuus saa olla yli 15 tilavuusprosenttia.

Niihin analyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)

–

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)

–

Vähimmäishappopitoisuus

–

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)

–

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)

–

4. *Sekt b.A. (määritetyiltä alueilta peräisin oleva laatuohuviini).*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Riesling-valkoviinit kypsytetään Uhlen Blaufüsser Layn tilalla. Rypäletuotteita on kolmentyyppisiä: laatuviini, arvomerkinällä varustettu viini (Prädikatswein) ja Sekt b.A. (määritetyiltä alueilta peräisin oleva laatuohuviini). Nämä tyypit eroavat ominaisuuksiltaan jonkin verran.

Nuoressa Uhlen Blaufüsser Lay -viinissä on vaaleankeltainen, toisinaan vihertävä väri, joka muuttuu voimakkaammaksi tuotteen kypsyessä. Kun viini on täysin kypsä, se on täyteläisen kullanväristä.

Viinin aromeja määrittää hedelmäisten vivahteiden ja liuskekivelle tyyppillisen mineraalisuuden välinen vuorovaikutus. Valtameren syvempien kerrosten saviempi sedimentti antaa Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüsser Lay) -viineille maun, jota voi usein kuvailla sanalla "viileähkö". Kihelmöivä mikrokiderakenne ja mineraalisuus tanssivat kielellä niin hienovaraisesti ja kevyesti, että ne tuovat mieleen raikkaat merituuat. Joissakin vuosikerroissa voi jopa maistaa meren suolaisen jodin maun. Prädikatswein-viinien osalta kuvattua aromien ja makujen kirjoa lisää ja voimistaa Sekt b.A. -viineissä hiilidioksidi, jota käytetään näiden kuohuviinien valmistuksessa.

Niihin analyttisiin ominaisuuksiin, joita ei ole kvantifioitu, sovelletaan voimassa olevaa lainsäädäntöä.

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)

13,5

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)

11,5

Vähimmäishappopitoisuus

–

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)

–

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)

–

5. Viininvalmistusmenetelmät

5.1. Erityiset viininvalmistusmenetelmät

1. Asianomaiset viininvalmistusmenetelmien rajoitukset

Seuraavat ovat kiellettyjä: kaliumsorbaatti, lysotsyymi, dimetyylidikarbonaatti, elektrodialyysi, alkoholin poistaminen, kationinvaihto, tiivistäminen (jäädytysväkeväinti, osmoosi, hyrrähaihdutus Spinning Cone Column -menetelmällä), makeuttaminen rypälemehulla, tammipuuupalaset ja muut tammipuuvalmisteet.

2. Laatuviini

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Vähintään 88 Öchsle-astetta tai kokonaishappopitoisuus (viinihappona ilmaistuna) enint. = 7,5 g/l.

Enintään 100 Öchsle-astetta ja väkevät viinit: jäännössokeripitoisuus enintään = viinialan lainsäädännön mukaisesti ”puolikuiva”

Yli 100 Öchsle-astetta: jäännössokeripitoisuus enintään = rypälemehun ominaispaino / 3

3. Arvomerkinällä varustettu viini (Prädikatswein)

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Auslese: Vähintään 105 Öchsle-astetta, jäännössokeripitoisuus vähintään 90 g/l

Beerenauslese: Vähintään 130 Öchsle-astetta, jäännössokeripitoisuus vähintään 150 g/l

Trockenbeerenauslese: Vähintään 180 Öchsle-astetta, jäännössokeripitoisuus vähintään 180 g/l

Eiswein: Vähintään 130 Öchsle-astetta, jäännössokeripitoisuus vähintään 150 g/l

4. Sekt b.A. (määritetyiltä alueilta peräisin oleva laatukuohuviini).

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Perinteinen pullokäyminen

5.2. Enimmäistuotokset

70 hehtolitaa/ha

6. Rajattu maantieteellinen alue

Uhlen Blaufüsser Lay on osa SAN-nimitystä ”Mosel” (rekisteröintinumero SAN Mosel PDO-DE-A1270).

Uhlen Blaufüsser Lay -viinitarhat sijaitsevat Mayen-Koblenzin piirikuntaan kuuluvalla Winningenin alueella Rheinland-Pfalzin osavaltiossa. ”Blaufüsser Lay” -nimitys on kirjattu kiinteistörekisteriin avomaan alueena. Nimitystä on käytetty pakkausmerkinnöissä yli kymmenen vuoden ajan, ja se viittaa liuskemuodostumiin. Blumslay-termi (sanoista Blaufüsser Lay – Blauslay – Blooslay – Blumslay) on yläsaksaan palannut murrenana, joka tarkoittaa viinitarhan laella olevaa tähistyspaikkaa. Alue alkaa lohkoksta 2219/1 ja päättyy alavirtaan lohkoihin 2179, 2181/1, 2186, 2190, 2189/2.

Tuotteita, joilla on suojattu alkuperänimitys "Uhlen Blaufüsser Lay", voidaan tuottaa rekisteröidyllä Moselin SAN-alueella (rekisterinumero SAN Mosel PDO-DE-A1270). Rajattu alue sijaitsee Moselin SAN-alueella.

Uhlen Blaufüsser Lay -tilan alue on kooltaan 1,96 hehtaaria.

7. Pääasiallinen rypälelajike (pääasialliset rypälelajikkeet)

White Riesling – Riesling, Riesling renano, Rheinriesling, Klingelberger

8. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

Uhlen Blaufüsser Lay -viinitarhat sijaitsevat Ala-Moselin terassiviljelmillä. Uhlen Blaufüsser Layn perinteiset terassiviljelmät on rakennettu lounaan suuntaisesti, ja ne sijaitsevat noin 75–210 metriä merenpinnan yläpuolella. Viiden viime vuoden keskilämpötila on 11,6 °C eli suhteellisen korkea, kuten äärimmäisen alhaalla sijaitsevilta viljelmiltä voi odottaakin. Pieni sademäärä (noin 620 mm) ja aurinkoisten tuntien suuri määrä (1 922) luovat mikroilmaston, joka eroaa selvästi muista Moselin SAN-alueista. Sen ansiosta rypäleet kypsyvät erityisellä tavalla (suuri potentiaalinen alkoholipitoisuus, pieni happopitoisuus ja kypsät fenolit). Viinien sanotaan olevan hyvin ilmaisuvoimaisia ja maultaan erittäin täyteläisiä. Uhlen Blaufüsser Layn alueen erityiset geologiset olosuhteet edistävät rypäleiden fysiologisen kypsytyksen saavuttamista merkittävästi, ja ne vaikuttavat alueella kasvaneiden viinien yksilölliseen makuun.

Geologisessa ajanlaskussa Uhlen Blaufüsser Lay kuuluu devonikauden varhaisvaiheeseen. Tarkemmin sanottuna alue koostuu Oberems/Laubach-välikerroksen sedimenteistä ja Laubachin kerrostumien vanhemmista sedimenteistä. Merenpohjan syventyminen näkyy tummassa paksuuntuvassa siltissä ja pakkautuneessa liuskekievissä. Näistä sedimenteistä syntynyt rapautunut kalliomaaperä on erityyppisten savi- ja silttiliuskeiden muodostamaa regosolia. Maaperän savipitoisuus on suurempi kuin viereisillä SAN-alueilla, minkä seurauksena kenttäkapasiteetti on suurempi ja alempien kerrosten maaperän keskilämpötila on alhaisempi. Tämä aiheuttaa huomattavia aistinvaraisia eroavaisuuksia viereisiin SAN-alueisiin verrattuna. Uhlen Blaufüsser Lay -viinien hillityssä bukeessa on vähemmän hedelmäisyyttä. Tästä syntyvä mineraalinen tuoksu jatkuu makuaistissa vaikutelmana, jota useimmiten kuvaillaan sanoilla "hieno, viileä, selkeä".

Viininviljelyperinne on tuhansia vuosia vanha, ja ihmisen vaikutus näkyy viininviljelyssä. Kivimuurien tukemia terassiviljelmiä perustettiin jo Rooman vallan aikaan. Vuonna 380 jKr. roomalainen runoilija Ausonius kuvasi tällaisia rakennelmia "amfiteattereiksi". Lisätodisteena viininviljelystä ovat terasseilta löydetty roomalaiset kolikot, jotka olivat oletettavasti uhrilahjoja. Alueella on harjoitettu viininviljelyä noista ajoista lähtien. Vuosisatojen kuluessa tuotannon laatua on parannettu jatkuvasti kehittämällä uusia kasvatustapoja (pensasmainen kasvatustapa, tukikepit tai tukilangat) ja uusia rypälelajikkeita (1800-luvun alusta lähtien Riesling-lajike). Viime vuosikymmeninä lisääntynyt ympäristötietoisuus on vaikuttanut ennen kaikkea siihen, että erittäin liukoisia kivennäislannoitteita käytetään koko ajan vähemmän ja vähemmän. Tämän ansiosta luontaiset mikrofloora- ja mikrofaunapopulaatiot ovat palautuneet maaperään, ja ravinteiden imeytyminen tapahtuu kationinvaihdon ohella yhä useammin kompleksisempien molekyylien inkorporaation kautta symbiootissa vuorovaikutuksessa juuristossa olevien mikrobien kanssa. Nämä mikrobit toimivat välittäjinä maaperän erityisen orgaanisen aineksen ja mineralogisen aineksen välillä, mikä tuo viiniin entistä ainutlaatuisempaa makua.

Edellä kuvattu yhteys pätee yhtä lailla Sekt b.A.-viineihin.

9. Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Euroopan unionin, Saksan liittotasavallan ja Rheinland-Pfalzin osavaltion voimassa olevissa laeissa ja asetuksissa määritetään, mitä tietoja etiketeissä ja pakkauksissa on oltava. Viinin on läpäistävä virallinen tarkastus, jotta alkuperänimitykseen liittyviä perinteisiä merkintöjä voidaan käyttää etiketissä. Vain virallisen tarkastuksen erityisvaatimukset täyttävälle viineille annetaan viralliset tarkastusnumerot. Niissä on useita lukuja, jotka ilmaisevat tarkastavan tahon, tilan numeron, tarkastukseen toimitettujen viinien määrän sekä vuoden, jona viinit toimitettiin tarkastukseen tai jona tarkastusnumero myönnettiin. Tarkastusnumero on ilmoitettava etiketissä. Perinteiset ilmaisut "Qualitätswein", "Prädikatswein" ja "Sekt b.A." ovat kytköksissä alkuperänimitykseen ja voivat korvata nimityksen "SAN".

Linkki tuote-eritelmään

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein

ISSN 1977-1053 (sähköinen julkaisu)
ISSN 1725-2490 (painettu julkaisu)