

Uradni list

Evropske unije

C 467



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Letnik 64

19. november 2021

Vsebina

II *Sporočila*

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2021/C 467/01	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.10024 – Blackstone / Winoa) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Svet

2021/C 467/02	Obvestilo osebam, za katere veljajo omejevalni ukrepi iz Sklepa Sveta (SZVP) 2014/932, kot se izvaja z Izvedbenim sklepom Sveta (SZVP) 2021/2016, in Uredbe Sveta (EU) 1352/2014, kot se izvaja z Izvedbeno uredbo Sveta (EU) št. 2021/2015 o omejevalnih ukrepih glede na razmere v Jemnu	2
---------------	--	---

2021/C 467/03	Obvestilo posameznikom, na katere se nanašajo osebni podatki, za katere veljajo omejevalni ukrepi, določeni v Sklepu Sveta (SZVP) 2014/932/SZVP in Uredbi Sveta št. 1352/2014 o omejevalnih ukrepih glede na razmere v Jemnu	4
---------------	--	---

Evropska komisija

2021/C 467/04	Menjalni tečaji eura — 18. november 2021	5
---------------	--	---

SL

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP.

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

Evropska komisija

2021/C 467/05	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.10463 – SOCIÉTÉ GÉNÉRALE / HYUNDAI MOTOR COMPANY / JV) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾	6
2021/C 467/06	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.10558 — COGENIO/AVIO / TERMICA COLLEFERRO) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾	8
2021/C 467/07	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.10528 – ADVENT / EURAZEO / PROTEL) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾	10
2021/C 467/08	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.10350 – MONDELEZ / CHIPITA INDUSTRIAL AND COMMERCIAL COMPANY) ⁽¹⁾	12

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2021/C 467/09	Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33	13
2021/C 467/10	Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33	19
2021/C 467/11	Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33	25

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP.

II

(Sporočila)

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji**(Zadeva M.10024 – Blackstone / Winoia)****(Besedilo velja za EGP)**

(2021/C 467/01)

Komisija se je 9. februarja 2021 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo z notranjim trgov. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾. Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v angleščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

- v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,
- v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sl>) pod dokumentarno številko 32021M10024. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

IV

*(Informacije)*INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE
UNIJE

SVET

Obvestilo osebam, za katere veljajo omejevalni ukrepi iz Sklepa Sveta (SZVP) 2014/932, kot se izvaja z Izvedbenim sklepom Sveta (SZVP) 2021/2016, in Uredbe Sveta (EU) 1352/2014, kot se izvaja z Izvedbeno uredbo Sveta (EU) št. 2021/2015 o omejevalnih ukrepih glede na razmere v Jemnu

(2021/C 467/02)

Osebe, navedene v Prilogi k Sklepu Sveta 2014/932/SZVP ⁽¹⁾, kot se izvaja z Izvedbenim sklepom Sveta (SZVP) 2021/2016 ⁽²⁾, in Prilogi I k Uredbi Sveta (EU) št. 1352/2014 ⁽³⁾, kot se izvaja z Izvedbeno uredbo Sveta (EU) št. 2021/2015 ⁽⁴⁾, o omejevalnih ukrepih glede na razmere v Jemnu, obveščamo o naslednjem:

Odbor Varnostnega sveta Združenih narodov, ustanovljen v skladu z Resolucijo Varnostnega sveta Združenih narodov 2140 (2014), je 9. novembra 2021 na seznam oseb, za katere veljajo omejevalni ukrepi, dodal tri osebe.

Zadevne osebe lahko odboru ZN, ustanovljenemu z Resolucijo Varnostnega sveta Združenih narodov 2140 (2014), kadar koli skupaj z morebitnimi dokazili pošljejo zahtevo za ponovno preučitev odločitve o uvrstitvi na seznam ZN. Zahtevo je treba poslati na naslov:

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

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

Svet Evropske unije je na podlagi odločitve ZN sklenil osebe s seznama ZN uvrstiti na seznane oseb in subjektov, za katere veljajo omejevalni ukrepi iz Sklepa 2014/932/SZVP, kot se izvaja z Izvedbenim sklepom Sveta (SZVP) 2021/2016, in Uredbe (EU) št. 1352/2014, kot se izvaja z Izvedbeno uredbo (EU) 2021/2015. Razlogi za uvrstitev zadevnih oseb na ta seznama so navedeni v ustreznih vnosih v Prilogi k Sklepu in Prilogi I k Uredbi.

⁽¹⁾ UL L 365, 19.12.2014, str. 147.

⁽²⁾ UL L 410 I, 18.11.2021, str. 7.

⁽³⁾ UL L 365, 19.12.2014, str. 60.

⁽⁴⁾ UL L 410 I, 18.11.2021, str. 1.

Zadevne osebe obveščamo, da lahko pri pristojnih organih zadevne države članice ali držav članic, kot so navedeni na spletnih straneh iz Priloge II k Uredbi Sveta (EU) št. 1352/2014, zaprosijo za dovoljenje za uporabo zamrznjenih sredstev za osnovne potrebe ali določena plačila (glej člen 4 Uredbe).

Zadevne osebe lahko zahtevo za ponovno preučitev odločitve o uvrstitvi na navedeni seznam skupaj z dokazili pošljejo Svetu na naslov:

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

E-naslov: sanctions@consilium.europa.eu

Obenem zadevne osebe obveščamo, da lahko odločitev Sveta izpodbijajo pred Splošnim sodiščem Evropske unije v skladu s pogoji iz členov 275(2) ter 263(4) in (6) Pogodbe o delovanju Evropske unije.

Obvestilo posameznikom, na katere se nanašajo osebni podatki, za katere veljajo omejevalni ukrepi, določeni v Sklepu Sveta (SZVP) 2014/932/SZVP in Uredbi Sveta št. 1352/2014 o omejevalnih ukrepih glede na razmere v Jemnu

(2021/C 467/03)

Posameznike, na katere se nanašajo osebni podatki, v skladu s členom 16 Uredbe (EU) 2018/1725 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ obveščamo o naslednjem:

Pravna podlaga za ta postopek obdelave sta Sklep Sveta (SZVP) 2014/932/SZVP ⁽²⁾, kot se izvaja z Izvedbenim sklepom Sveta (SZVP) 2021/2016 ⁽³⁾, in Uredba Sveta (EU) št. 1352/2014 ⁽⁴⁾, kot se izvaja z Izvedbeno uredbo Sveta (EU) št. 2021/2015 ⁽⁵⁾ o omejevalnih ukrepih glede na razmere v Jemnu.

Upravljaec tega postopka obdelave je oddelek RELEX.1.C v Generalnem direktoratu za zunanje zadeve, širitev in civilno zaščito (RELEX) Generalnega sekretariata Sveta (GSS), katerega naslov je:

Council of the European Union

General Secretariat

RELEX.1.C

Rue de la Loi/Wetstraat 175

1048 Bruxelles/Brussel

BELGIQUE/BELGIË

E-naslov: sanctions@consilium.europa.eu

Kontaktne podatke pooblaščenih oseb za varstvo podatkov v GSS:

Pooblaščenec oseb za varstvo podatkov

data.protection@consilium.europa.eu

Namen postopka obdelave je vzpostavitev in posodobitev seznama oseb, za katere veljajo omejevalni ukrepi v skladu s Sklepom Sveta (SZVP) 2014/932, kot se izvaja z Izvedbenim sklepom (SZVP) 2021/2016, in Uredbo (EU) 1352/2014, kot se izvaja z Izvedbeno uredbo (EU) št. 2021/2015.

Posamezniki, na katere se nanašajo osebni podatki, so fizične osebe, ki izpolnjujejo merila za uvrstitev na seznam, določena v Sklepu (SZVP) 2014/932 in Uredbi (EU) 1352/2014.

Zbrani osebni podatki vključujejo potrebne podatke za pravilno identifikacijo zadevne osebe in utemeljitev ter katere koli druge podatke v zvezi s tem.

Zbrani osebni podatki se po potrebi lahko sporočijo Evropski službi za zunanje delovanje in Komisiji.

Osebni podatki se bodo hranili pet let od trenutka, ko bo posameznik, na katerega se nanašajo osebni podatki, zbrisan s seznama oseb, za katere veljajo omejevalni ukrepi, ali od trenutka, ko bo veljavnost ukrepa potekla, ali dokler bo trajal sodni postopek, če se je že začel.

Brez poseganja v katero koli pravno, upravno ali izvensodno sredstvo lahko posamezniki, na katere se nanašajo osebni podatki, v skladu z Uredbo (EU) 2018/1725 vložijo pritožbo pri Evropskem nadzorniku za varstvo podatkov (edps@edps.europa.eu).

⁽¹⁾ UL L 295, 21.11.2018, str. 39.

⁽²⁾ UL L 365, 19.12.2014, str. 147.

⁽³⁾ UL L 410 I, 18.11.2021, str. 7.

⁽⁴⁾ UL L 365, 19.12.2014, str. 60.

⁽⁵⁾ UL L 410 I, 18.11.2021, str. 1.

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

18. november 2021

(2021/C 467/04)

1 euro =

Valuta		Menjalni tečaj	Valuta		Menjalni tečaj
USD	ameriški dolar	1,1345	CAD	kanadski dolar	1,4295
JPY	japonski jen	129,58	HKD	hongkonški dolar	8,8366
DKK	danska krona	7,4362	NZD	novozelandski dolar	1,6106
GBP	funt šterling	0,84173	SGD	singapurski dolar	1,5408
SEK	švedska krona	10,0555	KRW	južnokorejski won	1 342,26
CHF	švicarski frank	1,0511	ZAR	južnoafriški rand	17,7211
ISK	islandska krona	148,80	CNY	kitajski juan	7,2419
NOK	norveška krona	9,9523	HRK	hrvaška kuna	7,5120
BGN	lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	16 138,10
CZK	češka krona	25,230	MYR	malezijski ringit	4,7439
HUF	madžarski forint	363,69	PHP	filipinski peso	57,099
PLN	poljski zlot	4,6565	RUB	ruski rubelj	82,8200
RON	romunski leu	4,9497	THB	tajski bat	37,030
TRY	turška lira	12,5522	BRL	brazilski real	6,2839
AUD	avstralski dolar	1,5580	MXN	mehiški peso	23,5605
			INR	indijska rupija	84,2180

⁽¹⁾ Vir: referenčni menjalni tečaj, ki ga objavlja ECB.

V

(Objave)

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

EVROPSKA KOMISIJA

Predhodna priglasitev koncentracije**(Zadeva M.10463 – SOCIÉTÉ GÉNÉRALE / HYUNDAI MOTOR COMPANY / JV)****Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku****(Besedilo velja za EGP)**

(2021/C 467/05)

1. Komisija je 11. novembra 2021 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta priglasitev zadeva naslednja podjetja:

- podjetje Compagnie Générale de Location d'Equipements S.A. („CGL“, Francija), ki ga obvladuje podjetje Société Générale, S.A. („Société Générale“, Francija),
- podjetje Hyundai Capital Services Inc. („HCS“, Južna Koreja), ki ga obvladuje podjetje Hyundai Motor Company (Južna Koreja), in
- podjetje Sefia SAS („JV“, Francija), ki ga obvladuje podjetje Société Générale (Francija).
- Podjetji Société Générale in Hyundai Motor Company pridobita v smislu člena 3(1)(b) in člena 3(4) uredbe o združitvah skupni nadzor nad skupnim podjetjem (JV).
- Koncentracija se izvede z nakupom delnic.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- za CGL: kot kreditna institucija, dejavna na področju financiranja osnovnega blaga (avtomobilov, plovil, premičnih domov), konsolidacije potrošniških ali nepremičninskih posojil in financiranja zalog partnerskih dobaviteljev blaga. CGL je del skupine Société Générale, francoske skupine za finančne storitve, ki deluje v več državah članicah EGP,
- za HCS: oddelek za finančne storitve podjetja Hyundai Motor Company,
- za skupno podjetje (JV): ponujanje rešitev za financiranje avtomobilske industrije, npr. posojil in zakupov, ter s tem povezanih storitev, kot je distribucija zavarovalnih produktov.

3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi se za priglašeno koncentracijo lahko uporabljala uredba o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta.

V skladu z Obvestilom Komisije o poenostavljenem postopku obravnave določenih koncentracij na podlagi Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽²⁾ je treba opozoriti, da je ta zadeva primerna za obravnavo po postopku iz Obvestila.

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (uredba o združitvah).

⁽²⁾ UL C 366, 14.12.2013, str. 5.

4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pri tem vedno navedite sklicno številko:

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

Pripombe se lahko Komisiji pošljejo po elektronski pošti, po telefaksu ali po pošti. Pri tem uporabite spodnje kontaktne podatke:

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

Faks +32 22964301

poštni naslov:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Predhodna priglasitev koncentracije
(Zadeva M.10558 — COGENIO/AVIO / TERMICA COLLEFERRO)
Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku

(Besedilo velja za EGP)

(2021/C 467/06)

1. Komisija je 12. novembra 2021 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta priglasitev zadeva naslednja podjetja:

- Cogenio (Italija), ki pripada skupini M&G,
- Avio (Italija),
- Termica Colleferro (Italija).

Podjetji Cogenio in Avio pridobita v smislu člena 3(1)(b) uredbe o združitvah skupni nadzor nad celotnim podjetjem Termica Colleferro.

Koncentracija se izvede z nakupom delnic.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- Cogenio: deluje na področju inženiringa obratov in storitev, povezanih s proizvodnjo, distribucijo in uporabo električne energije, sistemov ogrevanja, pare in hlajenja ter sistemov za energetske učinkovitost. Razvija projekte energijske učinkovitosti za italijanske komercialne in industrijske skupine prek projektov soproizvodnje, trigeneracije, fotovoltaike in shranjevanja energije,
- Avio: podjetje je dejavno v letalski in vesoljski industriji. Razvija in prodaja izstrelitvene sisteme in taktične rakete ter je dejavno na področju raziskav in razvoja novih materialov in opreme za rabo v vesolju,
- Termica Colleferro: podjetje je dejavno v energetske sektorju, in sicer na področju proizvodnje električne in toplotne energije. Ima in upravlja obrat za soproizvodnjo v Italiji.

3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi se za priglašeno koncentracijo lahko uporabljala uredba o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta.

V skladu z Obvestilom Komisije o poenostavljenem postopku obravnave določenih koncentracij na podlagi Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽²⁾ je treba opozoriti, da je ta zadeva primerna za obravnavo po postopku iz Obvestila.

4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pri tem vedno navedite sklicno številko:

M.10558 — COGENIO/AVIO/TERMICA COLLEFERRO

Pripombe se lahko Komisiji pošljejo po elektronski pošti, po telefaksu ali po pošti. Pri tem uporabite spodnje kontaktne podatke:

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (uredba o združitvah).

⁽²⁾ UL C 366, 14.12.2013, str. 5.

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

Faks +32 22964301

poštni naslov:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Predhodna priglasitev koncentracije
(Zadeva M.10528 – ADVENT / EURAZEO / PROTEL)
Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku

(Besedilo velja za EGP)

(2021/C 467/07)

1. Komisija je 12. novembra 2021 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta priglasitev zadeva naslednja podjetja:

- Advent International Corporation („Advent“, ZDA),
- Eurazeo SE („Eurazeo“, Francija) in
- Protel hotelsoftware GmbH („Protel“, Nemčija).

Podjetji Advent in Eurazeo pridobita v smislu člena 3(1)(b) in člena 3(4) uredbe o združitvah skupni nadzor nad celotnim podjetjem Protel.

Koncentracija se izvede z nakupom delnic.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- za podjetje Advent: Advent je vlagatelj zasebnega kapitala, ki se osredotoča na: (i) pridobivanje lastniških deležev (obvladujočih in neobvladujočih) v družbah, o katerih meni, da bi kapitalska injekcija izboljšala njihove prihodnje možnosti za rast, in (ii) upravljanje investicijskih skladov. Kot vlagatelj zasebnega kapitala ima podjetje Advent deleže v različnih sektorjih, vključno z industrijo, prodajo na drobno, mediji, komunikacijami, informacijsko tehnologijo, spletom, zdravstvenim varstvom in farmacijo,
- za podjetje Eurazeo: Eurazeo je investicijsko podjetje, ki kotira na borzi in ima portfelj razpršenih sredstev v višini več milijard EUR. Njegov namen je odkrivati, pospeševati in krepi morebitno preoblikovanje družb vseh velikosti, v katere vlagajo. Ima tri glavne dejavnosti, in sicer zasebni kapital, zasebni dolg in nepremičnine,
- za podjetje Protel: Protel je ponudnik programske opreme za sisteme upravljanja nepremičnin za hotele, njegov sedež pa je v Dortmundu v Nemčiji.

3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi se za priglašeno koncentracijo lahko uporabljala uredba o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta.

V skladu z Obvestilom Komisije o poenostavljenem postopku obravnave določenih koncentracij na podlagi Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽²⁾ je treba opozoriti, da je ta zadeva primerna za obravnavo po postopku iz Obvestila.

4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pri tem vedno navedite sklicno številko:

M.10528 – ADVENT / EURAZEO / PROTEL

Pripombe se lahko Komisiji pošljejo po elektronski pošti, po telefaksu ali po pošti. Pri tem uporabite spodnje kontaktne podatke:

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (uredba o združitvah).

⁽²⁾ UL C 366, 14.12.2013, str. 5.

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

Faks +32 22964301

poštni naslov:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Predhodna priglasitev koncentracije**(Zadeva M.10350 – MONDELEZ / CHIPITA INDUSTRIAL AND COMMERCIAL COMPANY)****(Besedilo velja za EGP)**

(2021/C 467/08)

1. Komisija je 18. oktobra 2021 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta priglasitev zadeva naslednji podjetji:

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

Podjetje Mondelēz pridobi v smislu člena 3(1)(b) uredbe o združitvah izključni nadzor nad celotnim podjetjem Chipita.

Koncentracija se izvede z nakupom delnic.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- za podjetje Mondelēz: svetovno podjetje za izdelavo prigrizkov s ponudbo, ki vključuje kekse, čokolado, žvečilni gumi in bonbone, sir in pijače v prahu. Podjetje Mondelēz proizvaja in trži svoje izdelke po vsem svetu,
- za podjetje Chipita: mednarodni proizvajalec pakiranih rogljičev različnih blagovnih znamk in drugih proizvodov, in sicer večinoma pekovskega peciva.

3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi se za priglašeno koncentracijo lahko uporabljala uredba o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta.

4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pri tem vedno navedite sklicno številko:

M.10350 – MONDELEZ / CHIPITA INDUSTRIAL AND COMMERCIAL COMPANY

Pripombe se lahko Komisiji pošljejo po elektronski pošti, po telefaksu ali po pošti. Pri tem uporabite spodnje kontaktne podatke:

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

Faks +32 22964301

poštni naslov:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (uredba o združitvah).

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2021/C 467/09)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OBVESTILO O STANDARDNI SPREMEMBI, KI SPREMINJA ENOTNI DOKUMENT

„Uhlen Roth Lay“**PDO-DE-02083-AM02****Datum obvestila: 16. september 2021****OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE****Opis vinskega proizvoda/proizvoda vinske trte**

Priloga VII, del II, točka 1(c), druga alinea, k Uredbi (EU) št. 1308/2013 je bila spremenjena z Uredbo (EU) 2017/2393. Pravilo, ki navaja, da lahko zgornja meja skupnega deleža alkohola presega 15 vol. % za vina z zaščiteno označbo porekla, ki so bila pridelana brez obogatitve ali ki so bila obogatena le s postopki delnega zgoščevanja iz Priloge VIII, del I, oddelek B, točka 1, je bilo dopolnjeno z naslednjim: „če specifikacija proizvoda iz tehnične dokumentacije zadevne zaščitene označbe porekla dopušča to možnost“. V skladu s tem je bilo treba spremeniti specifikacijo proizvoda.

ENOTNI DOKUMENT

1. Ime

Uhlen Roth Lay

2. Vrsta geografske označbe

ZOP – zaščitena označba porekla

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino

5. Kakovostno peneče vino

⁽¹⁾ UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

4. Opis vina

1. „Qualitätswein“ (kakovostno vino)

KRATEK OPIS

Na posestvu Uhlen Roth-Lay zorijo bela vina iz rizlinga. Gre za tri vrste proizvodov vinske trte, od katerih ima vsak nekoliko drugačne lastnosti: „Qualitätswein“ (kakovostno vino), „Prädikatswein“ (predikatno vino) in „Sekt b.A.“ (kakovostno penече vino z opredeljenih območij pridelave).

Mlada vina „Uhlen Roth-Lay“ so blede rumene do občasno zelenkaste barve, ki z zorenjem postaja vse intenzivnejša in se nato pri polni zrelosti vina razvije v bogato, bujno zlato barvo. V aromah vin se zazna preplet sadnih not in značilnih mineralnih not skrilavca, ki jih pogosto zaznamuje hladna kovinska, vendar zadržana ostrina, ki ustvarja prefinjen občutek v ustih. Vina imajo večinoma zelo malo vonjev, ki izhajajo iz znanih sadnih arom. Včasih je zaznati note zrelih jesenskih jabolk, včasih pa nežen vonj po vijolicah, pomešan z vonjem po sladkem korenu.

Veljavno pravo se uporablja za analitske lastnosti, za katere ni nobenega številčnega podatka.

SPLOŠNE ANALITSKE LASTNOSTI

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)

–

Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)

–

Najnižja vsebnost skupnih kislin

–

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

–

Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)

–

2. „Prädikatswein“ z dodatnim izrazom „Auslese“

KRATEK OPIS

Na posestvu Uhlen Roth-Lay zorijo bela vina iz rizlinga. Gre za tri vrste proizvodov vinske trte, od katerih ima vsak nekoliko drugačne lastnosti: „Qualitätswein“ (kakovostno vino), „Prädikatswein“ (predikatno vino) in „Sekt b.A.“ (kakovostno penече vino z opredeljenih območij pridelave).

Mlada vina „Uhlen Roth-Lay“ so blede rumene do občasno zelenkaste barve, ki z zorenjem postaja vse intenzivnejša in se nato pri polni zrelosti vina razvije v bogato, bujno zlato barvo. V aromah vin se zazna preplet sadnih not in značilnih mineralnih not skrilavca, ki jih pogosto zaznamuje hladna kovinska, vendar zadržana ostrina, ki ustvarja prefinjen občutek v ustih. Vina imajo večinoma zelo malo vonjev, ki izhajajo iz znanih sadnih arom. Včasih je zaznati note zrelih jesenskih jabolk, včasih pa nežen vonj po vijolicah, pomešan z vonjem po sladkem korenu. Pri vinih „Auslese“ (izbor) je med zgoraj opisanimi raznovrstnimi vonji in okusi zaznati pridih nežne sladkosti.

Skupni volumenski delež alkohola lahko presega 15 %.

Veljavno pravo se uporablja za analitske lastnosti, za katere ni nobenega številčnega podatka.

SPLOŠNE ANALITSKE LASTNOSTI

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)

–

Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)

–

Najnižja vsebnost skupnih kislin

–

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

–

Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)

–

3. „Prädikatswein“ (predikatno vino) z dodatnimi izrazi „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“ ali „Eiswein“

KRATEK OPIS

Na posestvu Uhlen Roth-Lay zorijo bela vina iz rizlinga. Gre za tri vrste proizvodov vinske trte, od katerih ima vsak nekoliko drugačne lastnosti: „Qualitätswein“ (kakovostno vino), „Prädikatswein“ (predikatno vino) in „Sekt b.A.“ (kakovostno penече vino z opredeljenih območij pridelave).

Mlada vina „Uhlen Roth-Lay“ so blede rumene do občasno zelenkaste barve, ki z zorenjem postaja vse intenzivnejša in se nato pri polni zrelosti vina razvije v bogato, bujno zlato barvo. V aromah vin se zazna preplet sadnih not in značilnih mineralnih not skrilavca, ki jih pogosto zaznamuje hladna kovinska, vendar zadržana ostrina, ki ustvarja prefinjen občutek v ustih. Vina imajo večinoma zelo malo vonjev, ki izhajajo iz znanih sadnih arom. Včasih je zaznati note zrelih jesenskih jabolk, včasih pa nežen vonj po vijolicah, pomešan z vonjem po sladkem korenu. Pri vinih „Auslese“ (izbor) je opisani razpon vonjev in okusov podprt z delikatno sladkostjo, ki je pri vinih „Beerenauslese“ (jagodni izbor) bolj kremasta, lahko pa ima tudi medene note. Ti okusi so lahko še izrazitejši pri vinih „Trockenbeerenauslese“ (suhi jagodni izbor). Pri vinih „Eiswein“ (ledeno vino) opisani razpon vonjev in okusov zajema tudi pikantno kislost.

Skupni volumenski delež alkohola lahko presega 15 %.

Veljavno pravo se uporablja za analitske lastnosti, za katere ni nobenega številčnega podatka.

SPLOŠNE ANALITSKE LASTNOSTI

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)

–

Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)

–

Najnižja vsebnost skupnih kislin

–

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

–

Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)

–

4. „Sekt. b.A.“ (kakovostno penече vino z opredeljenih območij pridelave)

KRATEK OPIS

Na posestvu Uhlen Roth-Lay zorijo bela vina iz rizlinga. Gre za tri vrste proizvodov vinske trte, od katerih ima vsak nekoliko drugačne lastnosti: „Qualitätswein“ (kakovostno vino), „Prädikatswein“ (predikatno vino) in „Sekt b.A.“ (kakovostno penече vino z opredeljenih območij pridelave).

Mlada vina „Uhlen Roth-Lay“ so blede rumene do občasno zelenkaste barve, ki z zorenjem postaja vse intenzivnejša in se nato pri polni zrelosti vina razvije v bogato, bujno zlato barvo. V aromah vin se zazna preplet sadnih not in značilnih mineralnih not skrilavca, ki jih pogosto zaznamuje hladna kovinska, vendar zadržana ostrina, ki ustvarja prefinjen občutek v ustih. Vina imajo večinoma zelo malo vonjev, ki izhajajo iz znanih sadnih arom. Včasih je zaznati note zrelih jesenskih jabolk, včasih pa nežen vonj po vijolicah, pomešan z vonjem po sladkem korenu. Pri vinih „Sekt b.A.“ je razpon vonjev in okusov, opisan pri vinu „Prädikatswein“, podprt in poudarjen z ogljikovim dioksidom, ki se uporablja pri proizvodnji penечеga vina.

Veljavno pravo se uporablja za analitske lastnosti, za katere ni nobenega številčnega podatka.

SPLOŠNE ANALITSKE LASTNOSTI

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)

13,5

Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)

11,5

Najnižja vsebnost skupnih kislin

—

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

—

Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)

—

5. Enološki postopki

5.1. Posebni enološki postopki

1. Ustrezne omejitve pri proizvodnji vin

Niso dovoljeni: kalijev sorbat, lizocim, dimetildikarbonat, elektrodializa, dealkoholizacija, kationski izmenjevalci, zgoščevanje (s kriokonzentracijo, osmozo, koničasto centrifugalno kolono), dosladkanje, trske ali pripravki iz hrastovega lesa.

2. „Qualitätswein“ (kakovostno vino)

Posebni enološki postopki

Najmanj 88 °Oe ali najvišja vsebnost skupnih kislin (izraženih kot vinska kislina) = 7,5 g/l.

Do 100 °Oe in obogatena vina: najvišja vsebnost ostanka sladkorja = „polsuho“, skladno z zakonom o vinu.

Nad 100 °Oe: najvišja vsebnost ostanka sladkorja = teža mošta/3.

3. „Prädikatswein“ (predikatno vino) z dodatnimi izrazi „Auslese“, „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“ ali „Eiswein“

Posebni enološki postopki

„Auslese“: najmanj 105 °Oe; najnižja vsebnost ostanka sladkorja = 90 g/l.

„Beerenauslese“: najmanj 130 °Oe; najnižja vsebnost ostanka sladkorja = 150 g/l.

„Trockenbeerenauslese“: najmanj 180 °Oe; najnižja vsebnost ostanka sladkorja = 180 g/l.

„Eiswein“: najmanj 130 °Oe; najnižja vsebnost ostanka sladkorja = 150 g/l.

4. „Sekt. b.A.“ (kakovostno peneče vino z opredeljenih območij pridelave)

Posebni enološki postopki

Tradicionalna metoda vrenja v steklenici.

5.2. Največji donosi

70 hektolitrov na hektar

6. Razmejeno geografsko območje

„Uhlen Roth Lay“ je del ZOP „Mosel“ (št. registracije PDO-DE-A1270).

Vinogradi z označbo „Uhlen Roth Lay“ ležijo v občinskih okrožjih Kobern in Winnigen v podeželskem okrožju Mayen-Koblenz v zvezni deželi Porenje - Pfalška. Ta del posestva Uhlen, ki je poimenovan po najvišji točki gozda nad vinogradi in rdečkastih skalah, je že od davnih časov znan kot „Uhlen Roth Lay“. Območje se začne s prvimi vinogradi doline Belltal po reki navzdol pri parcelah št. 262/54 in 156/53 ter se konča po reki navzdol s parcelami št. 6/1, 117/1 in 2394/3.

Proizvodi, označeni z ZOP „Uhlen Roth Lay“, se lahko proizvedejo na registriranem območju ZOP „Mosel“ (št. registracije PDO-DE-A1270). Razmejeno območje je zajeto v ZOP „Mosel“.

Površina posestva Uhlen Roth Lay meri 15,97 ha.

7. Glavne sorte vinske trte

Renski rizling – riesling, riesling renano, rheinriesling, klingelberger

8. Opis povezav

Vinogradi z označbo „Uhlen Roth Lay“ ležijo v terasasti pokrajini Spodnje Mozele. Terasa na območju Uhlen Roth Lay so razporejene tradicionalno in usmerjene proti jugu, ležijo pa na nadmorski višini od približno 75 m do 210 m. Pri tako nizki nadmorski višini se pričakuje nekoliko višje temperature, ki jih potrjuje povprečna temperatura 11,6 °C zadnjih petih let. Majhna količina padavin (približno 620 mm) in veliko število sončnih ur (1 922) ustvarjata mikroklimo, ki se precej razlikuje od drugih regij v ZOP „Mosel“ in v kateri grozdje dosega posebno zrelost (velik delež potencialnega alkohola z nizko vsebnostjo kislin in zrelemi fenoli). Vina opisujejo kot izrazita in polnega okusa. Posebne geološke razmere regije Uhlen Roth Lay precej pripomorejo k fiziološki zrelosti grozdja in sooblikujejo edinstveno aromo vin, ki se tam proizvajajo. Po geološki dobi se regija Uhlen Roth Lay uvršča v devonski sistem, in sicer v spodnjedevonsko serijo. To območje je natančneje sestavljeno iz usedlin iz podstopnje zgornji emsij/Lahnstein, ki vsebujejo emsijski kvarcit, ter iz starejših usedlin iz plasti Hohenrhein. Kamnine imajo zelo visoko vsebnost magnezija, aluminija in zlasti železa. Nekatere kamnine so sestavljene iz 8-odstotnega železovega oksida, ki je postal sestavina zelo majhnih kroglic, ki merijo le 0,25 mm in ležijo med zrni peska. Posamezna zrna drži skupaj kremen, zaradi česar so kamnine trde. Skalnata tla, ki so posledica erozije teh usedlin, so rigolana tla iz različnih vrst skrilavcev, večinoma glinastih in peščenih. Vrednost pH tal je nižja kot na sosednjih območjih ZOP (približno 6,0 v primerjavi s 7,5 na sosednjih območjih). Ker tla vsebujejo razmeroma malo delcev gline in veliko kamenja (več kot 50 %), so dobro prezračena vse do najgloblji plasti. Zaradi teh elementov v povezavi z značilno mikrofloro in -favno se organoleptične lastnosti vin iz te regije zelo razlikujejo od lastnosti vin s sosednjih območij ZOP. Mnoga vina z označbo „Uhlen Roth Lay“ imajo zelo prefinjen značaj. Mlada vina, čeprav so po navadi zelo zaprta, imajo precejšen potencial za staranje. Človeški vpliv temelji na tisočletni vinogradniški tradiciji. Umetnost terasastega zasajanja vinogradov, podprtih s suhimi zidovi, sega vse do rimskih časov. Leta 380 n. št. je rimski pesnik Avzonij take zgradbe opisal kot „amfiteatre“. Dodatni dokaz vinogradniške prakse je tudi najdba rimskih kovancev v teh terasah, ki so bili verjetno namenjeni za daritev. Od tedaj se je na tem območju nepretrgoma gojila vinska trta. V stoletjih se je kakovost proizvodnje stalno izboljševala z uvajanjem novih sort vinske trte (od začetka 19. stoletja naprej rizling) in novimi gojitvenimi oblikami (v obliki žive meje, na kolih, z žičnimi brajdami). V zadnjih desetletjih se ob vse večji okoljski ozaveščenosti poudarja čedalje manjša uporaba lahko topnih mineralnih gnojil. Ker sta se zato v tla vrnila naravna mikroflora in -favna, se ob kationski izmenjavi povečuje sprejemanje hranil z vezavo kompleksnejših molekul in simbiotskim součinkovanjem mikrobov, ki živijo na koreninskih laskih. Ti lahko delujejo kot pretvorniki med posebnimi organskimi in rudninskimi snovmi v tleh ter tako še povečajo edinstvenost celovitega okusa vina.

Opisana povezava velja tudi za vino „Sekt b.A.“ (kakovostno peneče vino z opredeljenih območij pridelave).

9. Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Navedbe na etiketah in embalaži so določene z veljavnimi zakoni in drugimi predpisi Evropske unije, Zvezne republike Nemčije in zvezne dežele Porenje - Pfalška. Preden se lahko tradicionalni izrazi, povezani s to označbo porekla, uporabijo na etiketi, mora vino opraviti uradni preskus. Samo vinom, ki izpolnjujejo posebne pogoje uradnega preskusa, se dodeli uradna večmestna številka preskusa (t. i. št. AP), ki označuje nadzorni organ, številko vinogradniškega gospodarstva, število vin, predloženih v uradni preskus, ter leto predložitve v uradni preskus oziroma izdaje številke preskusa. Številko uradnega preskusa je treba navesti na etiketi. Tradicionalni izrazi „Qualitätswein“, „Prädikatswein“ in „Sekt b.A.“ so povezani z označbo porekla in lahko nadomestijo označbo „ZOP“.

Povezava na specifikacijo proizvoda

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2021/C 467/10)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OBVESTILO O STANDARDNI SPREMEMBI, KI SPREMINJA ENOTNI DOKUMENT

„Uhlen Laubach“

PDO-DE-02082-AM02

Datum obvestila: 16. september 2021

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

Opis vinskega proizvoda/proizvoda vinske trte

Priloga VII, del II, točka 1(c), druga alineja, k Uredbi (EU) št. 1308/2013 je bila spremenjena z Uredbo (EU) 2017/2393. Pravilo, ki navaja, da lahko zgornja meja skupnega deleža alkohola presega 15 vol. % za vina z zaščiteno označbo porekla, ki so bila pridelana brez obogatitve ali ki so bila obogatena le s postopki delnega zgoščevanja iz Priloge VIII, del I, oddelek B, točka 1, je bilo dopolnjeno z naslednjim: „če specifikacija proizvoda iz tehnične dokumentacije zadevne zaščitene označbe porekla dopušča to možnost“. V skladu s tem je bilo treba spremeniti specifikacijo proizvoda.

ENOTNI DOKUMENT

1. Ime

Uhlen Laubach

2. Vrsta geografske označbe

ZOP – zaščitena označba porekla

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino

5. Kakovostno peneče vino

4. Opis vina

1. „Qualitätswein“ (kakovostno vino)

KRATEK OPIS

Na posestvu Uhlen Laubach zorijo bela vina iz rizlinga. Gre za tri vrste proizvodov vinske trte, od katerih ima vsak nekoliko drugačne lastnosti: „Qualitätswein“ (kakovostno vino), „Prädikatswein“ (predikatno vino) in „Sekt b.A.“ (kakovostno peneče vino z opredeljenih območij pridelave).

Mlada vina „Uhlen Laubach“ so blede rumene do občasno zelenkaste barve, ki z zorenjem postaja vse intenzivnejša in se nato pri polni zrelosti vina razvije v bogato, bujno zlato barvo. V aromah vina se zazna preplet sadnih not in značilnih mineralnih not skrilavca. Z vsebnostjo apnenca med 25 in 45 % je sivi laubaški apnenec ena od najbolj apnenčastih kamnin v regiji Mozela. Zato imajo vina, ki tam zorijo, vonj, ki pogosto spominja na hladno prekajevanje in lešnike, ter ponavadi polnejši, mehak okus. Mnoga od teh toplih in žametnih vin so očarljiva zaradi svoje polnosti in globine okusa. Vina so kremasta in po navadi primerna za uživanje po zelo kratkem času zorenja.

⁽¹⁾ UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

Veljavno pravo se uporablja za analitske lastnosti, za katere ni nobenega številčnega podatka.

SPLOŠNE ANALITSKE LASTNOSTI

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)

—

Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)

—

Najnižja vsebnost skupnih kislin

—

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

—

Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)

—

2. „Prädikatswein“ (predikatno vino) z dodatnim izrazom „Auslese“

KRATEK OPIS

Na posestvu Uhlen Laubach zorijo bela vina iz rizlinga. Gre za tri vrste proizvodov vinske trte, od katerih ima vsak nekoliko drugačne lastnosti: „Qualitätswein“ (kakovostno vino), „Prädikatswein“ (predikatno vino) in „Sekt b.A.“ (kakovostno peneče vino z opredeljenih območij pridelave).

Mlada vina „Uhlen Laubach“ so blede rumene do občasno zelenkaste barve, ki z zorenjem postaja vse intenzivnejša in se nato pri polni zrelosti vina razvije v bogato, bujno zlato barvo. V aromah vina se zazna preplet sadnih not in značilnih mineralnih not skrilavca. Z vsebnostjo apnenca med 25 in 45 % je sivi laubaški apnenec ena od najbolj apnenčastih kamnin v regiji Mozela. Zato imajo vina, ki tam zorijo, vonj, ki pogosto spominja na hladno prekajevanje in lešnike, ter ponavadi polnejši, mehak okus. Mnoga od teh toplih in žametnih vin so očarljiva zaradi svoje polnosti in globine okusa. Vina so kremasta in po navadi primerna za uživanje po zelo kratkem času zorenja.

Pri vinih „Auslese“ (izbor) je opisani razpon vonjev in okusov podprt z delikatno sladkostjo, ki je pri vinih „Beerenauslese“ (jagodni izbor) bolj kremasta, lahko pa ima tudi medene note. Ti okusi so lahko še izrazitejši pri vinih „Trockenbeerenauslese“ (suhi jagodni izbor). Pri vinih „Eiswein“ (ledeno vino) opisani razpon vonjev in okusov zajema tudi pikantno kislost.

Skupni volumenski delež alkohola lahko presega 15 %.

Veljavno pravo se uporablja za analitske lastnosti, za katere ni nobenega številčnega podatka.

SPLOŠNE ANALITSKE LASTNOSTI

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)

—

Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)

—

Najnižja vsebnost skupnih kislin

—

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

—

Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)

—

3. „Prädikatswein“ (predikatno vino) z dodatnimi izrazi „Beerenauslese“, „Troockenbeerenauslese“ ali „Eiswein“

KRATEK OPIS

Na posestvu Uhlen Laubach zorijo bela vina iz rizlinga. Gre za tri vrste proizvodov vinske trte, od katerih ima vsak nekoliko drugačne lastnosti: „Qualitätswein“ (kakovostno vino), „Prädikatswein“ (predikatno vino) in „Sekt b.A.“ (kakovostno peneče vino z opredeljenih območij pridelave).

Mlada vina „Uhlen Laubach“ so blede rumene do občasno zelenkaste barve, ki z zorenjem postaja vse intenzivnejša in se nato pri polni zrelosti vina razvije v bogato, bujno zlato barvo. V aromah vina se zazna preplet sadnih not in značilnih mineralnih not skrilavca. Z vsebnostjo apnenca med 25 in 45 % je sivi laubaški apnenec ena od najbolj apnenčastih kamnin v regiji Mozela. Zato imajo vina, ki tam zorijo, vonj, ki pogosto spominja na hladno prekajevanje in lešnike, ter ponavadi polnejši, mehak okus. Mnoga od teh toplih in žametnih vin so očarljiva zaradi svoje polnosti in globine okusa. Vina so kremasta in po navadi primerna za uživanje po zelo kratkem času zorenja.

Pri vinih „Auslese“ (izbor) je opisani razpon vonjev in okusov podprt z delikatno sladkostjo, ki je pri vinih „Beerenauslese“ (jagodni izbor) bolj kremasta, lahko pa ima tudi medene note. Ti okusi so lahko še izrazitejši pri vinih „Troockenbeerenauslese“ (suhi jagodni izbor). Pri vinih „Eiswein“ (ledeno vino) opisani razpon vonjev in okusov zajema tudi pikantno kislost.

Skupni volumenski delež alkohola lahko presega 15 %.

Veljavno pravo se uporablja za analitske lastnosti, za katere ni nobenega številčnega podatka.

SPLOŠNE ANALITSKE LASTNOSTI

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)

–

Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)

–

Najnižja vsebnost skupnih kislin

–

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

–

Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)

–

4. „Sekt. b.A.“ (kakovostno peneče vino z opredeljenih območij pridelave)

KRATEK OPIS

Na posestvu Uhlen Laubach zorijo bela vina iz rizlinga. Gre za tri vrste proizvodov vinske trte, od katerih ima vsak nekoliko drugačne lastnosti: „Qualitätswein“ (kakovostno vino), „Prädikatswein“ (predikatno vino) in „Sekt b.A.“ (kakovostno peneče vino z opredeljenih območij pridelave).

Mlada vina „Uhlen Laubach“ so blede rumene do občasno zelenkaste barve, ki z zorenjem postaja vse intenzivnejša in se nato pri polni zrelosti vina razvije v bogato, bujno zlato barvo. V aromah vina se zazna preplet sadnih not in značilnih mineralnih not skrilavca. Z vsebnostjo apnenca med 25 in 45 % je sivi laubaški apnenec ena od najbolj apnenčastih kamnin v regiji Mozela. Zato imajo vina, ki tam zorijo, vonj, ki pogosto spominja na hladno prekajevanje in lešnike, ter ponavadi polnejši, mehak okus. Mnoga od teh toplih in žametnih vin so očarljiva zaradi svoje polnosti in globine okusa. Vina so kremasta in po navadi primerna za uživanje po zelo kratkem času zorenja. Pri vinih „Sekt b.A.“ je razpon vonjev in okusov, opisan pri vinu „Prädikatswein“, podprt in poudarjen z ogljikovim dioksidom, ki se uporablja pri proizvodnji penečega vina.

Veljavno pravo se uporablja za analitske lastnosti, za katere ni nobenega številčnega podatka.

SPLOŠNE ANALITSKE LASTNOSTI

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)

13,5

Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)

11,5

Najnižja vsebnost skupnih kislin

–

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

–

Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)

–

5. Enološki postopki

5.1. Posebni enološki postopki

1. Ustrezne omejitve pri proizvodnji vin

Niso dovoljeni: kalijev sorbat, lizocim, dimetildikarbonat, elektrodializa, dealkoholizacija, kationski izmenjevalci, zgoščevanje (s kriokoncentracijo, osmozo, koničasto centrifugalno kolono), dosladkanje, trske ali pripravki iz hrastovega lesa.

2. „Qualitätswein“ (kakovostno vino)

Posebni enološki postopki

Najmanj 88 °Oe ali najvišja vsebnost skupnih kislin (izraženih kot vinska kislina) = 7,5 g/l.

Do 100 °Oe in obogatena vina: najvišja vsebnost ostanka sladkorja = „polsuho“, skladno z zakonom o vinu.

Nad 100 °Oe: najvišja vsebnost ostanka sladkorja = teža mošta/3.

3. „Prädikatswein“ (predikatno vino)

Posebni enološki postopki

„Auslese“: najmanj 105 °Oe; najnižja vsebnost ostanka sladkorja = 90 g/l.

„Beerenauslese“: najmanj 130 °Oe; najnižja vsebnost ostanka sladkorja = 150 g/l.

„Trockenbeerenauslese“: najmanj 180 °Oe; najnižja vsebnost ostanka sladkorja = 180 g/l.

„Eiswein“: najmanj 130 °Oe; najnižja vsebnost ostanka sladkorja = 150 g/l.

4. „Sekt. b.A.“ (kakovostno peneče vino z opredeljenih območij pridelave)

Posebni enološki postopki

Tradicionalna metoda vrenja v steklenici.

5.2. Največji donosi

70 hektolitrov na hektar

6. Razmejeno geografsko območje

„Uhlen Laubach“ je del ZOP „Mosel“ (št. registracije PDO-DE-A1270).

Vinogradi na območju Uhlen Laubach ležijo v občini Winningen v podeželskem okrožju Mayen-Koblenz v zvezni deželi Porenje - Pfalška. To je del regije Uhlen že več kot desetletje slovi v vinskem svetu in na splošno kot „Laubach“, tj. ime, ki izhaja iz natančne geološke opredelitve skrilarca iz te regije. Območje se začne po reki navzdol s parcelami št. 256/112, 2571/118, 2581/119, 2398/0, 2395/3 in 2393/0 ter konča po reki navzdol s parcelo št. 2222/1.

Proizvodi, označeni z ZOP „Uhlen Laubach“, se lahko proizvajajo na registriranem območju ZOP „Mosel“ (št. registracije PDO-DE-A1270). Razmejeno območje je zajeto v ZOP „Mosel“. Površina posestva Uhlen Laubach meri 13,83 ha.

7. Glavne sorte vinske trte

Renski rizling – riesling, riesling renano, rheinriesling, klingelberger

8. Opis povezav

Vinogradi z označbo „Uhlen Laubach“ so terasasto vključeni v pokrajino Spodnje Mozele. Terasa na območju Uhlen Laubach so razporejene tradicionalno v smeri jug-zahod in ležijo na nadmorski višini od približno 75 m do 210 m. Pri tako nizki nadmorski višini se pričakuje nekoliko višje temperature, ki jih potrjuje povprečna temperatura 11,6 °C zadnjih petih let. Majhna količina padavin (približno 620 mm) in veliko število sončnih ur (1 922) ustvarjata mikroklimo, ki se precej razlikuje od drugih regij v ZOP „Mosel“ in v kateri grozdje dosega posebno zrelost (velik delež potencialnega alkohola z nizko vsebnostjo kislin in zreliimi fenoli). Vina opisujejo kot zelo izrazita in polnega okusa. Posebne geološke razmere regije Uhlen Laubach precej pripomorejo k fiziološki zrelosti grozdja in sooblikujejo edinstveno aromo vin, ki se tam proizvajajo. Po geološki dobi se regija Uhlen Laubach uvršča v devonski sistem, in sicer v spodnjedevonsko serijo. To območje je natančneje sestavljeno iz usedlin iz podstopnje zgornji emsij/Laubach in starejših usedlin iz plasti Laubach in Hohenrhein.

Visoka vsebnost apnenca v skrilavcu v tej regiji kaže na postopno plitvenje morskega dna. Tropsko morje, ki ni bilo globlje od 10 do 20 metrov, je prvotno vsebovalo dovolj kisika, da je omogočilo rast koral in školjk, ki so zdaj v skrilavcu. Skalnata tla, ki so posledica erozije teh usedlin, so rigolana tla iz različnih vrst skrilavcev, večinoma glinastih. Vsebnost apnenca v tleh je dosti višja kot na sosednjih območjih ZOP, kar pomeni, da je tudi vrednost pH tal višja (7,5 v primerjavi s 6,0 na sosednjih območjih). Posamezne delce v tleh večinoma držijo skupaj karbonati. Ker tla vsebujejo razmeroma malo delcev glin in veliko kamenja (več kot 50 %), so dobro prezračena vse do najglobljih plasti. Ob visoki vsebnosti apnenca ter posebni mikroflori in -favni to predvsem pomeni, da se organoleptične lastnosti vin iz te regije zelo razlikujejo od lastnosti vin s sosednjih območij ZOP. Vina „Uhlen Laubach“ imajo pogosto rahel vonj po dimu. Njihova aroma slovi kot polna, mehka, nežna in žametna. Vina so dosti bolj kremasta kot vina na sosednjih območjih ZOP. Po navadi so primerna za uživanje po zelo kratkem času zorenja. Človeški vpliv temelji na tisočletni vinogradniški tradiciji. Umetnost terasastega zasajanja vinogradov, podprtih s suhimi zidovi, sega vse do rimskih časov. Leta 380 n. št. je rimski pesnik Avzonij take zgradbe opisal kot „amfiteatre“. Dodatni dokaz vinogradniške prakse je tudi najdba rimskih kovancev v teh terasah, ki so bili verjetno namenjeni za daritev. Od tedaj se je na tem območju nepretrgoma gojila vinska trta. V stoletjih se je kakovost proizvodnje stalno izboljševala z uvajanjem novih sort vinske trte (od začetka 19. stoletja naprej rizling) in novimi gojitvenimi oblikami (v obliki žive meje, na kolih, z žičnimi brajdami). V zadnjih desetletjih se ob vse večji okoljski ozaveščenosti poudarja čedalje manjša uporaba lahko topnih mineralnih gnojil. Ker sta se zato v tla vrnila naravna mikroflora in -favna, se ob kationski izmenjavi povečuje sprejemanje hranil z vezavo kompleksnejših molekul in simbiotskim součinkovanjem mikrobov, ki živijo na koreninskih laskih. Ti lahko delujejo kot pretvorniki med posebnimi organskimi in rudninskimi snovmi v tleh ter tako še povečajo edinstvenost celovitega okusa vina.

Opisana povezava velja tudi za vino „Sekt b.A.“ (kakovostno peneče vino z opredeljenih območij pridelave).

9. Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Navedbe na etiketah in embalaži so določene z veljavnimi zakoni in drugimi predpisi Evropske unije, Zvezne republike Nemčije in zvezne dežele Porenje - Pfalška. Preden se lahko tradicionalni izrazi, povezani s to označbo porekla, uporabijo na etiketi, mora vino opraviti uradni preskus. Samo vinom, ki izpolnjujejo posebne pogoje uradnega preskusa, se dodeli uradna večmestna številka preskusa (t. i. št. AP), ki označuje nadzorni organ, številko vinogradniškega gospodarstva, število vin, predloženih v uradni preskus, ter leto predložitve v uradni preskus oziroma izdaje številke preskusa. Številko uradnega preskusa je treba navesti na etiketi. Tradicionalni izrazi „Qualitätswein“, „Prädikatswein“ in „Sekt b.A.“ so povezani z označbo porekla in lahko nadomestijo označbo „ZOP“.

Povezava na specifikacijo proizvoda

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2021/C 467/11)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OBVESTILO O STANDARDNI SPREMEMBI, KI SPREMINJA ENOTNI DOKUMENT

„Uhlen Blaufüsser Lay/Uhlen Blaufüßer Lay“

PDO-DE-02081-AM02

Datum obvestila: 16. september 2021

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

Opis vinskega proizvoda/proizvoda vinske trte

Priloga VII, del II, točka 1(c), druga alineja, k Uredbi (EU) št. 1308/2013 je bila spremenjena z Uredbo (EU) 2017/2393. Pravilo, ki navaja, da lahko zgornja meja skupnega deleža alkohola presega 15 vol. % za vina z zaščiteno označbo porekla, ki so bila pridelana brez obogatitve ali ki so bila obogatena le s postopki delnega zgoščevanja iz Priloge VIII, del I, oddelek B, točka 1, je bilo dopolnjeno z naslednjim: „če specifikacija proizvoda iz tehnične dokumentacije zadevne zaščitene označbe porekla dopušča to možnost“. V skladu s tem je bilo treba spremeniti specifikacijo proizvoda.

ENOTNI DOKUMENT

1. Ime

Uhlen Blaufüsser Lay

Uhlen Blaufüßer Lay

2. Vrsta geografske označbe

ZOP – zaščitena označba porekla

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino

5. Kakovostno peneče vino

4. Opis vina

1. „Qualitätswein“ (kakovostno vino)

KRATEK OPIS

Na posestvu Uhlen Blaufüsser Lay zorijo bela vina iz rizlinga. Gre za tri vrste proizvodov vinske trte, od katerih ima vsak nekoliko drugačne lastnosti: „Qualitätswein“ (kakovostno vino), „Prädikatswein“ (predikatno vino) in „Sekt b.A.“ (kakovostno peneče vino z opredeljenih območij pridelave).

⁽¹⁾ UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

Mlada vina „Uhlen Blaufüsser Lay“ so blede rumene do občasno zelenkaste barve, ki z zorenjem postaja vse intenzivnejša in se nato pri polni zrelosti vina razvije v bogato, bujno zlato barvo. V aromah vina se zazna preplet sadnih not in značilnih mineralnih not skrilavca. Bolj glinaste usedline globokooceanskih plasti dajejo vinom „Uhlen Blaufüsser Lay“ („Uhlen Blaufüßer Lay“) okus, ki ga pogosto opišejo kot „nekoliko bolj svež“. Ščegetljiva drobnokristalna struktura in minerali pogosto tako pretanjeno in lahkotno poplesujejo na jeziku, da spominjajo na dišeč morski vetrič. V nekaterih letinah je mogoče okusiti celo slani morski jod.

Veljavno pravo se uporablja za analitske lastnosti, za katere ni nobenega številčnega podatka.

SPLOŠNE ANALITSKE LASTNOSTI

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)

—

Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)

—

Najnižja vsebnost skupnih kislin

—

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

—

Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)

—

2. „Prädikatswein“ (predikatno vino) z dodatnim izrazom „Auslese“

KRATEK OPIS

Na posestvu Uhlen Blaufüsser Lay zorijo bela vina iz rizlinga. Gre za tri vrste proizvodov vinske trte, od katerih ima vsak nekoliko drugačne lastnosti: „Qualitätswein“ (kakovostno vino), „Prädikatswein“ (predikatno vino) in „Sekt b.A.“ (kakovostno peneče vino z opredeljenih območij pridelave).

Mlada vina „Uhlen Blaufüsser Lay“ so blede rumene do občasno zelenkaste barve, ki z zorenjem postaja vse intenzivnejša in se nato pri polni zrelosti vina razvije v bogato, bujno zlato barvo. V aromah vina se zazna preplet sadnih not in značilnih mineralnih not skrilavca. Bolj glinaste usedline globokooceanskih plasti dajejo vinom „Uhlen Blaufüsser Lay“ („Uhlen Blaufüßer Lay“) okus, ki ga pogosto opišejo kot „nekoliko bolj svež“. Ščegetljiva drobnokristalna struktura in minerali pogosto tako pretanjeno in lahkotno poplesujejo na jeziku, da spominjajo na dišeč morski vetrič. V nekaterih letinah je mogoče okusiti celo slani morski jod. Pri vinih „Auslese“ (izbor) je med zgoraj opisanimi raznovrstnimi vonji in okusi zaznati pridih nežne sladkosti.

Skupni volumenski delež alkohola lahko presega 15 %.

Veljavno pravo se uporablja za analitske lastnosti, za katere ni nobenega številčnega podatka.

SPLOŠNE ANALITSKE LASTNOSTI

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)

—

Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)

—

Najnižja vsebnost skupnih kislin

—

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

—

Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)

—

3. „Prädikatswein“ (predikatno vino) z dodatnimi izrazi „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“ ali „Eiswein“

KRATEK OPIS

Na posestvu Uhlen Blaufüsser Lay zorijo bela vina iz rizlinga. Gre za tri vrste proizvodov vinske trte, od katerih ima vsak nekoliko drugačne lastnosti: „Qualitätswein“ (kakovostno vino), „Prädikatswein“ (predikatno vino) in „Sekt b.A.“ (kakovostno peneče vino z opredeljenih območij pridelave).

Mlada vina „Uhlen Blaufüsser Lay“ so blede rumene do občasno zelenkaste barve, ki z zorenjem postaja vse intenzivnejša in se nato pri polni zrelosti vina razvije v bogato, bujno zlato barvo. V aromah vina se zazna preplet sadnih not in značilnih mineralnih not skrilavca. Bolj glinaste usedline globokooceanskih plasti dajejo vinom „Uhlen Blaufüsser Lay“ („Uhlen Blaufüßer Lay“) okus, ki ga pogosto opišejo kot „nekoliko bolj svež“. Ščegetljiva drobnokristalna struktura in minerali pogosto tako pretanjeno in lahko poplesujejo na jeziku, da spominjajo na dišeč morski vetrič. V nekaterih letinah je mogoče okusiti celo slani morski jod. Pri vinih „Auslese“ (izbor) je opisani razpon vonjev in okusov podprt z delikatno sladkostjo, ki je pri vinih „Beerenauslese“ (jagodni izbor) bolj kremasta, lahko pa ima tudi medene note. Ti okusi so lahko še izrazitejši pri vinih „Trockenbeerenauslese“ (suhi jagodni izbor). Pri vinih „Eiswein“ (ledeno vino) opisani razpon vonjev in okusov zajema tudi pikantno kislost.

Skupni volumenski delež alkohola lahko presega 15 %.

Veljavno pravo se uporablja za analitske lastnosti, za katere ni nobenega številčnega podatka.

SPLOŠNE ANALITSKE LASTNOSTI

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)

—

Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)

—

Najnižja vsebnost skupnih kislin

—

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

—

Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)

—

4. „Sekt. b.A.“ (kakovostno peneče vino z opredeljenih območij pridelave)

KRATEK OPIS

Na posestvu Uhlen Blaufüsser Lay zorijo bela vina iz rizlinga. Gre za tri vrste proizvodov vinske trte, od katerih ima vsak nekoliko drugačne lastnosti: „Qualitätswein“ (kakovostno vino), „Prädikatswein“ (predikatno vino) in „Sekt b.A.“ (kakovostno peneče vino z opredeljenih območij pridelave).

Mlada vina „Uhlen Blaufüsser Lay“ so blede rumene do občasno zelenkaste barve, ki z zorenjem postaja vse intenzivnejša in se nato pri polni zrelosti vina razvije v bogato, bujno zlato barvo.

V aromah vina se zazna preplet sadnih not in značilnih mineralnih not skrilavca. Bolj glinaste usedline globokooceanskih plasti dajejo vinom „Uhlen Blaufüsser Lay“ („Uhlen Blaufüßer Lay“) okus, ki ga pogosto opišejo kot „nekoliko bolj svež“. Ščegetljiva drobnokristalna struktura in minerali pogosto tako pretanjeno in lahko poplesujejo na jeziku, da spominjajo na dišeč morski vetrič. V nekaterih letinah je mogoče okusiti celo slani morski jod. Pri vinih „Sekt b.A.“ (kakovostno peneče vino z opredeljenih območij pridelave) je razpon vonjev in okusov, opisan pri vinu „Prädikatswein“ (predikatno vino), podprt in poudarjen z ogljikovim dioksidom, ki se uporablja pri proizvodnji penečega vina.

Veljavno pravo se uporablja za analitske lastnosti, za katere ni nobenega številčnega podatka.

SPLOŠNE ANALITSKE LASTNOSTI

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)

13,5

Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)

11,5

Najnižja vsebnost skupnih kislin

–

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

–

Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)

–

5. Enološki postopki

5.1. Posebni enološki postopki

1. Ustrezne omejitve pri proizvodnji vin

Niso dovoljeni: kalijev sorbat, lizocim, dimetildikarbonat, elektrodializa, dealkoholizacija, kationski izmenjevalci, zgoščevanje (s kriokoncentracijo, osmozo, koničasto centrifugalno kolono), dosladkanje, trske ali pripravki iz hrastovega lesa.

2. „Qualitätswein“ (kakovostno vino)

Posebni enološki postopki

Najmanj 88 °Oe ali najvišja vsebnost skupnih kislin (izraženih kot vinska kislina) = 7,5 g/l.

Do 100 °Oe in obogatena vina: najvišja vsebnost ostanka sladkorja = „polsuho“, skladno z zakonom o vinu.

Nad 100 °Oe: najvišja vsebnost ostanka sladkorja = teža mošta/3.

3. „Prädikatswein“ (predikatno vino)

Posebni enološki postopki

„Auslese“: najmanj 105 °Oe; najnižja vsebnost ostanka sladkorja = 90 g/l.

„Beerenauslese“: najmanj 130 °Oe; najnižja vsebnost ostanka sladkorja = 150 g/l.

„Trockenbeerenauslese“: najmanj 180 °Oe; najnižja vsebnost ostanka sladkorja = 180 g/l.

„Eiswein“: najmanj 130 °Oe; najnižja vsebnost ostanka sladkorja = 150 g/l.

4. „Sekt. b.A.“ (kakovostno peneče vino z opredeljenih območij pridelave)

Posebni enološki postopki

Tradicionalna metoda vrenja v steklenici.

5.2. Največji donosi

70 hektolitrov na hektar

6. Razmejeno geografsko območje

„Uhlen Blaufüsser Lay“ je del ZOP „Mosel“ (št. registracije PDO-DE-A1270).

Vinogradi na območju Uhlen Blaufüsser Lay ležijo v občini Winnigen v podeželskem okrožju Mayen-Koblenz v zvezni deželi Porenje - Pfalška. Ime „Blaufüsser Lay“ je bilo v zemljiško knjigo vpisano kot vinogradniška lega. Več kot desetletje se njegovo ime na etiketah uporablja za označevanje skrilaste formacije. Narečni izraz „Blumslay“ (iz Blaufüsser Lay – Blauslay – Blooslay – Blumslay), ki je prešel v visoko nemščino, označuje razgledno točko nad vinogradi. Območje se začne s parcelo št. 2219/1 in konča po reki navzdol s parcelami št. 2179, 2181/1, 2186, 2190 in 2189/2.

Proizvodi, označeni z ZOP „Uhlen Blaufüsser Lay“, se lahko proizvajajo na registriranem območju ZOP „Mosel“ (št. registracije PDO-DE-A1270). Razmejeno območje je zajeto v ZOP „Mosel“.

Površina posesti Uhlen Blaufüsser Lay meri 1,96 ha.

7. Glavne sorte vinske trte

Renski rizling – riesling, riesling renano, rheinriesling, klingelberger

8. Opis povezav

Vinogradi na območju Uhlen Blaufüsser Lay ležijo v terasasti pokrajini Spodnje Mozele. Terasa na območju Uhlen Blaufüsser Lay so razporejene tradicionalno v smeri jug-zahod in ležijo na nadmorski višini od približno 75 m do 210 m. Pri tako nizki nadmorski višini se pričakuje nekoliko višje temperature, ki jih potrjuje povprečna temperatura 11,6 °C zadnjih petih let. Majhna količina padavin (približno 620 mm) in veliko število sončnih ur (1 922) ustvarjata mikroklimo, ki se precej razlikuje od drugih regij v ZOP „Mosel“ in v kateri grozdje dosega posebno zrelost (velik delež potencialnega alkohola z nizko vsebnostjo kislin in zreliimi fenoli). Vina opisujejo kot zelo izrazita in polnega okusa. Posebne geološke razmere na območju Uhlen Blaufüsser Lay bistveno pripomorejo k fiziološki zrelosti grozdja in sooblikujejo edinstveno aromo vin, ki se tam proizvajajo.

Po geološki dobi se regija Uhlen Blaufüsser Lay uvršča v devonski sistem, in sicer v spodnjedevonsko serijo. To območje je natančneje sestavljeno iz usedlin iz podstopnje zgornji emsij/Laubach in starejših usedlin iz plasti Laubach. Postopno poglobljanje morja je razvidno iz čedalje temnejših paketov meljastega in glinastega skrilavca. Degradirana skalnata tla, nastala iz teh usedlin, so rigolana tla iz različnih vrst meljastih in glinastih skrilavcev. Zaradi višje vsebnosti glin v tleh kot pri sosednjih ZOP je razpoložljiva vlaga v tleh večja, povprečna temperatura tal v globljih plasteh pa nižja. Zato se v primerjavi s sosednjimi ZOP organoleptične lastnosti zelo razlikujejo. Nasploh neizrazita cvetica vin „Uhlen Blaufüsser Lay“ ima manjši delež sadnih elementov. Vonjalni vtis po mineralih, ki nastane pri tem, se nadaljuje v ustih z občutkom, ki ga večinoma opisujejo kot „prefinjen, svež, čist“.

Človeški vpliv temelji na tisočletni vinogradniški tradiciji. Umetnost terasastega zasajanja vinogradov, podprtih s suhimi zidovi, sega vse do rimskih časov. Leta 380 n. št. je rimski pesnik Avzonij take zgradbe opisal kot „amfiteatre“. Dodatni dokaz vinogradniške prakse je tudi najdba rimskih kovancev v teh terasah, ki so bili verjetno namenjeni za daritev. Od tedaj se je na tem območju nepretrgoma gojila vinska trta. V stoletjih se je kakovost stalno izboljševala z uvajanjem novih sort vinske trte (od začetka 19. stoletja naprej rizling) in novimi gojitvenimi oblikami (v obliki žive meje, na kolih, z žičnimi brajdami). V zadnjih desetletjih se ob vse večji okoljski ozaveščenosti poudarja čedalje manjša uporaba lahko topnih mineralnih gnojil. Ker sta se zato v tla vrnili naravna mikroflora in -favna, se ob kationski izmenjavi povečuje sprejemanje hranil z vezavo kompleksnejših molekul in simbiotskim součinkovanjem mikrobov, ki živijo na koreninskih laskih. Ti lahko delujejo kot pretvorniki med posebnimi organskimi in rudninskimi snovmi v tleh ter tako še povečajo edinstvenost celovitega okusa vina.

Opisana povezava velja tudi za vino „Sekt b.A.“ (kakovostno peneče vino z opredeljenih območij pridelave).

9. Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Navedbe na etiketah in embalaži so določene z veljavnimi zakoni in drugimi predpisi Evropske unije, Zvezne republike Nemčije in zvezne dežele Porenje - Pfalška. Preden se lahko tradicionalni izrazi, povezani s to označbo porekla, uporabijo na etiketi, mora vino opraviti uradni preskus. Samo vinom, ki izpolnjujejo posebne pogoje uradnega preskusa, se dodeli uradna večmestna številka preskusa (t. i. št. AP), ki označuje nadzorni organ, številko vinogradniškega gospodarstva, število vin, predloženih v uradni preskus, ter leto predložitve v uradni preskus oziroma izdaje številke preskusa. Številko uradnega preskusa je treba navesti na etiketi. Tradicionalni izrazi „Qualitätswein“, „Prädikatswein“ in „Sekt b.A.“ so povezani z označbo porekla in lahko nadomestijo označbo „ZOP“.

Povezava na specifikacijo proizvoda

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein

ISSN 1977-1045 (elektronska različica)
ISSN 1725-5244 (tiskana različica)



Urad za publikacije
Evropske unije
L-2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

SL