DURCHFÜHRUNGSBESCHLUSS DER KOMMISSION

vom 3. August 2018

über die Veröffentlichung des Einzigen Dokuments gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie der Fundstelle der Produktspezifikation für einen Namen im Weinsektor im *Amtsblatt der Europäischen Union*

(Uhlen Laubach (g.U.))

(2018/C 277/05)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

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

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Deutschland hat im Einklang mit Teil II Titel II Kapitel I Abschnitt 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 einen Antrag auf Schutz des Namens „Uhlen Laubach“ gestellt.

(2) Die Kommission hat den Antrag gemäß Artikel 97 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 geprüft und ist zu dem Ergebnis gekommen, dass die Bedingungen gemäß den Artikeln 93 bis 96, Artikel 97 Absatz 1 und den Artikeln 100, 101 und 102 der Verordnung erfüllt sind.

(3) Damit gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 Einspruch eingelegt werden kann, sollten das Einzige Dokument gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der genannten Verordnung sowie die Fundstelle der Produktspezifikation, die im Rahmen des nationalen Vorverfahrens zur Prüfung des Antrags auf Schutz des Namens „Uhlen Laubach“ veröffentlicht wurde, im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht werden —

BESCHLIEßT:

Einziger Artikel

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

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

Brüssel, den 3. August 2018

Für die Kommission

Phil HOGAN

Mitglied der Kommission

[1] ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

ANHANG

EINZIGES DOKUMENT

„Uhlen Laubach“

PDO-DE-02082

Datum der Antragstellung: 26.3.2015

1. **Name(n)**

Uhlen Laubach

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

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

Qualitätswein

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

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

Allgemeine Analysemerkmale

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

Prädikatswein, ergänzt durch: Auslese

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

In der Jugend hat der Uhlen Laubach eine blassgelbe, gelegentlich ins grünliche gehende Farbe, mit zunehmendem Alter wird die Farbe intensiver, bis er voll ausgereift in sattem, üppigen Gold schimmern kann. Das Aromenspiel der Weine definiert sich durch das Zusammenspiel von Fruchtnoten und typischer Schiefermineralität. Mit einem Gehalt von 25 bis 45 % gehören die grauen Schiefer der Laubach zu den kalkreichsten Felsen im Moselgebiet. Dies erklärt eine Aromatik, die oft an kühlen Rauch und Haselnüsse erinnert und den meist volleren, weichen Geschmack der hier reifenden Weine. In ein warmes Velours gehüllt, faszinieren sie oft mit enormer Geschmacksfülle und Tiefe. Hier reifen cremige Weine, die meist eine recht frühe Trinkreife aufweisen. Das beschriebene Aromen- und Geschmacksspektrum ist bei Auslesen von einer delikaten Süße, bei Beerenauslesen von einer cremigeren Süße, die auch verschiedene Honigaromen anklingen lassen kann, unterlegt. Diese Geschmacksaspekte treten bei Trockenbeerenauslesen noch weiter in den Vordergrund. Bei Eisweinen ist das beschriebene Aromen- und Geschmacksspektrum erweitert um eine pikante Säure.

Allgemeine Analysemerkmale

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

Prädikatswein, ergänzt durch Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein

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

In der Jugend hat der Uhlen Laubach eine blassgelbe, gelegentlich ins grünliche gehende Farbe, mit zunehmendem Alter wird die Farbe intensiver, bis er voll ausgereift in sattem, üppigen Gold schimmern kann. Das Aromenspiel der Weine definiert sich durch das Zusammenspiel von Fruchtnoten und typischer Schiefermineralität. Mit einem Gehalt von 25 bis 45 % gehören die grauen Schiefer der Laubach zu den kalkreichsten Felsen im Moselgebiet. Dies erklärt eine Aromatik, die oft an kühlen Rauch und Haselnüsse erinnert und den meist volleren, weichen Geschmack der hier reifenden Weine. In ein warmes Velours gehüllt, faszinieren sie oft mit enormer Geschmacksfülle und Tiefe. Hier reifen cremige Weine, die meist eine recht frühe Trinkreife aufweisen. Das beschriebene Aromen- und Geschmacksspektrum ist bei Auslesen von einer delikaten Süße, bei Beerenauslesen von einer cremigeren Süße, die auch verschiedene Honigaromen anklingen lassen kann, unterlegt. Diese Geschmacksaspekte treten bei Trockenbeerenauslesen noch weiter in den Vordergrund. Bei Eisweinen ist das beschriebene Aromen- und Geschmacksspektrum erweitert um eine pikante Säure.

Allgemeine Analysemerkmale

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

Sekt b. A.

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

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

Allgemeine Analysemerkmale

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

5. **Weinbereitungsverfahren**

a) ***Wesentliche önologische Verfahren***

Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung

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

Qualitätswein

Spezifisches önologisches Verfahren

Oechsle min = 88 ° oder Säure max = 7,5 g/l, Anreicherung bis max. 14,0 vol %.

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

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

Prädikatswein

Spezifisches önologisches Verfahren

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

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

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

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

Sekt b. A.

Spezifisches önologisches Verfahren: traditionelle Flaschengärung

b) ***Höchsterträge***

70 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes Gebiet**

Uhlen Laubach ist ein Teil der geschützten Ursprungsbezeichnung „Mosel" (Registriernummer PDO-DE-A1270).

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

Die Herstellung der Erzeugnisse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Uhlen Laubach kann im Gebiet der eingetragenen Ursprungsbezeichnung „Mosel" erfolgen (Registriernummer PDO-DE-A1270). Das abgegrenzte Gebiet ist eingebettet in die g.U. „Mosel". Das Gebiet Uhlen Laubach erstreckt sich über eine Fläche von 12,84 ha.

7. **Wichtigste Keltertrauben**

Weißer Riesling

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

Der Uhlen Laubach ist eingebettet in die Terrassenlandschaft des unteren Verlaufs der Mosel. Uhlen Laubach ist traditionell terrassiert, nach Süd-West ausgerichtet und liegt auf einer Höhe zwischen ca. 75 m und 210 m über NN. Die höheren Temperaturen, die durch diese extrem niedrige Lage über NN zu erwarten sind, werden mit durchschnittlichen 11,6 °C für die letzten fünf Jahre bestätigt. Die gleichzeitig geringen Niederschlagsmengen von ca. 620 mm bei gleichzeitig hohen Sonnenscheinstunden von 1 922 beschreiben ein Mikroklima, welches sich signifikant von den anderen Regionen der g.U. Mosel unterscheidet und für die besondere Reife der Trauben (hoher potenzieller Alkoholgehalt bei niedriger Säure und reifen Phenolen) verantwortlich ist. Die Weine werden als sehr ausdrucksstark und von großem Geschmacksvolumen beschrieben. Einen wesentlichen Beitrag zur physiologischen Reife der Trauben und dem individuellen Geschmacksbild der hier wachsenden Weine liefern die spezifischen geologischen Verhältnisse im Bereich Uhlen Laubach. Eingebracht in die geologische Zeitordnung gehört der Uhlen Laubach in das System Devon, Serie Unterdevon. Weiter untergliedert handelt es sich um Sedimente aus dem Oberems/Laubach-Unterstufe, Laubach-Schichten sowie Lahnstein-Unterstufe, Hohenrhein-Schichten. Der hohe Kalkgehalt des hier anstehenden Schiefers ist Hinweis auf die zunehmende Verflachung des Meeres. Bei einer Wassertiefe von maximal 10 bis 20 Metern war im tropischen Ur-Meer ausreichend Sauerstoff verfügbar, um ein Wachstum von Korallen und Muscheln zu ermöglichen, die im heutigen Schiefer eingeschlossen sind. Bei dem hieraus verwitterten Gesteinsboden handelt es sich um ein Rigosol verschiedener, meist schluffiger Schiefer. Der im Vergleich zu den benachbarten g.U. extrem hohe Kalkgehalt macht sich im Boden durch einen pH-Wert von 7,5 bemerkbar — die benachbarten g.U. liegen bei einem pH-Wert von 6,0. Die einzelnen Bodenpartikel werden meist von Carbonaten zusammengehalten. Der Boden ist durch den relativ geringen Gehalt von Tonpartikeln bei gleichzeitig hohem Steinanteil (über 50 %) bis in tiefere Bodenschichten sehr gut durchlüftet. Besonders in Verbindung mit dem hohen Kalkgehalt und einer spezifischen Mikroflora und -fauna resultieren hieraus wesentliche organoleptische Unterschiede zu den benachbarten g.U. Die Weine aus dem Uhlen Laubach haben in der Nase oft leicht rauchige Anklänge. Der Geschmack wird meist als voll und weich, mit sanftem Velours beschrieben. Im Vergleich zu den benachbarten g.U. sind es die cremigsten Weine. Sie weisen meist eine recht frühe Trinkreife auf. Der menschliche Einfluss stützt sich auf eine jahrtausendealte Weinbautradition. Die Kunst der Anlage von Weinbergen mit von Trockenmauern gestützten Terrassen ist aus römischer Zeit belegt. Der römische Dichter Ausonius spricht 380 n. Chr. von „Amphitheatern“. Auch die Funde römischer Münzen in den Terrassen, vermutliche Opfergaben, belegen die Bewirtschaftung. Seit dieser Zeit wird hier kontinuierlich Wein angebaut, wobei die Produktion über die Jahrhunderte immer weiter durch neue Erziehungsmethoden (Heckenerziehung-Pfahlerziehung-Drahtrahmenerziehung) und Rebsorten (seit dem frühen 19. Jahrhundert der Riesling) qualitativ optimiert wurde. In den letzten Dekaden ist im Kontext eines wachsenden ökologischen Bewusstseins vor allem der zunehmende Verzicht auf leichtlösliche Mineraldünger hervorzuheben. Durch die hierdurch bedingte zurückkehrende Population der natürlichen Mikroflora und -fauna im Boden erfolgt die Nahrungsaufnahme neben dem Kationenaustausch immer mehr durch Inkorpieren komplexer Moleküle im symbiotischen Zusammenwirken mit den an den Wurzelhaaren angesiedelten Mikroben, die als Transmitter zwischen der spezifischen organischen und mineralogischen Substanz des Bodens angesprochen werden können und damit die Singularität im Geschmacksbild des Weins weiter erhöhen.

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

9. **Weitere wesentliche Bedingungen**

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

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

Link zur Produktspezifikation

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