



Съдържание

II Съобщения

СЪОБЩЕНИЯ НА ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

Европейска комисия

2018/C 277/01	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.8953 — Snam/DESFA) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Информация

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

Европейска комисия

2018/C 277/02	Обменен курс на еврото	2
2018/C 277/03	Решение за изпълнение на Комисията от 3 август 2018 година за публикуване в Официален вестник на Европейския съюз на единния документ, посочен в член 94, параграф 1, буква г) от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета, и на препратката към публикацията на спецификацията на продукта за наименование в лозаро-винарския сектор (Uhlen Blaufüsser Lay/Uhlen Blaufüsser Lay (ЗНП)	3
2018/C 277/04	Решение за изпълнение на Комисията от 3 август 2018 година за публикуване в Официален вестник на Европейския съюз на единния документ, посочен в член 94, параграф 1, буква г) от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета, и на препратката към публикацията на спецификацията на продукта за наименование в лозаро-винарския сектор (Uhlen Roth Lay (ЗНП)	8

2018/C 277/05	Решение за изпълнение на Комисията от 3 август 2018 година за публикуване в <i>Официален вестник на Европейския съюз</i> на единния документ, посочен в член 94, параграф 1, буква г) от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета, и на препратката към публикацията на спецификацията на продукта за наименование в лозаро-винарския сектор (Uhlen Laubach (ЗНП) 13	13
---------------	---	----

V Становища

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

Европейска комисия

2018/C 277/06	Предварително уведомление за концентрация (Дело М.8966 — PGA Motors/Fiber/Bernard Participations) ⁽¹⁾ 18	18
2018/C 277/07	Предварително уведомление за концентрация (Дело М.8879 — JERA Trading/LNG Optimisation) — Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾ 20	20
2018/C 277/08	Предварително уведомление за концентрация (Дело М.9010 — JAB/Pret A Manger) ⁽¹⁾ 21	21

⁽¹⁾ Текст от значение за ЕИП.

II

(Съобщения)

СЪОБЩЕНИЯ НА ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА
ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление**(Дело M.8953 — Snam/DESFA)****(текст от значение за ЕИП)**

(2018/C 277/01)

На 13 юли 2018 г. Комисията реши да не се противопоставя на горепосочената концентрация, за която е постъпило уведомление, и да я обяви за съвместима с вътрешния пазар. Решението се основава на член 6, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾. Пълният текст на решението е достъпен единствено на английски език и ще се публикува, след като бъдат премахнати всички професионални тайни, които могат да се съдържат в него. Той ще бъде достъпен:

- в раздела за сливанията на уебсайта на Комисията, свързан с конкуренцията (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Този уебсайт предоставя различни средства за подпомагане на достъпа до решения за отделни сливания, включително показатели за търсене по дружество, по номер на делото, по дата и по отрасъл,
- в електронен формат на уебсайта EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=bg>) под номер на документа 32018M8953. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до европейското право.

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1.

IV

(Информация)

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ
НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото ⁽¹⁾

6 август 2018 година

(2018/C 277/02)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	шатски долар	1,1543	CAD	канадски долар	1,5032
JPY	японска йена	128,68	HKD	хонконгски долар	9,0605
DKK	датска крона	7,4520	NZD	новозеландски долар	1,7154
GBP	лира стерлинг	0,89280	SGD	сингапурски долар	1,5799
SEK	шведска крона	10,3040	KRW	южнокорейски вон	1 299,27
CHF	швейцарски франк	1,1513	ZAR	южноафрикански ранд	15,4967
ISK	исландска крона	123,80	CNY	китайски юан рен-мин-би	7,9066
NOK	норвежка крона	9,5325	HRK	хърватска куна	7,4180
BGN	български лев	1,9558	IDR	индонезийска рупия	16 703,00
CZK	чешка крона	25,650	MYR	малайзийски рингит	4,7090
HUF	унгарски форинт	320,54	PHP	филипинско песо	61,036
PLN	полска злота	4,2731	RUB	руска рубла	73,4661
RON	румънска лея	4,6272	THB	тайландски бат	38,496
TRY	турска лира	5,9627	BRL	бразилски реал	4,2788
AUD	австралийски долар	1,5629	MXN	мексиканско песо	21,4484
			INR	индийска рупия	79,4900

⁽¹⁾ Източник: референтен обменен курс, публикуван от Европейската централна банка.

РЕШЕНИЕ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА КОМИСИЯТА**от 3 август 2018 година**

за публикуване в Официален вестник на Европейския съюз на единния документ, посочен в член 94, параграф 1, буква г) от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета, и на препратката към публикацията на спецификацията на продукта за наименование в лозаро-винарския сектор

(Uhlen Blaufüsser Lay/Uhlen Blaufüßer Lay (ЗНП)**(2018/С 277/03)**

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 17 декември 2013 г. за установяване на обща организация на пазарите на селскостопански продукти и за отмяна на регламенти (ЕИО) № 922/72, (ЕИО) № 234/79, (ЕО) № 1037/2001 и (ЕО) № 1234/2007 на Съвета ⁽¹⁾, и по-специално член 97, параграф 3 от него,

като има предвид, че:

- (1) Германия изпрати заявление за защита на наименованието „Uhlen Blaufüsser Lay“/„Uhlen Blaufüßer Lay“ в съответствие с част II, дял II, глава I, раздел 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013.
- (2) В съответствие с член 97, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 Комисията разгледа заявлението и стигна до заключението, че са спазени условията, предвидени в членове 93 — 96, член 97, параграф 1 и членове 100, 101 и 102 от посочения регламент.
- (3) С цел да се даде възможност за подаване на декларации за възражение в съответствие с член 98 от Регламент (ЕС) № 1308/2013, в Официален вестник на Европейския съюз следва да се публикуват единният документ, посочен в член 94, параграф 1, буква г) от същия регламент, както и препратката към публикацията на спецификацията на продукта, направена в хода на предварителната национална процедура за разглеждане на заявлението за защита на наименованието „Uhlen Blaufüsser Lay“/„Uhlen Blaufüßer Lay“.

РЕШИ:

Член единствен

Единният документ, изготвен съгласно член 94, параграф 1, буква г) от Регламент (ЕС) № 1308/2013, и препратката към публикацията на спецификацията на продукта във връзка с наименованието „Uhlen Blaufüsser Lay“/„Uhlen Blaufüßer Lay“ (ЗНП) са поместени в приложението към настоящото решение.

В съответствие с член 98 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 публикуването на настоящото решение предоставя право на възражение срещу защитата на наименованието, посочено в първата алинея от настоящия член, в срок от два месеца от датата на публикуването му в Официален вестник на Европейския съюз.

Съставено в Брюксел на 3 август 2018 година.

За Комисията

Phil HOGAN

Член на Комисията

⁽¹⁾ ОВ L 347, 20.12.2013 г., стр. 671.

ПРИЛОЖЕНИЕ

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Uhlen Blaufüsser Lay“/„Uhlen Blaufüßer Lay“

PDO-DE-02081

Дата на подаване на заявлението: 26.3.2015 г.

1. Наименование/наименования за регистрация

„Uhlen Blaufüsser Lay“/„Uhlen Blaufüßer Lay“

2. Вид географско означение

ЗНП — защитено наименование за произход

3. Категории лозаро-винарски продукти

1. Вино

5. Качествено пенливо вино

4. Описание на виното(вината)*Качествено вино*

В лозарския имот Uhlen Blaufüsser Lay отлежават бели вина от сорта Riesling. Има три вида лозаро-винарски продукти, чиито свойства леко се различават: качествено вино (Qualitätswein), вино със специални характеристики (Prädikatswein) и качествено пенливо вино, произведено в определен район (Sekt b.A.).

Младите вина, произвеждани в Uhlen Blaufüsser Lay, имат бледожълт цвят, понякога със зеленикав оттенък, който става по-наситен, колкото повече отлежава продуктът, преди да се превърне в богат сочно-златист цвят, когато виното е напълно узряло. Ароматите на вината се определят от взаимодействието на плодовите нюанси и минералните нюанси, типични за шистите. По-глинестите седименти от дълбокоокеанските слоеве придават на вината от Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) вкус, които често може да бъде описан като „малко по-хладен“. Искрящите микрорекристална структура и минерали често танцуват толкова деликатно и с такава лекота по езика, че може да напомнят за ароматни морски бризове. В зависимост от годината на реколтата е възможно дори да се усети соленият вкус на морския йод.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (в % обем):	15,0
Минимално действително алкохолно съдържание (в % обем):	11,5
Минимална обща киселинност:	5,0 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър):	1,08
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в милиграми на литър):	250

Вино със специални характеристики (Prädikatswein), допълнено с: Auslese

В лозарския имот Uhlen Blaufüsser Lay отлежават бели вина от сорта Riesling. Има три вида лозаро-винарски продукти, чиито свойства леко се различават: качествено вино (Qualitätswein), вино със специални характеристики (Prädikatswein) и качествено пенливо вино, произведено в определен район (Sekt b.A.).

Младите вина, произвеждани в Uhlen Blaufüsser Lay, имат бледожълт цвят, понякога със зеленикав оттенък, който става по-наситен, колкото повече отлежава продуктът, преди да се превърне в богат златист цвят, когато виното е напълно узряло. Ароматите на вината се определят от взаимодействието на плодовите нюанси и минералните нюанси, типични за шистите. По-глинестите седименти от дълбокоокеанските слоеве придават на Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) вкус, които често може да бъде описан като „малко по-хладен“. Искрящите микрорекристална структура и минерали често танцуват толкова деликатно и с такава лекота по езика, че може да напомнят за ароматни морски бризове. В зависимост от годината на реколтата е възможно дори да се усети соленият вкус на морския йод. При вината с обозначение Auslese към описаната по-горе палитра на аромати и вкусове се добавя деликатна сладост.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (в % обем):	41,0
Минимално действително алкохолно съдържание (% обем):	5,5
Минимална обща киселинност:	7,0 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър):	2,1
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в милиграми на литър):	350

Вино със специални характеристики (Prädikatswein), допълнено с: *Beerenauslese, Trockenbeerenauslese* и *Eiswein*

В лозарския имот Uhlen Blaufüsser Lay отлежават бели вина от сорта Riesling. Има три вида лозаро-винарски продукти, чиито свойства леко се различават: качествено вино (Qualitätswein), вино със специални характеристики (Prädikatswein) и качествено пенливо вино, произведено в определен район (Sekt b.A.).

Младите вина, произвеждани в Uhlen Blaufüsser Lay имат бледожълт цвят, понякога със зеленикав оттенък, който става по-наситен, колкото повече отлежава продуктът, преди да се превърне в богат златист цвят, когато виното е напълно узряло. Ароматите на вината се определят от взаимодействието на плодовите нюанси и минералните нюанси, типични за шистите. По-глинестите седименти от дълбокоокеанските слоеве придават на Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) вкус, който често може да бъде описан като „малко по-хладен“. Искрящите микрокристална структура и минерали често танцуват толкова деликатно и с такава лекота по езика, че може да напомнят за ароматни морски бризове. В зависимост от годината на реколтата е възможно дори да се усети соленият вкус на морския йод. При вината с обозначение Auslese към описаната по-горе палитра на аромати и вкусове се добавя деликатна сладост, а при вината с обозначение Beerenauslese — по-сметанова сладост, която може да съдържа и нотки на мед. При вината с обозначение Trockenbeerenauslese тези аспекти на винените аромати са още по-изразени. При вината с обозначение Eiswein описаната по-горе палитра на аромати и вкусове включва пикантна киселинност.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (в % обем):	41,0
Минимално действително алкохолно съдържание (в % обем):	5,5
Минимална обща киселинност:	70 милиеквивалента на литър
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър):	2,1
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в милиграми на литър):	400

Качествено пенливо вино, произведено в определен район (Sekt b.A.)

В лозарския имот Uhlen Blaufüsser Lay отлежават бели вина от сорта Riesling. Има три вида лозаро-винарски продукти, чиито свойства леко се различават: качествено вино (Qualitätswein), вино със специални характеристики (Prädikatswein) и качествено пенливо вино, произведено в определен район (Sekt b.A.).

Младите вина, произвеждани в Uhlen Blaufüsser Lay, имат бледожълт цвят, понякога със зеленикав оттенък, който става по-наситен, колкото повече отлежава продуктът, преди да се превърне в богат златист цвят, когато виното е напълно узряло.

Ароматите на вината се определят от взаимодействието на плодовите нюанси и минералните нюанси, типични за шистите. По-глинестите седименти от дълбокоокеанските слоеве придават на Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) вкус, който често може да бъде описан като „малко по-хладен“. Искрящите микрокристална структура и минерали често танцуват толкова деликатно и с такава лекота по езика, че може да напомнят за ароматни морски бризове. В зависимост от годината на реколтата е възможно дори да се усети соленият вкус на морския йод. При вината с обозначение Sekt b.A. описаната при вината Prädikatswein палитра на аромати и вкусове се подчертава и засилва от въглеродния диоксид, който се получава при производството на пенливо вино.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (в % обем):	13,5
Минимално действително алкохолно съдържание (в % обем):	11,5
Минимална обща киселинност:	5,0 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър):	1,08
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в милиграми на литър):	185

5. Винопроизводствени практики**а. Основни енологични практики**

Приложими ограничения при производството на вината

Не са разрешени: калиев сорбат, лизозим, диметил дикарбонат, електродиализа, намаляване на алкохолното съдържание, катионообменители, концентриране (криоконцептрация, осмоза, конична центрофужна колонка), подслаждане с гроздова мъст, парчета или препарати от дъбово дърво.

Качествено вино

Специфична енологична практика

Най-малко 88 градуса по Оксле; максимална киселинност = 7,5 g/l; обогатяване с алкохол до максимално 14,0 % обем.

До 100 градуса по Оксле и обогатени с алкохол вина: максимално съдържание на остатъчна захар = „полусухо“ съгласно закона за виното.

Над 100 градуса по Оксле: максимално съдържание на остатъчна захар = тегло на мъстта/3

Вино със специални характеристики

Специфична енологична практика

Auslese: най-малко 105 градуса по Оксле; минимално съдържание на остатъчна захар = 90 g/l

Beerenauslese: най-малко 130 градуса по Оксле; минимално съдържание на остатъчна захар = 150 g/l

Trockenbeerenauslese: най-малко 180 градуса по Оксле; минимално съдържание на остатъчна захар = 180 g/l

Eiswein: най-малко 130 градуса по Оксле; минимално съдържание на остатъчна захар = 150 g/l

Качествено пенливо вино, произведено в определен район

Специфична енологична практика: традиционна ферментация в бутилка

б. Максимални добиви

70 хектолитра от хектар

6. Определен район

Uhlen Blaufüsser Lay е част от ЗНП „Mosel“ (регистрационен № PDO-DE-A1270).

Лозарските масиви на Uhlen Lay Blaufüsser са разположени край Winnigen, окръг Mayen-Koblenz в Рейнланд-Пфалц. Наименованието „Blaufüsser Lay“ е записано в поземления регистър като участък на открито поле. От повече от 10 години наименованието му присъства върху етикетите като указание за шистовото образувание. Терминът „Blumslay“ (произхождащ от Blaufüsser Lay — Blauslay — Blooslay — Blumslay) е диалектна дума, която отново се употребява и в литературния немски език и означава точка, от която се разкрива красив изглед над лозята. Районът започва от парцел 2219/1 и завършва надолу по течението с парцели 2179, 2181/1, 2186, 2190 и 2189/2

Продуктите със ЗНП „Uhlen Blaufüsser Lay“ може да са произведени в района на регистрираното ЗНП „Mosel“ (регистрационен № PDO-DE-A1270). Определеният район се намира в рамките на района за ЗНП Mosel.

Лозарският имот Uhlen Blaufüsser Lay заема площ от 1,96 ha.

7. Основни винени сортове грозде

Weißer Riesling

8. Описание на връзката/връзките

Лозарските масиви Uhlen Lay Blaufüsser са част от терасирания пейзаж по долното течение на река Мозел. Терасите на Uhlen Blaufüsser Lay са разположени по традиционен начин с югозападна насоченост и се намират на надморска височина приблизително между 75 и 210 m. С 11,6 °C средната температура през последните пет години е относително висока, както може и да се очаква на толкова ниска надморска височина. Оскъдните валежи (около 620 mm) и големият брой часове слънцегреене (1 922) създават микроклимат, който е твърде различен от този на други райони на ЗНП „Mosel“ и е отговорен за специфичната зрялост на гроздето (високо потенциално алкохолно съдържание със слаба киселинност и зрели феноли). Вината имат реноме на много изразителни и с много плътен вкус. За физиологичната зрялост на гроздето и индивидуалния вкус на произвежданите там вина съществено допринасят специфичните геоложки условия на района Uhlen Blaufüsser Lay.

В геохронологичната скала Uhlen Blaufüsser Lay попада в периода на Девон, серия Долен девон. По-конкретно зоната се състои от седименти от етажа Горен емсий/подниво Laubach и — в рамките на него — от по-старите седименти на слоеве Laubach. Във все по-дебелите тъмни тинести и шистови пакети се забелязва увеличавашата се дълбочина на морето. Тази изветрена скалиста почва, образувана от посочените седименти, представлява регосол от различни видове глинести и шисти или глина regosol на различните видове глинести и тинести шисти. По-високото съдържание на глина в почвата в сравнение със съседните ЗНП води до по-голяма полска влагоемност и по-ниска средна температура на почвата в долните слоеве. В резултат на това има значителни органолептичните различия в сравнение със съседните ЗНП. Uhlen Blaufüsser Lay има по-малък дял плодови компоненти в един като цяло умерен букет. Полученото по този начин минерално обонятелно възприятие продължава на небцето с усещане, описано най-често като „фино, хладно, бистро“.

Човешкото влияние се основава на лозаро-винарската традиция, която датира от хилядолетия. Има доказателства още от римско време за изкуството на засаждането на лозя върху тераси, поддържани от сухи каменни стени. През 380 г. сл. Хр. римският поет Авсоний нарича тези конструкции „амфитеатри“. Друго доказателство за тази практика са находките на римски монети в терасите — вероятно са били жертвени дарове. Оттогава насам в този район непрекъснато се произвежда вино. С течение на столетията качеството на производството постоянно се подобрява чрез нови сортове грозде (от началото на XIX век Riesling) и нови системи на отглеждане (къса резитба без подпора, на единични колове или в телени конструкции). През последните десетилетия нарастващата осведоменост за околната среда доведе главно до все по-малкото използване на силно разтворими неорганични торове. В резултат на това в почвата са се върнали популации от естествената микрофлора и микрофауна, поради което абсорбцията на хранителните вещества, както и катионният обмен, все повече се извършват чрез приемането на сложни молекули в симбиозно взаимодействие с микробите, намиращи се на кореновите власинки. Тези микроби може да служат като предаватели между специфичните органични вещества и минералите в почвата, като по този начин вкусът на виното става още по-уникален.

Описаната по-горе връзка важи еднакво за качествено пенливо вино, произведено в определен район.

9. Основни допълнителни условия

Правна рамка:

Национална правна уредба

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Информацията, която трябва да бъде предоставена върху етикетите и опаковката, се определя въз основа на действащите законови и подзаконовни разпоредби на Европейския съюз, Федерална република Германия и федералната провинция Райнланд-Пфалц. За да може традиционните понятия, свързани с това наименование за произход, да се използват върху етикета, виното трябва да е преминало официална проверка. Едва след като тази официална проверка потвърди, че виното отговаря на специалните изисквания, то получава официален многоцифров контролен номер (A.P. №), в който се посочват контролният орган, номерът на стопанството, броят на предадените за проверка вина и годината, през която са предадени вината или са издадени контролните номера. Контролният номер трябва да бъде посочен върху етикета. Традиционните понятия „Qualitätswein“, „Prädikatswein“ и „Sekt b.A.“ са свързани с наименованието за произход и могат да заместят наименованието „ЗНП“.

Връзка към спецификацията на продукта

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

РЕШЕНИЕ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА КОМИСИЯТА**от 3 август 2018 година**

за публикуване в Официален вестник на Европейския съюз на единния документ, посочен в член 94, параграф 1, буква г) от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета, и на препратката към публикацията на спецификацията на продукта за наименование в лозаро-винарския сектор

(Uhlen Roth Lay (ЗНП))

(2018/С 277/04)

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 17 декември 2013 г. за установяване на обща организация на пазарите на селскостопански продукти и за отмяна на регламенти (ЕИО) № 922/72, (ЕИО) № 234/79, (ЕО) № 1037/2001 и (ЕО) № 1234/2007 на Съвета ⁽¹⁾, и по-специално член 97, параграф 3 от него,

като има предвид, че:

- (1) Германия изпрати заявление за защита на наименованието „Uhlen Roth Lay“ в съответствие с част II, дял II, глава I, раздел 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013.
- (2) В съответствие с член 97, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 Комисията разгледа заявлението и стигна до заключението, че са спазени условията, предвидени в членове 93 — 96, член 97, параграф 1 и членове 100, 101 и 102 от посочения регламент.
- (3) С цел да се даде възможност за подаване на декларации за възражение в съответствие с член 98 от Регламент (ЕС) № 1308/2013, в Официален вестник на Европейския съюз следва да се публикуват единният документ, посочен в член 94, параграф 1, буква г) от същия регламент, както и препратката към публикацията на спецификацията на продукта, направена в хода на предварителната национална процедура за разглеждане на заявлението за защита на наименованието „Uhlen Roth Lay“,

РЕШИ:

Член единствен

Единният документ, изготвен съгласно член 94, параграф 1, буква г) от Регламент (ЕС) № 1308/2013, и препратката към публикацията на спецификацията на продукта във връзка с наименованието „Uhlen Roth Lay“ (ЗНП) са поместени в приложението към настоящото решение.

В съответствие с член 98 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 публикуването на настоящото решение предоставя право на възражение срещу защитата на наименованието, посочено в първата алинея от настоящия член, в срок от два месеца от датата на публикуването му в Официален вестник на Европейския съюз.

Съставено в Брюксел на 3 август 2018 година.

За Комисията

Phil HOGAN

Член на Комисията

⁽¹⁾ ОВ L 347, 20.12.2013 г., стр. 671.

ПРИЛОЖЕНИЕ

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Uhlen Roth Lay“

PDO-DE-02083

Дата на подаване на заявлението: 26.3.2015 г.

1. Наименование/наименования за регистрация

Uhlen Roth Lay

2. Вид географско означение

ЗНП — защитено наименование за произход

3. Категории лозаро-винарски продукти

1. Вино

5. Качествено пенливо вино

4. Описание на виното(вината)*Качествено вино*

В лозарския имот Uhlen Roth Lay отлежават бели вина от сорта Riesling. Има три вида лозаро-винарски продукти, чиито свойства леко се различават: качествено вино, вино със специални характеристики (Prädikatswein) и качествено пенливо вино, произведено в определен район (Sekt b.A.).

Младите вина, произвеждани в Uhlen Roth Lay, имат бледожълт цвят, понякога със зеленикав оттенък, който става по-наситен, колкото повече отлежава продуктът, преди да се превърне в богат златист цвят, когато виното е напълно узряло. Ароматите на вината се определят от взаимодействието на плодовите нюанси и минералните нюанси, типични за шистите, които често се характеризират с хладно метална, но съдържаща тръпчивост, като на небцето се получава изтънчено усещане. В повечето случаи вината притежават само много малко от известните плодови аромати. Понякога това са нотки на зрели есенни ябълки, друг път пък се усеща деликатният мирис на теменужки в съчетание със сладък корен.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (в % обем):	15,0
Минимално действително алкохолно съдържание (в % обем):	11,5
Минимална обща киселинност:	5,0 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър):	1,08
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в милиграми на литър):	250

Вино със специални характеристики (Prädikatswein) (Auslese)

В лозарския имот Uhlen Roth Lay отлежават бели вина от сорта Riesling. Има три вида лозаро-винарски продукти, чиито свойства леко се различават: качествено вино, вино със специални характеристики (Prädikatswein) и качествено пенливо вино, произведено в определен район (Sekt b.A.).

Младите вина, произвеждани в Uhlen Roth Lay, имат бледожълт цвят, понякога със зеленикав оттенък, който става по-наситен, колкото повече отлежава продуктът, преди да се превърне в богат златист цвят, когато виното е напълно узряло. Ароматите на вината се определят от взаимодействието на плодовите нюанси и минералните нюанси, типични за шистите, които често се характеризират с хладно метална, но съдържаща тръпчивост, като на небцето се получава изтънчено усещане. В повечето случаи вината притежават само много малко от известните плодови аромати. Понякога това са нотки на зрели есенни ябълки, друг път пък се усеща деликатният мирис на теменужки в съчетание със сладък корен. При вината с обозначение Auslese към описаната по-горе палитра на аромати и вкусове се добавя деликатна сладост.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (в % обем):	41,0
Минимално действително алкохолно съдържание (% обем):	5,5
Минимална обща киселинност:	7,0 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър):	2,1
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в милиграми на литър):	350

Вино със специални характеристики (Prädikatswein) (Beerenauslese, Trockenbeerenauslese и Eiswein)

В лозарския имот Uhlen Roth Lay отлежават бели вина от сорта Riesling. Има три вида лозаро-винарски продукти, чиито свойства леко се различават: качествено вино, вино със специални характеристики (Prädikatswein) и качествено пенливо вино, произведено в определен район (Sekt b.A.).

Младите вина, произвеждани в Uhlen Roth Lay, имат бледожълт цвят, понякога със зеленикав оттенък, който става по-наситен, колкото повече отлежава продуктът, преди да се превърне в богат златист цвят, когато виното е напълно узряло. Ароматите на вината се определят от взаимодействието на плодовите нюанси и минералните нюанси, типични за шистите, които често се характеризират с хладно метална, но съдържаща тръпчивост, като на небцето се получава изтънчено усещане. В повечето случаи вината притежават само много малко от известните плодови аромати. Понякога това са нотки на зрели есенни ябълки, друг път пък се усеща деликатния мирис на теменужки в съчетание със сладък корен. При вината с обозначение Auslese към описаната по-горе палитра на аромати и вкусове се добавя деликатна сладост, а при вината с обозначение Beerenauslese — по-сметанова сладост, която може да съдържа и нотки на мед. При вината с обозначение Trockenbeerenauslese тези аспекти на винените аромати са още по-изразени. При вината с обозначение Eiswein описаната по-горе палитра на аромати и вкусове включва пикантна киселинност.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (в % обем):	41,0
Минимално действително алкохолно съдържание (в % обем):	5,5
Минимална обща киселинност:	7,0 милиеквивалента на литър;
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър):	2,1
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в милиграми на литър):	400

Sekt b.A. (качествено пенливо вино, произведено в определен район)

В лозарския имот Uhlen Roth Lay отлежават бели вина от сорта Riesling. Има три вида лозаро-винарски продукти, чиито свойства леко се различават: качествено вино, вино със специални характеристики (Prädikatswein) и качествено пенливо вино, произведено в определен район (Sekt b.A.).

Младите вина, произвеждани в Uhlen Roth Lay, имат бледожълт цвят, понякога със зеленикав оттенък, който става по-наситен, колкото повече отлежава продуктът, преди да се превърне в богат златист цвят, когато виното е напълно узряло. Ароматите на вината се определят от взаимодействието на плодовите нюанси и минералните нюанси, типични за шистите, които често се характеризират с хладно метална, но съдържаща тръпчивост, като на небцето се получава изтънчено усещане. В повечето случаи вината притежават само много малко от известните плодови аромати. Понякога това са нотки на зрели есенни ябълки, друг път пък се усеща деликатния мирис на теменужки в съчетание със сладък корен. При вината с обозначение Sekt b.A. описаната при вината Prädikatswein палитра на аромати и вкусове се подчертава и засилва от въглеродния диоксид, който се получава при производството на пенливо вино.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (в % обем):	13,5
Минимално действително алкохолно съдържание (в % обем):	11,5
Минимална обща киселинност:	5,0 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър):	1,08
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в милиграми на литър):	185

5. Винопроизводствени практики**а. Основни енологични практики**

Приложими ограничения при производството на вината

Не са разрешени: калиев сорбат, лизозим, диметил дикарбонат, електродиализа, намаляване на алкохолното съдържание, катионообменители, концентриране (криоконцептрация, осмоза, конична центрофужна колонка), подслаждане с гроздова мъст, парчета или препарати от дъбово дърво.

Качествено вино

Специфична енологична практика

Най-малко 88 градуса по Оксле; максимална киселинност = 7,5 g/l; обогатяване с алкохол до максимално 14,0 % обем.

До 100 градуса по Оксле и обогатени с алкохол вина: максимално съдържание на остатъчна захар = „полусухо“ съгласно закона за виното

Над 100 градуса по Оксле: максимално съдържание на остатъчна захар = тегло на мъстта/3

Вино със специални характеристики (Prädikatswein), допълнено с: Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein

Специфична енологична практика

Auslese: най-малко 105 градуса по Оксле; минимално съдържание на остатъчна захар = 90 g/l;

Beerenauslese: най-малко 130 градуса по Оксле; минимално съдържание на остатъчна захар = 150 g/l;

Trockenbeerenauslese: най-малко 180 градуса по Оксле; минимално съдържание на остатъчна захар = 180 g/l;

Eiswein: най-малко 130 градуса по Оксле; минимално съдържание на остатъчна захар = 150 g/l.

Sekt b.A. (качествено пенливо вино, произведено в определен район)

Специфична енологична практика:

традиционна ферментация в бутилка

б. Максимални добиви

70 хектолитра от хектар

6. Определен район

Uhlen Roth Lay е част от ЗНП „Mosel“ (регистрационен № PDO-DE-A1270). Лозарските масиви на Uhlen Roth Lay са разположени в землищата на Kobern и Winnigen, окръг Mayen-Koblenz във федерална провинция Райнланд-Пфалц. Наименованието „Uhlen Roth Lay“ е свързано с едноименната най-висока точка на гората над лозята и с червеникавите скали и се използва от незапомнени времена за назоваване на тази част от лозарския имот Uhlen. Районът започва от първите лозя надолу по течението след долината Belltal — парцели № 262/54 и 156/53 — и завършва надолу по течението със следните парцели: № 6/1, 117/1 и 2394/3.

Продуктите със ЗНП „Uhlen Roth Lay“ може да са произведени в района на регистрираното ЗНП „Mosel“ (регистрационен № PDO-DE-A1270). Определеният район е част от ЗНП „Mosel“.

Лозарският имот Uhlen Roth Lay заема площ от 15,97 ha.

7. Основни винени сортове грозде

Weißer Riesling

8. Описание на връзката/връзките

Лозарските масиви Uhlen Roth Lay са част от терасирания пейзаж по долното течение на река Мозел. Терасите на Uhlen Roth Lay са разположени по традиционен начин с южна насоченост и се намират на надморска височина приблизително между 75 и 210 m. С 11,6 °C средната температура през последните пет години е относително висока, както може и да се очаква на толкова ниска надморска височина. Оскъдните валежи (около 620 mm) и големият брой часове слънцегреене (1 922) създават микроклимат, който е твърде различен от този на други райони на ЗНП „Mosel“ и е отговорен за специфичната зрялост на гроздето (високо потенциално алкохолно съдържание със слаба киселинност и зрели феноли). Вината имат реноме на много изразителни и с много плътен вкус. За физиологичната зрялост на гроздето и индивидуалния вкус на произвежданите там вина допринасят специфичните геоложки условия на района Uhlen Roth Lay. В геохронологичната скала Uhlen Roth Lay попада в периода на Девон, серия Долен девон. По-конкретно зоната се състои от седименти от етажа Горен емсий/подниво Laubach, съдържащи емсиеви кварцити и по-старата част от слоеве Hohenrhein. Скалата има много високо съдържание на магнезий, алуминий и най-вече желязо. Някои камъни се състоят от 8 % железни оксиди, включени под формата на малки топчета с диаметър само 0,25 mm между пясъчинките. Отделните пясъчинки са свързани помежду си със силициева киселина, която прави скалата толкова твърда. Образованата от тези седименти изветрена скалиста почва представлява регосол от различни шисти, повечето от тях тинести и пясъчливи. Стойността на pH на почвата е по-ниска отколкото в съседните райони със ЗНП (около 6,0 в сравнение със 7,5 в съседните райони). Фактът, че почвата съдържа относително малко частици глина и е много камениста (делът на камъни е над 50 %), означава, че е добре аерирана чак до долните слоеве. В съчетание със специфичната микрофлора и микрофауна това води до значителни органолептични различия на вината в сравнение с вината от съседните ЗНП. Много вина от Uhlen Roth Lay имат подчертано изтънчен характер. Обикновено младите вина са много затворени, но имат огромен потенциал за стареене. Човешкото влияние се основава на лозаро-винарската традиция, която датира от хилядолетия. Има доказателства още от римско време за изкуството на засаждането на лозя върху тераси, поддържани от сухи каменни стени. През 380 г. сл. Хр. римският поет Авсон нарича тези конструкции „амфитеатри“. Друго доказателство за тази практика са находките на римски монети в терасите — вероятно са били жертвени дарове. Оттогава насам в този район непрекъснато се произвежда вино. С течение на столетията качеството на производството постоянно се подобрява чрез нови сортове грозде (от началото на 19-ти век Riesling) и нови системи на отглеждане (къса резитба без подпора, на единични колове или в телени конструкции). През последните десетилетия нарастващата осведоменост за околната среда доведе главно до все по-малкото използване на силно разтворими неорганични торове. В резултат на това в почвата са се върнали популации от естествената микрофлора и микрофауна, поради което абсорбцията на хранителните вещества, както и катионният обмен, все повече се извършват чрез приемането на сложни молекули в симбиозно взаимодействие с микробите, намиращи се на кореновите власинки. Тези микроби може да служат като предаватели между специфичните органични вещества и минералите в почвата, като по този начин вкусът на виното става още по-уникален.

Описаната по-горе връзка важи еднакво за вината с обозначение Sekt b.A.

9. Основни допълнителни условия

Правна рамка:

Разпоредби от националното право

Вид допълнително условие:

Допълнителни изисквания за етикетирание

Описание на условието:

Информацията, която трябва да бъде предоставена върху етикетите и опаковката, се определя въз основа на действащите законови и подзаконови разпоредби на Европейския съюз, Федерална република Германия и федералната провинция Райнланд-Пфалц. За да може традиционните понятия, свързани с това наименование за произход, да се използват върху етикета, виното трябва да е преминало официална проверка. Едва след като тази официална проверка потвърди, че виното отговаря на специалните изисквания, то получава официален контролен номер, който се състои от няколко цифри, указващи контролния орган, номера на стопанството, броя на предадените за проверка вина и годината, през която са предадени вината или е издаден контролният номер. Контролният номер трябва да бъде посочен върху етикета. Традиционните понятия „Qualitätswein“, „Prädikatswein“ и „Sekt b.A.“ са свързани с наименованието за произход и могат да заместят наименованието „ЗНП“.

Връзка към спецификацията на продукта

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

РЕШЕНИЕ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА КОМИСИЯТА**от 3 август 2018 година**

за публикуване в Официален вестник на Европейския съюз на единния документ, посочен в член 94, параграф 1, буква г) от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета, и на препратката към публикацията на спецификацията на продукта за наименование в лозаро-винарския сектор

(Uhlen Laubach (ЗНП))

(2018/С 277/05)

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 17 декември 2013 г. за установяване на обща организация на пазарите на селскостопански продукти и за отмяна на регламенти (ЕИО) № 922/72, (ЕИО) № 234/79, (ЕО) № 1037/2001 и (ЕО) № 1234/2007 на Съвета ⁽¹⁾, и по-специално член 97, параграф 3 от него,

като има предвид, че:

- (1) Германия изпрати заявление за защита на наименованието „Uhlen Laubach“ в съответствие с част II, дял II, глава I, раздел 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013.
- (2) В съответствие с член 97, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 Комисията разгледа заявлението и стигна до заключението, че са спазени условията, предвидени в членове 93 — 96, член 97, параграф 1 и членове 100, 101 и 102 от посочения регламент.
- (3) С цел да се даде възможност за подаване на декларации за възражение в съответствие с член 98 от Регламент (ЕС) № 1308/2013, в Официален вестник на Европейския съюз следва да се публикуват единният документ, посочен в член 94, параграф 1, буква г) от същия регламент, както и препратката към публикацията на спецификацията на продукта, направена в хода на предварителната национална процедура за разглеждане на заявлението за защита на наименованието „Uhlen Laubach“.

РЕШИ:

Член единствен

Единният документ, изготвен съгласно член 94, параграф 1, буква г) от Регламент (ЕС) № 1308/2013, и препратката към публикацията на спецификацията на продукта във връзка с наименованието „Uhlen Laubach“ (ЗНП) са поместени в приложението към настоящото решение.

В съответствие с член 98 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 публикуването на настоящото решение предоставя право на възражение срещу защитата на наименованието, посочено в първата алинея от настоящия член, в срок от два месеца от датата на публикуването му в Официален вестник на Европейския съюз.

Съставено в Брюксел на 3 август 2018 година.

За Комисията

Phil HOGAN

Член на Комисията

⁽¹⁾ ОВ L 347, 20.12.2013 г., стр. 671.

ПРИЛОЖЕНИЕ

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Uhlen Laubach“

PDO-DE-02082

Дата на подаване на заявлението: 26.3.2015 г.

1. Наименование/наименования за регистрация

Uhlen Laubach

2. Вид географско означение

ЗНП — защитено наименование за произход

3. Категории лозаро-винарски продукти

1. Вино

5. Качествено пенливо вино

4. Описание на виното(вината)

Качествено вино

В лозарския имот Uhlen Laubach отлежават бели вина от сорта Riesling. Има три вида лозаро-винарски продукти, чиито свойства леко се различават: качествено вино, вино със специални характеристики (Prädikatswein) и качествено пенливо вино, произведено в определен район (Sekt b.A.).

Младите вина, произвеждани в Uhlen Laubach, имат бледожълт цвят, понякога със зеленикав оттенък, който става по-наситен, колкото повече отлежава продуктът, преди да се превърне в богат сочно-златист цвят, когато виното е напълно узряло. Ароматите на вината се определят от взаимодействието на плодовите нюанси и минералните нюанси, типични за шистите. Със съдържание на варовик между 25 и 45 % сивите шисти на Laubach са едни от най-богатите на варовик скали в региона на Мозел. Това обяснява аромата, който често е с нотки на студен дим и лешници, както и обикновено по-плътния, мек вкус на узряващите там вина. Със своята топла, кадифена консистенция много от тези вина имат вълнуваща пълнота и дълбочина на аромата. Вината са със сметанов вкус и като цяло са готови за консумация след много кратък период на зреене.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (в % обем):	15,0
Минимално действително алкохолно съдържание (в % обем):	11,5
Минимална обща киселинност:	5,0 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър):	1,08
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в милиграми на литър):	250

Вино със специални характеристики (Prädikatswein), допълнено с: Auslese

В лозарския имот Uhlen Laubach отлежават бели вина от сорта Riesling. Има три вида лозаро-винарски продукти, чиито свойства леко се различават: качествено вино, вино със специални характеристики (Prädikatswein) и качествено пенливо вино, произведено в определен район (Sekt b.A.).

Младите вина, произвеждани в Uhlen Laubach, имат бледожълт цвят, понякога със зеленикав оттенък, който става по-наситен, колкото повече отлежава продуктът, преди да се превърне в богат сочно-златист цвят, когато виното е напълно узряло. Ароматите на вината се определят от взаимодействието на плодовите нюанси и минералните нюанси, типични за шистите. Със съдържание на варовик между 25 и 45 % сивите шисти на Laubach са едни от най-богатите на варовик скали в региона на Мозел. Ето защо узряващите там вина имат аромат, който често напомня студен дим и лешници, както и обикновено по-плътен, мек вкус. Със своята топла, кадифена консистенция много от тези вина имат вълнуваща пълнота и дълбочина на аромата. Вината са със сметанов вкус и като цяло са готови за консумация след много кратък период на зреене. При вината с обозначение Auslese към описаната палитра на аромати и вкусове се добавя деликатна сладост, а при вината с обозначение Beerenauslese — по-сметанова сладост, която може да съдържа и нотки на мед. При вината с обозначение Trockenbeerenauslese тези аспекти на винените аромати са още по-изразени. При вината с обозначение Eiswein описаната палитра на аромати и вкусове включва пикантна киселинност.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (в % обем):	41,0
Минимално действително алкохолно съдържание (в % обем):	5,5
Минимална обща киселинност:	7,0 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър):	2,1
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в милиграми на литър):	350

Вино със специални характеристики (Prädikatswein) с допълнително обозначение Beerenauslese, Trockenbeerenauslese или Eiswein

В лозарския имот Uhlen Laubach отлежават бели вина от сорта Riesling. Има три вида лозаро-винарски продукти, чиито свойства леко се различават: качествено вино, вино със специални характеристики (Prädikatswein) и качествено пенливо вино, произведено в определен район (Sekt b.A.).

Младите вина, произвеждани в Uhlen Laubach, имат бледожълт цвят, понякога със зеленикав оттенък, който става по-наситен, колкото повече отлежава продуктът, преди да се превърне в богат сочно-златист цвят, когато виното е напълно узряло. Ароматите на вината се определят от взаимодействието на плодовите нюанси и минералните нюанси, типични за шистите. Със съдържание на варовик между 25 и 45 % сивите шисти на Laubach са едни от най-богатите на варовик скали в региона на Мозел. Ето защо узряващите там вина имат аромат, който често напомня студен дим и лешници, както и обикновено по-плътен, мек вкус. Със своята топла, кадифена консистенция много от тези вина имат вълнуваща пълнота и дълбочина на аромата. Вината са със сметанов вкус и като цяло са готови за консумация след много кратък период на зреене. При вината с обозначение Auslese към описаната палитра на аромати и вкусове се добавя деликатна сладост, а при вината с обозначение Beerenauslese — по-сметанова сладост, която може да съдържа и нотки на мед. При вината с обозначение Trockenbeerenauslese тези аспекти на винените аромати са още по-изразени. При вината с обозначение Eiswein описаната палитра на аромати и вкусове включва пикантна киселинност.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (в % обем):	41,0
Минимално действително алкохолно съдържание (в % обем):	5,5
Минимална обща киселинност:	7,0 милиеквивалента на литър
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър):	2,1
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в милиграми на литър):	400

Sekt b.A. (качествено пенливо вино, произведено в определен район)

В лозарския имот Uhlen Laubach отлежават бели вина от сорта Riesling. Има три вида лозаро-винарски продукти, чиито свойства леко се различават: качествено вино, вино със специални характеристики (Prädikatswein) и качествено пенливо вино, произведено в определен район (Sekt b.A.).

Младите вина, произвеждани в Uhlen Laubach, имат бледожълт цвят, понякога със зеленикав оттенък, който става по-наситен, колкото повече отлежава продуктът, преди да се превърне в богат сочно-златист цвят, когато виното е напълно узряло. Ароматите на вината се определят от взаимодействието на плодовите нюанси и минералните нюанси, типични за шистите. Със съдържание на варовик между 25 и 45 % сивите шисти на Laubach са едни от най-богатите на варовик скали в региона на Мозел. Това обяснява аромата, който често е с нотки на студен дим и лешници, както и обикновено по-плътния, мек вкус на узряващите там вина. Със своята топла, кадифена консистенция много от тези вина имат вълнуваща пълнота и дълбочина на аромата. Вината са със сметанов вкус и като цяло са готови за консумация след много кратък период на зреене. При вината с обозначение Sekt b.A. описаната при вината Prädikatswein палитра на аромати и вкусове е подкрепена и засилена от въглеродния диоксид, който се получава при производството на пенливо вино.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (в % обем):	13,5
Минимално действително алкохолно съдържание (в % обем):	11,5
Минимална обща киселинност:	5,0 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър):	1,08
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в милиграми на литър):	185

5. Винопроизводствени практики**а. Основни енологични практики**

Приложими ограничения при производството на вината

Не са разрешени: калиев сорбат, лизозим, диметил дикарбонат, електродиализа, намаляване на алкохолното съдържание, катионообменители, концентриране (криоконцентрация, осмоза, конична центрофужна колонка), подслаждане с гроздова мъст, парчета или препарати от дъбово дърво.

Качествено вино

Специфична енологична практика

Най-малко 88 градуса по Оксле; максимална киселинност = 7,5 g/l; обогатяване с алкохол до максимално 14,0 % обем.

До 100 градуса по Оксле и обогатени с алкохол вина: максимално съдържание на остатъчна захар = „полусухо“ съгласно закона за виното

Над 100 градуса по Оксле: максимално съдържание на остатъчна захар = тепло на мъстта/3

Вино със специални характеристики (Prädikatswein)

Специфична енологична практика

Auslese: най-малко 105 градуса по Оксле; минимално съдържание на остатъчна захар = 90 g/l;

Beerenauslese: най-малко 130 градуса по Оксле; минимално съдържание на остатъчна захар = 150 g/l;

Trockenbeerenauslese: най-малко 180 градуса по Оксле; минимално съдържание на остатъчна захар = 180 g/l;

Eiswein: най-малко 130 градуса по Оксле; минимално съдържание на остатъчна захар = 150 g/l.

Sekt b.A. (качествено пенливо вино, произведено в определен район)

Специфична енологична практика: традиционна ферментация в бутилка

б. Максимални добиви

70 хектолитра от хектар

6. Определен район

Uhlen Laubach е част от ЗНП „Mosel“ (регистрационен № PDO-DE-A1270).

Лозарският район на Uhlen Laubach е разположен край Winnigen, окръг Mayen-Koblenz във федерална провинция Райнланд-Пфалц. От повече от 10 години тази част от района Uhlen е известна не само в света на виното като „Laubach“ — име, което произхожда от точното геоложко определение на разположените тук шисти. Районът започва надолу по течението с парцели 256/112, 2571/118, 2581/119, 2398/0, 2395/3 и 2393/0 и завършва надолу по течението с парцел 2222/1.

Продуктите със ЗНП „Uhlen Laubach“ може да са произведени в района на регистрираното ЗНП „Mosel“ (регистрационен № PDO-DE-A1270). Определеният район е част от ЗНП „Mosel“. Лозарският имот Uhlen Laubach обхваща площ от 12,84 ha.

7. Основни винени сортове грозде

Weißer Riesling

8. Описание на връзката/връзките

Лозарският район Uhlen Laubach се намира в терасирания пейзаж по долното течение на река Мозел. Терасите на Uhlen Laubach са разположени по традиционен начин с югозападна насоченост и се намират на надморска височина приблизително между 75 и 210 m. С 11,6 °C средната температура през последните пет години е относително висока, както може и да се очаква на толкова ниска надморска височина. Оскъдните валежи (около 620 mm) и големият брой часове слънцегреене (1 922) създават микроклимат, който е твърде различен от този на други райони на ЗНП „Mosel“ и е отговорен за специалната степен на зрялост на гроздето (високо потенциално алкохолно съдържание със слаба киселинност и зрели феноли). Вината имат реноме на много изразителни и с много плътен вкус. За физиологичната зрялост на гроздето и индивидуалния вкус на отглежданите там вина допринасят специфичните геоложки условия на района Uhlen Laubach. В геохронологичната скала Uhlen Laubach попада в периода на Девон, серия Долен девон. По-конкретно зоната се състои от седименти от етажа Горен емсий/поднива Laubach и Lahnstein и слоеве Laubach и Hohenrhein. Високото съдържание на варовик в разположените в района шисти е показателно за това, че морето е станало все по-плитко. На не повече от 10 до 20 метра дълбочина в тропическото праморе имало достатъчно кислород, за да позволи растежа на корали и миди, които сега са включени в шистите. Образованата от тези седименти изветрена скалиста почва представлява регосол от различни шисти, повечето от тях тинести. Съдържанието на варовик в почвата е много по-високо, отколкото в съседните райони със ЗНП, което означава, че и стойността на рН на почвата е по-голяма (7,5 в сравнение с 6,0 в съседните райони). По принцип отделните почвени частици се свързват от карбонати. Фактът, че почвата съдържа относително малко частици глина и а е много камениста (делът на камъни е над 50 %), означава, че е добре аерирана чак до долните слоеве. Особено в съчетание с високото съдържание на варовик и специфичната микрофлора и микрофауна това води до значителни органолептични различия на вината в сравнение с вината от съседните ЗНП. Вината от Uhlen Laubach често имат мирис, който леко напомня пушено. Техният вкус обикновено се описва като плътен, мек и кадифен. В сравнение със съседните райони със ЗНП те са най-сметановите вина. Като цяло те са готови за консумация след много кратък период на зреене. Човешкото влияние се основава на лозаро-винарска традиция, която датира от хилядолетия. Има доказателства още от римско време за изкуството на засаждането на лозя върху тераси, подкрепени от сухи каменни стени. През 380 г. сл. Хр. римският поет Авсон нарича тези конструкции „амфитеатри“. Друго доказателство за тази практика са находките на римски монети в терасите — вероятно са били жертвени дарове. Оттогава насам в този район непрекъснато се отглежда вино. С течение на столетията качеството на производството постоянно се подобрява чрез нови сортове грозде (от началото на 19-ти век Riesling) и нови системи на отглеждане (къса резитба без подпора, на единични колове или в телени конструкции). През последните десетилетия нарастващата осведоменост за околната среда доведе главно до все по-малкото използване на силно разтворими неорганични торове. В резултат на това в почвата са се върнали популации от естествената микрофлора и микрофауна, поради което абсорбцията на хранителните вещества, както и катионният обмен, все повече се извършват чрез приемането на сложни молекули в симбиозно взаимодействие с микробите, намиращи се на кореновите власинки. Тези микроби може да служат като предаватели между специфичните органични вещества и минералите в почвата, като по този начин вкусът на виното става още по-уникален.

Описаната по-горе връзка важи също така за вината с обозначение Sekt b.A.

9. Основни допълнителни условия

Правна рамка:

Национална правна уредба

Вид допълнително условие:

Допълнителни изисквания за етикетиране

Описание на условието:

Информацията, която трябва да бъде предоставена върху етикетите и опаковката, се определя въз основа на действащите законови и подзаконови разпоредби на Европейския съюз, Федерална република Германия и федералната провинция Райнланд-Пфалц. За да може традиционните понятия, свързани с това наименование за произход, да се използват върху етикета, виното трябва да е преминало официална проверка. Едва след като тази официална проверка потвърди, че виното отговаря на специалните изисквания, то получава официален контролен номер, който се състои от няколко цифри, указващи контролния орган, номера на стопанството, броя на предадените за проверка вина и годината, през която са предадени вината или е издаден контролният номер. Контролният номер трябва да бъде посочен върху етикета. Традиционните понятия „Qualitätswein“, „Prädikatswein“ и „Sekt b.A.“ са свързани с наименованието за произход и могат да заместят наименованието „ЗНП“.

Връзка към спецификацията на продукта

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

V

(Становища)

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА
НА КОНКУРЕНЦИЯТА

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Предварително уведомление за концентрация
(Дело M.8966 — PGA Motors/Fiber/Bernard Participations)

(текст от значение за ЕИП)

(2018/C 277/06)

1. На 31 юли 2018 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾.

Настоящото уведомление засяга следните предприятия:

- PGA Motors SAS (PGA Motors, Франция), собственост на групата Emil Frey,
- Fiber SC (Fiber, Франция),
- Bernard Participations (Франция).

PGA Motors придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) и член 3, параграф 4 от Регламента за сливанията съвместен контрол над предприятието Bernard Participations.

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове (акции).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за предприятие PGA Motors: търговия на дребно на моторни превозни средства и на резервни части, както и на свързани с тях услуги за поправка и поддръжка,
- за предприятие Fiber: семеен холдинг с контролен дял в Bernard Participations,
- за предприятие Bernard Participations: търговия на дребно с моторни превозни средства и с резервни части, както и свързани с тях услуги за поправка и поддръжка.

3. След предварително проучване Комисията констатира, че сделката, за която е уведомена, би могла да попадне в приложното поле на Регламента за сливанията. Въпреки това Комисията си запазва правото на окончателно решение по тази точка.

4. Комисията приканва заинтересованите трети страни да представят евентуалните си забележки по планираната сделка.

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Моля, винаги посочвайте следния референтен номер:

M.8966 — PGA Motors/Fiber/Bernard Participations

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1 („Регламент за сливанията“).

Забележки могат да се изпращат до Комисията по факс, по електронна поща или по пощата. Моля, използвайте координатите за връзка по-долу:

Електронна поща: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Факс +32 22964301

Пощенски адрес:

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

Предварително уведомление за концентрация
(Дело M.8879 — JERA Trading/LNG Optimisation)
Дело кандидат за опростена процедура
(текст от значение за ЕИП)
(2018/C 277/07)

1. На 31 юли 2018 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾.

Настоящото уведомление засяга следните предприятия:

- JERA Trading Pte Ltd („JERA Trading“, Сингапур), под съвместния контрол на Jera Co. Inc. („JERA“, ЯПОНИЯ) и EDF Trading Limited („EDFT“, Обединено кралство);
- LNG Optimisation (Обединено кралство), принадлежащо на EDFT, което е от своя страна изцяло притежавано дъщерно дружество на Electricité de France SA („EDF“, Франция).

JERA Trading придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията едноличен контрол над дейността, свързана с търговия и оптимизиране на EDFT („LNG Optimisation“).

Концентрацията се извършва посредством покупка на активи.

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- JERA Trading осъществява дейност в областта на търговията и оптимизирането на въглища и превоза на товари, която включва както физически (въглища), така и финансови продукти. То се контролира съвместно от JERA — предприятие, осъществяващо дейност по закупуване на втечен природен газ (ВПП) и на други суровини за неговите дружества майки Terco Fuel & Power, Inc. и Chubu Electric Power Co., Inc. — две японски предприятия за комунални услуги, и EDFT — дружество, което търгува с ВПП и с други суровини на пазара на едро и оптимизира активи за неговото дружество майка EDF;
- LNG Optimisation извършва дейност, свързана с търговия и оптимизиране на ВПП.

3. След предварително проучване Комисията констатира, че операцията, за която е уведомена, би могла да попадне в приложното поле на Регламента за сливанията. Въпреки това Комисията си запазва правото на окончателно решение по тази точка.

В съответствие с Известието на Комисията относно опростена процедура за разглеждане на някои концентрации съгласно Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽²⁾ следва да се отбележи, че това дело би могло да бъде разгледано по процедурата, посочена в Известието.

4. Комисията приканва заинтересованите трети страни да представят евентуалните си забележки по планираната сделка.

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Моля, винаги посочвайте следния референтен номер:

M.8879 — JERA Trading/LNG Optimisation

Забележки могат да се изпращат до Комисията по електронна поща, по факс, по електронна поща или по пощата. Моля, използвайте координатите за връзка по-долу:

Електронна поща: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Факс +32 22964301

Пощенски адрес:

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

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1 („Регламент за сливанията“).

⁽²⁾ ОВ С 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

Предварително уведомление за концентрация**(Дело M.9010 — JAB/Pret A Manger)****(текст от значение за ЕИП)**

(2018/C 277/08)

1. На 31 юли 2018 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾.

Настоящото уведомление засяга следните предприятия:

- JAB Holdings B.V., под контрола на JAB Holding Company S.à r.l. („JAB“, Luxembourg);
- PAM Group Limited („Pret“, Обединено кралство), под контрола на фондове, управлявани от Bridgepoint Advisers Limited.

JAB придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията контрол над цялото предприятие Pret.

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове (акции).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за JAB: JAB има интереси в секторите на марки чай и кафе (а именно Jacobs, Douwe Egberts и Tassimo) и на хлебни изделия, кафе, безалкохолни напитки и понички. JAB има контролни дялови участия в следните дружества, осъществяващи дейност в сектора на търговията на дребно с хранителни продукти и напитки в ЕИП: Krispy Kreme Doughnuts, Espresso House, Baresso, Balzac Coffee, Coffee Company и 12oz Coffee Joint. JAB развива дейност и в областта на доставките на едро на кафе и други топли напитки в цялото ЕИП;
- за Pret: Pret е специализирано в продажбата на дребно на хранителни продукти и напитки. То предлага широка гама от хранителни продукти и напитки, а именно сандвичи, топла храна, салати, супи, хлебни изделия, закуски, пресни плодове, сокове и биологично кафе. Pret има търговски обекти в Обединеното кралство, Франция, Дания, Нидерландия и извън ЕИП.

3. След предварително проучване Комисията констатира, че операцията, за която е уведомена, би могла да попадне в приложното поле на Регламента за сливанията. Въпреки това Комисията си запазва правото на окончателно решение по тази точка.

4. Комисията приканва заинтересованите трети страни да представят евентуалните си забележки по планираната сделка.

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Моля, винаги посочвайте следния референтен номер:

M.9010 — JAB/Pret A Manger

Забележки могат да се изпращат до Комисията по електронна поща, по факс или по пощата. Моля, използвайте координатите за връзка по-долу:

Електронна поща: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Факс +32 22964301

Пощенски адрес:

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

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1 („Регламент за сливанията“).

ISSN 1977-0855 (електронно издание)
ISSN 1830-365X (печатно издание)



Служба за публикации на Европейския съюз
2985 Люксембург
ЛЮКСЕМБУРГ

BG