



Dansk udgave

## Meddelelser og oplysninger

61. årgang

7. august 2018

### Indhold

#### II Meddelelser

MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

##### Europa-Kommissionen

2018/C 277/01 Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.8953 — Snam/DESFA) <sup>(1)</sup> ..... 1

#### IV Oplysninger

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

##### Europa-Kommissionen

2018/C 277/02 Euroens vekselkurs ..... 2

2018/C 277/03 Kommissionens gennemførelsesafgørelse af 3. august 2018 om offentliggørelse i *Den Europæiske Unions Tidende* af det enhedsdokument, der er omhandlet i artikel 94, stk. 1, litra d), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013, og af henvisningen til offentliggørelsen af varespecifikationen for en betegnelse i vinsektoren (Uhlen Blaufüsser Lay/Uhlen Blaufüßer Lay (BOB)) ..... 3

2018/C 277/04 Kommissionens gennemførelsesafgørelse af 3. august 2018 om offentliggørelse i *Den Europæiske Unions Tidende* af det enhedsdokument, der er omhandlet i artikel 94, stk. 1, litra d), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013, og af henvisningen til offentliggørelsen af varespecifikationen for en betegnelse i vinsektoren (Uhlen Roth Lay (BOB)) ..... 8

# DA

<sup>(1)</sup> EØS-relevant tekst.

2018/C 277/05	Kommissionens gennemførelsesafgørelse af 3. august 2018 om offentliggørelse i <i>Den Europæiske Unions Tidende</i> af det enhedsdokument, der er omhandlet i artikel 94, stk. 1, litra d), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013, og af henvisningen til offentliggørelsen af varespecifikationen for en betegnelse i vinsektoren (Uhlen Laubach (BOB)) ..... 13	13
---------------	--	----

---

V *Øvrige meddelelser*

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

**Europa-Kommissionen**

2018/C 277/06	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.8966 — PGA Motors/Fiber/Bernard Participations) <sup>(1)</sup> ..... 18	18
2018/C 277/07	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.8879 — JERA Trading/LNG Optimisation) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure <sup>(1)</sup> ..... 20	20
2018/C 277/08	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.9010 — JAB/Pret A Manger) <sup>(1)</sup> ..... 21	21

---

<sup>(1)</sup> EØS-relevant tekst.

## II

(Meddelelser)

MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,  
KONTORER OG AGENTURER

## EUROPA-KOMMISSIONEN

**Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion****(Sag M.8953 — Snam/DESFA)**

(EØS-relevant tekst)

(2018/C 277/01)

Den 13. juli 2018 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004<sup>(1)</sup>. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=da>) under dokumentnummer 32018M8953. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

---

<sup>(1)</sup> EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

## IV

(Oplysninger)

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,  
KONTORER OG AGENTURER

## EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs <sup>(1)</sup>

6. august 2018

(2018/C 277/02)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,1543	CAD	canadiske dollar	1,5032
JPY	japanske yen	128,68	HKD	hongkongske dollar	9,0605
DKK	danske kroner	7,4520	NZD	newzealandske dollar	1,7154
GBP	pund sterling	0,89280	SGD	singaporeanske dollar	1,5799
SEK	svenske kroner	10,3040	KRW	sydkoreanske won	1 299,27
CHF	schweiziske franc	1,1513	ZAR	sydafrikanske rand	15,4967
ISK	islandske kroner	123,80	CNY	kinesiske renminbi yuan	7,9066
NOK	norske kroner	9,5325	HRK	kroatiske kuna	7,4180
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	16 703,00
CZK	tjekkiske koruna	25,650	MYR	malaysiske ringgit	4,7090
HUF	ungarske forint	320,54	PHP	filippinske pesos	61,036
PLN	polske zloty	4,2731	RUB	russiske rubler	73,4661
RON	rumænske leu	4,6272	THB	thailandske bath	38,496
TRY	tyrkiske lira	5,9627	BRL	brasilianske real	4,2788
AUD	australske dollar	1,5629	MXN	mexicanske pesos	21,4484
			INR	indiske rupee	79,4900

<sup>(1)</sup> Kilde: Referencekurs offentliggjort af Den Europæiske Centralbank.

**KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESAFGØRELSE**

af 3. august 2018

**om offentliggørelse i *Den Europæiske Unions Tidende* af det enhedsdokument, der er omhandlet i artikel 94, stk. 1, litra d), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013, og af henvisningen til offentliggørelsen af varespecifikationen for en betegnelse i vinsektoren**

**(Uhlen Blaufüsser Lay/Uhlen Blaufüßer Lay (BOB))**

(2018/C 277/03)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007<sup>(1)</sup>, særlig artikel 97, stk. 3, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Tyskland har ansøgt om beskyttelse af betegnelsen »Uhlen Blaufüsser Lay«/»Uhlen Blaufüßer Lay« i henhold til del II, afsnit II, kapitel I, afdeling 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.
- (2) I henhold til artikel 97, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013 har Kommissionen gennemgået ansøgningen og fundet, at betingelserne i artikel 93-96, artikel 97, stk. 1, og artikel 100, 101 og 102 i nævnte forordning er opfyldt.
- (3) For at gøre det muligt at indgive indsigelser i henhold til artikel 98 i forordning (EU) nr. 1308/2013 bør det enhedsdokument, som er omhandlet i artikel 94, stk. 1, litra d), i nævnte forordning, og henvisningen til den offentliggørelse af varespecifikationen, der fandt sted under den indledende nationale procedure for behandling af ansøgningen om beskyttelse af betegnelsen »Uhlen Blaufüsser Lay«/»Uhlen Blaufüßer Lay«, offentliggøres i *Den Europæiske Unions Tidende* —

BESTEMT FØLGENDE:

*Eneste artikel*

Det enhedsdokument, der er udarbejdet i henhold til artikel 94, stk. 1, litra d), i forordning (EU) nr. 1308/2013, og henvisningen til offentliggørelsen af varespecifikationen for betegnelsen »Uhlen Blaufüsser Lay«/»Uhlen Blaufüßer Lay« (BOB), findes i bilaget til denne afgørelse.

I henhold til artikel 98 i forordning (EU) nr. 1308/2013 giver offentliggørelsen af denne afgørelse ret til at gøre indsigelse mod beskyttelsen af den betegnelse, der er anført i nærværende artikel, stk. 1, inden for to måneder fra datoen for offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Udfærdiget i Bruxelles, den 3. august 2018.

*På Kommissionens vegne*

Phil HOGAN

*Medlem af Kommissionen*

---

<sup>(1)</sup> EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671.

## BILAG

## ENHEDSDOKUMENT

»Uhlen Blaufüsser Lay«/»Uhlen Blaufüßer Lay«

PDO-DE-02081

Ansøgningsdato: 26.3.2015

**1. Betegnelse, der skal registreres**

»Uhlen Blaufüsser Lay«/»Uhlen Blaufüßer Lay«

**2. Type geografisk betegnelse**

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

**3. Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

5. Mousserende kvalitetsvin

**4. Beskrivelse af vinen/vinene***Kvalitetsvin*

Vine af typen Weißer Riesling modnes på godset Uhlen Blaufüsser Lay. Der er tre typer vinavlsprodukter med egenskaber, der afviger en smule fra hinanden fra produkt til produkt: kvalitetsvin (Qualitätswein), vin med særlige egenskaber (Prädikatswein) og mousserende kvalitetsvin fra bestemte regioner (Sekt b.A.).

Unge Uhlen Blaufüsser Lay-vine har en bleggul, til tider grænsende til grøn, farve, der bliver mere intens, jo længere tid produktet lagrer, indtil den forvandles til en varm, flot gylden farve, når vinen er fuldt modnet. Vinenes aroma kendetegnes ved et samspil mellem frugtagtige smagsnoter og antydninger af typiske skiferminerale. De mere leragtige aflejringer af dybere havlag giver Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) en smag, der ofte kan beskrives som »noget køligere«. Den prikkende mikrokrystallinske struktur og mineralerne danser ofte så diskret og let på tå hen over tungen, at de kan give mindelser om en aromatisk havbrise. For visse årgange er det endda muligt at smage den salte jod fra havet.

## Generelle analytiske egenskaber

Maksimalt alkoholindhold (vol. %):	15,0
Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.):	11,5
Samlet minimumssyreindhold:	5,0 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (milliækvivalenter pr. liter):	1,08
Maksimalt indhold af svovldioxid (milligram pr. liter):	250

*Vin med særlige egenskaber (Prädikatswein) suppleret af: Auslese*

Vine af typen Weißer Riesling modnes på godset Uhlen Blaufüsser Lay. Der er tre typer vinavlsprodukter med egenskaber, der afviger en smule fra hinanden fra produkt til produkt: kvalitetsvin (Qualitätswein), vin med særlige egenskaber (Prädikatswein) og mousserende kvalitetsvin fra bestemte regioner (Sekt b.A.).

Unge Uhlen Blaufüsser Lay-vine har en bleggul, til tider grænsende til grøn, farve, der bliver mere intens, jo længere tid produktet lagrer, indtil den forvandles til en varm, flot gylden farve, når vinen er fuldt modnet. Vinenes aroma kendetegnes ved et samspil mellem frugtagtige smagsnoter og antydninger af typiske skiferminerale. De mere leragtige aflejringer af dybere havlag giver Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) en smag, der ofte kan beskrives som »noget køligere«. Den prikkende mikrokrystallinske struktur og mineralerne danser ofte så diskret og let på tå hen over tungen, at de kan give mindelser om en aromatisk havbrise. For visse årgange er det endda muligt at smage den salte jod fra havet. De ovenfor beskrevne aromaer og smage har en underliggende sødhed, der for så vidt angår Auslese er delikat.

## Generelle analytiske egenskaber

Maksimalt alkoholindhold (vol. %):	41,0
Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.):	5,5
Samlet minimumssyreindhold:	7,0 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (milliækvivalenter pr. liter):	2,1
Maksimalt indhold af svovldioxid (milligram pr. liter):	350

*Vin med særlige egenskaber (Prädikatswein) suppleret af: Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein*

Vine af typen Weißer Riesling modnes på godset Uhlen Blaufüsser Lay. Der er tre typer vinavlsprodukter med egenskaber, der afviger en smule fra hinanden fra produkt til produkt: kvalitetsvin (Qualitätswein), vin med særlige egenskaber (Prädikatswein) og mousserende kvalitetsvin fra bestemte regioner (Sekt b.A.).

Unge Uhlen Blaufüsser Lay-vine har en bleggul, til tider grænsende til grøn, farve, der bliver mere intens, jo længere tid produktet lagrer, indtil den forvandles til en varm, flot gylden farve, når vinen er fuldt modnet. Vinenes aroma kendetegnes ved et samspil mellem frugtagtige smagsnoter og antydninger af typiske skiferminerale. De mere leragtige aflejringer af dybere havlag giver Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) en smag, der ofte kan beskrives som »noget køligere«. Den prikkende mikrokrystallinske struktur og mineralerne danser ofte så diskret og let på tå hen over tungen, at de kan give mindelser om en aromatisk havbrise. For visse årgange er det endda muligt at smage den salte jod fra havet. De ovenfor beskrevne aromaer og smage har en underliggende sødhed, der i Auslese er delikat, mens dens i Beerenauslese er mere cremet og også kan indeholde noter af honning. Disse aspekter af vinenes smage er endnu mere udtalte i Trockenbeerenauslese. I Eiswein har de ovenfor beskrevne aromaer og smage desuden en underliggende krydret syrlighed.

## Generelle analytiske egenskaber

Maksimalt alkoholindhold (vol. %):	41,0
Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.):	5,5
Samlet minimumssyreindhold:	70 i milliækvivalenter pr. liter
Maksimalt indhold af flygtig syre (milliækvivalenter pr. liter):	2,1
Maksimalt indhold af svovldioxid (milligram pr. liter):	400

*Mousserende kvalitetsvin fra bestemte regioner (Sekt b.A.)*

Vine af typen Weißer Riesling modnes på godset Uhlen Blaufüsser Lay. Der er tre typer vinavlsprodukter med egenskaber, der afviger en smule fra hinanden fra produkt til produkt: kvalitetsvin (Qualitätswein), vin med særlige egenskaber (Prädikatswein) og mousserende kvalitetsvin fra bestemte regioner (Sekt b.A.).

Unge Uhlen Blaufüsser Lay-vine har en bleggul, til tider grænsende til grøn, farve, der bliver mere intens, jo længere tid produktet lagrer, indtil den forvandles til en varm, flot gylden farve, når vinen er fuldt modnet.

Vinenes aroma kendetegnes ved et samspil mellem frugtagtige smagsnoter og antydninger af typiske skiferminerale. De mere leragtige aflejringer af dybere havlag giver Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) en smag, der ofte kan beskrives som »noget køligere«. Den prikkende mikrokrystallinske struktur og mineralerne danser ofte så diskret og let på tå hen over tungen, at de kan give mindelser om en aromatisk havbrise. For visse årgange er det endda muligt at smage den salte jod fra havet. Hvad angår Sekt b.A. forstærkes og intensiveres de beskrevne aromaer og smage i Prädikatswein (vin med særlige egenskaber) af den kulisyre, der anvendes i produktionen af mousserende vine.

## Generelle analytiske egenskaber

Maksimalt alkoholindhold (vol. %):	13,5
Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.):	11,5
Samlet minimumssyreindhold:	5,0 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (milliækvivalenter pr. liter):	1,08
Maksimalt indhold af svovldioxid (milligram pr. liter):	185

5. **Vinfremstillingsmetoder**a) **Væsentlige ønologiske fremgangsmåder**

Relevante restriktioner for fremstilling af vinene:

Følgende er ikke tilladt: kaliumsorbat, lysozym, dimethyldicarbonat, elektrodialyse, fjernelse af alkohol, kationbyttere, koncentration (frysekoncentrering, osmose, konisk centrifugering), sødning med druemost, egetræsspån eller præparater.

*Kvalitetsvin*

Særlig ønologisk fremgangsmåde:

Mindst 88 °Oechsle; maksimal surhed = 7,5 g/l; tilsætningsstoffer op til maksimalt 14,0 % volumen.

Op til 100 °Oechsle og vin med tilsætningsstoffer: maksimum restsukkerindhold = »halvtør«, jf. vinlovgivningen.

Over 100 °Oechsle: maksimum restsukkerindhold = mindstemostvægt/3.

*Vin med særlige egenskaber*

Særlig ønologisk fremgangsmåde:

»Auslese«: Mindst 105 °Oechsle; minimum restsukkerindhold = 90 g/l.

»Beerenauslese«: Mindst 130 °Oechsle; minimum restsukkerindhold = 150 g/l.

»Trockenbeerenauslese«: Mindst 180 °Oechsle; minimum restsukkerindhold = 180 g/l.

»Eiswein«: Mindst 130 °Oechsle; minimum restsukkerindhold = 150 g/l.

*Mousserende kvalitetsvin fra bestemte regioner*

Særlig ønologisk fremgangsmåde: traditionel gæring på flaske.

b) **Maksimumsudbytter**

70 hl/ha.

6. **Afgrænsning af det geografiske område**

Uhlen Blaufüsser Lay er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel« (registreringsnr. PDO-DE-A1270).

Uhlen Blaufüsser Lay-vinmarkerne er beliggende i Winnigen i landdistriktet Mayen-Koblenz i Rheinland-Pfalz. Navnet »Blaufüsser Lay« er registreret i matrikelregistret som udvindingsområde. I mere end 10 år har navnet figureret på mærkning som angivelse for skiferformationen. Termen »Blumslay« (af Blaufüsser Lay — Blauslay — Blooslay — Blumslay), et ord på dialekt, der har fundet vej tilbage i det højtyske sprog, henviser til et udkigspunkt på toppen af vinmarkerne. Arealet begynder ved parcel 2219/1 og slutter længere nede ad floden ved parcel 2179, 2181/1, 2186, 2190 og 2189/2.

Produkter, som bærer den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Uhlen Blaufüsser Lay« kan produceres i det område, der er registreret for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel« (registreringsnr. PDO-DE-A1270). Det afgrænsede område er beliggende inden for det afgrænsede område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«.

Uhlen Blaufüsser Lay-godset dækker et areal på 1,96 ha.

7. **Primære druesorter**

Weißer Riesling.



## 8. Tilknytning til det geografiske område

Uhlen Blaufüsser Lay-vinmarkerne er indlejret i terrasselandskabet i nedre Mosel. Uhlen Blaufüsser Lay-terrasserne er etableret på traditionel vis. De vender således mod sydvest og er beliggende i en højde på ca. 75-210 meter over havoverfladen. De sidste fem år har gennemsnitstemperaturen været relativt høj, nærmere betegnet 11,6 °C, hvilket er at forvente i så lav en højde. De ringe mængder nedbør (ca. 620 mm) og det høje antal solskinstimer (1 922) skaber et mikroklima, der er en hel del anderledes end områderne for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel«, og som har afgørende betydning for druerne specielle modning (højt potentielt alkoholindhold med lav surhedsgrad og modne phenoler). Vinene siges at være yderst udtryksfulde og have en meget fyldig smag. De særlige geologiske betingelser i Uhlen Blaufüsser Lay-regionen har væsentlig betydning for, at druerne kan opnå fysiologisk modenhed og er med til at skabe den særlige smag, som kendetegner den vin, der produceres i området.

Uhlen Blaufüsser Lay tilhører på den geologiske tidsskala Devon, nærmere betegnet Tidlig Devon. Mere specifikt består området af lag fra Oberems/Laubach-underniveauerne og ældre lag fra Laubach-niveauet. Havets dybdeudvikling kan ses i silt- og skiferlagene, der bliver gradvist mørkere. Den forvitrede klippejord, der er resultatet af disse lag, danner en regosol af forskellige typer lerrig og siltholdig skifer. Jordens høje indhold af ler sammenlignet med de tilgrænsende områder for andre beskyttede oprindelsesbetegnelser giver en højere markkapacitet og en lavere gennemsnitlig jordtemperatur i de lavere lag. Som følge heraf er der betydelige organoleptiske forskelle sammenlignet med de tilgrænsende områder for andre beskyttede oprindelsesbetegnelser. Uhlen Blaufüsser Lays generelt dæmpede duft indeholder kun en mindre andel frugtagtige elementer. Det resulterer i et duftindtryk af mineraler, som fortsætter i ganen og giver en oplevelse, der ofte beskrives som »fin, kølig, klar«.

Den menneskelige indflydelse bygger på en vindyrkningstradition, der går tusinder af år tilbage i tiden. Kunsten at plante vin på terrasser, der understøttes af tørstensmure, kan spores tilbage til romertiden. I 380 e.Kr. beskrev den romerske poet Ausonius sådanne konstruktioner som »amfiteatre«. Man har på terrasserne fundet romerske mønter, der angiveligt var efterladt der som offergaver, hvilket er yderligere bevis for denne praksis. Der er blevet dyrket vin i området lige siden. Kvaliteten af produktionen er gennem århundreder konstant blevet forbedret gennem udviklingen af nye druesorter (Riesling siden begyndelsen af det 19. århundrede) og nye måder at binde dem op på (som buske, på pæle eller metaltrådsrammer). De seneste årtier har en voksende miljøbevidsthed betydet, at der gøres mindre og mindre brug af letopløselige, mineralske gødningsstoffer. Resultatet er, at de naturlige populationer af mikroflora og mikrofauna er vendt tilbage til jorden, hvilket øger næringsstofoptagelsen og kationbytteprocessen som følge af inkorporeringen af komplekse molekyler, der interagerer symbiotisk med mikrober på rodhårene. Disse mikrober fungerer som budbringere mellem de forskellige organiske stoffer og mineraler i jorden og gør dermed vinens smag endnu mere unik.

Den her beskrevne tilknytning gælder også for mousserende kvalitetsvin fra bestemte regioner regioner (Sekt b.A.).

## 9. Vigtige yderligere betingelser

*Retsgrundlag:*

Den nationale lovgivning.

*Type yderligere betingelse:*

Supplerende bestemmelser om mærkning.

*Beskrivelse af betingelsen:*

De oplysninger, der skal fremgå af mærkningen og emballagen, findes i de love og forskrifter, som er gældende i Den Europæiske Union, Forbundsrepublikken Tyskland og delstaten Rheinland-Pfalz. Det er en betingelse for anvendelsen af de traditionelle termer forbundet med denne oprindelsesbetegnelse, at vinen har været genstand for en officiel kontrol. Kun vine, der opfylder de specifikke krav, der stilles i forbindelse med denne officielle kontrol, kan få tildelt et officielt kontrolnummer, som består af adskillige tal (det officielle kontrolnummer/Amtliche Prüfungsnummer), der angiver kontrolinstansen, bedriftsnummeret, antallet af vine indsendt til kontrol og det år, de er indsendt, eller det år, hvor kontrolnummeret er udstedt. Kontrolnummeret skal fremgå af mærkningen. De traditionelle termer »Qualitätswein«, »Prädikatswein« og »Sekt b.A.« er tæt knyttet til oprindelsesbetegnelsen og kan anvendes i stedet for betegnelsen »BOB«.

### Link til varespecifikationen

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

**KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESAFGØRELSE**

af 3. august 2018

**om offentliggørelse i *Den Europæiske Unions Tidende* af det enhedsdokument, der er omhandlet i artikel 94, stk. 1, litra d), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013, og af henvisningen til offentliggørelsen af varespecifikationen for en betegnelse i vinsektoren**

**(Uhlen Roth Lay (BOB))**

(2018/C 277/04)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007<sup>(1)</sup>, særlig artikel 97, stk. 3, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Tyskland har ansøgt om beskyttelse af betegnelsen »Uhlen Roth Lay« i henhold til del II, afsnit II, kapitel I, afdeling 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.
- (2) I henhold til artikel 97, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013 har Kommissionen gennemgået ansøgningen og fundet, at betingelserne i artikel 93-96, artikel 97, stk. 1, og artikel 100-102 i nævnte forordning er opfyldt.
- (3) For at gøre det muligt at indgive indsigelser i henhold til artikel 98 i forordning (EU) nr. 1308/2013 bør det enhedsdokument, der er omhandlet i artikel 94, stk. 1, litra d), i nævnte forordning, og den henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen, der blev udarbejdet i forbindelse med den indledende nationale procedure for behandling af ansøgningen om beskyttelse af betegnelsen »Uhlen Roth Lay«, offentliggøres i *Den Europæiske Unions Tidende* —

BESTEMT FØLGENDE:

*Eneste artikel*

Det enhedsdokument, der er udarbejdet i henhold til artikel 94, stk. 1, litra d), i forordning (EU) nr. 1308/2013, og henvisningen til offentliggørelsen af varespecifikationen for betegnelsen »Uhlen Roth Lay« (BOB) findes i bilaget til denne afgørelse.

I henhold til artikel 98 i forordning (EU) nr. 1308/2013 giver offentliggørelsen af denne afgørelse ret til at gøre indsigelse mod beskyttelsen af den betegnelse, der er anført i nærværende artikel, stk. 1, inden for to måneder fra datoen for offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Udfærdiget i Bruxelles, den 3. august 2018.

*På Kommissionens vegne*

Phil HOGAN

*Medlem af Kommissionen*

---

<sup>(1)</sup> EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671.

## BILAG

## ENHEDSDOKUMENT

»Uhlen Roth Lay«

PDO-DE-02083

Dato for indgivelse af ansøgningen: 26.3.2015

1. **Betegnelse(r), der skal registreres**

Uhlen Roth Lay

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

5. Mousserende kvalitetsvin

4. **Beskrivelse af vinen/vinene***Kvalitetsvin*

Riesling-hvidvine modnes på Uhlen Roth Lay-godset. Der er tre kategorier af vinavlsprodukter, hver med lidt forskellige egenskaber: kvalitetsvin, vin med særlige egenskaber (Prädikatswein) og Sekt b.A. (mousserende kvalitetsvin fra bestemte regioner).

Unge Uhlen Roth Lay-vine har en lysegul, til tider grønlig farve, der bliver mere intens, efterhånden som produktet modnes, og som forvandles til en rig og fyldig gylden farve, når vinen er fuldmoden. Vinenes aroma er kendetegnet ved samspillet mellem frugtagtige smagsnoter og strejf af typiske skiferminerale, ofte karakteriseret ved en kølig metallisk, men diskret skarphed, der giver en raffineret følelse i munden. I de fleste tilfælde har vinene kun enkelte dufte af kendte frugtaromaer. Nogle gange er der et strejf af modne efterårsæbler, mens der andre gange anes en delikat duft af viol kombineret med lakrids.

## Generelle analytiske karakteristika

Totalt alkoholindhold (% vol.):	15,0
Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.):	11,5
Samlet minimumssyreindhold:	5,0 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (milliækvivalenter pr. liter):	1,08
Maksimalt indhold af svovldioxid (mg/l):	250

*Vin med særlige egenskaber (Prädikatswein) (Auslese)*

Riesling-hvidvine modnes på Uhlen Roth Lay-godset. Der er tre kategorier af vinavlsprodukter, hver med lidt forskellige egenskaber: kvalitetsvin, vin med særlige egenskaber (Prädikatswein) og Sekt b.A. (mousserende kvalitetsvin fra bestemte regioner).

Unge Uhlen Roth Lay-vine har en lysegul, til tider grønlig farve, der bliver mere intens, efterhånden som produktet modnes, og som forvandles til en rig og fyldig gylden farve, når vinen er fuldmoden. Vinenes aroma er kendetegnet ved samspillet mellem frugtagtige smagsnoter og strejf af typiske skiferminerale, ofte karakteriseret ved en kølig metallisk, men diskret skarphed, der giver en raffineret følelse i munden. I de fleste tilfælde har vinene kun enkelte dufte af kendte frugtaromaer. Nogle gange er der et strejf af modne efterårsæbler, mens der andre gange anes en delikat duft af viol kombineret med lakrids. De forskellige aromaer og smagsnuancer, der er beskrevet ovenfor, har en underliggende sødme, som er delikat i Auslese-vine.

## Generelle analytiske karakteristika

Totalt alkoholindhold (% vol.):	41,0
Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.):	5,5
Samlet minimumssyreindhold:	7,0 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (milliækvivalenter pr. liter):	2,1
Maksimalt indhold af svovldioxid (mg/l):	350

*Vin med særlige egenskaber (Prädikatswein) (Beerenauslese, Trockenbeerenauslese og Eiswein)*

Riesling-hvidvine modnes på Uhlen Roth Lay-godset. Der er tre kategorier af vinavlsprodukter, hver med lidt forskellige egenskaber: kvalitetsvin, vin med særlige egenskaber (Prädikatswein) og Sekt b.A. (mousserende kvalitetsvin fra bestemte regioner).

Unge Uhlen Roth Lay-vine har en lysegul, til tider grønlig farve, der bliver mere intens, efterhånden som produktet modnes, og som forvandles til en rig og fyldig gylden farve, når vinen er fuldmoden. Vinenes aroma er kendetegnet ved samspillet mellem frugtagtige smagsnoter og strejf af typiske skiferminerale, ofte karakteriseret ved en kølig metallisk, men diskret skarphed, der giver en raffineret følelse i munden. I de fleste tilfælde har vinene kun enkelte dufte af kendte frugtaromaer. Nogle gange er der et strejf af modne efterårsæbler, mens der andre gange anes en delikat duft af viol kombineret med lakrids. De forskellige aromaer og smagsnuancer, der er beskrevet ovenfor, har en underliggende sødme, som er delikat i Auslese-vine og mere cremet i Beerenauslese-vine, og som også kan indeholde smagsnoter af honning. Disse aspekter af vinenes smag er endnu mere udtalte i vine af typen Trockenbeerenauslese. For så vidt angår Eiswein, omfatter de forskellige aromaer og smagsnuancer, der er beskrevet ovenfor, en kraftig syrlighed.

## Generelle analytiske karakteristika

Totalt alkoholindhold (% vol.):	41,0
Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.):	5,5
Samlet minimumssyreindhold:	7,0 milliækvivalenter pr. liter
Maksimalt indhold af flygtig syre (milliækvivalenter pr. liter):	2,1
Maksimalt indhold af svovldioxid (mg/l):	400

*Sekt b.A. (mousserende kvalitetsvin fra bestemte regioner)*

Riesling-hvidvine modnes på Uhlen Roth Lay-godset. Der er tre kategorier af vinavlsprodukter, hver med lidt forskellige egenskaber: kvalitetsvin, vin med særlige egenskaber (Prädikatswein) og Sekt b.A. (mousserende kvalitetsvin fra bestemte regioner).

Unge Uhlen Roth Lay-vine har en lysegul, til tider grønlig farve, der bliver mere intens, efterhånden som produktet modnes, og som forvandles til en rig og fyldig gylden farve, når vinen er fuldmoden. Vinenes aroma er kendetegnet ved samspillet mellem frugtagtige smagsnoter og strejf af typiske skiferminerale, ofte karakteriseret ved en kølig metallisk, men diskret skarphed, der giver en raffineret følelse i munden. I de fleste tilfælde har vinene kun enkelte dufte af kendte frugtaromaer. Nogle gange er der et strejf af modne efterårsæbler, mens der andre gange anes en delikat duft af viol kombineret med lakrids. For så vidt angår Sekt b.A.-vine, forstærkes og intensiveres de forskellige aromaer og smagsnuancer, der er beskrevet for Prädikatswein, af den kuldioxid, der anvendes i produktionen af mousserende vin.

## Generelle analytiske karakteristika

Totalt alkoholindhold (% vol.):	13,5
Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.):	11,5
Samlet minimumssyreindhold:	5,0 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (milliækvivalenter pr. liter):	1,08
Maksimalt indhold af svovldioxid (mg/l):	185

5. **Vinfremstillingspraksis**a) **Væsentlige ønologiske fremgangsmåder**

Relevante restriktioner for fremstilling af vinene

Følgende er ikke tilladt: kaliumsorbat, lysozym, dimetyldicarbonat, elektrodialyse, fjernelse af alkohol, kationbyttere, koncentration (frysekoncentration, osmose, konisk centrifugekolonne), sødning med druemost, egetræsspån eller præparater.

*Kvalitetsvin*

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Mindst 88 oechslegrader: maksimalt syreindhold = 7,5 g/l, tilsat alkohol op til maks. 14,0 % vol.

Op til 100 oechslegrader og vin tilsat alkohol: maksimalt restsukkerindhold = »halvtør« i henhold til vinlovgivningen

Over 100 oechslegrader: maksimalt restsukkerindhold = mostvægt/3

*Vin med særlige egenskaber (Prädikatswein), der er suppleret med Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese og Eiswein*

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Auslese: mindst 105 oechslegrader, minimumsindhold af restsukker = 90 g/l

Beerenauslese: mindst 130 oechslegrader, minimumsindhold af restsukker = 150 g/l

Trockenbeerenauslese: mindst 180 oechslegrader, minimumsindhold af restsukker = 180 g/l

Eiswein: mindst 130 oechslegrader, minimumsindhold af restsukker = 150 g/l

*Sekt b.A. (mousserende kvalitetsvin fra bestemte regioner)*

Særlig ønologisk fremgangsmåde:

traditionel gæring på flaske

b) **Maksimumsudbytter**

70 hl/ha

6. **Præcis afgrænsning af det geografiske område**

Uhlen Roth Lay er en del af BOB'en »Mosel« (registreringsnr. PDO-DE-A1270). Uhlen Roth Lay-vinmarkerne ligger i områderne Kobern og Winingen i landdistriktet Mayen-Koblenz i delstaten Rheinland-Pfalz. Denne del af Uhlen-godset, der er opkaldt efter det højeste punkt i skoven over vinmarkerne og efter de rødlige klipper, har i umindelige tider været kendt som »Uhlen Roth Lay«. Området begynder med de første vinmarker nedstrøms for Belltal-dalen — parcel nr. 262/54 og 156/53 — og ender nedstrøms med parcel nr. 6/1, 117/1 og 2394/3.

Produkter med BOB'en »Uhlen Roth Lay« må produceres i det registrerede BOB-område »Mosel« (registreringsnr. PDO-DE-A1270). Det afgrænsede område er omfattet af BOB'en »Mosel«.

Uhlen Roth Lay-godset dækker et areal på 15,97 ha.

7. **Primære druesorter**

Weißer Riesling

## 8. Tilknytning til det geografiske område

Uhlen Roth Lay-vinmarkerne ligger i Nedre Mosels terrasseformede landskab. Uhlen Roth Lay-terrasserne er arrangeret i en traditionel, sydvendt konfiguration og ligger i en højde på mellem 75 m og 210 m over havets overflade. Gennemsnitstemperaturen i løbet af de seneste fem år har med 11,6 °C været forholdsvis høj, som det kunne forventes i en så lav højde. De lave nedbørsmængder (ca. 620 mm) og det høje antal solskinstimer (1 922) giver et mikroklima, der er meget forskelligt fra de øvrige områder under BOB'en »Mosel«, og som er årsagen til druernes særlige modenhed (højt potentielt alkoholindhold med lavt syreindhold og modne phenoler). Vinene siges at være meget udtryksfulde og at have en meget fyldig smag. De særlige geologiske forhold i Uhlen Roth Lay-regionen hjælper druerne med at nå fysiologisk modenhed og former den særlige smag, der kendetegner de vine, som dyrkes der. På den geologiske tidsskala henhører Uhlen Roth Lay under systemet Devon, serien Nedre Devon. Mere specifikt består området af sedimentter fra underniveauet Oberems/Lahnstein med Ems-kvartsit og den ældre del af Hohenrhein-lagene. Klipperne har et meget højt indhold af magnesium, aluminium og især jern. Nogle af klipperne består mellem sandkornene af 8 % jernoxider, der er indkapslet i kugler på helt ned til 0,25 mm. De enkelte korn holdes sammen af silica, hvilket er det, der gør klipperne så hårde. Den forvitrede, stenede jord, der er resultatet heraf, er en regosol bestående af forskellige slags skifer, hvoraf de fleste er silt- og sandholdige. Jordens pH-værdi er lavere end i de tilstødende BOB-områder (ca. 6,0 sammenlignet med 7,5 i de tilstødende områder). Det faktum, at jorden indeholder forholdsvis få lerpartikler, men har et højt indhold af sten (over 50 %), betyder, at der er høj gennemluftning helt ned til de nedre lag. Kombineret med den særlige mikroflora og mikrofauna betyder dette, at vinene fra denne region har meget forskellige organoleptiske egenskaber sammenlignet med de vine, der produceres i de tilstødende BOB-områder. Mange Uhlen Roth Lay-vine er meget raffinerede. Selv om de unge vine normalt er meget tillukkede, har de et enormt lagringspotentiale. Den menneskelige indflydelse er baseret på en vindyrkningstradition, der går flere tusinde år tilbage. Plantning af vinmarker på terrasser, der understøttes af stennemure, kan spores tilbage til romertiden. I år 380 beskrev den romerske digter Ausonius sådanne konstruktioner som »amfiteatre«. Opdagelsen af romerske mønter i terrasserne, der formentlig var beregnet som offergaver, er yderligere bevis på denne praksis. Der er blevet dyrket vin i området lige siden. Gennem århundrederne er produktionskvaliteten til stadighed blevet forbedret ved udvikling af nye druesorter (sorten Riesling kom til i begyndelsen af det 19. århundrede) og nye måder at dyrke dem på (i buske, på pæle eller i trådnet). I de seneste årtier har stigende miljøbevidsthed hovedsagelig ført til mindre og mindre brug af stærkt opløselige mineralske gødninger. Som følge heraf er de naturlige bestande af mikroflora og mikrofauna vendt tilbage til jorden, hvorved processerne for både optagelse af næringsstoffer og kationbytning i stigende grad finder sted som resultat af inkorporeringen af komplekse molekyler, der interagerer symbiotisk med mikrober, som findes på rodhårene. Disse mikrober kan bruges som transmittorer mellem de særlige organiske stoffer og mineraler i jorden, hvilket gør vinens smag endnu mere unik.

Den sammenhæng, der er beskrevet ovenfor, gælder også for Sekt b.A.-vine.

## 9. Vigtige yderligere betingelser

*Retlig ramme:*

National lovgivning

*Type yderligere betingelse:*

Supplerende mærkningskrav

*Beskrivelse af betingelsen:*

De oplysninger, der skal angives på etiketterne og emballagen, er defineret i de love og bestemmelser, der er gældende i Den Europæiske Union, Forbundsrepublikken Tyskland og delstaten Rheinland-Pfalz. Inden de traditionelle benævnelser, der er forbundet med denne oprindelsesbetegnelse, kan anvendes på etiketten, skal vinen have bestået en officiel inspektion. Kun vine, der opfylder de særlige behov, som er forbundet med den officielle inspektion, får udstedt et officielt inspektionsnummer bestående af flere cifre, der angiver inspektionsmyndigheden, driftsnummeret, antallet af vine, der er indgivet til inspektion, og det år, hvor de blev indgivet, eller hvor inspektionsnummeret blev udstedt. Inspektionsnummeret skal være angivet på etiketten. De traditionelle benævnelser »Qualitätswein«, »Prädikatswein« og »Sekt b.A.« er forbundet med oprindelsesbetegnelsen og kan erstatte betegnelsen »BOB«.

### Link til produktspecifikationen

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

**KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESAFGØRELSE**

af 3. august 2018

om offentliggørelse i *Den Europæiske Unions Tidende* af det enhedsdokument, der er omhandlet i artikel 94, stk. 1, litra d), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013, og af henvisningen til offentliggørelsen af varespecifikationen for en betegnelse i vinsektoren

(Uhlen Laubach (BOB))

(2018/C 277/05)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007<sup>(1)</sup>, særlig artikel 97, stk. 3, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Tyskland har ansøgt om beskyttelse af betegnelsen »Uhlen Laubach« i henhold til del II, afsnit II, kapitel I, afdeling 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.
- (2) I henhold til artikel 97, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013 har Kommissionen gennemgået ansøgningen og fundet, at betingelserne i artikel 93-96, artikel 97, stk. 1, og artikel 100-102 i nævnte forordning er opfyldt.
- (3) For at gøre det muligt at indgive indsigelser i henhold til artikel 98 i forordning (EU) nr. 1308/2013 bør det enhedsdokument, der er omhandlet i artikel 94, stk. 1, litra d), i nævnte forordning, og den henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen, der blev udarbejdet i forbindelse med den indledende nationale procedure for behandling af ansøgningen om beskyttelse af betegnelsen »Uhlen Laubach«, offentliggøres i *Den Europæiske Unions Tidende* —

BESTEMT FØLGENDE:

*Eneste artikel*

Det enhedsdokument, der er udarbejdet i henhold til artikel 94, stk. 1, litra d), i forordning (EU) nr. 1308/2013, og henvisningen til offentliggørelsen af varespecifikationen for betegnelsen »Uhlen Laubach« (BOB) findes i bilaget til denne afgørelse.

I henhold til artikel 98 i forordning (EU) nr. 1308/2013 giver offentliggørelsen af denne afgørelse ret til at gøre indsigelse mod beskyttelsen af den betegnelse, der er anført i nærværende artikel, stk. 1, inden for to måneder fra datoen for offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Udfærdiget i Bruxelles, den 3. august 2018.

På Kommissionens vegne

Phil HOGAN

Medlem af Kommissionen

---

<sup>(1)</sup> EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671.

## BILAG

## ENHEDSDOKUMENT

»Uhlen Laubach«

PDO-DE-02082

Dato for indgivelse af ansøgningen: 26.3.2015

1. **Betegnelse(r), der skal registreres**

Uhlen Laubach

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

5. Mousserende kvalitetsvin

4. **Beskrivelse af vinen/vinene***Kvalitetsvin*

Riesling-hvidvine modnes på Uhlen Laubach-godset. Der er tre kategorier af vinavlsprodukter, hver med lidt forskellige egenskaber: kvalitetsvin, vin med særlige egenskaber (Prädikatswein) og Sekt b.A. (mousserende kvalitetsvin fra bestemte regioner).

Unge Uhlen Laubach-vine har en lysegul, til tider grønlig farve, der bliver mere intens, efterhånden som produktet modnes, og som forvandles til en rig og fyldig gylden farve, når vinen er fuldmøden. Vinenes aroma er kendetegnet ved samspillet mellem frugtagtige smagsnoter og strejf af typiske skiferminerale. Med et kalkindhold på 25 til 45 % er den grå Laubach-skifer en af de mest kalkholdige bjergarter i Mosel-regionen. Dette forklarer aromaen, der ofte har strejf af kølig røg og hasselnødder, og den generelt mere fyldige, bløde smag, der kendetegner de vine, som modnes der. Vinene er varme og fløjlsagtige, og mange af dem har en fascinerende fyldighed og smagsdybde. Vinene er cremede og generelt drikkeklare efter en meget kort modningsperiode.

## Generelle analytiske karakteristika

Maksimalt alkoholindhold (% vol.):	15,0
Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.):	11,5
Samlet minimumssyreindhold:	5,0 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (milliækvivalenter pr. liter):	1,08
Maksimalt indhold af svovldioxid (mg/l):	250

*Vin med særlige egenskaber (Prädikatswein), der er suppleret med Auslese*

Riesling-hvidvine modnes på Uhlen Laubach-godset. Der er tre kategorier af vinavlsprodukter, hver med lidt forskellige egenskaber: kvalitetsvin, vin med særlige egenskaber (Prädikatswein) og Sekt b.A. (mousserende kvalitetsvin fra bestemte regioner).

Unge Uhlen Laubach-vine har en lysegul, til tider grønlig farve, der bliver mere intens, efterhånden som produktet modnes, og som forvandles til en rig og fyldig gylden farve, når vinen er fuldmøden. Vinenes aroma er kendetegnet ved samspillet mellem frugtagtige smagsnoter og strejf af typiske skiferminerale. Med et kalkindhold på 25 til 45 % er den grå Laubach-skifer en af de mest kalkholdige bjergarter i Mosel-regionen. Dette er grunden til, at de vine, der modnes her, har en aroma, som ofte minder om kølig røg og hasselnødder, og en generelt mere fyldig, blød smag. Vinene er varme og fløjlsagtige, og mange af dem har en fascinerende fyldighed og smagsdybde. Vinene er cremede og generelt drikkeklare efter en meget kort modningsperiode. De forskellige aromaer og smagsnuancer, der er beskrevet, har en underliggende sødme, som er delikat i Auslese-vine og mere cremet i Beerenauslese-vine, og som også kan indeholde smagsnoter af honning. Disse aspekter af vinenes smag er endnu mere udtalte i vine af typen Trockenbeerenauslese. For så vidt angår Eiswein, omfatter de forskellige aromaer og smagsnuancer, der er beskrevet, en kraftig syrlighed.



## Generelle analytiske karakteristika

Maksimalt alkoholindhold (% vol.):	41,0
Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.):	5,5
Samlet minimumssyreindhold:	7,0 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (milliækvivalenter pr. liter):	2,1
Maksimalt indhold af svovldioxid (mg/l):	350

*Vin med særlige egenskaber (Prädikatswein), med betegnelsen »Beerenauslese«, »Trockenbeerenauslese« eller »Eiswein«*

Riesling-hvidvine modnes på Uhlen Laubach-godset. Der er tre kategorier af vinavlsprodukter, hver med lidt forskellige egenskaber: kvalitetsvin, vin med særlige egenskaber (Prädikatswein) og Sekt b.A. (mousserende kvalitetsvin fra bestemte regioner).

Unge Uhlen Laubach-vine har en lysegul, til tider grønlig farve, der bliver mere intens, efterhånden som produktet modnes, og som forvandles til en rig og fyldig gylden farve, når vinen er fuldmoden. Vinenes aroma er kendetegnet ved samspillet mellem frugtagtige smagsnoter og strejf af typiske skiferminerale. Med et kalkindhold på 25 til 45 % er den grå Laubach-skifer en af de mest kalkholdige bjergarter i Mosel-regionen. Dette er grunden til, at de vine, der modnes her, har en aroma, som ofte minder om kølig røg og hasselnødder, og en generelt mere fyldig, blød smag. Vinene er varme og fløjlsagtige, og mange af dem har en fascinerende fyldighed og smagsdybde. Vinene er cremede og generelt drikkeklare efter en meget kort modningsperiode. De forskellige aromaer og smagsnuancer, der er beskrevet, har en underliggende sødme, som er delikat i Auslese-vine og mere cremet i Beerenauslese-vine, og som også kan indeholde smagsnoter af honning. Disse aspekter af vinenes smag er endnu mere udtalte i vine af typen Trockenbeerenauslese. For så vidt angår Eiswein, omfatter de forskellige aromaer og smagsnuancer, der er beskrevet, en kraftig syrlighed.

## Generelle analytiske karakteristika

Maksimalt alkoholindhold (% vol.):	41,0
Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.):	5,5
Samlet minimumssyreindhold:	7,0 milliækvivalenter pr. liter
Maksimalt indhold af flygtig syre (milliækvivalenter pr. liter):	2,1
Maksimalt indhold af svovldioxid (mg/l):	400

*Sekt b.A. (mousserende kvalitetsvin fra bestemte regioner)*

Riesling-hvidvine modnes på Uhlen Laubach-godset. Der er tre kategorier af vinavlsprodukter, hver med lidt forskellige egenskaber: kvalitetsvin, vin med særlige egenskaber (Prädikatswein) og Sekt b.A. (mousserende kvalitetsvin fra bestemte regioner).

Unge Uhlen Laubach-vine har en lysegul, til tider grønlig farve, der bliver mere intens, efterhånden som produktet modnes, og som forvandles til en rig og fyldig gylden farve, når vinen er fuldmoden. Vinenes aroma er kendetegnet ved samspillet mellem frugtagtige smagsnoter og strejf af typiske skiferminerale. Med et kalkindhold på 25 til 45 % er den grå Laubach-skifer en af de mest kalkholdige bjergarter i Mosel-regionen. Dette forklarer aromaen, der ofte har strejf af kølig røg og hasselnødder, og den generelt mere fyldige, bløde smag, der kendetegner de vine, som modnes der. Vinene er varme og fløjlsagtige, og mange af dem har en fascinerende fyldighed og smagsdybde. Vinene er cremede og generelt drikkeklare efter en meget kort modningsperiode. For så vidt angår Sekt b.A.-vine, forstærkes og intensiveres de forskellige aromaer og smagsnuancer, der er beskrevet for Prädikatswein, af den kuldioxid, der anvendes i produktionen af mousserende vin.

## Generelle analytiske karakteristika

Maksimalt alkoholindhold (% vol.):	13,5
Virkeligt minimumsalkoholindhold (% vol.):	11,5
Samlet minimumssyreindhold:	5,0 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (milliækvivalenter pr. liter):	1,08
Maksimalt indhold af svovldioxid (mg/l):	185

5. **Vinfremstillingspraksis**a) **Væsentlige ønologiske fremgangsmåder**

Relevante restriktioner for fremstilling af vinene

Følgende er ikke tilladt: kaliumsorbat, lysozym, dimethyldicarbonat, elektrodialyse, fjernelse af alkohol, kationbyttere, koncentreret (frysekoncentrering, osmose, konisk centrifugekolonne), sødning med druemost, egetræsspån eller præparater.

*Kvalitetsvin*

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Mindst 88 oechslegrader: maksimalt syreindhold = 7,5 g/l, tilsat alkohol op til maks. 14,0 % vol.

Op til 100 oechslegrader og vin tilsat alkohol: maksimalt restsukkerindhold = »halvtør« i henhold til vinlovgivningen

Over 100 oechslegrader: maksimalt restsukkerindhold = mostvægt/3

*Vin med særlige egenskaber (Prädikatswein)*

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Auslese: mindst 105 oechslegrader, minimumsindhold af restsukker = 90 g/l

Beerenauslese: mindst 130 oechslegrader, minimumsindhold af restsukker = 150 g/l

Trockenbeerenauslese: mindst 180 oechslegrader, minimumsindhold af restsukker = 180 g/l

Eiswein: mindst 130 oechslegrader, minimumsindhold af restsukker = 150 g/l

*Sekt b.A. (mousserende kvalitetsvin fra bestemte regioner)*

Særlig ønologisk fremgangsmåde: traditionel gæring på flaske

b) **Maksimumsudbytter**

70 hl/ha

6. **Præcis afgrænsning af det geografiske område**

Uhlen Laubach er en del af BOB'en »Mosel« (registreringsnr. PDO-DE-A1270).

Uhlen Laubach-vinmarkerne ligger i området Winingen i landdistriktet Mayen-Koblenz i delstaten Rheinland-Pfalz. Denne del af Uhlen-regionen har i over ti år været kendt i vinverdenen og andetsteds som »Laubach« — en betegnelse, der stammer fra den præcise geologiske definition af den skifer, der findes her. Området begynder nedstrøms med parcel 256/112, 2571/118, 2581/119, 2398/0, 2395/3 og 2393/0 og ender nedstrøms med parcel 2222/1.

Produkter med BOB'en »Uhlen Laubach« må produceres i det registrerede BOB-område »Mosel« (registreringsnr. PDO-DE-A1270). Det afgrænsede område er omfattet af BOB'en »Mosel«. Uhlen Laubach-godset dækker et areal på 12,84 ha.

7. **Primære druesorter**

Weißer Riesling

## 8. Tilknytning til det geografiske område

Uhlen Laubach-vinmarkerne ligger i Nedre Mosels terrasseformede landskab. Uhlen Laubach-terrasserne er arrangeret i en traditionel, sydvestvendt konfiguration og ligger i en højde på mellem 75 m og 210 m over havets overflade. Gennemsnitstemperaturen i løbet af de seneste fem år har med 11,6 °C været forholdsvis høj, som det kunne forventes i en så lav højde. De lave nedbørsmængder (ca. 620 mm) og det høje antal solskinstimer (1 922) giver et mikroklima, der er meget forskelligt fra de øvrige områder under BOB'en »Mosel«, og som er årsagen til druernes særlige modenhed (højt potentielt alkoholindhold med lavt syreindhold og modne phenoler). Vinene siges at være meget udtryksfulde og at have en meget fyldig smag. De særlige geologiske forhold i Uhlen Laubach-regionen hjælper druerne med at nå fysiologisk modenhed og former den særlige smag, der kendetegner de vine, som dyrkes der. På den geologiske tidsskala henhører Uhlen Laubach under systemet Devon, serien Nedre Devon. Mere specifikt består området af sedimenter fra underniveauerne Oberems/Laubach og Lahnstein og lagene Laubach og Hohenrhein. Det høje kalkindhold i den skifer, der findes i området, er tegn på en stigende udjævning af havbunden. Det højst 10-20 m dybe tropiske hav indeholdt oprindeligt nok ilt til, at der kunne vokse koraller og muslinger, som nu er indeholdt i skiferen. Den forvitrede, stenede jord, der er resultatet heraf, er en regosol bestående af forskellige slags skifer, hvoraf de fleste er siltholdige. Kalkindholdet i jorden er meget højere end i de tilstødende BOB-områder, hvilket betyder, at jordens pH-værdi også er højere (7,5 sammenlignet med 6,0 i de tilstødende områder). De enkelte jordpartikler holdes for det meste sammen af carbonater. Det faktum, at jorden indeholder forholdsvis få lerpartikler, men har et højt indhold af sten (over 50 %), betyder, at der er høj gennemluftning helt ned til de nedre lag. Navnlig kombineret med det høje kalkindhold og den særlige mikroflora og mikrofauna betyder dette, at vinene fra denne region har meget forskellige organoleptiske egenskaber sammenlignet med de vine, der produceres i de tilstødende BOB-områder. Uhlen Laubach-vine har ofte en let røget duft. Deres smag siges normalt at være fuld og blød, mild og fløjsagtig. De er meget mere cremede end vinene fra de tilstødende BOB-områder. De er generelt drikkeklare efter en meget kort modningsperiode. Den menneskelige indflydelse er baseret på en vindyrkningstradition, der går flere tusinde år tilbage. Plantning af vinmarker på terrasser, der understøttes af stenmure, kan spores tilbage til romertiden. I år 380 beskrev den romerske digter Ausonius sådanne konstruktioner som »amfiteatre«. Opdagelsen af romerske mønter i terrasserne, der formentlig var beregnet som offergaver, er yderligere bevis på denne praksis. Der er blevet dyrket vin i området lige siden. Gennem århundrederne er produktionskvaliteten til stadighed blevet forbedret ved udvikling af nye druesorter (sorten Riesling kom til i begyndelsen af det 19. århundrede) og nye måder at dyrke dem på (i buske, på pæle eller i trådnet). I de seneste årtier har stigende miljøbevidsthed hovedsagelig ført til mindre og mindre brug af stærkt opløselige mineralske gødninger. Som følge heraf er de naturlige bestande af mikroflora og mikrofauna vendt tilbage til jorden, hvorved processerne for både optagelse af næringsstoffer og kationbytning i stigende grad finder sted som resultat af inkorporeringen af komplekse molekyler, der interagerer symbiotisk med mikrober, som findes på rodhårene. Disse mikrober kan bruges som transmittorer mellem de særlige organiske stoffer og mineraler i jorden, hvilket gør vinen smag endnu mere unik.

Den sammenhæng, der er beskrevet ovenfor, gælder også for Sekt b.A.-vine.

## 9. Vigtige yderligere betingelser

*Retlig ramme:*

National lovgivning

*Type yderligere betingelse:*

Supplerende mærkningskrav

*Beskrivelse af betingelsen:*

De oplysninger, der skal angives på etiketterne og emballagen, er defineret i de love og bestemmelser, der er gældende i Den Europæiske Union, Forbundsrepublikken Tyskland og delstaten Rheinland-Pfalz. Inden de traditionelle benævnelser, der er forbundet med denne oprindelsesbetegnelse, kan anvendes på etiketten, skal vinen have bestået en officiel inspektion. Kun vine, der opfylder de særlige behov, som er forbundet med den officielle inspektion, får udstedt et officielt inspektionsnummer bestående af flere cifre, der angiver inspektionsmyndigheden, bedriftsnummeret, antallet af vine, der er indgivet til inspektion, og det år, hvor de blev indgivet, eller hvor inspektionsnummeret blev udstedt. Inspektionsnummeret skal være angivet på etiketten. De traditionelle benævnelser »Qualitätswein«, »Prädikatswein« og »Sekt b.A.« er forbundet med oprindelsesbetegnelsen og kan erstatte betegnelsen »BOB«.

### Link til produktspecifikationen

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

## V

(Øvrige meddelelser)

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF  
KONKURRENCEPOLITIKKEN

EUROPA-KOMMISSIONEN

**Anmeldelse af en planlagt fusion**

**(Sag M.8966 — PGA Motors/Fiber/Bernard Participations)**

(EØS-relevant tekst)

(2018/C 277/06)

1. Den 31. juli 2018 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004<sup>(1)</sup> anmeldelse af en planlagt fusion.

Anmeldelsen vedrører virksomhederne:

- PGA Motors SAS (PGA Motors, Frankrig), der tilhører koncernen Emil Frey
- Fiber SC (Fiber, Frankrig)
- Bernard Participations (Frankrig).

PGA Motors erhverver fælles kontrol, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), og artikel 3, stk. 4, over Bernard Participations.

Den planlagte fusion gennemføres gennem opkøb af aktier.

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- PGA Motors: detailhandel med motorkøretøjer og reservedele samt levering af tilknyttede reparations- og vedligeholdelsestjenester
- Fiber: familieejet selskab, der har en kontrollerende interesse i Bernard Participations
- Bernard Participations: detailhandel med motorkøretøjer og reservedele samt tilknyttede reparations- og vedligeholdelsestjenester.

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis er omfattet af fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil.

4. Kommissionen opfordrer hermed alle interesserede tredjeparter til at fremsætte eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Alle bemærkninger skal være Kommissionen i hænde senest 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse. Angiv altid referencen:

M.8966 — PGA Motors/Fiber/Bernard Participations.

<sup>(1)</sup> EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 («fusionsforordningen»).

Bemærkningerne kan sendes til Kommissionen pr. e-mail, fax eller brev. Benyt venligst følgende kontaktoplysninger:

E-mail: [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Fax +32 22964301

Postadresse:

Europa-Kommissionen  
Generaldirektoratet for Konkurrence  
Registreringskontoret for fusioner  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIEN

---

**Anmeldelse af en planlagt fusion**  
**(Sag M.8879 — JERA Trading/LNG Optimisation)**  
**Behandles eventuelt efter den forenklede procedure**  
**(EØS-relevant tekst)**  
(2018/C 277/07)

1. Den 31. juli 2018 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004<sup>(1)</sup> anmeldelse af en planlagt fusion.

Anmeldelsen vedrører virksomhederne:

- JERA Trading Pte Ltd (»JERA Trading«, Singapore), som kontrolleres i fællesskab af Jera Co. Inc. (»JERA«, Japan) og EDF Trading Limited (»EDFT«, Det Forenede Kongerige)
- LNG Optimisation (Det Forenede Kongerige), som tilhører EDFT, der er et helejet datterselskab af Electricité de France SA (»EDF«, Frankrig).

JERA Trading erhverver enekontrol, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), over EDFT's handels- og optimeringsvirksomhed inden for flydende naturgas (»LNG Optimisation«).

Den planlagte fusion gennemføres gennem opkøb af aktiver.

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- JERA Trading er aktiv inden for handel og optimering på kul- og fragtområdet, hvilket omfatter både fysiske kulprodukter og finansielle produkter. Virksomheden kontrolleres i fællesskab af JERA, som er aktiv inden for køb af flydende naturgas og andre råvarer for sine moderselskaber Tepco Fuel & Power, Inc. og Chubu Electric Power Co., Inc., der begge er japanske forsyningsvirksomheder, og EDFT, som er en virksomhed, der handler med flydende naturgas og andre råvarer på engrosmarkedet og optimerer aktiver for sit moderselskab EDF
- LNG Optimisation er aktiv inden for handel med og optimering af flydende naturgas.

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis er omfattet af fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil.

Det bemærkes, at denne sag eventuelt vil blive behandlet efter den forenklede procedure i overensstemmelse med meddelelse fra Kommissionen om en forenklet procedure for behandling af bestemte fusioner efter Rådets forordning (EF) nr. 139/2004<sup>(2)</sup>.

4. Kommissionen opfordrer alle interesserede tredjeparter til at fremsætte eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Alle bemærkninger skal være Kommissionen i hænde senest 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse. Angiv altid referencen:

M.8879 — JERA Trading/LNG Optimisation.

Bemærkningerne kan sendes til Kommissionen pr. e-mail, fax eller brev. Benyt venligst følgende kontaktoplysninger:

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

Fax +32 22964301

Postadresse:

Europa-Kommissionen  
Generaldirektoratet for Konkurrence  
Registreringskontoret for fusioner  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIEN

---

<sup>(1)</sup> EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 (»fusionsforordningen«).

<sup>(2)</sup> EUT C 366 af 14.12.2013, s. 5.

**Anmeldelse af en planlagt fusion**  
**(Sag M.9010 — JAB/Pret A Manger)**  
**(EØS-relevant tekst)**  
(2018/C 277/08)

1. Den 31. juli 2018 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> anmeldelse af en planlagt fusion.

Anmeldelsen vedrører virksomhederne:

- JAB Holdings B.V., der er kontrolleret af JAB Holding Company S.à r.l. (»JAB«, Luxembourg)
- PAM Group Limited (»Pret«, Det Forenede Kongerige), der er kontrolleret af fonde, som forvaltes af Bridgepoint Advisers Limited.

JAB erhverver kontrol, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), over hele Pret.

Den planlagte fusion gennemføres gennem opkøb af aktier.

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- JAB: har interesser i te- og kaffemærker (bl.a. Jacobs, Douwe Egberts og Tassimo) og virksomheder, der sælger bagværk, kaffe, ikke-alkoholholdige drikke og doughnuts. JAB har kontrollerende andele i følgende virksomheder, der er aktive inden for sektoren for fødevare- og drikkevaredetailhandel i EØS: Krispy Kreme Doughnuts, Espresso House, Baresso, Balzac Coffee, Coffee Company og 12oz Coffee Joint. JAB er også aktiv inden for engrossalg af kaffe og andre varme drikke i EØS
- Pret: er forhandler af føde- og drikkevarer og tilbyder et bredt udvalg af fødevarer og drikke, bl.a. sandwicher, varm mad, salater, supper, bagværk, snacks, frisk frugt og organisk kaffe. Pret har butikker i Det Forenede Kongerige, Frankrig, Danmark, Nederlandene og uden for EØS.

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis er omfattet af fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil.

4. Kommissionen opfordrer alle interesserede tredjeparter til at fremsætte eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Alle bemærkninger skal være Kommissionen i hænde senest 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse. Angiv altid referencen:

M.9010 — JAB/Pret A Manger

Bemærkningerne kan sendes til Kommissionen pr. e-mail, fax eller brev. Benyt venligst følgende kontaktoplysninger:

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

Fax +32 22964301

Postadresse:

Europa-Kommissionen  
Generaldirektoratet for Konkurrence  
Registreringskontoret for fusioner  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIEN

---

<sup>(1)</sup> EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 (»fusionsforordningen«).











ISSN 1977-0871 (elektronisk udgave)  
ISSN 1725-2393 (papirudgave)



**Den Europæiske Unions Publikationskontor**  
2985 Luxembourg  
LUXEMBOURG

**DA**