

Amtsblatt der Europäischen Union

C 277



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

61. Jahrgang

7. August 2018

Inhalt

II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2018/C 277/01 Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.8953 — Snam/DESFA) ⁽¹⁾ 1

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2018/C 277/02 Euro-Wechselkurs 2

2018/C 277/03 Durchführungsbeschluss der Kommission vom 3. August 2018 über die Veröffentlichung des Einzigsten Dokuments gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie der Fundstelle der Produktspezifikation für einen Namen im Weinsektor im *Amtsblatt der Europäischen Union* (Uhlen Blaufüsser Lay/Uhlen Blaufüßer Lay (g.U.)) 3

2018/C 277/04 Durchführungsbeschluss der Kommission vom 3. August 2018 über die Veröffentlichung des Einzigsten Dokuments gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie der Fundstelle der Produktspezifikation für einen Namen im Weinsektor im *Amtsblatt der Europäischen Union* (Uhlen Roth Lay (g.U.)) 8

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

2018/C 277/05	Durchführungsbeschluss der Kommission vom 3. August 2018 über die Veröffentlichung des Einzigen Dokuments gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie der Fundstelle der Produktspezifikation für einen Namen im Weinsektor im <i>Amtsblatt der Europäischen Union</i> (Uhlen Laubach (g.U.))	13
---------------	---	----

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2018/C 277/06	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.8966 — PGA Motors/Fiber/Bernard Participations) ⁽¹⁾	18
2018/C 277/07	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.8879 — JERA Trading/LNG Optimisation) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	20
2018/C 277/08	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9010 — JAB/Pret A Manger) ⁽¹⁾	21

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.8953 — Snam/DESFA)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2018/C 277/01)

Am 13. Juli 2018 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32018M8953 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

6. August 2018

(2018/C 277/02)

1 Euro =

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,1543	CAD	Kanadischer Dollar	1,5032
JPY	Japanischer Yen	128,68	HKD	Hongkong-Dollar	9,0605
DKK	Dänische Krone	7,4520	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7154
GBP	Pfund Sterling	0,89280	SGD	Singapur-Dollar	1,5799
SEK	Schwedische Krone	10,3040	KRW	Südkoreanischer Won	1 299,27
CHF	Schweizer Franken	1,1513	ZAR	Südafrikanischer Rand	15,4967
ISK	Isländische Krone	123,80	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,9066
NOK	Norwegische Krone	9,5325	HRK	Kroatische Kuna	7,4180
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	16 703,00
CZK	Tschechische Krone	25,650	MYR	Malaysischer Ringgit	4,7090
HUF	Ungarischer Forint	320,54	PHP	Philippinischer Peso	61,036
PLN	Polnischer Zloty	4,2731	RUB	Russischer Rubel	73,4661
RON	Rumänischer Leu	4,6272	THB	Thailändischer Baht	38,496
TRY	Türkische Lira	5,9627	BRL	Brasilianischer Real	4,2788
AUD	Australischer Dollar	1,5629	MXN	Mexikanischer Peso	21,4484
			INR	Indische Rupie	79,4900

⁽¹⁾ Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

DURCHFÜHRUNGSBESCHLUSS DER KOMMISSION**vom 3. August 2018****über die Veröffentlichung des Einzigen Dokuments gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie der Fundstelle der Produktspezifikation für einen Namen im Weinsektor im Amtsblatt der Europäischen Union****(Uhlen Blaufüsser Lay/Uhlen Blaufüßer Lay (g.U.))**

(2018/C 277/03)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

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

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Deutschland hat im Einklang mit Teil II Titel II Kapitel I Abschnitt 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 einen Antrag auf Schutz des Namens „Uhlen Blaufüsser Lay“/„Uhlen Blaufüßer Lay“ gestellt.
- (2) Die Kommission hat den Antrag gemäß Artikel 97 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 geprüft und ist zu dem Ergebnis gekommen, dass die Bedingungen gemäß den Artikeln 93 bis 96, Artikel 97 Absatz 1 und den Artikeln 100, 101 und 102 der Verordnung erfüllt sind.
- (3) Damit gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 Einspruch eingelegt werden kann, sollten das Einzige Dokument gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der genannten Verordnung sowie die Fundstelle der Produktspezifikation, die im Rahmen des nationalen Vorverfahrens zur Prüfung des Antrags auf Schutz des Namens „Uhlen Blaufüsser Lay“/„Uhlen Blaufüßer Lay“ veröffentlicht wurde, im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht werden —

BESCHLIESST:

Einziges Artikel

Das gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 erstellte Einzige Dokument und die Fundstelle der Produktspezifikation für das Erzeugnis mit dem Namen „Uhlen Blaufüsser Lay“/„Uhlen Blaufüßer Lay“ (g.U.) sind im Anhang dieses Beschlusses enthalten.

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

Brüssel, den 3. August 2018

Für die Kommission

Phil HOGAN

Mitglied der Kommission

⁽¹⁾ ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

ANHANG

EINZIGES DOKUMENT

„Uhlen Blaufüsser Lay“/„Uhlen Blaufüßer Lay“

PDO-DE-02081

Datum der Antragstellung: 26.3.2015

1. Name(n)

„Uhlen Blaufüsser Lay“/„Uhlen Blaufüßer Lay“

2. Art der geografischen Angabe

g.U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

4. Beschreibung des Weins/der Weine

Qualitätswein

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

In der Jugend hat der Uhlen Blaufüsser Lay eine blassgelbe, gelegentlich ins grünliche gehende Farbe, mit zunehmendem Alter wird die Farbe intensiver, bis er voll ausgereift in sattem, üppigen Gold schimmern kann. Das Aromenspiel der Weine definiert sich durch das Zusammenspiel von Fruchtnoten und typischer Schiefermineralität. Die tonigeren Ablagerungen der tieferen Meeresschichten sublimieren im Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) zu einem Geschmack, der oft als „etwas kühler“ beschrieben werden kann. Prickelnde, feinkristalline Struktur und Minerale tanzen oft so leichtfüßig und subtil auf der Zunge, dass Erinnerungen an würzige Meeresbrisen geweckt werden können. Und in manchen Jahren schmeckt man sogar das salzige Jod des Meeres.

Allgemeine Analysemerkmale

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

Prädikatswein, ergänzt durch: Auslese

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

In der Jugend hat der Uhlen Blaufüsser Lay eine blassgelbe, gelegentlich ins grünliche gehende Farbe, mit zunehmendem Alter wird die Farbe intensiver, bis er voll ausgereift in sattem, üppigen Gold schimmern kann. Das Aromenspiel der Weine definiert sich durch das Zusammenspiel von Fruchtnoten und typischer Schiefermineralität. Die tonigeren Ablagerungen der tieferen Meeresschichten sublimieren im Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) zu einem Geschmack, der oft als „etwas kühler“ beschrieben werden kann. Prickelnde, feinkristalline Struktur und Minerale tanzen oft so leichtfüßig und subtil auf der Zunge, dass Erinnerungen an würzige Meeresbrisen geweckt werden können. Und in manchen Jahren schmeckt man sogar das salzige Jod des Meeres. Das oben beschriebene Aromen- und Geschmacksspektrum ist bei Auslesen von einer delikaten Süße.

Allgemeine Analysemerkmale

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

Prädikatswein, ergänzt durch: Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein

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

In der Jugend hat der Uhlen Blaufüsser Lay eine blassgelbe, gelegentlich ins grünliche gehende Farbe, mit zunehmendem Alter wird die Farbe intensiver, bis er voll ausgereift in sattem, üppigen Gold schimmern kann. Das Aromenspiel der Weine definiert sich durch das Zusammenspiel von Fruchtnoten und typischer Schiefermineralität. Die tonigeren Ablagerungen der tieferen Meeresschichten sublimieren im Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüsser Lay) zu einem Geschmack, der oft als „etwas kühler“ beschrieben werden kann. Prickelnde, feinkristalline Struktur und Minerale tanzen oft so leichtfüßig und subtil auf der Zunge, dass Erinnerungen an würzige Meeresbrisen geweckt werden können. Und in manchen Jahren schmeckt man sogar das salzige Jod des Meeres. Das oben beschriebene Aromen- und Geschmacksspektrum ist bei Auslesen von einer delikatsten Süße, bei Beerenauslesen von einer cremigeren Süße, die auch verschiedene Honigaromen anklingen lassen kann, unterlegt. Diese Geschmacksaspekte treten bei Trockenbeerenauslesen noch weiter in den Vordergrund. Bei Eisweinen ist das oben beschriebene Aromen- und Geschmacksspektrum erweitert um eine pikante Säure.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	41,0
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	5,5
Mindestgesamtsäure:	70 Milliäquivalent je Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	2,1
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	400

Sekt b. A.

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

In der Jugend hat der Uhlen Blaufüsser Lay eine blassgelbe, gelegentlich ins grünliche gehende Farbe, mit zunehmendem Alter wird die Farbe intensiver, bis er voll ausgereift in sattem, üppigen Gold schimmern kann.

Das Aromenspiel der Weine definiert sich durch das Zusammenspiel von Fruchtnoten und typischer Schiefermineralität. Die tonigeren Ablagerungen der tieferen Meeresschichten sublimieren im Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüsser Lay) zu einem Geschmack, der oft als „etwas kühler“ beschrieben werden kann. Prickelnde, feinkristalline Struktur und Minerale tanzen oft so leichtfüßig und subtil auf der Zunge, dass Erinnerungen an würzige Meeresbrisen geweckt werden können. Und in manchen Jahren schmeckt man sogar das salzige Jod des Meeres. Das bei den Prädikatsweinen beschriebene Aromen- und Geschmacksspektrum wird bei Sekt b. A. unterstützt und verstärkt durch die bei der Versektung entstandene Kohlensäure.

Allgemeine Analysemerkmale

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

5. Weinbereitungsverfahren

a) **Wesentliche önologische Verfahren**

Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung

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

Qualitätswein

Spezifisches önologisches Verfahren

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

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

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

Prädikatsweine

Spezifisches önologisches Verfahren

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

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

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

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

Sekte b. A.

Spezifisches önologisches Verfahren: traditionelle Flaschengärung

b) **Höchststränge**

70 Hektoliter je Hektar

6. Abgegrenztes Gebiet

Uhlen Blaufüsser Lay ist ein Teil der geschützten Ursprungsbezeichnung „Mosel“ (Registriernummer PDO-DE-A1270).

Uhlen Blaufüsser Lay liegt in der Gemarkung von Winnigen im Landkreis Mayen-Koblenz des Bundeslandes Rheinland-Pfalz. Der Name „Blaufüßer Lay“ ist als Gewinnbezeichnung im Kataster eingetragen. Er wird seit über 10 Jahren auf dem Etikett zur Kennzeichnung der Schieferformation genutzt. Der aus dem Dialekt wieder ins Hochdeutsche gewanderte Begriff „Blumslay“ (entstanden aus Blaufüßer Lay — Blauslay — Blooslay — Blumslay) kennzeichnet einen Aussichtspunkt oberhalb der Weinberge. Das Gebiet beginnt mit der Parzelle 2219/1 und endet flussabwärts mit den Parzellen 2179, 2181/1, 2186, 2190, 2189/2.

Die Herstellung der Erzeugnisse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Uhlen Blaufüsser Lay kann im Gebiet der eingetragenen Ursprungsbezeichnung „Mosel“ erfolgen (Registriernummer PDO-DE-A1270). Das abgegrenzte Gebiet ist eingebettet in die g.U. Mosel.

Das Gebiet Uhlen Blaufüßer Lay erstreckt sich über eine Fläche von 1,96 ha.

7. Wichtigste Keltertrauben

Weißer Riesling

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Der Uhlen Blaufüsser Lay ist eingebettet in die Terrassenlandschaft des unteren Verlaufs der Mosel. Uhlen Blaufüsser Lay ist traditionell terrassiert, nach Süd-West ausgerichtet und liegt auf einer Höhe zwischen ca. 75 m und 210 m über NN. Die höheren Temperaturen, die durch diese extrem niedrige Lage über NN zu erwarten sind, werden mit durchschnittlichen 11,6 °C für die letzten fünf Jahre bestätigt. Die gleichzeitig geringen Niederschlagsmengen von ca. 620 mm bei gleichzeitig hohen Sonnenscheinstunden von 1 922 beschreiben ein Mikroklima, welches sich signifikant von den anderen Regionen der g.U. Mosel unterscheidet und für die besondere Reife der Trauben (hoher potenzieller Alkoholgehalt bei niedriger Säure und reifen Phenolen) verantwortlich ist. Die Weine werden als sehr ausdrucksstark und von großem Geschmacksvolumen beschrieben. Einen wesentlichen Beitrag zur physiologischen Reife der Trauben und dem individuellen Geschmacksbild der hier wachsenden Weine liefern die spezifischen geologischen Verhältnisse im Bereich Uhlen Blaufüsser Lay.

Eingebracht in die geologische Zeitordnung gehört der Uhlen Blaufüsser Lay in das System Devon, Serie Unterdevon. Weiter untergliedert handelt es sich um Sedimente aus dem Oberems/Laubach-Unterstufe und hier um die älteren Sedimente der Laubach-Schichten. Hier macht sich mit immer mächtiger werdenden dunklen Schluff- und Tonschieferpaketen die zunehmende Vertiefung des Meeres bemerkbar. Bei dem aus diesen Sedimenten verwitterten Gesteinsboden handelt es sich um ein Rigosol verschiedener toniger und schluffiger Schiefer. Der im Vergleich zu den benachbarten g.U. höhere Tongehalt des Bodens bedingt eine höhere Feldkapazität und eine niedrigere durchschnittliche Bodentemperatur in tieferen Schichten. Hieraus resultieren wesentliche organoleptische Unterschiede zu den benachbarten g.U. Uhlen Blaufüsser Lay hat einen geringeren Anteil fruchtiger Komponenten in einem insgesamt verhaltenen Bouquet. Der hierdurch entstehende mineralische olfaktorische Eindruck findet am Gaumen seine Fortsetzung mit einem Sinneseindruck, der meist als „fein, kühl, klar“ beschrieben wird.

Der menschliche Einfluss stützt sich auf eine Jahrtausende alte Weinbautradition. Die Kunst der Anlage von Weinbergen mit von Trockenmauern gestützten Terrassen ist aus römischer Zeit belegt. Der römische Dichter Ausonius spricht 380 n. Chr. von „Amphitheatern“. Auch die Funde römischer Münzen in den Terrassen, vermutliche Opfergaben, belegen die Bewirtschaftung. Seit dieser Zeit wird hier kontinuierlich Wein angebaut, wobei die Produktion über die Jahrhunderte immer weiter durch neue Erziehungsmethoden (Heckenerziehung-Pfählerziehung-Drahtrahmenerziehung) und Rebsorten (seit dem frühen 19. Jahrhundert der Riesling) qualitativ optimiert wurde. In den letzten Dekaden ist im Kontext eines wachsenden ökologischen Bewusstseins vor allem der zunehmende Verzicht auf leichtlösliche Mineraldünger hervorzuheben. Durch die hierdurch bedingte zurückkehrende Population der natürlichen Mikroflora und -fauna im Boden erfolgt die Nahrungsaufnahme neben dem Kationenaustausch immer mehr durch Inkorporieren komplexer Moleküle im symbiotischen Zusammenwirken mit den an den Wurzelhaaren angesiedelten Mikroben, die als Transmitter zwischen der spezifischen organischen und mineralogischen Substanz des Bodens angesprochen werden können und damit die Singularität im Geschmacksbild des Weins weiter erhöhen.

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

9. Weitere wesentliche Bedingungen

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

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

Link zur Produktspezifikation

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

DURCHFÜHRUNGSBESCHLUSS DER KOMMISSION**vom 3. August 2018****über die Veröffentlichung des Einzigen Dokuments gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie der Fundstelle der Produktspezifikation für einen Namen im Weinsektor im *Amtsblatt der Europäischen Union*****(Uhlen Roth Lay (g.U.))**

(2018/C 277/04)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

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

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Deutschland hat im Einklang mit Teil II Titel II Kapitel I Abschnitt 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 einen Antrag auf Schutz des Namens „Uhlen Roth Lay“ gestellt.
- (2) Die Kommission hat den Antrag gemäß Artikel 97 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 geprüft und ist zu dem Ergebnis gekommen, dass die Bedingungen gemäß den Artikeln 93 bis 96, Artikel 97 Absatz 1 und den Artikeln 100, 101 und 102 der Verordnung erfüllt sind.
- (3) Damit gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 Einspruch eingelegt werden kann, sollten das Einzige Dokument gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der genannten Verordnung sowie die Fundstelle der Produktspezifikation, die im Rahmen des nationalen Vorverfahrens zur Prüfung des Antrags auf Schutz des Namens „Uhlen Roth Lay“ veröffentlicht wurde, im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht werden —

BESCHLIESST:

Einziges Artikel

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

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

Brüssel, den 3. August 2018

Für die Kommission

Phil HOGAN

Mitglied der Kommission

⁽¹⁾ ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

ANHANG

EINZIGES DOKUMENT

„Uhlen Roth Lay“

PDO-DE-02083

Datum der Antragstellung: 26.3.2015

1. Name(n)

Uhlen Roth Lay

2. Art der geografischen Angabe

g.U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

4. Beschreibung des Weins/der Weine

Qualitätswein

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

In der Jugend hat der Uhlen Roth Lay eine blassgelbe, gelegentlich ins grünliche gehende Farbe, mit zunehmendem Alter wird die Farbe intensiver, bis er voll ausgereift in sattem, üppigen Gold schimmern kann. Das Aromenspiel der Weine definiert sich durch das Zusammenspiel von Fruchtnoten und typischer Schiefermineralität, die am Gaumen oft mit aristokratischer Anmutung von einer metallisch-kühlen und eher zurückhaltenden Adstringens geprägt ist. Die Weine zeigen meist nur wenige Düfte aus der Welt der bekannten Fruchtaromen. Manchmal sind es Anflüge von reifen Herbstäpfeln, manchmal ist ein zarter Veilchenduft wahrnehmbar, gepaart mit Süßholz und Lakritze.

Allgemeine Analysemerkmale

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

Prädikatswein (Auslese)

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

In der Jugend hat der Uhlen Roth Lay eine blassgelbe, gelegentlich ins grünliche gehende Farbe, mit zunehmendem Alter wird die Farbe intensiver, bis er voll ausgereift in sattem, üppigen Gold schimmern kann. Das Aromenspiel der Weine definiert sich durch das Zusammenspiel von Fruchtnoten und typischer Schiefermineralität, die am Gaumen oft mit aristokratischer Anmutung von einer metallisch-kühlen und eher zurückhaltenden Adstringens geprägt ist. Die Weine zeigen meist nur wenige Düfte aus der Welt der bekannten Fruchtaromen. Manchmal sind es Anflüge von reifen Herbstäpfeln, manchmal ist ein zarter Veilchenduft wahrnehmbar, gepaart mit Süßholz und Lakritze. Das oben beschriebene Aromen- und Geschmacksspektrum ist bei Auslesen von einer delikaten Süße.

Allgemeine Analysemerkmale

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

Prädikatswein (Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein)

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

In der Jugend hat der Uhlen Roth Lay eine blassgelbe, gelegentlich ins grünliche gehende Farbe, mit zunehmendem Alter wird die Farbe intensiver, bis er voll ausgereift in sattem, üppigen Gold schimmern kann. Das Aromenspiel der Weine definiert sich durch das Zusammenspiel von Fruchtnoten und typischer Schiefermineralität, die am Gaumen oft mit aristokratischer Anmutung von einer metallisch-kühlen und eher zurückhaltenden Adstringens geprägt ist. Die Weine zeigen meist nur wenige Düfte aus der Welt der bekannten Fruchtaromen. Manchmal sind es Anflüge von reifen Herbstäpfeln, manchmal ist ein zarter Veilchenduft wahrnehmbar, gepaart mit Süßholz und Lakritze. Das oben beschriebene Aromen- und Geschmacksspektrum ist bei Auslesen von einer delikatsten Süße, bei Beerenauslesen von einer cremigeren Süße, die auch verschiedene Honigaromen anklingen lassen kann, unterlegt. Diese Geschmacksaspekte treten bei Trockenbeerenauslesen noch weiter in den Vordergrund. Bei Eisweinen ist das oben beschriebene Aromen- und Geschmacksspektrum erweitert um eine pikante Säure.

Allgemeine Analysemerkmale

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

Sekt b. A.

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

In der Jugend hat der Uhlen Roth Lay eine blassgelbe, gelegentlich ins grünliche gehende Farbe, mit zunehmendem Alter wird die Farbe intensiver, bis er voll ausgereift in sattem, üppigen Gold schimmern kann. Das Aromenspiel der Weine definiert sich durch das Zusammenspiel von Fruchtnoten und typischer Schiefermineralität, die am Gaumen oft mit aristokratischer Anmutung von einer metallisch-kühlen und eher zurückhaltenden Adstringens geprägt ist. Die Weine zeigen meist nur wenige Düfte aus der Welt der bekannten Fruchtaromen. Manchmal sind es Anflüge von reifen Herbstäpfeln, manchmal ist ein zarter Veilchenduft wahrnehmbar, gepaart mit Süßholz und Lakritze. Das bei den Prädikatsweinen beschriebene Aromen- und Geschmacksspektrum wird bei Sekt b. A. unterstützt und verstärkt durch die bei der Versenkung entstandene Kohlensäure.

Allgemeine Analysemerkmale

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

5. Weinbereitungsverfahren

a. **Wesentliche önologische Verfahren**

Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung

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

Qualitätswein

Spezifisches önologisches Verfahren

Oechsle min = 88 °; Säure max = 7,5 g/l; Anreicherung bis max. 14,0 Vol.-%.

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

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

Prädikatswein, ergänzt durch: Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein

Spezifisches önologisches Verfahren

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

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

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

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

Sekt b. A.

Spezifisches önologisches Verfahren:

traditionelle Flaschengärung

b. **Höchstträge**

70 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes Gebiet**

Uhlen Roth Lay ist ein Teil der geschützten Ursprungsbezeichnung „Mosel“, (Registriernummer PDO-DE-A1270). Uhlen Roth Lay liegt in den Gemarkungen von Kobern und Winnigen im Landkreis Mayen-Koblenz des Bundeslandes Rheinland-Pfalz. Abgeleitet von der gleichnamigen höchsten Erhebung im Wald oberhalb der Weinberge und den rötlich schimmernden Felsen wird der Name „Uhlen Roth Lay“ von alters her zur Kennzeichnung dieses Teilgebietes der Lage Uhlen verwendet. Das Gebiet beginnt mit den ersten Weinbergen flussabwärts des Taleinschnittes Belltal — Parzellennummern 262/54 und 156/53 — und endet flussabwärts mit folgenden Parzellen: Nr. 6/1, 117/1 und 2394/3.

Die Herstellung der Erzeugnisse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Uhlen Roth Lay kann im Gebiet der eingetragenen Ursprungsbezeichnung „Mosel“ erfolgen (Registriernummer PDO-DE-A1270). Das abgegrenzte Gebiet ist eingebettet in die g.U. „Mosel“.

Das Gebiet Uhlen Roth Lay erstreckt sich über eine Fläche von 15,97 ha.

7. **Wichtigste Keltertrauben**

Weißer Riesling

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Der Uhlen Roth Lay ist eingebettet in die Terrassenlandschaft des unteren Verlaufs der Mosel. Uhlen Roth Lay ist traditionell terrassiert, nach Süden ausgerichtet und liegt auf einer Höhe zwischen ca. 75 m und 210 m über NN. Die höheren Temperaturen, die durch diese extrem niedrige Lage über NN zu erwarten sind, werden mit durchschnittlichen 11,6 °C für die letzten fünf Jahre bestätigt. Die gleichzeitig geringen Niederschlagsmengen von ca. 620 mm bei gleichzeitig hohen Sonnenscheinstunden von 1 922 beschreiben ein Mikroklima, welches sich signifikant von den anderen Regionen der g.U. Mosel unterscheidet und für die besondere Reife der Trauben (hoher potenzieller Alkoholgehalt bei niedriger Säure und reifen Phenolen) verantwortlich ist. Die Weine werden als sehr ausdrucksstark und von großem Geschmacksvolumen beschrieben. Einen wesentlichen Beitrag zur physiologischen Reife der Trauben und dem individuellen Geschmacksbild der hier wachsenden Weine liefern die spezifischen geologischen Verhältnisse im Uhlen Roth Lay. Eingebettet in die geologische Zeitordnung gehört der Uhlen Roth Lay in das System Devon, Serie Unterdevon. Weiter untergliedert handelt es sich um Sedimente aus dem Oberems/Lahnstein-Unterstufe und hier um den Emsquarzit und den älteren Teil der Hohenrhein-Schichten. Das Gestein hat einen sehr hohen Gehalt an Magnesium, Aluminium und besonders Eisen. Manche Steine bestehen zu 8 % aus Eisenoxiden, die in kleinen, nur 0,25 mm großen Kügelchen zwischen den Sandkörnern eingeschlossen sind. Die Bindung der einzelnen Sandkörner erfolgt durch Kieselsäure, welche diesen Felsen eine hohe derartige Härte verleiht. Bei dem hieraus verwitterten Gesteinsboden handelt es sich um ein Rigosol verschiedener meist schluffiger und sandiger Schiefer mit einem im Vergleich zu den benachbarten g.U. niedrigeren pH-Wert von ca. 6,0 — die benachbarten g.U. liegen bei einem pH-Wert von 7,5. Der Boden ist durch den relativ geringen Gehalt von Tonpartikeln bei gleichzeitig hohem Steinanteil (über 50 %) bis in tiefere Bodenschichten sehr gut durchlüftet. In Verbindung mit einer spezifischen Mikroflora und -fauna resultieren hieraus wesentliche organoleptische Unterschiede zu den benachbarten g.U. Die Weine aus dem Uhlen Roth Lay wirken oft sehr aristokratisch. Sie sind in der Jugend meist sehr verschlossen, haben aber ein enormes Alterungspotenzial. Der menschliche Einfluss stützt sich auf eine jahrtausendealte Weinbautradition. Die Kunst der Anlage von Weinbergen mit von Trockenmauern gestützten Terrassen ist aus römischer Zeit belegt. Der römische Dichter Ausonius spricht 380 n. Chr. von „Amphitheatern“. Auch die Funde römischer Münzen in den Terrassen, vermutliche Opfergaben, belegen die Bewirtschaftung. Seit dieser Zeit wird hier kontinuierlich Wein angebaut, wobei die Produktion über die Jahrhunderte immer weiter durch neue Erziehungsmethoden (Heckenerziehung-Pfahlerziehung-Drahtrahmenerziehung) und Rebsorten (seit dem frühen 19. Jahrhundert der Riesling) qualitativ optimiert wurde. In den letzten Dekaden ist im Kontext eines wachsenden ökologischen Bewusstseins vor allem der zunehmende Verzicht auf leichtlösliche Mineraldünger hervorzuheben. Durch die hierdurch bedingte zurückkehrende Population der natürlichen Mikroflora und -fauna im Boden erfolgt die Nahrungsaufnahme neben dem Kationenaustausch immer mehr durch Inkorporieren komplexer Moleküle im symbiotischen Zusammenwirken mit den an den Wurzelhaaren angesiedelten Mikroben, die als Transmitter zwischen der spezifischen organischen und mineralogischen Substanz des Bodens angesprochen werden können und damit die Singularität im Geschmacksbild des Weins weiter erhöhen.

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

9. Weitere wesentliche Bedingungen

Rechtsrahmen:

Nationales Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

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

Link zur Produktspezifikation

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

DURCHFÜHRUNGSBESCHLUSS DER KOMMISSION**vom 3. August 2018****über die Veröffentlichung des Einzigen Dokuments gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie der Fundstelle der Produktspezifikation für einen Namen im Weinsektor im Amtsblatt der Europäischen Union****(Uhlen Laubach (g.U.))**

(2018/C 277/05)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

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

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Deutschland hat im Einklang mit Teil II Titel II Kapitel I Abschnitt 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 einen Antrag auf Schutz des Namens „Uhlen Laubach“ gestellt.
- (2) Die Kommission hat den Antrag gemäß Artikel 97 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 geprüft und ist zu dem Ergebnis gekommen, dass die Bedingungen gemäß den Artikeln 93 bis 96, Artikel 97 Absatz 1 und den Artikeln 100, 101 und 102 der Verordnung erfüllt sind.
- (3) Damit gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 Einspruch eingelegt werden kann, sollten das Einzige Dokument gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der genannten Verordnung sowie die Fundstelle der Produktspezifikation, die im Rahmen des nationalen Vorverfahrens zur Prüfung des Antrags auf Schutz des Namens „Uhlen Laubach“ veröffentlicht wurde, im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht werden —

BESCHLIEßT:

Einziges Artikel

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

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

Brüssel, den 3. August 2018

Für die Kommission

Phil HOGAN

Mitglied der Kommission

⁽¹⁾ ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

ANHANG

EINZIGES DOKUMENT

„Uhlen Laubach“

PDO-DE-02082

Datum der Antragstellung: 26.3.2015

1. Name(n)

Uhlen Laubach

2. Art der geografischen Angabe

g.U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

4. Beschreibung des Weins/der Weine*Qualitätswein*

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

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

Allgemeine Analysemerkmale

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

Prädikatswein, ergänzt durch: Auslese

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

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

Allgemeine Analysemerkmale

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

Prädikatswein, ergänzt durch Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein

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

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

Allgemeine Analysemerkmale

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

Sekt b. A.

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

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

Allgemeine Analysemerkmale

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

5. **Weinbereitungsverfahren**a) **Wesentliche önologische Verfahren**

Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung

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

Qualitätswein

Spezifisches önologisches Verfahren

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

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

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

Prädikatswein

Spezifisches önologisches Verfahren

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

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

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

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

Sekt b. A.

Spezifisches önologisches Verfahren: traditionelle Flaschengärung

b) **Höchststränge**

70 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes Gebiet**

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

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

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

7. **Wichtigste Keltertrauben**

Weißer Riesling

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

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

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

9. Weitere wesentliche Bedingungen

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

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

Link zur Produktspezifikation

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

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

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

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2018/C 277/06)

1. Am 31. Juli 2018 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- PGA Motors SAS („PGA Motors“, Frankreich), Teil der Unternehmensgruppe Emil Frey,
- Fiber SC („Fiber“, Frankreich),
- Bernard Participations (Frankreich).

PGA Motors übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die Kontrolle über Bernard Participations.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- PGA Motors: Vertrieb von Kraftfahrzeugen und Kraftfahrzeugersatzteilen im Einzelhandel sowie dazugehörige Instandsetzungs- und Wartungsdienstleistungen,
- Fiber: Familien-Holdinggesellschaft, die eine Kontrollbeteiligung an Bernard Participations hält,
- Bernard Participations: Vertrieb von Kraftfahrzeugen und Kraftfahrzeugersatzteilen im Einzelhandel sowie dazugehörige Instandsetzungs- und Wartungsdienstleistungen.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.8966 — PGA Motors/Fiber/Bernard Participations

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

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

Fax +32 22964301

Postanschrift:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.8879 — JERA Trading/LNG Optimisation)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall
(Text von Bedeutung für den EWR)
(2018/C 277/07)

1. Am 31. Juli 2018 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- JERA Trading Pte. Ltd. („JERA Trading“, Singapur), gemeinsam kontrolliert von Jera Co., Inc. („JERA“, Japan) und EDF Trading Limited („EDFT“, Vereinigtes Königreich),
- LNG Optimisation (Vereinigtes Königreich), Teil des Unternehmens EDFT, seinerseits eine hundertprozentige Tochtergesellschaft von Electricité de France SA („EDF“, Frankreich).

JERA Trading übernimmt im Sinne von Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die alleinige Kontrolle über das Flüssigerdgashandels- und -optimierungsgeschäft von EDFT („LNG Optimisation“).

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Vermögenswerten.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- JERA Trading ist im Kohle- und Frachthandels- und -optimierungsgeschäft sowohl mit physischer Kohle als auch mit Finanzprodukten tätig. Kontrolliert wird es gemeinsam von JERA, das im Bereich des Ankaufs von Flüssigerdgas und anderer Rohstoffe für seine Muttergesellschaften Tepco Fuel & Power, Inc. und Chubu Electric Power Co., Inc. — beides japanische Versorgungsunternehmen — tätig ist, und von EDFT, einem Unternehmen, das auf dem Großhandelsmarkt mit Flüssigerdgas und anderen Rohstoffen handelt und Vermögenswerte für seine Muttergesellschaft EDF optimiert.
- LNG Optimisation ist im Handels- und Optimierungsgeschäft von Flüssigerdgas tätig.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽²⁾ infrage.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.8879 — JERA Trading/LNG Optimisation

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

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

Fax +32 22964301

Postanschrift:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**(Sache M.9010 — JAB/Pret A Manger)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2018/C 277/08)

1. Am 31. Juli 2018 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- JAB Holdings B.V., kontrolliert von der JAB Holding Company S.à r.l. („JAB“, Luxemburg),
- PAM Group Limited („Pret“, Vereinigtes Königreich), kontrolliert durch von Bridgepoint Advisers Limited verwaltete Fonds.

JAB übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die Kontrolle über die Gesamtheit von Pret.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- JAB hält Anteile an Tee-Marken, Kaffeemarken (z. B. Jacobs, Douwe Egberts und Tassimo) und an Unternehmen, die Backwaren, Kaffee, nichtalkoholische Getränke und Donuts vertreiben. JAB verfügt über Kontrollbeteiligungen an folgenden Unternehmen, die im EWR im Lebensmittel- und Getränke Einzelhandel tätig sind: Krispy Kreme Doughnuts, Espresso House, Baresso, Balzac Coffee, Coffee Company und 12oz Coffee Joint. Zudem ist JAB im gesamten EWR im Großhandel mit Kaffee und anderen Heißgetränken tätig.
- Pret ist ein Lebensmittel- und Getränke Einzelhändler mit einer großen Angebotspalette, die unter anderem Sandwiches, warme Mahlzeiten, Salate, Suppen, Backwaren, Snacks, Frischobst, Säfte und Bio-Kaffee einschließt. Pret hat Verkaufsstellen im Vereinigten Königreich, in Frankreich, Dänemark, den Niederlanden und außerhalb des EWR.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.9010 — JAB/Pret A Manger

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

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

Fax +32 22964301

Postanschrift:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

ISSN 1977-088X (elektronische Ausgabe)
ISSN 1725-2407 (Papierausgabe)



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE