

# Επίσημη Εφημερίδα

# C 277

## της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Έκδοση  
στην ελληνική γλώσσα

### Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

61ο έτος

7 Αυγούστου 2018

Περιεχόμενα

#### II Ανακοινώσεις

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΘΕΣΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΟΡΓΑΝΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

##### Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2018/C 277/01 Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση M.8953 — Snam/DESFA) <sup>(1)</sup> ..... 1

#### IV Πληροφορίες

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

##### Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2018/C 277/02 Ισοτιμίες του ευρώ ..... 2

2018/C 277/03 Εκτελεστική απόφαση της Επιτροπής, της 3ης Αυγούστου 2018, για τη δημοσίευση στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* του ενιαίου εγγράφου που αναφέρεται στο άρθρο 94 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, καθώς και των στοιχείων της δημοσίευσης των προδιαγραφών του προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα [Uhlen Blaufüsser Lay/Uhlen Blaufüßer Lay (ΠΟΠ)] ..... 3

2018/C 277/04 Εκτελεστική απόφαση της Επιτροπής, της 3ης Αυγούστου 2018, για τη δημοσίευση στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* του ενιαίου εγγράφου που αναφέρεται στο άρθρο 94 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, καθώς και των στοιχείων της δημοσίευσης των προδιαγραφών του προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα [Uhlen Roth Lay (ΠΟΠ)] ..... 8

# EL

<sup>(1)</sup> Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

2018/C 277/05	Εκτελεστική απόφαση της Επιτροπής, της 3ης Αυγούστου 2018, για τη δημοσίευση στην <i>Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης</i> του ενιαίου εγγράφου που αναφέρεται στο άρθρο 94 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, καθώς και των στοιχείων της δημοσίευσης των προδιαγραφών του προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοικονομικό τομέα [Uhlen Laubach (ΠΟΠ)] .....	13
---------------	--	----

---

## V Γνωστοποιήσεις

### ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

#### Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2018/C 277/06	Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.8966 — PGA Motors/Fiber/Bernard Participations) <sup>(1)</sup> .....	18
2018/C 277/07	Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.8879 — JERA Trading / LNG Optimisation) — Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία <sup>(1)</sup> .....	20
2018/C 277/08	Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.9010 — JAB / Pret A Manger) <sup>(1)</sup> .....	21

<sup>(1)</sup> Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

## II

(Ανακοινώσεις)

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΘΕΣΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΟΡΓΑΝΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ  
ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση****(Υπόθεση M.8953 — Snam/DESFA)****(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)**

(2018/C 277/01)

Στις 13 Ιουλίου 2018, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να την χαρακτηρίσει συμβιβάσιμη με την εσωτερική αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου<sup>(1)</sup>. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνο στα αγγλικά και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

- από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του δικτυακού τόπου της Επιτροπής για τον ανταγωνισμό (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ο δικτυακός αυτός τόπος παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις, όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων και ημερομηνιών, καθώς και τομεακά ευρετήρια,
- σε ηλεκτρονική μορφή στον δικτυακό τόπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=el>) με αριθμό εγγράφου 32018M8953. Ο δικτυακός τόπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

---

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

## IV

(Πληροφορίες)

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ  
ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ <sup>(1)</sup>

6 Αυγούστου 2018

(2018/C 277/02)

1 ευρώ =

	Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία		Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,1543	CAD	δολάριο Καναδά	1,5032
JPY	ιαπωνικό γιεν	128,68	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	9,0605
DKK	δανική κορόνα	7,4520	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας	1,7154
GBP	λίρα στερλίνα	0,89280	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,5799
SEK	σουηδική κορόνα	10,3040	KRW	ουόν Νότιας Κορέας	1 299,27
CHF	ελβετικό φράγκο	1,1513	ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	15,4967
ISK	ισλανδική κορόνα	123,80	CNY	κινεζικό ρενμινπί γιουάν	7,9066
NOK	νορβηγική κορόνα	9,5325	HRK	κροατική κούνα	7,4180
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	IDR	ρουπία Ινδονησίας	16 703,00
CZK	τσεχική κορόνα	25,650	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ	4,7090
HUF	ουγγρικό φιορίνι	320,54	PHP	πέσο Φιλιππινών	61,036
PLN	πολωνικό ζλότι	4,2731	RUB	ρωσικό ρούβλι	73,4661
RON	ρουμανικό λέου	4,6272	THB	ταϊλανδικό μπατ	38,496
TRY	τουρκική λίρα	5,9627	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	4,2788
AUD	δολάριο Αυστραλίας	1,5629	MXN	πέσο Μεξικού	21,4484
			INR	ινδική ρουπία	79,4900

<sup>(1)</sup> Πηγή: Ισοτιμίες αναφοράς που δημοσιεύονται από την Ευρωπαϊκή Κεντρική Τράπεζα.

## ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 3ης Αυγούστου 2018

για τη δημοσίευση στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* του ενιαίου εγγράφου που αναφέρεται στο άρθρο 94 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, καθώς και των στοιχείων της δημοσίευσης των προδιαγραφών του προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοικονομικό τομέα

[Uhlen Blaufüsser Lay/Uhlen Blaufüßer Lay (ΠΟΠ)]

(2018/C 277/03)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 17ης Δεκεμβρίου 2013, για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των αγορών γεωργικών προϊόντων και την κατάργηση των κανονισμών (ΕΟΚ) αριθ. 922/72, (ΕΟΚ) αριθ. 234/79, (ΕΚ) αριθ. 1037/2001 και (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου<sup>(1)</sup>, και ιδίως το άρθρο 97 παράγραφος 3,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Η Γερμανία υπέβαλε αίτηση για την προστασία της ονομασίας «Uhlen Blaufüsser Lay»/«Uhlen Blaufüßer Lay» σύμφωνα με το μέρος II τίτλος II κεφάλαιο I τμήμα 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013.
- (2) Σύμφωνα με το άρθρο 97 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση αυτή και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι πληρούνται οι όροι που προβλέπονται στα άρθρα 93 έως 96, στο άρθρο 97 παράγραφος 1 και στα άρθρα 100, 101 και 102 του εν λόγω κανονισμού.
- (3) Για να καταστεί δυνατή η υποβολή ενστάσεων σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, θα πρέπει να δημοσιευθούν στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* το ενιαίο έγγραφο που αναφέρεται στο άρθρο 94 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του εν λόγω κανονισμού και τα στοιχεία της δημοσίευσης των προδιαγραφών του προϊόντος που πραγματοποιήθηκε κατά την προκαταρκτική εθνική διαδικασία για την εξέταση της αίτησης προστασίας της ονομασίας «Uhlen Blaufüsser Lay»/«Uhlen Blaufüßer Lay»,

ΑΠΟΦΑΣΙΖΕΙ:

Άρθρο μόνο

Το ενιαίο έγγραφο που συντάχθηκε σύμφωνα με το άρθρο 94 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 και τα στοιχεία της δημοσίευσης των προδιαγραφών του προϊόντος για την ονομασία «Uhlen Blaufüsser Lay»/«Uhlen Blaufüßer Lay» (ΠΟΠ) παρατίθενται στο παράρτημα της παρούσας απόφασης.

Σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, η δημοσίευση της παρούσας απόφασης παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της προστασίας της ονομασίας που αναφέρεται στο πρώτο εδάφιο του παρόντος άρθρου, εντός δύο μηνών από την ημερομηνία της δημοσίευσής της στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Βρυξέλλες, 3 Αυγούστου 2018.

Για την Επιτροπή

Phil HOGAN

Μέλος της Επιτροπής

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 671.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

## ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Uhlen Blaufüsser Lay»/«Uhlen Blaufüßer Lay»

PDO-DE-02081

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 26.3.2015

## 1. Ονομασία/-ες προς καταχώριση

«Uhlen Blaufüsser Lay»/«Uhlen Blaufüßer Lay»

## 2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

## 3. Κατηγορίες αμπελοοικινών προϊόντων

1. Οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

## 4. Περιγραφή του οίνου (των οίνων)

Οίνος ποιότητας

Στην περιοχή Uhlen Blaufüsser Lay ωριμάζουν οι λευκοί οίνοι της ποικιλίας Riesling. Παράγονται τρία είδη αμπελοοικινών προϊόντων με ελαφρώς διαφορετικές ιδιότητες το καθένα: οίνος ποιότητας (Qualitätswein), οίνος με ειδική μνεία (Prädikatswein) και αφρώδης οίνος ποιότητας από καθορισμένες περιοχές (Sekt b.A.).

Οι νεαροί οίνοι Uhlen Blaufüsser Lay έχουν απαλό κίτρινο, ενίοτε πρασινωπό χρώμα, το οποίο γίνεται εντονότερο καθώς το προϊόν ωριμάζει, μέχρι που μετατρέπεται σε πλούσιο χρυσό όταν ο οίνος φτάσει την πλήρη του ωρίμαση. Τα αρώματα των οίνων χαρακτηρίζονται από την αλληλεπίδραση ανάμεσα σε φρουτώδεις νότες και χαρακτηριστικές μεταλλικές νότες που παραπέμπουν σε σχιστολιθικά πετρώματα. Τα περισσότερα αργιλώδη ιζήματα των βαθύτερων θαλάσσιων στρωμάτων προσδίδουν στους οίνους Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) μια γεύση που συχνά μπορεί να περιγραφεί ως «ελαφρώς δροσερότερη». Η γαργαλιστική μικροκρυσταλλική δομή και τα ανόργανα στοιχεία αιωρούνται τόσο διακριτικά και ανεπισημάτως πάνω στη γλώσσα που φέρνουν στον νου την ευωδιά θαλασσινής αύρας. Ορισμένες χρονιές, στους οίνους διακρίνεται ακόμη και η αλμύρα του ιωδιούχου θαλάσσιου άλατος.

## Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	15,0
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο):	1,08
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	250

Οίνος με ειδική μνεία (Prädikatswein)· συμπληρωματική ένδειξη: Auslese

Στην περιοχή Uhlen Blaufüsser Lay ωριμάζουν οι λευκοί οίνοι της ποικιλίας Riesling. Παράγονται τρία είδη αμπελοοικινών προϊόντων με ελαφρώς διαφορετικές ιδιότητες το καθένα: οίνος ποιότητας (Qualitätswein), οίνος με ειδική μνεία (Prädikatswein) και αφρώδης οίνος ποιότητας από καθορισμένες περιοχές (Sekt b.A.).

Οι νεαροί οίνοι Uhlen Blaufüsser Lay έχουν απαλό κίτρινο, ενίοτε πρασινωπό χρώμα, το οποίο γίνεται εντονότερο καθώς το προϊόν ωριμάζει, μέχρι που μετατρέπεται σε πλούσιο χρυσό όταν ο οίνος φτάσει την πλήρη του ωρίμαση. Τα αρώματα των οίνων χαρακτηρίζονται από την αλληλεπίδραση ανάμεσα σε φρουτώδεις νότες και χαρακτηριστικές μεταλλικές νότες που παραπέμπουν σε σχιστολιθικά πετρώματα. Τα περισσότερα αργιλώδη ιζήματα των βαθύτερων θαλάσσιων στρωμάτων προσδίδουν στους οίνους Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) μια γεύση που συχνά μπορεί να περιγραφεί ως «ελαφρώς δροσερότερη». Η γαργαλιστική μικροκρυσταλλική δομή και τα ανόργανα στοιχεία αιωρούνται τόσο διακριτικά και ανεπισημάτως πάνω στη γλώσσα που φέρνουν στον νου την ευωδιά θαλασσινής αύρας. Ορισμένες χρονιές, στους οίνους διακρίνεται ακόμη και η αλμύρα του ιωδιούχου θαλάσσιου άλατος. Το φάσμα των αρωμάτων και των γεύσεων που περιγράφεται παραπάνω διαθέτει μια υποκείμενη γλυκύτητα που, στην περίπτωση των οίνων Auslese, είναι ιδιαίτερα λεπτή.

## Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	41,0
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	5,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	7,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	2,1
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	350

Όνους με ειδική μνεία (Prädikatswein): συμπληρωματική ένδειξη: *Beereauslese, Trockenbeereauslese, Eiswein*

Στην περιοχή Uhlen Blaufüsser Lay ωριμάζουν οι λευκοί οίνοι της ποικιλίας Riesling. Παράγονται τρία είδη αμπελοοινικών προϊόντων με ελαφρώς διαφορετικές ιδιότητες το καθένα: οίνος ποιότητας (Qualitätswein), οίνος με ειδική μνεία (Prädikatswein) και αφρώδης οίνος ποιότητας από καθορισμένες περιοχές (Sekt b.A.).

Οι νεαροί οίνοι Uhlen Blaufüsser Lay έχουν απαλό κίτρινο, ενίοτε πρασινωπό χρώμα, το οποίο γίνεται εντονότερο καθώς το προϊόν ωριμάζει, μέχρι που μετατρέπεται σε πλούσιο χρυσό όταν ο οίνος φτάσει την πλήρη του ωρίμαση. Τα αρώματα των οίνων χαρακτηρίζονται από την αλληλεπίδραση ανάμεσα σε φρουτώδεις νότες και χαρακτηριστικές μεταλλικές νότες που παραπέμπουν σε σχιστολιθικά πετρώματα. Τα περισσότερο αργιλώδη ιζήματα των βαθύτερων θαλάσσιων στρωμάτων προσδίδουν στους οίνους Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) μια γεύση που συχνά μπορεί να περιγραφεί ως «ελαφρώς δροσερότερη». Η γαργαλιστική μικροκρυσταλλική δομή και τα ανόργανα στοιχεία αιωρούνται τόσο διακριτικά και ανεπισητά πάνω στη γλώσσα που φέρνουν στον νου την ευωδιά θαλασσινής αύρας. Ορισμένες χρονιές, στους οίνους διακρίνεται ακόμη και η αλμύρα του ιωδιούχου θαλάσσιου άλατος. Το φάσμα των αρωμάτων και των γεύσεων που περιγράφεται παραπάνω διαθέτει μια υποκείμενη γλυκύτητα που, στην περίπτωση των οίνων Auslese, είναι ιδιαίτερα λεπτή, ενώ στους οίνους Beereauslese μπορεί να περιέχει νότες μελιού. Αυτές οι γευστικές πτυχές είναι ακόμη πιο έντονες στους οίνους Trockenbeereauslese. Στην περίπτωση των οίνων Eiswein, το φάσμα των αρωμάτων και των γεύσεων που περιγράφεται παραπάνω περιλαμβάνει μια πικάντικη οξύτητα.

## Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	41,0
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	5,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	70 σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	2,1
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	400

Αφρώδης οίνος ποιότητας από καθορισμένες περιοχές (Sekt b.A.)

Στην περιοχή Uhlen Blaufüsser Lay ωριμάζουν οι λευκοί οίνοι της ποικιλίας Riesling. Παράγονται τρία είδη αμπελοοινικών προϊόντων με ελαφρώς διαφορετικές ιδιότητες το καθένα: οίνος ποιότητας (Qualitätswein), οίνος με ειδική μνεία (Prädikatswein) και αφρώδης οίνος ποιότητας από καθορισμένες περιοχές (Sekt b.A.).

Οι νεαροί οίνοι Uhlen Blaufüsser Lay έχουν απαλό κίτρινο, ενίοτε πρασινωπό χρώμα, το οποίο γίνεται εντονότερο καθώς το προϊόν ωριμάζει, μέχρι που μετατρέπεται σε πλούσιο χρυσό όταν ο οίνος φτάσει την πλήρη του ωρίμαση.

Τα αρώματα των οίνων χαρακτηρίζονται από την αλληλεπίδραση ανάμεσα σε φρουτώδεις νότες και χαρακτηριστικές μεταλλικές νότες που παραπέμπουν σε σχιστολιθικά πετρώματα. Τα περισσότερο αργιλώδη ιζήματα των βαθύτερων θαλάσσιων στρωμάτων προσδίδουν στους οίνους Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) μια γεύση που συχνά μπορεί να περιγραφεί ως «ελαφρώς δροσερότερη». Η γαργαλιστική μικροκρυσταλλική δομή και τα ανόργανα στοιχεία αιωρούνται τόσο διακριτικά και ανεπισητά πάνω στη γλώσσα που φέρνουν στον νου την ευωδιά θαλασσινής αύρας. Ορισμένες χρονιές, στους οίνους διακρίνεται ακόμη και η αλμύρα του ιωδιούχου θαλάσσιου άλατος. Στην περίπτωση των οίνων Sekt b.A., το φάσμα των αρωμάτων και των γεύσεων που περιγράφηκε για τους οίνους Prädikatswein οίνων ενισχύεται και εντείνεται χάρη στο διοξείδιο του άνθρακα που χρησιμοποιείται στην παραγωγή αφρώδους οίνου.

## Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	13,5
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	1,08
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	185

**5. Οινοποιητικές πρακτικές****α. Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές**

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Δεν επιτρέπονται: σορβικό κάλιο, λυσοζύμη, δικαρβονικό διμεθύλιο, ηλεκτροδιαπίδωση, αφαίρεση αλκοόλης, εναλλάκτες κατιόντων, συγκέντρωση (συγκέντρωση διαλύματος ψύξης, όσμωση, κωνική στήλη φυγοκέντρισης), γλύκανση με γλεύκος σταφυλιών, τεμάχια ή παρασκευάσματα ξύλου δρυός.

Οίνος ποιότητας

Ειδική οινολογική πρακτική:

Τουλάχιστον 88 °Oechsle· μέγιστη οξύτητα = 7,5 g/l· μέγιστη αλκοόλωση έως 14,0 % κατ' όγκο

Έως 100 °Oechsle και αλκοολωμένοι οίνοι: μέγιστη περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα = «ημίξηρος» βάσει της νομοθεσίας περί οίνου.

Άνω των 100 °Oechsle: μέγιστη περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα = βάρος του γλεύκους/3

Οίνος με ειδική μνεία

Ειδική οινολογική πρακτική:

«Auslese» τουλάχιστον 105 °Oechsle· ελάχιστη περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα = 90 g/l

«Beereenauslese»: τουλάχιστον 130 °Oechsle· ελάχιστη περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα = 150 g/l

«Trockenbeereenauslese»: τουλάχιστον 180 °Oechsle· ελάχιστη περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα = 180 g/l

«Eiswein»: τουλάχιστον 130 °Oechsle· ελάχιστη περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα = 150 g/l

Αφρώδης οίνος ποιότητας από καθορισμένες περιοχές

Ειδική οινολογική πρακτική: παραδοσιακή ζύμωση σε φιάλη

**β. Μέγιστες αποδόσεις**

70 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

**6. Οριοθετημένη περιοχή**

Η ζώνη Uhlen Blaufüsser Lay αποτελεί μέρος της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Mosel» (αριθ. καταχώρισης PDO-DE-A1270).

Οι αμπελώνες της περιοχής Uhlen Blaufüsser Lay βρίσκονται στον δήμο του Winnigen της διοικητικής περιφέρειας Mayen-Koblenz, στο ομόσπονδο κράτος της Ρηνανίας-Παλατινάτου. Η ονομασία «Blaufüsser Lay» είναι καταχωρισμένη στο κτηματολόγιο ως τοπωνύμιο αμπελώνα. Η ονομασία αυτή αναγράφεται εδώ και πάνω από 10 χρόνια στην ετικέτα ως ένδειξη σχιστολιθικών σχηματισμών. Ο όρος «Blumslay» (που προέρχεται από την ονομασία Blaufüsser Lay — Blooslay Blaufüsser Lay — Blaslay — Blumslay) είναι λέξη της τοπικής διαλέκτου που εισήχθη στην επίσημη γερμανική γλώσσα και αναφέρεται σε μια τοποθεσία με πανοραμική θέα στους αμπελώνες. Η περιοχή ξεκινά από το αγροτεμάχιο 2219/1 και τελειώνει κατάντη στα αγροτεμάχια 2179, 2181/1, 2186, 2190, 2189/2.

Τα προϊόντα που φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Uhlen Blaufüsser Lay» είναι δυνατόν να παράγονται στην καταχωρισμένη περιοχή ΠΟΠ «Mosel» (αριθ. καταχώρισης PDO-DE-A1270). Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή βρίσκεται εντός των ορίων της ΠΟΠ Mosel.

Η περιοχή Uhlen Blaufüsser Lay απλώνεται σε έκταση 1,96 ha.

**7. Κυριότερες οινοποιήσιμες ποικιλίες**

Weißer Riesling



## 8. Περιγραφή του δεσμού (των δεσμών)

Οι αμπελώνες της περιοχής Uhlen Blaufüsser Lay εντάσσονται στο τοπίο των αναβαθμίδων του Κάτω Μοζέλα. Οι αναβαθμίδες της περιοχής Uhlen Blaufüsser Lay είναι παραδοσιακής διάταξης, νοτιοδυτικής κατεύθυνσης και βρίσκονται σε υψόμετρο μεταξύ 75 m και 210 m περίπου πάνω από τη στάμνη της θάλασσας. Η μέση θερμοκρασία της τελευταίας πενταετίας είναι σχετικά υψηλή, 11,6 °C, όπως είναι αναμενόμενο για ένα τόσο χαμηλό υψόμετρο. Τα χαμηλά επίπεδα βροχοπτώσεων (περίπου 620 mm) και ο μεγάλος αριθμός ωρών ηλιοφάνειας (1 922) διαμορφώνουν ένα μικροκλίμα το οποίο διαφέρει αρκετά από το κλίμα των άλλων περιοχών ΠΟΠ «Mosel» και στο οποίο οφείλεται η ιδιαίτερη ωριμότητα των σταφυλιών (υψηλού δυναμικού αλκοολικού τίτλου με χαμηλή οξύτητα και ώριμες φαινόλες). Οι οίνοι θεωρούνται υψηλής εκφραστικότητας και εξαιρετικά πλήρους γεύσης. Οι ιδιαίτερες γεωλογικές συνθήκες της περιοχής Uhlen Blaufüsser Lay συμβάλλουν σημαντικά ώστε τα σταφύλια που καλλιεργούνται εδώ να επιτυγχάνουν φυσιολογική ωρίμαση και να διαμορφώνουν ιδιαίτερη γεύση.

Στη γεωλογική χρονική κλίμακα, η περιοχή Uhlen Blaufüsser Lay εντάσσεται στη Δεβόνιο περίοδο και, συγκεκριμένα, στην Κάτω Δεβόνιο. Συγκεκριμένα, η περιοχή αποτελείται από ιζήματα από τα υποεπίπεδα Oberems/Laubach και παλαιότερα ιζήματα από τα επίπεδα του Laubach. Το αυξανόμενο βάθος της θάλασσας γίνεται αντιληπτό από την αύξηση του πάχους της σκουρόχρωμης ιλύος και του σχιστόλιθου. Το αποσπασμένο βραχώδες έδαφος που προκύπτει από αυτά τα ιζήματα σχηματίζει regosol αποτελούμενο από διάφορα είδη πηλωδών και αργιλωδών σχιστόλιθων. Η υψηλότερη περιεκτικότητα του εδάφους σε άργιλο σε σύγκριση με γειτονικές ζώνες ΠΟΠ έχει ως αποτέλεσμα υψηλότερη υδροχωρητικότητα και χαμηλότερη μέση θερμοκρασία εδάφους στα κατώτερα στρώματα. Ως εκ τούτου, υφίστανται σημαντικές οργανοληπτικές διαφορές σε σύγκριση με τις γειτονικές ΠΟΠ. Το γενικά συγκρατημένο μπουκέτο των οίνων Uhlen Blaufüsser Lay διαθέτει φρουτώδη στοιχεία σε χαμηλότερο ποσοστό. Η προκύπτουσα μεταλλική οσφρητική εντύπωση συνεχίζει στον ουρανίσκο με μια αίσθηση που συνήθως περιγράφεται ως «λεπτή, δροσερή, καθαρή».

Η ανθρώπινη επιρροή βασίζεται σε μια οιοποιητική παράδοση με ιστορία χιλιάδων ετών. Η τέχνη της φύτευσης αμπελώνων σε αναβαθμίδες τις οποίες συγκρατούν ξερολιθιές χρονολογείται από τη ρωμαϊκή εποχή. Το έτος 380 μ.Χ. ο Ρωμαίος ποιητής Αυρόνιος περιέγραψε τις κατασκευές αυτές ως «αμφιδάτρα». Η ανακάλυψη ρωμαϊκών νομισμάτων στις αναβαθμίδες, τα οποία κατά πάσα πιθανότητα αποτελούσαν αναθήματα, αποτελεί μία επιπλέον απόδειξη της πρακτικής αυτής. Από την εποχή εκείνη μέχρι σήμερα, το αμπέλι καλλιεργείται αδιάκοπα στην περιοχή. Με την πάροδο των αιώνων η ποιότητα της παραγωγής βελτιωνόταν συνεχώς μέσω της ανάπτυξης νέων ποικιλιών σταφυλιών (η ποικιλία Riesling από τις αρχές του 19ου αιώνα) και νέων τρόπων καλλιέργειας (σε θάμνους, σε πασσάλους ή σε συρμάτινα πλαίσια). Κατά τις τελευταίες δεκαετίες, χάρη στην αυξανόμενη οικολογική συνείδηση περιορίζεται όλο και περισσότερο η χρήση ανόργανων λιπασμάτων υψηλής διαλυτότητας. Αυτό έχει επιτρέψει την αποκατάσταση των πληθυσμών της φυσικής μικροχλωρίδας και μικροπανίδας, γεγονός που είχε ως αποτέλεσμα η απορρόφηση θρεπτικών στοιχείων και οι διαδικασίες ανταλλαγής κατιόντων να πραγματοποιούνται όλο και περισσότερο μέσω της ενσωμάτωσης πολύπλοκων μορίων που αλληλεπιδρούν συμβιωτικά με τους μικροοργανισμούς που ζουν στα ριζίδια. Οι μικροοργανισμοί αυτοί λειτουργούν ως σύνδεσμοι μεταξύ των συγκεκριμένων οργανικών ουσιών και των ανόργανων στοιχείων που περιέχει το έδαφος, προσδίδοντας στον οίνο ακόμη πιο μοναδική γεύση.

Η σχέση που περιγράφεται ανωτέρω ισχύει εξίσου για τους αφρώδεις οίνους ποιότητας από καθορισμένες περιοχές.

## 9. Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεση:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι πληροφορίες που πρέπει να περιέχουν οι ετικέτες και η συσκευασία καθορίζονται από τους νόμους και τους κανονισμούς που ισχύουν στην Ευρωπαϊκή Ένωση, στην Ομοσπονδιακή Δημοκρατία της Γερμανίας και στο ομόσπονδο κράτος της Ρηνανίας-Παλατινάτου. Προϋπόθεση για τη χρήση στην ετικέτα των παραδοσιακών ενδείξεων που συνδέονται με την εν λόγω ονομασία προέλευσης είναι ο οίνος να έχει υποβληθεί επιτυχώς σε επίσημο έλεγχο. Μόνον στους οίνους που πληρούν τις ειδικές απαιτήσεις στο πλαίσιο του επίσημου ελέγχου χορηγείται αριθμός επίσημου ελέγχου, αποτελούμενος από ορισμένα ψηφία («αριθμός AP»/amtliche Prüfungsnummer) που υποδηλώνουν τον φορέα ελέγχου, τον αριθμό της εκμετάλλευσης, τον αριθμό των οίνων που υποβλήθηκαν σε έλεγχο και το έτος κατά το οποίο υποβλήθηκαν σε έλεγχο ή στο οποίο εκδόθηκε ο αριθμός ελέγχου. Ο αριθμός ελέγχου πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα. Οι παραδοσιακές ενδείξεις «Qualitätswein», «Prädikatswein» και «Sekt b.A.» συνδέονται με την ονομασία προέλευσης και μπορούν να αντικαταστήσουν την ονομασία «ΠΟΠ».

## Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

[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)

## ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 3ης Αυγούστου 2018

για τη δημοσίευση στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* του ενιαίου εγγράφου που αναφέρεται στο άρθρο 94 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, καθώς και των στοιχείων της δημοσίευσης των προδιαγραφών του προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα

[Uhlen Roth Lay (ΠΟΠ)]

(2018/C 277/04)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 17ης Δεκεμβρίου 2013, για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των αγορών γεωργικών προϊόντων και την κατάργηση των κανονισμών (ΕΟΚ) αριθ. 922/72, (ΕΟΚ) αριθ. 234/79, (ΕΚ) αριθ. 1037/2001 και (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου<sup>(1)</sup>, και ιδίως το άρθρο 97 παράγραφος 3,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Η Γερμανία υπέβαλε αίτηση για την προστασία της ονομασίας «Uhlen Roth Lay» σύμφωνα με το μέρος II τίτλος II κεφάλαιο I τμήμα 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013.
- (2) Σύμφωνα με το άρθρο 97 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση αυτή και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι πληρούνται οι όροι που προβλέπονται στα άρθρα 93 έως 96, στο άρθρο 97 παράγραφος 1 και στα άρθρα 100, 101 και 102 του εν λόγω κανονισμού.
- (3) Για να καταστεί δυνατή η υποβολή ενστάσεων σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, θα πρέπει να δημοσιευθούν στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* το ενιαίο έγγραφο που αναφέρεται στο άρθρο 94 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του εν λόγω κανονισμού και τα στοιχεία της δημοσίευσης των προδιαγραφών του προϊόντος που πραγματοποιήθηκε κατά την προκαταρκτική εθνική διαδικασία για την εξέταση της αίτησης προστασίας της ονομασίας «Uhlen Roth Lay»,

ΑΠΟΦΑΣΙΖΕΙ:

Άρθρο μόνο

Το ενιαίο έγγραφο που συντάχθηκε σύμφωνα με το άρθρο 94 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 και τα στοιχεία της δημοσίευσης των προδιαγραφών του προϊόντος για την ονομασία «Uhlen Roth Lay» (ΠΟΠ) παρατίθενται στο παράρτημα της παρούσας απόφασης.

Σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, η δημοσίευση της παρούσας απόφασης παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της προστασίας της ονομασίας που αναφέρεται στο πρώτο εδάφιο του παρόντος άρθρου, εντός δύο μηνών από την ημερομηνία της δημοσίευσής της στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Βρυξέλλες, 3 Αυγούστου 2018.

Για την Επιτροπή

Phil HOGAN

Μέλος της Επιτροπής

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 671.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Uhlen Roth Lay»

PDO-DE-02083

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 26.3.2015

**1. Ονομασία/-ες προς καταχώριση**

Uhlen Roth Lay

**2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ - Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

**3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

**4. Περιγραφή του οίνου (των οίνων)**

Οίνος ποιότητας

Οι λευκοί οίνοι της ποικιλίας Riesling ωριμάζουν στην περιοχή Uhlen Roth Lay. Παράγονται τρία είδη αμπελοοινικών προϊόντων με ελαφρώς διαφορετικές ιδιότητες το καθένα: οίνος ποιότητας, οίνος με ειδική μνεία (Prädikatswein) και αφρώδης οίνος ποιότητας από καθορισμένες περιοχές (Sekt b.A.).

Οι νεαροί οίνοι Uhlen Roth Lay έχουν απαλό κίτρινο, ενίοτε πρασινωπό χρώμα, το οποίο γίνεται εντονότερο καθώς το προϊόν ωριμάζει, μέχρι που μετατρέπεται σε πλούσιο μεστό χρυσό όταν ο οίνος φτάσει στην πλήρη του ωρίμαση. Τα αρώματα των οίνων προκύπτουν από την αλληλεπίδραση ανάμεσα σε φρουτώδεις νότες και χαρακτηριστικές μεταλλικές νότες που παραπέμπουν σε σχιστολιθικά πετρώματα και συχνά χαρακτηρίζονται από δροσερή μεταλλική αλλά περιορισμένη οξύτητα που αφήνει μια εκλεπτυσμένη αίσθηση στον ουρανίσκο. Στις περισσότερες περιπτώσεις οι οίνοι έχουν λίγα μόνο αρώματα που παραπέμπουν σε γνωστά φρουτώδη αρώματα. Ενίοτε διακρίνονται νότες ώριμων φθινοπωρινών μήλων, ενώ μερικές φορές γίνεται αντιληπτό ένα λεπτό άρωμα μενεξέ σε συνδυασμό με γλυκόριζα.

## Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	15,0
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο):	1,08
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	250

Οίνος με ειδική μνεία (Prädikatswein) (Auslese)

Οι λευκοί οίνοι της ποικιλίας Riesling ωριμάζουν στην περιοχή Uhlen Roth Lay. Παράγονται τρία είδη αμπελοοινικών προϊόντων με ελαφρώς διαφορετικές ιδιότητες το καθένα: οίνος ποιότητας, οίνος με ειδική μνεία (Prädikatswein) και αφρώδης οίνος ποιότητας από καθορισμένες περιοχές (Sekt b.A.).

Οι νεαροί οίνοι Uhlen Roth Lay έχουν απαλό κίτρινο, ενίοτε πρασινωπό χρώμα, το οποίο γίνεται εντονότερο καθώς το προϊόν ωριμάζει, μέχρι που μετατρέπεται σε πλούσιο μεστό χρυσό όταν ο οίνος φτάσει την πλήρη του ωρίμαση. Τα αρώματα των οίνων προκύπτουν από την αλληλεπίδραση ανάμεσα σε φρουτώδεις νότες και χαρακτηριστικές μεταλλικές νότες που παραπέμπουν σε σχιστολιθικά πετρώματα και συχνά χαρακτηρίζονται από δροσερή μεταλλική αλλά περιορισμένη οξύτητα που αφήνει μια εκλεπτυσμένη αίσθηση στον ουρανίσκο. Στις περισσότερες περιπτώσεις οι οίνοι έχουν λίγα μόνο αρώματα που παραπέμπουν σε γνωστά φρουτώδη αρώματα. Ενίοτε διακρίνονται νότες ώριμων φθινοπωρινών μήλων, ενώ μερικές φορές γίνεται αντιληπτό ένα λεπτό άρωμα μενεξέ σε συνδυασμό με γλυκόριζα. Το εύρος των αρωμάτων και των γεύσεων που περιγράφεται ανωτέρω διαθέτει μια υποκείμενη γλυκύτητα που στην περίπτωση των οίνων Auslese είναι ιδιαίτερα διακριτική.

## Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	41,0
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	5,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	7,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	2,1
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	350

Οίνος με ειδική μνεία (*Prädikatswein*) (*Beerenauslese, Trockenbeerenauslese και Eiswein*)

Οι λευκοί οίνοι της ποικιλίας Riesling ωριμάζουν στην περιοχή Uhlen Roth Lay. Παράγονται τρία είδη αμπελοοινικών προϊόντων με ελαφρώς διαφορετικές ιδιότητες το καθένα: οίνος ποιότητας, οίνος με ειδική μνεία (*Prädikatswein*) και αφρώδης οίνος ποιότητας από καθορισμένες περιοχές (*Sekt b.A.*).

Οι νεαροί οίνοι Uhlen Roth Lay έχουν απαλό κίτρινο, ενίοτε πρασινωπό χρώμα, το οποίο γίνεται εντονότερο καθώς το προϊόν ωριμάζει, μέχρι που μετατρέπεται σε πλούσιο μεστό χρυσό όταν ο οίνος φτάσει στην πλήρη του ωρίμαση. Τα αρώματα των οίνων προκύπτουν από την αλληλεπίδραση ανάμεσα σε φρουτώδεις νότες και χαρακτηριστικές μεταλλικές νότες που παραπέμπουν σε σχιστολιθικά πετρώματα και συχνά χαρακτηρίζονται από δροσερή μεταλλική αλλά περιορισμένη οξύτητα που αφήνει μια εκλεπτυσμένη αίσθηση στον ουρανίσκο. Στις περισσότερες περιπτώσεις οι οίνοι έχουν λίγα μόνο αρώματα που παραπέμπουν σε γνωστά φρουτώδη αρώματα. Ενίοτε διακρίνονται νότες ώριμων φθινοπωρινών μήλων, ενώ μερικές φορές γίνεται αντιληπτό ένα λεπτό άρωμα μενεξέ σε συνδυασμό με γλυκόρριζα. Το εύρος των αρωμάτων και των γεύσεων που περιγράφεται ανωτέρω διαθέτει μια υποκείμενη γλυκύτητα που στην περίπτωση των οίνων Auslese είναι διακριτική, ενώ στους οίνους Beerenauslese είναι πιο κρεμώδης και μπορεί επίσης να εμπεριέχει νότες μελιού. Αυτές οι γευστικές πτυχές των οίνων είναι ακόμη εντονότερες στους οίνους Trockenbeerenauslese. Όσον αφορά τους οίνους Eiswein, το εύρος των αρωμάτων και των γεύσεων που περιγράφεται ανωτέρω περιλαμβάνει μια πικάντικη οξύτητα.

## Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	41,0
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	5,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	7,0 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	2,1
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	400

Αφρώδης οίνος ποιότητας από καθορισμένες περιοχές (*Sekt b.A.*)

Οι λευκοί οίνοι της ποικιλίας Riesling ωριμάζουν στην περιοχή Uhlen Roth Lay. Παράγονται τρία είδη αμπελοοινικών προϊόντων με ελαφρώς διαφορετικές ιδιότητες το καθένα: οίνος ποιότητας, οίνος με ειδική μνεία (*Prädikatswein*) και αφρώδης οίνος ποιότητας από καθορισμένες περιοχές (*Sekt b.A.*).

Οι νεαροί οίνοι Uhlen Roth Lay έχουν απαλό κίτρινο, ενίοτε πρασινωπό χρώμα, το οποίο γίνεται εντονότερο καθώς το προϊόν ωριμάζει, μέχρι που μετατρέπεται σε πλούσιο μεστό χρυσό όταν ο οίνος φτάσει στην πλήρη του ωρίμαση. Τα αρώματα των οίνων προκύπτουν από την αλληλεπίδραση ανάμεσα σε φρουτώδεις νότες και χαρακτηριστικές μεταλλικές νότες που παραπέμπουν σε σχιστολιθικά πετρώματα και συχνά χαρακτηρίζονται από δροσερή μεταλλική αλλά περιορισμένη οξύτητα που αφήνει μια εκλεπτυσμένη αίσθηση στον ουρανίσκο. Στις περισσότερες περιπτώσεις οι οίνοι έχουν λίγα μόνο αρώματα που παραπέμπουν σε γνωστά φρουτώδη αρώματα. Ενίοτε διακρίνονται νότες ώριμων φθινοπωρινών μήλων, ενώ μερικές φορές γίνεται αντιληπτό ένα λεπτό άρωμα μενεξέ σε συνδυασμό με γλυκόρριζα. Όσον αφορά τους οίνους Sekt b.A., το εύρος των αρωμάτων και των γεύσεων που περιγράφηκε για τους οίνους Prädikatswein οίνων ενισχύεται και εντείνεται χάρη στο διοξείδιο του άνθρακα που χρησιμοποιείται στην παραγωγή του αφρώδους οίνου.

## Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	13,5
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	1,08
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	185

## 5. Οινοποιητικές πρακτικές

## α. Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Δεν επιτρέπονται τα εξής: σορβικό κάλιο, λυσοζύμη, δικαρβονικό διμεθύλιο, ηλεκτροδιαπίδωση, αφαίρεση αλκοόλης, εναλλάκτες κατιόντων, συγκέντρωση (συγκέντρωση διαλύματος ψύξης, όσμωση, κωνική στήλη φυγοκέντρισης), γλύκανση με γλεύκος σταφυλιών, τεμάχια ή παρασκευάσματα ξύλου δρυός.

Οίνος ποιότητας

Ειδική οινολογική πρακτική:

Τουλάχιστον 88 °Oechsle· μέγιστη οξύτητα = 7,5 g/l· μέγιστη αλκοόλωση έως 14,0 % κατ' όγκο

Έως 100 °Oechsle και αλκοολωμένοι οίνοι: μέγιστη περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα = «ημίξηρος» βάσει της νομοθεσίας περί οίνου.

Άνω των 100 °Oechsle: μέγιστη περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα = βάρος του γλεύκους/3

Οίνος με ειδική μνεία (*Prädikatswein*): συμπληρωματική ένδειξη: *Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein*

Ειδική οινολογική πρακτική:

*Auslese*: τουλάχιστον 105 °Oechsle· ελάχιστη περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα = 90 g/l

*Beerenauslese*: τουλάχιστον 130 °Oechsle· ελάχιστη περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα = 150 g/l

*Trockenbeerenauslese*: τουλάχιστον 180 °Oechsle· ελάχιστη περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα = 180 g/l

*Eiswein*: τουλάχιστον 130 °Oechsle· ελάχιστη περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα = 150 g/l

*Αφρώδης οίνος ποιότητας από καθορισμένες περιοχές (Sekt b.A.)*

Ειδική οινολογική πρακτική:

παραδοσιακή ζύμωση σε φιάλη

## β. Μέγιστες αποδόσεις

70 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

## 6. Οριοθετημένη περιοχή

Η περιοχή Uhlen Roth Lay αποτελεί μέρος της ΠΟΠ «Mosel» (αριθ. καταχώρισης PDO-DE-A1270). Οι αμπελώνες της περιοχής Uhlen Roth Lay βρίσκονται στους δήμους Kobern και Winnigen της διοικητικής περιφέρειας Mayen-Koblenz, στο ομόσπονδο κράτος της Ρηνανίας-Παλατινάτου. Αυτό το μέρος της περιοχής Uhlen, το οποίο πήρε το όνομά του από το υψηλότερο σημείο του δάσους που εκτείνεται πάνω από τους αμπελώνες και τα ερυθρώπα πετρώματα, είναι γνωστό από αμνημονεύτων χρόνων ως «Uhlen Roth Lay». Η περιοχή ξεκινά από τους πρώτους αμπελώνες κατάντη της κοιλάδας Belltal — αγροτεμάχια αριθ. 262/54 και 156/53 — και τελειώνει κατάντη με τα ακόλουθα αγροτεμάχια: αριθ. 6/1, 117/1 και 2394/3.

Τα προϊόντα που φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Uhlen Roth Lay» μπορούν να παράγονται στην καταχωρισμένη περιοχή ΠΟΠ «Mosel» (αριθ. καταχώρισης PDO-DE-A1270). Η οριοθετημένη περιοχή καλύπτεται από την ΠΟΠ «Mosel».

Η περιοχή Uhlen Roth Lay εκτείνεται σε έκταση 15,97 εκταρίων.

## 7. Κυριότερες οινοποιήσιμες ποικιλίες

Weißer Riesling

## 8. Περιγραφή του δεσμού (των δεσμών)

Οι αμπελώνες της περιοχής Uhlen Roth Lay εντάσσονται στο τοπίο των αναβαθμίδων του Κάτω Μοζέλα. Οι αναβαθμίδες της περιοχής Uhlen Roth Lay είναι παραδοσιακής διάταξης, νότιας κατεύθυνσης και βρίσκονται σε υψόμετρο μεταξύ 75 m και 210 m περίπου πάνω από τη στάθμη της θάλασσας. Η μέση θερμοκρασία της τελευταίας πενταετίας, 11,6 °C, ήταν σχετικά υψηλή, όπως είναι αναμενόμενο για ένα τόσο χαμηλό υψόμετρο. Τα χαμηλά επίπεδα βροχοπτώσεων (περίπου 620 mm) και ο μεγάλος αριθμός ωρών ηλιοφάνειας (1 922) διαμορφώνουν ένα μικροκλίμα το οποίο διαφέρει αρκετά από το κλίμα των άλλων περιοχών ΠΟΠ «Mosel» και στο οποίο οφείλεται η ιδιαίτερη ωριμότητα των σταφυλιών (υψηλού δυναμικού αλκοολικού τίτλου με χαμηλή οξύτητα και ώριμες φαινόλες). Οι οίνοι θεωρούνται υψηλής εκφραστικότητας και εξαιρετικά πλήρους γεύσης. Οι ιδιαίτερες γεωλογικές συνθήκες της περιοχής Uhlen Roth Lay συμβάλλουν ώστε τα σταφύλια που καλλιεργούνται εδώ να επιτυγχάνουν φυσιολογική ωρίμαση και να διαμορφώνουν την ιδιαίτερη γεύση των οίνων. Όσον αφορά τη γεωλογική χρονική κλίμακα, η περιοχή Uhlen Roth Lay εντάσσεται στη Δεβόνιο περίοδο και, συγκεκριμένα, στην Κάτω Δεβόνιο. Ειδικότερα, η περιοχή αποτελείται από ιζήματα από το υποεπίπεδο Oberems/Lahnstein που περιέχουν χαλαζίτη Ems και το παλαιότερο μέρος των στρωμάτων του Hohenrhein. Το πέτρωμα έχει πολύ υψηλή περιεκτικότητα σε μαγνήσιο, αργίλιο και ιδίως σίδηρο. Ορισμένα πετρώματα αποτελούνται από 8 % οξείδια του σιδήρου που περικλείονται σε σφαιρίδια μόλις 0,25 mm μεταξύ των κόκκων της άμμου. Οι επιμέρους κόκκοι συγκρατούνται με διοξείδιο του πυριτίου, στο οποίο οφείλεται η σκληρότητα του πετρώματος. Το αποσπασμένο βραχώδες έδαφος που προκύπτει σχηματίζει regosol αποτελούμενο από διάφορα είδη σχιστόλιθου, τα περισσότερα εκ των οποίων είναι ιλυώδη και αμμώδη. Το pH του εδάφους είναι χαμηλότερο απ' ό,τι στις γειτονικές περιοχές ΠΟΠ (περίπου 6,0 σε σύγκριση με 7,5 στις γειτονικές περιοχές). Το γεγονός ότι το έδαφος περιέχει σχετικά λίγα σωματίδια αργίλου αλλά είναι σε υψηλό ποσοστό πετρώδες (άνω του 50 %) σημαίνει ότι είναι καλώς αεριζόμενο έως τα κατώτερα στρώματά του. Αυτό, σε συνδυασμό με την ειδική μικροχλωρίδα και μικροπανίδα σημαίνει ότι οι οίνοι της εν λόγω περιοχής έχουν πολύ διαφορετικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά από εκείνα των οίνων που παράγονται στις γειτονικές περιοχές ΠΟΠ. Πολλοί οίνοι Uhlen Roth Lay έχουν ιδιαίτερα εξευγενισμένο χαρακτήρα. Οι νεαροί οίνοι, αν και συνήθως πολύ κλειστού τύπου, έχουν τεράστιο δυναμικό παλαίωσης. Η επίδραση του ανθρώπου χαρακτηρίζει μια οιοποιητική παράδοση με ιστορία χιλιάδων ετών. Η τέχνη της φύτευσης αμπελώνων σε αναβαθμίδες τις οποίες συγκρατούν ξερολιθιές ανάγεται στη ρωμαϊκή εποχή. Το έτος 380 μ.Χ. ο Ρωμαίος ποιητής Αυσόνιος περιέγραψε τις κατασκευές αυτές ως «αμφιθέατρα». Η ανακάλυψη ρωμαϊκών νομισμάτων στις αναβαθμίδες, τα οποία κατά πάσα πιθανότητα αποτελούσαν αναθήματα, αποτελεί μία επιπλέον απόδειξη της πρακτικής αυτής. Από την εποχή εκείνη μέχρι σήμερα το αμπέλι καλλιεργείται αδιάκοπα στην περιοχή. Με την πάροδο των αιώνων η ποιότητα της παραγωγής βελτιωνόταν συνεχώς με την ανάπτυξη νέων ποικιλιών σταφυλιών (η ποικιλία Riesling από τις αρχές του 19ου αιώνα) και νέων τρόπων καλλιέργειας (σε θάμνους, σε πασσάλους ή σε συρμάτινα πλαίσια). Κατά τις τελευταίες δεκαετίες, χάρη στην αυξανόμενη οικολογική συνείδηση περιορίζεται όλο και περισσότερο η χρήση ανόργανων λιπασμάτων υψηλής διαλυτότητας. Αυτό έχει επιτρέψει την αποκατάσταση των πληθυσμών της φυσικής μικροχλωρίδας και μικροπανίδας, γεγονός που είχε ως αποτέλεσμα η απορρόφηση θρεπτικών στοιχείων και οι διαδικασίες ανταλλαγής καπνόντων να πραγματοποιούνται όλο και περισσότερο μέσω της ενσωμάτωσης πολύπλοκων μορίων που αλληλεπιδρούν συμβιωτικά με τους μικροοργανισμούς που ζουν στα ριζίδια. Οι μικροοργανισμοί αυτοί λειτουργούν ως σύνδεσμοι μεταξύ των συγκεκριμένων οργανικών ουσιών και των ανόργανων στοιχείων που περιέχει το έδαφος, προσδίδοντας στον οίνο ακόμη πιο μοναδική γεύση.

Ο δεσμός που περιγράφεται ανωτέρω ισχύει εξίσου για τους οίνους Sekt b.A.

## 9. Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις

Νομικό πλαίσιο:

Εθνικό δίκαιο

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές απαιτήσεις επισήμανσης

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι πληροφορίες που πρέπει να περιέχουν οι ετικέτες και η συσκευασία καθορίζονται από τους νόμους και τους κανονισμούς που ισχύουν στην Ευρωπαϊκή Ένωση, στην Ομοσπονδιακή Δημοκρατία της Γερμανίας και στο ομόσπονδο κράτος της Ρηνανίας-Παλατινάτου. Προϋπόθεση για τη χρήση στην ετικέτα των παραδοσιακών ενδείξεων που συνδέονται με την εν λόγω ονομασία προέλευσης είναι ο οίνος να έχει υποβληθεί επιτυχώς σε επίσημο έλεγχο. Μόνον στους οίνους που πληρούν τις ειδικές απαιτήσεις στο πλαίσιο του επίσημου ελέγχου χορηγείται αριθμός επίσημου ελέγχου, αποτελούμενος από ορισμένα ψηφία που υποδηλώνουν την αρχή ελέγχου, τον αριθμό της εκμετάλλευσης, τον αριθμό των οίνων που υποβλήθηκαν σε έλεγχο και το έτος κατά το οποίο υποβλήθηκαν σε έλεγχο ή στο οποίο εκδόθηκε ο αριθμός ελέγχου. Ο αριθμός ελέγχου πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα. Οι παραδοσιακές ενδείξεις «Qualitätswein», «Prädikatswein» και «Sekt b.A.» συνδέονται με την ονομασία προέλευσης και μπορούν να αντικαταστήσουν την ονομασία «ΠΟΠ».

## Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

[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)

## ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 3ης Αυγούστου 2018

για τη δημοσίευση στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* του ενιαίου εγγράφου που αναφέρεται στο άρθρο 94 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, καθώς και των στοιχείων της δημοσίευσης των προδιαγραφών του προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα

[Uhlen Laubach (ΠΟΠ)]

(2018/C 277/05)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 17ης Δεκεμβρίου 2013, για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των αγορών γεωργικών προϊόντων και την κατάργηση των κανονισμών (ΕΟΚ) αριθ. 922/72, (ΕΟΚ) αριθ. 234/79, (ΕΚ) αριθ. 1037/2001 και (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου<sup>(1)</sup>, και ιδίως το άρθρο 97 παράγραφος 3,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Η Γερμανία υπέβαλε αίτηση για την προστασία της ονομασίας «Uhlen Laubach» σύμφωνα με το μέρος II τίτλος II κεφάλαιο I τμήμα 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013.
- (2) Σύμφωνα με το άρθρο 97 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση αυτή και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι πληρούνται οι όροι που προβλέπονται στα άρθρα 93 έως 96, στο άρθρο 97 παράγραφος 1 και στα άρθρα 100, 101 και 102 του εν λόγω κανονισμού.
- (3) Για να καταστεί δυνατή η υποβολή ενστάσεων σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, θα πρέπει να δημοσιευθούν στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* το ενιαίο έγγραφο που αναφέρεται στο άρθρο 94 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του εν λόγω κανονισμού και τα στοιχεία της δημοσίευσης των προδιαγραφών του προϊόντος που πραγματοποιήθηκε κατά την προκαταρκτική εθνική διαδικασία για την εξέταση της αίτησης προστασίας της ονομασίας «Uhlen Laubach».

ΑΠΟΦΑΣΙΖΕΙ:

Άρθρο μόνο

Το ενιαίο έγγραφο που συντάχθηκε σύμφωνα με το άρθρο 94 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 και τα στοιχεία της δημοσίευσης των προδιαγραφών του προϊόντος για την ονομασία «Uhlen Laubach» (ΠΟΠ) παρατίθενται στο παράρτημα της παρούσας απόφασης.

Σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, η δημοσίευση της παρούσας απόφασης παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της προστασίας της ονομασίας που αναφέρεται στο πρώτο εδάφιο του παρόντος άρθρου, εντός δύο μηνών από την ημερομηνία της δημοσίευσής της στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Βρυξέλλες, 3 Αυγούστου 2018.

Για την Επιτροπή

Phil HOGAN

Μέλος της Επιτροπής

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 671.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

## ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Uhlen Laubach»

PDO-DE-02082

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 26.3.2015

**1. Ονομασία/-ες προς καταχώριση**

Uhlen Laubach

**2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

**3. Κατηγορίες αμπελοοικονικών προϊόντων**

1. Οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

**4. Περιγραφή του οίνου (των οίνων)**

Οίνος ποιότητας

Οι λευκοί οίνοι της ποικιλίας Riesling ωριμάζουν στην περιοχή Uhlen Laubach. Παράγονται τρία είδη αμπελοοικονικών προϊόντων με ελαφρώς διαφορετικές ιδιότητες το καθένα: οίνος ποιότητας, οίνος με ειδική μνεία (Prädikatswein) και αφρώδης οίνος ποιότητας από καθορισμένες περιοχές (Sekt b.A.).

Οι νεαροί οίνοι Uhlen Laubach έχουν απαλό κίτρινο, ενίοτε πρασινωπό χρώμα, το οποίο γίνεται εντονότερο καθώς το προϊόν ωριμάζει, μέχρι που μετατρέπεται σε πλούσιο μεστό χρυσό όταν ο οίνος φτάσει στην πλήρη του ωρίμαση. Τα αρώματα των οίνων χαρακτηρίζονται από την αλληλεπίδραση ανάμεσα σε φρουτώδεις νότες και χαρακτηριστικές μεταλλικές νότες που παραπέμπουν σε σχιστόλιθο. Με περιεκτικότητα σε άσβεστο 25 έως 45 %, ο φαιός σχιστόλιθος της περιοχής Laubach είναι ένα από τα πιο ασβεστώδη πετρώματα της περιοχής του Μοζέλα. Αυτό εξηγεί το άρωμα, το οποίο συχνά θυμίζει καπνό σε χαμηλή θερμοκρασία και φουντούκια, και τη γενικά πληρέστερη και ήπια γεύση των οίνων που ωριμάζουν στην εν λόγω περιοχή. Με ζεστή και βελούδινη υφή, πολλοί οίνοι έχουν ένα υπέροχο γεμάτο σώμα και πλούσια γεύση. Οι οίνοι είναι κρεμώδεις και κατά κανόνα έτοιμοι προς κατανάλωση μετά από ιδιαίτερα σύντομη περίοδο ωρίμασης.

## Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	15,0
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο):	1,08
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	250

Οίνος με ειδική μνεία (Prädikatswein): συμπληρωματική ένδειξη: Auslese

Οι λευκοί οίνοι της ποικιλίας Riesling ωριμάζουν στην περιοχή Uhlen Laubach. Παράγονται τρία είδη αμπελοοικονικών προϊόντων με ελαφρώς διαφορετικές ιδιότητες το καθένα: οίνος ποιότητας, οίνος με ειδική μνεία (Prädikatswein) και αφρώδης οίνος ποιότητας από καθορισμένες περιοχές (Sekt b.A.).

Οι νεαροί οίνοι Uhlen Laubach έχουν απαλό κίτρινο, ενίοτε πρασινωπό χρώμα, το οποίο γίνεται εντονότερο καθώς το προϊόν ωριμάζει, μέχρι που μετατρέπεται σε πλούσιο μεστό χρυσό όταν ο οίνος φτάσει στην πλήρη του ωρίμαση. Τα αρώματα των οίνων χαρακτηρίζονται από την αλληλεπίδραση ανάμεσα σε φρουτώδεις νότες και χαρακτηριστικές μεταλλικές νότες που παραπέμπουν σε σχιστόλιθο. Με περιεκτικότητα σε άσβεστο 25 έως 45 %, ο φαιός σχιστόλιθος της περιοχής Laubach είναι ένα από τα πιο ασβεστώδη πετρώματα της περιοχής του Μοζέλα. Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο οι οίνοι που ωριμάζουν σε αυτή την περιοχή έχουν συχνά άρωμα που θυμίζει καπνό σε χαμηλή θερμοκρασία και φουντούκια και, γενικά, πληρέστερη και ήπια γεύση. Με ζεστή και βελούδινη υφή, πολλοί οίνοι έχουν ένα υπέροχο γεμάτο σώμα και πλούσια γεύση. Οι οίνοι είναι κρεμώδεις και κατά κανόνα έτοιμοι προς κατανάλωση μετά από ιδιαίτερα σύντομη περίοδο ωρίμασης. Το εύρος των αρωμάτων και των γεύσεων που περιγράφεται παραπάνω χαρακτηρίζεται από μια υποκείμενη γλυκύτητα που είναι διακριτική στους οίνους Auslese και πιο κρεμώδης στους οίνους Beerenauslese και μπορεί επίσης να εμπεριέχει νότες μελιού. Αυτές οι γευστικές πτυχές των οίνων είναι ακόμη εντονότερες στους οίνους Trockenbeerenauslese. Όσον αφορά τους οίνους Eiswein, στο εύρος των αρωμάτων και των γεύσεων που περιγράφεται παραπάνω περιλαμβάνεται μια πικάντικη οξύτητα.



## Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	41,0
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	5,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	7,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	2,1
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	350

Όνους με ειδική μνεία (*Prädikatswein*), με την πρόσθετη ένδειξη *Beerenauslese*, *Trockenbeerenauslese* ή *Eiswein*

Οι λευκοί οίνοι της ποικιλίας Riesling ωριμάζουν στην περιοχή Uhlen Laubach. Παράγονται τρία είδη αμπελοοινικών προϊόντων με ελαφρώς διαφορετικές ιδιότητες το καθένα: οίνος ποιότητας, οίνος με ειδική μνεία (*Prädikatswein*) και αφρώδης οίνος ποιότητας από καθορισμένες περιοχές (*Sekt b.A.*).

Οι νεαροί οίνοι Uhlen Laubach έχουν απαλό κίτρινο, ενίοτε πρασινωπό χρώμα, το οποίο γίνεται εντονότερο καθώς το προϊόν ωριμάζει, μέχρι που μετατρέπεται σε πλούσιο μεστό χρυσό όταν ο οίνος φτάσει στην πλήρη του ωρίμαση. Τα αρώματα των οίνων χαρακτηρίζονται από την αλληλεπίδραση ανάμεσα σε φρουτώδεις νότες και χαρακτηριστικές μεταλλικές νότες που παραπέμπουν σε σχιστόλιθο. Με περιεκτικότητα σε άσβεστο 25 έως 45 %, ο φαιός σχιστόλιθος της περιοχής Laubach είναι ένα από τα πιο ασβεστώδη πετρώματα της περιοχής του Μοζέλα. Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο οι οίνοι που ωριμάζουν σε αυτή την περιοχή έχουν συχνά άρωμα που θυμίζει καπνό σε χαμηλή θερμοκρασία και φουντούκια και, γενικά, πληρέστερη και ήπια γεύση. Με ζεστή και βελούδινη υφή, πολλοί οίνοι έχουν ένα υπέροχο γεμάτο σώμα και πλούσια γεύση. Οι οίνοι είναι κρεμώδεις και κατά κανόνα έτοιμοι προς κατανάλωση μετά από ιδιαίτερα σύντομη περίοδο ωρίμασης. Το εύρος των αρωμάτων και των γεύσεων που περιγράφεται παραπάνω χαρακτηρίζεται από μια υποκείμενη γλυκύτητα που είναι διακριτική στους οίνους Auslese και πιο κρεμώδης στους οίνους Beerenauslese και μπορεί επίσης να εμπεριέχει νότες μελιού. Αυτές οι γευστικές πτυχές των οίνων είναι ακόμη εντονότερες στους οίνους Trockenbeerenauslese. Όσον αφορά τους οίνους Eiswein, στο εύρος των αρωμάτων και των γεύσεων που περιγράφεται παραπάνω περιλαμβάνεται μια πικάντικη οξύτητα.

## Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	41,0
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	5,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	7,0 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	2,1
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	400

Αφρώδης οίνος ποιότητας από καθορισμένες περιοχές (*Sekt b.A.*)

Οι λευκοί οίνοι της ποικιλίας Riesling ωριμάζουν στην περιοχή Uhlen Laubach. Παράγονται τρία είδη αμπελοοινικών προϊόντων με ελαφρώς διαφορετικές ιδιότητες το καθένα: οίνος ποιότητας, οίνος με ειδική μνεία (*Prädikatswein*) και αφρώδης οίνος ποιότητας από καθορισμένες περιοχές (*Sekt b.A.*).

Οι νεαροί οίνοι Uhlen Laubach έχουν απαλό κίτρινο, ενίοτε πρασινωπό χρώμα, το οποίο γίνεται εντονότερο καθώς το προϊόν ωριμάζει, μέχρι που μετατρέπεται σε πλούσιο μεστό χρυσό όταν ο οίνος φτάσει στην πλήρη του ωρίμαση. Τα αρώματα των οίνων χαρακτηρίζονται από την αλληλεπίδραση ανάμεσα σε φρουτώδεις νότες και χαρακτηριστικές μεταλλικές νότες που παραπέμπουν σε σχιστόλιθο. Με περιεκτικότητα σε άσβεστο 25 έως 45 %, ο φαιός σχιστόλιθος της περιοχής Laubach είναι ένα από τα πιο ασβεστώδη πετρώματα της περιοχής του Μοζέλα. Αυτό εξηγεί το άρωμα, το οποίο συχνά θυμίζει καπνό σε χαμηλή θερμοκρασία και φουντούκια, και τη γενικά πληρέστερη και ήπια γεύση των οίνων που ωριμάζουν στην εν λόγω περιοχή. Με ζεστή και βελούδινη υφή, πολλοί οίνοι έχουν ένα υπέροχο γεμάτο σώμα και πλούσια γεύση. Οι οίνοι είναι κρεμώδεις και κατά κανόνα έτοιμοι προς κατανάλωση μετά από ιδιαίτερα σύντομη περίοδο ωρίμασης. Όσον αφορά τους οίνους Sekt b.A., το εύρος των αρωμάτων και των γεύσεων που περιγράφεται παραπάνω για τους οίνους Prädikatswein ενισχύεται και εντείνεται χάρη στο διοξείδιο του άνθρακα που χρησιμοποιείται στην παραγωγή του αφρώδους οίνου.

## Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	13,5
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο):	1,08
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	185

## 5. Οινοποιητικές πρακτικές

## α. Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Δεν επιτρέπονται τα εξής: σορβικό κάλιο, λυσοζύμη, δικαρβονικό διμεθύλιο, ηλεκτροδιαπίδωση, αφαίρεση αλκοόλης, εναλλάκτες κατιόντων, συγκέντρωση (συγκέντρωση διαλύματος ψύξης, όσμωση, κωνική στήλη φυγοκέντρισης), γλύκανση με γλεύκος σταφυλιών, τεμάχια ή παρασκευάσματα ξύλου δρυός.

Οίνος ποιότητας

Ειδική οινολογική πρακτική:

Τουλάχιστον 88 °Oechsle: μέγιστη οξύτητα = 7,5 g/l· μέγιστη αλκοόλωση έως 14,0 % κατ' όγκο

Έως 100 °Oechsle και αλκοολωμένοι οίνοι: μέγιστη περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα = «ημίξηρος» βάσει της νομοθεσίας περί οίνου.

Άνω των 100 °Oechsle: μέγιστη περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα = βάρος του γλεύκους/3

Οίνος με ειδική μνεία (*Prädikatswein*)

Ειδική οινολογική πρακτική

Auslese: τουλάχιστον 105 °Oechsle· ελάχιστη περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα = 90 g/l

Beerenauslese: τουλάχιστον 130 °Oechsle· ελάχιστη περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα = 150 g/l

Trockenbeerenauslese: τουλάχιστον 180 °Oechsle· ελάχιστη περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα = 180 g/l

Eiswein: τουλάχιστον 130 °Oechsle· ελάχιστη περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα = 150 g/l

Αφρώδης οίνος ποιότητας από καθορισμένες περιοχές (*Sekt b.A.*)

Ειδική οινολογική πρακτική: παραδοσιακή ζύμωση σε φιάλη

## β. Μέγιστες αποδόσεις

70 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

## 6. Οριοθετημένη περιοχή

Η περιοχή Uhlen Laubach αποτελεί μέρος της ΠΟΠ «Mosel» (αριθ. καταχώρισης PDO-DE-A1270).

Οι αμπελώνες της περιοχής Uhlen Laubach βρίσκονται στον δήμο του Winningen της διοικητικής περιφέρειας Mayen-Koblenz, στο ομόσπονδο κράτος της Ρηνανίας-Παλατινάτου. Το τμήμα αυτό της περιοχής Uhlen είναι γνωστό στους κύκλους των οινοφίλων αλλά και γενικότερα για περισσότερα από δέκα έτη ως «Laubach», ονομασία προερχόμενη από τον ακριβή γεωλογικό ορισμό του σχιστόλιθου που βρίσκεται στην περιοχή. Η περιοχή ξεκινά κατάντη με τα αγροτεμάχια αριθ. 256/112, 2571/118, 2581/119, 2398/0, 2395/3, 2393/0 και τελειώνει κατάντη με το αγροτεμάχιο 2222/1.

Τα προϊόντα που φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Uhlen Laubach» μπορούν να παράγονται στην καταχωρισμένη περιοχή ΠΟΠ «Mosel» (αριθ. καταχώρισης PDO-DE-A1270). Η οριοθετημένη περιοχή καλύπτεται από την ΠΟΠ «Mosel». Η περιοχή Uhlen Laubach εκτείνεται σε έκταση 12,84 εκταρίων.

## 7. Κυριότερες οινοποιησιμες ποικιλίες

Weißer Riesling

## 8. Περιγραφή του δεσμού (των δεσμών)

Οι αμπελώνες της περιοχής Uhlen Laubach εντάσσονται στο τοπίο των αναβαθμίδων του Κάτω Μοζέλα. Οι αναβαθμίδες της περιοχής Uhlen Laubach είναι παραδοσιακής διάταξης, νοτιοδυτικής κατεύθυνσης και βρίσκονται σε υψόμετρο μεταξύ 75 m και 210 m περίπου πάνω από τη στάθμη της θάλασσας. Η μέση θερμοκρασία της τελευταίας πενταετίας, 11,6 °C, ήταν σχετικά υψηλή, όπως είναι αναμενόμενο για ένα τόσο χαμηλό υψόμετρο. Τα χαμηλά επίπεδα βροχοπτώσεων (περίπου 620 mm) και ο μεγάλος αριθμός ωρών ηλιοφάνειας (1 922) διαμορφώνουν ένα μικροκλίμα το οποίο διαφέρει αρκετά από το κλίμα των άλλων περιοχών ΠΟΠ «Mosel» και στο οποίο οφείλεται η ιδιαίτερη ωριμότητα των σταφυλιών (υψηλό δυναμικό αλκοολικού τίτλου με χαμηλή οξύτητα και ώριμες φαινόλες). Οι οίνοι θεωρούνται υψηλής εκφραστικότητας και εξαιρετικά πλήρους γεύσης. Οι ιδιαίτερες γεωλογικές συνθήκες της περιοχής Uhlen Laubach συμβάλλουν σημαντικά ώστε τα σταφύλια που καλλιεργούνται εδώ να επιτυγχάνουν φυσιολογική ωρίμαση και να διαμορφώνουν ιδιαίτερη γεύση. Στη γεωλογική χρονική κλίμακα, η περιοχή Uhlen Laubach εντάσσεται στη Δεβόνιο περίοδο και, συγκεκριμένα, στην Κάτω Δεβόνιο. Ειδικότερα, η περιοχή αποτελείται από ιζήματα από τα υποεπίπεδα Oberems/Laubach και Lahnstein, και από τα στρώματα Laubach και Hohenthein. Η υψηλή περιεκτικότητα του σχιστόλιθου που βρίσκεται στην περιοχή σε άσβεστο είναι ενδεικτική της αυξανόμενης επιπέδωσης του θαλάσσιου βυθού. Η τροπική θάλασσα, με βάθος που δεν ξεπερνούσε τα 10 έως 20 μέτρα, περιείχε αρχικά αρκετό οξυγόνο ώστε να καθίσταται δυνατή η ανάπτυξη κοραλλιών και μυδιών που τώρα εντοπίζονται στον σχιστόλιθο. Το αποσπασμένο βραχώδες έδαφος που προκύπτει σχηματίζει regosol αποτελούμενο από διάφορα είδη σχιστόλιθου, τα περισσότερα εκ των οποίων είναι ιλυώδη. Η περιεκτικότητα του εδάφους σε άσβεστο είναι πολύ υψηλότερη απ' ό,τι στις γειτονικές περιοχές ΠΟΠ, πράγμα που σημαίνει ότι το pH του εδάφους είναι επίσης υψηλότερο (7,5 σε σύγκριση με 6,0 στις γειτονικές περιοχές). Τα επιμέρους σωματίδια του εδάφους συγκρατούνται ως επί το πλείστον από ανθρακικά άλατα. Το γεγονός ότι το έδαφος περιέχει σχετικά λίγα σωματίδια αργίλου αλλά είναι σε υψηλό ποσοστό πετρώδες (άνω του 50 %) σημαίνει ότι είναι καλώς αεριζόμενο έως τα κατώτερα στρώματά του. Αυτό, σε συνδυασμό με την υψηλή περιεκτικότητα σε άσβεστο και την ειδική μικροχλωρίδα και μικροπανίδα, σημαίνει ειδικότερα ότι οι οίνοι της εν λόγω περιοχής έχουν πολύ διαφορετικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά από εκείνα των οίνων που παράγονται στις γειτονικές περιοχές ΠΟΠ. Οι οίνοι Uhlen Laubach έχουν συχνά μια ελαφρά οσμή καπνού. Η γεύση τους θεωρείται συνήθως πλήρης και απαλή, ήπια και βελούδινη. Είναι περισσότερο κρεμώδεις από τους οίνους των γειτονικών περιοχών ΠΟΠ. Είναι κατά κανόνα έτοιμοι προς κατανάλωση μετά από ιδιαίτερα σύντομη περίοδο ωρίμασης. Η ανθρώπινη επίδραση βασίζεται σε μια οινολογική παράδοση με ιστορία χιλιάδων ετών. Η τέχνη της φύτευσης αμπελώνων σε αναβαθμίδες τις οποίες συγκρατούν ξερολιθιές ανάγεται στη ρωμαϊκή εποχή. Το έτος 380 μ.Χ. ο Ρωμαίος ποιητής Αυσόνιος περιέγραψε τις κατασκευές αυτές ως «αμφιθέατρα». Η ανακάλυψη ρωμαϊκών νομισμάτων στις αναβαθμίδες, τα οποία κατά πάσα πιθανότητα αποτελούσαν αναθήματα, αποτελεί μία επιπλέον απόδειξη αυτής της πρακτικής. Από την εποχή εκείνη μέχρι σήμερα το αμπέλι καλλιεργείται αδιάκοπα στην περιοχή. Με την πάροδο των αιώνων η ποιότητα της παραγωγής βελτιωνόταν συνεχώς με την ανάπτυξη νέων ποικιλιών σταφυλιών (η ποικιλία Riesling από τις αρχές του 19ου αιώνα) και νέων τρόπων καλλιέργειας (σε θάμνους, σε πασσάλους ή σε συρμάτινα πλαίσια). Τις τελευταίες δεκαετίες, κυρίως χάρη στην αυξανόμενη οικολογική συνείδηση, η χρήση ανόργανων λιπασμάτων υψηλής διαλυτότητας περιορίζεται ολοένα και περισσότερο. Αυτό έχει επιτρέψει την αποκατάσταση των πληθυσμών της φυσικής μικροχλωρίδας και μικροπανίδας, γεγονός που είχε ως αποτέλεσμα η απορρόφηση θρεπτικών στοιχείων και οι διαδικασίες ανταλλαγής κατιόντων να πραγματοποιούνται όλο και περισσότερο μέσω της ενσωμάτωσης πολύπλοκων μορίων που αλληλεπιδρούν συμβιωτικά με τους μικροοργανισμούς που ζουν στα ριζίδια. Οι μικροοργανισμοί αυτοί λειτουργούν ως σύνδεσμοι μεταξύ των συγκεκριμένων οργανικών ουσιών και των ανόργανων στοιχείων που περιέχει το έδαφος, προσδίδοντας στον οίνο ακόμη πιο μοναδική γεύση.

Ο δεσμός που περιγράφεται ανωτέρω ισχύει εξίσου για τους οίνους Sekt b.A.

## 9. Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις

*Νομικό πλαίσιο:*

Εθνική νομοθεσία

*Τύπος επιπλέον προϋπόθεση:*

Συμπληρωματικές απαιτήσεις επισημάνσης

*Περιγραφή της προϋπόθεσης:*

Οι πληροφορίες που πρέπει να περιέχουν οι ετικέτες και η συσκευασία καθορίζονται από τους νόμους και τους κανονισμούς που ισχύουν στην Ευρωπαϊκή Ένωση, στην Ομοσπονδιακή Δημοκρατία της Γερμανίας και στο ομόσπονδο κράτος της Ρηνανίας-Παλατινάτου. Προϋπόθεση για τη χρήση στην ετικέτα των παραδοσιακών ενδείξεων που συνδέονται με την εν λόγω ονομασία προέλευσης είναι ο οίνος να έχει υποβληθεί επιτυχώς σε επίσημο έλεγχο. Μόνον στους οίνους που πληρούν τις ειδικές απαιτήσεις στο πλαίσιο του επίσημου ελέγχου χορηγείται αριθμός επίσημου ελέγχου, αποτελούμενος από ορισμένα ψηφία που υποδηλώνουν την αρχή ελέγχου, τον αριθμό της εκμετάλλευσης, τον αριθμό των οίνων που υποβλήθηκαν σε έλεγχο και το έτος κατά το οποίο υποβλήθηκαν σε έλεγχο ή στο οποίο εκδόθηκε ο αριθμός ελέγχου. Ο αριθμός ελέγχου πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα. Οι παραδοσιακές ενδείξεις «Qualitätswein», «Prädikatswein» και «Sekt b.A.» συνδέονται με την ονομασία προέλευσης και μπορούν να αντικαταστήσουν την ονομασία «ΠΟΠ».

## Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

[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

(Γνωστοποιήσεις)

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ  
ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

## Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης

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

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2018/C 277/06)

1. Στις 31 Ιουλίου 2018, η Επιτροπή έλαβε κοινοποίηση προτεινόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>.

Η παρούσα κοινοποίηση αφορά τις ακόλουθες επιχειρήσεις:

- PGA Motors SAS (PGA Motors, Γαλλία), που ανήκει στον όμιλο Emil Frey,
- Fiber SC (Fiber, Γαλλία),
- Bernard Participations (Γαλλία).

Η PGA Motors αποκτά, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) και του άρθρου 3 παράγραφος 4 του κανονισμού συγκεντρώσεων, τον κοινό έλεγχο της Bernard Participations.

Η συγκέντρωση πραγματοποιείται με αγορά μετοχών.

2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι οι εξής:

- για την PGA Motors: λιανική διανομή μηχανοκίνητων οχημάτων και ανταλλακτικών, καθώς και συναφείς υπηρεσίες επισκευής και συντήρησης·
- για την Fiber: οικογενειακή εταιρεία χαρτοφυλακίου με ελέγχουσα συμμετοχή στην Bernard Participations·
- για την Bernard Participations: λιανική διανομή μηχανοκίνητων οχημάτων και ανταλλακτικών, καθώς και συναφείς υπηρεσίες επισκευής και συντήρησης.

3. Κατόπιν προκαταρκτικής εξέτασης, η Επιτροπή διαπιστώνει ότι η κοινοποιηθείσα πράξη θα μπορούσε να εμπίπτει στο πεδίο εφαρμογής του κανονισμού συγκεντρώσεων. Εντούτοις, επιφυλάσσεται να λάβει τελική απόφαση ως προς το σημείο αυτό.

4. Η Επιτροπή καλεί τους ενδιαφερόμενους τρίτους να της υποβάλουν τυχόν παρατηρήσεις για την προτεινόμενη συγκέντρωση.

Οι παρατηρήσεις πρέπει να περιέλθουν στην Επιτροπή το αργότερο εντός 10 ημερών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης. Θα πρέπει πάντοτε να σημειώνονται τα ακόλουθα στοιχεία αναφοράς:

M.8966 — PGA Motors/Fiber/Bernard Participations

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1 (ο «κανονισμός συγκεντρώσεων»).

Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή με email, με φαξ ή ταχυδρομικά. Στοιχεία επικοινωνίας:

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Φαξ +32 22964301

Ταχυδρομική διεύθυνση:

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

---

**Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης**  
**(Υπόθεση M.8879 — JERA Trading / LNG Optimisation)**

**Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία**

**(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)**

(2018/C 277/07)

1. Στις 31 Ιουλίου 2018, η Επιτροπή έλαβε κοινοποίηση προτεινόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>.

Η παρούσα κοινοποίηση αφορά τις ακόλουθες επιχειρήσεις:

- JERA Trading Pte Ltd («JERA Trading», ΣΙΓΚΑΠΟΥΡΗ), που ελέγχεται από κοινού από τις Jera Co. Inc. («JERA», ΙΑΠΩΝΙΑ) και EDF Trading Limited («EDFT», ΗΝΩΜΕΝΟ ΒΑΣΙΛΕΙΟ).
- LNG Optimisation (ΗΝΩΜΕΝΟ ΒΑΣΙΛΕΙΟ), που ανήκει στην EDFT, η οποία με τη σειρά της είναι θυγατρική που ανήκει εξ ολοκλήρου στην Electricité de France SA («EDF», ΓΑΛΛΙΑ).

Η JERA Trading αποκτά, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού συγκεντρώσεων, τον αποκλειστικό έλεγχο του κλάδου «LNG trading and optimisation» της EDFT («LNG Optimisation»).

Η συγκέντρωση πραγματοποιείται με αγορά στοιχείων ενεργητικού.

2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι οι εξής:

- Η JERA Trading δραστηριοποιείται στους τομείς εμπορίας και βελτιστοποίησης άνθρακα και φορτίου που αφορά τόσο φυσικά προϊόντα (άνθρακα) όσο και χρηματοοικονομικά προϊόντα. Ελέγχεται από κοινού από τη JERA, η οποία δραστηριοποιείται στην αγορά ΥΦΑ και άλλων πρώτων υλών για λογαριασμό των μητρικών της εταιρειών Terco Fuel & Power, Inc. και Chubu Electric Power Co., Inc., δύο ιαπωνικές εταιρείες κοινής ωφελείας, καθώς και της EDFT, εταιρείας η οποία εμπορεύεται ΥΦΑ και άλλες πρώτες ύλες στην αγορά χονδρικής και βελτιστοποιεί τα περιουσιακά στοιχεία για τη μητρική της EDF.
- Η LNG Optimisation δραστηριοποιείται στην εμπορία και βελτιστοποίηση ΥΦΑ.

3. Κατόπιν προκαταρκτικής εξέτασης, η Επιτροπή διαπιστώνει ότι η κοινοποιηθείσα πράξη θα μπορούσε να εμπίπτει στο πεδίο εφαρμογής του κανονισμού συγκεντρώσεων. Εντούτοις, επιφυλάσσεται να λάβει τελική απόφαση ως προς το σημείο αυτό.

Σύμφωνα με την ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με απλοποιημένη διαδικασία για την εξέταση ορισμένων συγκεντρώσεων βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου <sup>(2)</sup>, σημειώνεται ότι η παρούσα υπόθεση είναι υποψήφια να εξεταστεί βάσει της διαδικασίας που προβλέπεται στην ανακοίνωση.

4. Η Επιτροπή καλεί τους ενδιαφερόμενους τρίτους να της υποβάλουν τυχόν παρατηρήσεις για την προτεινόμενη συγκέντρωση.

Οι παρατηρήσεις πρέπει να περιέλθουν στην Επιτροπή το αργότερο εντός 10 ημερών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης. Θα πρέπει πάντοτε να σημειώνονται τα ακόλουθα στοιχεία αναφοράς:

M.8879 — JERA Trading / LNG Optimisation

Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή με ηλεκτρονικό ταχυδρομείο, με φαξ ή ταχυδρομικώς. Στοιχεία επικοινωνίας:

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

Φαξ +32 22964301

Ταχυδρομική διεύθυνση:

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

<sup>(1)</sup> EE L 24 της 29.1.2004, σ. 1 (ο «κανονισμός συγκεντρώσεων»).

<sup>(2)</sup> EE C 366 της 14.12.2013, σ. 5.

**Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης**  
**(Υπόθεση M.9010 — JAB / Pret A Manger)**  
**(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)**  
(2018/C 277/08)

1. Στις 31 Ιουλίου 2018 η Επιτροπή έλαβε κοινοποίηση προτεινόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>.

Η παρούσα κοινοποίηση αφορά τις ακόλουθες επιχειρήσεις:

- JAB Holdings B.V., που ελέγχεται από την JAB Holding Company S.à r.l. («JAB», Λουξεμβούργο),
- PAM Group Limited («Pret», Ηνωμένο Βασίλειο), που ελέγχεται από ταμεία τα οποία διαχειρίζεται η Bridgepoint Advisers Limited.

Η JAB αποκτά, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού συγκεντρώσεων, τον έλεγχο του συνόλου της Pret.

Η συγκέντρωση πραγματοποιείται με αγορά μετοχών.

2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι οι εξής:

- JAB: Η JAB κατέχει μετοχές σε εταιρείες με εμπορικό σήμα τσαγιού, καφέ (συμπεριλαμβανομένων των Jacobs, Douwe Egberts και Tassimo) και σε επιχειρήσεις αρτοποιίας, καφέ, μη αλκοολούχων ποτών και ντόνατ. Η JAB κατέχει μετοχές ελέγχου στις ακόλουθες εταιρείες που δραστηριοποιούνται στον τομέα του λιανικού εμπορίου τροφίμων και ποτών στον ΕΟΧ: Krispy Kreme Doughnuts, Espresso House, Baresso, Balzac Coffee, Coffee Company και 12oz Coffee Joint. Η JAB δραστηριοποιείται επίσης στη χονδρική προμήθεια καφέ και άλλων ζεστών ποτών σε ολόκληρο τον ΕΟΧ.
- Pret: Η PRET είναι ένας έμπορος λιανικής πώλησης τροφίμων και ποτών που προσφέρει ευρεία επιλογή τροφίμων και ποτών όπως σάντουιτς, θερμό φαγητό, σαλάτες, σουσπες, προϊόντα αρτοποιίας, πρόχειρα φαγητά, νωπά φρούτα, χυμοί και βιολογικό καφέ. Η PRET έχει υποκαταστήματα στο Ηνωμένο Βασίλειο, τη Γαλλία, τη Δανία, τις Κάτω Χώρες και εκτός του ΕΟΧ.

3. Κατόπιν προκαταρκτικής εξέτασης, η Επιτροπή διαπιστώνει ότι η κοινοποιηθείσα πράξη θα μπορούσε να εμπίπτει στο πεδίο εφαρμογής του κανονισμού συγκεντρώσεων. Εντούτοις, επιφυλάσσεται να λάβει τελική απόφαση ως προς το σημείο αυτό.

4. Η Επιτροπή καλεί τους ενδιαφερόμενους τρίτους να της υποβάλουν τυχόν παρατηρήσεις για την προτεινόμενη συγκέντρωση.

Οι παρατηρήσεις πρέπει να περιέλθουν στην Επιτροπή το αργότερο εντός δέκα ημερών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης. Θα πρέπει πάντοτε να σημειώνονται τα ακόλουθα στοιχεία αναφοράς:

M.9010 — JAB / Pret A Manger

Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή με ηλεκτρονικό ταχυδρομείο, με φαξ ή ταχυδρομικώς. Στοιχεία επικοινωνίας:

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Φαξ +32 22964301

Ταχυδρομική διεύθυνση:

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

---

<sup>(1)</sup> EE L 24 της 29.1.2004, σ. 1 (ο «κανονισμός συγκεντρώσεων»).











ISSN 1977-0901 (ηλεκτρονική έκδοση)  
ISSN 1725-2415 (έντυπη έκδοση)



**Υπηρεσία Εκδόσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης**  
2985 Λουξεμβούργο  
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

**EL**