

Diario Oficial

de la Unión Europea

C 277



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

61.º año

7 de agosto de 2018

Sumario

II Comunicaciones

COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

Comisión Europea

2018/C 277/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.8953 — Snam/DESFA) ⁽¹⁾	1
---------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------	---

IV Información

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

Comisión Europea

2018/C 277/02	Tipo de cambio del euro	2
2018/C 277/03	Decisión de Ejecución de la Comisión, de 3 de agosto de 2018, relativa a la publicación en el <i>Diario Oficial de la Unión Europea</i> del documento único mencionado en el artículo 94, apartado 1, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo y de la referencia a la publicación del pliego de condiciones de un nombre en el sector vitivinícola [Uhlen Blaufüsser Lay/Uhlen Blaufüßer Lay (DOP)]	3
2018/C 277/04	Decisión de Ejecución de la Comisión, de 3 de agosto de 2018, relativa a la publicación en el <i>Diario Oficial de la Unión Europea</i> del documento único mencionado en el artículo 94, apartado 1, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo y de la referencia a la publicación del pliego de condiciones de un nombre en el sector vitivinícola [Uhlen Roth Lay (DOP)]	8

ES

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE.

2018/C 277/05	Decisión de Ejecución de la Comisión, de 3 de agosto de 2018, relativa a la publicación en el <i>Diario Oficial de la Unión Europea</i> del documento único mencionado en el artículo 94, apartado 1, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo y de la referencia a la publicación del pliego de condiciones de un nombre en el sector vitivinícola [Uhlen Laubach (DOP)]	13
---------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2018/C 277/06	Notificación previa de una concentración (Asunto M.8966 — PGA Motors/Fiber/Bernard Participations) ⁽¹⁾	18
2018/C 277/07	Notificación previa de una concentración (Asunto M.8879 — JERA Trading/LNG Optimisation) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	20
2018/C 277/08	Notificación previa de una concentración (Asunto M.9010 — JAB/Pret A Manger) ⁽¹⁾	21

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE.

II

*(Comunicaciones)*COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS
Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN EUROPEA

No oposición a una concentración notificada**(Asunto M.8953 — Snam/DESFA)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2018/C 277/01)

El 13 de julio de 2018, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32018M8953. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

IV

(Información)

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS
Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

6 de agosto de 2018

(2018/C 277/02)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,1543	CAD	dólar canadiense	1,5032
JPY	yen japonés	128,68	HKD	dólar de Hong Kong	9,0605
DKK	corona danesa	7,4520	NZD	dólar neozelandés	1,7154
GBP	libra esterlina	0,89280	SGD	dólar de Singapur	1,5799
SEK	corona sueca	10,3040	KRW	won de Corea del Sur	1 299,27
CHF	franco suizo	1,1513	ZAR	rand sudafricano	15,4967
ISK	corona islandesa	123,80	CNY	yuan renminbi	7,9066
NOK	corona noruega	9,5325	HRK	kuna croata	7,4180
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	16 703,00
CZK	corona checa	25,650	MYR	ringit malayo	4,7090
HUF	forinto húngaro	320,54	PHP	peso filipino	61,036
PLN	esloti polaco	4,2731	RUB	rublo ruso	73,4661
RON	leu rumano	4,6272	THB	bat tailandés	38,496
TRY	lira turca	5,9627	BRL	real brasileño	4,2788
AUD	dólar australiano	1,5629	MXN	peso mexicano	21,4484
			INR	rupia india	79,4900

⁽¹⁾ Fuente: tipo de cambio de referencia publicado por el Banco Central Europeo.

DECISIÓN DE EJECUCIÓN DE LA COMISIÓN**de 3 de agosto de 2018**

relativa a la publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* del documento único mencionado en el artículo 94, apartado 1, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo y de la referencia a la publicación del pliego de condiciones de un nombre en el sector vitivinícola

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

(2018/C 277/03)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007⁽¹⁾, y en particular su artículo 97, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) Alemania ha presentado una solicitud de protección del nombre «Uhlen Blaufüsser Lay»/«Uhlen Blaufüßer Lay» de conformidad con la parte II, título II, capítulo I, sección 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.
- (2) De conformidad con el artículo 97, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, la Comisión ha examinado la solicitud y llegado a la conclusión de que se cumplen las condiciones establecidas en los artículos 93 a 96, el artículo 97, apartado 1, y los artículos 100, 101 y 102 de dicho Reglamento.
- (3) Para que puedan presentarse declaraciones de oposición, de conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, deben publicarse en el *Diario Oficial de la Unión Europea* el documento único mencionado en el artículo 94, apartado 1, letra d), de dicho Reglamento y la referencia a la publicación del pliego de condiciones empleada durante el procedimiento nacional de examen preliminar de la solicitud de protección del nombre «Uhlen Blaufüsser Lay»/«Uhlen Blaufüßer Lay».

DECIDE:

Artículo único

El documento único establecido de conformidad con el artículo 94, apartado 1, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 y la referencia a la publicación del pliego de condiciones del nombre «Uhlen Blaufüsser Lay»/«Uhlen Blaufüßer Lay» (DOP) se recogen en el anexo de la presente Decisión.

De conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, la publicación de la presente Decisión confiere el derecho de impugnar la protección del nombre contemplado en el párrafo primero del presente artículo durante un período de dos meses a partir de la fecha de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Hecho en Bruselas, el 3 de agosto de 2018.

Por la Comisión

Phil HOGAN

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

ANEXO

DOCUMENTO ÚNICO

«Uhlen Blaufüsser Lay»/«Uhlen Blaufüßer Lay»

PDO-DE-02081

Fecha de presentación de la solicitud: 26.3.2015

1. Nombre(s) que debe(n) registrarse

«Uhlen Blaufüsser Lay»/«Uhlen Blaufüßer Lay».

2. Tipo de indicación geográfica

DOP: Denominación de Origen Protegida.

3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino.

5. Vino espumoso de calidad.

4. Descripción del (de los) vino(s)*Vino de calidad*

Los vinos blancos *riesling* maduran en la propiedad de «Uhlen Blaufüsser Lay». Se elaboran tres tipos de producto, cada uno de ellos con unas propiedades ligeramente distintas: vino de calidad («Qualitätswein»), vino con atributos especiales («Prädikatswein») y vino espumoso de calidad de regiones determinadas («Sekt b.A.»).

Los vinos jóvenes «Uhlen Blaufüsser Lay» son de un color amarillo pálido, a veces verdoso, que se vuelve más intenso a medida que el producto envejece, hasta que el vino, ya completamente maduro, adquiere un rico y exuberante color dorado. El aroma de los vinos viene determinado por la interacción entre notas frutales y los típicos toques minerales de esquisto. Los sedimentos más arcillosos de los estratos oceánicos profundos confieren al «Uhlen Blaufüsser Lay» («Uhlen Blaufüßer Lay») un sabor que a menudo puede describirse como «ligeramente fresco». La estructura y los minerales microcristalinos y hormigueantes suelen danzar en la lengua de una manera tan sutil y ligera que pueden recordar a la aromática brisa marina. Algunos años, incluso se puede apreciar en el sabor el yodo salado del mar.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	15,0
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	11,5
Acidez total mínima:	5,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	1,08
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	250

Vino con atributos especiales («Prädikatswein»), complementado por: «Auslese»

Los vinos blancos *riesling* maduran en la propiedad de «Uhlen Blaufüsser Lay». Se elaboran tres tipos de producto, cada uno de ellos con unas propiedades ligeramente distintas: vino de calidad («Qualitätswein»), vino con atributos especiales («Prädikatswein») y vino espumoso de calidad de regiones determinadas («Sekt b.A.»).

Los vinos jóvenes «Uhlen Blaufüsser Lay» son de un color amarillo pálido, a veces verdoso, que se vuelve más intenso a medida que el producto envejece, hasta que el vino, ya completamente maduro, adquiere un rico y exuberante color dorado. El aroma de los vinos viene determinado por la interacción entre notas frutales y los típicos toques minerales de esquisto. Los sedimentos más arcillosos de los estratos oceánicos profundos confieren al «Uhlen Blaufüsser Lay» («Uhlen Blaufüßer Lay») un sabor que a menudo puede describirse como «ligeramente fresco». La estructura y los minerales microcristalinos y hormigueantes suelen danzar en la lengua de una manera tan sutil y ligera que pueden recordar a la aromática brisa marina. Algunos años, incluso se puede apreciar en el sabor el yodo salado del mar. A esta paleta de aromas y sabores subyace una delicada dulzura en el caso de los vinos «Auslese».

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	41,0
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	5,5
Acidez total mínima:	7,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	2,1
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	350

Vino con atributos especiales («Prädikatswein»), complementado por: «Beerenauslese», «Trockenbeerenauslese», «Eiswein»

Los vinos blancos *riesling* maduran en la propiedad de «Uhlen Blaufüsser Lay». Se elaboran tres tipos de producto, cada uno de ellos con unas propiedades ligeramente distintas: vino de calidad («Qualitätswein»), vino con atributos especiales («Prädikatswein») y vino espumoso de calidad de regiones determinadas («Sekt b.A.»).

Los vinos jóvenes «Uhlen Blaufüsser Lay» son de un color amarillo pálido, a veces verdoso, que se vuelve más intenso a medida que el producto envejece, hasta que el vino, ya completamente maduro, adquiere un rico y exuberante color dorado. El aroma de los vinos viene determinado por la interacción entre notas frutales y los típicos toques minerales de esquisto. Los sedimentos más arcillosos de los estratos oceánicos profundos confieren al «Uhlen Blaufüsser Lay» («Uhlen Blaufüßer Lay») un sabor que a menudo puede describirse como «ligeramente fresco». La estructura y los minerales microcristalinos y hormigueantes suelen danzar en la lengua de una manera tan sutil y ligera que pueden recordar a la aromática brisa marina. Algunos años, incluso se puede apreciar en el sabor el yodo salado del mar. A esta paleta de aromas y sabores subyace una delicada dulzura en el caso de los vinos «Auslese», más cremosa en los vinos «Beerenauslese», que puede asimismo presentar notas de miel. Estos aspectos de los sabores de los vinos son todavía más pronunciados en los vinos «Trockenbeerenauslese». En el caso de los vinos «Eiswein», la paleta de aromas y sabores descrita incluye una acidez especiada.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	41,0
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	5,5
Acidez total mínima:	70 en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	2,1
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	400

Vino espumoso de calidad procedente de zonas determinadas («Sekt b.A.»)

Los vinos blancos *riesling* maduran en la propiedad de «Uhlen Blaufüsser Lay». Se elaboran tres tipos de producto, cada uno de ellos con unas propiedades ligeramente distintas: vino de calidad («Qualitätswein»), vino con atributos especiales («Prädikatswein») y vino espumoso de calidad de regiones determinadas («Sekt b.A.»).

Los vinos jóvenes «Uhlen Blaufüsser Lay» son de un color amarillo pálido, a veces verdoso, que se vuelve más intenso a medida que el producto envejece, hasta que el vino, ya completamente maduro, adquiere un rico y exuberante color dorado.

El aroma de los vinos viene determinado por la interacción entre notas frutales y los típicos toques minerales de esquisto. Los sedimentos más arcillosos de los estratos oceánicos profundos confieren al «Uhlen Blaufüsser Lay» («Uhlen Blaufüßer Lay») un sabor que a menudo puede describirse como «ligeramente fresco». La estructura y los minerales microcristalinos y hormigueantes suelen danzar en la lengua de una manera tan sutil y ligera que pueden recordar a la aromática brisa marina. Algunos años, incluso se puede apreciar en el sabor el yodo salado del mar. En el caso de los vinos «Sekt b.A.», el dióxido de carbono empleado en la producción del vino espumoso realza e intensifica el rango descrito de aromas y sabores de los vinos «Prädikatswein».

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	13,5
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	11,5
Acidez total mínima:	5,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	1,08
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	185

5. Prácticas vitivinícolas**a. Prácticas enológicas esenciales**

Restricciones pertinentes a efectos de la vinificación

No se permite lo siguiente: sorbato de potasio, lisozima, dicarbonato de dimetilo, electrodiálisis, desalcoholización, intercambiadores catiónicos, concentración (crioconcentración, ósmosis, columna cónica de centrifugado), edulcoración con mosto de uva, virutas de madera de roble o preparados.

Vino de calidad

Práctica enológica específica.

Mínimo de 88 °Oechsle; acidez máxima = 7,5 g/l; fortificación de hasta 14,0 % en volumen.

Hasta 100 °Oechsle y vinos fortificados: contenido máximo de azúcar residual = «semiseco» según la ley sobre el vino.

Más de 100 °Oechsle: contenido máximo de azúcar residual = peso del mosto/3.

Vino con atributos especiales

Práctica enológica específica.

«Auslese»: mínimo de 105 °Oechsle; contenido mínimo de azúcar residual = 90 g/l.

«Beerenauslese»: mínimo de 130 °Oechsle; contenido mínimo de azúcar residual = 150 g/l.

«Troockenbeerenauslese»: mínimo de 180 °Oechsle; contenido mínimo de azúcar residual = 180 g/l.

«Eiswein»: mínimo de 130 °Oechsle; contenido mínimo de azúcar residual = 150 g/l.

Vino espumoso de calidad de regiones determinadas

Práctica enológica específica: fermentación tradicional en botella.

b. Rendimientos máximos

70 hectolitros por hectárea

6. Zona delimitada

«Uhlen Blaufüsser Lay» forma parte de la DOP «Mosel» (n.º de registro PDO-DE-A1270).

Los viñedos de «Uhlen Blaufüsser Lay» se encuentran en el municipio de Winningen, perteneciente al distrito rural de Mayen-Koblenz, en Renania-Palatinado. La denominación «Blaufüsser Lay» está registrada en el catastro como una división al aire libre. Desde hace más de diez años, su nombre figura en las etiquetas como indicación de la formación de esquisto. El término «Blumslay» (de «Blaufüsser Lay» – «Blauslay» – «Blooslay» – «Blumslay»), un término dialectal incorporado al alto alemán, alude a un punto de vigilancia sobre los viñedos. La zona comienza en la parcela 2219/1 y termina río abajo con las parcelas 2179, 2181/1, 2186, 2190, 2189/2.

Los productos que llevan la DOP «Uhlen Blaufüsser Lay» pueden elaborarse en la zona de la DOP «Mosel» (n.º de registro PDO-DE-A1270). La zona delimitada se sitúa dentro de la DOP «Mosel».

La propiedad de «Uhlen Blaufüsser Lay» abarca una superficie de 1,96 ha.

7. Principales uvas de vinificación

Riesling blanca.

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

Los viñedos de «Uhlen Blaufüsser Lay» están integrados en el paisaje dividido en terrazas del bajo Mosela. Las terrazas de «Uhlen Blaufüsser Lay» están dispuestas siguiendo una configuración tradicional, con orientación suroeste, y se encuentran a una altitud de entre aproximadamente 75 m y 210 m sobre el nivel del mar. La temperatura media en los últimos cinco años, de 11,6 °C, ha sido relativamente elevada, como cabe esperar a tan baja altitud. Las escasas lluvias (unos 620 mm) y las muchas horas de sol (1 922) generan un microclima sensiblemente distinto del de otras zonas de la DOP «Mosel» y que determina el particular punto de maduración de las uvas (elevado grado alcohólico en potencia, baja acidez y fenoles maduros). Se dice de estos vinos que son muy expresivos y tienen un sabor muy pleno. Las particularidades geológicas de la zona de «Uhlen Blaufüsser Lay» contribuyen en gran medida a que las uvas alcancen su madurez fisiológica y otorgan a los vinos producidos en esta zona su peculiar sabor.

En la escala temporal geológica, «Uhlen Blaufüßer Lay» se inscribe en el sistema devónico, serie inferior. Concretamente, la zona está formada por sedimentos de los subniveles Oberems/Laubach y sedimentos más antiguos de los niveles Laubach. El aumento de la profundidad del mar se percibe en los espesos y oscuros paquetes de limo y esquisto. El suelo rocoso y erosionado resultante de estos sedimentos es un regosol de diferentes tipos de esquisto arcilloso y limoso. Si se compara con las DOP vecinas, el suelo tiene un contenido más elevado de arcilla, lo que se traduce en una mayor capacidad de campo y una temperatura media del suelo más baja en los estratos inferiores. En consecuencia, hay diferencias organolépticas considerables con respecto a las DOP vecinas. «Uhlen Blaufüsser Lay» tiene una proporción menor de componentes afrutados en su aroma, por lo general tenue. La impresión olfativa mineral resultante se prolonga hasta el paladar con una sensación a menudo descrita como «fina, fresca, clara».

La influencia humana se apoya en una tradición vitícola milenaria. El arte de plantar vides en terrazas delimitadas por muros en seco se remonta a la época romana. En el año 380 d. C., el poeta romano Ausonio describió estas construcciones como «anfiteatros». En estas terrazas se han encontrado monedas romanas, que probablemente fueron ofrendas, lo que es un dato probatorio más de esta práctica. La vid se cultiva en esta zona desde entonces. A lo largo de los siglos, la calidad de la producción se ha ido mejorando constantemente mediante el desarrollo de nuevas variedades de uva (desde principios del siglo XIX, la variedad *riesling*) y nuevos sistemas para conducir las vides (en vaso, en poste o en espaldera). En las últimas décadas, la mayor conciencia medioambiental ha hecho que cada vez se recurra menos a fertilizantes minerales de alta solubilidad. De resultas, el suelo ha recuperado su microflora y su microfauna, y esto hace que se produzcan cada vez más procesos de absorción de nutrientes e intercambio de cationes debidos a la incorporación de moléculas complejas que interactúan en simbiosis con los microbios presentes en los capilares de las raíces. A su vez, los microbios pueden servir de transmisores entre las sustancias orgánicas y los minerales específicos que contiene el suelo, lo que confiere al vino un sabor todavía más peculiar.

El vínculo descrito se aplica por igual al vino espumoso de calidad de las zonas definidas.

9. Condiciones complementarias esenciales

Marco jurídico:

En la legislación nacional.

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado.

Descripción de la condición:

La información que deben presentar las etiquetas y los envases está definida por las disposiciones legales y reglamentarias en vigor en la Unión Europea, la República Federal de Alemania y el Estado federado de Renania-Palatinado. Para poder etiquetar el vino con los términos tradicionales asociados con la denominación de origen, el vino tiene que haberse sometido a una inspección oficial. Solo los vinos que satisfacen los requisitos específicos de la inspección oficial reciben números de inspección oficiales, cada uno con varios dígitos («número AP»), que indican el organismo de inspección, el número de la explotación, el número de vinos presentados a la inspección y el año en que han sido presentados o en que se ha concedido el número de inspección. El número de inspección debe figurar en la etiqueta. Las menciones tradicionales «Qualitätswein», «Prädikatswein» y «Sekt b.A.» se asocian a la denominación de origen y, por tanto, pueden sustituir a la mención «DOP».

Enlace al pliego de condiciones

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

DECISIÓN DE EJECUCIÓN DE LA COMISIÓN**de 3 de agosto de 2018****relativa a la publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* del documento único mencionado en el artículo 94, apartado 1, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo y de la referencia a la publicación del pliego de condiciones de un nombre en el sector vitivinícola****[Uhlen Roth Lay (DOP)]**

(2018/C 277/04)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007 ⁽¹⁾, y en particular su artículo 97, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) Alemania ha presentado una solicitud de protección del nombre «Uhlen Roth Lay» de conformidad con la parte II, título II, capítulo I, sección 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.
- (2) De conformidad con el artículo 97, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, la Comisión ha examinado la solicitud y llegado a la conclusión de que se cumplen las condiciones establecidas en los artículos 93 a 96, el artículo 97, apartado 1, y los artículos 100, 101 y 102 de dicho Reglamento.
- (3) Para que puedan presentarse declaraciones de oposición, de conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, deben publicarse en el *Diario Oficial de la Unión Europea* el documento único mencionado en el artículo 94, apartado 1, letra d), de dicho Reglamento y la referencia a la publicación del pliego de condiciones empleada durante el procedimiento nacional de examen preliminar de la solicitud de protección del nombre «Uhlen Roth Lay».

DECIDE:

Artículo único

El documento único establecido de conformidad con el artículo 94, apartado 1, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 y la referencia a la publicación del pliego de condiciones del nombre «Uhlen Roth Lay» (DOP) se recogen en el anexo de la presente Decisión.

De conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, la publicación de la presente Decisión confiere el derecho de impugnar la protección del nombre contemplado en el párrafo primero del presente artículo durante un período de dos meses a partir de la fecha de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Hecho en Bruselas, el 3 de agosto de 2018.

Por la Comisión

Phil HOGAN

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

ANEXO

DOCUMENTO ÚNICO

«Uhlen Roth Lay»

PDO-DE-02083

Fecha de solicitud: 26.3.2015

1. Nombre(s) que debe(n) registrarse

Uhlen Roth Lay

2. Tipo de indicación geográfica

DOP — Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

4. Descripción del (de los) vino(s)*Vino de calidad*

Los vinos blancos Riesling maduran en la propiedad vitícola Uhlen Roth Lay. Se elaboran tres tipos de producto con propiedades ligeramente distintas: vino de calidad, vino con atributos especiales (Prädikatswein) y Sekt b. A. (vino espumoso de calidad de zonas vitícolas determinadas).

Los vinos Uhlen Roth Lay jóvenes son de color amarillo pálido, a veces verdoso, que se intensifica con el tiempo hasta alcanzar un dorado tostado cuando el vino ha madurado completamente. Sus aromas vienen definidos por la interacción de toques afrutados y de mineral de pizarra típicos, muchas veces caracterizados por una acidez metálica contenida, que produce una refinada sensación en el paladar. Las más de las veces, los vinos solo tienen un ligero toque del mundo de los aromas afrutados conocidos. Unas veces son toques de manzanas de otoño maduras, otras se hace perceptible un delicado aroma de violeta combinado con regaliz.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en %):	15,0
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en %):	11,5
Acidez total mínima:	5,0 gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	1,08
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	250

Vino con atributos especiales (Prädikatswein) (vendimia seleccionada)

Los vinos blancos Riesling maduran en la propiedad vitícola Uhlen Roth Lay. Se elaboran tres tipos de producto con propiedades ligeramente distintas: vino de calidad, vino con atributos especiales (Prädikatswein) y Sekt b. A. (vino espumoso de calidad de zonas vitícolas determinadas).

Los vinos Uhlen Roth Lay jóvenes son de color amarillo pálido, a veces verdoso, que se intensifica con el tiempo hasta alcanzar un dorado tostado cuando el vino ha madurado completamente. Sus aromas vienen definidos por la interacción de toques afrutados y de mineral de pizarra típicos, muchas veces caracterizados por una acidez metálica contenida, que produce una refinada sensación en el paladar. Las más de las veces, los vinos solo tienen un ligero toque del mundo de los aromas afrutados conocidos. Unas veces son toques de manzanas de otoño maduras, otras se hace perceptible un delicado aroma de violeta combinado con regaliz. A esta paleta de aromas y sabores subyace una delicada dulzura en el caso de los vinos de vendimia seleccionada (Auslese).

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en %):	41,0
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en %):	5,5
Acidez total mínima:	7,0 gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	2,1
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	350

Vino con atributos especiales (Prädikatswein) (vendimia seleccionada de bayas, vendimia seleccionada de bayas secas y vino de hielo)

Los vinos blancos Riesling maduran en la propiedad vitícola Uhlen Roth Lay. Se elaboran tres tipos de producto con propiedades ligeramente distintas: vino de calidad, vino con atributos especiales (Prädikatswein) y Sekt b. A. (vino espumoso de calidad de zonas vitícolas determinadas).

Los vinos Uhlen Roth Lay jóvenes son de color amarillo pálido, a veces verdoso, que se intensifica con el tiempo hasta alcanzar un dorado tostado cuando el vino ha madurado completamente. Sus aromas vienen definidos por la interacción de toques afrutados y de mineral de pizarra típicos, muchas veces caracterizados por una acidez metálica contenida, que produce una refinada sensación en el paladar. Las más de las veces, los vinos solo tienen un ligero toque del mundo de los aromas afrutados conocidos. Unas veces son toques de manzanas de otoño maduras, otras se hace perceptible un delicado aroma de violeta combinado con regaliz. A esta paleta de aromas y sabores subyace una delicada dulzura en el caso de los vinos de vendimia seleccionada (Auslese), más cremosa en la de bayas, que puede asimismo presentar notas de miel. Estos aspectos de los sabores de los vinos son todavía más pronunciados en el caso de los vinos de vendimia seleccionada de bayas secas. En el caso de los vinos de hielo, la paleta de aromas y sabores incluye una acidez especiada.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en %):	41,0
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en %):	5,5
Acidez total mínima:	7,0 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	2,1
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	400

Sekt b. A. (vino espumoso de calidad de zonas vitícolas determinadas)

Los vinos blancos Riesling maduran en la propiedad vitícola Uhlen Roth Lay. Se elaboran tres tipos de producto con propiedades ligeramente distintas: vino de calidad, vino con atributos especiales (Prädikatswein) y Sekt b. A. (vino espumoso de calidad de zonas vitícolas determinadas).

Los vinos Uhlen Roth Lay jóvenes son de color amarillo pálido, a veces verdoso, que se intensifica con el tiempo hasta alcanzar un dorado tostado cuando el vino ha madurado completamente. Sus aromas vienen definidos por la interacción de toques afrutados y de mineral de pizarra típicos, muchas veces caracterizados por una acidez metálica contenida, que produce una refinada sensación en el paladar. Las más de las veces, los vinos solo tienen un ligero toque del mundo de los aromas afrutados conocidos. Unas veces son toques de manzanas de otoño maduras, otras se hace perceptible un delicado aroma de violeta combinado con regaliz. En los vinos espumosos de calidad de zonas vitícolas determinadas, la paleta de aromas y sabores del vino con atributos especiales se refuerza e intensifica por el dióxido de carbono utilizado en su elaboración.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en %):	13,5
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en %):	11,5
Acidez total mínima:	5,0 gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	1,08
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	185

5. Prácticas vitivinícolas**a. Prácticas enológicas esenciales**

Restricciones pertinentes aplicadas a la vinificaciones

No se permite lo siguiente: sorbato de potasio, lisozima, dicarbonato de dimetilo, electrodiálisis, desalcoholización, intercambiadores catiónicos, concentración (crioconcentración, ósmosis, columna cónica de centrifugado), edulcoración con mosto de uva, virutas o preparaciones de madera de roble.

Vino de calidad

Prácticas enológicas específicas

Mínimo de 88 ° Oechsle; acidez máxima = 7,5 g/l; fortificación de hasta 14,0 % en volumen.

Hasta 100 ° Oechsle y vinos fortificados: contenido máximo de azúcar residual = «semiseco» según la ley del vino

Más de 100 ° Oechsle: contenido máximo de azúcar residual = peso del mosto/3

Vino con atributos especiales (Prädikatswein), completado por: vendimia seleccionada, vendimia seleccionada de bayas, vendimia seleccionada de bayas secas y vino de hielo

Prácticas enológicas específicas

Auslese (vendimia seleccionada): mínimo de 105 ° Oechsle; contenido mínimo de azúcar residual = 90 g/l

de Beerenauslese (vendimia seleccionada de bayas): mínimo de 130 ° Oechsle; contenido mínimo de azúcar residual = 150 g/l

de Trockenbeerenauslese (vendimia seleccionada de bayas secas): mínimo de 180 ° Oechsle; contenido mínimo de azúcar residual = 180 g/l

Eiswein (vino de hielo): mínimo de 130 ° Oechsle; contenido mínimo de azúcar residual = 150 g/l

Sekt b. A. (vino espumoso de calidad de zonas vitícolas determinadas)

Prácticas enológicas específicas:

fermentación tradicional en botella

b. Rendimientos máximos

70 hl por hectárea

6. Zona delimitada

Uhlen Roth Lay forma parte de la DOP «Mosela» (n.º de registro PDO-DE-A1270). Los viñedos Uhlen Roth Lay están ubicados en las zonas de Kobern y Winnigen del distrito rural de Mayen-Koblenz, en el Estado federado de Renania-Palatinado (Alemania). Reciben su nombre del punto más alto del bosque situado por encima de ellos y de sus rocas rojizas: esta parte de la propiedad vitícola Uhlen se conoce desde tiempos inmemoriales como «Uhlen Roth Lay». La zona empieza en los primeros viñedos situados río abajo de la confluencia del Belltalbach – parcelas n.º 262/54 y 156/53 – y termina río abajo en las parcelas n.º 6/1, 117/1 y 2394/3.

Los productos que llevan la DOP «Uhlen Roth Lay» pueden elaborarse en la zona de la DOP «Mosela» (n.º de registro PDO-DE-A1270). La zona delimitada está cubierta por la DOP «Mosela».

La propiedad vitícola Uhlen Roth Lay tiene una superficie de 15,97 ha.

7. Principales uvas de vinificación

Riesling blanco

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

Los viñedos Uhlen Roth Lay están ubicados en la zona en terrazas de la Mosela Baja. Las terrazas Uhlen Roth Lay están dispuestas según una configuración tradicional, orientadas al sur, a una altitud entre 75 y 210 m sobre el nivel del mar. La temperatura media en los últimos cinco años, de 11,6 °C, ha sido relativamente alta, como cabe esperar de tan baja altitud. Las escasas lluvias (unos 620 mm) y las muchas horas de sol (1 922) generan un microclima sensiblemente distinto del de otras zonas de la DOP «Mosela», del que depende el nivel particular de maduración de las uvas (elevado grado alcohólico adquirido, baja acidez y fenoles maduros). Se dice que estos vinos son muy expresivos y tienen un sabor pleno. Las particularidades geológicas de la zona Uhlen Roth Lay hacen que las uvas adquieran su madurez fisiológica y que pueda alcanzarse el sabor peculiar de los vinos elaborados en ella. En la escala temporal geológica, Uhlen Roth Lay se sitúa en el sistema devónico, serie inferior. Concretamente, la zona está formada por sedimentos del subnivel Oberems/Lahnstein que contienen cuarcita de Ems y la parte más antigua de los estratos de Hohenrhein. Las rocas contienen mucho magnesio, aluminio y, sobre todo, hierro. Algunas están formadas por un 8 % de óxidos de hierro encapsulados en diminutos glóbulos de 0,25 mm entre los granos de arena. Estos granos se aglomeran gracias a la sílice, que confiere a las rocas su dureza. El terreno rocoso resultante de la intemperie es un regosol constituido por pizarras diversas, la mayoría de limo arenoso. El pH del suelo (en torno a 6,0) es más bajo que el de las zonas vecinas (7,5) de DOP. Como el suelo contiene relativamente pocas partículas arcillosas, pero muchas piedras (más del 50 %), está bien aireado hasta en sus capas profundas. Esto, junto a la microflora y microfauna específicas, confiere a los vinos de esta zona unas propiedades organolépticas muy distintas de las que tienen los vinos elaborados en las zonas vecinas de DOP. Muchos vinos Uhlen Roth Lay tienen un carácter muy refinado. Los vinos jóvenes, aunque suelen ser muy cerrados, tienen un enorme potencial de envejecimiento. El factor humano se basa en una tradición vitícola de miles de años. El arte de plantar viñedos en terrazas delimitadas por muros de piedra se remonta a los tiempos de los romanos. En el año 380 AD, el poeta romano describió esas construcciones como «anfiteatros». En estas terrazas se han descubierto monedas romanas, que probablemente fueron ofrendas, lo que es un dato probatorio más de esta práctica. La viña se cultiva en esta zona desde entonces. A lo largo de los siglos, la calidad de la producción ha ido mejorando constantemente mediante nuevas variedades de uva (desde principios del s. XIX, la variedad Riesling) y nuevos sistemas de conducción de viñas (en vaso, en poste o en espaldera). En los últimos decenios, la mayor conciencia medioambiental ha ido haciendo que cada vez se recurra menos a fertilizantes minerales de alta solubilidad. De resultas de ello, el suelo ha recuperado su microflora y su microfauna, lo que ha hecho que la absorción de nutrientes y los procesos de intercambio catiónico se produzcan cada vez más como resultado de la interacción de moléculas complejas en simbiosis con los microbios que se encuentran en los capilares de las raíces. Estos microbios pueden servir de transmisores entre las sustancias orgánicas y minerales específicos que contiene el suelo y que confieren al vino su sabor único.

Este vínculo que describimos se aplica también a los vinos espumosos de calidad de estas zonas vitícolas determinadas.

9. Condiciones complementarias esenciales

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Requisitos de etiquetado adicionales

Descripción de la condición:

La información que deben presentar las etiquetas y los envases está definida por las disposiciones legales y reglamentarias en vigor en la Unión Europea, en Alemania y en el Estado federado de Renania-Palatinado. Para poder etiquetar este vino con los términos tradicionales asociados con esta denominación de origen, el vino tiene que haberse sometido a una inspección oficial. Solo los vinos que cumplen los requisitos específicos de tal inspección oficial reciben un número de inspección oficial con varios dígitos que indican la autoridad de inspección, la explotación, los vinos presentados a la inspección y el año de presentación, o el año en que se emitió el número de inspección. El número de inspección tiene que aparecer en la etiqueta. Los términos tradicionales «Qualitätswein», «Prädikatswein» y «Sekt b. A.» se asocian con la denominación de origen y pueden sustituir a la denominación «DOP».

Enlace al pliego de condiciones

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

DECISIÓN DE EJECUCIÓN DE LA COMISIÓN**de 3 de agosto de 2018****relativa a la publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* del documento único mencionado en el artículo 94, apartado 1, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo y de la referencia a la publicación del pliego de condiciones de un nombre en el sector vitivinícola****[Uhlen Laubach (DOP)]**

(2018/C 277/05)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007⁽¹⁾, y en particular su artículo 97, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) Alemania ha presentado una solicitud de protección del nombre «Uhlen Laubach» de conformidad con la parte II, título II, capítulo I, sección 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.
- (2) De conformidad con el artículo 97, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, la Comisión ha examinado la solicitud y llegado a la conclusión de que se cumplen las condiciones establecidas en los artículos 93 a 96, el artículo 97, apartado 1, y los artículos 100, 101 y 102 de dicho Reglamento.
- (3) Para que puedan presentarse declaraciones de oposición, de conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, deben publicarse en el *Diario Oficial de la Unión Europea* el documento único mencionado en el artículo 94, apartado 1, letra d), de dicho Reglamento y la referencia a la publicación del pliego de condiciones empleada durante el procedimiento nacional de examen preliminar de la solicitud de protección del nombre «Uhlen Laubach».

DECIDE:

Artículo único

El documento único establecido de conformidad con el artículo 94, apartado 1, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 y la referencia a la publicación del pliego de condiciones del nombre «Uhlen Laubach» (DOP) se recogen en el anexo de la presente Decisión.

De conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, la publicación de la presente Decisión confiere el derecho de impugnar la protección del nombre contemplado en el párrafo primero del presente artículo durante un período de dos meses a partir de la fecha de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Hecho en Bruselas, el 3 de agosto de 2018.

Por la Comisión

Phil HOGAN

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

ANEXO

DOCUMENTO ÚNICO

«Uhlen Laubach»

PDO-DE-02082

Fecha de presentación de la solicitud: 26.3.2015

1. Nombre(s) que debe(n) registrarse

Uhlen Laubach

2. Tipo de indicación geográfica

DOP — Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

4. Descripción del (de los) vino(s)*Vino de calidad*

Los vinos blancos Riesling maduran en la propiedad vitícola Uhlen Laubach. Se elaboran tres tipos de producto con propiedades ligeramente distintas: vino de calidad, Prädikatswein (vino con atributos especiales) y Sekt b. A. (vino espumoso de calidad de zonas vitícolas determinadas).

Los vinos Uhlen Laubach jóvenes son de color amarillo pálido, a veces verdoso, que se intensifica con el tiempo hasta alcanzar un dorado tostado cuando el vino ha madurado completamente. Sus aromas vienen definidos por la interacción de toques afrutados y de mineral de pizarra típicos. La pizarra gris de Laubach tiene un contenido de cal del 25 al 45 %, uno de los más elevados de la región del Mosela. Esto explica el aroma de los vinos que aquí se cultivan, con sus toques de humo fresco y de avellana, y su sabor más pleno y suave. Muchos de estos vinos, cálidos y aterciopelados, son fascinantes por su plenitud e intensidad. Son cremosos y suelen estar listos para el consumo tras un período de maduración muy breve.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en %):	15,0
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en %):	11,5
Acidez total mínima:	5,0 g/l expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	1,08
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	250

Vino con atributos especiales (Prädikatswein), completado por: Auslese (vendimia seleccionada)

Los vinos blancos Riesling maduran en la propiedad vitícola Uhlen Laubach. Se elaboran tres tipos de producto con propiedades ligeramente distintas: vino de calidad, Prädikatswein (vino con atributos especiales) y Sekt b. A. (vino espumoso de calidad de zonas vitícolas determinadas).

Los vinos Uhlen Laubach jóvenes son de color amarillo pálido, a veces verdoso, que se intensifica con el tiempo hasta alcanzar un dorado tostado cuando el vino ha madurado completamente. Sus aromas vienen definidos por la interacción de toques afrutados y de mineral de pizarra típicos. La pizarra gris de Laubach tiene un contenido de cal del 25 al 45 %, uno de los más elevados de la región del Mosela. Esto explica el aroma de los vinos que aquí se cultivan, con sus toques de humo fresco y de avellana, y su sabor más pleno y suave. Muchos de estos vinos, cálidos y aterciopelados, son fascinantes por su plenitud e intensidad. Son cremosos y suelen estar listos para el consumo tras un período de maduración muy breve. A esta paleta de aromas y sabores subyace una dulzura, delicada en el caso de los vinos de vendimia seleccionada (Auslese) y más cremosa en los de bayas, que pueden asimismo presentar notas de miel. Estos aspectos de los sabores de los vinos son todavía más pronunciados en el caso de los vinos de vendimia seleccionada de bayas secas. En el caso de los vinos de hielo, la paleta de aromas y sabores incluye una acidez especiada.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en %):	41,0
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en %):	5,5
Acidez total mínima:	7,0 g/l expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	2,1
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	350

Vino con atributos especiales (Prädikatswein) y designación suplementaria vendimia seleccionada de bayas, vendimia seleccionada de bayas secas o vino de hielo

Los vinos blancos Riesling maduran en la propiedad vitícola Uhlen Laubach. Se elaboran tres tipos de producto con propiedades ligeramente distintas: vino de calidad, Prädikatswein (vino con atributos especiales) y Sekt b. A. (vino espumoso de calidad de zonas vitícolas determinadas).

Los vinos Uhlen Laubach jóvenes son de color amarillo pálido, a veces verdoso, que se intensifica con el tiempo hasta alcanzar un dorado tostado cuando el vino ha madurado completamente. Sus aromas vienen definidos por la interacción de toques afrutados y de mineral de pizarra típicos. La pizarra gris de Laubach tiene un contenido de cal del 25 al 45 %, uno de los más elevados de la región del Mosela. Esto explica el aroma de los vinos que aquí se cultivan, con sus toques de humo fresco y de avellana, y su sabor más pleno y suave. Muchos de estos vinos, cálidos y aterciopelados, son fascinantes por su plenitud e intensidad. Son cremosos y suelen estar listos para el consumo tras un período de maduración muy breve. A esta paleta de aromas y sabores subyace una dulzura, delicada en el caso de los vinos de vendimia seleccionada (Auslese) y más cremosa en los de bayas, que pueden asimismo presentar notas de miel. Estos aspectos de los sabores de los vinos son todavía más pronunciados en el caso de los vinos de vendimia seleccionada de bayas secas. En el caso de los vinos de hielo, la paleta de aromas y sabores incluye una acidez especiada.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en %):	41,0
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en %):	5,5
Acidez total mínima:	7,0 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	2,1
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	400

Sekt b. A. (vino espumoso de calidad de zonas vitícolas determinadas)

Los vinos blancos Riesling maduran en la propiedad vitícola Uhlen Laubach. Se elaboran tres tipos de producto con propiedades ligeramente distintas: vino de calidad, Prädikatswein (vino con atributos especiales) y Sekt b. A. (vino espumoso de calidad de zonas vitícolas determinadas).

Los vinos Uhlen Laubach jóvenes son de color amarillo pálido, a veces verdoso, que se intensifica con el tiempo hasta alcanzar un dorado tostado cuando el vino ha madurado completamente. Sus aromas vienen definidos por la interacción de toques afrutados y de mineral de pizarra típicos. La pizarra gris de Laubach tiene un contenido de cal del 25 al 45 %, uno de los más elevados de la región del Mosela. Esto explica el aroma de los vinos que aquí se cultivan, con sus toques de humo fresco y de avellana, y su sabor más pleno y suave. Muchos de estos vinos, cálidos y aterciopelados, son fascinantes por su plenitud e intensidad. Son cremosos y suelen estar listos para el consumo tras un período de maduración muy breve. En los vinos espumosos de calidad de zonas vitícolas determinadas, la paleta de aromas y sabores del vino con atributos especiales se refuerza e intensifica por el dióxido de carbono utilizado en su elaboración.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en %):	13,5
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en %):	11,5
Acidez total mínima:	5,0 g/l expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	1,08
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	185

5. Prácticas vitivinícolas**a. Prácticas enológicas esenciales**

Restricciones pertinentes aplicadas a la vinificación

No se permite lo siguiente: sorbato de potasio, lisozima, dicarbonato de dimetilo, electrodiálisis, desalcoholización, intercambiadores catiónicos, concentración (crioconcentración, ósmosis, columna cónica de centrifugado), edulcoración con mosto de uva, virutas o preparaciones de madera de roble.

Vino de calidad

Práctica enológica específica

Mínimo de 88 °Oechsle; acidez máxima = 7,5 g/l; fortificación de hasta 14,0 % en volumen.

Hasta 100 °Oechsle y vinos fortificados: contenido máximo de azúcar residual = «semiseco» según la ley del vino

Más de 100 °Oechsle: contenido máximo de azúcar residual = peso del mosto/3

Vino con atributos especiales (Prädikatswein), complementado por:

Prácticas enológicas específicas

Auslese (vendimia seleccionada): mínimo de 105 °Oechsle; contenido mínimo de azúcar residual = 90 g/l

de Beerenauslese (vendimia seleccionada de bayas): mínimo de 130 °Oechsle; contenido mínimo de azúcar residual = 150 g/l

de Trockenbeerenauslese (vendimia seleccionada de bayas secas): mínimo de 180 °Oechsle; contenido mínimo de azúcar residual = 180 g/l

Eiswein (vino de hielo): mínimo de 130 °Oechsle; contenido mínimo de azúcar residual = 150 g/l

Sekt b. A. (vino espumoso de calidad de zonas vitícolas determinadas)

Prácticas enológicas específicas: fermentación tradicional en botella

b. Rendimientos máximos

70 hl por hectárea

6. Zona delimitada

Uhlen Laubach forma parte de la DOP «Mosela» (número de registro PDO-DE-A1270).

Los viñedos Uhlen Laubach están ubicados en la zona de Winnigen del distrito rural de Mayen-Koblenz, en el Estado federado de Renania-Palatinado (Alemania). Esta parte de Uhlen se conoce en el mundo vitivinícola y otros desde hace más de diez años como «Laubach», nombre derivado de la definición geológica exacta de la pizarra de aquí. La zona empieza río abajo en las parcelas 256/112, 2571/118, 2581/119, 2398/0, 2395/3 y 2393/0, y termina río abajo en la parcela 2222/1.

Los productos que llevan la DOP «Uhlen Laubach» pueden elaborarse en la zona de la DOP «Mosela» (número de registro PDO-DE-A1270). La zona delimitada está cubierta por la DOP «Mosela». La propiedad vitícola Uhlen Laubach tiene una superficie de 12,84 ha.

7. Principales uvas de vinificación

Riesling blanco

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

Los viñedos Uhlen Laubach están ubicados en la zona en terrazas del Mosela Bajo. Las terrazas Uhlen Laubach están dispuestas según una configuración tradicional, orientadas al suroeste, a una altitud entre 75 y 210 m sobre el nivel del mar. La temperatura media en los últimos cinco años, de 11,6 °C, ha sido relativamente alta, como cabe esperar de tan baja altitud. Las escasas lluvias (unos 620 mm) y las muchas horas de sol (1 922) generan un microclima sensiblemente distinto del de otras zonas de la DOP «Mosela», del que depende el nivel particular de maduración de las uvas (elevado grado alcohólico adquirido, baja acidez y fenoles maduros). Se dice que estos vinos son muy expresivos y tienen un sabor pleno. Las particularidades geológicas de la zona Uhlen Laubach hacen que las uvas adquieran su madurez fisiológica y que pueda alcanzarse el sabor peculiar de los vinos elaborados en ella. En la escala temporal geológica, Uhlen Laubach se sitúa en el sistema devónico, serie inferior. Concretamente, la zona está formada por sedimentos de los subniveles Oberems/Laubach y Lahnstein, y los estratos de Laubach y Hohenrhein. El alto contenido de cal de la pizarra de la zona es indicativo de cómo fue progresivamente aplanando el lecho marino. A una profundidad de entre 10 y 20 metros, el mar tropical originariamente contenía oxígeno suficiente como para que hubiera corales y mejillones, que ahora la pizarra contiene. El terreno rocoso resultante de la intemperie es un regosol constituido por pizarras diversas, la mayoría de limo arenoso. El contenido de cal del suelo es mucho más elevado que en las zonas vecinas de DOP, por lo que el pH del suelo (7,5) también es más alto que el de las zonas vecinas (6,0). Las partículas se aglomeran en su mayor parte por medio de carbonatos. Como el suelo contiene relativamente pocas partículas arcillosas, pero muchas piedras (más del 50 %), está bien aireado hasta en sus capas profundas. Esto, junto a la microflora y microfauna específicas, confiere a los vinos de esta zona unas propiedades organolépticas muy distintas de las que tienen los vinos elaborados en las zonas vecinas de DOP. Los vinos Uhlen Laubach suelen tener un aroma levemente ahumado. Su aroma suele describirse como pleno y ligero, suave y aterciopelado. Son mucho más cremosos que los vinos de las DOP de las zonas vecinas. Suelen estar listos para el consumo tras un período de maduración muy breve. El factor humano se basa en una tradición vitícola de miles de años. El arte de plantar viñedos en terrazas delimitadas por muros de piedra se remonta a los tiempos de los romanos. En el año 380 AD, el poeta romano describió esas construcciones como «anfiteatros». En estas terrazas se han descubierto monedas romanas, que probablemente fueron ofrendas, lo que es un dato probatorio más de esta práctica. La viña se cultiva en esta zona desde entonces. A lo largo de los siglos, la calidad de la producción ha ido mejorando constantemente mediante nuevas variedades de uva (desde principios del s. XIX, la variedad Riesling) y nuevos sistemas de conducción de viñas (en vaso, en poste o en espaldera). En los últimos decenios, la mayor conciencia medioambiental ha ido haciendo que cada vez se recurra menos a fertilizantes minerales de alta solubilidad. De resultados de ello, el suelo ha recuperado su microflora y su microfauna, lo que ha hecho que la absorción de nutrientes y los procesos de intercambio catiónico se produzcan cada vez más como resultado de la interacción de moléculas complejas en simbiosis con los microbios que se encuentran en los capilares de las raíces. Estos microbios pueden servir de transmisores entre las sustancias orgánicas y minerales específicos que contiene el suelo y que confieren al vino su sabor único.

Este vínculo que describimos se aplica también a los vinos espumosos de calidad de estas zonas vitícolas determinadas.

9. Condiciones complementarias esenciales

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Requisitos de etiquetado adicionales

Descripción de la condición:

La información que deben presentar las etiquetas y los envases está definida por las disposiciones legales y reglamentarias en vigor en la Unión Europea, en Alemania y en el Estado federado de Renania-Palatinado. Para poder etiquetar este vino con los términos tradicionales asociados con esta denominación de origen, el vino tiene que haberse sometido a una inspección oficial. Solo los vinos que cumplen los requisitos específicos de tal inspección oficial reciben un número de inspección oficial con varios dígitos que indican la autoridad de inspección, la explotación, los vinos presentados a la inspección y el año de presentación, o el año en que se emitió el número de inspección. El número de inspección tiene que aparecer en la etiqueta. Los términos tradicionales «Qualitätswein», «Prädikatswein» y «Sekt b. A.» se asocian con la denominación de origen y pueden sustituir a la denominación «DOP».

Enlace al pliego de condiciones

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

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE
COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una concentración**(Asunto M.8966 — PGA Motors/Fiber/Bernard Participations)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2018/C 277/06)

1. El 31 de julio de 2018, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾.

La presente notificación se refiere a las siguientes empresas:

- PGA Motors SAS (PGA Motors, Francia), perteneciente al grupo Emil Frey.
- Fiber SC (Fiber, Francia).
- Bernard Participations (Francia).

PGA Motors adquiere, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), y apartado 4, del Reglamento de concentraciones, el control conjunto de Bernard Participations.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- PGA Motors: distribución minorista de vehículos de motor y piezas de recambio, y servicios conexos de reparación y mantenimiento.
- Fiber: empresa familiar con participación mayoritaria en Bernard Participations.
- Bernard Participations: distribución minorista de vehículos de motor y piezas de recambio, y servicios conexos de reparación y mantenimiento.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto.

4. La Comisión invita a los terceros interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre la operación propuesta.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación, indicando siempre la siguiente referencia:

M.8966 — PGA Motors/Fiber/Bernard Participations

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).

Las observaciones podrán enviarse a la Comisión por correo electrónico, fax o correo postal a la siguiente dirección:

Correo electrónico: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Dirección postal:

Comisión Europea
Dirección General de Competencia
Registro de Concentraciones
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Notificación previa de una concentración
(Asunto M.8879 — JERA Trading/LNG Optimisation)
Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado
(Texto pertinente a efectos del EEE)
(2018/C 277/07)

1. El 31 de julio de 2018, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾.

La presente notificación se refiere a las siguientes empresas:

- JERA Trading Pte Ltd («JERA Trading», SINGAPUR), controlada conjuntamente por Jera Co. Inc. («JERA», JAPÓN), y EDF Trading Limited («EDFT», REINO UNIDO).
- LNG Optimisation (REINO UNIDO), perteneciente a EDFT, a su vez filial propiedad al cien por cien de Electricité de France SA («EDF», FRANCIA).

JERA Trading adquiere, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, el control exclusivo de la división de negociación y optimización de GNL de EDFT («LNG Optimisation»).

La concentración se realiza mediante adquisición de activos.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- JERA Trading se dedica a la negociación y optimización de carbón y flete, que trata tanto productos físicos del carbón como financieros. Está controlada conjuntamente por JERA, que se dedica a la adquisición de GNL y otros productos básicos para sus sociedades matrices Tepco Fuel & Power, Inc. y Chubu Electric Power Co., Inc., dos empresas japonesas de servicio público, y EDFT, una empresa que negocia GNL y otros productos básicos en el mercado mayorista para su sociedad matriz EDF,
- LNG Optimisation se dedica a la negociación y optimización de GNL.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto.

En virtud de la Comunicación de la Comisión sobre el procedimiento simplificado para tramitar determinadas concentraciones en virtud del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽²⁾, el presente asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento establecido en dicha Comunicación.

4. La Comisión invita a los terceros interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre la operación propuesta.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación, indicando siempre la siguiente referencia:

M.8879 — JERA Trading/LNG Optimisation

Las observaciones podrán enviarse a la Comisión por correo electrónico, fax o correo postal a la siguiente dirección:

Correo electrónico: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Dirección postal:

Comisión Europea
Dirección General de Competencia
Registro de Concentraciones
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

Notificación previa de una concentración**(Asunto M.9010 — JAB/Pret A Manger)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2018/C 277/08)

1. El 31 de julio de 2018, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾.

La presente notificación se refiere a las siguientes empresas:

- JAB Holdings B.V., bajo el control de JAB Holding Company S.à r.l. («JAB», Luxemburgo),
- PAM Group Limited («Pret», Reino Unido), bajo el control de fondos gestionados por Bridgepoint Advisers Limited.

JAB adquiere, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, el control de la totalidad de Pret.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- JAB: posee intereses en marcas de té, marcas de café (por ejemplo, Jacobs, Douwe Egberts y Tassimo) y empresas de panadería y bollería, café, bebidas no alcohólicas y rosquillas. Tiene participaciones de control en las siguientes empresas del sector de la alimentación y las bebidas en el EEE: Krispy Kreme Doughnuts, Espresso House, Baresso, Balzac Coffee, Coffee Company y 12oz Coffee Joint. También se dedica al suministro mayorista de café y de otras bebidas calientes en todo el EEE,
- Pret: minorista de alimentos y bebidas que oferta un amplio surtido de alimentos y bebidas, tales como bocadillos, comida caliente, ensaladas, sopas, productos de panadería y bollería, aperitivos, fruta fresca, zumos y café ecológico. Tiene tiendas en el Reino Unido, Francia, Dinamarca, los Países Bajos y países no pertenecientes al EEE.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto.

4. La Comisión invita a los terceros interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre la operación propuesta.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación, indicando siempre la siguiente referencia:

M.9010 — JAB/Pret A Manger

Las observaciones podrán enviarse a la Comisión por correo electrónico, fax o correo postal a la siguiente dirección:

Correo electrónico: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Dirección postal:

Comisión Europea
Dirección General de Competencia
Registro de Concentraciones
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).

