

Euroopan unionin virallinen lehti

C 277



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

61. vuosikerta

7. elokuuta 2018

Sisältö

II Tiedonannot

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDONANNOT

Euroopan komissio

2018/C 277/01	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.8953 – Snam/DESFA) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

Euroopan komissio

2018/C 277/02	Euron kurssi	2
2018/C 277/03	Komission täytäntöönpanopäätös, annettu 3 päivänä elokuuta 2018, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 94 artiklan 1 kohdan d alakohdassa tarkoitetun yhtenäisen asiakirjan sekä tuote-eritelmän julkaisutietojen julkaisemisesta <i>Euroopan unionin virallisessa lehdessä</i> erään viinialan nimityksen osalta (Uhlen Blaufüsser Lay/Uhlen Blaufüßer Lay (SAN))	3
2018/C 277/04	Komission täytäntöönpanopäätös, annettu 3 päivänä elokuuta 2018, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 94 artiklan 1 kohdan d alakohdassa tarkoitetun yhtenäisen asiakirjan sekä tuote-eritelmän julkaisutietojen julkaisemisesta <i>Euroopan unionin virallisessa lehdessä</i> erään viinialan nimityksen osalta (Uhlen Roth Lay (SAN))	8

FI

⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti.

2018/C 277/05	Komission täytäntöönpanopäätös, annettu 3 päivänä elokuuta 2018, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 94 artiklan 1 kohdan d alakohdassa tarkoitetun yhtenäisen asiakirjan sekä tuote-eritelmän julkaisutietojen julkaisemisesta <i>Euroopan unionin virallisessa lehdessä</i> erään viinialan nimityksen osalta (Uhlen Laubach (SAN))	13
---------------	--	----

V Ilmoitukset

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

Euroopan komissio

2018/C 277/06	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.8966 – PGA Motors / Fiber / Bernard Participations) ⁽¹⁾	18
2018/C 277/07	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.8879 – JERA Trading / LNG Optimisation) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ⁽¹⁾	20
2018/C 277/08	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.9010 – JAB / Pret A Manger) ⁽¹⁾	21

⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti.

II

*(Tiedonannot)*EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDONANNOT

EUROOPAN KOMISSIO

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen**(Asia M.8953 – Snam/DESFA)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2018/C 277/01)

Komissio päätti 13. heinäkuuta 2018 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen sisämarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavissa ainoastaan englanniksi, ja se julkistetaan sen jälkeen kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fi>) asiakirjanumerolla 32018M8953. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi ⁽¹⁾

6. elokuuta 2018

(2018/C 277/02)

1 euro =

Rahayksikkö	Kurssi	Rahayksikkö	Kurssi		
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,1543	CAD	Kanadan dollaria	1,5032
JPY	Japanin jeniä	128,68	HKD	Hongkongin dollaria	9,0605
DKK	Tanskan kruunua	7,4520	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,7154
GBP	Englannin punttaa	0,89280	SGD	Singaporen dollaria	1,5799
SEK	Ruotsin kruunua	10,3040	KRW	Etelä-Korean wonia	1 299,27
CHF	Sveitsin frangia	1,1513	ZAR	Etelä-Afrikan randia	15,4967
ISK	Islannin kruunua	123,80	CNY	Kiinan jua renminbiä	7,9066
NOK	Norjan kruunua	9,5325	HRK	Kroatian kunaa	7,4180
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	IDR	Indonesian rupiaa	16 703,00
CZK	Tšekin korunaa	25,650	MYR	Malesian ringgitiä	4,7090
HUF	Unkarin forinttia	320,54	PHP	Filippiinien pesoa	61,036
PLN	Puolan zlotya	4,2731	RUB	Venäjän ruplaa	73,4661
RON	Romanian leuta	4,6272	THB	Thaimaan bahtia	38,496
TRY	Turkin liiraa	5,9627	BRL	Brasilian realia	4,2788
AUD	Australian dollaria	1,5629	MXN	Meksikon pesoa	21,4484
			INR	Intian rupiaa	79,4900

⁽¹⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOPÄÄTÖS,**annettu 3 päivänä elokuuta 2018,****Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 94 artiklan 1 kohdan d alakohdassa tarkoitetun yhtenäisen asiakirjan sekä tuote-eritelmän julkaisutietojen julkaisemisesta Euroopan unionin virallisessa lehdessä erään viinialan nimityksen osalta****(Uhlen Blaufüsser Lay/Uhlen Blaufüßer Lay (SAN))**

(2018/C 277/03)

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (ETY) N:o 922/72, (ETY) N:o 234/79, (EY) N:o 1037/2001 ja (EY) N:o 1234/2007 kumoamisesta 17 päivänä joulukuuta 2013 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 ⁽¹⁾ ja erityisesti sen 97 artiklan 3 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Saksa on lähettänyt asetuksen (EU) N:o 1308/2013 II osan II osaston I luvun 2 jakson mukaisesti hakemuksen nimityksen "Uhlen Blaufüsser Lay"/"Uhlen Blaufüßer Lay" suojaamiseksi.
- (2) Komissio on tutkinut kyseisen hakemuksen asetuksen (EU) N:o 1308/2013 97 artiklan 2 kohdan mukaisesti ja todennut, että mainitun asetuksen 93–96 artiklan, 97 artiklan 1 kohdan sekä 100, 101 ja 102 artiklan edellytykset täyttyvät.
- (3) Jotta vastaväitteitä voitaisiin esittää asetuksen (EU) N:o 1308/2013 98 artiklan mukaisesti, *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* olisi julkaistava nimityksen "Uhlen Blaufüsser Lay"/"Uhlen Blaufüßer Lay" mainitun asetuksen 94 artiklan 1 kohdan d alakohdassa tarkoitettu yhtenäinen asiakirja ja kyseisen nimityksen suojahakemuksen alustavan kansallisen tarkastelumenettelyn aikana julkaistun tuote-eritelmän viitetiedot,

ON PÄÄTTÄNYT SEURAAVAA:

Ainoa artikla

Tämän päätöksen liitteessä esitetään nimityksen "Uhlen Blaufüsser Lay"/"Uhlen Blaufüßer Lay" (SAN) asetuksen (EU) N:o 1308/2013 94 artiklan 1 kohdan d alakohdan mukaisesti laadittu yhtenäinen asiakirja sekä tuote-eritelmän julkaisutiedot.

Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 98 artiklan mukaisesti tämän päätöksen julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa tämän artiklan ensimmäisessä kohdassa täsmennetyn nimityksen suojaamista kahden kuukauden kuluessa siitä, kun päätös on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tehty Brysselissä 3 päivänä elokuuta 2018.

Komission puolesta

Phil HOGAN

Komission jäsen

⁽¹⁾ EUVL L 347, 20.12.2013, s. 671.

LIITE

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

"Uhlen Blaufüsser Lay" / "Uhlen Blaufüßer Lay"

PDO-DE-02081

Hakemuksen jättöpäivä: 26.3.2015

1. Rekisteröitävä nimi / rekisteröitävät nimet

"Uhlen Blaufüsser Lay" / "Uhlen Blaufüßer Lay"

2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini

5. Laatuohuviini

4. Viinin/viinien kuvaus*Laatuviini*

Valkoinen Riesling kypsytetään Uhlen Blaufüsser Layn tilalla. Rypäletuotteita on olemassa kolme tyyppiä, joiden ominaisuudet eroavat hieman toisistaan: laatuviini (Qualitätswein), arvomerkinällä varustettu viini (Prädikatswein) ja määritellyiltä alueilta tuleva laatuohuviini (Sekt b.A.).

Nuorissa Uhlen Blaufüsser Lay -viineissä on vaaleankeltainen, toisinaan vihertävä väri, joka muuttuu voimakkaammaksi tuotteen kypsyessä. Kun viini on täysin kypsä, se muuttuu täyteläisen kullanväriseksi. Viinien aromeja määrittää vuorovaikutus hedelmäisten vivahteiden ja liuskekiven tyyppillisen mineraalisuuden häivähdyksen välillä. Valtameren syvempien kerrosten savisempi sedimentti antaa Uhlen Blaufüsser Lay -viineille (Uhlen Blaufüßer Lay) maun, jota voi usein kuvailla sanoilla "jokseenkin viileämpi". Kihelmöivä mikrokiderakenne ja mineraalisuus tanssivat kielellä niin hienovaraisesti ja kevyesti, että ne tuovat mieleen tuoksuvat merituulet. Joissakin vuosikerroissa voi jopa maistaa meren suolaisen jodin maun.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	15,0
Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11,5
Vähimmäishappopitoisuus	5,0 g/litra viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	1,08
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	250

Arvomerkinällä varustettu viini (Prädikatswein), johon lisätään seuraava ilmaisu: Auslese

Valkoinen Riesling kypsytetään Uhlen Blaufüsser Layn tilalla. Rypäletuotteita on olemassa kolme tyyppiä, joiden ominaisuudet eroavat hieman toisistaan: laatuviini (Qualitätswein), arvomerkinällä varustettu viini (Prädikatswein) ja määritellyiltä alueilta tuleva laatuohuviini (Sekt b.A.).

Nuorissa Uhlen Blaufüsser Lay -viineissä on vaaleankeltainen, toisinaan vihertävä väri, joka muuttuu voimakkaammaksi tuotteen kypsyessä. Kun viini on täysin kypsä, se muuttuu täyteläisen kullanväriseksi. Viinien aromeja määrittää vuorovaikutus hedelmäisten vivahteiden ja liuskekiven tyyppillisen mineraalisuuden häivähdyksen välillä. Valtameren syvempien kerrosten savisempi sedimentti antaa Uhlen Blaufüsser Lay -viineille (Uhlen Blaufüßer Lay) maun, jota voi usein kuvailla sanoilla "jokseenkin viileämpi". Kihelmöivä mikrokiderakenne ja mineraalisuus tanssivat kielellä niin hienovaraisesti ja kevyesti, että ne tuovat mieleen tuoksuvat merituulet. Joissakin vuosikerroissa voi jopa maistaa meren suolaisen jodin maun. Edellä kuvailluissa aromeissa ja mauissa on piilevää makeutta, joka on Auslese-viineissä hienostunutta.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	41,0
Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%)	5,5
Vähimmäishappopitoisuus	7,0 g/litra viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	2,1
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	350

Arvomerkinällä varustettu viini (Prädikatswein), johon lisätään seuraava ilmaisu: *Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein*

Valkoinen Riesling kypsytetään Uhlen Blaufüsser Layn tilalla. Rypäletuotteita on olemassa kolme tyyppiä, joiden ominaisuudet eroavat hieman toisistaan: laatuviini (Qualitätswein), arvomerkinällä varustettu viini (Prädikatswein) ja määritellyiltä alueilta tuleva laatukuohuviini (Sekt b.A.).

Nuorissa Uhlen Blaufüsser Lay -viineissä on vaaleankeltainen, toisinaan vihertävä väri, joka muuttuu voimakkaammaksi tuotteen kypsyessä. Kun viini on täysin kypsä, se muuttuu täyteläisen kullanväriseksi. Viinien aromeja määrittää vuorovaikutus hedelmäisten vivahteiden ja liuskekiven tyyppillisen mineraalisuuden häivähdyksen välillä. Valtameren syvempien kerrosten savisempi sedimentti antaa Uhlen Blaufüsser Lay -viineille (Uhlen Blaufüsser Lay) maun, jota voi usein kuvailla sanoilla ”jokseenkin viileämpi”. Kihelmöivä mikrokiderakenne ja mineraalisuus tanssivat kielellä niin hienovaraisesti ja kevyesti, että ne tuovat mieleen tuoksuvat merituulet. Joissakin vuosikerroissa voi jopa maistaa meren suolaisen jodin maun. Edellä kuvailluissa aromeissa ja mauissa on piilevää makeutta, joka on Auslese-viineissä hienostunutta. Beerenauslese-viineissä makeus on pehmeämpää, ja siinä voi olla myös hunajaisia vivahteita. Trockenbeerenauslese-viineissä nämä maut korostuvat vielä enemmän. Eiswein-viineissä edellä kuvailluissa aromeissa ja mauissa on mausteista hapokkuutta.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	41,0
Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%)	5,5
Vähimmäishappopitoisuus	70 milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	2,1
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	400

Määritellyiltä alueilta tuleva laatukuohuviini (Sekt b.A.)

Valkoinen Riesling kypsytetään Uhlen Blaufüsser Layn tilalla. Rypäletuotteita on olemassa kolme tyyppiä, joiden ominaisuudet eroavat hieman toisistaan: laatuviini (Qualitätswein), arvomerkinällä varustettu viini (Prädikatswein) ja määritellyiltä alueilta tuleva laatukuohuviini (Sekt b.A.).

Nuorissa Uhlen Blaufüsser Lay -viineissä on vaaleankeltainen, toisinaan vihertävä väri, joka muuttuu voimakkaammaksi tuotteen kypsyessä. Kun viini on täysin kypsä, se muuttuu täyteläisen kullanväriseksi.

Viinien aromeja määrittää vuorovaikutus hedelmäisten vivahteiden ja liuskekiven tyyppillisen mineraalisuuden häivähdyksen välillä. Valtameren syvempien kerrosten savisempi sedimentti antaa Uhlen Blaufüsser Lay -viineille (Uhlen Blaufüsser Lay) maun, jota voi usein kuvailla sanoilla ”jokseenkin viileämpi”. Kihelmöivä mikrokiderakenne ja mineraalisuus tanssivat kielellä niin hienovaraisesti ja kevyesti, että ne tuovat mieleen tuoksuvat merituulet. Joissakin vuosikerroissa voi jopa maistaa meren suolaisen jodin maun. Kuohuviinien tuotannossa käytettävä hiilidioksidi korostaa ja syventää edellä kuvailtuja Prädikatswein-viinien aromeja ja makuja Sekt b.A. -viineissä.

Yleiset analytyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	13,5
Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11,5
Vähimmäishappopitoisuus	5,0 g/litra viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	1,08
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	185

5. Viininvalmistusmenetelmät

a. *Olellaiset viininvalmistusmenetelmät*

Viininvalmistusmenetelmien rajoitukset

Seuraavat ainesosat ja käsittelyt ovat kiellettyjä: kaliumsorbaatti, lysotsyymi, dimetyylikarbonaatti, elektrodialyysi, alkoholin poistaminen, kationinvaihto, tiivistäminen (jäädäytysväkevöinti, osmoosi, hyrrähaidutus Spinning Cone Column -menetelmällä) sekä makeuttaminen rypäleen puristemehulla, tammipuun palasilla tai valmisteilla.

Laatuviini

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Vähintään 88 Öchsle-astetta: enimmäishappopitoisuus 7,5 g/l; väkevöiminen korkeintaan 14,0 tilavuusprosenttiin.

Korkeintaan 100 Öchsle-astetta ja väkevät viinit: jäännössokeripitoisuus enintään ”puolikuiva” viinilain mukaisesti.

Yli 100 Öchsle-astetta: jäännössokeripitoisuus enintään rypälemehun paino/3.

Arvomerkinnällä varustettu viini

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

”Auslese”: vähintään 105 Öchsle-astetta; jäännössokeripitoisuus vähintään 90 g/l.

”Beerenauslese”: vähintään 130 Öchsle-astetta; jäännössokeripitoisuus vähintään 150 g/l.

”Troockenbeerenauslese”: vähintään 180 Öchsle-astetta; jäännössokeripitoisuus vähintään 180 g/l.

”Eiswein”: vähintään 130 Öchsle-astetta; jäännössokeripitoisuus vähintään 150 g/l.

Määritellyiltä alueilta tuleva laatukuohuviini

Erityinen viininvalmistusmenetelmä: perinteinen pullokäyminen.

b. *Enimmäistuotokset*

70 hl/ha

6. Rajattu alue

Uhlen Blaufüsser Lay on osa suojattua alkuperänimitystä ”Mosel” (rekisteröintinumero PDO-DE-A1270).

Uhlen Blaufüsser Lay -viinitarhat sijaitsevat Mayen-Koblenzin piirikuntaan kuuluvalla Winingenin alueella Rheinland-Pfalzin osavaltiossa. ”Blaufüßer Lay” -nimitys on kirjattu kiinteistörekisteriin avomaan alueena. Nimitystä on käytetty pakkausmerkinnöissä yli kymmenen vuoden ajan, ja se viittaa liuskemuodostumiin. Blumsly-termini (sanoista Blaufüßer Lay – Blausly – Bloosly – Blumsly) on yläsaksaan palannut muresana, joka tarkoittaa viinitarhan laella olevaa tähytyspaikkaa. Alue alkaa lohkoista 2219/1 ja päättyy lohkoihin 2179, 2181/1, 2186, 2190, 2189/2.

Tuotteita, joilla on suojattu alkuperänimitys ”Uhlen Blaufüsser Lay”, voidaan tuottaa rekisteröidyllä Moselin SAN-alueella (rekisterinumero PDO-DE-A1270). Rajattu alue sijaitsee Moselin SAN-alueella.

Uhlen Blaufüßer Lay -tilan alue on kooltaan 1,96 hehtaaria.

7. Pääasialliset viininvalmistuksessa käytettävät rypälelajikkeet

Weißer Riesling

8. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

Uhlen Blaufüsser Lay -viinitarhat sijaitsevat Ala-Moselin terassiviljelmillä. Uhlen Blaufüsser Layn terassiviljelmät on järjestetty perinteiseen tapaan lounaan suuntaisesti, ja ne sijaitsevat noin 75–210 metriä merenpinnan yläpuolella. Viimeisten viiden vuoden aikana keskilämpötila on ollut suhteellisen korkea (11,6 °C), mikä on odotettavissa näin alhaisessa korkeudessa. Alhainen sademäärä (noin 620 mm) ja aurinkoisten tuntien suuri määrä (1 922) luovat mikroilmaston, joka eroaa selvästi muista Moselin SAN-alueista. Se on syynä rypäleiden erityiseen kypsyyssasteeseen (korkea potentiaalinen alkoholipitoisuus, vähäinen hapokkuus ja kypsät fenolit). Viinien sanotaan olevan ilmaisuvoimaisia ja maultaan erittäin täyteläisiä. Uhlen Blaufüsser Layn alueen erityisistä geologisista olosuhteista on merkittävästi apua rypäleiden fysiologisen kypsyyden saavuttamisessa, ja ne vaikuttavat alueella kasvaneiden viinien yksilölliseen makuun.

Geologisessa ajanlaskussa Uhlen Blaufüßer Lay kuuluu devonikauden alempaan kauteen. Tarkemmin sanottuna alue koostuu Oberems/Laubach -alatasen sedimenteistä ja Laubachin tason vanhemmista sedimenteistä. Merenpohjan syventyminen näkyy tummassa paksuuntuvassa siltissä ja pakkautuneessa liuskekivessä. Näistä sedimenteistä syntynyt rapautunut kalliainen maaperä muodostaa erityyppistä regosolia savisesta ja silttisestä liuskeesta. Maaperän savipitoisuus on korkeampi verrattuna viereisiin SAN-alueisiin, minkä seurauksena kenttäkapasiteetti on suurempi ja alempien kerrosten keskimääräinen maaperän lämpötila on alhaisempi. Tämä aiheuttaa huomattavia aistinvaraisia eroavaisuuksia viereisiin SAN-alueisiin verrattuna. Uhlen Blaufüsser Lay -viinien vaimeassa bukeessa on vähemmän hedelmäisyyttä. Tästä syntyvä mineraalinen tuoksu jatkuu makuaistissa vaikutelmana, jota useimmiten kuvaillaan sanoilla ”hieno, viileä, selkeä”.

Ihmisen toiminta perustuu tuhansia vuosia vanhaan viininkasvatuksen perinteeseen. Kivimuureilla tuettuja terassiviljelmiä on käytetty viinitarhoissa jo roomalaisajalta lähtien. Vuonna 380 roomalainen runoilija Ausonius kuvaili tällaisia rakennelmia ”amfiteattereiksi”. Tästä lisätodisteena ovat terasseista löydetyt roomalaiset kolikot, jotka olivat oletettavasti uhrilahjoja. Siitä lähtien alueella on kasvatettu viiniä. Vuosisatojen aikana tuotannon laatua on jatkuvasti parannettu kehittämällä uusia rypälelajikkeita (1800-luvun alusta lähtien Rieslingiä) ja uusia kasvatustapoja (pensaat, tukisalot ja metallilankakehikot). Viime vuosikymmeninä kasvava ympäristötietoisuus on johtanut pääasiassa siihen, että erittäin liukoisia kivennäislannoitteita käytetään entistä vähemmän. Maaperässä on siksi taas luontaisia mikroflooran ja mikrofaunan populaatioita, minkä takia on tapahtunut enemmän ravinteiden imeytymistä ja kationinvaihtoprosesseja monimutkaisten molekyylien ja juurikarvoissa elävien mikrobien symbioottisen vuorovaikutuksen seurauksena. Mikrobeja voidaan käyttää välittäjinä tiettyjen orgaanisten aineiden ja maaperän mineraalien välillä, jolloin viinin mausta tulee entistä ainutlaatuisempi.

Edellä esitetty yhteys koskee yhtä lailla määritellyiltä alueilta tulevaa laatukuohuviiniä.

9. Olennaiset lisäedellytykset

Oikeudellinen kehys:

Kansallisessa lainsäädännössä

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Euroopan unionin, Saksan liittotasavallan ja Rheinland-Pfalzin osavaltion voimassa olevissa laeissa ja asetuksissa on määritelty, mitä tietoja etiketeissä ja pakkauksissa on oltava. Viinin on läpäistävä virallinen tarkastus, jotta alkuperänimitykseen liittyviä perinteisiä merkintöjä voidaan käyttää etiketissä. Vain virallisen tarkastuksen erityisvaatimukset täyttäneille viineille annetaan viralliset tarkastusnumerot. Niissä on monta lukua (AP-numero), jotka ilmaisevat tarkastavan tahon, tilan numeron, tarkastukseen toimitettujen viinien lukumäärän ja vuoden, jona viinit toimitettiin tarkastukseen tai jona tarkastusnumero myönnettiin. Tarkastusnumero on merkittävä etikettiin. Perinteiset merkinnät ”Qualitätswein”, ”Prädikatswein” ja ”Sekt b.A.” liittyvät alkuperänimitykseen, ja niillä voidaan korvata nimitys ”SAN”.

Linkki eritelmään

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

KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOPÄÄTÖS,**annettu 3 päivänä elokuuta 2018,****Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 94 artiklan 1 kohdan d alakohdassa tarkoitettun yhtenäisen asiakirjan sekä tuote-eritelmän julkaisutietojen julkaisemisesta Euroopan unionin virallisessa lehdessä erään viinialan nimityksen osalta****(Uhlen Roth Lay (SAN))**

(2018/C 277/04)

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (ETY) N:o 922/72, (ETY) N:o 234/79, (EY) N:o 1037/2001 ja (EY) N:o 1234/2007 kumoamisesta 17 päivänä joulukuuta 2013 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 ⁽¹⁾ ja erityisesti sen 97 artiklan 3 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Saksa on hakenut nimityksen "Uhlen Roth Lay" suojelua asetuksen (EU) N:o 1308/2013 II osan II osaston I luvun 2 jakson mukaisesti.
- (2) Komissio on tutkinut kyseisen hakemuksen asetuksen (EU) N:o 1308/2013 97 artiklan 2 kohdan mukaisesti ja todennut, että mainitun asetuksen 93–96 artiklan, 97 artiklan 1 kohdan sekä 100, 101 ja 102 artiklan edellytykset täyttyvät.
- (3) Jotta vastaväitteitä voitaisiin esittää asetuksen (EU) N:o 1308/2013 98 artiklan mukaisesti, *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* olisi julkaistava nimityksen "Uhlen Roth Lay" mainitun asetuksen 94 artiklan 1 kohdan d alakohdassa tarkoitettu yhtenäinen asiakirja ja kyseisen nimityksen suojahakemuksen alustavan kansallisen tarkastelumenettelyn aikana julkaistun tuote-eritelmän viitetiedot,

ON PÄÄTTÄNYT SEURAAVAA:

Ainoa artikla

Tämän päätöksen liitteessä esitetään nimityksen "Uhlen Roth Lay" (SAN) asetuksen (EU) N:o 1308/2013 94 artiklan 1 kohdan d alakohdan mukaisesti laadittu yhtenäinen asiakirja sekä tuote-eritelmän julkaisutiedot.

Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 98 artiklan mukaisesti tämän päätöksen julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa tämän artiklan ensimmäisessä kohdassa täsmennetyn nimityksen suojaamista kahden kuukauden kuluessa siitä, kun päätös on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tehty Brysselissä 3 päivänä elokuuta 2018.

Komission puolesta

Phil HOGAN

Komission jäsen

⁽¹⁾ EUVL L 347, 20.12.2013, s. 671.

LIITE

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Uhlen Roth Lay”

PDO-DE-02083

Hakemuksen jättöpäivä: 26.3.2015

1. Rekisteröitävä nimi / rekisteröitävät nimet

Uhlen Roth Lay

2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini

5. Laatuohuviini

4. Viinin/viinien kuvaus*Laatuviini*

Riesling-valkoviinit kypsytetään Uhlen Roth Layn tilalla. Rypäletuotteita valmistetaan kolmea eri lajia, joilla kullakin on hieman erilaiset ominaisuudet: laatuviini, arvomerkinällä varustettu viini (Prädikatswein) ja Sekt b.A. (määritellyiltä alueilta tuleva laatuohuviini).

Nuorena Uhlen Roth Lay -viinissä on vaaleankeltainen, joskus vihertävä väri, joka voimistuu tuotteen vanhetessa ennen kuin väri muuttuu voimakkaan täyteläisen kullankeltaiseksi viinin saavutettua täyden kypsyyden. Viinin aroma määrittää vuorovaikutus hedelmäisten vivahteiden ja liuskekivelle tyypillisten mineraalisuuden vivahteiden välillä. Viineille on usein luonteenomaista kylmä metallinen mutta hillitty terävyys, joka tuottaa hienostuneen suutuntuman. Useimmiten viineissä on vain joitakin tunnettujen hedelmäaromien häivähdyksiä. Joskus viinissä on häivähdyksiä syysmenoita, joskus havaittavissa on herkkä orvokin tuoksu yhdessä lakritsin kanssa.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	15,0
Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11,5
Vähimmäishappopitoisuus	5,0 g/litra viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	1,08
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	250

Arvomerkinällä varustettu viini (Prädikatswein) (Auslese)

Riesling-valkoviinit kypsytetään Uhlen Roth Layn tilalla. Rypäletuotteita valmistetaan kolmea eri lajia, joilla kullakin on hieman erilaiset ominaisuudet: laatuviini, arvomerkinällä varustettu viini (Prädikatswein) ja Sekt b.A. (määritellyiltä alueilta tuleva laatuohuviini).

Nuorena Uhlen Roth Lay -viinissä on vaaleankeltainen, joskus vihertävä väri, joka voimistuu tuotteen vanhetessa ennen kuin väri muuttuu voimakkaan täyteläisen kullankeltaiseksi viinin saavutettua täyden kypsyyden. Viinin aroma määrittää vuorovaikutus hedelmäisten vivahteiden ja liuskekivelle tyypillisten mineraalisuuden vivahteiden välillä. Viineille on usein luonteenomaista kylmä metallinen mutta hillitty terävyys, joka tuottaa hienostuneen suutuntuman. Useimmiten viineissä on vain joitakin tunnettujen hedelmäaromien häivähdyksiä. Joskus viinissä on häivähdyksiä syysmenoita, joskus havaittavissa on herkkä orvokin tuoksu yhdessä lakritsin kanssa. Edellä kuvatun aromien ja makujen kirjon taustalla on makeutta, joka on Auslese-viineissä hienovaraista.

Yleiset analytyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	41,0
Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%)	5,5
Vähimmäishappopitoisuus	7,0 g/litra viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	2,1
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	350

Arvomerkinällä varustettu viini (*Prädikatswein*) (*Beerenauslese, Trockenbeerenauslese ja Eiswein*)

Riesling-valkoviinit kypsytetään Uhlen Roth Layn tilalla. Rypäletuotteita valmistetaan kolmea eri lajia, joilla kullakin on hieman erilaiset ominaisuudet: laatuviini, arvomerkinällä varustettu viini (*Prädikatswein*) ja *Sekt b.A.* (määritellyiltä alueilta tuleva laatuohuviini).

Nuoressa Uhlen Roth Lay -viinissä on vaaleankeltainen, joskus vihertävä väri, joka voimistuu tuotteen vanhetessa ennen kuin väri muuttuu voimakkaan täyteläisen kullankeltaiseksi viinin saavutettua täyden kypsyyden. Viinin aroma määrittää vuorovaikutus hedelmäisten vivahteiden ja liuskekivelle tyypillisten mineraalisuuden vivahteiden välillä. Viineille on usein luonteenomaista kylmä metallinen mutta hillitty terävyys, joka tuottaa hienostuneen suutuntuman. Useimmiten viineissä on vain joitakin tunnettujen hedelmäaromien häivähdyksiä. Joskus viinissä on häivähdyks kypsiä syysomenoita, joskus havaittavissa on herkkä orvokin tuoksu yhdessä lakritsin kanssa. Edellä kuvatu aromien ja makujen kirjjon taustalla oleva makeus on hienovaraista Auslese-viineissä ja kermaisempaa Beerenauslese-viineissä ja mukana voi olla myös häivähdyks hunajaa. Nämä viinin makuominaisuudet tulevat vielä selvemmin esille Trockenbeerenauslese-viineissä. Edellä kuvattuun aromien ja makujen kirjoon sisältyy Eiswein-viineissä myös mausteista hapokkuutta.

Yleiset analytyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	41,0
Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%)	5,5
Vähimmäishappopitoisuus	7,0 milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	2,1
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	400

Sekt b.A. (määritellyiltä alueilta tuleva laatuohuviini)

Riesling-valkoviinit kypsytetään Uhlen Roth Layn tilalla. Rypäletuotteita valmistetaan kolmea eri lajia, joilla kullakin on hieman erilaiset ominaisuudet: laatuviini, arvomerkinällä varustettu viini (*Prädikatswein*) ja *Sekt b.A.* (määritellyiltä alueilta tuleva laatuohuviini).

Nuoressa Uhlen Roth Lay -viinissä on vaaleankeltainen, joskus vihertävä väri, joka voimistuu tuotteen vanhetessa ennen kuin väri muuttuu voimakkaan täyteläisen kullankeltaiseksi viinin saavutettua täyden kypsyyden. Viinin aroma määrittää vuorovaikutus hedelmäisten vivahteiden ja liuskekivelle tyypillisten mineraalisuuden vivahteiden välillä. Viineille on usein luonteenomaista kylmä metallinen mutta hillitty terävyys, joka tuottaa hienostuneen suutuntuman. Useimmiten viineissä on vain joitakin tunnettujen hedelmäaromien häivähdyksiä. Joskus viinissä on häivähdyks kypsiä syysomenoita, joskus havaittavissa on herkkä orvokin tuoksu yhdessä lakritsin kanssa. *Prädikatswein*-viinien osalta kuvattua aromien ja makujen kirjoa lisää ja voimistaa *Sekt b.A.* -viineissä hiilidioksidi, jota käytetään näiden kuohuviinien valmistuksessa.

Yleiset analytyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	13,5
Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11,5
Vähimmäishappopitoisuus	5,0 g/litra viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	1,08
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	185

5. Viininvalmistusmenetelmät

a. *Olennaiset viininvalmistusmenetelmät*

Asianomaiset viininvalmistusmenetelmien rajoitukset

Seuraavat ovat kiellettyjä: kaliumsorbaatti, lysotsyymi, dimetyylidikarbonaatti, elektrodialyysi, alkoholin poistaminen, kationinvaihto, tiivistäminen (jäädäytysväkevöinti, osmoosi, hyrrähaihdutus Spinning Cone Column -menetelmällä), makeuttaminen rypälemehulla, tammipuupalaset ja muut tammipuuvalmisteet.

Laatuviini

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Vähintään 88 Öchsle-astetta: enimmäishappopitoisuus = 7,5 g/l; väkevöiminen enintään 14,0 tilavuusprosenttiin

Enintään 100 Öchsle-astetta ja väkevät viinit: jäännössokeripitoisuus enintään = viinialan lainsäädännön mukaisesti ”puolikuiva”

Yli 100 Öchsle-astetta: jäännössokeripitoisuus enintään = rypälemehun paino/3

Prädikatswein (arvomerkinnällä varustettu viini), johon lisätään ilmaisu: Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Auslese: vähintään 105 Öchsle-astetta; jäännössokeripitoisuus vähintään = 90 g/l

Beerenauslese: vähintään 130 Öchsle-astetta; jäännössokeripitoisuus vähintään = 150 g/l

Trockenbeerenauslese: vähintään 180 Öchsle-astetta; jäännössokeripitoisuus vähintään = 180 g/l

Eiswein: vähintään 130 Öchsle-astetta; jäännössokeripitoisuus vähintään = 150 g/l

Sekt b.A. (määritellyiltä alueilta tuleva laatukuohuviini)

Erityinen viininvalmistusmenetelmä:

perinteinen pullokäyminen

b. *Enimmäistuotokset*

70 hl/ha

6. Rajattu alue

Uhlen Roth Lay on osa SAN-nimitystä ”Mosel” (rekisteröintinumero PDO-DE-A1270). Uhlen Roth Layn viinitarhat sijaitsevat Mayen-Koblenzin piirikuntaan kuuluvilla Kobernin ja Winningenin alueilla Rheinland-Pfalzin osavaltiossa. Tämä Uhlenin tilan osa on tunnettu kautta aikain nimellä ”Uhlen Roth Lay”. Se on saanut nimensä viinitarhojen yläpuolisen metsän korkeimman kohdan ja punaisten kallioiden mukaan. Alue alkaa Bellalin laakson ensimmäisistä viinitarhoista – lohkot nrot 262/54 ja 156/53 – alavirtaan päin ja päättyy seuraaviin lohkoihin: nrot 6/1, 117/1 ja 2394/3.

SAN-nimityksellä ”Uhlen Roth Lay” varustettuja tuotteita voidaan tuottaa SAN-alueella ”Mosel” (rekisteröintinumero PDO-DE-A1270). Asianomainen määritely alue sijaitsee SAN-nimityksen ”Mosel” alueella.

Uhlen Roth Layn tilan pinta-ala on 15,97 ha.

7. Pääasialliset viininvalmistuksessa käytettävät rypälelajikkeet

Weißer Riesling

8. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

Uhlen Roth Layn viinitarhat sijaitsevat Ala-Moselin terassiviljelmillä. Uhlen Roth Layn viljelmät sijaitsevat perinteiseen tapaan eteläsuunnassa noin 75–210 metriä merenpinnan yläpuolella. Viiden viime vuoden keskilämpötila on 11,6 °C eli suhteellisen korkea, kuten voikin odottaa näin alhaalla sijaitsevilla viljelmillä. Vähäinen sademäärä (noin 620 mm) ja aurinkoisten tuntien suuri määrä (1 922) tuottavat mikroilmaston, joka eroaa paljonkin muista SAN-nimityksen ”Mosel” viljelyaloista ja saa rypäleet kypsyään erityisellä tavalla (korkea potentiaalinen alkoholipitoisuus, alhainen happopitoisuus ja kypsät fenolit). Viinien sanotaan olevan hyvin ilmaisuvoimaisia ja maultaan erittäin täyteläisiä. Uhlen Roth Layn alueen erityiset geologiset olosuhteet auttavat rypäleitä saavuttamaan fysiologisen kypsyyden ja muokkaavat alueella kasvatettujen viinirypäleiden yksilöllistä makua. Geologisessa ajanlaskussa Uhlen Roth Lay kuuluu devonikautisen järjestelmän aladevonikauteen. Tarkemmin sanottuna alueella on sedimenttejä Emsin kvartsiittia sisältävistä Oberemsin/Lahnsteinin välikerroksesta ja Hohenrhein kerrostumien vanhemmasta osasta. Kiviaineksessa on hyvin paljon magnesiumia, alumiinia ja eritoten rautaa. Jossakin kivissä on 8 prosenttia rautaoksidea pienten, jopa 0,25 mm:ä pienten, pallojen sisällä hiekanjyvien keskellä. Yksittäisiä hiukkasia sitoo yhteen piioksidi, minkä vuoksi kivi on niin kovaa. Tuloksena oleva rapautunut kivinen maaperä on regosolia, joka koostuu erilaisista, useimmiten siltti- ja hiekkapitoisista, saviliuskeista. Maaperän pH on alhaisempi kuin viereisillä SAN-alueilla (noin 6,0, mutta viereisillä alueilla 7,5). Se seikka, että maaperässä on suhteellisen vähän savihiukkasia mutta korkea kivipitoisuus (yli 50 %), tarkoittaa, että maaperä on hyvin ilmavaa aina alakerrokseen asti. Tämä yhdistettynä erityislaatuiseen mikroflooraan ja mikrofaunaan tarkoittaa, että tämän alueen viineillä on hyvin erilaiset aistinvaraiset ominaisuudet kuin viereisillä SAN-alueilla tuotetuilla viineillä. Monet Uhlen Roth Lay -viinit ovat luonteeltaan hyvin hienostuneita. Vaikka nuoret viinit ovat tavallisesti hyvin sulkeutuneita, niillä on huomattavaa kypsymispotentiaalia. Viininviljelyperinne on jo tuhansien vuosien mittaista, ja ihmisen vaikutus näkyy viininviljelyssä. Kivimuurien tukemia terassiviljelmiä perustettiin jo Rooman vallan aikaan. Vuonna 380 jKr. roomalainen runoilija Ausonius kuvasi tällaisia rakennelmia ”amfiteattereiksi”. Lisätodisteena ovat terasseilta löydetyt roomalaiset kolikot, jotka olivat oletettavasti uhrilahjoja. Alueella on harjoitettu viininviljelystä noista ajoista lähtien. Vuosisatojen kuluessa tuotannon laatua on jatkuvasti parannettu kehittämällä uusia rypälelajikkeita (1800-luvun alusta lähtien Riesling-lajike) ja uusia köynnösten leikkuutapoja (pensasmainen kasvatustapa, tukikepit tai tukilangat). Viime vuosikymmeninä kasvava ympäristötietoisuus on johtanut lähinnä siihen, että erittäin liukoisia kivennäislannoitteita käytetään entistä vähemmän, minkä ansiosta luontaisten mikrofloora- ja mikrofaunapopulaatiot ovat palautuneet maaperään. Ravinteiden imeytyminen on parantunut ja katoninvaihto lisääntynyt, sillä molekyyleistä on tullut monimutkaisempia ja ne toimivat vuorovaikutuksessa juuristossa olevien mikrobien kanssa. Nämä mikrobit välittävät maaperässä olevia erityisiä orgaanisia aineksia ja mineraaleja, mikä tuo viiniin entistä ainutlaatuisempaa makua.

Edellä kuvattu yhteys pätee yhtä lailla Sekt b.A.-viineihin.

9. Olennaiset lisäedellytykset

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisävaatimukset

Edellytyksen kuvaus:

Euroopan unionin, Saksan liittotasavallan ja Rheinland-Pfalzin osavaltion voimassa olevissa laeissa ja asetuksissa määritellään, mitä tietoja etiketeissä ja pakkauksissa on oltava. Viinin on läpäistävä virallinen tarkastus, jotta alkuperänimitykseen liittyviä perinteisiä merkintöjä voidaan käyttää etiketissä. Vain viineille, jotka ovat täyttäneet virallisen tarkastuksen erityisesti vaatimukset, annetaan virallinen tarkastusnumero. Siinä on useita lukuja, jotka ilmaisevat tarkastusviranomaisen, tilan numeron, tarkastukseen toimitettujen viinien määrän sekä vuoden, jona viinit toimitettiin tarkastukseen tai jona tarkastusnumero myönnettiin. Tarkastusnumero on merkittävä etikettiin. Perinteiset ilmaisut ”Qualitätswein”, ”Prädikatswein” ja ”Sekt b.A.” ovat kytköksissä alkuperänimitykseen ja voivat korvata nimityksen ”SAN”.

Linkki eritelmään

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

KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOPÄÄTÖS,**annettu 3 päivänä elokuuta 2018,****Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 94 artiklan 1 kohdan d alakohdassa tarkoitettun yhtenäisen asiakirjan sekä tuote-eritelmän julkaisutietojen julkaisemisesta Euroopan unionin virallisessa lehdessä erään viinialan nimityksen osalta****(Uhlen Laubach (SAN))**

(2018/C 277/05)

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (ETY) N:o 922/72, (ETY) N:o 234/79, (EY) N:o 1037/2001 ja (EY) N:o 1234/2007 kumoamisesta 17 päivänä joulukuuta 2013 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 ⁽¹⁾ ja erityisesti sen 97 artiklan 3 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Saksa on hakenut nimityksen "Uhlen Laubach" suojelua asetuksen (EU) N:o 1308/2013 II osan II osaston I luvun 2 jakson mukaisesti.
- (2) Komissio on tutkinut kyseisen hakemuksen asetuksen (EU) N:o 1308/2013 97 artiklan 2 kohdan mukaisesti ja todennut, että mainitun asetuksen 93–96 artiklan, 97 artiklan 1 kohdan sekä 100, 101 ja 102 artiklan edellytykset täyttyvät.
- (3) Jotta vastaväitteitä voitaisiin esittää asetuksen (EU) N:o 1308/2013 98 artiklan mukaisesti, Euroopan unionin virallisessa lehdessä olisi julkaistava nimityksen "Uhlen Laubach" mainitun asetuksen 94 artiklan 1 kohdan d alakohdassa tarkoitettu yhtenäinen asiakirja ja kyseisen nimityksen suojahakemuksen alustavan kansallisen tarkastelumenettelyn aikana julkaistun tuote-eritelmän viitetiedot,

ON PÄÄTTÄNYT SEURAAVAA:

Ainoa artikla

Tämän päätöksen liitteessä esitetään nimityksen "Uhlen Laubach" (SAN) asetuksen (EU) N:o 1308/2013 94 artiklan 1 kohdan d alakohdan mukaisesti laadittu yhtenäinen asiakirja sekä tuote-eritelmän julkaisutiedot.

Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 98 artiklan mukaisesti tämän päätöksen julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa tämän artiklan ensimmäisessä kohdassa täsmennetyn nimityksen suojaamista kahden kuukauden kuluessa siitä, kun päätös on julkaistu Euroopan unionin virallisessa lehdessä.

Tehty Brysselissä 3 päivänä elokuuta 2018.

Komission puolesta

Phil HOGAN

Komission jäsen

⁽¹⁾ EUVL L 347, 20.12.2013, s. 671.

LIITE

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

"Uhlen Laubach"

PDO-DE-02082

Hakemuksen jättöpäivä: 26.3.2015

1. Rekisteröitävä nimi / Rekisteröitävät nimet

Uhlen Laubach

2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini

5. Laatuohuviini

4. Viinin/viinien kuvaus

Laatuviini

Riesling-valkoviinit kypsytetään Uhlen Laubachin tilalla. Rypäletuotteita valmistetaan kolmea eri lajia, joilla kullakin on hieman erilaiset ominaisuudet: laatuviini, arvomerkinällä varustettu viini (Prädikatswein) ja Sekt b.A. (määritellyiltä alueilta tuleva laatuohuviini).

Nuorena Uhlen Laubach -viinissä on vaaleankeltainen, joskus vihertävä väri, joka voimistuu tuotteen vanhetessa ennen kuin väri muuttuu voimakkaan täyteläisen kullankeltaiseksi viinin saavutettua täyden kypsytyksen. Viinin arvoja määrittää vuorovaikutus hedelmäisten vivahteiden ja liuskekivelle tyypillisten mineraalisuuden vivahteiden välillä. Moselin alueen harmaan liuskekiven kalkkipitoisuus on 25–45 prosenttia, eli liuskekivi on alueen kaikkein kalkkipitoisimpia kivilajeja. Tämä on selityksenä aromeille, joissa on usein häivähdyksi viileää savua ja hasselpähkinää, ja alueella kypsyvien viinien yleisesti ottaen täyteläiselle, pehmeälle maulle. Viinit ovat lämpimiä ja samettisia, ja monissa niistä on kiehtovaa täyteläisyyttä ja maun syvällisyyttä. Viinit ovat kermaisia, ja yleensä niitä voidaan juoda jo hyvin lyhyen kypsytyksen jälkeen.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholi-pitoisuus enintään (til-%)	15,0
Kokonaisalkoholi-pitoisuus vähintään (til-%)	11,5
Vähimmäishappopitoisuus	5,0 g/litra viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	1,08
Kokonais-rikkidioksidi-pitoisuus enintään (mg/litra)	250

Prädikatswein (arvomerkinällä varustettu viini), johon lisätään ilmaisu: Auslese

Riesling-valkoviinit kypsytetään Uhlen Laubachin tilalla. Rypäletuotteita valmistetaan kolmea eri lajia, joilla kullakin on hieman erilaiset ominaisuudet: laatuviini, arvomerkinällä varustettu viini (Prädikatswein) ja Sekt b.A. (määritellyiltä alueilta tuleva laatuohuviini).

Nuorena Uhlen Laubach -viinissä on vaaleankeltainen, joskus vihertävä väri, joka voimistuu tuotteen vanhetessa ennen kuin väri muuttuu voimakkaan täyteläisen kullankeltaiseksi viinin saavutettua täyden kypsytyksen. Viinin arvoja määrittää vuorovaikutus hedelmäisten vivahteiden ja liuskekivelle tyypillisten mineraalisuuden vivahteiden välillä. Moselin alueen harmaan liuskekiven kalkkipitoisuus on 25–45 prosenttia, eli liuskekivi on alueen kaikkein kalkkipitoisimpia kivilajeja. Tällä alueella kypsyvien viinien aromeissa on tämän vuoksi usein viileän savun ja hasselpähkinöiden vivahteita sekä yleensä ottaen täyteläinen, pehmeä maku. Viinit ovat lämpimiä ja samettisia, ja monissa niistä on kiehtovaa täyteläisyyttä ja maun syvällisyyttä. Viinit ovat kermaisia, ja yleensä niitä voidaan juoda jo hyvin lyhyen kypsytyksen jälkeen. Kuvatun aromien ja makujen kirjjon taustalla oleva makeus on hienovaraista Auslese-viineissä ja kermaisempaa Beerenauslese-viineissä ja mukana voi olla myös häivähdyksi hunajaa. Nämä viinin makuo-minaisuudet tulevat vielä selvemmin esille Trockenbeerenauslese-viineissä. Kuvattuun aromien ja makujen kirjioon sisältyy Eiswein-viineissä myös mausteista hapokkuutta.

Yleiset analytyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholi-pitoisuus enintään (til-%)	41,0
Kokonaisalkoholi-pitoisuus vähintään (til-%)	5,5
Vähimmäishappopitoisuus	7,0 g/litra viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	2,1
Kokonais-rikkidioksidi-pitoisuus enintään (mg/litra)	350

Arvomerkinällä varustettu viini (Prädikatswein), lisänimityksellä Beerenauslese, Trockenbeerenauslese tai Eiswein

Riesling-valkoviinit kypsytetään Uhlen Laubachin tilalla. Rypäletuotteita valmistetaan kolmea eri lajia, joilla kullakin on hieman erilaiset ominaisuudet: laatuviini, arvomerkinällä varustettu viini (Prädikatswein) ja Sekt b.A. (määritellyiltä alueilta tuleva laatuohuviini).

Nuoressa Uhlen Laubach -viinissä on vaaleankeltainen, joskus vihertävä väri, joka voimistuu tuotteen vanhetessa ennen kuin väri muuttuu voimakkaan täyteläisen kullankeltaiseksi viinin saavutettua täyden kypsyyden. Viinin arvoja määrittää vuorovaikutus hedelmäisten vivahteiden ja liuskekivelle tyypillisten mineraalisuuden vivahteiden välillä. Moselin alueen harmaan liuskekiven kalkkipitoisuus on 25–45 prosenttia, eli liuskekivi on alueen kaikkein kalkkipitoisimpia kivilajeja. Tällä alueella kypsyyvien viinien aromeissa on tämän vuoksi usein viileän savun ja hasselpähkinöiden vivahteita sekä yleensä ottaen täyteläinen, pehmeä maku. Viinit ovat lämpimiä ja samettisia, ja monissa niistä on kiehtovaa täyteläisyyttä ja maun syvällisyyttä. Viinit ovat kermaisia, ja yleensä niitä voidaan juoda jo hyvin lyhyen kypsytysajan jälkeen. Kuvatun aromien ja makujen kirjjon taustalla oleva makeus on hienovaraista Auslese-viineissä ja kermaisempaa Beerenauslese-viineissä ja mukana voi olla myös häivähdyksen hunajaa. Nämä viinin makuominaisuudet tulevat vielä selvemmin esille Trockenbeerenauslese-viineissä. Kuvattuun aromien ja makujen kirjioon sisältyy Eiswein-viineissä myös mausteista hapokkuutta.

Yleiset analytyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholi-pitoisuus enintään (til-%)	41,0
Kokonaisalkoholi-pitoisuus vähintään (til-%)	5,5
Vähimmäishappopitoisuus	7,0 milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	2,1
Kokonais-rikkidioksidi-pitoisuus enintään (mg/litra)	400

Sekt b.A. (määritellyiltä alueilta tuleva laatuohuviini)

Riesling-valkoviinit kypsytetään Uhlen Laubachin tilalla. Rypäletuotteita valmistetaan kolmea eri lajia, joilla kullakin on hieman erilaiset ominaisuudet: laatuviini, arvomerkinällä varustettu viini (Prädikatswein) ja Sekt b.A. (määritellyiltä alueilta tuleva laatuohuviini).

Nuoressa Uhlen Laubach -viinissä on vaaleankeltainen, joskus vihertävä väri, joka voimistuu tuotteen vanhetessa ennen kuin väri muuttuu voimakkaan täyteläisen kullankeltaiseksi viinin saavutettua täyden kypsyyden. Viinin arvoja määrittää vuorovaikutus hedelmäisten vivahteiden ja liuskekivelle tyypillisten mineraalisuuden vivahteiden välillä. Moselin alueen harmaan liuskekiven kalkkipitoisuus on 25–45 prosenttia, eli liuskekivi on alueen kaikkein kalkkipitoisimpia kivilajeja. Tämä on selityksenä aromeille, joissa on usein häivähdyksen viileää savua ja hasselpähkinää, ja alueella kypsyyvien viinien yleisesti ottaen täyteläiselle, pehmeälle maulle. Viinit ovat lämpimiä ja samettisia, ja monissa niistä on kiehtovaa täyteläisyyttä ja maun syvällisyyttä. Viinit ovat kermaisia, ja yleensä niitä voidaan juoda jo hyvin lyhyen kypsytysajan jälkeen. Prädikatswein-viinien osalta kuvattua aromien ja makujen kirjion lisäksi ja voimistaa Sekt b.A. -viineissä hiilidioksidi, jota käytetään näiden kuohuviinien valmistuksessa.

Yleiset analytyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholi-pitoisuus enintään (til-%)	13,5
Kokonaisalkoholi-pitoisuus vähintään (til-%)	11,5
Vähimmäishappopitoisuus	5,0 g/litra viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	1,08
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	185

5. Viininvalmistusmenetelmät

a. **Olennaiset viininvalmistusmenetelmät**

Asianomaiset viininvalmistusmenetelmien rajoitukset

Seuraavat ovat kiellettyjä: kaliumsorbaatti, lysotsyymi, dimetyyliidikarbonaatti, elektrodialyysi, alkoholin poistaminen, kationinvaihto, tiivistäminen (jäädytysväkevöinti, osmoosi, hyrrähaidutus Spinning Cone Column -menetelmällä), makeuttaminen rypälemehulla, tammipuupalaset ja muut tammipuuvalmisteet.

Laatuviini

Eriytinen viininvalmistusmenetelmä

Vähintään 88 Öchsle-astetta: enimmäishappopitoisuus = 7,5 g/l; väkevöiminen enintään 14,0 tilavuusprosenttiin

Enintään 100 Öchsle-astetta ja väkevät viinit: jäännössokeripitoisuus enintään = viinialan lainsäädännön mukaisesti ”puolikuiva”

Yli 100 Öchsle-astetta: jäännössokeripitoisuus enintään = rypälemehun paino/3

Arvomerkinnällä varustettu viini (Prädikatswein)

Eriytinen viininvalmistusmenetelmä

Auslese: vähintään 105 Öchsle-astetta; jäännössokeripitoisuus vähintään = 90 g/l

Beerenauslese: vähintään 130 Öchsle-astetta; jäännössokeripitoisuus vähintään = 150 g/l

Trockenbeerenauslese: vähintään 180 Öchsle-astetta; jäännössokeripitoisuus vähintään = 180 g/l

Eiswein: vähintään 130 Öchsle-astetta; jäännössokeripitoisuus vähintään = 150 g/l

Sekt b.A. (määritellyiltä alueilta tuleva laatukuohuviini)

Eriytinen viininvalmistusmenetelmä: perinteinen pullokäyminen

b. **Enimmäistuotokset**

70 hl/ha

6. **Rajattu alue**

Uhlen Laubach on osa suojattua alkuperänimitystä ”Mosel” (rekisteröintinumero PDO-DE-A1270).

Uhlen Laubachin viinitarhat sijaitsevat Mayen-Koblenzin piirikuntaan kuuluvalla Winingenin alueella Rheinland-Pfalzin osavaltiossa. Tämä osa Uhlenin aluetta on tunnettu viinimaailmassa ja muutoinkin kymmenen viime vuoden ajan Laubachin nimellä. Nimi juontaa juurensa alueella yleisen liuskekiven määritelmästä. Alue alkaa lohkoilta 256/112, 2571/118, 2581/119, 2398/0, 2395/3, 2393/0 alavirtaan päin ja päättyy lohkoon 2222/1.

SAN-nimityksellä ”Uhlen Laubach” varustettuja tuotteita voidaan tuottaa SAN-alueella ”Mosel” (rekisteröintinumero PDO-DE-A1270). Asianomainen määritely alue sijaitsee SAN-nimityksen ”Mosel” alueella. Uhlen Laubachin tilan pinta-ala on 12,84 ha.

7. **Pääasialliset viininvalmistuksessa käytettävät rypälelajikkeet**

Weißer Riesling

8. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

Uhlen Laubachin viinitarhat sijaitsevat Ala-Moselin terassiviljelmillä. Uhlen Laubachin viljelmät sijaitsevat perinteiseen tapaan etelä-länsi-suunnassa noin 75–210 metriä merenpinnan yläpuolella. Viiden viime vuoden keskilämpötila on 11,6 °C eli suhteellisen korkea, kuten voikin odottaa näin alhaalla sijaitsevilla viljelmillä. Vähäinen sademäärä (noin 620 mm) ja aurinkoisten tuntien suuri määrä (1 922) tuottavat mikroilmaston, joka eroaa paljonkin muista SAN-nimityksen ”Mosel” viljelyaloista ja saa rypäleet kypsyään erityisellä tavalla (korkea potentiaalinen alkoholipitoisuus, alhainen happopitoisuus ja kypsät fenolit). Viinien sanotaan olevan hyvin ilmaisuvoimaisia ja maultaan erittäin täyteläisiä. Uhlen Laubachin alueen erityiset geologiset olosuhteet auttavat rypäleitä saavuttamaan fysiologisen kypsyyden ja muokkaavat alueella kasvatettujen viinirypäleiden yksilöllistä makua. Geologisessa ajanlaskussa Uhlen Laubach kuuluu devonikautisen järjestelmän aladevonikauteen. Tarkemmin sanottuna alueella on sedimenttejä Oberemsin/Laubachin ja Lahnstein välikerroksista sekä Laubachin ja Hohenrhein kerrostumista. Alueen saviliuskeen korkea kalkkipitoisuus viittaa siihen, että merenpohja on jatkanut loivenemistään. Alun perin trooppinen meri oli vain 10–20 metriä syvää ja sisälsi tarpeeksi happea nykyään saviliuskeen joukossa olevien korallien ja simpukoiden kasvuun. Tuloksena oleva rapautunut kivinen maaperä on regosolia, joka koostuu erilaisista, useimmiten silttipitoisista, saviliuskeista. Maaperä on paljon kalkkipitoisempaa kuin viereisillä SAN-alueilla, mikä tarkoittaa, että maaperän pH on myös korkeampi (7,5, mutta viereisillä alueilla 6,0). Maaperän yksittäisiä hiukkasia sitovat yhteen ennen kaikkea karbonaatit. Se seikka, että maaperässä on suhteellisen vähän savihiukkasia mutta korkea kivipitoisuus (yli 50 %), tarkoittaa, että maaperä on hyvin ilmavaa aina alakerrokseen asti. Tämä yhdistettynä korkeaan kalkkipitoisuuteen sekä varsinkin erityislaatuiseen mikroflooraan ja mikrofaunaan tarkoittaa, että tämän alueen viineillä on hyvin erilaiset aistinvaraiset ominaisuudet kuin viereisillä SAN-alueilla tuotetuilla viineillä. Uhlen Laubach -viineissä on usein hieman savuinen tuoksu. Yleensä niiden maun sanotaan olevan täyteläinen ja pehmeä, mieto ja samettinen. Viinit ovat paljon kermaisempia kuin viereisten SAN-alueiden viinit. Yleensä viinejä voidaan juoda jo hyvin lyhyen kypsytyksen jälkeen. Viiniviljelyperinne on jo tuhansien vuosien mittaista, ja ihmisen vaikutus näkyy viiniviljelyssä. Kivimuurien tuke-
mia terassiviljelmiä perustettiin jo Rooman vallan aikaan. Vuonna 380 jKr. roomalainen runoilija Ausonius kuvasi tällaisia rakennelmia ”amfiteattereiksi”. Lisätodisteena ovat terasseilta löydetyt roomalaiset kolikot, jotka olivat oletettavasti uhrilahjoja. Alueella on harjoitettu viiniviljelyä noista ajoista lähtien. Vuosisatojen kuluessa tuotannon laatua on jatkuvasti parannettu kehittämällä uusia rypälälajikkeita (1800-luvun alusta lähtien Riesling-lajike) ja uusia köynnösten leikkuutapoja (pensasmainen kasvatustapa, tukikepit tai tukilangat). Viime vuosikymmeninä kasvava ympäristötietoisuus on johtanut lähinnä siihen, että erittäin liukoisia kivennäislannoitteita käytetään entistä vähemmän, minkä ansiosta luontaiset mikrofloora- ja mikrofaunapopulaatiot ovat palautuneet maaperään. Ravinteiden imeytymisen on parantunut ja katoninvaihto lisääntynyt, sillä molekyyleistä on tullut monimutkaisempia ja ne toimivat vuoro-
vaikutuksessa juuristossa olevien mikrobien kanssa. Nämä mikrobit välittävät maaperässä olevia erityisiä orgaanisia aineksia ja mineraaleja, mikä tuo viiniin entistä ainutlaatuisempaa makua.

Edellä kuvattu yhteys pätee yhtä lailla Sekt b.A.-viineihin.

9. Olennaiset lisäedellytykset

Oikeudellinen kehys:

Kansallisessa lainsäädännössä

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisävaatimukset

Edellytyksen kuvaus:

Euroopan unionin, Saksan liittotasavallan ja Rheinland-Pfalzin osavaltion voimassa olevissa laeissa ja asetuksissa määritellään, mitä tietoja etiketeissä ja pakkauksissa on oltava. Viinin on läpäistävä virallinen tarkastus, jotta alkuperänimitykseen liittyviä perinteisiä merkintöjä voidaan käyttää etiketeissä. Vain viineille, jotka ovat täyttäneet virallisen tarkastuksen erityisesti vaatimukset, annetaan virallinen tarkastusnumero. Siinä on useita lukuja, jotka ilmaisevat tarkastusviranomaisen, tilan numeron, tarkastukseen toimitettujen viinien määrän sekä vuoden, jona viinit toimitettiin tarkastukseen tai jona tarkastusnumero myönnettiin. Tarkastusnumero on merkittävä etikettiin. Perinteiset ilmaisut ”Qualitätswein”, ”Prädikatswein” ja ”Sekt b.A.” ovat kytköksissä alkuperänimitykseen ja voivat korvata nimityksen ”SAN”.

Linkki eritelämään

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

V

(Ilmoitukset)

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

EUROOPAN KOMISSIO

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä**(Asia M.8966 – PGA Motors / Fiber / Bernard Participations)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2018/C 277/06)

1. Komissio vastaanotti 31. heinäkuuta 2018 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä.

Ilmoitus koskee seuraavia yrityksiä:

- PGA Motors SAS (PGA Motors, Ranska), joka kuuluu Emil Frey -konserniin
- Fiber SC (Fiber, Ranska)
- Bernard Participations (Ranska).

PGA Motors hankkii sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa ja 3 artiklan 4 kohdassa tarkoitetun yhteisen määräysvallan yrityksessä Bernard Participations.

Keskittymä toteutetaan ostamalla osakkeita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- PGA Motors: moottoriajoneuvojen ja niiden varaosien vähittäismyynti sekä niihin liittyvät korjaus- ja huoltopalvelut
- Fiber: perhe, jolla on määräysvallan tuottava omistusosuus yrityksessä Bernard Participations
- Bernard Participations: moottoriajoneuvojen ja niiden varaosien vähittäismyynti sekä niihin liittyvät korjaus- ja huoltopalvelut.

3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin.

4. Komissio pyytää kolmansiä osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautuksissa on aina käytettävä seuraavaa viitettä:

M.8966 – PGA Motors / Fiber / Bernard Participations

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("sulautuma-asetus").

Huomautukset voidaan lähettää komissiolle sähköpostitse, faksilla tai postitse. Yhteystiedot:

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

Faksi: +32 22964301

Postiosoite:

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

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä
(Asia M.8879 – JERA Trading / LNG Optimisation)
Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia
(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)
(2018/C 277/07)

1. Komissio vastaanotti 31. heinäkuuta 2018 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä.

Ilmoitus koskee seuraavia yrityksiä:

- JERA Trading Pte Ltd (JERA Trading, SINGAPORE), joka on yritysten Jera Co. Inc. (JERA, JAPANI) ja EDF Trading Limited (EDFT, YHDISTYNYT KUNINGASKUNTA) yhteisessä määräysvallassa.
- LNG Optimisation (YHDISTYNYT KUNINGASKUNTA), jonka omistaa EDFT, joka puolestaan on yrityksen Electricité de France SA (EDF, RANSKA) kokonaan omistama tytäryhtiö.

JERA Trading hankkii sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetun yksinomaisen määräysvallan EDFT:n nesteytetyn maakaasun (LNG) kaupan ja optimoinnin liiketoiminnoissa (LNG Optimisation).

Keskittymä toteutetaan ostamalla omaisuutta.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- JERA Trading toimii sekä fyysisten hiilituotteiden että rahoitustuotteiden parissa hiilikaupan ja -optimoinnin sekä rahtiratkaisujen alalla. Se on JERAn ja EDFT:n yhteisessä määräysvallassa. Ensiksi mainittu ostaa nesteytettyä maakaasua ja muita hyödykkeitä emoyhtiöilleen, jotka ovat TEPCO Fuel & Power, Inc. ja Chubu Electric Power Co., Inc., molemmat japanilaisia yleishyödyllisiä laitoksia. EDFT käy tukkumarkkinoilla kauppaa nesteytetyllä maakaasulla ja muilla hyödykkeillä ja optimoi emoyhtiönsä EDF:n omaisuuseriä.
- LNG Optimisation toimii nesteytetyn maakaasun kaupan ja optimoinnin alalla.

3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin.

Asia soveltuu mahdollisesti käsiteltäväksi menettelyssä, joka on esitetty komission tiedonannossa yksinkertaistetusta menettelystä tiettyjen keskittymien käsittelemiseksi neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 nojalla ⁽²⁾.

4. Komissio pyytää kolmansia osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolle 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautuksissa on aina käytettävä seuraavaa viitettä:

M.8879 – JERA Trading / LNG Optimisation

Huomautukset voidaan lähettää komissiolle sähköpostitse, faksilla tai postitse. Yhteystiedot:

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

Faksi: +32 22964301

Postiosoite:

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

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("sulautuma-asetus").

⁽²⁾ EUVL C 366, 14.12.2013, s. 5.

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä**(Asia M.9010 – JAB / Pret A Manger)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2018/C 277/08)

1. Komissio vastaanotti 31. heinäkuuta 2018 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä.

Ilmoitus koskee seuraavia yrityksiä:

- JAB Holdings B.V., joka on yrityksen JAB Holding Company S.à.r.l. määräysvallassa (JAB, Luxemburg)
- PAM Group Limited (Pret, Yhdistynyt kuningaskunta), jossa määräysvaltaa käyttävät Bridgepoint Adviser Limitedin hoitamat rahastot.

JAB hankkii sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettua määräysvallan yrityksessä Pret kokonaisuudessaan.

Keskittymä toteutetaan ostamalla osakkeita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- JAB omistaa osuuksia teebrändeistä, kahvibrändeistä (esim. Jacobs, Douwe Egberts ja Tassimo) sekä leipomo-, kahvi-, virvoitusjuoma- ja donitsiyrityksistä. Sillä on määräävä osuus seuraavissa Euroopan talousalueella (ETA) toimivissa vähittäisportaan kahvilayrityksissä: Krispy Kreme Doughnuts, Espresso House, Baresso, Balzac Coffee, Coffee Company ja 12oz Coffee Joint. JAB toimii myös kahvin ja muiden kuumien juomien tukkumarkkinoilla koko ETA-alueella.
- Pret on ruoan ja juomien vähittäismyyjä, joka tarjoaa laajan valikoiman erilaisia ruokia ja juomia, kuten voileipiä, lämmintä ruokaa, salaatteja, keittoja, leipomotuotteita, välipaloja, tuoreita hedelmiä, mehuja ja luomukahvia. Sillä on myyntipisteitä Yhdistyneessä kuningaskunnassa, Ranskassa, Tanskassa, Alankomaissa ja ETA-alueen ulkopuolella.

3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin.

4. Komissio pyytää kolmansiä osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautuksissa on aina käytettävä seuraavaa viitettä:

M.9010 – JAB / Pret A Manger

Huomautukset voidaan lähettää komissiolle sähköpostitse, faksilla tai postitse. Yhteystiedot:

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

Faksi: +32 22964301

Postiosoite:

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

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("sulautuma-asetus").

ISSN 1977-1053 (sähköinen julkaisu)
ISSN 1725-2490 (painettu julkaisu)



Euroopan unionin julkaisutoimisto
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

FI