



Sadržaj

II. Informacije

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Europska komisija

2018/C 277/01	Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet M.8953 – Snam/DESFA) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV. Obavijesti

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Europska komisija

2018/C 277/02	Tečajna lista eura	2
2018/C 277/03	Provedbena odluka Komisije od 3. kolovoza 2018. o objavi u <i>Službenom listu Europske unije</i> jedinstvenog dokumenta iz članka 94. stavka 1. točke (d) Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća te upućivanja na objavu specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina (Uhlen Blaufüsser Lay/ Uhlen Blaufüßer Lay (ZOI))	3
2018/C 277/04	Provedbena odluka Komisije od 3. kolovoza 2018. o objavi u <i>Službenom listu Europske unije</i> jedinstvenog dokumenta iz članka 94. stavka 1. točke (d) Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća te upućivanja na objavu specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina (Uhlen Roth Lay (ZOI))	8

2018/C 277/05	Provedbena odluka Komisije od 3. kolovoza 2018. o objavi u <i>Službenom listu Europske unije</i> jedinstvenog dokumenta iz članka 94. stavka 1. točke (d) Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća te upućivanja na objavu specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina (Uhlen Laubach (ZOI))	13
---------------	---	----

V. Objave

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

Europska komisija

2018/C 277/06	Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.8966 – PGA Motors/Fiber/Bernard Participations) ⁽¹⁾	18
2018/C 277/07	Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.8879 – JERA Trading/LNG Optimisation) – Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka ⁽¹⁾	20
2018/C 277/08	Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.9010 – JAB/Pret A Manger) ⁽¹⁾	21

⁽¹⁾ Tekst značajan za EGP.

II.

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

EUROPSKA KOMISIJA

Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji**(Predmet M.8953 – Snam/DESFA)****(Tekst značajan za EGP)**

(2018/C 277/01)

Dana 13. srpnja 2018. Komisija je donijela odluku da se ne protivi prethodno spomenutoj prijavljenoj koncentraciji te je ocijenila da je ona sukladna s unutarnjim tržištem. Odluka se temelji na članku 6. stavku 1. točki (b) Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽¹⁾. Puni tekst odluke dostupan je samo na engleskom jeziku, a objavit će se nakon što se iz njega uklone sve moguće poslovne tajne. Odluka će biti dostupna:

- na internetskoj stranici Komisije posvećenoj tržišnom natjecanju, u odjeljku za koncentracije (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Odluke o spajanju mogu se pretraživati na različite načine, među ostalim po trgovačkom društvu, broju predmeta, datumu i sektoru,
- u elektroničkom obliku na internetskoj stranici EUR-Lexa (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hr>) pod brojem dokumenta 32018M8953. EUR-Lex omogućuje mrežni pristup europskom zakonodavstvu.

⁽¹⁾ SL L 24, 29.1.2004., str. 1.

IV.

(Obavijesti)

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

EUROPSKA KOMISIJA

Tečajna lista eura ⁽¹⁾

6. kolovoza 2018.

(2018/C 277/02)

1 euro =

Valuta	Tečaj	Valuta	Tečaj		
USD	američki dolar	1,1543	CAD	kanadski dolar	1,5032
JPY	japanski jen	128,68	HKD	hongkonški dolar	9,0605
DKK	danska kruna	7,4520	NZD	novozelandski dolar	1,7154
GBP	funta sterlinga	0,89280	SGD	singapurski dolar	1,5799
SEK	švedska kruna	10,3040	KRW	južnokorejski von	1 299,27
CHF	švicarski franak	1,1513	ZAR	južnoafrički rand	15,4967
ISK	islandska kruna	123,80	CNY	kineski renminbi-juan	7,9066
NOK	norveška kruna	9,5325	HRK	hrvatska kuna	7,4180
BGN	bugarski lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	16 703,00
CZK	češka kruna	25,650	MYR	malezijski ringit	4,7090
HUF	mađarska forinta	320,54	PHP	filipinski pezo	61,036
PLN	poljski zlot	4,2731	RUB	ruski rubalj	73,4661
RON	rumunjski novi leu	4,6272	THB	tajlandski baht	38,496
TRY	turska lira	5,9627	BRL	brazilski real	4,2788
AUD	australski dolar	1,5629	MXN	meksički pezo	21,4484
			INR	indijska rupija	79,4900

⁽¹⁾ Izvor: referentna tečajna lista koju objavljuje ESB.

PROVEDBENA ODLUKA KOMISIJE**od 3. kolovoza 2018.****o objavi u Službenom listu Europske unije jedinstvenog dokumenta iz članka 94. stavka 1. točke (d) Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća te upućivanja na objavu specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina****(Uhlen Blaufüsser Lay/Uhlen Blaufüßer Lay (ZOI))**

(2018/C 277/03)

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća od 17. prosinca 2013. o uspostavljanju zajedničke organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda i stavljanju izvan snage uredbi Vijeća (EEZ) br. 922/72, (EEZ) br. 234/79, (EZ) br. 1037/2001 i (EZ) br. 1234/2007 ⁽¹⁾, a posebno njezin članak 97. stavak 3.,

budući da:

- (1) Njemačka je poslala zahtjev za zaštitu naziva „Uhlen Blaufüsser Lay”/„Uhlen Blaufüßer Lay” u skladu s dijelom II. glavom II. poglavljem I. odjeljkom 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013.
- (2) U skladu s člankom 97. stavkom 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Komisija je pregledala taj zahtjev i zaključila da su zadovoljeni uvjeti iz članka od 93. do 96., članka 97. stavka 1. i članka 100., 101. i 102. te uredbe.
- (3) Kako bi se omogućilo podnošenje prigovora u skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013, jedinstveni dokument iz članka 94. stavka 1. točke (d) te uredbe i upućivanje na objavu specifikacije proizvoda koja je sastavljena tijekom prethodnog nacionalnog postupka za razmatranje zahtjeva za zaštitu naziva „Uhlen Blaufüsser Lay”/„Uhlen Blaufüßer Lay” trebalo bi objaviti u *Službenom listu Europske unije*,

ODLUČILA JE:

Jedini članak

Jedinstveni dokument sastavljen u skladu s člankom 94. stavkom 1. točkom (d) Uredbe (EU) br. 1308/2013 i upućivanje na objavu specifikacije proizvoda za naziv „Uhlen Blaufüsser Lay”/„Uhlen Blaufüßer Lay” (ZOI) nalaze se u Prilogu ovoj Odluci.

U skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013 objava ove Odluke temelj je za podnošenje prigovora na zaštitu naziva iz prvog stavka ovog članka u roku od dva mjeseca od datuma objave u *Službenom listu Europske unije*.

Sastavljeno u Bruxellesu 3. kolovoza 2018.

Za Komisiju

Phil HOGAN

Član Komisije

⁽¹⁾ SL L 347, 20.12.2013., str. 671.

PRILOG

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Uhlen Blaufüsser Lay”/„Uhlen Blaufüßer Lay”

PDO-DE-02081

Datum podnošenja zahtjeva: 26.3.2015.

1. Nazivi koje je potrebno upisati u registar

„Uhlen Blaufüsser Lay”/„Uhlen Blaufüßer Lay”

2. Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. Kategorije proizvoda od grožđa i vina

1. Vino

5. Kvalitetno pjenušavo vino

4. Opis vina*Kvalitetno vino*

Vina bijeli rizling dozrijevaju na imanju Uhlen Blaufüsser Lay. Postoje tri vrste proizvoda od vinove loze, svaki s nešto drukčijim svojstvima: kvalitetno vino (Qualitätswein), vino s posebnim svojstvima (Prädikatswein) i kvalitetno pjenušavo vino iz određenih regija (Sekt b.A.).

Mlada vina Uhlen Blaufüsser Lay blijedožute su, povremeno zelenkaste boje koja postaje intenzivnija starenjem proizvoda, a nakon što vino potpuno dozrije, postane tamnozlatne boje. Aromu vina definira međudjelovanje voćnih nota i naznaka tipičnih minerala škriljevca. Glinastiji sedimenti iz dubljih slojeva oceana vinu Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) daju okus koji se često opisuje kao „ponešto hladniji”. Peckava mikrokristalna struktura i minerali često su tako suptilnog i lakog okusa da podsjećaju na mirisne morske povjetarce. Nekih godina moguće je okusiti i slani jod iz mora.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	15,0
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	11,5
Najmanji ukupni udio kiselosti:	5,0 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći udio hlapljivih kiselina (u miliekivalentima po litri):	1,08
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (u miligramima po litri):	250

Vino s posebnim svojstvima (Prädikatswein), dopunjeno sljedećim: Auslese

Vina bijeli rizling dozrijevaju na imanju Uhlen Blaufüsser Lay. Postoje tri vrste proizvoda od vinove loze, svaki s nešto drukčijim svojstvima: kvalitetno vino (Qualitätswein), vino s posebnim svojstvima (Prädikatswein) i kvalitetno pjenušavo vino iz određenih regija (Sekt b.A.).

Mlada vina Uhlen Blaufüsser Lay blijedožute su, povremeno zelenkaste boje koja postaje intenzivnija starenjem proizvoda, a nakon što vino potpuno dozrije, postane tamnozlatne boje. Aromu vina definira međudjelovanje voćnih nota i naznaka tipičnih minerala škriljevca. Glinastiji sedimenti iz dubljih slojeva oceana vinu Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüßer Lay) daju okus koji se često opisuje kao „ponešto hladniji”. Peckava mikrokristalna struktura i minerali često su tako suptilnog i lakog okusa da podsjećaju na mirisne morske povjetarce. Nekih godina moguće je okusiti i slani jod iz mora. Prethodno opisan raspon aroma i okusa ima temeljnu slatkoću koja je u vinima Auslese delikatnija.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	41,0
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	5,5
Najmanji ukupni udio kiselosti:	7,0 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći udio hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	2,1
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (u miligramima po litri):	350

Vino s posebnim svojstvima (Prädikatswein), dopunjeno sljedećim: Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein

Vina bijeli rizling dozrijevaju na imanju Uhlen Blaufüsser Lay. Postoje tri vrste proizvoda od vinove loze, svaki s nešto drukčijim svojstvima: kvalitetno vino (Qualitätswein), vino s posebnim svojstvima (Prädikatswein) i kvalitetno pjenušavo vino iz određenih regija (Sekt b.A.).

Mlada vina Uhlen Blaufüsser Lay blijedožute su, povremeno zelenkaste boje koja postaje intenzivnija starenjem proizvoda, a nakon što vino potpuno dozrije, postane tamnozlatne boje. Aromu vina definira međudjelovanje voćnih nota i naznaka tipičnih minerala škrljevca. Glinastiji sedimenti iz dubljih slojeva oceana vinu Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüsser Lay) daju okus koji se često opisuje kao „ponešto hladniji”. Pečkava mikrokristalna struktura i minerali često su tako suptilnog i lakog okusa da podsjećaju na mirisne morske povjetarce. Nekih godina moguće je okusiti i slani jod iz mora. Prethodno opisan raspon aroma i okusa ima temeljnu slatkoću koja je u vinima Auslese delikatna, a u vinima Beerenauslese kremastija te može sadržavati i note meda. Ti aspekti okusa vina još su naglašeniji u vinima Trockenbeerenauslese. U vinima Eiswein prethodno opisan raspon aroma i okusa uključuje i pikantnu kiselost.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	41,0
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	5,5
Najmanji ukupni udio kiselosti:	70 u miliekvivalentima po litri
Najveći udio hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	2,1
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (u miligramima po litri):	400

Kvalitetno pjenušavo vino iz određenih regija (Sekt b.A.)

Vina bijeli rizling dozrijevaju na imanju Uhlen Blaufüsser Lay. Postoje tri vrste proizvoda od vinove loze, svaki s nešto drukčijim svojstvima: kvalitetno vino (Qualitätswein), vino s posebnim svojstvima (Prädikatswein) i kvalitetno pjenušavo vino iz određenih regija (Sekt b.A.).

Mlada vina Uhlen Blaufüsser Lay blijedožute su, povremeno zelenkaste boje koja postaje intenzivnija starenjem proizvoda, a nakon što vino potpuno dozrije, postane tamnozlatne boje.

Aromu vina definira međudjelovanje voćnih nota i naznaka tipičnih minerala škrljevca. Glinastiji sedimenti iz dubljih slojeva oceana vinu Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüsser Lay) daju okus koji se često opisuje kao „ponešto hladniji”. Pečkava mikrokristalna struktura i minerali često su tako suptilnog i lakog okusa da podsjećaju na mirisne morske povjetarce. Nekih godina moguće je okusiti i slani jod iz mora. U slučaju vina Sekt b.A. opisani raspon aroma i okusa vina Prädikatswein pojačan je ugljikovim dioksidom koji se koristi u proizvodnji pjenušavog vina.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	13,5
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	11,5
Najmanji ukupni udio kiselosti:	5,0 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći udio hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	1,08
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (u miligramima po litri):	185

5. Enološki postupci**a. Osnovni enološki postupci**

Relevantna ograničenja u pogledu proizvodnje vina

Nije dopušteno sljedeće: kalijev sorbat, lizozim, dimetil dikarbonat, elektrodijaliza, dealkoholizacija, kationski izmjenjivači, koncentracija (kriokonzentracija, osmoza, konusni centrifugalni stup), doslađivanje moštom, hrastove strugotine ili pripravci.

Kvalitetno vino

Poseban enološki postupak

Najmanje 88 °Oe; najveća kiselost = 7,5 g/l; pojačano do najviše 14,0 % volumnog udjela.

Do 100 °Oe i pojačana vina: najveći sadržaj neprevrelog šećera = „polusuho” u skladu sa zakonodavstvom u području vina.

Više od 100 °Oe: najveći sadržaj neprevrelog šećera = masa mošta/3

Vino s posebnim svojstvima

Poseban enološki postupak

„Auslese”: najmanje 105 °Oe; najmanji sadržaj neprevrelog šećera = 90 g/l

„Beerenauslese”: najmanje 130 °Oe; najmanji sadržaj neprevrelog šećera = 150 g/l

„Troockenbeerenauslese”: najmanje 180 °Oe; najmanji sadržaj neprevrelog šećera = 180 g/l

„Eiswein”: najmanje 130 °Oe; najmanji sadržaj neprevrelog šećera = 150 g/l

Kvalitetno pjenušavo vino iz određenih regija

Poseban enološki postupak: tradicionalna fermentacija u boci

b. Najveći prinosi

70 hektolitara po hektaru

6. Ograničeno područje

Uhlen Blaufüsser Lay dio je zaštićene oznake izvornosti (ZOI) „Mosel” (registracija br. PDO-DE-A1270).

Vinogradi Uhlen Blaufüsser Lay nalaze se na području Winnigen u ruralnom okrugu Mayen-Koblenz u pokrajini Porajnje-Falačka. Naziv „Blaufüsser Lay” upisan je u zemljišnim knjigama kao otvoreno polje. Više od 10 godina taj naziv isticao se na etiketama kao pokazatelj formacija škrljevca. Naziv „Blumsly” (od Blaufüsser Lay – Blauslay – Blooslay – Blumsly) riječ je iz dijalekta koja se vratila u gornjonjemački, a odnosi se na promatračnicu iznad vinograda. Područje počinje s parcelom 2219/1 i završava nizvodno s parcelama 2179, 2181/1, 2186, 2190, 2189/2.

Proizvodi s oznakom ZOI „Uhlen Blaufüsser Lay” smiju se proizvoditi u registriranom području ZOI-ja „Mosel” (registracija br. PDO-DE-A1270). Ograničeno područje nalazi se unutar područja ZOI-ja „Mosel”.

Imanje Uhlen Blaufüsser Lay obuhvaća područje od 1,96 ha.

7. Glavne sorte vinove loze

Weißer Riesling

8. Opis povezanosti

Vinogradi Uhlen Blaufüsser Laya prostiru se na terasama padina Donjeg Mosela. Terasa Uhlen Blaufüsser Laya orijentirane su jugozapadno u tradicionalnoj konfiguraciji i nalaze se na nadmorskoj visini od 75 do 210 m. Prosječna temperatura tijekom proteklih pet godina bila je relativno visoka, tj. 11,6 °C, što je očekivano na tako maloj nadmorskoj visini. Zbog male količine padalina (oko 620 mm) i velikog broja sunčanih sati (1 922) mikroklima se jako razlikuje od mikroklima drugih područja obuhvaćenih zaštićenom oznakom izvornosti „Mosel” te je ona odgovorna za posebnu zrelost grožđa (velika potencijalna alkoholna jakost s niskom razinom kiselosti i zrelim fenolima). Vina su na glasu kao vrlo izražajna i punog okusa. Posebni geološki uvjeti regije Uhlen Blaufüsser Lay znatno pridonose postizanju fiziološke zrelosti grožđa i oblikovanju individualnih okusa vina koja se tu uzgajaju.

U geološkom vremenskom okviru Uhlen Blaufüsser Lay pripada devonskom sustavu, donjodevonskoj seriji. Točnije, područje se sastoji od taloga iz podrazina Oberems/Laubach te starijih sedimenata iz razina Laubach. Sve veća dubina mora vidljiva je po gustim tamnim nakupinama mulja i škriljevca. Razjedeno stjenovito tlo nastalo od tih sedimenata čini regosol različitih vrsta glinovitog i muljevitog škriljevca. Veći udio gline u tlu u usporedbi sa susjednim područjima obuhvaćenima zaštićenom oznakom izvornosti pridonosi većem poljskom vodnom kapacitetu i nižoj prosječnoj temperaturi tla u nižim slojevima. Kao rezultat toga postoje znatne organoleptičke razlike u odnosu na susjedna područja obuhvaćena zaštićenim oznakama izvornosti (ZOI). Uhlen Blaufüsser Lay ima manji udio voćnih sastavnica u svojem uglavnom suzdržanom bukeu. Rezultirajući mineralni olfaktorni dojam nastavlja se u ustima s okusom koji se često opisuje kao „profinjen, hladan, čist”.

Ljudski utjecaj temelji se na vinogradarskoj tradiciji staroj više tisuća godina. Umijeće sadnje vinograda na terasama opasanima suhozidima potječe još iz rimskih vremena. Godine 380. nove ere rimski pjesnik Ausonius nazvao je takve konstrukcije „amfiteatrima”. Otkriće rimskih kovanica u terasama, koje su navodno bile darovi, dodatan je dokaz te prakse. Vино se tamo proizvodi od tog doba. Tijekom stoljeća kvaliteta proizvodnje stalno se poboljšavala razvojem novih sorti grožđa (od ranog 19. stoljeća sorta rizling) i novih načina uzgoja (u grmovima, na stupićima ili žičanim okvirima). Tijekom posljednjih nekoliko desetljeća sve veća svijest o okolišu dovela je do smanjenja uporabe vrlo topljivih mineralnih gnojiva. Slijedom toga u tlo su se vratile prirodne populacije mikroflora i mikrofauna, što je dovelo do češćih procesa apsorpcije hranjivih tvari i izmjene kationa kao posljedica uključivanja simbiotskog međudjelovanja složenih molekula i mikroba s dlaka korijena. Ti mikrobi mogu se koristiti kao prijenosnici između određenih organskih tvari i minerala koji se nalaze u tlu, zbog čega je okus vina još više jedinstven.

Prethodno opisana poveznica odnosi se i na kvalitetno pjenušavo vino iz određenih regija.

9. Osnovni dodatni uvjeti

Pravni okvir:

u nacionalnom zakonodavstvu

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Informacije koje se navode na etiketama i pakiranju definiraju se zakonima i propisima koji su na snazi u Europskoj uniji, Saveznoj Republici Njemačkoj i saveznoj pokrajini Porajnje-Falačka. Prije korištenja tradicionalnih izraza povezanih s ovom oznakom izvornosti na etiketi vino mora proći službeni pregled. Samo vina koja ispunjavaju posebne zahtjeve u kontekstu tog službenog pregleda mogu dobiti službeni inspeksijski broj: svaki se sastoji od više znamenki („AP broj”) koje označavaju inspeksijsko tijelo, broj gospodarstva, broj vina dostavljenih na pregled i godinu u kojoj su dostavljena ili u kojoj je dodijeljen inspeksijski broj. Na etiketi mora biti naznačen inspeksijski broj. Tradicionalni izrazi „Qualitätswein”, „Prädikatswein” i „Sekt b.A.” povezani su s oznakom izvornosti i mogu zamijeniti izraz „ZOI”.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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

PROVEDBENA ODLUKA KOMISIJE**od 3. kolovoza 2018.****o objavi u *Službenom listu Europske unije* jedinstvenog dokumenta iz članka 94. stavka 1. točke (d) Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća te upućivanja na objavu specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina****(Uhlen Roth Lay (ZOI))**

(2018/C 277/04)

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća od 17. prosinca 2013. o uspostavljanju zajedničke organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda i stavljanju izvan snage uredbi Vijeća (EEZ) br. 922/72, (EEZ) br. 234/79, (EZ) br. 1037/2001 i (EZ) br. 1234/2007 ⁽¹⁾, a posebno njezin članak 97. stavak 3,

budući da:

- (1) Njemačka je podnijela zahtjev za zaštitu naziva „Uhlen Roth Lay” u skladu s dijelom II. glavom II. poglavljem I. odjeljkom 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013.
- (2) U skladu s člankom 97. stavkom 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Komisija je pregledala taj zahtjev i zaključila da su uvjeti iz članaka od 93. do 96., članka 97. stavka 1. i članaka 100., 101. i 102. te uredbe ispunjeni.
- (3) Kako bi se omogućilo podnošenje prigovora u skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013, jedinstveni dokument iz članka 94. stavka 1. točke (d) te uredbe i upućivanje na objavu specifikacije proizvoda koja je sastavljena tijekom prethodnog nacionalnog postupka za razmatranje zahtjeva za zaštitu naziva „Uhlen Roth Lay” trebalo bi objaviti u *Službenom listu Europske unije*,

ODLUČILA JE:

Jedini članak

Jedinstveni dokument sastavljen u skladu s člankom 94. stavkom 1. točkom (d) Uredbe (EU) br. 1308/2013 i upućivanje na objavu specifikacije proizvoda za naziv „Uhlen Roth Lay” (ZOI) nalaze se u Prilogu ovoj Odluci.

U skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013 objava ove Odluke temelj je za podnošenje prigovora na zaštitu naziva iz prvog stavka ovog članka u roku od dva mjeseca od datuma objave u *Službenom listu Europske unije*.

Sastavljeno u Bruxellesu 3. kolovoza 2018.

Za Komisiju

Phil HOGAN

Član Komisije

⁽¹⁾ SL L 347, 20.12.2013., str. 671.

PRILOG

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Uhlen Roth Lay”

PDO-DE-02083

Datum podnošenja zahtjeva: 26.3.2015.

1. Naziv(i) koje je potrebno upisati u registar

Uhlen Roth Lay

2. Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. Kategorije proizvoda od vinove loze

1. Vino

5. Kvalitetno pjenušavo vino

4. Opis vina*Kvalitetno vino*

Vina bijeli rizling dozrijevaju na imanju Uhlen Roth Lay. Postoje tri vrste proizvoda od vinove loze, svaki s nešto drukčijim svojstvima: kvalitetno vino (Qualitätswein), vino s posebnim svojstvima (Prädikatswein) i kvalitetno pjenušavo vino iz određenih regija (Sekt b.A.).

Mlada vina Uhlen Roth Lay blijedožute su, povremeno zelenkaste boje koja postaje intenzivnija starenjem proizvoda, a nakon što vino potpuno dozrije, postane tamnozlatne boje. Arome vina definirane su međudjelovanjem voćnih nota i naznaka tipičnih minerala škriljevca, koje često obilježava hladna i metalna suzdržana oštrina koja se na nepcu pretvara u profinjeni okus. U većini slučajeva vina sadržavaju samo nekoliko mirisa iz područja poznatih voćnih aroma. Ponekad su to naznake zrelih jesenskih jabuka, a ponekad blagi miris ljubičica u kombinaciji sa slatkim korijenom.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	15,0
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	11,5
Najmanji ukupni udio kiselosti:	5,0 grama po litri izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	1,08
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (u miligramima po litri):	250

Vino s posebnim svojstvima (Prädikatswein) (Auslese)

Vina bijeli rizling dozrijevaju na imanju Uhlen Roth Lay. Postoje tri vrste proizvoda od vinove loze, svaki s nešto drukčijim svojstvima: kvalitetno vino (Qualitätswein), vino s posebnim svojstvima (Prädikatswein) i kvalitetno pjenušavo vino iz određenih regija (Sekt b.A.).

Mlada vina Uhlen Roth Lay blijedožute su, povremeno zelenkaste boje koja postaje intenzivnija starenjem proizvoda, a nakon što vino potpuno dozrije, postane tamnozlatne boje. Arome vina definirane su međudjelovanjem voćnih nota i naznaka tipičnih minerala škriljevca, koje često obilježava hladna i metalna suzdržana oštrina koja se na nepcu pretvara u profinjeni okus. U većini slučajeva vina sadržavaju samo nekoliko mirisa iz područja poznatih voćnih aroma. Ponekad su to naznake zrelih jesenskih jabuka, a ponekad blagi miris ljubičica u kombinaciji sa slatkim korijenom. Prethodno opisan raspon aroma i okusa ima temeljnu slatkoću koja je u vinima Auslese delikatnija.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	41,0
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	5,5
Najmanji ukupni udio kiselosti:	7,0 grama po litri izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	2,1
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (u miligramima po litri):	350

Vino s posebnim svojstvima (Prädikatswein) (Beerenauslese, Trockenbeerenauslese i Eiswein)

Vina bijeli rizling dozrijevaju na imanju Uhlen Roth Lay. Postoje tri vrste proizvoda od vinove loze, svaki s nešto drukčijim svojstvima: kvalitetno vino (Qualitätswein), vino s posebnim svojstvima (Prädikatswein) i kvalitetno pjenušavo vino iz određenih regija (Sekt b.A.).

Mlada vina Uhlen Roth Lay blijedožute su, povremeno zelenkaste boje koja postaje intenzivnija starenjem proizvoda, a nakon što vino potpuno dozrije, postane tamnozlatne boje. Arome vina definirane su međudjelovanjem voćnih nota i naznaka tipičnih minerala škriljevca, koje često obilježava hladna i metalna suzdržana oštrina koja se na nepcu pretvara u profinjeni okus. U većini slučajeva vina sadržavaju samo nekoliko mirisa iz područja poznatih voćnih aroma. Ponekad su to naznake zrelih jesenskih jabuka, a ponekad blagi miris ljubičica u kombinaciji sa slatkim korijenom. Prethodno opisan raspon aroma i okusa ima temeljnu slatkoću koja je u vinima Auslese delikatna, a u vinima Beerenauslese kremastija te može sadržavati i note meda. Ti aspekti okusa vina još su naglašeniji u vinima Trockenbeerenauslese. U vinima Eiswein prethodno opisan raspon aroma i okusa uključuje i pikantnu kiselost.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	41,0
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	5,5
Najmanji ukupni udio kiselosti:	7,0 u miliekvivalentima po litri
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	2,1
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (u miligramima po litri):	400

Sekt b.A. (kvalitetno pjenušavo vino iz određenih regija)

Vina bijeli rizling dozrijevaju na imanju Uhlen Roth Lay. Postoje tri vrste proizvoda od vinove loze, svaki s nešto drukčijim svojstvima: kvalitetno vino (Qualitätswein), vino s posebnim svojstvima (Prädikatswein) i kvalitetno pjenušavo vino iz određenih regija (Sekt b.A.).

Mlada vina Uhlen Roth Lay blijedožute su, povremeno zelenkaste boje koja postaje intenzivnija starenjem proizvoda, a nakon što vino potpuno dozrije, postane tamnozlatne boje. Arome vina definirane su međudjelovanjem voćnih nota i naznaka tipičnih minerala škriljevca, koje često obilježava hladna i metalna suzdržana oštrina koja se na nepcu pretvara u profinjeni okus. U većini slučajeva vina sadržavaju samo nekoliko mirisa iz područja poznatih voćnih aroma. Ponekad su to naznake zrelih jesenskih jabuka, a ponekad blagi miris ljubičica u kombinaciji sa slatkim korijenom. U slučaju vina Sekt b.A., opisani raspon aroma i okusa vina Prädikatswein pojačan je ugljikovim dioksidom koji se koristi u proizvodnji pjenušavog vina.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	13,5
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	11,5
Najmanji ukupni udio kiselosti:	5,0 grama po litri izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	1,08
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (u miligramima po litri):	185

5. Enološki postupci**a. Osnovni enološki postupci**

Relevantna ograničenja u pogledu proizvodnje vina

Nije dopušteno sljedeće: kalijev sorbat, lizozim, dimetil dikarbonat, elektrodijaliza, dealkoholizacija, kationski izmjenjivači, koncentracija (kriokonzentracija, osmoza, konusni centrifugalni stup), doslađivanje moštom, hrastove strugotine ili pripravci.

Kvalitetno vino

Poseban enološki postupak

Najmanje 88 °Oe; najveća kiselost = 7,5 g/l; volumno pojačano do najviše 14,0 %.

Do 100 °Oe i pojačana vina: najveći sadržaj neprevrelog šećera = „polusuho” u skladu sa zakonodavstvom u području vina

Više od 100 °Oe: najveći sadržaj neprevrelog šećera = masa mošta/3

Vino s posebnim svojstvima (Prädikatswein), dopunjeno sljedećim: Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein

Poseban enološki postupak

Auslese: najmanje 105 °Oe; najmanji sadržaj neprevrelog šećera = 90 g/l

Beerenauslese: najmanje 130 °Oe; najmanji sadržaj neprevrelog šećera = 150 g/l

Trockenbeerenauslese: najmanje 180 °Oe; najmanji sadržaj neprevrelog šećera = 180 g/l

Eiswein: najmanje 130 °Oe; najmanji sadržaj neprevrelog šećera = 150 g/l

Sek b.A. (kvalitetno pjenušavo vino iz određenih regija)

Poseban enološki postupak:

tradicionalna fermentacija u boci

b. Najveći prinosi

70 hektolitara po hektaru

6. Ograničeno područje

Uhlen Roth Lay dio je zaštićene oznake izvornosti (ZOI) „Mosel” (registracijski br. PDO-DE-A1270). Vinogradi Uhlen Roth Laya nalaze se u području Kobern i Winningen u ruralnom okrugu Mayen-Koblenz u saveznoj pokrajini Porajnje-Falačka. Nazvan po najvišoj točki šume iznad vinograda i crvenkastim stijenama, ovaj dio imanja Uhlen od davnina je poznati kao „Uhlen Roth Lay”. Područje se pruža od prvih vinograda na dnu doline Belltal od parcela br. 262/54 i 156/53 do sljedećih parcela: br. 6/1, 117/1 i 2394/3.

Proizvodi s oznakom ZOI „Uhlen Roth Lay” smiju se proizvoditi u registriranom području ZOI-ja „Mosel” (registracijski br. PDO-DE-A1270). Područje je obuhvaćeno zaštićenom oznakom izvornosti „Mosel”.

Imanje Uhlen Roth Lay prostire se na području veličine 15,97 ha.

7. Glavne sorte vinove loze

Weißer Riesling

8. Opis povezanosti

Vinogradi Uhlen Roth Laya prostiru se na terasama padina Donjeg Mosela. Terasa Uhlen Roth Laya orijentirane su južno u tradicionalnoj konfiguraciji i nalaze se na oko 75 m visine i 210 m nadmorske visine. Prosječna temperatura tijekom proteklih pet godina bila je relativno visoka, tj. 11,6 °C, što je očekivano na tako maloj nadmorskoj visini. Zbog male količine padalina (oko 620 mm) i velikog broja sunčanih sati (1 922) mikroklima se jako razlikuje od mikroklima drugih područja sa zaštićenom oznakom izvornosti „Mosel” te je ona odgovorna za posebnu zrelost grožđa (velika potencijalna alkoholna jakost s niskom razinom kiselosti i zrelim fenolima). Vina su na glasu kao vrlo izražajna i punog okusa. Posebni geološki uvjeti regije Uhlen Roth Lay pridonose postizanju fiziološke zrelosti grožđa i oblikovanju individualnih okusa vina koja se tamo uzgajaju. U geološkom vremenskom okviru Uhlen Roth Lay pripada devonskom sustavu, donjodevonskoj seriji. Točnije, područje se sastoji od taloga iz podrazine Oberems/Lahnstein koji sadržava kvarcit iz Emsa te starijeg taloga iz slojeva Hohenrhein. Stijena sadržava velike količine magnezija, aluminijska i posebno željeza. Neke stijene sastoje se od 8 % željeznih oksida u kuglicama veličine svega 0,25 mm koje se nalaze među zrnima pijeska. Pojedinačna zrnca slijepjena su silicijevim dioksidom, što stijeni daje karakterističnu čvrstoću. Razjedeno stjenovito tlo nastalo od tih elemenata je regosol sastavljen od različitih vrsta škriljevca, uglavnom glinovitih i muljevutih. pH vrijednost tla niža je nego u susjednim područjima ZOI-ja (otprilike 6,0 u usporedbi sa 7,5 u susjednim područjima). Budući da tlo sadržava relativno malo čestica gline i vrlo je kamenito (više od 50 %), dobro je prozračeno i u dubljim slojevima. Kombinacija toga i posebne mikroflore i mikrofaune znači da vina ove regije imaju vrlo različita organoleptička svojstva od vina proizvedenih u susjednim područjima ZOI-ja. Mnoga vina Uhlen Roth Laya iznimno su rafiniranog karaktera. Mlada vina, iako obično vrlo zatvorena, imaju izniman potencijal za odležavanje. Ljudski utjecaj temelji se na vinogradarskoj tradiciji staroj više tisuća godina. Umijeće sadnje vinograda na terasama opasanima suhozidima potječe još iz rimskih vremena. Godine 380. nove ere rimski pjesnik Auzonije nazvao je takve konstrukcije „amfiteatrima”. Otkriće rimskih kovanica u terasama, koje su vjerojatno bile darovi, dodatan je dokaz te prakse. Vino se u tom području proizvodi od tog doba. Tijekom stoljeća kvaliteta proizvodnje stalno se poboljšava razvojem novih sorti grožđa (od ranog 19. stoljeća sorta rizling) i novih načina uzgoja (u grmovima, na stupićima ili žičanim okvirima). Tijekom posljednjih nekoliko desetljeća sve veća svijest o okolišu dovela je do smanjene uporabe vrlo topljivih mineralnih gnojiva. Slijedom toga u tlo su se vratile prirodne populacije mikroflore i mikrofaune što je dovelo do češćih procesa apsorpcije hranjivih tvari i izmjene kationa kao posljedica uključivanja simbiotskog međudjelovanja složenih molekula i mikroba s dlaka korijena. Ti mikrobi mogu se koristiti kao prijenosnici između određenih organskih tvari i minerala koje se nalaze u tlu, zbog čega je okus vina još više jedinstven.

Prethodno opisana poveznica jednako se odnosi i na vina Sekt b.A.

9. Osnovni dodatni uvjeti

Pravni okvir:

na temelju nacionalnog zakona

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatni zahtjevi za označavanje

Opis uvjeta:

Informacije koje se navode na etiketama i pakiranju definirane su zakonima i propisima koji su na snazi u Europskoj uniji, Saveznoj Republici Njemačkoj i saveznoj pokrajini Porajnje-Falačka. Prije korištenja tradicionalnih izraza povezanih s ovom oznakom izvornosti na etiketi, vino mora proći službeni pregled. Samo vina koja ispunjavaju posebne zahtjeve tog službenog pregleda mogu dobiti službeni inspeksijski broj; svaki se sastoji od više znamenki koje označavaju inspeksijsko tijelo, broj gospodarstva, broj vina dostavljenih na pregled i godinu u kojoj su dostavljena ili u kojoj je inspeksijski broj dodijeljen. Inspeksijski broj mora biti naznačen na etiketi. Tradicionalni izrazi „Qualitätswein”, „Prädikatswein” i „Sekt b.A.” povezani su s oznakom izvornosti i mogu zamijeniti izraz „ZOI”.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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

PROVEDBENA ODLUKA KOMISIJE**od 3. kolovoza 2018.****o objavi u Službenom listu Europske unije jedinstvenog dokumenta iz članka 94. stavka 1. točke (d) Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća te upućivanja na objavu specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina****(Uhlen Laubach (ZOI))**

(2018/C 277/05)

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća od 17. prosinca 2013. o uspostavljanju zajedničke organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda i stavljanju izvan snage uredbi Vijeća (EEZ) br. 922/72, (EEZ) br. 234/79, (EZ) br. 1037/2001 i (EZ) br. 1234/2007 ⁽¹⁾, a posebno njezin članak 97. stavak 3.,

budući da:

- (1) Njemačka je podnijela zahtjev za zaštitu naziva „Uhlen Laubach” u skladu s dijelom II. glavom II. poglavljem I. odjeljkom 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013.
- (2) U skladu s člankom 97. stavkom 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Komisija je pregledala taj zahtjev i zaključila da su zadovoljeni uvjeti iz članka od 93. do 96., članka 97. stavka 1. i članka 100., 101. i 102. te uredbe.
- (3) Kako bi se omogućilo podnošenje prigovora u skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013, jedinstveni dokument iz članka 94. stavka 1. točke (d) te uredbe i upućivanje na objavu specifikacije proizvoda koja je sastavljena tijekom prethodnog nacionalnog postupka za razmatranje zahtjeva za zaštitu naziva „Uhlen Laubach” trebalo bi objaviti u *Službenom listu Europske unije*,

ODLUČILA JE:

Jedini članak

Jedinstveni dokument sastavljen u skladu s člankom 94. stavkom 1. točkom (d) Uredbe (EU) br. 1308/2013 i upućivanje na objavu specifikacije proizvoda za naziv „Uhlen Laubach” (ZOI) nalaze se u Prilogu ovoj Odluci.

U skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013 objava ove Odluke temelj je za podnošenje prigovora na zaštitu naziva iz prvog stavka ovog članka u roku od dva mjeseca od datuma objave u *Službenom listu Europske unije*.

Sastavljeno u Bruxellesu 3. kolovoza 2018.

Za Komisiju

Phil HOGAN

Član Komisije

⁽¹⁾ SL L 347, 20.12.2013., str. 671.

PRILOG

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Uhlen Laubach”

PDO-DE-02082

Datum podnošenja zahtjeva: 26.3.2015.

1. Naziv koji je potrebno upisati u registar

Uhlen Laubach

2. Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. Kategorije proizvoda od vinove loze

1. Vino

5. Kvalitetno pjenušavo vino

4. Opis vina*Kvalitetno vino*

Vina bijeli rizling dozrijevaju na imanju Uhlen Laubach. Postoje tri vrste proizvoda od vinove loze, svaki s nešto drukčijim svojstvima: kvalitetno vino (Qualitätswein), vino s posebnim svojstvima (Prädikatswein) i kvalitetno pjenušavo vino iz određenih regija (Sekt b.A.).

Mlada vina Uhlen Laubach blijedožute su, povremeno zelenkaste boje koja postaje intenzivnija starenjem proizvoda, a nakon što vino potpuno dozrije, postane tamnozlatne boje. Aromu vina definira međudjelovanje voćnih nota i naznaka tipičnih minerala škrljevca. Sivi škrljevac Laubach jedna je od stijena s najviše vapnenca u regiji Mosel, s udjelom vapnenca od 25 do 45 %. Zbog toga su u aromi često prisutne naznake hladnog dima i lješnjaka te su vina koja tamo dozrijevaju općenito punijeg i mekšeg okusa. Topla i baršunasta, mnoga vina imaju dojmljivu punoću i intenzitet okusa. Vina su kremasta i općenito spremna za konzumaciju nakon vrlo kratkog razdoblja dozrijevanja.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (% vol.):	15,0
Najmanja stvarna alkoholna jakost (% vol.):	11,5
Najmanji ukupni udio kiselosti:	5,0 grama po litri izraženo kao vinska kiselina
Najveći udio hlapljivih kiselina (miliekvivalenti po litri):	1,08
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (miligrami po litri):	250

Vino s posebnim svojstvima (Prädikatswein), dopunjeno sljedećim: Auslese

Vina bijeli rizling dozrijevaju na imanju Uhlen Laubach. Postoje tri vrste proizvoda od vinove loze, svaki s nešto drukčijim svojstvima: kvalitetno vino (Qualitätswein), vino s posebnim svojstvima (Prädikatswein) i kvalitetno pjenušavo vino iz određenih regija (Sekt b.A.).

Mlada vina Uhlen Laubach blijedožute su, povremeno zelenkaste boje koja postaje intenzivnija starenjem proizvoda, a nakon što vino potpuno dozrije, postane tamnozlatne boje. Aromu vina definira međudjelovanje voćnih nota i naznaka tipičnih minerala škrljevca. Sivi škrljevac Laubach jedna je od stijena s najviše vapnenca u regiji Mosel, s udjelom vapnenca od 25 do 45 %. Zbog toga aroma vina koja tamo dozrijevaju često podsjeća na hladni dim i lješnjake, a okus je općenito puniji i mekši. Topla i baršunasta, mnoga vina imaju dojmljivu punoću i intenzitet okusa. Vina su kremasta i općenito spremna za konzumaciju nakon vrlo kratkog razdoblja dozrijevanja. Opisani raspon aroma i okusa ima temeljnu slatkoću koja je u vinima Auslese delikatna, a u vinima Beerenauslese kremastija te može sadržavati i note meda. Ti aspekti okusa vina još su naglašeni u vinima Trockenbeerenauslese. U vinima Eiswein opisani raspon aroma i okusa uključuje i pikantnu kiselost.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (% vol.):	41,0
Najmanja stvarna alkoholna jakost (% vol.):	5,5
Najmanji ukupni udio kiselosti:	7,0 grama po litri izraženo kao vinska kiselina
Najveći udio hlapljivih kiselina (miliekvivalenti po litri):	2,1
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (miligrami po litri):	350

Vino s posebnim svojstvima (Prädikatswein), s dodatnom oznakom Beerenauslese, Trockenbeerenauslese ili Eiswein

Vina bijeli rizling dozrijevaju na imanju Uhlen Laubach. Postoje tri vrste proizvoda od vinove loze, svaki s nešto drukčijim svojstvima: kvalitetno vino (Qualitätswein), vino s posebnim svojstvima (Prädikatswein) i kvalitetno pjenušavo vino iz određenih regija (Sekt b.A.).

Mlada vina Uhlen Laubach blijedožute su, povremeno zelenkaste boje koja postaje intenzivnija starenjem proizvoda, a nakon što vino potpuno dozrije, postane tamnozlatne boje. Aromu vina definira međudjelovanje voćnih nota i naznaka tipičnih minerala škrljevca. Sivi škrljevac Laubach jedna je od stijena s najviše vapnenca u regiji Mosel, s udjelom vapnenca od 25 do 45 %. Zbog toga aroma vina koja tamo dozrijevaju često podsjeća na hladni dim i lješnjake, a okus je općenito puniji i mekši. Topla i baršunasta, mnoga vina imaju dojmljivu punoću i intenzitet okusa. Vina su kremasta i općenito spremna za konzumaciju nakon vrlo kratkog razdoblja dozrijevanja. Opisani raspon aroma i okusa ima temeljnu slatkoću koja je u vinima Auslese delikatna, a u vinima Beerenauslese kremastija te može sadržavati i note meda. Ti aspekti okusa vina još su naglašeniji u vinima Trockenbeerenauslese. U vinima Eiswein opisani raspon aroma i okusa uključuje i pikantnu kiselost.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (% vol.):	41,0
Najmanja stvarna alkoholna jakost (% vol.):	5,5
Najmanji ukupni udio kiselosti:	7,0 miliekvivalenta po litri
Najveći udio hlapljivih kiselina (miliekvivalenti po litri):	2,1
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (miligrami po litri):	400

Sekt b.A. (kvalitetno pjenušavo vino iz određenih regija)

Vina bijeli rizling dozrijevaju na imanju Uhlen Laubach. Postoje tri vrste proizvoda od vinove loze, svaki s nešto drukčijim svojstvima: kvalitetno vino (Qualitätswein), vino s posebnim svojstvima (Prädikatswein) i kvalitetno pjenušavo vino iz određenih regija (Sekt b.A.).

Mlada vina Uhlen Laubach blijedožute su, povremeno zelenkaste boje koja postaje intenzivnija starenjem proizvoda, a nakon što vino potpuno dozrije, postane tamnozlatne boje. Aromu vina definira međudjelovanje voćnih nota i naznaka tipičnih minerala škrljevca. Sivi škrljevac Laubach jedna je od stijena s najviše vapnenca u regiji Mosel, s udjelom vapnenca od 25 do 45 %. Zbog toga su u aromi često prisutne naznake hladnog dima i lješnjaka te su vina koja tamo dozrijevaju općenito punijeg i mekšeg okusa. Topla i baršunasta, mnoga vina imaju dojmljivu punoću i intenzitet okusa. Vina su kremasta i općenito spremna za konzumaciju nakon vrlo kratkog razdoblja dozrijevanja. U slučaju vina Sekt b.A., opisani raspon aroma i okusa vina Prädikatswein pojačan je ugljikovim dioksidom koji se koristi u proizvodnji pjenušavog vina.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (% vol.):	13,5
Najmanja stvarna alkoholna jakost (% vol.):	11,5
Najmanji ukupni udio kiselosti:	5,0 grama po litri izraženo kao vinska kiselina
Najveći udio hlapljivih kiselina (miliekvivalenti po litri):	1,08
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (miligrami po litri):	185

5. Enološki postupci**a. Osnovni enološki postupci**

Relevantna ograničenja u pogledu proizvodnje vina

Nije dopušteno sljedeće: kalijev sorbat, lizozim, dimetil dikarbonat, elektrodijaliza, dealkoholizacija, kationski izmjenjivači, koncentracija (kriokonzentracija, osmoza, konusni centrifugalni stup), doslađivanje moštom, hrastove strugotine ili pripravci.

Kvalitetno vino

Poseban enološki postupak

Najmanje 88 °Oe; najveća kiselost = 7,5 g/l; pojačano do najviše 14,0 % volumnog udjela

Do 100 °Oe i pojačana vina: najveći sadržaj neprevrelog šećera = „polusuho” u skladu sa zakonodavstvom u području vina

Više od 100 °Oe: najveći sadržaj neprevrelog šećera = masa mošta/3

Vino s posebnim svojstvima (Prädikatswein)

Poseban enološki postupak

Auslese: najmanje 105 °Oe; najmanji sadržaj neprevrelog šećera = 90 g/l

Beerenauslese: najmanje 130 °Oe; najmanji sadržaj neprevrelog šećera = 150 g/l

Trockenbeerenauslese: najmanje 180 °Oe; najmanji sadržaj neprevrelog šećera = 180 g/l

Eiswein: najmanje 130 °Oe; najmanji sadržaj neprevrelog šećera = 150 g/l

Sekt b.A. (kvalitetno pjenušavo vino iz određenih regija)

Poseban enološki postupak: tradicionalna fermentacija u boci

b. Najveći prinosi

70 hektolitara po hektaru

6. Ograničeno područje

Uhlen Laubach dio je zaštićene oznake izvornosti (ZOI) „Mosel” (registracijski br. PDO-DE-A1270).

Vinogradi Uhlen Laubach nalaze se na području Winingen u ruralnom okrugu Mayen-Koblenz u saveznoj pokrajini Porajnje-Falačka. Taj dio regije Uhlen poznat je u vinskom sektoru i u svijetu već više od deset godina kao „Laubach”, a nazvan je po točnoj geološkoj definiciji škriljevca iz tog područja. Područje počinje s parcelama 256/112, 2571/118, 2581/119, 2398/0, 2395/3, 2393/0 i završava s parcelom 2222/1.

Proizvodi s oznakom ZOI „Uhlen Laubach” smiju se proizvoditi na registriranom području ZOI-ja „Mosel” (registracijski br. PDO-DE-A1270). Područje je obuhvaćeno zaštićenom oznakom izvornosti „Mosel”. Imanje Uhlen Laubach prostire se na području veličine 12,84 ha.

7. Glavne sorte vinove loze

Weißer Riesling

8. Opis povezanosti

Vinogradi Uhlen Laubach prostiru se na terasama terena Donjeg Mosela. Terasa Uhlen Laubacha orijentirane su jugozapadno u tradicionalnoj konfiguraciji i nalaze se na oko 75 m visine i 210 m nadmorske visine. Prosječna temperatura tijekom proteklih pet godina bila je relativno visoka, tj. 11,6 °C, što je očekivano na tako maloj nadmorskoj visini. Zbog male količine padalina (oko 620 mm) i velikog broja sunčanih sati (1 922) mikroklima se jako razlikuje od mikroklima drugih područja sa zaštićenom oznakom izvornosti „Mosel” te je ona odgovorna za posebnu zrelost grožđa (velika potencijalna alkoholna jakost s niskom razinom kiselosti i zrelim fenolima). Vina su na glasu kao vrlo izražajna i punog okusa. Posebni geološki uvjeti regije Uhlen Laubach pridonose postizanju fiziološke zrelosti grožđa i oblikovanju individualnih okusa vina koja se tamo uzgajaju. U geološkom vremenskom okviru Uhlen Laubach pripada devonskom sustavu, donjodevonskoj seriji. Točnije, područje se sastoji od taloga iz podrazina Oberems/Laubach i Lahnstein i slojeva Laubach i Hohenrhein. Visok udio vapnenca u škriljercu na tom području ukazuje na sve veće izravnavanje morskog dna. Tropska mora dubine od 10 do 20 metara izvorno su sadržavala dovoljno kisika za rast koralja i dagnji koji se sada nalaze u škriljercu. Razjedeno stjenovito tlo nastalo od tih elemenata je regosol sastavljen od različitih vrsta škriljevca, uglavnom muljevitih. Udio vapnenca u tlu puno je veći nego na susjednim područjima ZOI-ja, što znači da je i pH tla veći (7,5 u usporedbi sa 6,0 u susjednim područjima). Pojedinačne čestice tla uglavnom su spojene karbonatima. Budući da tlo sadržava relativno malo čestica gline i vrlo je kamenito (više od 50 %), dobro je prozračeno i u dubljim slojevima. Kombinacija toga, visokog udjela vapnenca te osobito posebne mikroflore i mikrofaune znači da vina te regije imaju vrlo različita organoleptička svojstva od vina proizvedenih na susjednim područjima ZOI-ja. Vina Uhlen Laubach često blago mirišu po dimu. Vina su punog i mekog, blagog i baršunastog okusa. Znatno su kremastija od vina iz susjednih područja ZOI-ja. Općenito su spremna za konzumaciju nakon vrlo kratkog razdoblja dozrijevanja. Ljudski utjecaj temelji se na vinogradarskoj tradiciji staroj više tisuća godina. Umijeće sadnje vinograda na terasama opasanima suhozidima potječe još iz rimskih vremena. Godine 380. nove ere rimski pjesnik Auzonije nazvao je takve konstrukcije „amfiteatrima”. Otkriće rimskih kovanica u terasama, koje su vjerojatno bile darovi, dodatan je dokaz te prakse. Vino se na tom području proizvodi od tog doba. Tijekom stoljeća kvaliteta proizvodnje stalno se poboljšava razvojem novih sorti grožđa (od ranog 19. stoljeća sorta rizling) i novih načina uzgoja (u grmovima, na stupićima ili žičanim okvirima). Tijekom posljednjih nekoliko desetljeća sve veća svijest o okolišu dovela je do smanjene uporabe vrlo topljivih mineralnih gnojiva. Slijedom toga u tlo su se vratile prirodne populacije mikroflore i mikrofaune što je dovelo do češćih procesa apsorpcije hranjivih tvari i izmjene kationa kao posljedica uključivanja simbiotskog međudjelovanja složenih molekula i mikroba s dlaka korijena. Ti mikrobi mogu se koristiti kao prijenosnici između određenih organskih tvari i minerala koje se nalaze u tlu, zbog čega je okus vina još više jedinstven.

Prethodno opisana poveznica jednako se odnosi i na vina Sekt b.A.

9. Osnovni dodatni uvjeti

Pravni okvir:

u nacionalnom zakonodavstvu

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatni zahtjevi za označivanje

Opis uvjeta:

Informacije koje se navode na etiketama i pakiranju definirane su zakonima i propisima koji su na snazi u Europskoj uniji, Saveznoj Republici Njemačkoj i saveznoj pokrajini Porajnje-Falačka. Prije korištenja tradicionalnih izraza povezanih s ovom oznakom izvornosti na etiketi, vino mora proći službeni pregled. Samo vina koja ispunjavaju posebne zahtjeve tog službenog pregleda mogu dobiti službeni inspekcijski broj; svaki se sastoji od više znamenki koje označavaju inspekcijsko tijelo, broj gospodarstva, broj vina dostavljenih na pregled i godinu u kojoj su dostavljena ili u kojoj je inspekcijski broj dodijeljen. Inspekcijski broj mora biti naznačen na etiketi. Tradicionalni izrazi „Qualitätswein”, „Prädikatswein” i „Sekt b.A.” povezani su s oznakom izvornosti i mogu zamijeniti izraz „ZOI”.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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

V.

(Objave)

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

EUROPSKA KOMISIJA

Prethodna prijava koncentracije**(Predmet M.8966 – PGA Motors/Fiber/Bernard Participations)****(Tekst značajan za EGP)**

(2018/C 277/06)

1. Komisija je 31. srpnja 2018. zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004⁽¹⁾.

Ta se prijava odnosi na sljedeće poduzetnike:

- PGA Motors SAS (PGA Motors, Francuska), u vlasništvu grupe Emil Frey,
- Fiber SC (Fiber, Francuska),
- Bernard Participations (Francuska).

PGA Motors stječe, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) i članka 3. stavka 4. Uredbe o koncentracijama, zajedničku kontrolu nad poduzetnikom Bernard Participations.

Koncentracija se provodi kupnjom udjela.

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- za PGA Motors: maloprodajna distribucija motornih vozila i rezervnih dijelova te povezane usluge popravka i održavanja,
- za Fiber: obiteljski holding koji ima kontrolni udio u Bernard Participations,
- za Bernard Participations: maloprodajna distribucija motornih vozila i rezervnih dijelova te povezane usluge popravka i održavanja.

3. Preliminarnim ispitivanjem Komisija je ocijenila da bi prijavljena transakcija mogla biti obuhvaćena područjem primjene Uredbe o koncentracijama. Međutim, konačna odluka još nije donesena.

4. Komisija poziva zainteresirane treće osobe da joj podnesu moguća očitovanja o predloženoj koncentraciji.

Očitovanja se Komisiji moraju dostaviti najkasnije u roku od 10 dana od datuma ove objave. U svakom je očitovanju potrebno navesti referentnu oznaku:

M.8966 – PGA Motors/Fiber/Bernard Participations

⁽¹⁾ SL L 24, 29.1.2004., str. 1. („Uredba o koncentracijama”).

Očitovanja se Komisiji mogu poslati e-poštom, telefaksom ili poštom. Podaci za kontakt:

Adresa e-pošte: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Telefaks: +32 22964301

Poštanska adresa:

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

Prethodna prijava koncentracije
(Predmet M.8879 – JERA Trading/LNG Optimisation)
Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka
(Tekst značajan za EGP)
(2018/C 277/07)

1. Komisija je 31. srpnja 2018. zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta se prijava odnosi na sljedeće poduzetnike:

- JERA Trading Pte Ltd („JERA Trading”, Singapur), pod zajedničkom kontrolom poduzetnikâ Jera Co. Inc. („JERA”, Japan), i EDF Trading Limited („EDFT”, Ujedinjena Kraljevina),
- LNG Optimisation (Ujedinjena Kraljevina), u vlasništvu poduzetnika EDFT, koji je i sam društvo kći u potpunom vlasništvu poduzetnika Electricité de France SA („EDF”, Francuska).

Poduzetnik JERA Trading stječe, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, isključivu kontrolu nad djelatnostima trgovanja ukapljenim prirodnim plinom i optimizacije poduzetnika EDFT („LNG Optimisation”).

Koncentracija se provodi kupnjom imovine.

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- Poduzetnik JERA Trading djeluje u području trgovine ugljenom i teretom i optimizacije, što uključuje i ugljen i financijske proizvode. Pod zajedničkom je kontrolom poduzetnika JERA, koji djeluje u području nabave ukapljenog prirodnog plina i druge robe za svoja matična društva Tepco Fuel & Power Inc. i Chubu Electric Power Co., Inc., oba japanska komunalnih poduzeća, i poduzetnika EDFT koji trguje ukapljenim prirodnim plinom i drugom robom na veleprodajnom tržištu i optimizira imovinu za svoje matično društvo EDF,
- Poduzetnik LNG Optimisation djeluje u području trgovanja ukapljenim prirodnim plinom i optimizacije.

3. Preliminarnim ispitivanjem Komisija je ocijenila da bi prijavljena transakcija mogla biti obuhvaćena područjem primjene Uredbe o koncentracijama. Međutim, konačna odluka još nije donesena.

U skladu s Obavijesti Komisije o pojednostavnjenom postupku za postupanje s određenim koncentracijama prema Uredbi Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽²⁾ treba napomenuti da je ovaj predmet primjeren za primjenu postupka iz Obavijesti.

4. Komisija poziva zainteresirane treće osobe da joj podnesu moguća očitovanja o predloženoj koncentraciji.

Očitovanja se Komisiji moraju dostaviti najkasnije u roku od 10 dana od datuma ove objave. U svakom je očitovanju potrebno navesti referentnu oznaku:

M.8879 – JERA Trading/LNG Optimisation

Očitovanja se Komisiji mogu poslati e-poštom, telefaksom ili poštom. Podaci za kontakt:

Adresa e-pošte: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Telefaks: +32 22964301

Poštanska adresa:

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

⁽¹⁾ SL L 24, 29.1.2004., str. 1. („Uredba o koncentracijama”).

⁽²⁾ SL C 366, 14.12.2013., str. 5.

Prethodna prijava koncentracije
(Predmet M.9010 – JAB/Pret A Manger)
(Tekst značajan za EGP)
(2018/C 277/08)

1. Komisija je 31. srpnja 2018. zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004⁽¹⁾.

Ta se prijava odnosi na sljedeće poduzetnike:

- JAB Holdings B.V., pod kontrolom poduzetnika JAB Holding Company S.à r.l. („JAB”, Luksemburg),
- PAM Group Limited („Pret”, UK), pod kontrolom fondova kojima upravlja poduzetnik Bridgepoint Advisers Limited.

Poduzetnik JAB stječe, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, kontrolu nad cijelim poduzetnikom Pret.

Koncentracija se provodi kupnjom udjela.

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- poduzetnik JAB: JAB posjeduje udjele u robnim markama čaja, robnim markama kave (uključujući Jacobs, Douwe Egberts i Tassimo) i poduzećima koja trguju pekarskim proizvodima, kavom, bezalkoholnim pićima i krafnama. JAB posjeduje kontrolne udjele u sljedećim poduzećima koja djeluju u maloprodajnom sektoru hrane i pića u EGP-u: Krispy Kreme Doughnuts, Espresso House, Baresso, Balzac Coffee, Coffee Company i 12oz Coffee Joint. JAB djeluje i u području veleprodajne kave i drugih toplih napitaka na cijelom području EGP-a,
- poduzetnik Pret: Pret djeluje u području maloprodaje hrane i pića i nudi širok izbor hrane i pića, uključujući sendviče, topla jela, salate, juhe, pekarske proizvode, grickalice, svježe voće, sokove i ekološku kavu. Pret ima prodajna mjesta u Ujedinjenoj Kraljevini, Francuskoj, Danskoj, Nizozemskoj i izvan EGP-a.

3. Preliminarnim ispitivanjem Komisija je ocijenila da bi prijavljena transakcija mogla biti obuhvaćena područjem primjene Uredbe o koncentracijama. Međutim konačna odluka još nije donesena.

4. Komisija poziva zainteresirane treće osobe da joj podnesu moguća očitovanja o predloženoj koncentraciji.

Očitovanja se Komisiji moraju dostaviti najkasnije u roku od 10 dana od datuma ove objave. U svakom je očitovanju potrebno navesti referentnu oznaku:

M.9010 – JAB/Pret A Manger

Očitovanja se Komisiji mogu poslati e-poštom, telefaksom ili poštom. Podaci za kontakt:

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

Faks +32 22964301

Poštanska adresa:

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

⁽¹⁾ SL L 24, 29.1.2004., str. 1. („Uredba o koncentracijama”).

ISSN 1977-1088 (elektroničko izdanje)
ISSN 1977-060X (tiskano izdanje)



Ured za publikacije Europske unije
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

HR