

# Europos Sąjungos oficialusis leidinys

# C 277



Leidimas  
lietuvių kalba

## Informacija ir pranešimai

61 metai

2018 m. rugpjūčio 7 d.

Turinys

### II *Komunikatai*

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI KOMUNIKATAI

#### **Europos Komisija**

2018/C 277/01      Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta (Byla M.8953 – Snam / DESFA) <sup>(1)</sup> ..... 1

### IV *Pranešimai*

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

#### **Europos Komisija**

2018/C 277/02      Euro kursas ..... 2

2018/C 277/03      2018 m. rugpjūčio 3 d. Komisijos įgyvendinimo sprendimas dėl Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 94 straipsnio 1 dalies d punkte nurodyto bendrojo dokumento ir nuorodos į paskelbtą vyno sektoriaus produkto specifikaciją paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* („Uhlen Blaufüsser Lay“/„Uhlen Blaufüßer Lay“ (SKVN)) ..... 3

2018/C 277/04      2018 m. rugpjūčio 3 d. Komisijos įgyvendinimo sprendimas dėl Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 94 straipsnio 1 dalies d punkte nurodyto bendrojo dokumento ir nuorodos į paskelbtą vyno sektoriaus produkto specifikaciją paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* („Uhlen Roth Lay“ (SKVN)) ..... 8

LT

<sup>(1)</sup> Tekstas svarbus EEE.

2018/C 277/05	2018 m. rugpjūčio 3 d. Komisijos įgyvendinimo sprendimas dėl Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 94 straipsnio 1 dalies d punkte nurodyto bendrojo dokumento ir nuorodos į paskelbtą vyno sektoriaus produkto specifikaciją paskelbimo <i>Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje</i> („Uhlen Laubach“ (SKVN)) .....	13
---------------	---	----

---

V Nuomonės

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

**Europos Komisija**

2018/C 277/06	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla M.8966 – PGA Motors / Fiber / Bernard Participations) <sup>(1)</sup> .....	18
2018/C 277/07	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla M.8879 – JERA Trading / LNG Optimisation). Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka <sup>(1)</sup> .....	20
2018/C 277/08	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla M.9010 – JAB / Pret A Manger) <sup>(1)</sup> .....	21

<sup>(1)</sup> Tekstas svarbus EEE.

## II

(Komunikatai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI  
KOMUNIKATAI

## EUROPOS KOMISIJA

**Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta****(Byla M.8953 – Snam / DESFA)**

(Tekstas svarbus EEE)

(2018/C 277/01)

2018 m. liepos 13 d. Komisija nusprendė neprieštarauti pirmiau nurodytai koncentracijai, apie kurią pranešta, ir pripažinti ją suderinama su vidaus rinka. Šis sprendimas priimtas remiantis Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> 6 straipsnio 1 dalies b punktu. Visas sprendimo tekstas pateikiamas tik anglų kalba ir bus viešai paskelbtas iš jo pašalinus visą konfidencialią su verslu susijusią informaciją. Sprendimo tekstą bus galima rasti:

- Komisijos konkurencijos svetainės susijungimų skiltyje (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šioje svetainėje konkrečius sprendimus dėl susijungimo galima rasti įvairiais būdais, pavyzdžiui, pagal įmonės pavadinimą, bylos numerį, sprendimo priėmimo datą ir sektorių,
- elektroniniu formatu *EUR-Lex* svetainėje (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=lt>). Dokumento Nr. 32018M8953. *EUR-Lex* svetainėje galima rasti įvairių Bendrijos teisės aktų.

---

<sup>(1)</sup> OL L 24, 2004 1 29, p. 1.

## IV

(Pranešimai)

## EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

## EUROPOS KOMISIJA

Euro kursas <sup>(1)</sup>

2018 m. rugpjūčio 6 d.

(2018/C 277/02)

1 euro =

Valiuta	Valiutos kursas	Valiuta	Valiutos kursas		
USD	JAV doleris	1,1543	CAD	Kanados doleris	1,5032
JPY	Japonijos jena	128,68	HKD	Honkongo doleris	9,0605
DKK	Danijos krona	7,4520	NZD	Naujosios Zelandijos doleris	1,7154
GBP	Svaras sterlingas	0,89280	SGD	Singapūro doleris	1,5799
SEK	Švedijos krona	10,3040	KRW	Pietų Korėjos vonas	1 299,27
CHF	Šveicarijos frankas	1,1513	ZAR	Pietų Afrikos randas	15,4967
ISK	Islandijos krona	123,80	CNY	Kinijos ženminbi juanis	7,9066
NOK	Norvegijos krona	9,5325	HRK	Kroatijos kuna	7,4180
BGN	Bulgarijos levas	1,9558	IDR	Indonezijos rupija	16 703,00
CZK	Čekijos krona	25,650	MYR	Malaizijos ringitas	4,7090
HUF	Vengrijos forintas	320,54	PHP	Filipinų pesas	61,036
PLN	Lenkijos zlotas	4,2731	RUB	Rusijos rublis	73,4661
RON	Rumunijos lėja	4,6272	THB	Tailando batas	38,496
TRY	Turkijos lira	5,9627	BRL	Brazilijos realas	4,2788
AUD	Australijos doleris	1,5629	MXN	Meksikos pesas	21,4484
			INR	Indijos rupija	79,4900

<sup>(1)</sup> Šaltinis: valiutų perskaičiavimo kursai paskelbti ECB.

**KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO SPRENDIMAS****2018 m. rugpjūčio 3 d.****dėl Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 94 straipsnio 1 dalies d punkte nurodyto bendrojo dokumento ir nuorodos į paskelbtą vyno sektoriaus produkto specifikaciją paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*****(„Uhlen Blaufüsser Lay“/„Uhlen Blaufüßer Lay“ (SKVN))**

(2018/C 277/03)

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2013 m. gruodžio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1308/2013, kuriuo nustatomas bendras žemės ūkio produktų rinkų organizavimas ir panaikinami Tarybos reglamentai (EEB) Nr. 922/72, (EEB) Nr. 234/79, (EB) Nr. 1037/2001 ir (EB) Nr. 1234/2007 <sup>(1)</sup>, ypač į jo 97 straipsnio 3 punktą,

kadangi:

- (1) pagal Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 II dalies II antraštinės dalies I skyriaus 2 skirsnį Vokietija pateikė paraišką dėl pavadinimo „Uhlen Blaufüsser Lay“/„Uhlen Blaufüßer Lay“ apsaugos;
- (2) Komisija išnagrino tą paraišką pagal Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 97 straipsnio 2 dalį ir padarė išvadą, kad ji atitinka to reglamento 93–96 straipsniuose, 97 straipsnio 1 dalyje ir 100–102 straipsniuose nustatytas sąlygas;
- (3) siekiant suteikti galimybę pagal Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 98 straipsnį pateikti prieštaravimo pareiškimą, *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* reikia paskelbti minėto reglamento 94 straipsnio 1 dalies d punkte nurodytą bendrąjį dokumentą ir nuorodą į produkto specifikaciją, paskelbtą vykstant išankstinei nacionalinei paraiškos dėl pavadinimo „Uhlen Blaufüsser Lay“/„Uhlen Blaufüßer Lay“ apsaugos nagrinėjimo procedūrai,

NUSPRENDĖ:

*Vienintelis straipsnis*

Pagal Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 94 straipsnio 1 dalies d punktą parengtas bendrasis dokumentas ir nuoroda į paskelbtą produkto „Uhlen Blaufüsser Lay“/„Uhlen Blaufüßer Lay“ (SKVN) specifikaciją pateikiami šio sprendimo priede.

Remiantis Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 98 straipsniu, per du mėnesius nuo šio sprendimo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* galima paprieštarauti šio straipsnio pirmoje pastraipoje nurodyto pavadinimo apsaugai.

Priimta Briuselyje 2018 m. rugpjūčio 3 d.

*Komisijos vardu*

Phil HOGAN

*Komisijos narys*<sup>(1)</sup> OL L 347, 2013 12 20, p. 671.

## PRIEDAS

## BENDRASIS DOKUMENTAS

## „Uhlen Blaufüsser Lay“/„Uhlen Blaufüßer Lay“

## PDO-DE-02081

Paraiškos pateikimo data: 2015 3 26

**1. Registruojamas (-i) pavadinimas (-ai)**

„Uhlen Blaufüsser Lay“/„Uhlen Blaufüßer Lay“

**2. Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

**3. Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

**4. Vyno (-ų) aprašymas**

Rūšinis vynas

Baltieji „Riesling“ vynai brandinami „Uhlen Blaufüsser Lay“ valdoje. Yra trys vynuogių produktų rūšys, kurių kiekvieni būdingos šiek tiek skirtingos savybės: rūšinis vynas („Qualitätswein“), specialių būdingų savybių turintis vynas („Prädikatswein“) ir rūšinis putojantis vynas iš nustatytų regionų („Sekt b.A.“).

Jauni „Uhlen Blaufüsser Lay“ vynai būna blyškiai geltonos, kartais žalsvos spalvos. Produktui bręstant spalva intensyvėja, o visiškai subrendęs vynas tampa malonios sodrios aukso spalvos. Vynų aromatams būdingas vaisių natų ir vos juntamų tipinių molio skalūno mineralų pokvapių žaismas. Molingesnės gilesnių vandenyno sluoksnių nuosėdos suteikia „Uhlen Blaufüsser Lay“ („Uhlen Blaufüßer Lay“) vynui skonį, kurį dažnai galima apibūdinti kaip „šiek tiek gaivesnį“. Virpanti mikrokristalinė struktūra ir mineralai liežuvį kutena taip subtiliai ir lengvai, kad primena kvapnų jūros brizą. Tam tikrų metų vynas gali pasižymėti net sūraus jūros jodo skoniu.

## Bendrosios analitinės savybės

Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	15,0
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5,0 g/l vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre)	1,08
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	250

Specialių būdingų savybių turintis vynas („Prädikatswein“), papildytas „Auslese“ vynais

Baltieji „Riesling“ vynai brandinami „Uhlen Blaufüsser Lay“ valdoje. Yra trys vynuogių produktų rūšys, kurių kiekvieni būdingos šiek tiek skirtingos savybės: rūšinis vynas („Qualitätswein“), specialių būdingų savybių turintis vynas („Prädikatswein“) ir rūšinis putojantis vynas iš nustatytų regionų („Sekt b.A.“).

Jauni „Uhlen Blaufüsser Lay“ vynai būna blyškiai geltonos, kartais žalsvos spalvos. Produktui bręstant spalva intensyvėja, o visiškai subrendęs vynas tampa malonios sodrios aukso spalvos. Vynų aromatams būdingas vaisių natų ir vos juntamų tipinių molio skalūno mineralų pokvapių žaismas. Molingesnės gilesnių vandenyno sluoksnių nuosėdos suteikia „Uhlen Blaufüsser Lay“ („Uhlen Blaufüßer Lay“) vynui skonį, kurį dažnai galima apibūdinti kaip „šiek tiek gaivesnį“. Virpanti mikrokristalinė struktūra ir mineralai liežuvį kutena taip subtiliai ir lengvai, kad primena kvapnų jūros brizą. Tam tikrų metų vynas gali pasižymėti net sūraus jūros jodo skoniu. Pirmiau aprašytų aromatų ir skonių įvairovei būdingas saldumas, o „Auslese“ vynų saldumas – subtilus.

## Bendrosios analitinės savybės

Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	41,0
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	5,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	7,0 g/l vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre)	2,1
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	350

*Specialių būdingų savybių turintis vinas („Prädikatswein“), papildytas „Beerenauslese“, „Troockenbeerenauslese“ ir „Eiswein“ vynais*

Baltieji „Riesling“ vynai brandinami „Uhlen Blaufüsser Lay“ valdoje. Yra trys vynuogių produktų rūšys, kurių kiekvienai būdingos šiek tiek skirtingos savybės: rūšinis vinas („Qualitätswein“), specialių būdingų savybių turintis vinas („Prädikatswein“) ir rūšinis putojantis vinas iš nustatytų regionų („Sekt b.A.“).

Jauni „Uhlen Blaufüsser Lay“ vynai būna blyškiai geltonos, kartais žalsvos spalvos. Produktui bręstant spalva intensyviauja, o visiškai subrendęs vinas tampa malonios sodrios aukso spalvos. Vynų aromatams būdingas vaisių natų ir vos juntamų tipinių molio skalūno mineralų pokvapių žaismas. Molingesnės gilesnių vandenyno sluoksnių nuosėdos suteikia „Uhlen Blaufüsser Lay“ („Uhlen Blaufüßer Lay“) vynui skonį, kurį dažnai galima apibūdinti kaip „šiek tiek gaivesnį“. Virpanti mikrokristalinė struktūra ir mineralai liežuvį kutena taip subtiliai ir lengvai, kad primena kvapnų jūros brizą. Tam tikrų metų vinas gali pasižymėti net sūraus jūros jodo skoniu. Pirmiau aprašytų aromatų ir skonių įvairovei būdingas saldumas: „Auslese“ vynų saldumas subtilus, o „Beerenauslese“ vynų – tirštesnis, gali būti ir su medaus prieskoniu. Šie vynų skonio aspektai dar ryškesni „Troockenbeerenauslese“ vynuose. „Eiswein“ vynai be pirmiau aprašytų aromatų ir skonių įvairovės pasižymi ir pikantišku rūgštumu.

## Bendrosios analitinės savybės

Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	41,0
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	5,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	70 miliekvivalento litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre)	2,1
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	400

*Rūšinis putojantis vinas iš nustatytų regionų („Sekt b.A.“)*

Baltieji „Riesling“ vynai brandinami „Uhlen Blaufüsser Lay“ valdoje. Yra trys vynuogių produktų rūšys, kurių kiekvienai būdingos šiek tiek skirtingos savybės: rūšinis vinas („Qualitätswein“), specialių būdingų savybių turintis vinas („Prädikatswein“) ir rūšinis putojantis vinas iš nustatytų regionų („Sekt b.A.“).

Jauni „Uhlen Blaufüsser Lay“ vynai būna blyškiai geltonos, kartais žalsvos spalvos. Produktui bręstant spalva intensyviauja, o visiškai subrendęs vinas tampa malonios sodrios aukso spalvos.

Vynų aromatams būdingas vaisių natų ir vos juntamų tipinių molio skalūno mineralų pokvapių žaismas. Molingesnės gilesnių vandenyno sluoksnių nuosėdos suteikia „Uhlen Blaufüsser Lay“ („Uhlen Blaufüßer Lay“) vynui skonį, kurį dažnai galima apibūdinti kaip „šiek tiek gaivesnį“. Virpanti mikrokristalinė struktūra ir mineralai liežuvį kutena taip subtiliai ir lengvai, kad primena kvapnų jūros brizą. Tam tikrų metų vinas gali pasižymėti net sūraus jūros jodo skoniu. Putojančio vyno gamyboje naudojamas anglies dioksidas sustiprina ir paryškina „Sekt b.A.“ vynams būdingą pirmiau aprašytą „Prädikatswein“ vynų aromatų ir skonių įvairovę.

## Bendrosios analitinės savybės

Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	13,5
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5,0 g/l vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre)	1,08
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	185

## 5. Vyno gamybos metodai

## a. Pagrindiniai vynininkystės metodai

Atitinkami vynu gamybos apribojimai

Neleidžiama naudoti: kalio sorbato, lizocimo, dimetilo dikarbonato, elektrodializės, alkoholio kiekio mažinimo, kationų mainų, koncentravimo (koncentravimo šalčiu, osmoso, kūgio formos centrifugos), saldinimo vynuogių misa, ažuolo drožlių ar preparatų.

Rūšinis vinas

Specifinis vynininkystės metodas

Bent 88 ° pagal Eklslės skalę; didžiausias rūgštingumas = 7,5 g/l, pastiprinimas iki ne daugiau kaip 14,0 % tūrio.

Iki 100 ° pagal Eklslės skalę ir spirituoti vynai: didžiausias liekamojo cukraus kiekis = „pusiau sausas“ pagal Vyno įstatymą.

Daugiau kaip 100 ° pagal Eklslės skalę: didžiausias liekamojo cukraus kiekis = vynuogių misos svoris/3.

Specialių būdingų savybių turintis vinas

Specifinis vynininkystės metodas

„Auslese“: bent 105 ° pagal Eklslės skalę; mažiausias liekamojo cukraus kiekis = 90 g/l.

„Beerenauslese“: bent 130 ° pagal Eklslės skalę; mažiausias liekamojo cukraus kiekis = 150 g/l.

„Troockenbeerenauslese“: bent 180 ° pagal Eklslės skalę; mažiausias liekamojo cukraus kiekis = 180 g/l.

„Eiswein“: bent 130 ° pagal Eklslės skalę; mažiausias liekamojo cukraus kiekis = 150 g/l.

Rūšinis putojantis vinas iš nustatytų regionų

Specifinis vynininkystės metodas: tradicinė fermentacija buteliuose.

## b. Didžiausia išeiga

70 hektolitrus iš vieno hektaro.

## 6. Nustatyta geografinė vietovė

„Uhlen Blaufüsser Lay“ vietovė yra „Mosel“ SKVN vietovės (registracijos Nr. PDO-DE-A1270) dalis.

„Uhlen Blaufüsser Lay“ vynuogynai įsikūrę Viningeno vietovėje, kuri yra Majeno-Koblenco rajone, Reino krašte-Pfalce. Pavadinimas „Blaufüßer Lay“ įregistruotas žemės kadastru kaip atviro lauko dalis. Daugiau nei 10 metų jo pavadinimas etiketėse pateikiamas kaip nuoroda į dumblainio skalūno darinį. Terminas „Blumslay“ (iš *Blaufüßer Lay* – *Blauslay* – *Blooslay* – *Blumslay*) – tarmiškas žodis, kuris pateko į vokiečių aukštaičių tarmę ir kuris nurodo apžvalgos tašką virš vynuogynų. Vietovė prasideda sklypu 2219/1 ir baigiasi sklypais 2179, 2181/1, 2186, 2190 ir 2189/2.

SKVN „Uhlen Blaufüsser Lay“ žymimi produktai gali būti pagaminti registruotoje SKVN „Mosel“ vietovėje (registracijos Nr. PDO-DE-A1270). Nustatyta geografinė vietovė yra SKVN „Mosel“ vietovėje.

„Uhlen Blaufüßer Lay“ valda užima 1,96 ha plotą.

## 7. Pagrindinės vyninių vynuogių veislės

„Weißer Riesling“.



## 8. Ryšys (-iai) su geografine vietove

„Uhlen Blaufüsser Lay“ vynuogynai įsikūrę terasiniame Mozelio žemupio kraštovaizdyje. „Uhlen Blaufüsser Lay“ terasos išsidėsčiusios tradiciškai – jos orientuotos į pietvakarius ir yra iškilusios maždaug 75–210 metrų virš jūros lygio. Vidutinė pastarųjų penkerių metų temperatūra buvo gana aukšta – 11,6 °C – kaip ir galima tikėtis tokia nedideliame aukštyje. Nedidelis kritulių kiekis (maždaug 620 mm) ir didelis saulės šviesos valandų skaičius (1 922) sukuria mikroklimatą, kuris ganėtinai skiriasi nuo kitų SKVN „Mosel“ vietovių ir dėl kurio susidaro sąlygos ypatingam vynuogių sunokimui (didelė potencinė alkoholio koncentracija su nedideliu rūgštingumu ir subrendusiais fenoliais). Sakoma, kad šie vynai itin išraiškingi ir labai sodraus skonio. Ypatingos „Uhlen Blaufüsser Lay“ regiono geologinės sąlygos labai padeda vynuogėms pasiekti fiziologinį sunokimą ir suformuoja išskirtinį čia gaminamų vynu skoni.

Kalbant apie geologinį laikotarpį, „Uhlen Blaufüsser Lay“ regionas priklauso devono sistemai, apatinio devono serijai. Konkrečiau kalbant, vietovę sudaro Oberemso/Laubacho subsluoksnių nuosėdos ir senesnės Laubacho sluoksnių nuosėdos. Iš tirštėjančio tamsaus dumblo ir molio skalūnų matyti didėjantis jūros gylis. Dėl šių nuosėdų susidaręs išdūlėjęs uolėtas dirvožemis yra pradžiazemis, kurį sudaro įvairių rūšių molingi ir dumblingi skalūnai. Dėl didesnio molio kiekio dirvožemyje lauko našumas didesnis, o vidutinė dirvožemio temperatūra žemesniuose sluoksniuose žemesnė, palyginti su gretimomis SKVN vietovėmis. Todėl, palyginti su gretimomis SKVN vietovėmis, esama nemažų organoleptinių savybių skirtumų. „Uhlen Blaufüsser Lay“ vyno aromatų puokštė paprastai prislopinta ir jai būdinga ne tiek daug vaisių kvapų. Todėl burnoje išlieka mineralinis kvapo pojūtis, kuris dažniausiai apibūdinamas kaip „subtilus, gavus, skaidrus“.

Žmogaus įtaka grindžiama tūkstančius metų besitęsiančia vynuogių auginimo tradicija. Meną sodinti vynuogynus terasose, sutvirtintose sausų akmenų sienomis, galima sieti su romėnų laikais. 380 mūsų eros metais romėnų poetas Ausonijus tokias konstrukcijas vadino „amfiteatrais“. Dar vienas tokios praktikos įrodymas yra terasose rastos romėnų monetos, kurios greičiausiai buvo skirtos aukojimui. Nuo tada šioje vietovėje gamintas vinas. Bėgant amžiams gamybos kokybė nuolat gerėjo, nes buvo išvestos naujos vynuogių veislės (nuo XIX a. pradžios – „Riesling“ veislė) ir nauji jų formavimo būdai (krūmo forma, formavimas ant kuolų ar vielos rėmų). Pastaraisiais dešimtmečiais dėl didėjančio sąmoningumo aplinkos apsaugos srityje imta vis mažiau ir mažiau naudoti labai tirpias mineralines trąšas. Todėl į dirvožemį grįžo natūralios mikrofloros ir mikrofaunos populiacijos. Dėl to maistinių medžiagų įsisavinimas ir kationų mainų procesai vis dažniau susiję su simbiotine sudėtingų molekulių sąveika su ant šakniaplaukių randamais mikrobais. Šie mikrobai perneša dirvožemyje esančias specifines organines medžiagas ir mineralus, todėl vyno skonis tampa dar unikalesnis.

Pirmiau aprašytas ryšys vienodai taikomas ir rūšiniam putojančiam vynui iš nustatytų regionų.

## 9. Kitos pagrindinės sąlygos

*Teisinis pagrindas*

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose.

*Kitų sąlygų tipas*

Papildomos su ženkliniu susijusios nuostatos.

*Sąlygos aprašymas*

Etiketėse ir ant pakuočių pateiktina informacija apibrezta galiojančiuose Europos Sąjungos, Vokietijos Federacinės Respublikos ir Reino krašto-Pfalco federalinės žemės įstatymuose ir kituose teisės aktuose. Prieš vartojant su šia kilmės vietos nuoroda susijusius tradicinius terminus, vinas turi būti oficialiai patikrintas. Tik tiems vynams, kurie atitiko su tuo oficialiu patikrinimu susijusius konkrečius reikalavimus, yra išduodami oficialūs patikrinimų numeriai (vadinamieji AP numeriai), kurių kiekvienas susideda iš kelių skaitmenų, nurodančių tikrinimo įstaigą, valdos numerį, patikrinimui pateiktų vynu skaičių ir metus, kuriais jie buvo pateikti arba kuriais buvo išduotas patikrinimo numeris. Etiketėje turi būti nurodytas patikrinimo numeris. Tradiciniai terminai „Qualitätswein“, „Prädikatswein“ ir „Sekt b.A.“ yra susiję su kilmės vietos nuoroda ir gali pakeisti SKVN nuorodą.

## Nuoroda į produkto specifikaciją

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

**KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO SPRENDIMAS****2018 m. rugpjūčio 3 d.****dėl Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 94 straipsnio 1 dalies d punkte nurodyto bendrojo dokumento ir nuorodos į paskelbtą vyno sektoriaus produkto specifikaciją paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*****(„Uhlen Roth Lay“ (SKVN))**

(2018/C 277/04)

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2013 m. gruodžio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1308/2013, kuriuo nustatomas bendras žemės ūkio produktų rinkų organizavimas ir panaikinami Tarybos reglamentai (EEB) Nr. 922/72, (EEB) Nr. 234/79, (EB) Nr. 1037/2001 ir (EB) Nr. 1234/2007 <sup>(1)</sup>, ypač į jo 97 straipsnio 3 punktą,

kadangi:

- (1) Vokietija pateikė paraišką dėl pavadinimo „Uhlen Roth Lay“ apsaugos pagal Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 II dalies II antraštinės dalies 1 skyriaus 2 skirsnį;
- (2) Komisija išnagrino tą paraišką pagal Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 97 straipsnio 2 dalį ir padarė išvadą, kad ji atitinka to reglamento 93–96 straipsniuose, 97 straipsnio 1 dalyje ir 100–102 straipsniuose nustatytas sąlygas;
- (3) siekiant suteikti galimybę pagal Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 98 straipsnį pateikti prieštaravimo pareiškimą, *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* reikia paskelbti minėto reglamento 94 straipsnio 1 dalies d punkte nurodytą bendrąjį dokumentą ir nuorodą į produkto specifikaciją, paskelbtą vykstant išankstinei nacionalinei paraiškos dėl pavadinimo „Uhlen Roth Lay“ apsaugos nagrinėjimo procedūrai,

NUSPRENDĖ:

*Vienintelis straipsnis*

Pagal Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 94 straipsnio 1 dalies d punktą parengtas bendrasis dokumentas ir nuoroda į paskelbtą produkto „Uhlen Roth Lay“ (SKVN) specifikaciją pateikiami šio sprendimo priede.

Remiantis Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 98 straipsniu, per du mėnesius nuo šio sprendimo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* galima paprieštarauti šio straipsnio pirmoje pastraipoje nurodyto pavadinimo apsaugai.

Priimta Briuselyje 2018 m. rugpjūčio 3 d.

*Komisijos vardu*

Phil HOGAN

*Komisijos narys*

---

<sup>(1)</sup> OL L 347, 2013 12 20, p. 671.

## PRIEDAS

## BENDRASIS DOKUMENTAS

## „Uhlen Roth Lay“

## PDO-DE-02083

Paraiškos pateikimo data: 2015 3 26

## 1. Registruojamas (-i) pavadinimas (-ai)

„Uhlen Roth Lay“

## 2. Geografinės nuorodos tipas

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

## 3. Vynuogių produktų kategorijos

1. Vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

## 4. Vyno (-ų) aprašymas

Rūšinis vynas

Baltieji „Riesling“ vynai brandinami „Uhlen Roth Lay“ valdoje. Yra trys vynuogių produktų rūšys, kurių kiekvienai būdingos šiek tiek skirtingos savybės: rūšinis vynas, specialių būdingų savybių turintis vynas („Prädikatswein“) ir „Sekt b.A.“ vynas (rūšinis putojantis vynas iš nustatytų regionų).

Jauni „Uhlen Roth Lay“ vynai būna blyškiai geltonos, kartais žalsvos spalvos. Produktui bręstant spalva intensyvėja, o visiškai subrendęs vynas tampa malonios sodrios aukso spalvos. Vynų aromatams būdingas vaisių natų ir vos juntamų tipinių skalūno mineralų pokvapių žaismas – jie dažnai išskiriami dėl vėsaus metalinio, tačiau prislopinto aštrumo, burnoje paliekančio rafinuotą pojūtį. Daugeliu atvejų vynai pasižymi tik keletu žinomų vaisių aromatu. Kartais juntami prinokusių rudeninių obuolių pokvapiai, o kartais – subtilus našlaičių ir saldymedžio kvapas.

## Bendrosios analitinės savybės

Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	15,0
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5,0 g/l vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre)	1,08
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	250

*Specialių būdingų savybių turintis vynas („Prädikatswein“) („Auslese“)*

Baltieji „Riesling“ vynai brandinami „Uhlen Roth Lay“ valdoje. Yra trys vynuogių produktų rūšys, kurių kiekvienai būdingos šiek tiek skirtingos savybės: rūšinis vynas, specialių būdingų savybių turintis vynas („Prädikatswein“) ir „Sekt b.A.“ vynas (rūšinis putojantis vynas iš nustatytų regionų).

Jauni „Uhlen Roth Lay“ vynai būna blyškiai geltonos, kartais žalsvos spalvos. Produktui bręstant spalva intensyvėja, o visiškai subrendęs vynas tampa malonios sodrios aukso spalvos. Vynų aromatams būdingas vaisių natų ir vos juntamų tipinių skalūno mineralų pokvapių žaismas – jie dažnai išskiriami dėl vėsaus metalinio, tačiau prislopinto aštrumo, burnoje paliekančio rafinuotą pojūtį. Daugeliu atvejų vynai pasižymi tik keletu žinomų vaisių aromatu. Kartais juntami prinokusių rudeninių obuolių pokvapiai, o kartais – subtilus našlaičių ir saldymedžio kvapas. Pirmiau aprašytų aromatų ir skonių įvairovei būdingas saldumas, o „Auslese“ vynų saldumas – subtilus.

## Bendrosios analitinės savybės

Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	41,0
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	5,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	7,0 g/l vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre)	2,1
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	350

*Specialių būdingų savybių turintis vynas („Prädikatswein“) („Beerenauslese“, „Troockenbeerenauslese“ ir „Eiswein“)*

Baltieji „Riesling“ vynai brandinami „Uhlen Roth Lay“ valdoje. Yra trys vynuogių produktų rūšys, kurių kiekvienai būdingos šiek tiek skirtingos savybės: rūšinis vynas, specialių būdingų savybių turintis vynas („Prädikatswein“) ir „Sekt b.A.“ vynas (rūšinis putojantis vynas iš nustatytų regionų).

Jauni „Uhlen Roth Lay“ vynai būna blyškiai geltonos, kartais žalsvos spalvos. Produktui bręstant spalva intensyvėja, o visiškai subrendęs vynas tampa malonios sodrios aukso spalvos. Vynų aromatams būdingas vaisių natų ir vos juntamų tipinių skalūno mineralų pokvapių žaismas – jie dažnai išskiriami dėl vėsaus metalinio, tačiau prislopinto aštrumo, burnoje paliekančio rafinuotą pojūtį. Daugeliu atvejų vynai pasižymi tik keletu žinomų vaisių aromatų. Kartais juntami prinokusių rudeninių obuolių pokvapiai, o kartais – subtilus našlaičių ir saldymedžio kvapas. Pirmiau aprašytų aromatų ir skonių įvairovei būdingas saldumas: „Auslese“ vynų saldumas subtilus, o „Beerenauslese“ vynų – tirštesnis, gali būti ir su medaus prieskoniu. Šie vynų skonio aspektai dar ryškesni „Troockenbeerenauslese“ vynuose. „Eiswein“ vynai be pirmiau aprašytų aromatų ir skonių įvairovės pasižymi ir pikantišku rūgštumu.

## Bendrosios analitinės savybės

Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	41,0
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	5,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	7,0 miliekvivalento litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre)	2,1
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	400

*„Sekt b.A.“ (rūšinis putojantis vynas iš nustatytų regionų)*

Baltieji „Riesling“ vynai brandinami „Uhlen Roth Lay“ valdoje. Yra trys vynuogių produktų rūšys, kurių kiekvienai būdingos šiek tiek skirtingos savybės: rūšinis vynas, specialių būdingų savybių turintis vynas („Prädikatswein“) ir „Sekt b.A.“ vynas (rūšinis putojantis vynas iš nustatytų regionų).

Jauni „Uhlen Roth Lay“ vynai būna blyškiai geltonos, kartais žalsvos spalvos. Produktui bręstant spalva intensyvėja, o visiškai subrendęs vynas tampa malonios sodrios aukso spalvos. Vynų aromatams būdingas vaisių natų ir vos juntamų tipinių skalūno mineralų pokvapių žaismas – jie dažnai išskiriami dėl vėsaus metalinio, tačiau prislopinto aštrumo, burnoje paliekančio rafinuotą pojūtį. Daugeliu atvejų vynai pasižymi tik keletu žinomų vaisių aromatų. Kartais juntami prinokusių rudeninių obuolių pokvapiai, o kartais – subtilus našlaičių ir saldymedžio kvapas. Putojančio vyno gamyboje naudojamas anglies dioksidas sustiprina ir paryškina „Sekt b.A.“ vynamams būdingą pirmiau aprašytą „Prädikatswein“ vynų aromatų ir skonių įvairovę.

## Bendrosios analitinės savybės

Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	13,5
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5,0 g/l vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre)	1,08
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	185

## 5. Vyno gamybos metodai

a. *Pagrindiniai vynininkystės metodai*

Atitinkamas vynu gamybos apribojimas

Neleidžiama naudoti: kalio sorbato, lizocimo, dimetilo dikarbonato, elektrodializės, alkoholio kiekio mažinimo, kationų mainų, koncentravimo (koncentravimo šalčiu, osmoso, kūgio formos centrifugos), saldavimo vynuogių misa, ažuolo drožlių ir preparatų.

Rūšinis vinas

Specifinis vynininkystės metodas

Bent 88 ° pagal Eklslės skalę; didžiausias rūgštingumas = 7,5 g/l, pastiprinimas iki ne daugiau kaip 14,0 % tūrio.

Iki 100 ° pagal Eklslės skalę ir spirituoti vynai: didžiausias liekamojo cukraus kiekis = „pusiau sausas“ pagal Vyno įstatymą.

Daugiau kaip 100 ° pagal Eklslės skalę: didžiausias liekamojo cukraus kiekis = vynuogių misos svoris/3.

*Specialių būdingų savybių turintis vinas („Prädikatswein“), papildytas „Auslese“, „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“ ir „Eiswein“ vynais*

Specifinis vynininkystės metodas

„Auslese“: bent 105 ° pagal Eklslės skalę, mažiausias liekamojo cukraus kiekis = 90 g/l;

„Beerenauslese“: bent 130 ° pagal Eklslės skalę, mažiausias liekamojo cukraus kiekis = 150 g/l;

„Trockenbeerenauslese“: bent 180 ° pagal Eklslės skalę, mažiausias liekamojo cukraus kiekis = 180 g/l.

„Eiswein“: bent 130 ° pagal Eklslės skalę; mažiausias liekamojo cukraus kiekis = 150 g/l.

„Sekt b.A.“ (rūšinis putojantis vinas iš nustatytų regionų)

Specifinis vynininkystės metodas:

tradicinė fermentacija buteliuose.

b. *Didžiausia išeiga*

70 hektolitru iš vieno hektaro.

## 6. Nustatyta geografinė vietovė

„Uhlen Roth Lay“ vietovė yra SKVN „Mosel“ vietovės (registracijos Nr. PDO-DE-A1270) dalis. „Uhlen Roth Lay“ vynuogynai įsikūrę Koberno ir Viningeno vietovėse, kurios yra Majeno-Koblenco rajone, Reino krašto-Pfalco federalinėje žemėje. Uleno valda nuo neatmenamų laikų žinoma kaip „Uhlen Roth Lay“ – taip ji pavadinta pagal aukščiausią virš vynuogynų iškilusio miško tašką ir rausvos spalvos uolienas. Vietovė prasideda pirmaisiais vynuogynais Beltalio slėnyje – sklypais Nr. 262/54 ir 156/53 – ir baigiasi sklypais Nr. 6/1, 117/1 ir 2394/3.

SKVN „Uhlen Roth Lay“ žymimi produktai gali būti pagaminti registruotoje SKVN „Mosel“ vietovėje (registracijos Nr. PDO-DE-A1270). Nustatyta vietovė priklauso SKVN „Mosel“.

„Uhlen Roth Lay“ valda užima 15,97 ha plotą.

## 7. Pagrindinės vyninių vynuogių veislės

„Weißer Riesling“.

## 8. Ryšys (-iai) su geografine vietove

„Uhlen Roth Lay“ vynuogynai įsikūrę terasiniame Mozelio žemupio kraštovaizdyje. „Uhlen Roth Lay“ terasos išsidėsčiusios tradiciškai – jos orientuotos į pietus ir yra iškilusios maždaug 75–210 metrų virš jūros lygio. Vidutinė pastarųjų penkerių metų temperatūra buvo gana aukšta – 11,6 °C – kaip ir galima tikėtis tokia nedideliame aukštyje. Nedidelis kritulių kiekis (maždaug 620 mm) ir didelis saulės šviesos valandų skaičius (1 922) sukuria mikroklimatą, kuris ganėtinai skiriasi nuo kitų SKVN „Mosel“ vietovių ir dėl kurio susidaro sąlygos ypatingam vynuogių sunokimui (didelė potencinė alkoholio koncentracija su nedideliu rūgštingumu ir subrendusiais fenoliais). Sakoma, kad šie vynai itin išraiškingi ir labai sodraus skonio. Ypatingos „Uhlen Roth Lay“ regiono geologinės sąlygos padeda vynuogėms pasiekti fiziologinį sunokimą ir suformuoja išskirtinį čia gaminamų vynų skonį. Kalbant apie geologinį laikotarpį, „Uhlen Roth Lay“ regionas priklauso devono sistemai, apatinio devono serijai. Konkrečiau kalbant, vietovę sudaro Oberemso ir Lanšteino subsluoksnių nuosėdos (kurių sudėtyje yra Emso kvarcito) ir senesnė Hohenreino sluoksnių dalis. Uolienų sudėtyje daug magnio, aliuminio ir ypač geležies. Kai kurias uolienas sudaro 8 % geležies oksidų, tarp smėlio grūdelių išsidėsčiusių 0,25 mm dydžio žirneliais. Atskirus grūdelius jungia kvarcas – dėl jo uoliena tokia kieta. Susidaręs išdūlėjęs uolėtas dirvožemis yra pradžiažemis, kurį sudaro įvairūs skalūnai, daugiausia dumblingi ir smėlingi skalūnai. Dirvožemio pH mažesnis nei gretimose SKVN vietovėse (maždaug 6,0, palyginti su gretimomis vietovėmis, kuriose pH – 7,5). Tai, kad dirvožemio sudėtyje palyginti nedaug molio dalelių, bet daug akmens (daugiau kaip 50 %), reiškia, kad dirvožemis gerai praleidžia orą iki pat apatinių sluoksnių. Dėl to, taip pat dėl ypatingos mikrofloros bei mikrofaunos šio regiono vynai, palyginti su gretimose SKVN vietovėse gaminamais vynais, pasižymi labai skirtingomis organoleptinėmis savybėmis. Daugelis „Uhlen Roth Lay“ vynų yra itin rafinuoti. Jauni vynai paprastai būna labai prislopinti, tačiau gali būti labai ilgai brandinami. Žmogaus įtaka grindžiama tūkstančius metų besitęsiančia vynuogių auginimo tradicija. Meną sodinti vynuogynus terasose, sutvirtintose sausų akmenų sienomis, galima sieti su romėnų laikais. 380 mūsų eros metais romėnų poetas Ausonijus tokias konstrukcijas vadino „amfiteatrais“. Dar vienas tokios praktikos įrodymas yra terasose rastos romėnų monetos, kurios greičiausiai buvo skirtos aukojimui. Nuo tada šioje vietovėje gamintas vinas. Bėgant amžiams gamybos kokybė nuolat gerėjo, nes buvo išvestos naujos vynuogių veislės (nuo XIX a. pradžios – „Riesling“ veislė) ir nauji jų formavimo būdai (krūmo forma, formavimas ant kuolų ar vielos rėmų). Pastaraisiais dešimtmečiais dėl didėjančio sąmoningumo aplinkos apsaugos srityje imta vis mažiau ir mažiau naudoti labai tirpias mineralines trąšas. Todėl į dirvožemį grįžo natūralios mikrofloros ir mikrofaunos populiacijos. Dėl to maistinių medžiagų įsisavinimas ir katijonų mainų procesai vis dažniau susiję su simbiotine sudėtingų molekulių sąveika su ant šakniaplaukių randamais mikrobais. Šie mikrobai perneša dirvožemyje esančias specifines organines medžiagas ir mineralus, todėl vyno skonis tampa dar unikalesnis.

Pirmiau aprašytas ryšys vienodai taikomas ir „Sekt b.A.“ vynams.

## 9. Kitos pagrindinės sąlygos

*Teisinis pagrindas*

Nacionalinė teisė.

*Kitų sąlygų tipas*

Papildomi ženklavimo reikalavimai.

*Sąlygos aprašymas*

Etiketėse ir ant pakuočių pateiktina informacija apibrėžta galiojančiuose Europos Sąjungos, Vokietijos Federacinės Respublikos ir Reino krašto-Pfalco federalinės žemės įstatymuose ir kituose teisės aktuose. Prieš vartojant su šia kilmės vietos nuoroda susijusius tradicinius terminus, vinas turi būti oficialiai patikrintas. Tik tiems vynams, kurie atitiko su tuo oficialiu patikrinimu susijusius konkrečius reikalavimus, yra išduodamas oficialus patikrinimo numeris, kuris susideda iš kelių skaitmenų, nurodančių tikrinimo įstaigą, valdos numerį, patikrinimui pateiktų vynų skaičių ir metus, kuriais jie buvo pateikti arba kuriais buvo išduotas patikrinimo numeris. Etiketėje turi būti nurodytas patikrinimo numeris. Tradiciniai terminai „Qualitätswein“, „Prädikatswein“ ir „Sekt b.A.“ yra susiję su kilmės vietos nuoroda ir gali pakeisti SKVN nuorodą.

## Nuoroda į produkto specifikaciją

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

## KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO SPRENDIMAS

2018 m. rugpjūčio 3 d.

dėl Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 94 straipsnio 1 dalies d punkte nurodyto bendrojo dokumento ir nuorodos į paskelbtą vyno sektoriaus produkto specifikaciją paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*

(„Uhlen Laubach“ (SKVN))

(2018/C 277/05)

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2013 m. gruodžio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1308/2013, kuriuo nustatomas bendras žemės ūkio produktų rinkų organizavimas ir panaikinami Tarybos reglamentai (EEB) Nr. 922/72, (EEB) Nr. 234/79, (EB) Nr. 1037/2001 ir (EB) Nr. 1234/2007 <sup>(1)</sup>, ypač į jo 97 straipsnio 3 punktą,

kadangi:

- (1) Vokietija pateikė paraišką dėl pavadinimo „Uhlen Laubach“ apsaugos pagal Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 II dalies II antraštinės dalies I skyriaus 2 skirsnį;
- (2) Komisija išnagrino tą paraišką pagal Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 97 straipsnio 2 dalį ir padarė išvadą, kad ji atitinka to reglamento 93–96 straipsniuose, 97 straipsnio 1 dalyje ir 100–102 straipsniuose nustatytas sąlygas;
- (3) siekiant suteikti galimybę pagal Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 98 straipsnį pateikti prieštaravimo pareiškimą, *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* reikia paskelbti minėto reglamento 94 straipsnio 1 dalies d punkte nurodytą bendrąjį dokumentą ir nuorodą į produkto specifikaciją, paskelbtą vykstant išankstinei nacionalinei paraiškos dėl pavadinimo „Uhlen Laubach“ apsaugos nagrinėjimo procedūrai,

NUSPRENDĖ:

*Vienintelis straipsnis*

Pagal Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 94 straipsnio 1 dalies d punktą parengtas bendrasis dokumentas ir nuoroda į paskelbtą produkto „Uhlen Laubach“ (SKVN) specifikaciją pateikiami šio sprendimo priede.

Remiantis Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 98 straipsniu, per du mėnesius nuo šio sprendimo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* galima paprieštarauti šio straipsnio pirmoje pastraipoje nurodyto pavadinimo apsaugai.

Priimta Briuselyje 2018 m. rugpjūčio 3 d.

*Komisijos vardu*

Phil HOGAN

*Komisijos narys*

<sup>(1)</sup> OL L 347, 2013 12 20, p. 671.

## PRIEDAS

## BENDRASIS DOKUMENTAS

## „Uhlen Laubach“

## PDO-DE-02082

Paraiškos pateikimo data: 2015 3 26

## 1. Registruojamas (-i) pavadinimas (-ai)

„Uhlen Laubach“

## 2. Geografinės nuorodos tipas

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

## 3. Vynuogių produktų kategorijos

1. Vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

## 4. Vyno (-ų) aprašymas

Rūšinis vynas

Baltieji „Riesling“ vynai brandinami „Uhlen Laubach“ valdoje. Yra trys vynuogių produktų rūšys, kurių kiekvienai būdingos šiek tiek skirtingos savybės: rūšinis vynas, specialių būdingų savybių turintis vynas („Prädikatswein“) ir „Sekt b.A.“ vynas (rūšinis putojantis vynas iš nustatytų regionų).

Jauni „Uhlen Laubach“ vynai būna blyškiai geltonos, kartais žalsvos spalvos. Produktui bręstant spalva intensyvėja, o visiškai subrendęs vynas tampa malonios sodrios aukso spalvos. Vynų aromatams būdingas vaisių natų ir vos juntamų tipinių skalūno mineralų pokvapių žaismas. Kalkių kiekis pilkajame Laubacho skalūne sudaro 25–45 %, taigi tai viena kalkingiausių uolienu Mozelio regione. Tai paaiškina čia brandinamų vynų aromatą – jam dažnai būdingas vėsus dūmo ir lazdyno riešutų pokvapis, taip pat paprastai sodrus ir švelnus skonis. Daugelis vynų šilti ir aksominiai, pasižymintys patraukliu sodriu, giliu skoniu. Vynai kreminiai, paprastai juos galima gerti po labai trumpo brandinimo.

## Bendrosios analitinės savybės

Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	15,0
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5,0 g/l vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre)	1,08
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	250

Specialių būdingų savybių turintis vynas („Prädikatswein“), papildytas „Auslese“ vynais

Baltieji „Riesling“ vynai brandinami „Uhlen Laubach“ valdoje. Yra trys vynuogių produktų rūšys, kurių kiekvienai būdingos šiek tiek skirtingos savybės: rūšinis vynas, specialių būdingų savybių turintis vynas („Prädikatswein“) ir „Sekt b.A.“ vynas (rūšinis putojantis vynas iš nustatytų regionų).

Jauni „Uhlen Laubach“ vynai būna blyškiai geltonos, kartais žalsvos spalvos. Produktui bręstant spalva intensyvėja, o visiškai subrendęs vynas tampa malonios sodrios aukso spalvos. Vynų aromatams būdingas vaisių natų ir vos juntamų tipinių skalūno mineralų pokvapių žaismas. Kalkių kiekis pilkajame Laubacho skalūne sudaro 25–45 %, taigi tai viena kalkingiausių uolienu Mozelio regione. Tai paaiškina čia brandintų vynų aromatą – jam dažnai būdingas vėsus dūmo ir lazdyno riešutų pokvapis, taip pat paprastai sodrus ir švelnus skonis. Daugelis vynų šilti ir aksominiai, pasižymintys patraukliu sodriu, giliu skoniu. Vynai kreminiai, paprastai juos galima gerti po labai trumpo brandinimo. Aprašytų aromatų ir skonių įvairovei būdingas saldumas: „Auslese“ vynų saldumas subtilus, o „Beerenauslese“ vynų – tirštesnis, gali būti ir su medaus prieskoniu. Šie vynų skonio aspektai dar ryškesni „Troockenbeerenauslese“ vynuose. „Eiswein“ vynai be jau aprašytų aromatų ir skonių įvairovės pasižymi ir pikantišku rūgštumu.



## Bendrosios analitinės savybės

Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	41,0
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	5,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	7,0 g/l vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre)	2,1
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	350

*Specialių būdingų savybių turintis vynas („Prädikatswein“), papildytas „Beerenauslese“, „Troockenbeerenauslese“ ar „Eiswein“ pavadinimų vynais*

Baltieji „Riesling“ vynai brandinami „Uhlen Laubach“ valdoje. Yra trys vynuogių produktų rūšys, kurių kiekvienai būdingos šiek tiek skirtingos savybės: rūšinis vynas, specialių būdingų savybių turintis vynas („Prädikatswein“) ir „Sekt b.A.“ vynas (rūšinis putojantis vynas iš nustatytų regionų).

Jauni „Uhlen Laubach“ vynai būna blyškiai geltonos, kartais žalsvos spalvos. Produktui bręstant spalva intensyvėja, o visiškai subrendęs vynas tampa malonios sodrios aukso spalvos. Vynų aromatams būdingos įvairių vaisių natos ir vos juntamas tipinis skalūno mineralų pokvapis. Kalkių kiekis pilkajame Laubacho skalūne sudaro 25–45 %, taigi tai viena kalkingiausių uolienu Mozelio regione. Tai paaiškina čia brandintų vynų aromatą – jam dažnai būdingas vėsaus dūmo ir lazdyno riešutų pokvapis, taip pat paprastai sodrus ir švelnus skonis. Daugelis vynų šilti ir aksominiai, pasižymintys patraukliu sodriu, giliu skoniu. Vynai kreminiai, paprastai juos galima gerti po labai trumpo brandinimo. Aprašytų aromatų ir skonių įvairovei būdingas saldumas: „Auslese“ vynų saldumas subtilus, o „Beerenauslese“ vynų – tirštesnis, gali būti ir su medaus prieskoniu. Šie vynų skonio aspektai dar ryškesni „Troockenbeerenauslese“ vynuose. „Eiswein“ vynai be jau aprašytų aromatų ir skonių įvairovės pasižymi ir pikantišku rūgštumu.

## Bendrosios analitinės savybės

Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	41,0
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	5,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	7,0 miliekvivalento litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre)	2,1
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	400

*„Sekt b.A.“ (rūšinis putojantis vynas iš nustatytų regionų)*

Baltieji „Riesling“ vynai brandinami „Uhlen Laubach“ valdoje. Yra trys vynuogių produktų rūšys, kurių kiekvienai būdingos šiek tiek skirtingos savybės: rūšinis vynas, specialių būdingų savybių turintis vynas („Prädikatswein“) ir „Sekt b.A.“ vynas (rūšinis putojantis vynas iš nustatytų regionų).

Jauni „Uhlen Laubach“ vynai būna blyškiai geltonos, kartais žalsvos spalvos. Produktui bręstant spalva intensyvėja, o visiškai subrendęs vynas tampa malonios sodrios aukso spalvos. Vynų aromatams būdingas vaisių natų ir vos juntamų tipinių skalūno mineralų pokvapių žaismas. Kalkių kiekis pilkajame Laubacho skalūne sudaro 25–45 %, taigi tai viena kalkingiausių uolienu Mozelio regione. Tai paaiškina čia brandintų vynų aromatą – jam dažnai būdingas vėsaus dūmo ir lazdyno riešutų pokvapis, taip pat paprastai sodrus ir švelnus skonis. Daugelis vynų šilti ir aksominiai, pasižymintys patraukliu sodriu, giliu skoniu. Vynai kreminiai, paprastai juos galima gerti po labai trumpo brandinimo. Putojančio vyno gamyboje naudojamas anglies dioksidas sustiprina ir paryškina „Sekt b.A.“ vynamis būdingą pirmiau aprašytą „Prädikatswein“ vynų aromatų ir skonių įvairovę.

## Bendrosios analitinės savybės

Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	13,5
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5,0 g/l vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre)	1,08
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	185

## 5. Vyno gamybos metodai

a. *Pagrindiniai vynininkystės metodai*

Atitinkamas vynu gamybos apribojimas

Neleidžiama naudoti: kalio sorbato, lizocimo, dimetilo dikarbonato, elektrodializės, alkoholio kiekio mažinimo, kationų mainų, koncentravimo (koncentravimo šalčiu, osmoso, kūgio formos centrifugos), saldinimo vynuogių misa, ažuolo drožlių ir preparatų.

Rūšinis vinas

Specifinis vynininkystės metodas

Bent 88 ° pagal Eklslės skalę; didžiausias rūgštingumas = 7,5 g/l, pastiprinimas iki ne daugiau kaip 14,0 % tūrio.

Iki 100 ° pagal Eklslės skalę ir spirituoti vynai: didžiausias liekamojo cukraus kiekis = „pusiau sausas“ pagal Vyno įstatymą.

Daugiau kaip 100 ° pagal Eklslės skalę: didžiausias liekamojo cukraus kiekis = vynuogių misos svoris/3.

*Specialių būdingų savybių turintis vinas („Prädikatswein“)*

Specifinis vynininkystės metodas

„Auslese“: bent 105 ° pagal Eklslės skalę mažiausias liekamojo cukraus kiekis = 90 g/l;

„Beerenauslese“: bent 130 ° pagal Eklslės skalę, mažiausias liekamojo cukraus kiekis = 150 g/l;

„Trockenbeerenauslese“: bent 180 ° pagal Eklslės skalę, mažiausias liekamojo cukraus kiekis = 180 g/l.

„Eiswein“: bent 130 ° pagal Eklslės skalę; mažiausias liekamojo cukraus kiekis = 150 g/l.

„Sekt b.A.“ (rūšinis putojantis vinas iš nustatytų regionų)

Specifinis vynininkystės metodas: tradicinė fermentacija buteliuose.

b. *Didžiausia išeiga*

70 hektolitrių iš vieno hektaro.

## 6. Nustatyta geografinė vietovė

„Uhlen Laubach“ vietovė yra SKVN „Mosel“ vietovės (registracijos Nr. PDO-DE-A1270) dalis.

„Uhlen Laubach“ vynuogynai išsikūrę Viningeno vietovėje, kuri yra Majeno-Koblenco rajone, Reino krašto-Pfalco federalinėje žemėje. Ši Uleno regiono dalis vynu pasaulyje ir kitur daugiau kaip dešimt metų žinoma kaip Laubachas – tai pavadinimas, kilęs iš tiksliai čia randamo skalūno geologinės apibrėžties. Vietovė prasideda sklypais 256/112, 2571/118, 2581/119, 2398/0, 2395/3, 2393/0 ir baigiasi sklypu 2222/1.

SKVN „Uhlen Laubach“ žymimi produktai gali būti pagaminti registruotoje SKVN „Mosel“ vietovėje (registracijos Nr. PDO-DE-A1270). Nustatyta vietovė priklauso SKVN „Mosel“. „Uhlen Laubach“ valda užima 12,84 ha plotą.

## 7. Pagrindinės vyninių vynuogių veislės

„Weißer Riesling“.

## 8. Ryšys (-iai) su geografine vietove

„Uhlen Laubach“ vynuogynai išsidėstę terasiniame Mozelio žemupio kraštovaizdyje. „Uhlen Laubach“ terasos išsidėsčiusios tradiciškai – jos orientuotos į pietvakarius ir yra iškilusios maždaug 75–210 metrų virš jūros lygio. Vidutinė pastarųjų penkerių metų temperatūra buvo gana aukšta – 11,6 °C – kaip ir galima tikėtis tokia nedideliame aukštyje. Nedidelis kritulių kiekis (maždaug 620 mm) ir didelis saulės šviesos valandų skaičius (1 922) sukuria mikroklimatą, kuris ganėtinai skiriasi nuo kitų SKVN „Mosel“ vietovių ir dėl kurio susidaro sąlygos ypatingam vynuogių sunokimui (didelė potencinė alkoholio koncentracija su nedideliu rūgštingumu ir subrendusiais fenoliais). Sakoma, kad šie vynai itin išraiškingi ir labai sodrus skonio. Ypatingos „Uhlen Laubach“ regiono geologinės sąlygos padeda vynuogėms pasiekti fiziologinį sunokimą ir suformuoja išskirtinį čia gaminamų vynų skonį. Kalbant apie geologinį laikotarpį, „Uhlen Laubach“ regionas priklauso devono sistemai, apatinio devono serijai. Konkrečiau kalbant, vietovę sudaro Oberemso/Laubacho ir Lanšteino subsluoksnių nuosėdos ir Laubacho bei Hohenreino sluoksnių nuosėdos. Didelis šioje vietovėje randamo skalūno kalkių kiekis rodo vis labiau plokštėjantį jūros dugną. Ne daugiau kaip 10–20 metrų tropinės jūros gylyje iš pradžių buvo pakankamai deguonies, kad galėtų augti koralai ir moliuskai, kurie dabar įeina į skalūno sudėtį. Susidaręs išdūlėjęs uolėtas dirvožemis yra pradžiazemis, kurį sudaro įvairūs skalūnai, daugiausia dumblingi skalūnai. Kalkių kiekis dirvožemyje daug didesnis nei gretimose SKVN vietovėse, o tai reiškia, kad dirvožemio pH taip pat didesnis (7,5, palyginti su gretimomis vietovėmis, kuriose pH – 6,0). Atskiras dirvožemio daleles daugiausia jungia karbonatai. Tai, kad dirvožemio sudėtyje palyginti nedaug molio dalelių, bet daug akmens (daugiau kaip 50 %), reiškia, kad dirvožemis gerai praleidžia orą iki pat apatinių sluoksnių. Dėl to, taip pat dėl didelio kalkių kiekio ir ypatingos mikrofloros bei mikrofaunos šio regiono vynai, palyginti su gretimose SKVN vietovėse gaminamais vynais, visų pirma pasižymi labai skirtingomis organoleptinėmis savybėmis. „Uhlen Laubach“ vynai dažnai turi šiokių tokių dūmų kvapą. Paprastai sakoma, kad jų skonis sodrus, švelnus, minkštas ir aksominis. Jie labiau kreminiai, palyginti su vynais iš gretimų SKVN vietovių. Paprastai juos galima gerti po labai trumpo brandinimo. Žmogaus įtaka grindžiama tūkstančius metų besitęsiančia vynuogių auginimo tradicija. Meną sodinti vynuogynus terasose, sutvirtintose sausų akmenų sienomis, galima sieti su romėnų laikais. 380 mūsų eros metais romėnų poetas Ausonijus tokias konstrukcijas vadino „amfiteatrais“. Dar vienas tokios praktikos įrodymas yra terasose rastos romėnų monetos, kurios greičiausiai buvo skirtos aukojimui. Nuo tada šioje vietovėje gamintas vinas. Bėgant amžiams gamybos kokybė nuolat gerėjo, nes buvo išvestos naujos vynuogių veislės (nuo XIX a. pradžios – „Riesling“ veislė) ir nauji jų formavimo būdai (krūmo forma, formavimas ant kuolų ar vielos rėmų). Pastaraisiais dešimtmečiais dėl didėjančio sąmoningumo aplinkos apsaugos srityje imta vis mažiau ir mažiau naudoti labai tirpias mineralines trąšas. Todėl į dirvožemį grįžo natūralios mikrofloros ir mikrofaunos populiacijos. Dėl to maistinių medžiagų įsisavinimas ir katijonų mainų procesai vis dažniau susiję su simbiotine sudėtingų molekulių sąveika su ant šakniaplaukių randamais mikrobais. Šie mikrobai perneša dirvožemyje esančias specifines organines medžiagas ir mineralus, todėl vyno skonis tampa dar unikalesnis.

Pirmiau aprašytas ryšys vienodai taikomas ir „Sekt b.A.“ vynams.

## 9. Kitos pagrindinės sąlygos

*Teisinis pagrindas*

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose.

*Kitų sąlygų tipas*

Papildomi ženklavimo reikalavimai.

*Sąlygos aprašymas*

Etiketėse ir ant pakuočių pateiktina informacija apibrėžta galiojančiuose Europos Sąjungos, Vokietijos Federacinės Respublikos ir Reino krašto-Pfalco federalinės žemės įstatymuose ir kituose teisės aktuose. Prieš vartojant su šia kilmės vietos nuoroda susijusius tradicinius terminus, vinas turi būti oficialiai patikrintas. Tik tiems vynams, kurie atitiko su tuo oficialiu patikrinimu susijusius konkrečius reikalavimus, yra išduodamas oficialus patikrinimo numeris, kuris susideda iš kelių skaitmenų, nurodančių tikrinimo įstaigą, valdos numerį, patikrinimui pateiktų vynų skaičių ir metus, kuriais jie buvo pateikti arba kuriais buvo išduotas patikrinimo numeris. Etiketėje turi būti nurodytas patikrinimo numeris. Tradiciniai terminai „Qualitätswein“, „Prädikatswein“ ir „Sekt b.A.“ yra susiję su kilmės vietos nuoroda ir gali pakeisti SKVN nuorodą.

## Nuoroda į produkto specifikaciją

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

## V

(Nuomonės)

## PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

## EUROPOS KOMISIJA

## Išankstinis pranešimas apie koncentraciją

(Byla M.8966 – PGA Motors / Fiber / Bernard Participations)

(Tekstas svarbus EEE)

(2018/C 277/06)

1. 2018 m. liepos 31 d. Komisija gavo pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> 4 straipsnį pateiktą pranešimą apie siūlomą koncentraciją.

Šis pranešimas susijęs su šiomis įmonėmis:

- „PGA Motors SAS“ (toliau – „PGA Motors“, Prancūzija), priklausanti grupei „Emil Frey“,
- „Fiber SC“ (toliau – „Fiber“, Prancūzija),
- „Bernard Participations“ (Prancūzija).

Įmonė „PGA Motors“ įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte ir 4 dalyje, bendrą įmonės „Bernard Participations“ kontrolę.

Ši koncentracija vykdoma perkant akcijas.

2. Įmonių verslo veikla:

- „PGA Motors“: mažmeninė prekyba motorinėmis transporto priemonėmis ir atsarginėmis dalimis, susijusios remonto ir priežiūros paslaugos;
- „Fiber“: šeimos bendrovė, kontroliuojanti „Bernard Participations“;
- „Bernard Participations“: mažmeninė prekyba motorinėmis transporto priemonėmis ir atsarginėmis dalimis, susijusios remonto ir priežiūros paslaugos.

3. Preliminariai išnagrinėjusi pranešimą Europos Komisija mano, kad sandoriui, apie kurį pranešta, galėtų būti taikomas Susijungimų reglamentas. Europos Komisijai paliekama teisė dėl šio klausimo priimti galutinį sprendimą.

4. Komisija kviečia suinteresuotas trečiąsias šalis teikti pastabas dėl pasiūlyto veiksmo.

Pastabos Komisijai turi būti pateiktos ne vėliau kaip per 10 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo. Visoje korespondencijoje turėtų būti pateikiama ši nuoroda:

M.8966 – PGA Motors / Fiber / Bernard Participations

<sup>(1)</sup> OL L 24, 2004 1 29, p. 1 (Susijungimų reglamentas).

Pastabas Komisijai galima siųsti e. paštu, faksu arba paštu. Kontaktiniai duomenys:

E. paštas COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faksas +32 22964301

Pašto adresas

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

---

**Išankstinis pranešimas apie koncentraciją**  
**(Byla M.8879 – JERA Trading / LNG Optimisation)**  
**Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka**  
**(Tekstas svarbus EEE)**  
**(2018/C 277/07)**

1. 2018 m. liepos 31 d. Komisija gavo pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> 4 straipsnį pateiktą pranešimą apie siūlomą koncentraciją.

Šis pranešimas susijęs su šiomis įmonėmis:

- „JERA Trading Pte Ltd“ (toliau – „JERA Trading“, Singapūras), kurią bendrai kontroliuoja įmonės „Jera Co. Inc.“ (toliau – JERA, Japonija) ir „EDF Trading Limited“ (toliau – EDFT, Jungtinė Karalystė).
- „LNG Optimisation“ (Jungtinė Karalystė), priklausanti įmonei EDFT, kuri savo ruožtu yra įmonei „Electricité de France SA“ (toliau – EDF, Prancūzija) visiškai priklausanti patronuojamoji įmonė.

Įmonė „JERA Trading“ įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, išskirtinę įmonės EDFT vykdomo SGD prekybos ir optimizavimo verslo kontrolę (toliau – „SGD Optimisation“).

Koncentracija vykdoma perkant turta.

2. Įmonių verslo veikla:

- „JERA Trading“ vykdo prekybos anglimis bei krovniais ir optimizavimo veiklą, susijusią ir su fiziniais, ir su finansiniais produktais. Ją bendrai kontroliuoja įmonė JERA, kuri perka SGD ir kitas biržos prekes savo patronuojančiosioms įmonėms „TEPCO & Power, Inc.“ ir „Chubu Electric Power Co., Inc.“ (abi yra Japonijos komunalinių paslaugų įmonės), ir įmonė EDFT, užsiimanti prekyba SGD ir kitomis biržos prekėmis didmeninėje rinkoje ir savo patronuojančiosios įmonės EDF turto optimizavimu.
- „LNG Optimisation“ vykdo prekybos SGD ir optimizavimo veiklą.

3. Preliminariai išnagrinėjusi pranešimą Komisija mano, kad sandoriui, apie kurį pranešta, galėtų būti taikomas Susijungimų reglamentas. Komisijai paliekama teisė dėl šio klausimo priimti galutinį sprendimą.

Pagal Komisijos pranešimą dėl supaprastintos tam tikrų koncentracijų nagrinėjimo pagal Tarybos reglamentą (EB) Nr. 139/2004 procedūros <sup>(2)</sup> reikėtų pažymėti, kad šią bylą numatoma nagrinėti pranešime nurodyta tvarka.

4. Komisija kviečia suinteresuotas trečiąsias šalis teikti pastabas dėl pasiūlyto veiksmo.

Pastabos Komisijai turi būti pateiktos per 10 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo. Visoje korespondencijoje turėtų būti pateikiama ši nuoroda:

M.8879 – JERA Trading / LNG Optimisation

Pastabas Komisijai galima siųsti e. paštu, faksu arba paštu. Kontaktiniai duomenys:

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

Faksas: +32 22964301

Pašto adresas:

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

---

<sup>(1)</sup> OL L 24, 2004 1 29, p. 1 (Susijungimų reglamentas).

<sup>(2)</sup> OL C 366, 2013 12 14, p. 5.

**Išankstinis pranešimas apie koncentraciją****(Byla M.9010 – JAB / Pret A Manger)****(Tekstas svarbus EEE)**

(2018/C 277/08)

1. 2018 m. liepos 31 d. Komisija gavo pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> 4 straipsnį pateiktą pranešimą apie siūlomą koncentraciją.

Šis pranešimas susijęs su šiomis įmonėmis:

- „JAB Holdings B.V.“, kontroliuojama „JAB Holding Company S.à r.l.“ (toliau – JAB, Liuksemburgas);
- „PAM Group Limited“ (toliau – „Pret“, JK), kontroliuojama „Bridgpoint Advisers Limited“ valdomų fondų.

JAB įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, visą įmonės „Pret“ kontrolę.

Koncentracija vykdoma perkant akcijas.

2. Įmonių verslo veikla:

- JAB: turi akcijų arbatos prekės ženklų (įskaitant „Jacobs“, „Douwe Egberts“ ir „Tassimo“) versle, taip pat kepyklų, kavos, nealkoholinių gėrimų ir spurgų versle. Ji taip pat turi kontroliuojančių akcijų šiose Europos ekonominėje erdvėje (EEE) veiklą mažmeninės prekybos maistu ir gėrimais sektoriuje vykdančiose bendrovėse: „Krispy Kreme Doughnuts“, „Espresso House“, „Baresso“, „Balzac Coffee“, „Coffee Company“ ir „12oz Coffee Joint“. JAB taip pat visoje EEE tiekia didmena kavą ir kitus karštuosius gėrimus.
- „Pret“: yra maisto produktų ir gėrimų mažmeninė, siūlanti įvairius maisto produktus ir gėrimus, įskaitant sumuštinis, karštą maistą, salotas, sriubas, kepinis, užkandžius, šviežius vaisius, sultis ir ekologišką kavą. Ji turi prekybos vietas Jungtinėje Karalystėje, Prancūzijoje, Danijoje, Nyderlanduose ir už EEE ribų.

3. Preliminariai išnagrinėjusi pranešimą Komisija mano, kad sandoriui, apie kurį pranešta, galėtų būti taikomas Susijungimų reglamentas. Komisijai paliekama teisė dėl šio klausimo priimti galutinį sprendimą.

4. Komisija kviečia suinteresuotas trečiąsias šalis teikti pastabas dėl pasiūlyto veiksmo.

Pastabos Komisijai turi būti pateiktos per 10 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo. Visoje korespondencijoje turėtų būti pateikiama ši nuoroda:

M.9010 – JAB / Pret A Manger

Pastabas Komisijai galima siųsti e. paštu, faksu arba paštu. Kontaktiniai duomenys:

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

Faksas: +32 22964301

Pašto adresas:

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

---

<sup>(1)</sup> OL L 24, 2004 1 29, p. 1 (Susijungimų reglamentas).











ISSN 1977-0960 (elektroninis leidimas)  
ISSN 1725-521X (popierinis leidimas)



**Europos Sąjungos leidinių biuras**  
2985 Liuksemburgas  
LUXEMBURGAS

**LT**