



Saturs

II Informācija

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

**Eiropas Komisija**

2018/C 277/01	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.8953 – <i>Snam/DESFA</i> ) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	--	---

IV Paziņojumi

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

**Eiropas Komisija**

2018/C 277/02	Euro maiņas kurss .....	2
2018/C 277/03	Komisijas Īstenošanas lēmums (2018. gada 3. augusts) par to, lai <i>Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī</i> publicētu vienoto dokumentu, kas minēts Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 94. panta 1. punkta d) apakšpunktā, un atsauci uz produkta specifikācijas publikāciju attiecībā uz nosaukumu vīna nozarē (“Uhlen Blaufüsser Lay” / “Uhlen Blaufüßer Lay” (ACVN)) .....	3
2018/C 277/04	Komisijas Īstenošanas lēmums (2018. gada 3. augusts) par to, lai <i>Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī</i> publicētu vienoto dokumentu, kas minēts Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 94. panta 1. punkta d) apakšpunktā, un atsauci uz produkta specifikācijas publikāciju attiecībā uz nosaukumu vīna nozarē (“Uhlen Roth Lay” (ACVN)) .....	8

<sup>(1)</sup> Dokuments attiecas uz EEZ.

2018/C 277/05	Komisijas Īstenošanas lēmums (2018. gada 3. augusts) par to, lai <i>Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī</i> publicētu vienoto dokumentu, kas minēts Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 94. panta 1. punkta d) apakšpunktā, un atsauci uz produkta specifikācijas publikāciju attiecībā uz nosaukumu vīna nozarē (“Uhlen Laubach” (ACVN)) .....	13
---------------	---	----

---

## V Atzīnumi

### PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

#### **Eiropas Komisija**

2018/C 277/06	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.8966 – <i>PGA Motors / Fiber / Bernard Participations</i> ) <sup>(1)</sup> .....	18
2018/C 277/07	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.8879 – <i>JERA Trading / LNG Optimisation</i> ) – Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru <sup>(1)</sup> .....	20
2018/C 277/08	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.9010 – <i>JAB / Pret A Manger</i> ) <sup>(1)</sup> .....	21

<sup>(1)</sup> Dokuments attiecas uz EEZ.

## II

*(Informācija)*

## EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

## EIROPAS KOMISIJA

**Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju****(Lieta M.8953 – Snam/DESFA)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2018/C 277/01)

Komisija 2018. gada 13. jūlijā nolēma neiebilst pret iepriekš minēto paziņoto koncentrāciju un atzīt to par saderīgu ar iekšējo tirgu. Šis lēmums pamatots ar Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> 6. panta 1. punkta b) apakšpunktu. Pilns lēmuma teksts ir pieejams tikai angļu valodā, un to publicēs pēc tam, kad no teksta būs izņemta visa komercnoslēpumus saturošā informācija. Lēmums būs pieejams:

- Komisijas konkurences tīmekļa vietnes uzņēmumu apvienošanās sadaļā (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šajā tīmekļa vietnē ir pieejamas dažādas individuālo apvienošanās lēmumu meklēšanas iespējas, tostarp meklēšana pēc sabiedrības nosaukuma, lietas numura, datuma un nozaru kodiem,
- elektroniskā veidā *EUR-Lex* tīmekļa vietnē (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=lv>) ar dokumenta numuru 32018M8953. *EUR-Lex* piedāvā tiešsaistes piekļuvi Eiropas Savienības tiesību aktiem.

---

<sup>(1)</sup> OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp.

## IV

(Paziņojumi)

## EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

## EIROPAS KOMISIJA

**Euro maiņas kurss <sup>(1)</sup>****2018. gada 6. augusts**

(2018/C 277/02)

**1 euro =**

	Valūta	Maiņas kurss		Valūta	Maiņas kurss
USD	ASV dolārs	1,1543	CAD	Kanādas dolārs	1,5032
JPY	Japānas jena	128,68	HKD	Hongkongas dolārs	9,0605
DKK	Dānijas krona	7,4520	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,7154
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,89280	SGD	Singapūras dolārs	1,5799
SEK	Zviedrijas krona	10,3040	KRW	Dienvidkorejas vona	1 299,27
CHF	Šveices franks	1,1513	ZAR	Dienvidāfrikas rands	15,4967
ISK	Islandes krona	123,80	CNY	Ķīnas juaņa renminbi	7,9066
NOK	Norvēģijas krona	9,5325	HRK	Horvātijas kuna	7,4180
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	IDR	Indonēzijas rūpija	16 703,00
CZK	Čehijas krona	25,650	MYR	Malaizijas ringits	4,7090
HUF	Ungārijas forints	320,54	PHP	Filipīnu peso	61,036
PLN	Polijas zlots	4,2731	RUB	Krievijas rublis	73,4661
RON	Rumānijas leja	4,6272	THB	Taizemes bāts	38,496
TRY	Turcijas lira	5,9627	BRL	Brazīlijas reāls	4,2788
AUD	Austrālijas dolārs	1,5629	MXN	Meksikas peso	21,4484
			INR	Indijas rūpija	79,4900

<sup>(1)</sup> Datu avots: atsaucies maiņas kursu publicējusi ECB.

**KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS LĒMUMS****(2018. gada 3. augusts)**

**par to, lai Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī publicētu vienoto dokumentu, kas minēts Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 94. panta 1. punkta d) apakšpunktā, un atsauci uz produkta specifikācijas publikāciju attiecībā uz nosaukumu vīna nozarē**

**(“Uhlen Blaufüsser Lay” / “Uhlen Blaufüßer Lay” (ACVN))**

(2018/C 277/03)

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2013. gada 17. decembra Regulu (ES) Nr. 1308/2013, ar ko izveido lauksaimniecības produktu tirgu kopīgu organizāciju un atceļ Padomes Regulas (EEK) Nr. 922/72, (EEK) Nr. 234/79, (EK) Nr. 1037/2001 un (EK) Nr. 1234/2007 <sup>(1)</sup>, un jo īpaši tās 97. panta 3. punktu,

tā kā:

- (1) Vācija saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 II daļas II sadaļas I nodaļas 2. iedaļu ir nosūtījusi pieteikumu par nosaukuma “Uhlen Blaufüsser Lay” / “Uhlen Blaufüßer Lay” aizsardzību.
- (2) Komisija minēto pieteikumu ir pārbaudījusi saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 97. panta 2. punktu un ir secinājusi, ka minētās regulas 93.–96. pantā, 97. panta 1. punktā, 100., 101. un 102. pantā norādītie nosacījumi ir izpildīti.
- (3) Lai dotu iespēju iesniegt iebildumus paziņojumus saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 98. pantu, *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* būtu jāpublicē tās pašas regulas 94. panta 1. punkta d) apakšpunktā minētais vienotais dokuments un atsauce uz iepriekšējās valsts procedūras gaitā publicēto produkta specifikāciju, kura tikusi iesniegta, lai izskatītu pieteikumu par nosaukuma “Uhlen Blaufüsser Lay” / “Uhlen Blaufüßer Lay” aizsardzību,

IR NOLĒMUSI ŠĀDI.

*Vienīgais pants*

Vienotais dokuments, kas sagatavots saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 94. panta 1. punkta d) apakšpunktu, un atsauce uz produkta specifikācijas publikāciju attiecībā uz nosaukumu “Uhlen Blaufüsser Lay” / “Uhlen Blaufüßer Lay” (ACVN) ir sniegti šā lēmuma pielikumā.

Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 98. pantu šā lēmuma publikācija *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* dod tiesības divu mēnešu laikā pēc publicēšanas izteikt iebildumus pret šā panta pirmajā daļā norādītā nosaukuma aizsardzību.

Briselē, 2018. gada 3. augustā

*Komisijas vārdā –**Komisijas loceklis*

Phil HOGAN

<sup>(1)</sup> OV L 347, 20.12.2013., 671. lpp.

## PIELIKUMS

## VIENOTS DOKUMENTS

## “Uhlen Blaufüsser Lay” / “Uhlen Blaufüßer Lay”

## PDO-DE-02081

Pieteikuma iesniegšanas datums: 26.3.2015.

**1. Reģistrējams nosaukums vai nosaukumi**

“Uhlen Blaufüsser Lay” / “Uhlen Blaufüßer Lay”

**2. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

**3. Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

**4. Vīna (vīnu) apraksts**

Kvalitatīvs vīns

Balto *Riesling* vīnu nogatavina “Uhlen Blaufüsser Lay” saimniecībā. Ir trīs veidu vīnkopības produkti, un katram no tiem ir nedaudz atšķirīgas īpašības: kvalitatīvs vīns (*Qualitätswein*), vīns ar īpašiem elementiem (*Prädikatswein*), kvalitatīvs dzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem (*Sekt b.A.*).

Jauns *Uhlen Blaufüsser Lay* vīns ir bāli dzeltenā krāsā, reizēm zaļganā krāsā, kas kļūst intensīvāka, jo produkts vecāks, pirms tas pieņem bagātīgu, saldi zeltainu krāsu, kad vīns ir pilnībā nobriedis. Vīnu aromātu nosaka mijiedarbība starp augļainām notīm un tipiskām dabīgā šifera minerālu niansēm. Mālainākie nogulumi no dziļākajiem okeānu slāņiem dod *Uhlen Blaufüsser Lay* (*Uhlen Blaufüßer Lay*) garšu, ko bieži vien var raksturot kā “nedaudz vēsāku”. Pikantā mikrokristāliskā struktūra un minerālvielas bieži tik vieglītēm “dejo” uz mēles, ka atgādina aromātiskos jūras vējus. Dažos gados ir pat iespējams sagaršot sāļo jūras jodu.

## Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	15,0
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	11,5
Minimālais kopējais skābums:	izteikts vīnskābē – 5,0 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliēkvivalentos litrā):	1,08
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā):	250

Vīns ar īpašiem elementiem (*Prädikatswein*), ko papildina: Auslese

Balto *Riesling* vīnu nogatavina *Uhlen Blaufüsser Lay* saimniecībā. Ir trīs veidu vīnkopības produkti, un katram no tiem ir nedaudz atšķirīgas īpašības: kvalitatīvs vīns (*Qualitätswein*), vīns ar īpašiem elementiem (*Prädikatswein*), kvalitatīvs dzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem (*Sekt b.A.*).

Jauns *Uhlen Blaufüsser Lay* vīns ir bāli dzeltenā krāsā, reizēm zaļganā krāsā, kas kļūst intensīvāka, jo produkts vecāks, pirms tas pieņem bagātīgu, saldi zeltainu krāsu, kad vīns ir pilnībā nobriedis. Vīnu aromātu nosaka mijiedarbība starp augļainām notīm un tipiskām dabīgā šifera minerālu niansēm. Mālainākie nogulumi no dziļākajiem okeānu slāņiem dod *Uhlen Blaufüsser Lay* (*Uhlen Blaufüßer Lay*) garšu, ko bieži vien var raksturot kā “nedaudz vēsāku”. Pikantā mikrokristāliskā struktūra un minerālvielas bieži tik vieglītēm “dejo” uz mēles, ka atgādina aromātiskos jūras vējus. Dažos gados ir pat iespējams sagaršot sāļo jūras jodu. Iepriekš aprakstītajai smaržu un garšu buķetei pamatā ir saldums, kas *Auslese* vīnu gadījumā ir maigs.

## Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	41,0
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	5,5
Minimālais kopējais skābums:	izteikts vīnskābē – 7,0 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā):	2,1
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā):	350

Vīns ar īpašiem elementiem (Prädikatswein), ko papildina: Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein

Balto Riesling vīnu nogatavina Uhlen Blaufüsser Lay saimniecībā. Ir trīs veidu vīnkopības produkti, un katram no tiem ir nedaudz atšķirīgas īpašības: kvalitatīvs vīns (Qualitätswein), vīns ar īpašiem elementiem (Prädikatswein), kvalitatīvs dzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem (Sekt b.A.).

Jauns Uhlen Blaufüsser Lay vīns ir bāli dzeltenā krāsā, reizēm zaļganā krāsā, kas kļūst intensīvāka, jo produkts vecāks, pirms tas pieņem bagātīgu, saldi zeltainu krāsu, kad vīns ir pilnībā nobriedis. Vīnu aromātu nosaka mijiedarbība starp augļainām notīm un tipiskām dabīgā šifera minerālu niansēm. Mālainākie nogulumi no dziļākajiem okeānu slāņiem dod Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüsser Lay) garšu, ko bieži vien var raksturot kā “nedaudz vēsāku”. Pikantā mikrokristāliskā struktūra un minerālvielas bieži tik vieglītēm “dejo” uz mēles, ka atgādina aromātiskos jūras vējus. Dažos gados ir pat iespējams sagaršot sāļo jūras jodu. Iepriekš aprakstītajai smaržu un garšu buķetei pamatā ir saldums, kas Auslese vīnu gadījumā ir maigs, krēmīgāks Beerenauslese vīniem, un tajā var būt medus notis. Šie vīna aromātu aspekti ir vēl izteiktāki Trockenbeerenauslese vīniem. Eiswein vīniem iepriekš aprakstītā bagātīgā aromātu un garšu buķete ietver pikantu skābumu.

## Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	41,0
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	5,5
Minimālais kopējais skābums:	70 miliekvivalenti litrā
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā):	2,1
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā):	400

Kvalitatīvs dzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem (Sekt b.A.)

Balto Riesling vīnu nogatavina Uhlen Blaufüsser Lay saimniecībā. Ir trīs veidu vīnkopības produkti, un katram no tiem ir nedaudz atšķirīgas īpašības: kvalitatīvs vīns (Qualitätswein), vīns ar īpašiem elementiem (Prädikatswein), kvalitatīvs dzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem (Sekt b.A.).

Jauns Uhlen Blaufüsser Lay vīns ir bāli dzeltenā krāsā, reizēm zaļganā krāsā, kas kļūst intensīvāka, jo produkts vecāks, pirms tas pieņem bagātīgu, saldi zeltainu krāsu, kad vīns ir pilnībā nobriedis.

Vīnu aromātu nosaka mijiedarbība starp augļainām notīm un tipiskām dabīgā šifera minerālu niansēm. Mālainākie nogulumi no dziļākajiem okeānu slāņiem dod Uhlen Blaufüsser Lay (Uhlen Blaufüsser Lay) garšu, ko bieži vien var raksturot kā “nedaudz vēsāku”. Pikantā mikrokristāliskā struktūra un minerālvielas bieži tik vieglītēm “dejo” uz mēles, ka atgādina aromātiskos jūras vējus. Dažos gados ir pat iespējams sagaršot sāļo jūras jodu. Aprakstīto Prädikatswein vīnu aromātu un garšu buķeti Sekt b.A. vīnu gadījumā bagātina un pastiprina oglekļa dioksīds, ko izmanto dzirkstošā vīna ražošanai.

## Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	13,5
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	11,5
Minimālais kopējais skābums:	izteikts vīnskābē – 5,0 grammi uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā):	1,08
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā):	185

## 5. Vīndarības metodes

## a. Galvenās vīndarības metodes

Attiecīgie ierobežojumi vīndarīšanā

Nav pieļaujama: kālija sorbāta, lizocīma, dimetildikarbonāta pievienošana, elektrodialīzes apstrāde, spirta satura samazināšana, apstrāde ar katjonītiem, koncentrācija (kriokoncentrācija, osmoze, koniskā centrifūgas kolonna), saldīšana ar vīnogu misu, ozola skaidu vai preparātu pievienošana.

Kvalitatīvs vīns

Īpašā vīndarības metode

Vismaz 88 ° pēc Eksles skalas; maksimālais skābums = 7,5 g/l; stiprināšana maksimāli 14,0 tilp. %.

Līdz 100 ° pēc Eksles skalas un stiprinātie vīni: maksimālais atlieku cukura saturs = “pussausais” saskaņā ar vīna nozares tiesību aktiem.

Virš 100 ° pēc Eksles skalas: maksimālais atlieku cukura saturs = misas svars/3

Vīns ar īpašiem elementiem

Īpašā vīndarības metode

“Auslese”: vismaz 105 ° pēc Eksles skalas; minimālais atlieku cukura saturs = 90 g/l

“Beerenauslese”: vismaz 130 ° pēc Eksles skalas; minimālais atlieku cukura saturs = 150 g/l

“Trockenbeerenauslese”: vismaz 180 ° pēc Eksles skalas; minimālais atlieku cukura saturs = 180 g/l

“Eiswein”: vismaz 130 ° pēc Eksles skalas; minimālais atlieku cukura saturs = 150 g/l

Kvalitatīvs dzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem

Īpašā vīndarības metode: tradicionālā fermentācija pudelēs

## b. Maksimālās ražas

70 hektolitru no hektāra

## 6. Noteiktais apgabals

Uhlen Blaufüsser Lay ir daļa no ACVN “Mosel” (reģistrācijas Nr. PDO-DE-A1270).

Uhlen Blaufüsser Lay vīna dārzi atrodas Reinzemes-Pfalcs Mayen-Koblenz lauku apvidū Winningen apgabalā. Nosaukums “Blaufüsser Lay” ir reģistrēts zemesgrāmatā kā kopīpašumā esošs lauks. Vairāk nekā 10 gadus šis nosaukums ir norādīts uz etiķetēm kā norāde uz slānekļa iezu iegulu. Apzīmējums “Blumslay” (no *Blaufüsser Lay* – *Blauslay* – *Blooslay* – *Blumslay*) ir dialekta vārds, kas atgriezies augšvācu valodā un nozīmē skatu punktu virs vīna dārziem. Apgabals sākas ar zemes gabalu 2219/1 un zemāk gar upi beidzas ar zemes gabaliem 2179, 2181/1, 2186, 2190, 2189/2.

Produktu ar ACVN “Uhlen Blaufüsser Lay” var ražot reģistrētajā ACVN “Mosel” apgabalā (reģistrācijas Nr. PDO-DE-A1270). Noteiktais apgabals atrodas “Mosel” ACVN.

Uhlen Blaufüsser Lay saimniecības platība ir 1,96 ha.

## 7. Galvenās vīna vīnogu šķirnes

Weißer Riesling



## 8. Saiknes vai saikņu apraksts

*Uhlen Blaufüsser Lay* vīna dārzi iekļaujas Mozeles lejesteces terasveida ainavā. *Uhlen Blaufüsser Lay* terases tradicionālā veidā ir izkārtotas ar skatu uz dienvidrietumu pusi un atrodas aptuveni no 75 m līdz 210 m virs jūras līmeņa. Pēdējo piecu gadu vidējā temperatūra 11,6 °C ir relatīvi augsta, kas būtu sagaidāms tik nelielā augstumā. Nelielais nokrišņu daudzums (aptuveni 620 mm) un liels saulaino stundu skaits (1 922) rada mikroklimatu, kas ir diezgan atšķirīgs no pārējā "Mosel" ACVN apgabala un nosaka vīnogu īpašo gatavību (liels potenciālais spirta saturs ar mazu skābumu un nobrieduši fenoli). Saka, ka vīni ir ļoti izteiksmīgi un ar ļoti bagātīgu buķeti. Īpašie ģeoloģiskie apstākļi *Uhlen Blaufüsser Lay* reģionā ievērojami palīdz sasniegt vīnogu fizioloģiskās gatavības pakāpi un ietekmē to vīnu īpašo garšu, kuri tur tiek audzēti.

*Uhlen Blaufüsser Lay* ģeoloģiskā laika skala atbilst devona sistēmai, agrā devona sērijām. Konkrētāk apgabalu veido nogulsnes no *Oberems/Laubach* apakšlīmeņiem un vecākas nogulsnes no *Laubach* līmeņiem. Pieaugošo jūras dziļumu var redzēt arvien biežākās tumšā smilšmāla un slānekļa iegulās. Izdēdējusi klinšainā augsne, kuru veido šīs nogulsnes, ir dažāda veida māliem un smilšmāla slānekli bagātas regosola augsnes. Augstāks mālu saturs augsnē salīdzinājumā ar kaimiņu ACVN dod lielāku lauka ietilpību un zemāku vidējo augsnes temperatūru zemākajos slāņos. Tā rezultātā pastāv ievērojamas organoleptiskās atšķirības salīdzinājumā ar kaimiņu ACVN. *Uhlen Blaufüsser Lay* ir mazāka daļa augļu komponentes tās parasti pieklusinātajā garšas buķetē. Iegūto minerālu smaržas iespaidu turpina garša, radot sajūtu, ko bieži vien apraksta kā "smalku, vēsu, dzidru".

Cilvēku iedarbības pamatā ir vīnkopības tradīcijas, kas aizsākās jau pirms tūkstošiem gadu. Vīnogulāju stādīšana uz terasēm, kuras balsta sausā krāvuma akmens mūri, sākās jau romiešu laikos. Romiešu dzejnieks Ausonius 380. gadā šādas konstrukcijas nosaucis par amfiteātriem. Terasēs atrastās Romas monētas, kuras, iespējams, bija domātas kā ziedojumi, ir papildu pierādījums šai praksei. Kopš tiem laikiem vīnogas šajā apvidū ir audzētas vienmēr. Gadsimtu gaitā ražošanas kvalitāte tika pastāvīgi uzlabota, radot jaunas vīnogu šķirnes (kopš 19. gadsimta sākuma – *Riesling* šķirni) un jaunus veidus, kā vīnogulājus audzēt (kā krūmus, uz mietiem vai stieples rāmjos). Pēdējās desmitgadēs aizvien pieaugošā informētība par vides jautājumiem galvenokārt ir panākusi, ka arvien mazāk izmanto ļoti šķīstošus minerālmēslus. Tā rezultātā augsnē ir atgriezušās dabīgās mikrofloras un mikrofaunas populācijas, rosinot gan bārbas vielu uzsūkšanos, gan katjonu apmaiņas procesus, kas notiek arvien intensīvāk tādēļ, ka sarežģītas molekulas simbiotiski mijiedarbojas ar mikrobiem, kuri atrodas uz bārkšsāknēm. Šos mikrobus var izmantot kā saikni starp augsnē esošajām organiskajām vielām un minerālvielām, tādējādi padarot vīna buķeti vēl unikālāku.

Iepriekš aprakstītā saikne vienlīdz attiecas uz kvalitatīvu dzirkstošo vīnu no noteiktajiem reģioniem.

## 9. Būtiski papildu nosacījumi

*Tiesiskais regulējums*

Valsts tiesību akts

*Papildu nosacījuma veids*

Papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu

*Nosacījuma apraksts*

Informāciju, kas sniedzama uz etiķetes un iepakojuma, nosaka Eiropas Savienības, Vācijas Federatīvās Republikas un Reinzemes-Pfalca federālās zemes spēkā esošie tiesību akti un noteikumi. Pirms uz vīna etiķetes drīkst norādīt tradicionālos apzīmējumus, kas saistīti ar šo cilmes vietas nosaukumu, tam ir jāiztur oficiāla pārbaude. Tikai vīniem, kuri atbilst minētās oficiālās pārbaudes īpašajām prasībām, tiek piešķirts oficiālās pārbaudes numurs, kas katrs sastāv no vairākiem cipariem ("AP numurs") un norāda pārbaudes struktūru, saimniecības numuru, pārbaudei iesniegto vīnu skaitu un gadu, kurā tie tika iesniegti vai kurā piešķirts pārbaudes numurs. Pārbaūžu skaits jānorāda uz etiķetes. Tradicionālie apzīmējumi "Qualitätswein", "Prädikatswein" un "Sekt b.A." ir saistīti ar cilmes vietas nosaukumu un var aizstāt apzīmējumu "ACVN".

## Saite uz produkta specifikāciju

[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)

**KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS LĒMUMS****(2018. gada 3. augusts)****par to, lai Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī publicētu vienoto dokumentu, kas minēts Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 94. panta 1. punkta d) apakšpunktā, un atsauce uz produkta specifikācijas publikāciju attiecībā uz nosaukumu vīna nozarē****(“Uhlen Roth Lay” (ACVN))**

(2018/C 277/04)

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2013. gada 17. decembra Regulu (ES) Nr. 1308/2013, ar ko izveido lauksaimniecības produktu tirgu kopīgu organizāciju un atceļ Padomes Regulas (EEK) Nr. 922/72, (EEK) Nr. 234/79, (EK) Nr. 1037/2001 un (EK) Nr. 1234/2007 <sup>(1)</sup>, un jo īpaši tās 97. panta 3. punktu,

tā kā:

- (1) Vācija ir nosūtījusi pieteikumu nosaukuma “Uhlen Roth Lay” aizsardzībai saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 II daļas II sadaļas I nodaļas 2. iedaļu.
- (2) Komisija minēto pieteikumu ir pārbaudījusi saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 97. panta 2. punktu un ir secinājusi, ka minētās regulas 93.–96. pantā, 97. panta 1. punktā, 100., 101. un 102. pantā norādītie nosacījumi ir izpildīti.
- (3) Lai dotu iespēju iesniegt iebildumus paziņojumus saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 98. pantu, *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* būtu jāpublicē tās pašas regulas 94. panta 1. punkta d) apakšpunktā minētais vienotais dokuments un atsauce uz iepriekšējās valsts procedūras gaitā publicēto produkta specifikāciju, kura tikusi iesniegta, lai izskatītu pieteikumu par nosaukuma “Uhlen Roth Lay” aizsardzību,

IR NOLĒMUSI ŠĀDI.

*Vienīgais pants*

Vienotais dokuments, kas sagatavots saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 94. panta 1. punkta d) apakšpunktu, un atsauce uz produkta specifikācijas publikāciju attiecībā uz nosaukumu “Uhlen Roth Lay” (ACVN) ir sniegti šā lēmuma pielikumā.

Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 98. pantu šā lēmuma publikācija *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* dod tiesības divu mēnešu laikā pēc publicēšanas izteikt iebildumus pret šā panta pirmajā daļā norādītā nosaukuma aizsardzību.

Briselē, 2018. gada 3. augustā

*Komisijas vārdā –**Komisijas loceklis*

Phil HOGAN

---

<sup>(1)</sup> OV L 347, 20.12.2013., 671. lpp.

## PIELIKUMS

## VIENOTS DOKUMENTS

## “Uhlen Roth Lay”

## PDO-DE-02083

Pieteikuma iesniegšanas datums: 26.3.2015.

## 1. Reģistrējamais nosaukums vai nosaukumi

“Uhlen Roth Lay”

## 2. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

## 3. Vīnkopības produktu kategorijas

1. Vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

## 4. Vīna (vīnu) apraksts

Kvalitatīvs vīns

Balto *Riesling* vīnu nogatavina *Uhlen Roth Lay* saimniecībā. Ir trīs veidu vīnkopības produkti, un katram no tiem ir nedaudz atšķirīgas īpašības: kvalitatīvs vīns, vīns ar īpašiem elementiem (*Prädikatswein*) un *Sekt b.A.* (kvalitatīvs dzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem).

Jauns *Uhlen Roth Lay* vīns ir bāli dzeltenā krāsā, reizēm zaļganā krāsā, kas kļūst intensīvāka, jo produkts vecāks, pirms tas pieņem bagātīgu, saldi zeltainu krāsu, kad vīns ir pilnībā nobriedis. Vīnu aromātu nosaka tas, kā mijiedarbojas augļainās notis un tipiskās slānekļa minerālvielu nianšes, ko bieži raksturo vēss metālisks, bet ieturēts asums, kas rada izsmalcinātas garšas izjūtas. Vairumā gadījumu vīniem ir tikai dažas smaržas no zināmo augļu aromātu pasaules. Dažkārt ir jūtama gatavu rudens ābolu smarža, tomēr reizēm ir jūtama izsmalcināta vijolišu smarža apvienojumā ar lakricu.

## Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	15,0
Mīnīmālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	11,5
Mīnīmālais kopējais skābums:	Izteikts vīnskābē – 5,0 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā):	1,08
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā):	250

Vīns ar īpašiem elementiem (*Prädikatswein*) (*Auslese*)

Balto *Riesling* vīnu nogatavina *Uhlen Roth Lay* saimniecībā. Ir trīs veidu vīnkopības produkti, un katram no tiem ir nedaudz atšķirīgas īpašības: kvalitatīvs vīns, vīns ar īpašiem elementiem (*Prädikatswein*) un *Sekt b.A.* (kvalitatīvs dzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem).

Jauns *Uhlen Roth Lay* vīns ir bāli dzeltenā krāsā, reizēm zaļganā krāsā, kas kļūst intensīvāka, jo produkts vecāks, pirms tas pieņem bagātīgu, saldi zeltainu krāsu, kad vīns ir pilnībā nobriedis. Vīnu aromātu nosaka tas, kā mijiedarbojas augļainās notis un tipiskās slānekļa minerālvielu nianšes, ko bieži raksturo vēss metālisks, bet ieturēts asums, kas rada izsmalcinātas sajūtas mutē. Vairumā gadījumu vīniem ir tikai dažas smaržas no zināmo augļu aromātu pasaules. Dažkārt ir jūtama gatavu rudens ābolu smarža, tomēr reizēm ir jūtama maiga vijolišu smarža apvienojumā ar lakricu. Iepriekš aprakstītajai smaržu un garšu buķetei pamatā ir saldums, kas *Auslese* vīnu gadījumā ir maigs.

## Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	41,0
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	5,5
Minimālais kopējais skābums:	Izteikts vīnskābē – 7,0 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā):	2,1
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā):	350

Vīns ar īpašiem elementiem (Prädikatswein) (Beerenauslese, Trockenbeerenauslese un Eiswein)

Balto Riesling vīnu nogatavina Uhlen Roth Lay saimniecībā. Ir trīs veidu vīnkopības produkti, un katram no tiem ir nedaudz atšķirīgas īpašības: kvalitatīvs vīns, vīns ar īpašiem elementiem (Prädikatswein) un Sekt b.A. (kvalitatīvs dzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem).

Jauns Uhlen Roth Lay vīns ir bāli dzeltenā krāsā, reizēm zaļganā krāsā, kas kļūst intensīvāka, jo produkts vecāks, pirms tas pieņem bagātīgu, saldi zeltainu krāsu, kad vīns ir pilnībā nobriedis. Vīnu aromātu nosaka tas, kā mijiedarbojas augļainās notis un tipiskās slānekļa minerālvielu nianšes, ko bieži raksturo vēss metālisks, bet ieturēts asums, kas rada izsmalcinātas sajūtas mutē. Vairumā gadījumu vīniem ir tikai dažas smaržas no zināmo augļu aromātu pasaules. Dažkārt ir jūtama gatavu rudens ābolu smarža, tomēr reizēm ir jūtama izsmalcināta vijolišu smarža apvienojumā ar lakricu. Iepriekš aprakstītajai smaržu un garšu buķetei pamatā ir saldums, kas Auslese vīnu gadījumā ir maīgs, krēmīgāks Beerenauslese vīniem, un tajā var būt medus notis. Šie vīna aromātu aspekti ir vēl izteiktāki Trockenbeerenauslese vīniem. Eiswein vīniem iepriekš aprakstītā aromātu un garšu buķete ietver pikantu skābumu.

## Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	41,0
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	5,5
Minimālais kopējais skābums:	7,0 miliekvivalenti litrā
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā):	2,1
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā):	400

Sekt b.A. (kvalitatīvs dzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem)

Balto Riesling vīnu nogatavina Uhlen Roth Lay saimniecībā. Ir trīs veidu vīnkopības produkti, un katram no tiem ir nedaudz atšķirīgas īpašības: kvalitatīvs vīns, vīns ar īpašiem elementiem (Prädikatswein) un Sekt b.A. (kvalitatīvs dzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem).

Jauns Uhlen Roth Lay vīns ir bāli dzeltenā krāsā, reizēm zaļganā krāsā, kas kļūst intensīvāka, jo produkts vecāks, pirms tas pieņem bagātīgu, saldi zeltainu krāsu, kad vīns ir pilnībā nobriedis. Vīnu aromātu nosaka tas, kā mijiedarbojas augļainās notis un tipiskās slānekļa minerālvielu nianšes, ko bieži raksturo vēss metālisks, bet ieturēts asums, kas rada izsmalcinātas sajūtas mutē. Vairumā gadījumu vīniem ir tikai dažas smaržas no zināmo augļu aromātu pasaules. Dažkārt ir jūtama gatavu rudens ābolu smarža, tomēr reizēm ir jūtama izsmalcināta vijolišu smarža apvienojumā ar lakricu. Aprakstīto Prädikatswein vīnu aromātu un garšu buķeti Sekt b.A. vīnu gadījumā bagātina un pastiprina oglekļa dioksīds, ko izmanto dzirkstošā vīna ražošanai.

## Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	13,5
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	11,5
Minimālais kopējais skābums:	izteikts vīnskābē – 5,0 gramu uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā):	1,08
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā):	185

## 5. Vīndarības metodes

## a) Galvenās vīndarības metodes

Attiecīgie ierobežojumi vīndarīšanā

Nav pieļaujama: kālija sorbāta, lizocīma, dimetildikarbonāta pievienošana, elektrodialīzes apstrāde, spirta satura samazināšana, apstrāde ar katjonītiem, koncentrācija (kriokoncentrācija, osmoze, koniskā centrifūgas kolonna), saldināšana ar vīnogu misu, ozola skaidu vai preparātu pievienošana.

Kvalitatīvs vīns

Īpašā vīndarības metode

Vismaz 88 ° pēc Eksles skalas; maksimālais skābums = 7,5 g/l; stiprināšana maksimāli 14,0 tilp. %.

Līdz 100 ° pēc Eksles skalas un stiprinātie vīni: maksimālais atlieku cukura saturs = “pussausais” saskaņā ar vīna nozares tiesību aktiem.

Vīns 100 ° pēc Eksles skalas: maksimālais atlieku cukura saturs = misas svars/3

Vīns ar īpašiem elementiem (Prädikatswein), ko papildina: Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein

Īpašā vīndarības metode

Auslese: vismaz 105 ° pēc Eksles skalas; minimālais atlieku cukura saturs = 90 g/l

Beerenauslese: vismaz 130 ° pēc Eksles skalas; minimālais atlieku cukura saturs = 150 g/l

Trockenbeerenauslese: vismaz 180 ° pēc Eksles skalas; minimālais atlieku cukura saturs = 180 g/l

Eiswein: vismaz 130 ° pēc Eksles skalas; minimālais atlieku cukura saturs = 150 g/l

Sekt b.A. (kvalitatīvs dzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem)

Īpašā vīndarības metode:

tradicionālā fermentācija pudelēs

## b) Maksimālās ražas

70 hektolitru no hektāra

## 6. Noteiktais apgabals

*Uhlen Roth Lay* ir daļa no ACVN “Mosel” (reģistrācijas Nr. PDO-DE-A1270). *Uhlen Roth Lay* vīna dārzi atrodas Reinzeimes-Pfalcas federālās zemes *Mayen-Koblentz* lauku apvidū *Kobern* un *Winningen* apgabalos. Tie nosaukti tāpat kā augstākais punkts mežā vīns vīna dārziem un sarkanīgās klintīs, šo *Uhlen* īpašuma daļu kopš neatminamiem laikiem pazīst kā “Uhlen Roth Lay”. Apgabals sākas ar pirmajiem vīna dārziem virzienā lejup pa straumi aiz *Belltal* ielejas – ar zemesgabaliem Nr. 262/54 un Nr. 156/53 – un beidzas zemāk pie šādiem zemes gabaliem: Nr. 6/1, 117/1 un 2394/3.

Produktu ar ACVN “Uhlen Roth Lay” var ražot “Mosel” ACVN reģistrētajā apgabalā (reģistrācijas Nr. PDO-DE-A1270). Noteiktais apgabals ietilpst ACVN “Mosel”.

*Uhlen Roth Lay* saimniecības platība ir 15,97 ha.

## 7. Galvenās vīna vīnogu šķirnes

*Weißer Riesling*

## 8. Saiknes vai saikņu apraksts

*Uhlen Roth Lay* vīna dārzi iekļaujas Mozeles lejasceces terasveida ainavā. *Uhlen Roth Lay* terases tradicionālā veidā ir izkārtotas ar skatu uz dienvidiem un atrodas aptuveni no 75 m līdz 210 m virs jūras līmeņa. Pēdējo piecu gadu vidējā temperatūra 11,6 °C ir relatīvi augsta, kas būtu sagaidāms tik nelielā augstumā. Nelielais nokrišņu daudzums (aptuveni 620 mm) un liels saulaino stundu skaits (1 922) rada mikroklimatu, kas ir diezgan atšķirīgs no pārējā "Mosel" ACVN apgabala un nosaka vīnogu īpašo gatavību (liels potenciālais spirta saturs ar mazu skābumu un nobrieduši fenoli). Saka, ka vīni ir ļoti izteiksmīgi un ar ļoti bagātīgu buķeti. Īpašie ģeoloģiskie apstākļi *Uhlen Roth Lay* reģionā ievērojami palīdz sasniegt vīnogu fizioloģiskās gatavības pakāpi un ietekmē tur audzēto vīnu īpašo garšu. *Uhlen Roth Lay* ģeoloģiskā laika skala atbilst devona sistēmai, agrā devona sērijām. Konkrētāk apgabalu veido nogulsnes no *Oberems/Lahnstein* apakšlīmeņa, kas satur *Ems* kvarcītu, un *Hohenrhein* līmeņu vecākas daļas. Klintīs satur lielu daudzumu magnija, alumīnija un, jo īpaši, dzelzs. Dažu klinšu sastāvā dzelzs oksīdi ir 8 %, tie ieslēgti līdz 0,25 mm mazās bumbiņās smilšu graudu starpā. Atsevišķos graudus kopā satur kvarcs, kas padara klinti tik cietu. Rezultātā izdēdējusi klinšainā augsne ir regosols, kas sastāv no dažādiem slānekļiem, galvenokārt māsmilts un smilts. Augsnes pH ir zemāks nekā blakusesošajos ACVN apgabalos (aptuveni 6,0 salīdzinājumā ar 7,5 kaimiņu apgabalos). Apstākļi, ka augsne satur salīdzinoši maz māla daļiņu, taču tajā ir augsts akmens saturs (vairāk nekā 50 %), nozīmē, ka tai ir augsta gaisietilpība līdz pat zemākajiem slāņiem. Tas apvienojumā ar īpašu mikrofloru un mikrofaunu nozīmē, ka šā reģiona vīniem ir ļoti atšķirīgas organoleptiskās īpašības, salīdzinot ar tiem, kas ražoti kaimiņu ACVN apgabalos. Daudziem *Uhlen Roth Lay* vīniem ir ļoti izsmalcināts raksturs. Jaunajiem vīniem, lai gan parasti tie ir ļoti noslēgti, ir milzīgs izturēšanas potenciāls. Cilvēku iedarbības pamatā ir vīnkopības tradīcijas, kas aizsākās jau pirms tūkstošiem gadu. Vīnogulāju stādīšana uz terasēm, kuras balsta sausā krāvuma akmens mūri, sākās jau romiešu laikos. Romiešu dzejnieks Ausonijus 380. gadā šādas konstrukcijas nosaucis par amfiteātriem. Terasēs atrastās Romas monētas, kuras, iespējams, bija domātas kā ziedojumi, ir papildu pierādījums šai praksei. Kopš tiem laikiem vīnogas šajā apvidū ir audzētas vienmēr. Gadsimtu gaitā ražošanas kvalitāte tika pastāvīgi uzlabota, radot jaunas vīnogu šķirnes (kopš 19. gadsimta sākuma – *Riesling* šķirni) un jaunus veidus, kā vīnogulājus audzēt (kā krūmus, uz mietiem vai stieples rāmjos). Pēdējās desmitgadēs aizvien pieaugoša informētība par vides jautājumiem galvenokārt ir panākusi, ka arvien mazāk izmanto ļoti šķīstošus minerālmēslus. Tā rezultātā augsnē ir atgriezušās dabīgās mikrofloras un mikrofaunas populācijas, rosinot gan barības vielu uzsūkšanos, gan katjonu apmaiņas procesus, kas notiek arvien intensīvāk tādēļ, ka sarežģītas molekulas simbiotiski mijiedarbojas ar mikrobiem, kuri atrodas uz bārkšsāknēm. Šos mikrobus var izmantot kā saikni starp augsnē esošajām organiskajām vielām un minerālvielām, tādējādi padarot vīna buķeti vēl unikālāku.

Iepriekš aprakstītās saiknes vienlīdz attiecas uz *Sekt b.A.* vīniem.

## 9. Būtiski papildu nosacījumi

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids

Papildu marķējuma prasības

Nosacījuma apraksts

Informāciju, kas sniedzama uz etiķetes un iepakojuma, nosaka Eiropas Savienības, Vācijas Federatīvās Republikas un Reinzemes-Pfalcas federālās zemes spēkā esošie tiesību akti un noteikumi. Pirms uz vīna etiķetes drīkst norādīt tradicionālos apzīmējumus, kas saistīti ar šo cilmes vietas nosaukumu, tam ir jāiztur oficiāla pārbaude. Tikai vīniem, kuri atbilst minētās oficiālās pārbaudes īpašajām prasībām, tiek piešķirts oficiālās pārbaudes numurs, kas katrs sastāv no vairākiem cipariem un norāda pārbaudes iestādi, saimniecības numuru, pārbaudei iesniegto vīnu skaitu un gadu, kurā tie tika iesniegti vai kurā piešķirts pārbaudes numurs. Pārbaudes numurs jānorāda uz etiķetes. Tradicionālie apzīmējumi "Qualitätswein", "Prädikatswein" un "Sekt b.A." ir saistīti ar cilmes vietas nosaukumu un var aizstāt apzīmējumu "ACVN".

## Saite uz produkta specifiku

[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)

**KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS LĒMUMS****(2018. gada 3. augusts)****par to, lai Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī publicētu vienoto dokumentu, kas minēts Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 94. panta 1. punkta d) apakšpunktā, un atsauce uz produkta specifikācijas publikāciju attiecībā uz nosaukumu vīna nozarē****(“Uhlen Laubach” (ACVN))**

(2018/C 277/05)

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2013. gada 17. decembra Regulu (ES) Nr. 1308/2013, ar ko izveido lauksaimniecības produktu tirgu kopīgu organizāciju un atceļ Padomes Regulas (EEK) Nr. 922/72, (EEK) Nr. 234/79, (EK) Nr. 1037/2001 un (EK) Nr. 1234/2007 <sup>(1)</sup>, un jo īpaši tās 97. panta 3. punktu,

tā kā:

- (1) Vācija ir nosūtījusi pieteikumu nosaukuma “Uhlen Laubach” aizsardzībai saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 II daļas II sadaļas I nodaļas 2. iedaļu.
- (2) Komisija minēto pieteikumu ir pārbaudījusi saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 97. panta 2. punktu un ir secinājusi, ka minētās regulas 93.–96. pantā, 97. panta 1. punktā, 100., 101. un 102. pantā norādītie nosacījumi ir izpildīti.
- (3) Lai dotu iespēju iesniegt iebildumus paziņojumus saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 98. pantu, *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* būtu jāpublicē tās pašas regulas 94. panta 1. punkta d) apakšpunktā minētais vienotais dokuments un atsauce uz iepriekšējās valsts procedūras gaitā publicēto produkta specifikāciju, kura tikusi iesniegta, lai izskatītu pieteikumu par nosaukuma “Uhlen Laubach” aizsardzību,

IR NOLĒMUSI ŠĀDI.

*Vienīgais pants*

Vienotais dokuments, kas sagatavots saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 94. panta 1. punkta d) apakšpunktu, un atsauce uz produkta specifikācijas publikāciju attiecībā uz nosaukumu “Uhlen Laubach” (ACVN) ir sniegti šā lēmuma pielikumā.

Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 98. pantu šā lēmuma publikācija *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* dod tiesības divu mēnešu laikā pēc publicēšanas izteikt iebildumus pret šā panta pirmajā daļā norādītā nosaukuma aizsardzību.

Briselē, 2018. gada 3. augustā

Komisijas vārdā –

Komisijas loceklis

Phil HOGAN

---

<sup>(1)</sup> OV L 347, 20.12.2013., 671. lpp.

## PIELIKUMS

## VIENOTS DOKUMENTS

## “Uhlen Laubach”

## PDO-DE-02082

Pieteikuma iesniegšanas datums: 26.3.2015.

## 1. Reģistrējamais nosaukums vai nosaukumi

“Uhlen Laubach”

## 2. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

## 3. Vīnkopības produktu kategorijas

1. Vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

## 4. Vīna vai vīnu apraksts

Kvalitatīvs vīns

Balto *Riesling* vīnu nogatavina *Uhlen Laubach* saimniecībā. Ir trīs veidu vīnkopības produkti, un katram no tiem ir nedaudz atšķirīgas īpašības: kvalitatīvs vīns, vīns ar īpašiem elementiem (*Prädikatswein*) un *Sekt b.A.* (kvalitatīvs dzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem).

Jauns *Uhlen Laubach* vīns ir bāli dzeltenā krāsā, reizēm zaļganā krāsā, kas kļūst intensīvāka, jo produkts vecāks, pirms tas pieņem bagātīgu, piesātināti zeltainu krāsu, kad vīns ir pilnībā nobriedis. Vīnu aromātu nosaka mijiedarbība starp augļainām notīm un tipiskām slānekļa minerālu niansēm. Pelēkais *Laubach* slānekļis, kas satur 25–45 % kaļķakmens, ir viens no kaļķainākajiem Mozeles reģiona klinšakmeņiem. Tas izskaidro, kāpēc tur nogatavināto vīnu aromātā bieži vien ir vēsu dūmu un lazdu riekstu nianses un to garša parasti ir pilnīgāka un maiga. Daudzi no šiem vīniem ir silti un samtaini, un tiem piemīt valdzinošs buķetes pilnīgums un dziļums. Vīni ir krēmīgi un parasti gatavi dzeršanai pēc ļoti īsa nogatavināšanas perioda.

## Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	15,0
Mīnīmālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	11,5
Mīnīmālais kopējais skābums:	Izteikts vīnskābē – 5,0 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā):	1,08
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā):	250

Vīns ar īpašiem elementiem (*Prädikatswein*), ko papildina: Auslese

Balto *Riesling* vīnu nogatavina *Uhlen Laubach* saimniecībā. Ir trīs veidu vīnkopības produkti, un katram no tiem ir nedaudz atšķirīgas īpašības: kvalitatīvs vīns, vīns ar īpašiem elementiem (*Prädikatswein*) un *Sekt b.A.* (kvalitatīvs dzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem).

Jauns *Uhlen Laubach* vīns ir bāli dzeltenā krāsā, reizēm zaļganā krāsā, kas kļūst intensīvāka, jo produkts vecāks, pirms tas pieņem bagātīgu, piesātināti zeltainu krāsu, kad vīns ir pilnībā nobriedis. Vīnu aromātu nosaka mijiedarbība starp augļainām notīm un tipiskām slānekļa minerālu niansēm. Pelēkais *Laubach* slānekļis, kas satur 25–45 % kaļķakmens, ir viens no kaļķainākajiem Mozeles reģiona klinšakmeņiem. Tāpēc tur nogatavināto vīnu aromātā bieži vien ir vēsu dūmu un lazdu riekstu nianses, un to garša parasti ir pilnīgāka un maiga. Daudzi no šiem vīniem ir silti un samtaini, un tiem piemīt valdzinošs buķetes pilnīgums un dziļums. Vīni ir krēmīgi un parasti gatavi dzeršanai pēc ļoti īsa nogatavināšanas perioda. Iepriekš aprakstītajai smaržu un garšu buķetei pamatā ir saldums, kas *Auslese* vīnu gadījumā ir maigs, krēmīgāks *Beerenauslese* vīniem, un tajā var būt medus notis. Šie vīna aromātu aspekti ir vēl izteiktāki *Trockenbeerenauslese* vīniem. *Eiswein* vīniem iepriekš aprakstītā aromātu un garšu buķete ietver pikantu skābumu.



## Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	41,0
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	5,5
Minimālais kopējais skābums:	Izteikts vīnskābē – 7,0 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliiekivalentos litrā):	2,1
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā):	350

Vīns ar īpašiem elementiem (Prädikatswein) ar papildu apzīmējumu Beerenauslese, Trockenbeerenauslese vai Eiswein

Balto Riesling vīnu nogatavina Uhlen Laubach saimniecībā. Ir trīs veidu vīnkopības produkti, un katram no tiem ir nedaudz atšķirīgas īpašības: kvalitatīvs vīns, vīns ar īpašiem elementiem (Prädikatswein) un Sekt b.A. (kvalitatīvs dzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem).

Jauns Uhlen Laubach vīns ir bāli dzeltenā krāsā, reizēm zaļganā krāsā, kas kļūst intensīvāka, jo produkts vecāks, pirms tas pieņem bagātīgu, piesātināti zeltainu krāsu, kad vīns ir pilnībā nobriedis. Vīnu aromātu nosaka mijiedarbība starp augļainām notīm un tipiskām slānekļa minerālu niansēm. Pelēkais Laubach slānekļis, kas satur 25–45 % kaļķakmens, ir viens no kaļķainākajiem Mozeles reģiona klinšakmeņiem. Tāpēc tur nogatavināto vīnu aromātā bieži vien ir vēsu dūmu un lazdu riekstu nianses, un to garša parasti ir pilnīgāka un maiga. Daudzi no šiem vīniem ir silti un samtaini, un tiem piemīt valdzinošs buketes pilnīgums un dziļums. Vīni ir krēmīgi un parasti gatavi dzeršanai pēc ļoti īsa nogatavināšanas perioda. Iepriekš aprakstītajai smaržu un garšu buketi pamatā ir saldums, kas Auslese vīnu gadījumā ir maigs, krēmīgāks Beerenauslese vīniem, un tajā var būt medus notis. Šie vīna aromātu aspekti ir vēl izteiktāki Trockenbeerenauslese vīniem. Eiswein vīniem iepriekš aprakstītā aromātu un garšu buķete ietver pikantu skābumu.

## Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	41,0
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	5,5
Minimālais kopējais skābums:	7,0 miliiekivalenti litrā
Maksimālais gaistošais skābums (miliiekivalentos litrā):	2,1
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā):	400

Sekt b.A. (kvalitatīvs dzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem)

Balto Riesling vīnu nogatavina Uhlen Laubach saimniecībā. Ir trīs veidu vīnkopības produkti, un katram no tiem ir nedaudz atšķirīgas īpašības: kvalitatīvs vīns, vīns ar īpašiem elementiem (Prädikatswein) un Sekt b.A. (kvalitatīvs dzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem).

Jauns Uhlen Laubach vīns ir bāli dzeltenā krāsā, reizēm zaļganā krāsā, kas kļūst intensīvāka, jo produkts vecāks, pirms tas pieņem bagātīgu, piesātināti zeltainu krāsu, kad vīns ir pilnībā nobriedis. Vīnu aromātu nosaka mijiedarbība starp augļainām notīm un tipiskām slānekļa minerālu niansēm. Tas izskaidro, kāpēc tur nogatavināto vīnu aromātā bieži vien ir vēsu dūmu un lazdu riekstu nianses un to garša parasti ir pilnīgāka un maiga. Daudzi no šiem vīniem ir silti un samtaini, un tiem piemīt valdzinošs buketes pilnīgums un dziļums. Vīni ir krēmīgi un parasti gatavi dzeršanai pēc ļoti īsa nogatavināšanas perioda. Aprakstīto Prädikatswein vīnu aromātu un garšu buķeti Sekt b.A. vīnu gadījumā bagātina un pastiprina oglekļa dioksīds, ko izmanto dzirkstošā vīna ražošanai.

## Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	13,5
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	11,5
Minimālais kopējais skābums:	Izteikts vīnskābē – 5,0 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā):	1,08
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā):	185

## 5. Vīndarības metodes

a) *Galvenās vīndarības metodes*

Attiecīgie ierobežojumi vīndarišanā

Nav pieļaujama: kālija sorbāta, lizočīma, dimetildikarbonāta pievienošana, elektrodialīzes apstrāde, spirta satura samazināšana, apstrāde ar katjonītiem, koncentrācija (kriokoncentrācija, osmoze, koniskā centrifūgas kolonna), saldīšana ar vīnogu misu, ozola skaidu vai preparātu pievienošana.

Kvalitatīvs vīns

Īpašā vīndarības metode

Vismaz 88 ° pēc Eksles skalas; maksimālais skābums = 7,5 g/l; stiprināšana līdz maksimāli 14,0 tilp. %.

Līdz 100 ° pēc Eksles skalas un stiprinātie vīni: maksimālais atlieku cukura saturs = "pussausais" saskaņā ar vīna nozares tiesību aktiem.

Virš 100 ° pēc Eksles skalas: maksimālais atlieku cukura saturs = misas svars/3

Vīns ar īpašiem elementiem (Prädikatswein)

Īpašā vīndarības metode

Auslese: vismaz 105 ° pēc Eksles skalas; minimālais atlieku cukura saturs = 90 g/l

Beerenauslese: vismaz 130 ° pēc Eksles skalas; minimālais atlieku cukura saturs = 150 g/l

Trockenbeerenauslese: vismaz 180 ° pēc Eksles skalas; minimālais atlieku cukura saturs = 180 g/l

Eiswein: vismaz 130 ° pēc Eksles skalas; minimālais atlieku cukura saturs = 150 g/l

Sekt b.A. (kvalitatīvs dzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem)

Īpašā vīndarības metode: tradicionālā fermentācija pudelēs

b) *Maksimālās ražas*

70 hektolitru no hektāra

## 6. Noteiktais apgabals

*Uhlen Laubach* ir daļa no ACVN "Mosel" (reģistrācijas Nr. PDO-DE-A1270).

*Uhlen Laubach* vīna dārzi atrodas Reinzemes-Pfalcas federālās zemes *Mayen-Koblenz* lauku apvidū *Winningen* apgabalā. Šī *Uhlen* reģiona daļa jau vairāk nekā 10 gadus vīnu pasaulē un citviet zināma kā *Laubach*; nosaukums izriet no šajā apgabalā sastopamā slānekļa precīzās ģeoloģiskās definīcijas. Apgabals sākas virzienā lejup pa straumi ar zemesgabaliem 256/112, 2571/118, 2581/119, 2398/0, 2395/3 un 2393/0 un beidzas virzienā lejup pa straumi ar zemesgabalu 2222/1.

Produktus ar ACVN "Uhlen Laubach" var ražot reģistrētajā ACVN apgabalā "Mosel" (reģistrācijas Nr. PDO-DE-A1270). Noteiktais apgabals ietilpst ACVN "Mosel". *Uhlen Laubach* saimniecības platība ir 12,84 ha.

## 7. Galvenās vīna vīnogu šķirnes

*Weißer Riesling*

## 8. Saiknes vai saikņu apraksts

*Uhlen Laubach* vīna dārzi iekļaujas Mozeles lejasveida ainavā. *Uhlen Laubach* terases tradicionālā veidā ir izkārtotas ar skatu uz dienvidrietumu pusi un atrodas aptuveni 75–210 m virs jūras līmeņa. Pēdējo piecu gadu vidējā temperatūra 11,6 °C ir relatīvi augsta, kas būtu sagaidāms tik nelielā augstumā. Nelielais nokrišņu daudzums (aptuveni 620 mm) un liels saulaino stundu skaits (1 922) rada mikroklimatu, kas ir diezgan atšķirīgs no citiem “Mosel” ACVN apgabaliem un nosaka vīnogu īpašo gatavību (liels potenciālais spirta saturs ar mazu skābumu un nobrieduši fenoli). Saka, ka vīni ir ļoti izteiksmīgi un ar ļoti bagātīgu buketi. Īpašie ģeoloģiskie apstākļi *Uhlen Laubach* reģiona palīdz sasniegt vīnogu fizioloģiskās gatavības pakāpi un ietekmē tur audzēto vīnu īpašo garšu. *Uhlen Laubach* ģeoloģiskā laika skala atbilst devona sistēmai, agrā devona sērijām. Konkrētāk apgabalu veido nogulsnes no *Oberems/Laubach* un *Lahnstein* apakšlīmeņiem un *Laubach* un *Hohenrhein* slāņiem. Lielais kaļķakmens saturs šajā apgabalā sastopamajā slānekļi norāda uz aizvien lielāku jūras gultnes izlīdzināšanos. Ne vairāk kā 10–20 m dziļajā tropiskajā jūrā sākotnēji bija pietiekami daudz skābekļa, lai tajā varētu augt korāļi un gliemenes, kas tagad atrodas slānekļi. Rezultātā izdēdējusi klinšainā augsne ir regosols, kas sastāv no dažādiem slānekļiem, galvenokārt mālsmits. Kaļķakmens saturs augsnē ir daudz lielāks nekā blakusesošajos ACVN apgabalos, un tas nozīmē, ka arī augsnes pH ir lielāks (7,5 salīdzinājumā ar 6,0 blakusesošajos apgabalos). Atsevišķās augsnes daļiņas kopā satur galvenokārt karbonāti. Apstākļi, ka augsne satur salīdzinoši maz māla daļiņu, taču tajā ir augsts akmens saturs (vairāk nekā 50 %), nozīmē, ka tai ir augsta gaisietilpība līdz pat zemākajiem slāņiem. Šis apstākļi apvienojumā ar lielo kaļķakmens saturu un īpašo mikrofloru un mikrofaunu jo sevišķi nozīmē, ka šā reģiona vīnu organoleptiskās īpašības ir ļoti atšķirīgas salīdzinājumā ar vīniem, kas ražoti blakusesošajos ACVN apgabalos. *Uhlen Laubach* vīniem bieži vien ir viegli dūmaina smarža. Parasti teic, ka to garša ir bagātīga un viegla, maiga un samtaina. Tie ir daudz krēmīgāki nekā blakusesošajos ACVN apgabalos ražotie vīni. Tie parasti ir gatavi dzeršanai pēc ļoti īsa nogatavināšanas perioda. Cilvēku iedarbības pamatā ir vīnkopības tradīcijas, kas aizsākās jau pirms tūkstošiem gadu. Vīnogulāju stādīšana uz terasēm, kuras balsta sausā krāvuma akmens mūri, sākās jau romiešu laikos. Romiešu dzejnieks Ausonijus 380. gadā šādas konstrukcijas nosaucis par amfiteātriem. Terasēs atrastās Romas monētas, kuras, iespējams, bija domātas kā ziedojumi, ir papildu pierādījums šai praksei. Kopš tiem laikiem vīnogas šajā apvidū ir audzētas vienmēr. Gadsimtu gaitā ražošanas kvalitāte tika pastāvīgi uzlabota, radot jaunas vīnogu šķirnes (kopš 19. gadsimta sākuma – *Riesling* šķirni) un jaunus veidus, kā vīnogulājus audzēt (kā krūmus, uz mietiem vai stieples rāmjos). Pēdējās desmitgadēs aizvien pieaugoša informētība par vides jautājumiem galvenokārt ir panākusi, ka arvien mazāk izmanto ļoti šķīstošus minerālmēslus. Tā rezultātā augsnē ir atgriezušās dabīgās mikrofloras un mikrofaunas populācijas, rosinot gan barības vielu uzsūkšanos, gan katjonu apmaiņas procesus, kas notiek arvien intensīvāk tādēļ, ka sarežģītas molekulas simbiotiski mijiedarbojas ar mikrobiem, kuri atrodas uz bārkšsāknēm. Šos mikrobus var izmantot kā saikni starp augsnē esošajām organiskajām vielām un minerālvielām, tādējādi padarot vīna buketi vēl unikālāku.

Iepriekš aprakstītā saikne vienlīdz attiecas uz *Sekt b.A.* vīniem.

## 9. Būtiski papildu nosacījumi

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību aktos

Papildu nosacījuma veids

Papildu marķējuma prasības

Nosacījuma apraksts

Informāciju, kas sniedzama uz etiķetēm un iepakojuma, nosaka Eiropas Savienības, Vācijas Federatīvās Republikas un Reinzemes-Pfalcas federālās zemes spēkā esošie tiesību akti un noteikumi. Pirms uz vīna etiķetes drīkst norādīt tradicionālos apzīmējumus, kas saistīti ar šo cilmes vietas nosaukumu, tam ir jāiztur oficiāla pārbaude. Tikai vīniem, kuri atbilst minētās oficiālās pārbaudes īpašajām prasībām, tiek piešķirts oficiālās pārbaudes numurs, kas sastāv no vairākiem cipariem un norāda pārbaudes iestādi, saimniecības numuru, pārbaudei iesniegto vīnu skaitu un gadu, kurā tie tika iesniegti vai kurā piešķirts pārbaudes numurs. Pārbaudes numurs jānorāda uz etiķetes. Tradicionālie apzīmējumi “Qualitätswein”, “Prädikatswein” un “Sekt b.A.” ir saistīti ar cilmes vietas nosaukumu un var aizstāt apzīmējumu “ACVN”.

## Saite uz produkta specifikāciju

[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

(Atzīnumi)

## PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

## EIROPAS KOMISIJA

## Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju

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

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2018/C 277/06)

1. Komisija 2017. gada 31. jūlijā saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004<sup>(1)</sup> 4. pantu.

Šis paziņojums attiecas uz šādiem uzņēmumiem:

- *PGA Motors SAS* (“*PGA Motors*”, Francija), kas pieder *Emil Frey* grupai,
- *Fiber SC* (“*Fiber*”, Francija),
- *Bernard Participations* (Francija).

*PGA Motors* Apvienošanās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta un 3. panta 4. punkta nozīmē iegūst kopīgu kontroli pār uzņēmumu *Bernard Participations*.

Koncentrācija tiek veikta, iegādājoties daļas.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- *PGA Motors*: mehānisko transportlīdzekļu un rezerves daļu izplatīšana mazumtirdzniecībā, kā arī saistītie remonta un tehniskās apkopes pakalpojumi,
- *Fiber*: ģimenes kontrolakciju sabiedrība, kas ir kontrolpaketes turētājs *Bernard Participations*,
- *Bernard Participations*: mehānisko transportlīdzekļu un rezerves daļu izplatīšana mazumtirdzniecībā, kā arī saistītie remonta un tehniskās apkopes pakalpojumi.

3. Iepriekšējā pārbaudē Komisija konstatē, ka uz paziņoto darījumu, iespējams, attiecas Apvienošanās regulas darbības joma. Tomēr galīgais lēmums šajā jautājumā netiek pieņemts.

4. Komisija aicina ieinteresētās trešās personas iesniegt tai savus iespējamus apsvērumus par ierosināto darījumu.

Apsvērumiem jānonāk Komisijā ne vēlāk kā 10 dienu laikā pēc šīs publikācijas datuma. Vienmēr jānorāda šāda atsauce:

M.8966 – *PGA Motors / Fiber / Bernard Participations*

<sup>(1)</sup> OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp. (“Apvienošanās regula”).

Apsvērumus Komisijai var nosūtīt pa e-pastu, pa faksu vai pa pastu. Lūdzu, izmantojiet šādu kontaktinformāciju:

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

Fakss +32 22964301

Pasta adrese:

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

---

**Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju**  
**(Lieta M.8879 – JERA Trading / LNG Optimisation)**  
**Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru**  
**(Dokuments attiecas uz EEZ)**  
(2018/C 277/07)

1. Komisija 2018. gada 31. jūlijā saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> 4. pantu.

Šis paziņojums attiecas uz šādiem uzņēmumiem:

- JERA Trading Pte Ltd (“JERA Trading”, Singapūra), ko kopīgi kontrolē Jera Co. Inc. (“JERA”, Japāna) un EDF Trading Limited (“EDFT”, Apvienotā Karaliste),
- LNG Optimisation (Apvienotā Karaliste), kas pieder EDFT, kurš savukārt ir Electricité de France SA (“EDF”, Francija) pilnībā piederošs meitasuzņēmums.

JERA Trading iegūst Apvienošanās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta izpratnē vienpersonīgu kontroli pār EDFT LNG tirdzniecības un optimizācijas darbību (“LNG Optimisation”).

Koncentrācija tiek veikta, iegādājoties aktīvus.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- JERA Trading darbojas akmeņogļu un kravu tirdzniecības un optimizācijas jomā, kas ietver gan fiziskas ogles, gan finanšu produktus. To kopīgi kontrolē JERA, kas nodarbojas ar LNG un citu preču iegādi saviem mātesuzņēmumiem Tepco Fuel & Power, Inc. un Chubu Electric Power Co., Inc., kuri abi ir Japānas komunālo pakalpojumu uzņēmumi, un EDFT, kas tirgo LNG un citas preces vairumtirdzniecības tirgū un optimizē aktīvus tā mātesuzņēmumam EDF,
- LNG Optimisation darbojas LNG tirdzniecības un optimizācijas jomā.

3. Iepriekšējā pārbaudē Komisija konstatē, ka uz paziņoto darījumu, iespējams, attiecas Apvienošanās regulas darbības joma. Tomēr galīgais lēmums šajā jautājumā netiek pieņemts.

Ievērojot Komisijas paziņojumu par vienkāršotu procedūru dažu koncentrācijas procesu izskatīšanai saskaņā ar Padomes Regulu (EK) Nr. 139/2004 <sup>(2)</sup>, jānorāda, ka šī lieta ir nododama izskatīšanai atbilstoši procedūrai, kas paredzēta šajā paziņojumā.

4. Komisija aicina ieinteresētās trešās personas iesniegt tai savus iespējamus apsvērumus par ierosināto darījumu.

Apsvērumiem jānonāk Komisijā ne vēlāk kā 10 dienu laikā no šīs publikācijas datuma. Vienmēr jānorāda šāda atsauce:

M.8879 – JERA Trading / LNG Optimisation

Apsvērumus Komisijai var nosūtīt pa e-pastu, pa faksu vai pa pastu. Lūdzu, izmantojiet šādu kontaktinformāciju:

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

Fakss +32 22964301

Pasta adrese:

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

<sup>(1)</sup> OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp. (“Apvienošanās regula”).

<sup>(2)</sup> OV C 366, 14.12.2013., 5. lpp.

**Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju****(Lieta M.9010 – JAB / Pret A Manger)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2018/C 277/08)

1. Komisija 2018. gada 31. jūlijā saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004<sup>(1)</sup> 4. pantu.

Šis paziņojums attiecas uz šādiem uzņēmumiem:

- JAB Holdings B.V., ko kontrolē JAB Holding Company S.à r.l. ("JAB", Luksemburga),
- PAM Group Limited ("Pret", Apvienotā Karaliste), ko kontrolē fonds, kuru pārvalda Bridgepoint Advisers Limited.

JAB Apvienošanās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta izpratnē iegūst pilnīgu kontroli pār Pret.

Koncentrācija tiek veikta, iegādājoties daļas.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- JAB: JAB piedalās uzņēmumos, kas darbojas tējas zīmolu, kafijas zīmolu (tostarp *Jacobs*, *Douwe Egberts* un *Tasmo*) un maizes, kafijas, bezalkoholisko dzērienu un virtuļu nozarē. JAB pieder kontrolācijas šādos uzņēmumos, kas darbojas pārtikas un dzērienu mazumtirdzniecības nozarē EEZ: *Krispy Kreme Doughnuts*, *Espresso House*, *Baresso*, *Balzac Coffee*, *Coffee Company* un *12oz Coffee Joint*. JAB nodarbojas arī ar kafijas un citu karsto dzērienu piegādi vairumtirdzniecībā visā EEZ,
- Pret: Pret ir pārtikas un dzērienu mazumtirgotājs, kas piedāvā plašu pārtikas un dzērienu klāstu, tostarp sviestmaizes, karstus ēdienus, salātus, zupas, maizes izstrādājumus, uzkodas, svaigus augļus, sulas un bioloģisko kafiju. Pret ir tirdzniecības vietas Apvienotajā Karalistē, Francijā, Dānijā, Nīderlandē un ārpus EEZ.

3. Iepriekšējā pārbaudē Komisija konstatē, ka uz paziņoto darījumu, iespējams, attiecas Apvienošanās regulas darbības joma. Tomēr galīgais lēmums šajā jautājumā netiek pieņemts.

4. Komisija aicina ieinteresētās trešās personas iesniegt tai savus iespējamus apsvērumus par ierosināto darījumu.

Apsvērumiem jānonāk Komisijā ne vēlāk kā 10 dienu laikā pēc šīs publikācijas datuma. Vienmēr jānorāda šāda atsauce:

M.9010 – JAB / Pret A Manger

Apsvērumus Komisijai var nosūtīt pa e-pastu, pa faksu vai pa pastu. Lūdzu, izmantojiet šādu kontaktinformāciju:

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

Fakss +32 22964301

Pasta adrese:

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

---

<sup>(1)</sup> OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp. ("Apvienošanās regula").











ISSN 1977-0952 (elektroniskais izdevums)  
ISSN 1725-5201 (papīra izdevums)



**Eiropas Savienības Publikāciju birojs**  
2985 Luksemburga  
LUKSEMBURGA

**LV**