



Saturs

II *Informācija*

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2021/C 467/01	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.10024 – Blackstone / Winoa) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV *Paziņojumi*

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Padome

2021/C 467/02	Paziņojums to personu ievēribai, kurām piemēro ierobežojošos pasākumus, kas paredzēti Padomes Lēmumā 2014/932/KĀDP, kuru īsteno ar Padomes Īstenošanas lēmumu (KĀDP) 2021/2016, un Padomes Regulā (ES) 1352/2014, ko īsteno ar Padomes Īstenošanas regulu (ES) 2021/2015, par ierobežojošiem pasākumiem saistībā ar situāciju Jemenā	2
---------------	--	---

2021/C 467/03	Paziņojums to datu subjektu ievēribai, kuriem piemēro ierobežojošos pasākumus, kas paredzēti Padomes Lēmumā 2014/932/KĀDP un Padomes Regulā (ES) 1352/2014 par ierobežojošiem pasākumiem saistībā ar situāciju Jemenā	4
---------------	---	---

Eiropas Komisija

2021/C 467/04	Euro maiņas kurss — 2021. gada 18. novembris	5
---------------	--	---

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

Eiropas Komisija

2021/C 467/05	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.10463 – SOCIÉTÉ GÉNÉRALE / HYUNDAI MOTOR COMPANY / JV) – Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru ⁽¹⁾	6
2021/C 467/06	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.10558 – COGENIO/AVIO/TERMICA COLLEFFERRO) – Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru ⁽¹⁾	8
2021/C 467/07	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.10528 – ADVENT / EURAZEO / PROTEL) – Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru ⁽¹⁾	10
2021/C 467/08	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.10350 – MONDELEZ / CHIPITA INDUSTRIAL AND COMMERCIAL COMPANY) ⁽¹⁾	12

CITI TIESĪBU AKTI

Eiropas Komisija

2021/C 467/09	Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu	13
2021/C 467/10	Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu	19
2021/C 467/11	Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu	25

⁽¹⁾ Dokuments attiecas uz EEZ.

II

(Informācija)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju**(Lieta M.10024 – Blackstone / Winoa)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2021/C 467/01)

Komisija 2021. gada 9. februārī 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 ⁽¹⁾ 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 32021M10024. EUR-Lex piedāvā tiešsaistes piekļuvi Eiropas Savienības tiesību aktiem.

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp.

IV

(Paziņojumi)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

PADOME

Paziņojums to personu ievēribai, kurām piemēro ierobežojošos pasākumus, kas paredzēti Padomes Lēmumā 2014/932/KĀDP, kuru īsteno ar Padomes Īstenošanas lēmumu (KĀDP) 2021/2016, un Padomes Regulā (ES) 1352/2014, ko īsteno ar Padomes Īstenošanas regulu (ES) 2021/2015, par ierobežojošiem pasākumiem saistībā ar situāciju Jemenā

(2021/C 467/02)

Šeit sniegtā informācija ir paredzēta to personu ievēribai, kas norādītas pielikumā Padomes Lēmumam 2014/932/KĀDP ⁽¹⁾, kuru īsteno ar Padomes Īstenošanas lēmumu (KĀDP) 2021/2016 ⁽²⁾, un I pielikumā Padomes Regulai (ES) Nr. 1352/2014 ⁽³⁾, kuru īsteno ar Padomes Īstenošanas regulu (ES) 2021/2015 ⁽⁴⁾, par ierobežojošiem pasākumiem saistībā ar situāciju Jemenā.

2021. gada 9. novembrī Apvienoto Nāciju Organizācijas Drošības padomes komiteja, kas izveidota, ievērojot Apvienoto Nāciju Organizācijas Drošības padomes Rezolūciju 2140 (2014), to personu sarakstam, kurām piemēro ierobežojošus pasākumus, pievienoja trīs personas.

Attiecīgās personas jebkurā laikā ANO komitejai, kas izveidota, ievērojot Apvienoto Nāciju Organizācijas Drošības padomes Rezolūciju 2140 (2014), var iesniegt lūgumu pārskatīt lēmumu par to iekļaušanu ANO sarakstā, lūgumam pievienojot apliecinājošus dokumentus. Šāds lūgums jānosūta uz šādu adresi:

Focal Point for De-listing
Security Council Subsidiary Organs Branch
Room DC2 2034
United Nations
New York, N.Y. 10017
United States of America
Tel. +1 9173679448
Fakss +1 9173670460
E-pasts: delisting@un.org

Plašāka informācija ir pieejama: <http://www.un.org/sc/committees/751/comguide.shtml>.

Papildus ANO lēmumam Eiropas Savienības Padome ir noteikusi, ka ANO norādītās personas būtu jāiekļauj tādu personu un vienību sarakstos, kurām piemēro ierobežojošus pasākumus, kas paredzēti Lēmumā 2014/932/KĀDP, kuru īsteno ar Īstenošanas lēmumu (KĀDP) 2021/2016, un Regulā (ES) Nr. 1352/2014, kuru īsteno ar Īstenošanas regulu (ES) 2021/2015. Pamatojums attiecīgo personu iekļaušanai šajos sarakstos ir izklāstīts attiecīgajos lēmuma pielikuma un regulas I pielikuma punktos.

⁽¹⁾ OV L 365, 19.12.2014., 147. lpp.

⁽²⁾ OV L 410 I, 18.11.2021., 7. lpp.

⁽³⁾ OV L 365, 19.12.2014., 60. lpp.

⁽⁴⁾ OV L 410 I, 18.11.2021., 1. lpp.

Attiecīgo personu uzmanība tiek vērsta uz to, ka pastāv iespēja iesniegt pieteikumu attiecīgās(-o) dalībvalsts(-u) kompetentajām iestādēm, kas norādītas Regulas (ES) 1352/2014 II pielikumā minētajās tīmekļa vietnēs, lai saņemtu atļauju izmantot iesaldētos līdzekļus pamatvajadzību nodrošināšanai vai konkrētiem maksājumiem (sk. regulas 4. pantu).

Attiecīgās personas Padomei var iesniegt lūgumu pārskatīt lēmumu par to iekļaušanu minētajā sarakstā, lūgumam pievienojot apliecinājošus dokumentus un to nosūtot uz šādu adresi:

Council of the European Union
General Secretariat
DG RELEX 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-pasts: sanctions@consilium.europa.eu

Attiecīgo personu uzmanība tiek vērsta arī uz iespēju apstrīdēt Padomes lēmumu Eiropas Savienības Vispārējā tiesā saskaņā ar nosacījumiem, kas paredzēti Līguma par Eiropas Savienības darbību 275. panta otrajā daļā un 263. panta ceturtajā un sestajā daļā.

Paziņojums to datu subjektu ievēribai, kuriem piemēro ierobežojošos pasākumus, kas paredzēti Padomes Lēmumā 2014/932/KĀDP un Padomes Regulā (ES) 1352/2014 par ierobežojošiem pasākumiem saistībā ar situāciju Jemenā

(2021/C 467/03)

Datu subjektu uzmanība tiek vērsta uz šādu informāciju saskaņā ar 16. pantu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 2018/1725 ⁽¹⁾.

Šīs apstrādes darbības juridiskais pamats ir Padomes Lēmums 2014/932/KĀDP ⁽²⁾, ko īsteno ar Padomes Īstenošanas lēmumu (KĀDP) 2021/2016 ⁽³⁾, un Padomes Regula (ES) 1352/2014 ⁽⁴⁾, ko īsteno ar Padomes Īstenošanas regulu (ES) 2021/2015 ⁽⁵⁾, par ierobežojošiem pasākumiem saistībā ar situāciju Jemenā.

Šīs apstrādes darbības datu pārzinis ir RELEX.1.C nodaļa Padomes Ģenerālsēkretariāta (PGS) ģenerāldirektorātā RELEX (Ārlietas, paplašināšanās un civilā aizsardzība), un ar šo nodaļu var sazināties, izmantojot šādu adresi:

Council of the European Union
General Secretariat
RELEX.1.C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-pasts: sanctions@consilium.europa.eu

Ar PGS datu aizsardzības speciālistu var sazināties, izmantojot šādu adresi:

datu aizsardzības speciālists

data.protection@consilium.europa.eu

Apstrādes darbības mērķis ir izveidot un atjaunināt tādu personu sarakstu, kurām piemēro ierobežojošus pasākumus saskaņā ar Padomes Lēmumu 2014/932/KĀDP, ko īsteno ar Īstenošanas lēmumu (KĀDP) 2021/2016, un saskaņā ar Regulu (ES) 1352/2014, ko īsteno ar Īstenošanas regulu (ES) 2021/2015.

Datu subjekti ir fiziskas personas, kuras atbilst Lēmumā 2014/932/KĀDP un Regulā (ES) 1352/2014 izklāstītajiem kritērijiem iekļaušanai sarakstā.

Savāktie personas dati ietver datus, kas vajadzīgi, lai pareizi identificētu attiecīgo personu, pamatojumu iekļaušanai sarakstā un citus ar to saistītus datus.

Savāktos personas datus vajadzības gadījumā var sniegt arī Eiropas Ārējās darbības dienestam un Komisijai.

Personas datus glabā 5 gadus no brīža, kad datu subjekts ir svītrots no tādu personu saraksta, uz kurām attiecas ierobežojošie pasākumi, vai no brīža, kad ir beidzies pasākuma derīguma termiņš, vai uz tiesvedības laiku, ja tāda bijusi sāka.

Neskarot tiesību aizsardzību tiesā, administratīvā vai ārpustiesas kārtā, datu subjekti var iesniegt sūdzību Eiropas Datu aizsardzības uzraudzītājam saskaņā ar Regulu (ES) 2018/1725 (edps@edps.europa.eu).

⁽¹⁾ OV L 295, 21.11.2018., 39. lpp.

⁽²⁾ OV L 365, 19.12.2014., 147. lpp.

⁽³⁾ OV L 410 I, 18.11.2021., 7 lpp.

⁽⁴⁾ OV L 365, 19.12.2014., 60. lpp.

⁽⁵⁾ OV L 410 I, 18.11.2021., 1 lpp.

EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss ⁽¹⁾

2021. gada 18. novembris

(2021/C 467/04)

1 euro =

	Valūta	Maiņas kurss		Valūta	Maiņas kurss
USD	ASV dolārs	1,1345	CAD	Kanādas dolārs	1,4295
JPY	Japānas jena	129,58	HKD	Hongkongas dolārs	8,8366
DKK	Dānijas krona	7,4362	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,6106
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,84173	SGD	Singapūras dolārs	1,5408
SEK	Zviedrijas krona	10,0555	KRW	Dienvīdkorejas vona	1 342,26
CHF	Šveices franks	1,0511	ZAR	Dienvīdāfrikas rands	17,7211
ISK	Islandes krona	148,80	CNY	Ķīnas juaņa renminbi	7,2419
NOK	Norvēģijas krona	9,9523	HRK	Horvātijas kuna	7,5120
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	IDR	Indonēzijas rūpija	16 138,10
CZK	Čehijas krona	25,230	MYR	Malaizijas ringits	4,7439
HUF	Ungārijas forints	363,69	PHP	Filipīnu peso	57,099
PLN	Polijas zlots	4,6565	RUB	Krievijas rublis	82,8200
RON	Rumānijas leja	4,9497	THB	Taizemes bāts	37,030
TRY	Turcijas lira	12,5522	BRL	Brazīlijas reāls	6,2839
AUD	Austrālijas dolārs	1,5580	MXN	Meksikas peso	23,5605
			INR	Indijas rūpija	84,2180

⁽¹⁾ *Datu avots:* atsauces maiņas kursu publicējusi ECB.

V

(Atzinumi)

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

EIROPAS KOMISIJA

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju

(Lieta M.10463 – SOCIÉTÉ GÉNÉRALE / HYUNDAI MOTOR COMPANY / JV)

Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2021/C 467/05)

1. Komisija 2021. gada 11. novembrī saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4. pantu.

Šis paziņojums attiecas uz šādiem uzņēmumiem:

- *Compagnie Générale de Location d'Equipements S.A.* ("CGL", Francija), ko kontrolē uzņēmums *Société Générale, S.A.* ("Société Générale", Francija),
- *Hyundai Capital Services Inc.* ("HCS", Dienvidkoreja), ko kontrolē uzņēmums *Hyundai Motor Company* ("HCM", Dienvidkoreja), un
- *Sefia SAS* (kopuzņēmums (JV), Francija), ko kontrolē uzņēmums *Société Générale* (Francija).
- Uzņēmumi *Société Générale* un *Hyundai Motor Company* Apvienošanās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta un 3. panta 4. punkta nozīmē iegūst kopīgu kontroli pār JV.
- Koncentrācija tiek veikta, iegādājoties daļas.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- CGL ir kredītiestāde, kas darbojas šādās jomās: kapitālieguldījumu preču (automobiļu, laivu, tūristu furgonu) finansēšana, patēriņa vai nekustamā īpašuma aizdevumu konsolidācija un preču piegādātāju krājumu finansēšana. CGL ir daļa no *Société Générale* grupas – finanšu pakalpojumu grupas Francijā, kas darbojas vairākās EEZ dalībvalstīs,
- HCS ir uzņēmuma *Hyundai Motor Company* finanšu pakalpojumu struktūrvienība,
- kopuzņēmums (JV) piedāvā automobiļu finansēšanas risinājumus, piemēram, aizdevumus un finanšu nomu, kā arī saistītos pakalpojumus, piemēram, apdrošināšanas izplatīšanu.

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 ⁽²⁾, jānorāda, ka šī lieta ir nododama izskatīšanai atbilstoši procedūrai, kas paredzēta šajā paziņojumā.

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp. ("Apvienošanās regula").

⁽²⁾ OV C 366, 14.12.2013., 5. lpp.

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.10463 – SOCIÉTÉ GÉNÉRALE / HYUNDAI MOTOR COMPANY / JV

Apsvērumus Komisijai var nosūtīt pa e-pastu, pa faksu vai pa pastu. Lūdzam izmantot 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.10558 – COGENIO/AVIO/TERMICA COLLEFERRO)

Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2021/C 467/06)

1. Komisija 2021. gada 12. novembrī saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4. pantu.

Šis paziņojums attiecas uz šādiem uzņēmumiem:

- *Cogenio* (Itālija), kas pieder pie M&G grupas,
- *Avio* (Itālija),
- *Termica Colleferro* (Itālija).

Cogenio un *Avio* Apvienošanās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta nozīmē iegūst kopīgu kontroli pār visu uzņēmumu *Termica Colleferro*.

Koncentrācija tiek veikta, iegādājoties daļas.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību.

- *Cogenio* darbojas ražotņu inženierijas un pakalpojumu jomā saistībā ar elektroenerģijas ražošanu, sadali un izmantošanu, siltumapgādes, tvaika un dzesēšanas sistēmām un energoefektivitātes sistēmām. Uzņēmums izstrādā energoefektivitātes projektus Itālijas komerciālajām un rūpnieciskajām grupām, izmantojot koģenerācijas, triģenerācijas, saules enerģijas un enerģijas uzkrāšanas projektus.
- *Avio* darbojas aviācijas un kosmosa rūpniecībā. Uzņēmums izstrādā un pārdod raķešu palaišanas sistēmas un taktiskās raķetes un aktīvi darbojas kosmosa lietojumiem paredzētu jaunu materiālu un iekārtu pētniecībā un izstrādē.
- *Termica Colleferro* darbojas enerģētikas nozarē, proti, elektroenerģijas un termiskās enerģijas ražošanas jomā. Uzņēmumam Itālijā pieder koģenerācijas iekārta, ko tas ekspluatē.

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 ⁽²⁾, 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 pēc šīs publikācijas datuma. Vienmēr jānorāda šāda atsauce:

M.10558 – COGENIO/AVIO/TERMICA COLLEFERRO

Apsvērumus Komisijai var nosūtīt pa e-pastu, pa faksu vai pa pastu. Lūdzam izmantot šādu kontaktinformāciju:

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004, 1. lpp. ("Apvienošanās regula").

⁽²⁾ OV C 366, 14.12.2013., 5. lpp.

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

Fakss +32 22964301

Pasta adrese:

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

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju
(Lieta M.10528 – ADVENT / EURAZEO / PROTEL)
Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2021/C 467/07)

1. Komisija 2021. gada 12. novembrī saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4. pantu.

Šis paziņojums attiecas uz šādiem uzņēmumiem:

- *Advent International Corporation* (“**Advent**”, ASV);
- *Eurazeo SE* (“**Eurazeo**”, Francija) un
- *Protel Hotelsoftware GmbH* (“**Protel**”, Vācija).

Advent un *Eurazeo* Apvienošanās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta un 3. panta 4. punkta nozīmē iegūst kopīgu kontroli pār *Protel*.

Koncentrācija tiek veikta, iegādājoties daļas.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- uzņēmums *Advent*: *Advent* ir privātkapitāla ieguldījumu sabiedrība, kuras pamatdarbība ir: i) kapitāldaļu iegāde (pārņemot kontroli vai nē) tādos uzņēmumos, kur ir domājams, ka kapitāla iepludināšana uzlabotu uzņēmuma turpmākās izaugsmes izredzes, un ii) ieguldījumu fondu pārvaldība. Privātkapitāla ieguldījumu sabiedrībai *Advent* pieder uzņēmumi, kas darbojas dažādās nozarēs, tostarp tādās nozarēs kā rūpniecība, mazumtirdzniecība, plašsaziņas līdzekļi, komunikācijas, informācijas tehnoloģijas, internets, veselības aprūpe un farmācijas līdzekļi;
- uzņēmums *Eurazeo*: *Eurazeo* ir biržā kotēta ieguldījumu sabiedrība, kuras vairāku miljardu euro vērtajā ieguldījumu portfelī ir daudzveidīgi aktīvi. Uzņēmuma darbības mērķis ir konstatēt, paātrināt un uzlabot jebkāda lieluma uzņēmumu, kuros tā iegulda kapitālu, iespējamo transformāciju. Uzņēmumam ir trīs pamatdarbības veidi: privātais kapitāls, privātā sektora parāds un nekustamais īpašums; un
- uzņēmums *Protel*: *Protel* nodrošina nekustamā īpašuma pārvaldības sistēmas programmatūru viesnīcām, kuru galvenā mītne atrodas Dortmundē, Vācijā.

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 ⁽²⁾, 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 pēc šīs publikācijas datuma. Vienmēr jānorāda šāda atsauce:

Lieta M.10528 – ADVENT / EURAZEO / PROTEL

Apsvērumus Komisijai var nosūtīt pa e-pastu, pa faksu vai pa pastu. Lūdzam izmantot šādu kontaktinformāciju:

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004, 1. lpp. (“Apvienošanās regula”).

⁽²⁾ OV C 366, 14.12.2013., 5. lpp.

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

Fakss +32 22964301

Pasta adrese:

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

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju
(Lieta M.10350 – MONDELEZ / CHIPITA INDUSTRIAL AND COMMERCIAL COMPANY)

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2021/C 467/08)

1. Komisija 2021. gada 18. oktobrī saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4. pantu.

Šis paziņojums attiecas uz šādiem uzņēmumiem:

- *Mondelēz International, Inc.* (“*Mondelēz*”, ASV),
- *Chipita Industrial and Commercial Company S.A.* (“*Chipita*”, Grieķija).

Uzņēmums *Mondelēz* Apvienošanās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta nozīmē iegūst pilnīgu kontroli pār uzņēmumu *Chipita*.

Koncentrācija tiek veikta, iegādājoties daļas.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- *Mondelēz*: globāls uzskodu uzņēmums, kura produktu klāstā ir cepumi, šokolāde, košļājamā gumija un saldumi, siers un pulverveida dzērieni; *Mondelēz* ražo un tirgo savus produktus starptautiskā mērogā;
- *Chipita*: starptautisks ražotājs, kas ražo ar iepakotus zīmolu kruasānus un citas uzkodas, kas ražotas no maizes.

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.10350 – MONDELEZ / CHIPITA INDUSTRIAL AND COMMERCIAL COMPANY

Apsvērumus Komisijai var nosūtīt pa e-pastu, pa faksu vai pa pastu. Lūdzam izmantot šādu kontaktinformāciju:

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

Fakss +32 22964301

Pasta adrese:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Brussels
BELGIUM

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004., 1.lpp. (“Apvienošanās regula”).

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

**Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta
specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33
17. panta 2. un 3. punktu**

(2021/C 467/09)

Šis paziņojums ir publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ⁽¹⁾ 17. panta 5. punktu.

PAZIŅOJUMS PAR STANDARTA GROZĪJUMU, AR KO GROZA VIENOTO DOKUMENTU

“Uhlen Roth Lay”

PDO-DE-02083-AM02

Pieteikuma iesniegšanas datums: 2021. gada 16. septembrī.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

Vīna / vīnkopības produkta apraksts

Ar Regulu (ES) 2017/2393 tika grozīts Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļas 1. punkta c) apakšpunkta otrais ievilkums. Noteikums, ka vīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu, kuri ražoti bez stiprināšanas vai stiprināti daļējas koncentrācijas procesos, kas uzskaitīti VIII pielikuma I daļas B iedaļas 1. punktā, maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija var pārsniegt 15 %, ir papildināts ar šādu tekstu: “ar noteikumu, ka šāda iespēja ir pieļauta produkta specifikācijā, kas dota attiecīgā aizsargāta cilmes vietas nosaukuma tehniskajā dokumentācijā”. Attiecīgi bija jāgroza šā produkta specifikācija.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. Nosaukums

Uhlen Roth Lay

2. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids

ACVN — aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. Vīnkopības produktu kategorijas

1. Vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

(1) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

4. Vīna (vīnu) apraksts

1. Kvalitatīvs vīns

ĪSS APRAKSTS

Baltos *Riesling* vīnus 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 kvalitatīvs dzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem (*Sekt b.A.*).

Jauni "Uhlen Roth-Lay" vīni ir bāli dzeltenā krāsā, reizēm zaļganā krāsā, kas kļūst intensīvāka, jo produkts vecāks, pirms tas pieņem bagātīgu, piesātinātu 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.

Attiecībā uz analītiskajām īpašībām, kas nav izteiktas skaitļos, ir piemērojami attiecīgie tiesību akti.

VISPĀRĪGĀS ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

—

Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

—

Minimālais kopējais skābums

—

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)

—

Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)

—

2. Vīns ar īpašiem elementiem (*Prädikatswein*): Auslese vīns

ĪSS APRAKSTS

Baltos *Riesling* vīnus 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 kvalitatīvs dzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem (*Sekt b.A.*).

Jauni "Uhlen Roth-Lay" vīni ir bāli dzeltenā krāsā, reizēm zaļganā krāsā, kas kļūst intensīvāka, jo produkts vecāks, pirms tas pieņem bagātīgu, piesātinātu 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 ābolu smarža, tomēr reizēm ir jūtama izsmalcināta vijolišu smarža apvienojumā ar lakricu. Iepriekš aprakstītās smaržu un garšu buķetes pamatā ir saldums, kas *Auslese* vīnu gadījumā ir maigs.

Kopējā spirta tilpumkoncentrācija var pārsniegt 15 %.

Attiecībā uz analītiskajām īpašībām, kas nav izteiktas skaitļos, ir piemērojami attiecīgie tiesību akti.

VISPĀRĪGĀS ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

—

Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

—

Minimālais kopējais skābums

—

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)

—

Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)

—

3. Vīns ar īpašiem elementiem (*Prädikatswein*): *Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein*

ĪSS APRAKSTS

Baltos *Riesling* vīnus 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 kvalitatīvs dzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem (*Sekt b.A.*).

Jauni "Uhlen Roth-Lay" vīni ir bāli dzeltenā krāsā, reizēm zaļganā krāsā, kas kļūst intensīvāka, jo produkts vecāks, pirms tas pieņem bagātīgu, piesātinātu 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 arī medus notis. Šie vīna aromātu aspekti ir vēl izteiktāki *Trockenbeerenauslese* vīniem. *Eiswein* vīniem iepriekš aprakstītā bagātīgā aromātu un garšu buķete ietver pikantu skābumu.

Kopējā spirta tilpumkoncentrācija var pārsniegt 15 %.

Attiecībā uz analītiskajām īpašībām, kas nav izteiktas skaitļos, ir piemērojami attiecīgie tiesību akti.

VISPĀRĪGĀS ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

—

Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

—

Minimālais kopējais skābums

—

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)

—

Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)

—

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

ĪSS APRAKSTS

Baltos *Riesling* vīnus 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 kvalitatīvs dzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem (*Sekt b.A.*).

Jauni "Uhlen Roth-Lay" vīni ir bāli dzeltenā krāsā, reizēm zaļganā krāsā, kas kļūst intensīvāka, jo produkts vecāks, pirms tas pieņem bagātīgu, piesātinātu 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.

Attiecībā uz analītiskajām īpašībām, kas nav izteiktas skaitļos, ir piemērojami attiecīgie tiesību akti.

VISPĀRĪGĀS ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

13,5

Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

11,5

Minimālais kopējais skābums

—

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)

—

Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)

—

5. Vīndarības metodes

5.1. Īpašās vīndarības metodes

1. Attiecīgie ierobežojumi vīndarīšanā

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

2. Kvalitatīvs vīns

Īpašās vīndarības metodes

Vismaz 88° pēc Eksles skalas vai maksimālais skābums (izteikts vīnskābē) = 7,5 g/l.

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

Virs 100° pēc Eksles skalas: maksimālais atlikumcukuru saturs = misas svars/3.

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

Īpašās vīndarības metodes

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

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

Trockenbeerenauslese: vismaz 180° pēc Eksles skalas; minimālais atlikumcukuru saturs = 180 g/l.

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

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

Īpašās vīndarības metodes

tradicionālā fermentācija pudelēs

5.2. Maksimālais ražas iznākums

70 hl no hektāra

6. Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals

Uhlen Roth Lay ir daļa no ACVN "Mosel" (reģistrācijas Nr. PDO-DE-A1270) apgabala.

Uhlen Roth Lay vīnadārzi atrodas Reinzemes-Pfalcs federālās zemes *Mayen-Koblenz* lauku apvidū *Kobern* un *Winningen* apgabalos. Tie nosaukti tāpat kā augstākais punkts mežā virs vīnadārziem un sarkanīgās klintis, šo *Uhlen* īpašuma daļu kopš neatminamiem laikiem pazīst kā “Uhlen Roth Lay”. Apgabals sākas ar pirmajiem vīnadārziem 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, Nr. 117/1 un Nr. 2394/3.

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

Uhlen Roth Lay saimniecības platība ir 15,97 ha.

7. Galvenās vīna vīnogu šķirnes

“Weisser Riesling” — “Riesling”, “Riesling renano”, “Rheinriesling”, “Klingelberger”

8. Saiknes apraksts

Uhlen Roth Lay vīnadārzi iekļaujas Mozeles lejastrāces 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, kā būtu sagaidāms tik nelielā augstumā. Nelielais nokrišņu daudzums (aptuveni 620 mm) un liels saules stundu skaits (1 922) rada mikroklimatu, kas ir diezgan atšķirīgs no pārējā ACVN “Mosel” apgabala un nosaka vīnogu īpašo gatavību (augsts potenciālais spirta saturs ar mazu skābumu un nobrieduši fenoli). Vīni tiek raksturoti kā ļoti izteiksmīgi un ar ļoti bagātīgu buketi. Īpašie ģeoloģiskie apstākļi *Uhlen Roth Lay* reģionā ievērojami palīdz sasniegt vīnogu fizioloģiskās gatavības pakāpi un ietekmē tur audzēto vīnogu īpašo garšu. *Uhlen Roth Lay* ģeoloģiskā laika skala atbilst devona sistēmai, apakšdevona sērijām. Konkrētāk, apgabalu veido nogulsnes no *Oberems/Lahnstein* apakšlīmeņa, kas satur *Ems* kvarcītu, un *Hohenrhein* līmeņu vecākas daļas. Klintis satur lielu daudzumu magnija, alumīnija un jo īpaši dzelzs. Dažu klinšu sastāvā dzelzs oksīdi ir 8 %, tie ieslēgti līdz 0,25 mm mazās lodītēs starp smilšu graudiem. Atsevišķos smilšu graudus kopā satur kvarcs, kas padara šīs klintis tik cietas. Rezultātā izdēdējuši klinšainā augsne ir regosols, kas sastāv no dažādiem slānekļiem, galvenokārt mālsmilts 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 *Ausonius* 380. gadā šādas konstrukcijas nosaucis par amfiteātriem. Terasēs atrastās Romas monētas, kas, 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 — šķirni “Riesling”) un jaunus veidus, kā vīnogulājus audzēt (kā krūmus, uz mietiem vai stieples rāmjos). Pēdējās desmitgadēs, pateicoties aizvien lielākai informētībai par vides jautājumiem, pārsvarā ir panākts, ka arvien mazāk izmanto ūdenī ātri šķīstošus minerālmēslus. Tā rezultātā augsnē ir atgriezušās dabīgās mikrofloras un mikrofaunas populācijas, un tas rosina gan barības vielu uzsūkšanos, gan katjonu apmaiņas procesus, kas notiek arvien intensīvāk tādēļ, ka sarežģītas molekulas simbiotiski mijiedarbojas ar mikrobiem, kuri atrodas uz bārkšsāknēm. Šie mikrobi var nodot vīnkokiem augsnē esošās organiskās vielas un minerālvielas, tādējādi vīna buķete kļūst vēl unikālāka.

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

9. Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķēšana, citas prasības)

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu

Nosacījuma apraksts

Tas, kāda informācija ir jāsniedz uz etiķetēm un iepakojuma, ir definēts Eiropas Savienības, Vācijas Federatīvās Republikas un Reinzemes-Pfalca federālās zemes spēkā esošajos tiesību aktos un noteikumos. Lai uz vīna etiķetes drīkstētu norādīt tradicionālos apzīmējumus, kas saistīti ar šo cilmes vietas nosaukumu, šim vīnam 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 ir jānorāda uz etiķetes. Tradicionālie apzīmējumi "*Qualitätswein*", "*Prädikatswein*" un "*Sekt b.A.*" ir saistīti ar cilmes vietas nosaukumu, un ar tiem var aizstāt apzīmējumu "ACVN".

Saite uz produkta specifikāciju

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein

**Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta
specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33
17. panta 2. un 3. punktu**

(2021/C 467/10)

Šis paziņojums ir publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ⁽¹⁾ 17. panta 5. punktu.

PAZIŅOJUMS PAR STANDARTA GROZĪJUMU, AR KO GROZA VIENOTO DOKUMENTU

“Uhlen Laubach”

PDO-DE-02082-AM02

Pieteikuma iesniegšanas datums: 2021. gada 16. septembrī.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

Vīna / vīnkopības produkta apraksts

Ar Regulu (ES) 2017/2393 tika grozīts Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļas 1. punkta c) apakšpunkta otrais ievilkums. Noteikums, ka vīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu, kuri ražoti bez stiprināšanas vai stiprināti daļējas koncentrācijas procesos, kas uzskaitīti VIII pielikuma I daļas B iedaļas 1. punktā, maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija var pārsniegt 15 %, ir papildināts ar šādu tekstu: “ar noteikumu, ka šāda iespēja ir pieļauta produkta specifikācijā, kas dota attiecīgā aizsargāta cilmes vietas nosaukuma tehniskajā dokumentācijā”. Attiecīgi bija jāgroza šā produkta specifikācija.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. Nosaukums

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

1. *Kvalitatīvs vīns*

ĪSS APRAKSTS

Baltos *Riesling* vīnus 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 kvalitatīvs dzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem (*Sekt b.A.*).

Jauni “Uhlen Laubach” vīni 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 buketes pilnīgums un dziļums. Vīni ir krēmīgi un parasti gatavi dzeršanai pēc ļoti īsa nogatavināšanas perioda.

(1) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

Attiecībā uz analītiskajām īpašībām, kas nav izteiktas skaitļos, ir piemērojami attiecīgie tiesību akti.

VISPĀRĪGĀS ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

—

Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

—

Minimālais kopējais skābums

—

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)

—

Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)

—

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

ĪSS APRAKSTS

Baltos *Riesling* vīnus 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 kvalitatīvs dzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem (*Sekt b.A.*).

Jauni "Uhlen Laubach" vīni 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 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 arī medus notis. Šie vīna aromātu aspekti ir vēl izteiktāki *Trockenbeerenauslese* vīniem. *Eiswein* vīniem iepriekš aprakstītā bagātīgā aromātu un garšu buketē ietver pikantu skābumu.

Kopējā spirta tilpumkoncentrācija var pārsniegt 15 %.

Attiecībā uz analītiskajām īpašībām, kas nav izteiktas skaitļos, ir piemērojami attiecīgie tiesību akti.

VISPĀRĪGĀS ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

—

Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

—

Minimālais kopējais skābums

—

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)

—

Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)

—

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

ĪSS APRAKSTS

Baltos *Riesling* vīnus 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 kvalitatīvs dzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem (*Sekt b.A.*).

Jauni “*Uhlen Laubach*” vīni 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 buketes 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 arī medus notis. Šie vīna aromātu aspekti ir vēl izteiktāki *Trockenbeerenauslese* vīniem. *Eiswein* vīniem iepriekš aprakstītā bagātīgā aromātu un garšu buķete ietver pikantu skābumu.

Kopējā spirta tilpumkoncentrācija var pārsniegt 15 %.

Attiecībā uz analītiskajām īpašībām, kas nav izteiktas skaitļos, ir piemērojami attiecīgie tiesību akti.

VISPĀRĪGĀS ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

—

Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

—

Minimālais kopējais skābums

—

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)

—

Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)

—

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

ĪSS APRAKSTS

Baltos *Riesling* vīnus 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 kvalitatīvs dzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem (*Sekt b.A.*).

Jauni “*Uhlen Laubach*” vīni 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 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.

Attiecībā uz analītiskajām īpašībām, kas nav izteiktas skaitļos, ir piemērojami attiecīgie tiesību akti.

VISPĀRĪGĀS ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

13,5

Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

11,5

Minimālais kopējais skābums

—

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)

—

Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)

—

5. Vīndarības metodes

5.1. Īpašās vīndarības metodes

1. 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, ozola skaidu vai preparātu pievienošana.

2. Kvalitatīvs vīns

Īpašās vīndarības metodes

Vismaz 88° pēc Eksles skalas vai maksimālais skābums (izteikts vīnskābē) = 7,5 g/l.

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

Virs 100° pēc Eksles skalas: maksimālais atlikumcukuru cukura saturs = misas svars/3.

3. Vīns ar īpašiem elementiem (*Prädikatswein*)

Īpašās vīndarības metodes

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

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

Trockenbeerenauslese: vismaz 180° pēc Eksles skalas; minimālais atlikumcukuru saturs = 180 g/l.

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

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

Īpašās vīndarības metodes

Tradicionālā fermentācija pudelēs

5.2. Maksimālais ražas iznākums

70 hl no hektāra

6. Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals

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

Uhlen Laubach vīnadārzi 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 gar upi ar zemes gabaliem Nr. 256/112, 2571/118, 2581/119, 2398/0, 2395/3 un 2393/0 un beidzas virzienā lejup gar upi ar zemesgabalu Nr. 2222/1.

Produktus ar ACVN "Uhlen Laubach" var ražot reģistrētajā ACVN "Mosel" apgabalā (reģistrācijas Nr. PDO-DE-A1270). Noteiktais apgabals ietilpst ACVN "Mosel" apgabalā. *Uhlen Laubach* saimniecības platība ir 13,83 ha.

7. Galvenās vīna vīnogu šķirnes

"Weisser Riesling" — "Riesling", "Riesling renano", "Rheinriesling", "Klingelberger"

8. Saiknes apraksts

Uhlen Laubach vīnadārzi iekļaujas Mozeles lejesteces terasveida 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, kā būtu sagaidāms tik nelielā augstumā. Nelielais nokrišņu daudzums (aptuveni 620 mm) un lielais saules stundu skaits (1 922) rada mikroklimatu, kas ir diezgan atšķirīgs no pārējā ACVN "Mosel" apgabala un nosaka vīnogu īpašo gatavību (augsts potenciālais spirta saturs ar mazu skābumu un nobrieduši fenoli). Vīni tiek raksturoti kā ļoti izteiksmīgi un ar ļoti bagātīgu buķeti. Īpašie ģeoloģiskie apstākļi *Uhlen Laubach* reģionā ievērojami palīdz sasniegt vīnogu fizioloģiskās gatavības pakāpi un ietekmē tur audzēto vīnogu īpašo garšu. *Uhlen Laubach* ģeoloģiskā laika skala atbilst devona sistēmai, apakšdevona sērijām. Konkrētāk, apgabalu veido nogulsnes no *Oberems/Laubach* apakšlīmeņa un *Laubach* slāņa, kā arī *Lahnstein* apakšlīmeņa un *Hohenrhein* slāņa.

Lielais kaļķakmens saturs šajā apgabalā sastopamajā slānekļī 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 koraļļi un gliemenes, kas tagad atrodas slānekļī. 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 augsto 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. Vīnu garša parasti tiek raksturota kā bagātīga, 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 *Ausonius* 380. gadā šādas konstrukcijas nosaucis par amfiteātriem. Terasēs atrastās Romas monētas, kas, 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 — šķirni "Riesling") un jaunus veidus, kā vīnogulājus audzēt (kā krūmus, uz mietiem vai stieples rāmjos). Pēdējās desmitgadēs, pateicoties aizvien lielākai informētībai par vides jautājumiem, pārsvarā ir panākts, ka arvien mazāk izmanto ūdenī ātri šķīstošus minerālmēslus. Tā rezultātā augsnē ir atgriezušās dabīgās mikrofloras un mikrofaunas populācijas, un tas rosina gan barības vielu uzsūkšanos, gan katjonu apmaiņas procesus, kas notiek arvien intensīvāk tādēļ, ka sarežģītas molekulas simbiotiski mijiedarbojas ar mikrobiem, kuri atrodas uz bārkšsāknēm. Šie mikrobi var nodot vīnkokiem augsnē esošās organiskās vielas un minerālvielas, tādējādi vīna buķete kļūst vēl unikālāka.

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

9. Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķēšana, citas prasības)

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu

Nosacījuma apraksts

Tas, kāda informācija ir jāsniedz uz etiķetēm un iepakojuma, ir definēts Eiropas Savienības, Vācijas Federatīvās Republikas un Reinzemes-Pfalcas federālās zemes spēkā esošajos tiesību aktos un noteikumos. Lai uz vīna etiķetes drīkstētu norādīt tradicionālos apzīmējumus, kas saistīti ar šo cilmes vietas nosaukumu, šim vīnam 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 ir jānorāda uz etiķetes. Tradicionālie apzīmējumi "Qualitätswein", "Prädikatswein" un "Sekt b.A." ir saistīti ar cilmes vietas nosaukumu, un ar tiem var aizstāt apzīmējumu "ACVN".

Saite uz produkta specifikāciju

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein

**Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta
specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33
17. panta 2. un 3. punktu**

(2021/C 467/11)

Šis paziņojums ir publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ⁽¹⁾ 17. panta 5. punktu.

PAZIŅOJUMS PAR STANDARTA GROZĪJUMU, AR KO GROZA VIENOTO DOKUMENTU

“Uhlen Blaufüsser Lay”/“Uhlen Blaufüßer Lay”

PDO-DE-02081-AM02

Pieteikuma iesniegšanas datums: 2021. gada 16. septembrī.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

Vīna/vīnkopības produkta apraksts

Ar Regulu (ES) 2017/2393 tika grozīts Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļas 1. punkta c) apakšpunkta otrais ievilkums. Noteikums, ka vīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu, kuri ražoti bez stiprināšanas vai stiprināti daļējas koncentrācijas procesos, kas uzskaitīti VIII pielikuma I daļas B iedaļas 1. punktā, maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija var pārsniegt 15 %, ir papildināts ar šādu tekstu: “ar noteikumu, ka šāda iespēja ir pieļauta produkta specifikācijā, kas dota attiecīgā aizsargāta cilmes vietas nosaukuma tehniskajā dokumentācijā”. Attiecīgi bija jāgroza šā produkta specifikācija.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. Nosaukums

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

1. *Kvalitatīvs vīns*

ĪSS APRAKSTS

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

⁽¹⁾ OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

Jauni "Uhlen Blaufüsser Lay" vīni 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. 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.

Attiecībā uz analītiskajām īpašībām, kas nav izteiktas skaitļos, ir piemērojami attiecīgie tiesību akti.

VISPĀRĪGĀS ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

—

Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

—

Minimālais kopējais skābums

—

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)

—

Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)

—

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

ĪSS APRAKSTS

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

Jauni "Uhlen Blaufüsser Lay" vīni 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. 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 aprakstītās smaržu un garšu buķetes pamatā ir saldums, kas *Auslese* vīnu gadījumā ir maigs.

Kopējā spirta tilpumkoncentrācija var pārsniegt 15 %.

Attiecībā uz analītiskajām īpašībām, kas nav izteiktas skaitļos, ir piemērojami attiecīgie tiesību akti.

VISPĀRĪGĀS ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

—

Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

—

Minimālais kopējais skābums

—

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)

—

Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)

—

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

ĪSS APRAKSTS

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

Jauni "Uhlen Blaufüsser Lay" vīni 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. 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 arī medus notis. Šie vīna aromātu aspekti ir vēl izteiktāki *Trockenbeerenauslese* vīniem. *Eiswein* vīniem iepriekš aprakstītā bagātīgā aromātu un garšu buķete ietver pikantu skābumu.

Kopējā spirta tilpumkoncentrācija var pārsniegt 15 %.

Attiecībā uz analītiskajām īpašībām, kas nav izteiktas skaitļos, ir piemērojami attiecīgie tiesību akti.

VISPĀRĪGĀS ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

—

Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

—

Minimālais kopējais skābums

—

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)

—

Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)

—

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

ĪSS APRAKSTS

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

Jauni "Uhlen Blaufüsser Lay" vīni 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. 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.

Attiecībā uz analītiskajām īpašībām, kas nav izteiktas skaitļos, ir piemērojami attiecīgie tiesību akti.

VISPĀRĪGĀS ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

13,5

Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

11,5

Minimālais kopējais skābums

—

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)

—

Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)

—

5. Vīndarības metodes

5.1. Īpašās vīndarības metodes

1. 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, ozola skaidu vai preparātu pievienošana.

2. **Kvalitatīvs vīns**

Īpašās vīndarības metodes

Vismaz 88° pēc Eksles skalas vai maksimālais skābums (izteikts vīnskābē) = 7,5 g/l.

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

Virs 100° pēc Eksles skalas: maksimālais atlikumcukuru saturs = misas svars/3.

3. **Vīns ar īpašiem elementiem (Prädikatswein)**

Īpašās vīndarības metodes

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

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

Trockenbeerenauslese: vismaz 180° pēc Eksles skalas; minimālais atlikumcukuru saturs = 180 g/l.

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

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

Īpašās vīndarības metodes

Tradicionālā fermentācija pudelēs

5.2. Maksimālais ražas iznākums

70 hl no hektāra

6. Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals

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

Uhlen Blaufüsser Lay vīna dārzi atrodas Reinzemes-Pfalcas federālās zemes *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 iežu iegulu. Apzīmējums "*Blumslay*" (no *Blaufüsser Lay* — *Blauslay* — *Blooslay* — *Blumslay*) ir dialekta vārds, kas atgriezies augšvācu valodā un nozīmē skatu punktu virs vīnadārziem. Apgabals sākas ar zemesgabalu Nr. 2219/1 un zemāk gar upi beidzas ar zemesgabaliem Nr. 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 ietilpst ACVN "Mosel" apgabalā.

Uhlen Blaufüsser Lay saimniecības platība ir 1,96 ha.

7. Galvenās vīna vīnogu šķirnes

"Weisser Riesling" — "Riesling", "Riesling renano", "Rheinriesling", "Klingelberger"

8. Saiknes 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, kā būtu sagaidāms tik nelielā augstumā. Nelielais nokrišņu daudzums (aptuveni 620 mm) un liels saules stundu skaits (1 922) rada mikroklimatu, kas ir diezgan atšķirīgs no pārējā ACVN "Mosel" apgabala un nosaka vīnogu īpašo gatavību (augsts potenciālais spirta saturs ar mazu skābumu un nobrieduši fenoli). Vīni tiek raksturoti kā ļoti izteiksmīgi un ar ļoti bagātīgu buketi. Īpašie ģeoloģiskie apstākļi *Uhlen Blaufüsser Lay* reģionā ievērojami palīdz sasniegt vīnogu fizioloģiskās gatavības pakāpi un ietekmē tur audzēto vīnogu īpašo garšu.

Uhlen Blaufüsser Lay ģeoloģiskā laika skala atbilst devona sistēmai, apakšdevona sērijām. Konkrētāk, apgabalu veido nogulsnes no *Oberems/Laubach* apakšlīmeņiem un vecākas nogulsnes no *Laubach* līmeņiem. Augošo jūras dziļumu atspoguļo tas, ka tumšā smilšmāla un slānekļa iegulas ir arvien biežākas. Izdēdējusi klinšainā augsne, kuru veido šīs nogulsnes, ir ar 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" parasti pieklusinātajā garšas buketē ir mazāka daļa augļu komponentu. 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, kas, 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 — šķirni "Riesling") un jaunus veidus, kā vīnogulājus audzēt (kā krūmus, uz mietiem vai stieples rāmjos). Pēdējās desmitgadēs, pateicoties aizvien lielākai informētībai par vides jautājumiem, pārsvarā ir panākts, ka arvien mazāk izmanto ūdenī ātri šķīstošus minerālmēslus. Tā rezultātā augsnē ir atgriezušās dabīgās mikrofloras un mikrofaunas populācijas, un tas rosina gan barības vielu uzsūkšanos, gan katjonu apmaiņas procesus, kas notiek arvien intensīvāk tādēļ, ka sarežģītas molekulas simbiotiski mijiedarbojas ar mikrobiem, kuri atrodas uz bārkšsāknēm. Šie mikrobi var nodot vīnkokiem augsnē esošās organiskās vielas un minerālvielas, tādējādi vīna buķete kļūst vēl unikālāka.

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

9. Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķēšana, citas prasības)

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu

Nosacījuma apraksts

Tas, kāda informācija ir jāsniedz uz etiķetēm un iepakojuma, ir definēts Eiropas Savienības, Vācijas Federatīvās Republikas un Reinzemes-Pfalca federālās zemes spēkā esošajos tiesību aktos un noteikumos. Lai uz vīna etiķetes drīkstētu norādīt tradicionālos apzīmējumus, kas saistīti ar šo cilmes vietas nosaukumu, šim vīnam 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 ir jānorāda uz etiķetes. Tradicionālie apzīmējumi "Qualitätswein", "Prädikatswein" un "Sekt b.A." ir saistīti ar cilmes vietas nosaukumu, un ar tiem var aizstāt apzīmējumu "ACVN".

Saite uz produkta specifikāciju

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein

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



Eiropas Savienības
Publikāciju birojs
L-2985 Luksemburga
LUKSEMBURGA

LV