

Publicatieblad

van de Europese Unie

C 277



Uitgave
in de Nederlandse taal

Mededelingen en bekendmakingen

61e jaargang
7 augustus 2018

Inhoud

II Mededelingen

MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

Europese Commissie

2018/C 277/01	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak M.8953 — Snam/DESFA) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Informatie

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

Europese Commissie

2018/C 277/02	Wisselkoersen van de euro	2
2018/C 277/03	Uitvoeringsbesluit van de Commissie van 3 augustus 2018 inzake de bekendmaking in het <i>Publicatieblad van de Europese Unie</i> van het in artikel 94, lid 1, onder d), van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad bedoelde enig document en van de verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier voor een naam in de wijnsector (Uhlen Blaufüsser Lay/Uhlen Blaufüßer Lay (BOB))	3
2018/C 277/04	Uitvoeringsbesluit van de Commissie van 3 augustus 2018 inzake de bekendmaking in het <i>Publicatieblad van de Europese Unie</i> van het in artikel 94, lid 1, onder d), van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad bedoelde enig document en van de verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier voor een naam in de wijnsector (Uhlen Roth Lay (BOB))	8

NL

⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst.

2018/C 277/05	Uitvoeringsbesluit van de Commissie van 3 augustus 2018 inzake de bekendmaking in het <i>Publicatieblad van de Europese Unie</i> van het in artikel 94, lid 1, onder d), van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad bedoelde enig document en van de verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier voor een naam in de wijnsector (Uhlen Laubach (BOB))	13
---------------	--	----

V Bekendmakingen

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

Europese Commissie

2018/C 277/06	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.8966 — PGA Motors/Fiber/Bernard Participations) ⁽¹⁾	18
2018/C 277/07	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.8879 — JERA Trading/LNG Optimisation) — Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak ⁽¹⁾	20
2018/C 277/08	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.9010 — JAB/Pret A Manger) ⁽¹⁾	21

⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst.

II

*(Mededelingen)*MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN
DE EUROPESE UNIE

EUROPESE COMMISSIE

Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie**(Zaak M.8953 — Snam/DESFA)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2018/C 277/01)

Op 13 juli 2018 heeft de Commissie besloten zich niet te verzetten tegen bovenvermelde aangemelde concentratie en deze verenigbaar met de interne markt te verklaren. Dit besluit is gebaseerd op artikel 6, lid 1, onder b), van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾. De volledige tekst van het besluit is slechts beschikbaar in het Engels en zal openbaar worden gemaakt na verwijdering van eventuele bedrijfsgeheimen. De tekst is beschikbaar:

- op de website Concurrentie van de Commissie, afdeling Fusies (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Deze website biedt verschillende hulpmiddelen om individuele concentratiebesluiten op te zoeken, onder meer op: naam van de onderneming, nummer van de zaak, datum en sector;
- in elektronische vorm op de EUR-Lex-website (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=nl>) onder document nr. 32018M8953. EUR-Lex biedt onlinetoegang tot de communautaire wetgeving.

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1.

IV

(Informatie)

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN
INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

EUROPESE COMMISSIE

Wisselkoersen van de euro ⁽¹⁾

6 augustus 2018

(2018/C 277/02)

1 euro =

Munteenheid		Koers	Munteenheid		Koers
USD	US-dollar	1,1543	CAD	Canadese dollar	1,5032
JPY	Japanse yen	128,68	HKD	Hongkongse dollar	9,0605
DKK	Deense kroon	7,4520	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,7154
GBP	Pond sterling	0,89280	SGD	Singaporese dollar	1,5799
SEK	Zweedse kroon	10,3040	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 299,27
CHF	Zwitserse frank	1,1513	ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	15,4967
ISK	IJslandse kroon	123,80	CNY	Chinese yuan renminbi	7,9066
NOK	Noorse kroon	9,5325	HRK	Kroatische kuna	7,4180
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	IDR	Indonesische roepia	16 703,00
CZK	Tsjechische koruna	25,650	MYR	Maleisische ringgit	4,7090
HUF	Hongaarse forint	320,54	PHP	Filipijnse peso	61,036
PLN	Poolse zloty	4,2731	RUB	Russische roebel	73,4661
RON	Roemeense leu	4,6272	THB	Thaise baht	38,496
TRY	Turkse lira	5,9627	BRL	Braziliaanse real	4,2788
AUD	Australische dollar	1,5629	MXN	Mexicaanse peso	21,4484
			INR	Indiase roepie	79,4900

⁽¹⁾ Bron: door de Europese Centrale Bank gepubliceerde referentiekosten.

UITVOERINGSBESLUIT VAN DE COMMISSIE

van 3 augustus 2018

inzake de bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie* van het in artikel 94, lid 1, onder d), van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad bedoelde enig document en van de verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier voor een naam in de wijnsector

(Uhlen Blaufüsser Lay/Uhlen Blaufüßer Lay (BOB))

(2018/C 277/03)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad van 17 december 2013 tot vaststelling van een gemeenschappelijke ordening van de markten voor landbouwproducten en tot intrekking van de Verordeningen (EEG) nr. 922/72, (EEG) nr. 234/79, (EG) nr. 1037/2001 en (EG) nr. 1234/2007 van de Raad ⁽¹⁾, en met name artikel 97, lid 3,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Duitsland heeft een aanvraag tot bescherming van de naam „Uhlen Blaufüsser Lay”/„Uhlen Blaufüßer Lay” ingediend overeenkomstig deel II, titel II, hoofdstuk I, afdeling 2, van Verordening (EU) nr. 1308/2013.
- (2) Overeenkomstig artikel 97, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 heeft de Commissie die aanvraag onderzocht en zij heeft geconcludeerd dat is voldaan aan de voorwaarden van de artikelen 93 tot en met 96, artikel 97, lid 1, en de artikelen 100, 101 en 102 van die verordening.
- (3) Om de indiening van bezwaarschriften overeenkomstig artikel 98 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 mogelijk te maken, moet het in artikel 94, lid 1, onder d), van die verordening bedoelde enig document worden bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie*, alsook de verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier die heeft plaatsgevonden in de loop van de inleidende nationale procedure voor het onderzoek van de aanvraag tot bescherming van de naam „Uhlen Blaufüsser Lay”/„Uhlen Blaufüßer Lay”,

HEEFT HET VOLGENDE BESLUIT VASTGESTELD:

Enig artikel

Het overeenkomstig artikel 94, lid 1, onder d), van Verordening (EU) nr. 1308/2013 opgestelde enig document en de verwijzing naar het productdossier voor de naam „Uhlen Blaufüsser Lay”/„Uhlen Blaufüßer Lay” (BOB) zijn opgenomen in de bijlage bij dit besluit.

Overeenkomstig artikel 98 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 geeft de bekendmaking van dit besluit het recht om gedurende uiterlijk twee maanden na de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie* bezwaar te maken tegen de bescherming van de in de eerste alinea van dit artikel genoemde naam.

Gedaan te Brussel, 3 augustus 2018.

Voor de Commissie

Phil HOGAN

Lid van de Commissie

⁽¹⁾ PB L 347 van 20.12.2013, blz. 671.

BIJLAGE

ENIG DOCUMENT

„Uhlen Blaufüsser Lay”/„Uhlen Blaufüßer Lay”

PDO-DE-02081

Datum van aanvraag: 26.3.2015

1. Te registreren naam/namen

„Uhlen Blaufüsser Lay”/„Uhlen Blaufüßer Lay”

2. Type geografische aanduiding

BOB — Beschermde oorsprongsbenaming

3. Categorieën van wijnbouwproducten

1. Wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

4. Beschrijving van de wijn(en)*Kwaliteitswijn*

De witte rieslingwijnen worden gerijpt in het Uhlen Blaufüßer Lay-wijngebied. Er worden drie soorten wijnbouwproducten vervaardigd, elk met licht verschillende eigenschappen: kwaliteitswijn (Qualitätswein), wijn met speciale predikaten (Prädikatswein) en mousserende kwaliteitswijn uit afgebakende gebieden (Sekt b.A.).

Jonge Uhlen Blaufüßer Lay-wijnen hebben een lichtgele, soms groenige kleur, die intenser wordt naarmate het product tot rijpheid komt. Als de wijn volledig is gerijpt, heeft hij een rijke, weelderige goudkleur. De aroma's van de wijnen worden gekarakteriseerd door het samenspel van fruitige toetsen en hints van typische leesteenmineralen. De kleiachtige sedimenten van de diepere oceanlagen geven Uhlen Blaufüßer Lay een smaak die vaak kan worden omschreven als „iets koeler”. De tintelende microkristallijne structuur en mineralen zijn vaak een subtiele en vederlichte streling voor de tong en doen op die manier denken aan een geurige zeebries. In sommige jaren kan men in de wijn zelfs het zoute jodium van de zee ontwaren.

Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumepercent):	15,0
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumepercent):	11,5
Minimale totale zuurgraad:	5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	1,08
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	250

Wijn met speciale predikaten (Prädikatswein), aangevuld met: Auslese

De witte rieslingwijnen worden gerijpt op het landgoed van Uhlen Blaufüßer Lay. Er worden drie soorten wijnbouwproducten vervaardigd, elk met licht verschillende eigenschappen: kwaliteitswijn (Qualitätswein), wijn met speciale predikaten (Prädikatswein) en mousserende kwaliteitswijn uit afgebakende gebieden (Sekt b.A.).

Jonge Uhlen Blaufüßer Lay-wijnen hebben een lichtgele, soms groenige kleur, die intenser wordt naarmate het product tot rijpheid komt. Als de wijn volledig is gerijpt, heeft hij een rijke, weelderige goudkleur. De aroma's van de wijnen worden gekarakteriseerd door het samenspel van fruitige toetsen en hints van typische leesteenmineralen. De kleiachtige sedimenten van de diepere oceanlagen geven Uhlen Blaufüßer Lay een smaak die vaak kan worden omschreven als „iets koeler”. De tintelende microkristallijne structuur en mineralen zijn vaak een subtiele en vederlichte streling voor de tong en doen op die manier denken aan een geurige zeebries. In sommige jaren kan men in de wijn zelfs het zoute jodium van de zee ontwaren. Het hierboven beschreven palet aan aroma's en smaken bevat een onderliggende zoetheid die in het geval van Auslesewijnen delicaat is.

Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumepercent):	41,0
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumepercent):	5,5
Minimale totale zuurgraad:	7,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	2,1
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	350

Wijn met speciale predikaten (Prädikatswein), aangevuld met: Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein

De witte rieslingwijnen worden gerijpt op het landgoed van Uhlen Blaufüßer Lay. Er worden drie soorten wijnbouwproducten vervaardigd, elk met enigszins verschillende eigenschappen: kwaliteitswijn (Qualitätswein), wijn met speciale predikaten (Prädikatswein) en mousserende kwaliteitswijn uit afgebakende gebieden (Sekt b.A.).

Jonge Uhlen Blaufüßer Lay-wijnen hebben een lichtgele, soms groenige kleur, die intenser wordt naarmate het product tot rijpheid komt. Als de wijn volledig is gerijpt, heeft hij een rijke, weelderige goudkleur. De aroma's van de wijnen worden gekarakteriseerd door het samenspel van fruitige toetsen en hints van typische leisteemineralen. De kleiachtige sedimenten van de diepere oceaanlagen geven Uhlen Blaufüßer Lay een smaak die vaak kan worden omschreven als „iets koeler”. De tintelende microkristallijne structuur en mineralen zijn vaak een subtiele en vederlichte streling voor de tong en doen op die manier denken aan een geurige zeebries. In sommige jaren kan men in de wijn zelfs het zoute jodium van de zee ontwaren. De beschreven waaier van aroma's en smaken heeft een onderliggende zoetheid, die delicaat is in het geval van Auslese-wijnen en romiger in Beerenauslese-wijnen, en die ook toetsen van honing kan bevatten. Deze aspecten van de aroma's van de wijnen zijn nog meer uitgesproken in Trockenbeerenauslese-wijnen. In het geval van Eiswein omvat het hierboven beschreven scala aan aroma's en smaken ook kruidige zuren.

Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumepercent):	41,0
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumepercent):	5,5
Minimale totale zuurgraad:	70 in milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	2,1
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	400

Mousserende kwaliteitswijn uit afgebakende gebieden (Sekt b.A.).

De witte rieslingwijnen worden gerijpt op het landgoed van Uhlen Blaufüßer Lay. Er worden drie soorten wijnbouwproducten vervaardigd, elk met licht verschillende eigenschappen: kwaliteitswijn (Qualitätswein), wijn met speciale predikaten (Prädikatswein) en mousserende kwaliteitswijn uit afgebakende gebieden (Sekt b.A.).

Jonge Uhlen Blaufüßer Lay-wijnen hebben een lichtgele, soms groenige kleur, die intenser wordt naarmate het product tot rijpheid komt. Als de wijn volledig is gerijpt, heeft hij een rijke, weelderige goudkleur.

De aroma's van de wijnen worden gekarakteriseerd door het samenspel van fruitige toetsen en hints van typische leisteemineralen. De kleiachtige sedimenten van de diepere oceaanlagen geven Uhlen Blaufüßer Lay een smaak die vaak kan worden omschreven als „iets koeler”. De tintelende microkristallijne structuur en mineralen zijn vaak een subtiele en vederlichte streling voor de tong en doen op die manier denken aan een geurige zeebries. In sommige jaren kan men in de wijn zelfs het zoute jodium van de zee ontwaren. In het geval van Sekt b.A.-wijnen wordt de beschreven waaier van aroma's en smaken van de wijnen die onder de noemer „Prädikatswein” vallen, verbeterd en geïntensiveerd door de koolstofdioxide die bij de productie van mousserende wijn wordt gebruikt.

Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	13,5
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	11,5
Minimale totale zuurgraad:	5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	1,08
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	185

5. Wijnbereidingsprocedés**a. Essentiële oenologische procedés**

Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

De volgende zaken zijn niet toegestaan: kaliumsorbaat, lysozym, dimethyldicarbonaat, elektrolyse, desalcoholisatie, kationenwisselaars, concentrering (vriesconcentrering, osmose, konische centrifuge), verzoeting met druivenmost, stukjes eikenhout of preparaten.

Kwaliteitswijn

Specifiek oenologisch procedé

Minimaal 88 °Oechsle; maximale zuurgraad = 7,5 g/l versterking tot maximaal 14,0 volumeprocent

Maximaal 100 °Oechsle en versterkte wijnen: maximaal gehalte aan suikerresidu = „halfdroge wijn” in de zin van de wijnwet

Boven 100 °Oechsle: maximaal gehalte aan suikerresidu = mostgewicht/3

Wijn met speciale predikaten

Specifiek oenologisch procedé

„Auslese”: minimaal 105 °Oechsle; minimaal gehalte aan suikerresidu = 90 g/l

„Beerenauslese”: minimaal 130 °Oechsle; minimaal gehalte aan suikerresidu = 150 g/l

„Troockenbeerenauslese”: minimaal 180 °Oechsle; minimaal gehalte aan suikerresidu = 180 g/l

„Eiswein”: minimaal 130 °Oechsle; minimaal gehalte aan suikerresidu = 150 g/l

Mousserende kwaliteitswijn uit afgebakende gebieden

Specifiek oenologisch procedé: traditionele gisting op fles

b. Maximumopbrengsten

70 hectoliter per hectare

6. Afgebakend gebied

Uhlen Blaufüßer Lay maakt deel uit van de BOB „Mosel” (registratienummer PDO-DE-A1270).

De wijngaarden van Uhlen Blaufüßer Lay bevinden zich in Winningen, deel van de Landkreis Mayen-Koblenz in Rijnland-Palts. De naam „Blaufüßer Lay” staat in het kadaster geregistreerd als een open akker. Al meer dan tien jaar wordt de naam op etiketten gebruikt om te verwijzen naar de schalieformatie. De aanduiding „Blumslay” (van Blaufüßer Lay — Blauslay — Blooslay — Blumslay) is een dialectwoord dat zijn weg heeft gevonden naar het Hoogduits, en verwijst naar een uitkijkpunt over de wijngaarden. Het gebied begint bij perceel 2219/1 en eindigt stroomafwaarts met de percelen 2179, 2181/1, 2186, 2190, 2189/2.

Producten met de BOB „Uhlen Blaufüßer Lay” mogen worden geproduceerd in het geregistreerde gebied van de BOB „Mosel” (registratienummer PDO-DE-A1270). Het afgebakende gebied situeert zich binnen dat van de BOB „Mosel”.

Het landgoed Uhlen Blaufüßer Lay beslaat een oppervlakte van 1,96 hectare.

7. Voornaamste wijndruiven

Weißer Riesling

8. Beschrijving van het (de) verband(en)

De Uhlen Blaufüßer Lay-wijngaarden zijn ingebed in het terraslandschap van de Untermosel. De Uhlen Blaufüßer Lay-terrassen zijn geordend volgens een traditionele configuratie met een zuidwestelijke oriëntatie en bevinden zich op een hoogte van ongeveer 75 m tot 210 m boven de zeespiegel. Met 11,6 °C was de gemiddelde temperatuur de voorbije vijf jaar betrekkelijk hoog, zoals kan worden verwacht op zo'n geringe hoogte. De weinige neerslag (ca. 620 mm) en het grote aantal uren zonneschijn (1 922) zorgen voor een microklimaat dat duidelijk afwijkt van de andere onder de BOB „Mosel” vallende gebieden en dat verantwoordelijk is voor de bijzondere rijpheid van de druiven (hoog potentieel alcoholgehalte met een lage zuurgraad en rijpe fenolen). De wijnen staan bekend om hun grote expressiviteit en hun erg volle smaak. De bijzondere geologische omstandigheden van de regio Uhlen Blaufüßer Lay helpen de druiven in aanzienlijke mate fysiologische rijpheid te bereiken en bepalen het karakteristieke aroma van de wijnen die er worden verbouwd.

Op de geologische tijdschaal valt Uhlen Blaufüßer Lay onder het devoon (vroeg-devoon). Meer bepaald bestaat het gebied uit sedimenten van de Oberems/Laubachn-subniveaus en oudere sedimenten van de Laubach-niveaus. De toenemende diepte van de zee is nawijsbaar in de dikker wordende, donkere slib- en leisteenlagen. De verweerde rotsbodem die uit deze sedimenten resulteerde, vormt een regosol die bestaat uit verschillende klei- en slibrijke schalie. Het in vergelijking met naburige BOB's hoge kleigehalte van de bodem zorgt voor een grotere vochtopnamecapaciteit en een lagere gemiddelde bodemtemperatuur in de diepere lagen. Als gevolg daarvan verschilt de wijn organoleptisch behoorlijk van naburige BOB's. In het doorgaans zachte bouquet van Uhlen Blaufüßer Lay zitten minder fruitige componenten. De resulterende minerale geur houdt aan in de aandrunk met een smaakgevoel dat veelal wordt omschreven als „fijn, koel en uitgesproken”.

De menselijke invloed berust op een wijnbouwtraditie die duizenden jaren teruggaat. De techniek om wijngaarden aan te planten op door stenen stapelmuren gestutte terrassen kan tot de Romeinse tijd worden teruggevoerd. In 380 na Christus omschreef de Romeinse dichter Ausonius zulke constructies als „amfiteaters”. De ontdekking van Romeinse munten in de terrassen, die vermoedelijk als offer waren bedoeld, levert verder bewijs voor deze praktijk. Sindsdien is onafgebroken wijn in het gebied verbouwd. In de loop der eeuwen is de kwaliteit van de productie voortdurend verbeterd door de ontwikkeling van nieuwe druivenrassen (sinds de vroege 19e eeuw de riesling-variëteit) en nieuwe leimethoden (in struiken, op staken of met leidraden). De afgelopen decennia heeft een groeiend milieubewustzijn er vooral voor gezorgd dat almaar minder van zeer oplosbare minerale meststoffen wordt gebruikgemaakt. Als gevolg daarvan zijn populaties microflora en microfauna naar de bodem teruggekeerd, waardoor in toenemende mate processen van zowel nutriëntenabsorptie als kationenuitwisseling plaatsvinden vanwege de opname van complexe moleculen die op symbiotische wijze interageren met de microben op de wortelharen. Deze microben kunnen dienstdoen als overbrengers van de specifieke organische stoffen en mineralen in de bodem, waardoor het aroma van de wijn nog unieker wordt.

Het hierboven beschreven verband is ook van toepassing op mousserende kwaliteitswijn uit afgebakende gebieden.

9. Andere essentiële voorwaarden

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

De op de etiketten en de verpakking te verstrekken informatie is vastgesteld in de wet- en regelgeving die van kracht is in de Europese Unie, de Bondsrepubliek Duitsland en de deelstaat Rijnland-Palts. Voordat de met deze oorsprongsbenaming verband houdende traditionele termen op het etiket mogen worden gebruikt, moet de wijn een officiële inspectie hebben doorstaan. Alleen wijnen die in het kader van die officiële inspectie aan de specifieke vereisten voldoen, ontvangen een officieel inspectienummer dat bestaat uit verschillende tekens (een „AP-nummer”) die staan voor de inspectieautoriteit, het nummer van het bedrijf, het aantal voor inspectie aangeboden wijnen en het jaar waarin zij zijn aangeboden of waarin het inspectienummer is toegekend. Het inspectienummer moet op het etiket worden vermeld. De traditionele termen „Qualitätswein”, „Prädikatswein” en „Sekt b.A.” houden verband met de oorsprongsbenaming en mogen in plaats komen van de aanduiding „BOB”.

Link naar het productdossier

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

UITVOERINGSBESLUIT VAN DE COMMISSIE**van 3 augustus 2018****inzake de bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie* van het in artikel 94, lid 1, onder d), van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad bedoelde enig document en van de verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier voor een naam in de wijnsector****(Uhlen Roth Lay (BOB))**

(2018/C 277/04)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad van 17 december 2013 tot vaststelling van een gemeenschappelijke ordening van de markten voor landbouwproducten en tot intrekking van de Verordeningen (EEG) nr. 922/72, (EEG) nr. 234/79, (EG) nr. 1037/2001 en (EG) nr. 1234/2007 van de Raad ⁽¹⁾, en met name artikel 97, lid 3,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Duitsland heeft een aanvraag tot bescherming van de naam „Uhlen Roth Lay” ingediend overeenkomstig deel II, titel II, hoofdstuk I, afdeling 2, van Verordening (EU) nr. 1308/2013.
- (2) Overeenkomstig artikel 97, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 heeft de Commissie die aanvraag onderzocht en zij heeft geconcludeerd dat is voldaan aan de voorwaarden van de artikelen 93 tot en met 96, artikel 97, lid 1, en de artikelen 100, 101 en 102 van die verordening.
- (3) Om de indiening van bezwaarschriften overeenkomstig artikel 98 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 mogelijk te maken, moet het in artikel 94, lid 1, onder d), van die verordening bedoelde enig document worden bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie*, alsook de verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier die heeft plaatsgevonden in de loop van de inleidende nationale procedure voor het onderzoek van de aanvraag tot bescherming van de naam „Uhlen Roth Lay”,

HEEFT HET VOLGENDE BESLUIT VASTGESTELD:

Enig artikel

Het overeenkomstig artikel 94, lid 1, onder d), van Verordening (EU) nr. 1308/2013 opgestelde enig document en de verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier voor de naam „Uhlen Roth Lay” (BOB) zijn opgenomen in de bijlage bij dit besluit.

Overeenkomstig artikel 98 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 geeft de bekendmaking van dit besluit het recht om gedurende uiterlijk twee maanden na de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie* bezwaar te maken tegen de bescherming van de in de eerste alinea van dit artikel genoemde naam.

Gedaan te Brussel, 3 augustus 2018.

Voor de Commissie

Phil HOGAN

Lid van de Commissie

⁽¹⁾ PB L 347 van 20.12.2013, blz. 671.

BIJLAGE

ENIG DOCUMENT

„Uhlen Roth Lay”

PDO-DE-02083

Datum van aanvraag: 26.3.2015

1. Naam/namen waarvoor de registratie wordt aangevraagd

Uhlen Roth Lay

2. Type geografische aanduiding

BOB — Beschermd oorsprongsbenaming

3. Categorieën van wijnbouwproducten

1. Wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

4. Beschrijving van de wijn(en)*Kwaliteitswijn*

De witte rieslingwijnen rijpen in het Uhlen Roth Lay-wijngebied. Er zijn drie soorten wijnbouwproducten, elk met licht verschillende kenmerken: kwaliteitswijn, wijn met speciale predicaten (Prädikatswein) en Sekt b.A. (mousserende kwaliteitswijn uit afgebakende gebieden).

Jonge Uhlen Roth Lay-wijnen hebben een lichtgele, soms groenige kleur, die intenser wordt naarmate het product tot rijpheid komt. Als de wijn volledig is gerijpt, heeft hij een rijke, weelderige goudkleur. De aroma's van de wijnen worden gekenmerkt door het samenspel van fruitige toetsen en hints van typische leisteemineralen, die vaak worden gekenschetst door een koele metaalachtige, maar ingetogen scherpte, die voor een verfijnde sensatie op het gehemelte zorgt. In de meeste gevallen hebben de wijnen slechts enkele parfums van de bekende vruchtenaroma's. Soms gaat het om hints van rijpe herfstappelen en soms is er een delicate geur van viooltjes en zoethout waarneembaar.

Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumepercent):	15,0
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumepercent):	11,5
Minimale totale zuurgraad:	5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	1,08
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	250

Wijn met speciale predicaten (Prädikatswein) (Auslese)

De witte rieslingwijnen rijpen in het Uhlen Roth Lay-wijngebied. Er zijn drie soorten wijnbouwproducten, elk met licht verschillende kenmerken: kwaliteitswijn, wijn met speciale predicaten (Prädikatswein) en Sekt b.A. (mousserende kwaliteitswijn uit afgebakende gebieden).

Jonge Uhlen Roth Lay-wijnen hebben een lichtgele, soms groenige kleur, die intenser wordt naarmate het product tot rijpheid komt. Als de wijn volledig is gerijpt, heeft hij een rijke, weelderige goudkleur. De aroma's van de wijnen worden bepaald door het samenspel van fruitige toetsen en hints van typische leisteemineralen, en worden vaak gekenmerkt door een koele metaalachtige, maar ingetogen scherpte, die voor een verfijnde sensatie op het gehemelte zorgt. In de meeste gevallen hebben de wijnen slechts enkele parfums van de bekende vruchtenaroma's. Soms gaat het om hints van rijpe herfstappelen en soms is er een delicate geur van viooltjes en zoethout waarneembaar. De hierboven beschreven waaier van aroma's en smaken heeft een onderliggende zoetheid die delicaat is in het geval van Auslese-wijnen.

Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumepercent):	41,0
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumepercent):	5,5
Minimale totale zuurgraad:	7,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	2,1
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	350

Wijn met speciale predicaten (Prädikatswein) (Beerenauslese, Trockenbeerenauslese en Eiswein)

De witte rieslingwijnen rijpen in het Uhlen Roth Lay-wijngebied. Er zijn drie soorten wijnbouwproducten, elk met licht verschillende kenmerken: kwaliteitswijn, wijn met speciale predicaten (Prädikatswein) en Sekt b.A. (mousserende kwaliteitswijn uit afgebakende gebieden).

Jonge Uhlen Roth Lay-wijnen hebben een lichtgele, soms groenige kleur, die intenser wordt naarmate het product tot rijpheid komt. Als de wijn volledig is gerijpt, heeft hij een rijke, weelderige goudkleur. De aroma's van de wijnen worden gekenmerkt door het samenspel van fruitige toetsen en hints van typische leesteenmineralen, die vaak worden gekenschetst door een koele metaalachtige, maar ingetogen scherpte, die voor een verfijnde sensatie op het gehemelte zorgt. In de meeste gevallen hebben de wijnen slechts enkele parfums van de bekende vruchtenaroma's. Soms gaat het om hints van rijpe herfstappelen en soms is er een delicate geur van viooltjes en zoethout waarneembaar. De hierboven beschreven waaier van aroma's en smaken heeft een onderliggende zoetheid, die delicaat is in het geval van Auslese-wijnen en romiger in Beerenauslese-wijnen, en die ook toetsen van honing kan bevatten. Deze aspecten van de aroma's van de wijnen zijn nog meer uitgesproken in Trockenbeerenauslese-wijnen. In het geval van Eiswein omvat de hierboven beschreven waaier van aroma's en smaken een kruidige zuurheid.

Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumepercent):	41,0
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumepercent):	5,5
Minimale totale zuurgraad:	7,0 in milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	2,1
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	400

Sekt b.A. (mousserende kwaliteitswijn uit afgebakende gebieden)

De witte rieslingwijnen rijpen in het Uhlen Roth Lay-wijngebied. Er zijn drie soorten wijnbouwproducten, elk met licht verschillende kenmerken: kwaliteitswijn, wijn met speciale predicaten (Prädikatswein) en Sekt b.A. (mousserende kwaliteitswijn uit afgebakende gebieden).

Jonge Uhlen Roth Lay-wijnen hebben een lichtgele, soms groenige kleur, die intenser wordt naarmate het product tot rijpheid komt. Als de wijn volledig is gerijpt, heeft hij een rijke, weelderige goudkleur. De aroma's van de wijnen worden gekenmerkt door het samenspel van fruitige toetsen en hints van typische leesteenmineralen, die vaak worden gekenschetst door een koele metaalachtige, maar ingetogen scherpte, die voor een verfijnde sensatie op het gehemelte zorgt. In de meeste gevallen hebben de wijnen slechts enkele parfums van de bekende vruchtenaroma's. Soms gaat het om hints van rijpe herfstappelen en soms is er een delicate geur van viooltjes en zoethout waarneembaar. In het geval van Sekt b.A.-wijnen wordt de beschreven waaier van aroma's en smaken van de wijnen die onder de noemer „Prädikatswein” vallen, verbeterd en geïntensiveerd door de koolstofdioxide die bij de productie van mousserende wijn wordt gebruikt.

Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	13,5
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	11,5
Minimale totale zuurgraad:	5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	1,08
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	185

5. Wijnbereidingsprocedés**a. Essentiële oenologische procedés**

Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

De volgende zaken zijn niet toegestaan: kaliumsorbaat, lysozym, dimethyldicarbonaat, elektrolyse, desalcoholisatie, kationenwisselaars concentrering (vriesconcentrering, osmose, konische centrifugeerbuis) verzoeting met druivenmost, stukjes eikenhout of preparaten.

Kwaliteitswijn

Specifiek oenologisch procedé

Ten minste 88 °Oechsle; maximale zuurgraad = 7,5 g/l; versterking tot maximaal 14,0 volumeprocent

Maximaal 100 °Oechsle en versterkte wijnen: maximaal gehalte aan suikerresidu = „halfdroge wijn” in de zin van de wijnwet

Meer dan 100 °Oechsle: maximaal gehalte aan suikerresidu = mostgewicht/3

Wijn met speciale predicaten (Prädikatswein), aangevuld met: Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein

Specifiek oenologisch procedé

Auslese: ten minste 105 °Oechsle; minimaal gehalte aan suikerresidu = 90 g/l

Beerenauslese: ten minste 130 °Oechsle; minimaal gehalte aan suikerresidu = 150 g/l

Trockenbeerenauslese: ten minste 180 °Oechsle; minimaal gehalte aan suikerresidu = 180 g/l

Eiswein: ten minste 130 °Oechsle; minimaal gehalte aan suikerresidu = 150 g/l

Sekt b.A. (mousserende kwaliteitswijn uit afgebakende gebieden)

Specifiek oenologisch procedé:

traditionele flesgisting

b. Maximumopbrengsten

70 hectoliter per hectare

6. Afgebakend gebied

Uhlen Roth Lay maakt deel uit van de BOB „Mosel” (registratienummer PDO-DE-A1270). De Uhlen Roth Lay-wijngaarden bevinden zich in de gebieden Kobern en Winnigen van de Landkreis Mayen-Koblenz in de deelstaat Rheinland-Paltes. Dit deel van het Uhlen-wijngebied, dat is vernoemd naar het hoogste punt van het bos boven de wijngaarden en naar de roodachtige rotsen, staat van oudsher bekend als „Uhlen Roth Lay”. Het gebied begint met de eerste wijngaarden stroomafwaarts van de Belltal-vallei — de percelen nrs. 262/54 en 156/53 — en eindigt stroomafwaarts met de volgende percelen: nrs. 6/1, 117/1 en 2394/3.

Producten met de BOB „Uhlen Roth Lay” mogen worden geproduceerd in het voor de BOB „Mosel” afgebakende gebied (registratienummer PDO-DE-A1270). Het afgebakende gebied valt onder de BOB „Mosel”.

Het Uhlen Roth Lay-wijngebied beslaat een oppervlakte van 15,97 ha.

7. Voornaamste wijndruiven

Weißer Riesling

8. Beschrijving van het (de) verband(en)

De Uhlen Roth Lay-wijngaarden zijn ingebed in het terraslandschap van de Untermosel. De Uhlen Roth Lay-terrassen zijn geordend volgens een traditionele configuratie met een zuidelijke oriëntatie en bevinden zich op een hoogte van ongeveer 75 m tot 210 m boven de zeespiegel. Met 11,6 °C was de gemiddelde temperatuur de voorbije vijf jaar betrekkelijk hoog, zoals kan worden verwacht op zo'n geringe hoogte. De weinige neerslag (ca. 620 mm) en het grote aantal uren zonneschijn (1 922) zorgen voor een microklimaat dat duidelijk afwijkt van de andere onder de BOB „Mosel” vallende gebieden en dat verantwoordelijk is voor de bijzondere rijpheid van de druiven (hoog potentieel alcoholgehalte met een lage zuurgraad en rijpe fenolen). Er wordt gezegd dat de wijnen zeer expressief zijn en een erg volle smaak hebben. De bijzondere geologische omstandigheden van de regio Uhlen Roth Lay helpen de druiven fysiologische rijpheid te bereiken en bepalen het karakteristieke aroma van de wijnen die er worden verbouwd. Op de geologische tijdschaal valt Uhlen Roth Lay onder het devoon (vroeg-devoon). Meer in het bijzonder bestaat het gebied uit sedimenten van het Oberems/Lahnstein-subniveau dat Eems-kwartsiet bevat, en het oudere deel van de Hohenhein-lagen. Het gesteente heeft een zeer hoog gehalte aan magnesium, aluminium en, in het bijzonder, ijzer. Sommige rotsen bestaan uit acht procent ijzeroxiden die zijn ingesloten in korreltjes van wel 0,25 mm klein tussen de zandkorrels. De afzonderlijke korrels worden bijeengehouden door silica, waardoor het gesteente zo hard is. De resulterende verweerde rotsbodem is een regosol die bestaat uit verschillende leistenen, waarvan de meeste siltig en zandrig zijn. De pH van de bodem is lager dan in de naburige BOB-gebieden (ongeveer 6,0 in vergelijking met 7,5 in de naburige gebieden). Dat de bodem relatief weinig kleideeltjes bevat maar een hoog steengehalte heeft (meer dan vijftig procent), betekent dat de bodem tot de onderste lagen goed wordt belucht. In combinatie de specifieke microflora en microfauna zorgt dit ervoor dat de organoleptische eigenschappen van de wijnen die in deze regio worden geproduceerd in hoge mate verschillen van die van de wijnen die in naburige BOB-gebieden worden geproduceerd. Veel Uhlen Roth Lay-wijnen zijn zeer verfijnd. Hoewel ze doorgaans zeer gesloten zijn, hebben de jonge wijnen een enorm rijpingspotentieel. De menselijke invloed berust op een wijnbouwtraditie die duizenden jaren teruggaat. De techniek om wijngaarden aan te planten op door stenen stapelmuren gestutte terrassen kan tot de Romeinse tijd worden teruggevoerd. In 380 na Christus omschreef de Romeinse dichter Ausonius zulke constructies als „amftheaters”. De ontdekking van Romeinse munten in de terrassen, die vermoedelijk als offer waren bedoeld, levert verder bewijs voor deze praktijk. Sindsdien is onafgebroken wijn in het gebied verbouwd. In de loop der eeuwen is de kwaliteit van de productie voortdurend verbeterd door de ontwikkeling van nieuwe druivenrassen (sinds de vroege 19e eeuw de riesling-variëteit) en nieuwe leimethoden (in struiken, op staken of met geleidedraden). De afgelopen decennia heeft een groeiend milieubewustzijn er vooral voor gezorgd dat almaar minder van zeer oplosbare minerale meststoffen wordt gebruikgemaakt. Als gevolg daarvan zijn populaties microflora en microfauna naar de bodem teruggekeerd, waardoor in toenemende mate processen van zowel nutriëntenabsorptie als kationenuitwisseling plaatsvinden vanwege de opname van complexe moleculen die op symbiotische wijze interageren met de microben op de wortelharen. Deze microben kunnen dienstdoen als overbrengers van de specifieke organische stoffen en mineralen in de bodem, waardoor het aroma van de wijn nog unieker wordt.

Het hierboven beschreven verband is ook van toepassing op Sekt b.A.-wijnen.

9. Andere essentiële voorwaarden

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Aanvullende etiketteringsvoorschriften

Beschrijving van de voorwaarde:

De op de etiketten en de verpakking te verstrekken informatie is vastgesteld in de wet- en regelgeving die van kracht is in de Europese Unie, de Bondsrepubliek Duitsland en de deelstaat Rijnland-Palts. Voordat de met deze oorsprongsbenaming verband houdende traditionele termen op het etiket mogen worden gebruikt, moet de wijn een officiële inspectie hebben doorstaan. Alleen wijnen die aan de specifieke vereisten van die officiële inspectie voldoen, ontvangen een officieel inspectienummer dat bestaat uit verschillende tekens die staan voor de inspectieautoriteit, het nummer van het bedrijf, het aantal voor inspectie aangeboden wijnen en het jaar waarin zij zijn aangeboden of waarin het inspectienummer is toegekend. Het inspectienummer moet op het etiket worden vermeld. De traditionele termen „Qualitätswein”, „Prädikatswein” en „Sekt b.A.” houden verband met de oorsprongsbenaming en mogen in plaats komen van de aanduiding „BOB”.

Link naar het productdossier

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

UITVOERINGSBESLUIT VAN DE COMMISSIE**van 3 augustus 2018****inzake de bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie* van het in artikel 94, lid 1, onder d), van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad bedoelde enig document en van de verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier voor een naam in de wijnsector****(Uhlen Laubach (BOB))**

(2018/C 277/05)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad van 17 december 2013 tot vaststelling van een gemeenschappelijke ordening van de markten voor landbouwproducten en tot intrekking van de Verordeningen (EEG) nr. 922/72, (EEG) nr. 234/79, (EG) nr. 1037/2001 en (EG) nr. 1234/2007 van de Raad ⁽¹⁾, en met name artikel 97, lid 3,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Duitsland heeft een aanvraag tot bescherming van de naam „Uhlen Laubach” ingediend overeenkomstig deel II, titel II, hoofdstuk I, afdeling 2, van Verordening (EU) nr. 1308/2013.
- (2) Overeenkomstig artikel 97, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 heeft de Commissie die aanvraag onderzocht en zij heeft geconcludeerd dat is voldaan aan de voorwaarden van de artikelen 93 tot en met 96, artikel 97, lid 1, en de artikelen 100, 101 en 102 van die verordening.
- (3) Om de indiening van bezwaarschriften overeenkomstig artikel 98 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 mogelijk te maken, moet het in artikel 94, lid 1, onder d), van die verordening bedoelde enig document worden bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie*, alsook de verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier die heeft plaatsgevonden in de loop van de inleidende nationale procedure voor het onderzoek van de aanvraag tot bescherming van de naam „Uhlen Laubach”.

HEEFT HET VOLGENDE BESLUIT VASTGESTELD:

Enig artikel

Het overeenkomstig artikel 94, lid 1, onder d), van Verordening (EU) nr. 1308/2013 opgestelde enig document en de verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier voor de naam „Uhlen Laubach” (BOB) zijn opgenomen in de bijlage bij dit besluit.

Overeenkomstig artikel 98 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 geeft de bekendmaking van dit besluit het recht om gedurende uiterlijk twee maanden na de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie* bezwaar te maken tegen de bescherming van de in de eerste alinea van dit artikel genoemde naam.

Gedaan te Brussel, 3 augustus 2018.

Voor de Commissie

Phil HOGAN

Lid van de Commissie

⁽¹⁾ PB L 347 van 20.12.2013, blz. 671.

BIJLAGE

ENIG DOCUMENT

„Uhlen Laubach”

PDO-DE-02082

Datum van aanvraag: 26.3.2015

1. Naam/namen waarvoor de registratie wordt aangevraagd

Uhlen Laubach

2. Type geografische aanduiding

BOB — Beschermde oorsprongsbenaming

3. Categorieën van wijnbouwproducten

1. Wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

4. Beschrijving van de wijn(en)*Kwaliteitswijn*

De witte rieslingwijnen rijpen in het Uhlen Laubach-wijngebied. Er zijn drie soorten wijnbouwproducten, elk met licht verschillende kenmerken: kwaliteitswijn, wijn met speciale predicaten (Prädikatswein) en Sekt b.A. (mousserende kwaliteitswijn uit afgebakende gebieden).

Jonge Uhlen Laubach-wijnen hebben een lichtgele, soms groenige kleur, die intenser wordt naarmate het product tot rijpheid komt. Als de wijn volledig is gerijpt, heeft hij een rijke, weelderige goudkleur. De aroma's van de wijnen worden gekenmerkt door het samenspel van fruitige toetsen en hints van typische leesteenmineralen. Met een kalkgehalte van 25 tot 45 % is de grijze Laubach-leesteen een van de meest kalkhoudende gesteenten in de Moezel. Dit verklaart het aroma, met vaak hints van koele rook en hazelnoten, en de doorgaans vollere, zachtere smaak van de wijnen die er rijpen. De wijnen hebben een warme en fluwelige smaak, met een boeiende volheid en diepgang. Ze zijn romig en zijn doorgaans klaar om te worden gedronken na een zeer korte rijpingsperiode.

Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumepercent):	15,0
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumepercent):	11,5
Minimale totale zuurgraad:	5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	1,08
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	250

Wijn met speciale predicaten (Prädikatswein), aangevuld met: Auslese

De witte rieslingwijnen rijpen in het Uhlen Laubach-wijngebied. Er zijn drie soorten wijnbouwproducten, elk met licht verschillende kenmerken: kwaliteitswijn, wijn met speciale predicaten (Prädikatswein) en Sekt b.A. (mousserende kwaliteitswijn uit afgebakende gebieden).

Jonge Uhlen Laubach-wijnen hebben een lichtgele, soms groenige kleur, die intenser wordt naarmate het product tot rijpheid komt. Als de wijn volledig is gerijpt, heeft hij een rijke, weelderige goudkleur. De aroma's van de wijnen worden gekenmerkt door het samenspel van fruitige toetsen en hints van typische leesteenmineralen. Met een kalkgehalte van 25 tot 45 % is de grijze Laubach-leesteen een van de meest kalkhoudende gesteenten in de Moezel. Daarom hebben de wijnen die hier rijpen een aroma dat vaak reminiscenties wekt aan koele rook en hazelnoten, en een doorgaans vollere, zachte smaak. De wijnen hebben een warme en fluwelige smaak, met een boeiende volheid en diepgang. Ze zijn romig en zijn doorgaans klaar om te worden gedronken na een zeer korte rijpingsperiode. De beschreven waaier van aroma's en smaken heeft een onderliggende zoetheid, die delicaat is in het geval van Auslese-wijnen en romiger in Beerenauslese-wijnen, en die ook toetsen van honing kan bevatten. Deze aspecten van de aroma's van de wijnen zijn nog meer uitgesproken in Trockenbeerenauslese-wijnen. In het geval van Eiswein omvat de beschreven waaier van aroma's en smaken een kruidige zuurheid.

Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumepercent):	41,0
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumepercent):	5,5
Minimale totale zuurgraad:	7,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	2,1
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	350

Wijn met speciale predicaten (Prädikatswein), met de aanvullende aanduiding „Beerenauslese”, „Trockenbeerenauslese” of „Eiswein”

De witte rieslingwijnen rijpen in het Uhlen Laubach-wijngebied. Er zijn drie soorten wijnbouwproducten, elk met licht verschillende kenmerken: kwaliteitswijn, wijn met speciale predicaten (Prädikatswein) en Sekt b.A. (mousserende kwaliteitswijn uit afgebakende gebieden).

Jonge Uhlen Laubach-wijnen hebben een lichtgele, soms groenige kleur, die intenser wordt naarmate het product tot rijpheid komt. Als de wijn volledig is gerijpt, heeft hij een rijke, weelderige goudkleur. De aroma's van de wijnen worden gekenmerkt door het samenspel van fruitige toetsen en hints van typische leisteemineralen. Met een kalkgehalte van 25 tot 45 % is de grijze Laubach-leiste een van de meest kalkhoudende gesteenten in de Moezel. Daarom hebben de wijnen die hier rijpen een aroma dat vaak reminiscenties wekt aan koele rook en hazelnoten, en een doorgaans vollere, zachte smaak. De wijnen hebben een warme en fluwelige smaak, met een boeiende volheid en diepgang. Ze zijn romig en zijn doorgaans klaar om te worden gedronken na een zeer korte rijpingsperiode. De beschreven waaier van aroma's en smaken heeft een onderliggende zoetheid, die delicaat is in het geval van Auslese-wijnen en romiger in Beerenauslese-wijnen, en die ook toetsen van honing kan bevatten. Deze aspecten van de aroma's van de wijnen zijn nog meer uitgesproken in Trockenbeerenauslese-wijnen. In het geval van Eiswein omvat de beschreven waaier van aroma's en smaken een kruidige zuurheid.

Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumepercent):	41,0
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumepercent):	5,5
Minimale totale zuurgraad:	7,0 in milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	2,1
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	400

Sekt b.A. (mousserende kwaliteitswijn uit afgebakende gebieden)

De witte rieslingwijnen rijpen in het Uhlen Laubach-wijngebied. Er zijn drie soorten wijnbouwproducten, elk met licht verschillende kenmerken: kwaliteitswijn, wijn met speciale predicaten (Prädikatswein) en Sekt b.A. (mousserende kwaliteitswijn uit afgebakende gebieden).

Jonge Uhlen Laubach-wijnen hebben een lichtgele, soms groenige kleur, die intenser wordt naarmate het product tot rijpheid komt. Als de wijn volledig is gerijpt, heeft hij een rijke, weelderige goudkleur. De aroma's van de wijnen worden gekenmerkt door het samenspel van fruitige toetsen en hints van typische leisteemineralen. Met een kalkgehalte van 25 tot 45 % is de grijze Laubach-leiste een van de meest kalkhoudende gesteenten in de Moezel. Dit verklaart het aroma, met vaak hints van koele rook en hazelnoten, en de doorgaans vollere, zachtere smaak van de wijnen die er rijpen. De wijnen hebben een warme en fluwelige smaak, met een boeiende volheid en diepgang. Ze zijn romig en zijn doorgaans klaar om te worden gedronken na een zeer korte rijpingsperiode. In het geval van Sekt b.A.-wijnen wordt de beschreven waaier van aroma's en smaken van de wijnen die onder de noemer „Prädikatswein” vallen, verbeterd en geïntensiveerd door het koolstofdioxide dat bij de productie van mousserende wijn wordt gebruikt.

Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumepercent):	13,5
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumepercent):	11,5
Minimale totale zuurgraad:	5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	1,08
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	185

5. **Wijnbereidingsprocedés**a. **Essentiële oenologische procedés**

Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

De volgende zaken zijn niet toegestaan: kaliumsorbaat, lysozym, dimethyldicarbonaat, elektrodialyse, desalcoholisatie, kationenwisselaars, concentrering (vriesconcentrering, osmose, konische centrifugeerbuis) verzoeting met druivenmost, stukjes eikenhout of preparaten.

Kwaliteitswijn

Specifiek oenologisch procedé

Ten minste 88 °Oechsle; maximale zuurgraad = 7,5 g/l; versterking tot maximaal 14,0 volumepercent

Maximaal 100 °Oechsle en versterkte wijnen: maximaal gehalte aan suikerresidu = „halfdroge wijn” in de zin van de wijnwet

Meer dan 100 °Oechsle: maximaal gehalte aan suikerresidu = mostgewicht/3

Wijn met speciale predicaten (Prädikatswein)

Specifiek oenologisch procedé

Auslese: ten minste 105 °Oechsle; = minimaal gehalte aan suikerresidu = 90 g/l

Beerenauslese: ten minste 130 °Oechsle; minimaal gehalte aan suikerresidu = 150 g/l

Trockenbeerenauslese: ten minste 180 °Oechsle; minimaal gehalte aan suikerresidu = 180 g/l

Eiswein: ten minste 130 °Oechsle; minimaal gehalte aan suikerresidu = 150 g/l

Sekt b.A. (mousserende kwaliteitswijn uit afgebakende gebieden)

Specifiek oenologisch procedé: traditionele flesgisting

b. **Maximumopbrengsten**

70 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend gebied**

Uhlen Laubach maakt deel uit van de BOB „Mosel” (registratienummer PDO-DE-A1270).

De Uhlen Laubach -wijnngaarden bevinden zich in het gebied Winnungen van de Landkreis Mayen-Koblenz in de deelstaat Rijnland-Palts. Dit deel van de regio Uhlen staat in de wijnwereld en daarbuiten al ruim tien jaar bekend als „Laubach”, een naam die is afgeleid van de precieze geologische definitie van het leisteen dat hier wordt aangetroffen. Het gebied begint stroomafwaarts met de percelen 256/112, 2571/118, 2581/119, 2398/0, 2395/3, 2393/0 en eindigt stroomafwaarts met perceel 2222/1.

Producten met de BOB „Uhlen Laubach” mogen worden geproduceerd in het voor de BOB „Mosel” afgebakende gebied (registratienummer PDO-DE-A1270). Het afgebakende gebied valt onder de BOB „Mosel”. Het Uhlen Laubach-wijngebied beslaat een oppervlakte van 12,84 ha.

7. **Voornaamste wijndruiven**

Weißer Riesling

8. Beschrijving van het (de) verband(en)

De Uhlen Laubach-wijngaarden liggen in het terraslandschap van de Untermosel. De Uhlen Laubach-terrassen zijn geordend volgens een traditionele configuratie met een zuidwestelijke oriëntatie en bevinden zich op een hoogte van ongeveer 75 m tot 210 m boven de zeespiegel. Met 11,6 °C was de gemiddelde temperatuur de voorbije vijf jaar betrekkelijk hoog, zoals kan worden verwacht op zo'n geringe hoogte. De weinige neerslag (ca. 620 mm) en het grote aantal uren zonneschijn (1 922) zorgen voor een microklimaat dat duidelijk afwijkt van de andere onder de BOB „Mosel” vallende gebieden en dat verantwoordelijk is voor de bijzondere rijpheid van de druiven (hoog potentieel alcoholgehalte met een lage zuurgraad en rijpe fenolen). Er wordt gezegd dat de wijnen zeer expressief zijn en een erg volle smaak hebben. De bijzondere geologische omstandigheden van de regio Uhlen Laubach helpen de druiven fysiologische rijpheid te bereiken en bepalen het karakteristieke aroma van de wijnen die er worden verbouwd. Op de geologische tijdschaal valt Uhlen Laubach onder het devoon (vroeg-devoon). Meer bepaald bestaat het gebied uit sedimenten van de Oberems/Laubach- en Lahnstein-subniveaus en de Laubach- en Hohenrhein-lagen. Het hoge kalkgehalte van de leisteen in het gebied is indicatief voor de toenemende afvlakking van de zeebodem. De tropische zee, die niet meer dan tien tot twintig meter diep was, bevatte aanvankelijk genoeg zuurstof om de groei mogelijk te maken van koralen en mosselen, die nu in de leisteen zijn terug te vinden. De resulterende verweerde rotsbodem is een regosol die bestaat uit verschillende leistenen, waarvan de meeste ziltig zijn. Het kalkgehalte van de bodem is veel hoger dan in de naburige BOB-gebieden, wat betekent dat de pH van de bodem ook hoger is (7,5 in vergelijking met 6,0 in de naburige gebieden). De afzonderlijke bodemdeeltjes worden grotendeels samengehouden door carbonaten. Dat de bodem relatief weinig kleideeltjes bevat maar een hoog steengehalte heeft (meer dan vijftig procent), betekent dat de bodem tot de onderste lagen goed wordt belucht. In combinatie met het hoge kalkgehalte en de specifieke microflora en microfauna zorgt dit er met name voor dat de organoleptische eigenschappen van de wijnen die in deze regio worden geproduceerd in hoge mate verschillen van die van de wijnen die in de naburige BOB-gebieden worden geproduceerd. Uhlen Laubach-wijnen hebben vaak een enigszins rokerig parfum. Hun smaak wordt doorgaans omschreven als vol en zacht, mild en fluwelig. Ze zijn veel romiger dan de wijnen van de naburige BOB-gebieden. De wijnen zijn doorgaans klaar om te worden gedronken na een zeer korte rijpingsperiode. De menselijke invloed berust op een wijnbouwtraditie die duizenden jaren teruggaat. De techniek om wijngaarden aan te planten op door stenen stapelmuren gestutte terrassen kan tot de Romeinse tijd worden teruggevoerd. In 380 na Christus omschreef de Romeinse dichter Ausonius zulke constructies als „amfitheaters”. De ontdekking van Romeinse munten in de terrassen, die vermoedelijk als offer waren bedoeld, levert verder bewijs voor deze praktijk. Sindsdien is onafgebroken wijn in het gebied verbouwd. In de loop der eeuwen is de kwaliteit van de productie voortdurend verbeterd door de ontwikkeling van nieuwe druivenrassen (sinds de vroege 19e eeuw de riesling-variëteit) en nieuwe leimethoden (in struiken, op staken of met geleidedraden). De afgelopen decennia heeft een groeiend milieubewustzijn er vooral voor gezorgd dat almaar minder van zeer oplosbare minerale meststoffen wordt gebruikgemaakt. Als gevolg daarvan zijn populaties microflora en microfauna naar de bodem teruggekeerd, waardoor in toenemende mate processen van zowel nutriëntenabsorptie als kationenuitwisseling plaatsvinden vanwege de opname van complexe moleculen die op symbiotische wijze interageren met de microben op de wortelharen. Deze microben kunnen dienstdoen als overbrengers van de specifieke organische stoffen en mineralen in de bodem, waardoor het aroma van de wijn nog unieker wordt.

Het hierboven beschreven verband is ook van toepassing op Sekt b.A.-wijnen.

9. Andere essentiële voorwaarden

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Aanvullende etiketteringsvoorschriften

Beschrijving van de voorwaarde:

De op de etiketten en de verpakking te verstrekken informatie is vastgesteld in de wet- en regelgeving die van kracht is in de Europese Unie, de Bondsrepubliek Duitsland en de deelstaat Rijnland-Palts. Voordat de met deze oorsprongsbenaming verband houdende traditionele termen op het etiket mogen worden gebruikt, moet de wijn een officiële inspectie hebben doorstaan. Alleen wijnen die aan de specifieke vereisten van die officiële inspectie voldoen, ontvangen een officieel inspectienummer dat bestaat uit verschillende tekens die staan voor de inspectieautoriteit, het nummer van het bedrijf, het aantal voor inspectie aangeboden wijnen en het jaar waarin zij zijn aangeboden of waarin het inspectienummer is toegekend. Het inspectienummer moet op het etiket worden vermeld. De traditionele termen „Qualitätswein”, „Prädikatswein” en „Sekt b.A.” houden verband met de oorsprongsbenaming en mogen in plaats komen van de aanduiding „BOB”.

Link naar het productdossier

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

V

(Bekendmakingen)

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET
GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

EUROPESE COMMISSIE

Voorafgaande aanmelding van een concentratie

(Zaak M.8966 — PGA Motors/Fiber/Bernard Participations)

(Voor de EER relevante tekst)

(2018/C 277/06)

1. Op 31 juli 2018 heeft de Commissie een aanmelding van een voorgenomen concentratie in de zin van artikel 4 van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾ ontvangen.

Deze aanmelding betreft de volgende ondernemingen:

- PGA Motors SAS (PGA Motors, Frankrijk), die deel uitmaakt van de groep Emil Frey;
- Fiber SC (Fiber, Frankrijk);
- Bernard Participations (Frankrijk).

PGA Motors verkrijgt gezamenlijke zeggenschap in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), en artikel 3, lid 4, van de concentratieverordening over Bernard Participations.

De concentratie komt tot stand door de verwerving van aandelen.

2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:

- PGA Motors: detailhandel in motorvoertuigen en onderdelen, en aanverwante herstellings- en onderhoudsdiensten;
- Fiber: familiale holding met meerderheidsbelang in Bernard Participations;
- Bernard Participations: detailhandel in motorvoertuigen en onderdelen, en aanverwante reparatie- en onderhoudsdiensten.

3. Op grond van een voorlopig onderzoek is de Commissie van oordeel dat de aangemelde transactie binnen het toepassingsgebied van de concentratieverordening kan vallen. Ten aanzien van dit punt wordt de definitieve beslissing echter aangehouden.

4. De Commissie verzoekt belanghebbenden haar hun eventuele opmerkingen over de voorgenomen concentratie kenbaar te maken.

Deze opmerkingen moeten de Commissie uiterlijk tien dagen na de datum van deze bekendmaking hebben bereikt. De volgende referentie moet altijd worden vermeld:

M.8966 — PGA Motors/Fiber/Bernard Participations

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1 („de concentratieverordening”).

Opmerkingen kunnen per e-mail, per fax of per post aan de Commissie worden toegezonden. Gelieve de onderstaande contactgegevens te gebruiken:

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

Fax +32 22964301

Postadres:

Europese Commissie
Directoraat-generaal Concurrentie
Griffie voor concentraties
1049 Brussel
BELGIË

Voorafgaande aanmelding van een concentratie
(Zaak M.8879 — JERA Trading/LNG Optimisation)
Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak
(Voor de EER relevante tekst)
(2018/C 277/07)

1. Op 31 juli 2018 heeft de Commissie een aanmelding van een voorgenomen concentratie in de zin van artikel 4 van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾ ontvangen.

Deze aanmelding betreft de volgende ondernemingen:

- JERA Trading Pte Ltd („JERA Trading”, Singapore), onder gezamenlijke zeggenschap van Jera Co. Inc. („JERA”, Japan) en EDF Trading Limited („EDFT”, Verenigd Koninkrijk);
- LNG Optimisation (Verenigd Koninkrijk), een onderneming die deel uitmaakt van EDFT, is op haar beurt een 100 %-dochteronderneming van Electricité de France SA („EDF”, Frankrijk).

JERA Trading verkrijgt uitsluitende zeggenschap in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), van de concentratieverordening over de LNG-handels- en optimaliseringsactiviteiten van EDFT („LNG Optimisation”).

De concentratie komt tot stand door de verwerving van vermogensbestanddelen.

2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:

- JERA Trading is actief in het verhandelen en optimaliseren van kolen en vracht, waarbij het zowel gaat om fysieke kolen als om financiële producten. De onderneming staat onder gezamenlijke zeggenschap van JERA, die actief is in de verwerving van vloeibaar aardgas en andere grondstoffen voor haar moedermaatschappijen Tepco Fuel & Power, Inc. en Chubu Electric Power Co., Inc., beide Japanse nutsbedrijven, en EDFT, een onderneming die vloeibaar aardgas en andere grondstoffen op de wholesalemarkt verhandelt en vermogensbestanddelen optimaliseert voor haar moedermaatschappij EDF.
- LNG Optimisation is actief in het verhandelen en optimaliseren van vloeibaar aardgas.

3. Op grond van een voorlopig onderzoek is de Commissie van oordeel dat de aangemelde transactie binnen het toepassingsgebied van de concentratieverordening kan vallen. Ten aanzien van dit punt wordt de definitieve beslissing echter aangehouden.

Er zij op gewezen dat deze zaak in aanmerking komt voor de vereenvoudigde procedure zoals uiteengezet in de mededeling van de Commissie betreffende een vereenvoudigde procedure voor de behandeling van bepaalde concentraties krachtens Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽²⁾.

4. De Commissie verzoekt belanghebbenden haar hun eventuele opmerkingen over de voorgenomen concentratie kenbaar te maken.

Deze opmerkingen moeten de Commissie uiterlijk tien dagen na de datum van deze bekendmaking hebben bereikt. De volgende referentie moet altijd worden vermeld:

M.8879 — JERA Trading/LNG Optimisation

Opmerkingen kunnen per e-mail, per fax of per post aan de Commissie worden toegezonden. Gelieve de onderstaande contactgegevens te gebruiken:

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

Fax +32 22964301

Postadres:

Europese Commissie
Directoraat-generaal Concurrentie
Griffie voor concentraties
1049 Brussel
BELGIË

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1 („de concentratieverordening”).

⁽²⁾ PB C 366 van 14.12.2013, blz. 5.

Voorafgaande aanmelding van een concentratie**(Zaak M.9010 — JAB/Pret A Manger)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2018/C 277/08)

1. Op 31 juli 2018 heeft de Commissie een aanmelding van een voorgenomen concentratie in de zin van artikel 4 van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾ ontvangen.

Deze aanmelding betreft de volgende ondernemingen:

- JAB Holdings B.V., onder zeggenschap van JAB Holding Company S.à r.l. („JAB”, Luxemburg);
- PAM Group Limited („Pret”, VK), onder zeggenschap van de door Bridgepoint Advisers Limited beheerde fondsen.

JAB verkrijgt zeggenschap in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), van de concentratieverordening over het geheel van Pret.

De concentratie komt tot stand door de verwerving van aandelen.

2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:

- JAB: JAB heeft belangen in theemerken, koffiemerken (waaronder Jacobs, Douwe Egberts en Tassimo), bakkerijen en bedrijven met activiteiten op het gebied van koffie, alcoholvrije dranken en donuts. JAB heeft een zeggenschapsbelang in de volgende ondernemingen die actief zijn in de levensmiddelenhandel en de drankensector in de EER: Krispy Kreme Doughnuts, Espresso House, Baresso, Balzac Coffee, Coffee Company en 12oz Coffee Joint. JAB is ook actief in de wholesalevering van koffie en andere warme dranken in de gehele EER;
- Pret: Pret is een levensmiddelen- en drankdetailhandel met een ruim aanbod aan levensmiddelen en drank, waaronder broodjes, warme maaltijden, salades, soep, gebak, snacks, vers fruit, vruchtensappen en biologische koffie. Pret heeft verkooppunten in het VK, in Frankrijk, Denemarken, Nederland en buiten de EER.

3. Op grond van een voorlopig onderzoek is de Commissie van oordeel dat de aangemelde transactie binnen het toepassingsgebied van de concentratieverordening kan vallen. Ten aanzien van dit punt wordt de definitieve beslissing echter aangehouden.

4. De Commissie verzoekt belanghebbenden haar hun eventuele opmerkingen over de voorgenomen concentratie kenbaar te maken.

Deze opmerkingen moeten de Commissie uiterlijk tien dagen na de datum van deze bekendmaking hebben bereikt. De volgende referentie moet altijd worden vermeld:

M.9010 — JAB/Pret A Manger

Opmerkingen kunnen per e-mail, per fax of per post aan de Commissie worden toegezonden. Gelieve de onderstaande contactgegevens te gebruiken:

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

Fax +32 22964301

Postadres:

Europese Commissie
Directoraat-generaal Concurrentie
Griffie voor concentraties
1049 Brussel
BELGIË

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1 („de concentratieverordening”).

ISSN 1977-0995 (elektronische uitgave)
ISSN 1725-2474 (papieren uitgave)



Bureau voor publicaties van de Europese Unie
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

NL