

Uradni list

Evropske unije

C 203



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Letnik 61

13. junij 2018

Vsebina

IV Informacije

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2018/C 203/01	Menjalni tečaji eura	1
2018/C 203/02	Izvedbeni sklep Komisije z dne 11. junija 2018 o objavi enotnega dokumenta iz člena 94(1)(d) Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta v <i>Uradnem listu Evropske unije</i> ter sklica na objavo specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju (Vijlen (ZOP))	2
2018/C 203/03	Vmesna posodobitev korekcijskih koeficientov, ki se uporabljajo za osebne prejemke uradnikov, začasnih uslužbencev in pogodbenih uslužbencev evropske unije, ki delajo v tretjih državah	13
2018/C 203/04	Obvestilo Komisije o veljavnih obrestnih merah za vračilo državne pomoči in o referenčnih obrestnih merah / diskontnih stopnjah za 28 držav članic, ki veljajo od 1. julija 2018 (<i>Objavljeno v skladu s členom 10 Uredbe Komisije (ES) št. 794/2004 z dne 21. aprila 2004 (UL L 140, 30.4.2004, str. 1)</i>)	15

INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

2018/C 203/05	Informacije, ki jih sporočijo države članice glede zaprtja ribolova	16
2018/C 203/06	Informacije, ki jih sporočijo države članice glede zaprtja ribolova	16

SL

V Objave

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM SKUPNE TRGOVINSKE POLITIKE

Evropska komisija

2018/C 203/07	Obvestilo o bližnjem izteku nekaterih protidampinških ukrepov	17
---------------	---	----

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

Evropska komisija

2018/C 203/08	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.8858 – Boeing/Safran/JV (pomožne pogonske enote) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾	18
---------------	---	----

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP.

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE
UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

12. junija 2018

(2018/C 203/01)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj
USD ameriški dolar	1,1788	CAD kanadski dolar	1,5335
JPY japonski jen	130,03	HKD hongkonški dolar	9,2499
DKK danska krona	7,4503	NZD novozelandski dolar	1,6781
GBP funt šterling	0,88175	SGD singapurski dolar	1,5738
SEK švedska krona	10,1550	KRW južnokorejski won	1 272,14
CHF švicarski frank	1,1615	ZAR južnoafriški rand	15,5183
ISK islandska krona	125,10	CNY kitajski juan	7,5496
NOK norveška krona	9,4435	HRK hrvaška kuna	7,3815
BGN lev	1,9558	IDR indonezijska rupija	16 465,01
CZK češka krona	25,652	MYR malezijski ringit	4,7121
HUF madžarski forint	319,89	PHP filipinski peso	62,551
PLN poljski zlot	4,2754	RUB ruski rubelj	73,9972
RON romunski leu	4,6605	THB tajski bat	37,839
TRY turška lira	5,3762	BRL brazilski real	4,3608
AUD avstralski dolar	1,5506	MXN mehiški peso	24,2869
		INR indijska rupija	79,5015

⁽¹⁾ Vir: referenčni menjalni tečaj, ki ga objavlja ECB.

IZVEDBENI SKLEP KOMISIJE**z dne 11. junija 2018****o objavi enotnega dokumenta iz člena 94(1)(d) Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta v Uradnem listu Evropske unije ter sklica na objavo specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju****(Vijlen (ZOP))****(2018/C 203/02)**

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 17. decembra 2013 o vzpostavitvi skupne ureditve trgov kmetijskih proizvodov in razveljavitvi uredb Sveta (EGS) št. 922/72, (EGS) št. 234/79, (ES) št. 1037/2001 in (ES) št. 1234/2007 ⁽¹⁾ ter zlasti člena 97(3) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Nizozemska je vložila vlogo za zaščito imena „Vijlen“ v skladu z oddelkom 2 poglavja I naslova II dela II Uredbe (EU) št. 1308/2013.
- (2) V skladu s členom 97(2) Uredbe (EU) št. 1308/2013 je Komisija vlogo preučila in sklenila, da izpolnjuje pogoje iz členov 93 do 96, člena 97(1) ter členov 100, 101 in 102 navedene uredbe.
- (3) Da se omogoči predložitev izjav o ugovoru v skladu s členom 98 Uredbe (EU) št. 1308/2013, bi enotni dokument iz člena 94(1)(d) navedene uredbe in sklic na objavo specifikacije proizvoda iz predhodnega nacionalnega postopka za preučitev vloge za zaščito imena „Vijlen“ bilo treba objaviti v Uradnem listu Evropske unije –

SPREJELA NASLEDNJI SKLEP:

Edini člen

Enotni dokument, pripravljen v skladu s členom 94(1)(d) Uredbe (EU) št. 1308/2013, in sklic na objavo specifikacije proizvoda za ime „Vijlen“ (ZOP) sta v Prilogi k temu sklepu.

V skladu s členom 98 Uredbe (EU) št. 1308/2013 je objava tega sklepa podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zaščito imena iz prvega odstavka tega člena v dveh mesecih od dneva njegove objave v Uradnem listu Evropske unije.

V Bruslju, 11. junija 2018

Za Komisijo

Phil HOGAN

Član Komisije

⁽¹⁾ UL L 347, 20.12.2013, str. 671.

PRILOGA

ENOTNI DOKUMENT

„Vijlen“

ZOP-NL-02168

Datum vložitve vloge: 12.2.2016

1. Ime za registracijo

„Vijlen“

2. Vrsta geografske označbe

ZOP – zaščitena označba porekla

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino
4. Peneče vino
5. Kakovostno peneče vino

4. Opis vin

Vino kategorije 1 – vino: rdeče, sadno, polnega telesa

Sorte vinske trte: rdeče sorte na seznamu sort (razmerje se razlikuje glede na leto)

Organoleptične lastnosti:

Barva: intenzivno rdeča

Aroma: po rdečem/temnem sadju, blago začimbna

Okus: sadni značaj s polnim telesom

Analitske lastnosti:

Vse lastnosti so v skladu z veljavnimi opredelitvami in omejitvami v predpisih EU/nizozemskih ministrskih predpisih.

- Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)
- Največja koncentracija hlapnih kislin
- Največja koncentracija skupnega žveplovega dioksida
- Največja obogatitev, razkisanje in ob odobritvi dokisanje

Vsebnost sladkorja je med 0,5 in 12 gramov na liter.

Splošne analitske lastnosti

Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11,5
Najmanjša koncentracija skupnih kislin	63,84 v miliekvivalentih na liter

Vino kategorije 1 – vino: rdeče, suho, polnega sadnega značaja, delno starano v sodih

Sorte vinske trte: rdeče sorte na seznamu sort (razmerje se razlikuje glede na leto)

Organoleptične lastnosti:

Barva: temnordeča

Aroma: blaga lesna nota v povezavi z rdečim/črnim sadjem

Okus: polna taninska struktura s sadnim pookusom in polno strukturo

Analitske lastnosti:

Vse lastnosti so v skladu z veljavnimi opredelitvami in omejitvami v predpisih EU/nizozemskih ministrskih predpisih.

- Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)
- Največja koncentracija hlapnih kislin
- Največja koncentracija skupnega žveplovega dioksida
- Največja obogatitev, razkisanje in ob odobritvi dokisanje

Vsebnost sladkorja je med 0,5 in 12 gramov na liter.

Splošne analitske lastnosti

Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11,5
Najmanjša koncentracija skupnih kislin	63,84 v miliekvivalentih na liter

Vino kategorije 1 – vino: rdeče, suho, polnega telesa, starano v sodih

Sorte vinske trte: rdeče sorte na seznamu sort (razmerje se razlikuje glede na leto)

Organoleptične lastnosti:

Barva: temnordeča

Aroma: blaga lesna nota v povezavi z rdečim/črnim sadjem

Okus: polna taninska struktura, ki jo poudarja les

Analitske lastnosti:

Vse lastnosti so v skladu z veljavnimi opredelitvami in omejitvami v predpisih EU/nizozemskih ministrskih predpisih.

- Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)
- Največja koncentracija hlapnih kislin
- Največja koncentracija skupnega žveplovega dioksida
- Največja obogatitev, razkisanje in ob odobritvi dokisanje

Vsebnost sladkorja je med 0,5 in 8 gramov na liter.

Splošne analitske lastnosti

Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12
Najmanjša koncentracija skupnih kislin	63,84 v miliekvivalentih na liter

Vino kategorije 1 – vino: belo, suho, sadno

Sorte vinske trte: bele sorte na seznamu sort (razmerje se razlikuje glede na leto)

Organoleptične lastnosti:

Barva: bela

Aroma: po zelenem, zrelem sadju

Okus: poln sadni značaj s svežo, polno strukturo

Analitske lastnosti:

Vse lastnosti so v skladu z veljavnimi opredelitvami in omejitvami v predpisih EU/nizozemskih ministrskih predpisih.

- Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)
- Največja koncentracija hlapnih kislin

- Največja koncentracija skupnega žveplovega dioksida
- Največja obogatitev, razkisanje in ob odobritvi dokisanje

Vsebnost sladkorja: med 1 in 8 gramov na liter

Splošne analitske lastnosti

Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10,5
Najmanjša koncentracija skupnih kislin	77,14 v miliekvivalentih na liter

Vino kategorije 1 – vino: belo, suho, starano v sodih

Sorte vinske trte: bele sorte na seznamu sort (razmerje se razlikuje glede na leto)

Organoleptične lastnosti:

Barva: bela

Aroma: po zrelem sadju, cvetlična, z blago lesno noto

Okus: poln sadni značaj, s polno strukturo, ki jo poudarja lesna nota, polnega pookusa

Analitske lastnosti:

Vse lastnosti so v skladu z veljavnimi opredelitvami in omejitvami v predpisih EU/nizozemskih ministrskih predpisih.

- Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)
- Največja koncentracija hlapnih kislin
- Največja koncentracija skupnega žveplovega dioksida
- Največja obogatitev, razkisanje in ob odobritvi dokisanje

Vsebnost sladkorja: med 1 in 8 gramov na liter

Splošne analitske lastnosti

Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11,5
Najmanjša koncentracija skupnih kislin	77,14 v miliekvivalentih na liter

Vino kategorije 1 – vino: belo, polsuho, sadno

Sorte vinske trte: bele sorte na seznamu sort (razmerje se razlikuje glede na leto)

Organoleptične lastnosti:

Barva: bela

Aroma: po zelenem, zrelem sadju

Okus: bogato saden, blago sladek značaj

Pookus: sveže, sadno vino z odličnim sladkim pookusom

Analitske lastnosti:

Vse lastnosti so v skladu z veljavnimi opredelitvami in omejitvami v predpisih EU/nizozemskih ministrskih predpisih.

- Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)
- Največja koncentracija hlapnih kislin
- Največja koncentracija skupnega žveplovega dioksida
- Največja obogatitev, razkisanje in ob odobritvi dokisanje

Vsebnost sladkorja: med 2 in 20 gramov na liter

Splošne analitske lastnosti

Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10,5
Najmanjša koncentracija skupnih kislin	77,14 v miliekvivalentih na liter

Vino kategorije 1 – vino: rozé, polno, sadno

Sorte vinske trte: rdeče sorte na seznamu sort (razmerje se razlikuje glede na leto)

Organoleptične lastnosti:

Barva: rdečkasta

Aroma: blago začimbna, po rdečem sadju

Okus: sadni značaj, vendar s polnejšim okusom

Analitske lastnosti:

Vse lastnosti so v skladu z veljavnimi opredelitvami in omejitvami v predpisih EU/nizozemskih ministrskih predpisih.

- Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)
- Največja koncentracija hlapnih kislin
- Največja koncentracija skupnega žveplovega dioksida
- Največja obogatitev, razkisanje in ob odobritvi dokisanje

Vsebnost sladkorja: med 1 in 12 gramov na liter

Splošne analitske lastnosti

Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10
Najmanjša koncentracija skupnih kislin	63,84 v miliekvivalentih na liter

Vino kategorije 4 – peneče vino: belo, polno, sadno

Sorte vinske trte: bele sorte na seznamu sort (razmerje se razlikuje glede na leto)

Organoleptične lastnosti:

Barva: bela

Aroma: po zelenem, zrelem sadju

Okus: drobni mehurčki, svež saden okus s polnejšo strukturo

Analitske lastnosti:

Vse lastnosti so v skladu z veljavnimi opredelitvami in omejitvami v predpisih EU/nizozemskih ministrskih predpisih.

- Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)
- Največja koncentracija hlapnih kislin
- Največja koncentracija skupnega žveplovega dioksida
- Največja obogatitev, razkisanje in ob odobritvi dokisanje

Vsebnost sladkorja: med 0 in 22 gramov na liter

Splošne analitske lastnosti

Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10,5
Najmanjša koncentracija skupnih kislin	79,8 v miliekvivalentih na liter

Vino kategorije 4 – peneče vino: rozé, polno, sadno

Sorte vinske trte: rdeče sorte na seznamu sort (razmerje se razlikuje glede na leto)

Organoleptične lastnosti:

Barva: rožnata

Aroma: po zrelem, rdečem sadju

Okus: drobni mehurčki, svež saden okus s polnejšo strukturo

Analitske lastnosti:

Vse lastnosti so v skladu z veljavnimi opredelitvami in omejitvami v predpisih EU/nizozemskih ministrskih predpisih.

- Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)
- Največja koncentracija hlapnih kislin
- Največja koncentracija skupnega žveplovega dioksida
- Največja obogatitev, razkisanje in ob odobritvi dokisanje

Vsebnost sladkorja: med 0 in 22 gramov na liter

Splošne analitske lastnosti

Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10,5
Najmanjša koncentracija skupnih kislin	79,8 v miliekvivalentih na liter

Vino kategorije 5 – kakovostno peneče vino: belo, polno, sadno

Sorte vinske trte: bele sorte na seznamu sort (razmerje se razlikuje glede na leto)

Organoleptične lastnosti:

Barva: bela

Aroma: po zelenem, zrelem sadju

Okus: drobni mehurčki, svež saden okus s polnejšo strukturo

Analitske lastnosti:

Vse lastnosti so v skladu z veljavnimi opredelitvami in omejitvami v predpisih EU/nizozemskih ministrskih predpisih.

- Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)
- Največja koncentracija hlapnih kislin
- Največja koncentracija skupnega žveplovega dioksida
- Največja obogatitev, razkisanje in ob odobritvi dokisanje

Vsebnost sladkorja: med 0 in 22 gramov na liter

Splošne analitske lastnosti

Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10,5
Najmanjša koncentracija skupnih kislin	79,8 v miliekvivalentih na liter

Vino kategorije 5 – kakovostno peneče vino: rozé, polno, sadno

Sorte vinske trte: rdeče sorte na seznamu sort (razmerje se razlikuje glede na leto)

Organoleptične lastnosti:

Barva: rožnata

Aroma: po zrelem, rdečem sadju

Okus: drobni mehurčki, svež saden okus s polnejšo strukturo

Analitske lastnosti:

Vse lastnosti so v skladu z veljavnimi opredelitvami in omejitvami v predpisih EU/nizozemskih ministrskih predpisih.

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)

— Največja koncentracija hlapnih kislin

— Največja koncentracija skupnega žveplovega dioksida

— Največja obogatitev, razkisanje in ob odobritvi dokisanje

Vsebnost sladkorja: med 0 in 22 gramov na liter

Splošne analitske lastnosti

Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10,5
Najmanjša koncentracija skupnih kislin	79,8 v miliekvivalentih na liter

5. Enološki postopki

a. Osnovni enološki postopki

Vino kategorije 1 – vino: rdeče, sadno, polnega telesa

Posebni enološki postopek: vrenje drozge vsaj štiri dni.

Vino kategorije 1 – vino: rdeče, suho, polnega sadnega značaja, delno starano v sodih

Posebni enološki postopek: vrenje drozge vsaj štiri dni, vsaj 30 % vina bi moralo zoreti v lesu.

Vino kategorije 1 – vino: rdeče, suho, polnega telesa, starano v sodih

Posebni enološki postopek: vrenje drozge vsaj šest dni. Vino mora zoreti v lesenih sodih ter se vsaj devet mesecev hraniti v sodih (vsaj 50 % novega lesa).

Vino kategorije 1 – vino: belo, suho, sadno

Posebni enološki postopek: hladno vrenje pri manj kot 18 °C (izjemoma se temperatura lahko poviša na začetku vrenja in pri vinih, ki ne fermentirajo zlahka).

Vino kategorije 1 – vino: belo, suho, starano v sodih

Posebni enološki postopek: hladno vrenje pri manj kot 18 °C (izjemoma se temperatura lahko poviša na začetku vrenja in pri vinih, ki ne fermentirajo zlahka), hramba vsaj 6 mesecev v sodih, 50 % novega lesa.

Vino kategorije 1 – vino: belo, polsuho, sadno

Posebni enološki postopek: hladno vrenje pri manj kot 18 °C (izjemoma se temperatura lahko poviša na začetku vrenja in pri vinih, ki ne fermentirajo zlahka).

Vino kategorije 1 – vino: rozé, polno, sadno

Posebni enološki postopek: hladno vrenje pri manj kot 18 °C (izjemoma se temperatura lahko poviša na začetku vrenja in pri vinih, ki ne fermentirajo zlahka).

Vino kategorije 4 – peneče vino: belo, polno, sadno

Posebni enološki postopek: hladno vrenje pri manj kot 18 °C (izjemoma se temperatura lahko poviša na začetku vrenja in pri vinih, ki ne fermentirajo zlahka), tradicionalna metoda.

Vino kategorije 4 – peneče vino: rozé, polno, sadno

Posebni enološki postopek: hladno vrenje pri manj kot 18 °C (izjemoma se temperatura lahko poviša na začetku vrenja in pri vinih, ki ne fermentirajo zlahka), tradicionalna metoda.

Vino kategorije 5 – kakovostno peneče vino: belo, polno, sadno

Posebni enološki postopek: hladno vrenje pri manj kot 18 °C (izjemoma se temperatura lahko poviša na začetku vrenja in pri vinih, ki ne fermentirajo zlahka), tradicionalna metoda.

Vino kategorije 5 – kakovostno peneče vino: rozé, polno, sadno

Posebni enološki postopek: hladno vrenje pri manj kot 18 °C (izjemoma se temperatura lahko poviša na začetku vrenja in pri vinih, ki ne fermentirajo zlahka), tradicionalna metoda.

b. Največji donos

Cabernet cortis (rdeč)

50 hektolitrov na hektar

Monarch (rdeč)

50 hektolitrov na hektar

Pinot noir (rdeč)

50 hektolitrov na hektar

Pinotin (rdeč)

50 hektolitrov na hektar

Baron (rdeč)

50 hektolitrov na hektar

Souvignier gris (bel)

55 hektolitrov na hektar

Johanniter (bel)

55 hektolitrov na hektar

Solaris (bel)

55 hektolitrov na hektar

Pinot gris (bel)

55 hektolitrov na hektar

Chardonnay (bel)

55 hektolitrov na hektar

Cabernet blanc (bel)

55 hektolitrov na hektar

Muscaris (bel)

55 hektolitrov na hektar

6. Razmejeno območje

Geografsko območje Vijlen v celoti leži na območju občine Vaals na državni tromeji v okrožju Vijlen.

Zaščitena označba porekla Vijlen se uporablja le za območje Vijlen s puhličnimi tlemi v vrhnji plasti in tremi plastmi tal, ki skupaj sooblikujejo to edinstveno območje (*terroir*). Poleg puhličnih tal so za to posebno območje značilne plasti *terre fusce*, groba prodnata tla in kremenova preperina.

ZOP Vijlen zajema površino 419 ha.

7. Glavne sorte vinske trte

Souvignier gris B

Pinotin N

Muscaris B

Cabernet blanc B (VB-91-26-1)

Baron N

Solaris

Pinot noir N

Pinot gris G

Monarch

Johanniter B

Chardonnay B

Cabernet cortis

8. Opis povezave

Tla

Za geografsko območje ZOP Vijlen so značilna zlasti kremenova pobočna tla, ki so sestavljena iz kremenove preperine, puhlice, *terre fusce* in gruča, vendar brez starih usedlinskih plasti iz reke Meuse.

Tla na tem področju se razlikujejo od tistih na geografskem območju Mergelland, kjer so glavni elementi puhlica, lapor (mehka kamnina) in prod iz reke Meuse ter kjer imajo pomembno vlogo usedline reke Meuse. Te usedline iz reke Meuse pa niso značilne za geografsko območje ZOP Vijlen. Pojavljajo se severno od obrobia hribov (severno od območja Vijlen). Tla na tem območju, ki so se različno razvijala, zaznamujeta kremenova preperina (preostala raztopina apnenca, sestavljena iz mešanice močno razjedenega kremenca in različnih količin gline, ilovice) in *terra fusca* (podobno kot kremenova preperina je tudi to erozijski ostanek apnenca, vendar sestoji predvsem iz (težke) gline z malo ali brez kremenca, saj izvira iz apnenčeve kamnine z nizko vsebnostjo kremenca). Razliko še dodatno povečujejo klimatski dejavniki (višja nadmorska višina in okoliški hribi).

Podnebje in okolje

Najpomembnejše značilnosti podnebja na tem območju so:

- morje vpliva manj neposredno na podnebje, ki ima več lastnosti celinskega podnebja (manj zmerno kot ob morju, kar se odraža v temperaturah),
- vinogradi ležijo na nadmorski višini od 170 do 220 m, na južnih pobočjih med griči, kar ustvarja posebno mikroklimo,
- zaradi višje nadmorske višine in okoliških dolin so nočne temperature pogosto višje (boljši razpad kislin),

- zaradi višine je zlasti septembra in oktobra tudi manj megle, posledica česar je manjša vlaga in zato manj težav z grozdno gnilobo,
- lega na zavetni strani pokrajine Eifel in Ardenov pomeni, da dež in toča redko vplivata na območje ZOP.

Človeški dejavniki (gojenje in vinifikacija)

Za boljšo kakovost gojenja/vinifikacije grozdja so bile sprejete nekatere odločitve (človeški vidiki):

- pri sajenju sta vsaki rastlini namenjena približno dva kvadratna metra prostora (dovolj hranilnih snovi),
- uporablja se metoda gojenja, ki zagotavlja dobro razmerje med listi in grozdem (zadostna fotosinteza), trta pa se obrezuje ročno (izbor najboljših enoletnih poganjkov, da nastane ustrezno debela listna površina z največjo možno absorpcijo sončne svetlobe),
- to je podkrepljeno še z ohranjanjem predela listov vsaj en meter nad grozdem,
- odstranjevanje listov trte okrog grozdja za večjo izpostavljenost soncu in vetru, tako da se grozdi po mokrem vremenu tudi hitreje posušijo,
- po potrebi se grozdi redčijo, da se izboljša kakovost preostalega grozdja,
- ročno trganje grozdja (odbiranje grozdja),
- v zvezi z vinifikacijo glej prej opisane osnovne enološke postopke.

Vzročna zveza

Vzročno zvezo zaznamujejo naslednji značilni vidiki območja:

Tla so sestavljena iz edinstvene kombinacije kremenove preperine, puhlice, *terre fusce* in grušča, vendar brez starih usedlinskih plasti iz reke Meuse.

Kremenovo preperino je mogoče najti kot samostojno enoto samo na majhnih območjih jugovzhodnega dela Južnega Limburga na belgijski meji, med drugim na ravniku iz poznega terciarja. Na strmih pobočjih je ta pomembna sestavina kremenovih pobočnih tal. Tla vsebujejo veliko grobega kremena velikosti med 2 in 10 cm.

Samo na geografskem območju ZOP Vijlen obstaja edinstvena kombinacija tal s kremenovo preperino/puhlico ter *terro fusco* in gruščem.

Ta tla vplivajo na lastnosti na njih pridelanega grozdja v precej dolgi sezoni (toplotna absorpcija kamna) in lastnosti zadrževanja vlage puhlice, s čimer se preprečuje sušnost.

Visoka nadmorska višina in obkroženost s hribi pomenita, da imajo pobočja/planota vinogradov naslednje podnebne lastnosti, ki očitno ugodno vplivajo na pridelano grozdje (zrelejše grozdje glede sladkorja/kislin/okusa), zaradi česar imajo tukajšnja vina polnejši okus:

- višje nočne temperature zagotavljajo boljšo presnovo kisline,
- manj megle/rose (ponori v dolinah),
- skoraj nikoli ni močnega dežja/toče zaradi lege na zavetni strani Ardenov.

Vina nastajajo kot edinstvena kombinacija sort in s tem povezanih človeških vidikov (gojenje/vinifikacija), ustvarjajo se čudovite mešanice novih in tradicionalnih sort.

Poleg tega so te značilnosti tal, podnebja in gojenja povezane z vinifikacijo, ki je edinstvena na Nizozemskem. Vino se prenaša z uporabo težnosti, in sicer s štirimi kletmi, ki ležijo ena nad drugo, zaradi česar je potrebno manj pretakanja. Nato se vino vinificira v manjših posodah, da se optimalno uporabijo različne tehnike vinifikacije (glej poglavje Osnovni enološki postopki) in se lahko vsako leto proizvedejo vina s polnejšim telesom in izrazitim okusom.

Organoleptične in analitske lastnosti izhajajo iz kombinacije tal, podnebja in človeških vidikov (gojenja in vinifikacije), s čimer se ustvarjajo rdeča vina s polno taninsko strukturo in bela/rozé vina, ki so pretežno polnega in sadnega okusa.

9. Bistveni dodatni pogoji

—

Povezava na specifikacijo proizvoda

<https://www.rvo.nl/sites/default/files/2015/12/Productdossier%20BOB%20Vijlen.pdf>

Vmesna posodobitev korekcijskih koeficientov, ki se uporabljajo za osebne prejemke uradnikov, začasnih uslužbencev in pogodbenih uslužbencev evropske unije, ki delajo v tretjih državah ⁽¹⁾

(2018/C 203/03)

AVGUST 2017

Kraj zaposlitve	Ekonomska pariteta avgust 2017	Devizni tečaj avgust 2017 (*)	Korekcijski koeficient avgust 2017 (**)
Demokratska republika Kongo	2,811	1,17290	239,7
Kenija	99,24	120,970	82,0

(*) 1 EUR = x enot v nacionalni valuti, razen USD za Demokratično republiko Kongo

(**) Bruselj in Luxembourg = 100

SEPTEMBER 2017

Kraj zaposlitve	Ekonomska pariteta september 2017	Devizni tečaj september 2017 (*)	Korekcijski koeficient september 2017 (**)
Egipt	9,515	21,1250	45,0
Južna Koreja	1 255	1 338,36	93,8

(*) 1 EUR = x enot v nacionalni valuti

(**) Bruselj in Luxembourg = 100

OKTOBER 2017

Kraj zaposlitve	Ekonomska pariteta oktober 2017	Devizni tečaj oktober 2017 (*)	Korekcijski koeficient oktober 2017 (**)
Belorusija	1,686	2,30940	73,0
Burundi	1 733	2 072,50	83,6
Čile	625,9	740,094	84,6
Nikaragva	23,47	35,8223	65,5
Sierra Leone	7 794	8 792,31	88,6
Ukrajina	21,48	30,9958	69,3

(*) 1 EUR = x enot v nacionalni valuti

(**) Bruselj in Luxembourg = 100

NOVEMBER 2017

Kraj zaposlitve	Ekonomska pariteta november 2017	Devizni tečaj november 2017 (*)	Korekcijski koeficient november 2017 (**)
Angola	365,1	185,399	196,9
Argentina	13,38	20,3094	65,9

⁽¹⁾ V skladu s poročilom Eurostata z dne 24. aprila 2018 o vmesni posodobitvi ponderjev (korekcijskih koeficientov), ki se uporabljajo za osebne prejemke uradnikov, začasnih uslužbencev in pogodbenih uslužbencev Evropske unije, ki delajo na delegacijah zunaj EU, v skladu s členom 64 kadrovskega predpisa ter Prilogo X in Prilogo XI h kadrovskemu predpisu, ki se uporabljajo za uradnike in druge uslužbence Evropske unije. Nadaljnje informacije so na voljo na spletišču Eurostata (<http://ec.europa.eu/eurostat> > „Data“ > „Database“ > „Economy and finance“ > „Prices“ > „Correction coefficients“).

Kraj zaposlitve	Ekonomska pariteta november 2017	Devizni tečaj november 2017 (*)	Korekcijski koeficient november 2017 (**)
Brazilija	3,264	3,77900	86,4
Honduras	19,30	27,3018	70,7
Mehika	12,63	22,1764	57,0
Sudan	16,58	20,7961	79,7
Tanzanija	1 809	2 635,09	68,7

(*) 1 EUR = x enot v nacionalni valuti

(**) Bruselj in Luxembourg = 100

DECEMBER 2017

Kraj zaposlitve	Ekonomska pariteta december 2017	Devizni tečaj december 2017 (*)	Korekcijski koeficient december 2017 (**)
Belorusija	1,786	2,36760	75,4
Egipt	10,12	21,1058	47,9
Kenija	93,49	122,943	76,0

(*) 1 EUR = x enot v nacionalni valuti

(**) Bruselj in Luxembourg = 100

JANUAR 2018

Kraj zaposlitve	Ekonomska pariteta januar 2018	Devizni tečaj januar 2018 (*)	Korekcijski koeficient januar 2018 (**)
Čile	657,3	738,750	89,0
Mozambik	51,71	69,7900	74,1
Ukrajina	22,79	33,3491	68,3
Zahodni breg – območje Gaze	4,511	4,15120	108,7

(*) 1 EUR = x enot v nacionalni valuti

(**) Bruselj in Luxembourg = 100

Obvestilo Komisije o veljavnih obrestnih merah za vračilo državne pomoči in o referenčnih obrestnih merah / diskontnih stopnjah za 28 držav članic, ki veljajo od 1. julija 2018

(Objavljeno v skladu s členom 10 Uredbe Komisije (ES) št. 794/2004 z dne 21. aprila 2004 (UL L 140, 30.4.2004, str. 1))

(2018/C 203/04)

Izhodiščne obrestne mere so izračunane v skladu s Sporočilom Komisije o spremembi metode določanja referenčnih obrestnih mer in diskontnih stopenj (UL C 14, 19.1.2008, str. 6). Glede na uporabo referenčne obrestne mere je izhodiščni obrestni meri še vedno treba prišteti ustrezno razliko, določeno v tem obvestilu. Diskontni stopnji je tako treba prišteti razliko 100 bazičnih točk. V skladu z Uredbo Komisije (ES) št. 271/2008 z dne 30. januarja 2008 o spremembi Uredbe (ES) št. 794/2004 se tudi obrestna mera za vračilo državne pomoči izračuna tako, da se izhodiščni obrestni meri doda 100 bazičnih točk, razen če ni s posebno odločbo določeno drugače.

Spremenjene obrestne mere so prikazane v odebeljenem tisku.

Prejšnja razpredelnica je objavljena v UL C 165, 14.5.2018, str. 6.

Od	Do	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.7.2018	...	-0,18	-0,18	0,54	-0,18	1,12	-0,18	0,04	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	0,30	0,13	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	1,85	-0,18	2,68	-0,33	-0,18	-0,18	0,86
1.6.2018	30.6.2018	-0,18	-0,18	0,65	-0,18	1,12	-0,18	0,04	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	0,30	0,09	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	1,85	-0,18	2,21	-0,33	-0,18	-0,18	0,86
1.5.2018	31.5.2018	-0,18	-0,18	0,65	-0,18	0,95	-0,18	0,03	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	0,40	0,09	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	1,85	-0,18	2,21	-0,33	-0,18	-0,18	0,86
1.4.2018	30.4.2018	-0,18	-0,18	0,65	-0,18	0,95	-0,18	0,03	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	0,40	0,09	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	1,85	-0,18	2,21	-0,42	-0,18	-0,18	0,73
1.3.2018	31.3.2018	-0,18	-0,18	0,65	-0,18	0,95	-0,18	0,02	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	0,54	0,09	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	1,85	-0,18	2,21	-0,42	-0,18	-0,18	0,73
1.2.2018	28.2.2018	-0,18	-0,18	0,65	-0,18	0,75	-0,18	0,02	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	0,54	0,09	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	1,85	-0,18	2,21	-0,42	-0,18	-0,18	0,73
1.1.2018	31.1.2018	-0,18	-0,18	0,65	-0,18	0,75	-0,18	0,02	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	0,54	0,13	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	1,85	-0,18	1,89	-0,42	-0,18	-0,18	0,73

INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

Informacije, ki jih sporočijo države članice glede zaprtja ribolova

(2018/C 203/05)

V skladu s členom 35(3) Uredbe Sveta (ES) št. 1224/2009 z dne 20. novembra 2009 o vzpostavitvi nadzornega sistema Unije za zagotavljanje skladnosti s pravili skupne ribiške politike⁽¹⁾ je bila sprejeta odločitev o zaprtju ribolova, kot prikazuje preglednica:

Datum in čas zaprtja	21.4.2018
Trajanje	od 21.4.2018 do 31.12.2018
Država članica	Danska
Stalež ali skupina staležev	SRX/03A-C., vključno z RJN/03A-C., RJH/03A-C. in RJM/03A-C.
Vrsta	raže (<i>Rajiformes</i>)
Cona	vode Unije območja 3a
Vrste ribiških plovil	—
Referenčna številka	09/TQ120

⁽¹⁾ UL L 343, 22.12.2009, str. 1.

Informacije, ki jih sporočijo države članice glede zaprtja ribolova

(2018/C 203/06)

V skladu s členom 35(3) Uredbe Sveta (ES) št. 1224/2009 z dne 20. novembra 2009 o vzpostavitvi nadzornega sistema Unije za zagotavljanje skladnosti s pravili skupne ribiške politike⁽¹⁾ je bila sprejeta odločitev o zaprtju ribolova, kot prikazuje preglednica:

Datum in čas zaprtja	14.5.2018
Trajanje	od 14.5.2018 do 31.12.2018
Država članica	Portugalska
Stalež ali skupina staležev	BUM/ATLANT
Vrsta	sinja jadrovnica (<i>Makaira nigricans</i>)
Cona	Atlantski ocean
Vrste ribiških plovil	—
Referenčna številka	10/TQ120

⁽¹⁾ UL L 343, 22.12.2009, str. 1.

V

(Objave)

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM SKUPNE TRGOVINSKE POLITIKE

EVROPSKA KOMISIJA

Obvestilo o bližnjem izteku nekaterih protidampinških ukrepov

(2018/C 203/07)

1. V skladu s členom 11(2) Uredbe (EU) 2016/1036 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 8. junija 2016 o zaščiti proti dampinškemu uvozu iz držav, ki niso članice Evropske unije ⁽¹⁾, Komisija obvešča, da se bodo spodaj navedeni protidampinški ukrepi iztekli na datum iz preglednice, razen če bo uveden pregled v skladu z naslednjim postopkom.

2. Postopek

Proizvajalci Unije lahko vložijo pisni zahtevek za pregled. Ta zahtevek mora vsebovati zadostne dokaze, da bi se damping in škoda zaradi izteka ukrepov verjetno nadaljevala ali ponovila. Če se Komisija odloči za pregled zadevnih ukrepov, se uvoznikom, izvoznikom, predstavnikom države izvoznice in proizvajalcem Unije omogoči, da podrobneje razložijo, spodbijajo ali komentirajo zadeve, opisane v zahtevku za pregled.

3. Rok

Proizvajalci Unije lahko na podlagi navedenega kadar koli po objavi tega obvestila vložijo pisni zahtevek za pregled, ki ga mora Evropska komisija (naslov: European Commission, Directorate-General for Trade (Unit H-1), CHAR 4/39, 1049 Bruselj, Belgija ⁽²⁾) prejeti vsaj tri mesece pred datumom iz razpredelnice.

4. To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 11(2) Uredbe (EU) 2016/1036.

Izdelek	Države porekla ali izvoza	Ukrepi	Sklic	Iztek veljavnosti ⁽¹⁾
manganov dioksid	Južna Afrika	Protidampinška dajatev	Izvedbena uredba Sveta (EU) št. 191/2014 z dn 24. februarja 2014 o uvedbi dokončne protidampinške dajatve na uvoz nekaterih manganovih dioksidov s poreklom iz Južne Afrike po pregledu zaradi izteka ukrepa v skladu s členom 11(2) Uredbe (ES) št. 1225/2009 (UL L 59, 28.2.2014, str. 7)	1.3.2019

⁽¹⁾ Ukrep se izteče ob polnoči na dan, naveden v tem stolpcu.

⁽¹⁾ UL L 176, 30.6.2016, str. 21.

⁽²⁾ TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu.

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

EVROPSKA KOMISIJA

Predhodna prijava koncentracije**(Zadeva M.8858 – Boeing/Safran/JV (pomožne pogonske enote))****Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku****(Besedilo velja za EGP)**

(2018/C 203/08)

1. Komisija je 5. junija 2018 prejela prijavo predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta prijava zadeva naslednja podjetja:

- The Boeing Company („Boeing“, ZDA),
- Safran S.A. („Safran“, Francija),
- JV LLC (ZDA).

Podjetji Boeing in Safran pridobita v smislu člena 3(1)(b) in člena 3(4) uredbe o združitvah skupni nadzor nad novoustanovljenim skupnim podjetjem („JV LLC“).

Koncentracija se izvede z nakupom delnic v novoustanovljeni družbi, ki je skupno podjetje.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- za Boeing: oblikovanje, proizvodnja in prodaja komercialnih reaktivnih letal ter obrambnih, vesoljskih in varnostnih sistemov na svetovni ravni. Boeing zagotavlja tudi poprodajne storitve za letalski in vesoljski trg,
- za Safran: oblikovanje, proizvodnja in prodaja letalskih in vesoljskih sistemov, letalske opreme ter obrambnih sistemov na svetovni ravni. Med proizvode spadajo letalski in vesoljski motorji, električni in žični sistemi ter vgrajeni sistemi za komercialne, regionalne in poslovne zrakoplove. Tudi Safran zagotavlja poprodajne storitve za svojo opremo,
- za JV LLC: oblikovanje, proizvodnja in dobava pomožnih pogonskih enot („sistemi APU“) za uporabo na komercialnih zrakoplovih. JV LLC bo zagotavljal tudi storitve vzdrževanja, popravil in obnove ter pripadajoče rezervne dele za sisteme pomožnih pogonskih enot.

3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi se za priglašeno koncentracijo lahko uporabljala uredba o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta.

V skladu z Obvestilom Komisije o poenostavljenem postopku obravnave določenih koncentracij na podlagi Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽²⁾ je treba opozoriti, da je ta zadeva primerna za obravnavo po postopku iz Obvestila.

4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pri tem vedno navedite sklicno številko:

M.8858 – Boeing/Safran/JV (pomožne pogonske enote)

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (uredba o združitvah).

⁽²⁾ UL C 366, 14.12.2013, str. 5.

Pripombe se lahko Komisiji pošljejo po elektronski pošti, po telefaksu ali po pošti. Pri tem uporabite spodnje kontaktne podatke:

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

Faks +32 22964301

Poštni naslov:

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

