

Europeiska unionens officiella tidning

C 203



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

sextioförsta årgången

13 juni 2018

Innehållsförteckning

IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2018/C 203/01	Eurons växelkurs	1
2018/C 203/02	Kommissionens genomförandebeslut av den 11 juni 2018 om offentliggörande i <i>Europeiska unionens officiella tidning</i> av det sammanfattande dokument som avses i artikel 94.1 d i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 och av hänvisningen till offentliggörandet av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn (Vijlen [SUB])	2
2018/C 203/03	Interimistisk uppdatering av korrigeringskoefficienterna för löner till Europeiska unionens tjänstemän, tillfälligt anställda och kontraktsanställda som tjänstgör i tredjeländer	13
2018/C 203/04	Meddelande från kommissionen om de återkravsräntor och referens-/diskonteringsräntor för statligt stöd som gäller för de 28 medlemsstaterna från och med den 1 juli 2018 (<i>Offentliggjort i enlighet med artikel 10 i kommissionens förordning (EG) nr 794/2004 av den 21 april 2004 (EUT L 140, 30.4.2004, s. 1)</i>)	15

UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

2018/C 203/05	Uppgifter från medlemsstaterna om stängning av fiske	16
2018/C 203/06	Uppgifter från medlemsstaterna om stängning av fiske	16

SV

V Yttranden

FÖRFARANDEN FÖR GENOMFÖRANDE AV DEN GEMENSAMMA HANDELSPOLITIKEN

Europeiska kommissionen

2018/C 203/07	Tillkännagivande om att giltighetstiden för vissa antidumpningsåtgärder snart kommer att löpa ut	17
---------------	--	----

FÖRFARANDEN FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

Europeiska kommissionen

2018/C 203/08	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.8858 – Boeing/Safran/JV (hjälpkraftaggregat)) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande ⁽¹⁾	18
---------------	--	----

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES.

IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs ⁽¹⁾

12 juni 2018

(2018/C 203/01)

1 euro =

Valuta			Kurs		
USD	US-dollar	1,1788	CAD	kanadensisk dollar	1,5335
JPY	japansk yen	130,03	HKD	Hongkongdollar	9,2499
DKK	dansk krona	7,4503	NZD	nyzeeländsk dollar	1,6781
GBP	pund sterling	0,88175	SGD	singaporiensk dollar	1,5738
SEK	svensk krona	10,1550	KRW	sydkoreansk won	1 272,14
CHF	schweizisk franc	1,1615	ZAR	sydafrikansk rand	15,5183
ISK	isländsk krona	125,10	CNY	kinesisk yuan renminbi	7,5496
NOK	norsk krona	9,4435	HRK	kroatisk kuna	7,3815
BGN	bulgarisk lev	1,9558	IDR	indonesisk rupiah	16 465,01
CZK	tjeckisk koruna	25,652	MYR	malaysisk ringgit	4,7121
HUF	ungersk forint	319,89	PHP	filippinsk peso	62,551
PLN	polsk zloty	4,2754	RUB	rysk rubel	73,9972
RON	rumänsk leu	4,6605	THB	thailändsk baht	37,839
TRY	turkisk lira	5,3762	BRL	brasiliansk real	4,3608
AUD	australisk dollar	1,5506	MXN	mexikansk peso	24,2869
			INR	indisk rupie	79,5015

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEBESLUT**av den 11 juni 2018**

om offentliggörande i *Europeiska unionens officiella tidning* av det sammanfattande dokument som avses i artikel 94.1 d i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 och av hänvisningen till offentliggörandet av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn

(Vijlen [SUB])**(2018/C 203/02)**

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DETTA BESLUT

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 av den 17 december 2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter och om upphävande av rådets förordningar (EEG) nr 922/72, (EEG) nr 234/79, (EG) nr 1037/2001 och (EG) nr 1234/2007 ⁽¹⁾, särskilt artikel 97.3, och

av följande skäl:

- (1) Nederländerna har ansökt om skydd av namnet "Vijlen" i enlighet med del II avdelning II kapitel I avsnitt 2 i förordning (EU) nr 1308/2013.
- (2) I enlighet med artikel 97.2 i förordning (EU) nr 1308/2013 har kommissionen kontrollerat ansökan och dragit slutsatsen att villkoren i artiklarna 93–96, 97.1, 100, 101 och 102 i den förordningen är uppfyllda.
- (3) För att möjliggöra inlämning av förklaringar om invändningar i enlighet med artikel 98 i förordning (EU) nr 1308/2013 bör det sammanfattande dokument som avses i artikel 94.1 d i den förordningen och hänvisningen till det offentliggörande av produktspecifikationen som gjorts under det förberedande nationella förfarandet för att kontrollera ansökan om skydd av namnet "Vijlen" offentliggöras i *Europeiska unionens officiella tidning*.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Enda artikel

Det sammanfattande dokument som utarbetats i enlighet med artikel 94.1 d i förordning (EU) nr 1308/2013 och hänvisningen till offentliggörandet av produktspecifikationen för namnet "Vijlen" (SUB) anges i bilagan till detta beslut.

I enlighet med artikel 98 i förordning (EU) nr 1308/2013 tillgodoses genom detta offentliggörande rätten att göra invändningar mot skydd av namnet i första stycket i denna artikel under två månader efter det att detta beslut har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Utfärdat i Bryssel den 11 juni 2018.

På kommissionens vägnar

Phil HOGAN

Ledamot av kommissionen

⁽¹⁾ EUT L 347, 20.12.2013, s. 671.

BILAGA

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"Vijlen"

PDO-NL-02168

Datum för inlämnande av ansökan: 12 februari 2016

1. Namn som ska registreras

"Vijlen"

2. Typ av geografisk beteckning

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. Kategorier av vinprodukter

1. Vin

4. Mousserande vin

5. Mousserande kvalitetsviner

4. Beskrivning av vinet eller vinerna

Vin i kategori 1: Rött, fruktigt, fylligt

Druvsorter: de blå druvsorterna i druvförteckningen (andelen varierar beroende på år)

Organoleptiska egenskaper:

Färg: intensivt röd

Arom: röda/mörka bär, något kryddig

Smak: fruktig karaktär med fyllig smak

Analytiska egenskaper:

Samtliga egenskaper överensstämmer med tillämpliga definitioner och fastställda gränsvärden enligt EU-förordningar/nederländska lagar och andra författningar.

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

— Högsta halt av flyktiga syror

— Högsta totala halt av svaveldioxid

— Högsta tillåtna berikning, avsyrring och, med förbehåll för godkännande, syrring

Sockerhalt: 0,5–12 gram per liter

Allmänna analytiska egenskaper

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11,5
Lägsta totala syrahalt	63,84 milliekvivalenter per liter

Vin i kategori 1: Rött, torrt, tydligt fruktig karaktär, delvis lagrat på fat

Druvsorter: de blå druvsorterna i druvförteckningen (andelen varierar beroende på år)

Organoleptiska egenskaper:

Färg: mörkröd.

Arom: lätta ekfatstoner i kombination med röda/svarta bär

Smak: tydliga tanniner med fruktig eftersmak och fyllig struktur

Analytiska egenskaper:

Samtliga egenskaper överensstämmer med tillämpliga definitioner och fastställda gränsvärden enligt EU-förordningar/nederländska lagar och andra författningar.

- Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)
- Högsta halt av flyktiga syror
- Högsta totala halt av svaveldioxid
- Högsta tillåtna berikning, avsyrring och, med förbehåll för godkännande, syrring

Sockerhalt: 0,5–12 gram per liter

Allmänna analytiska egenskaper

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11,5
Lägsta totala syrahalt	63,84 milliekvivalenter per liter

Vin i kategori 1: Rött, torrt, fylligt, lagrat på fat

Druvsorter: de blå druvsorterna i druvförteckningen (andelen varierar beroende på år)

Organoleptiska egenskaper:

Färg: mörkröd

Arom: lätta ekfatstoner i kombination med röda/svarta bär

Smak: tydliga tanniner, förstärkt av ekfatstoner

Analytiska egenskaper:

Samtliga egenskaper överensstämmer med tillämpliga definitioner och fastställda gränsvärden enligt EU-förordningar/nederländska lagar och andra författningar.

- Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)
- Högsta halt av flyktiga syror
- Högsta totala halt av svaveldioxid
- Högsta tillåtna berikning, avsyrring och, med förbehåll för godkännande, syrring

Sockerhalt: 0,5–8 gram per liter

Allmänna analytiska egenskaper

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	12
Lägsta totala syrahalt	63,84 milliekvivalenter per liter

Vin i kategori 1: Vitt, torrt, fruktigt

Druvsorter: de gröna druvsorterna i druvförteckningen (andelen varierar beroende på år)

Organoleptiska egenskaper:

Färg: vit

Arom: grön, mogen frukt

Smak: tydligt fruktig karaktär med frisk, fyllig struktur

Analytiska egenskaper:

Samtliga egenskaper överensstämmer med tillämpliga definitioner och fastställda gränsvärden enligt EU-förordningar/nederländska lagar och andra författningar.

- Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)
- Högsta halt av flyktiga syror

— Högsta totala halt av svaveldioxid

— Högsta tillåtna berikning, avsyrring och, med förbehåll för godkännande, syrring

Sockerhalt: 1–8 gram per liter

Allmänna analytiska egenskaper

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	10,5
Lägsta totala syrahalt	77,14 milliekvivalenter per liter

Vin i kategori 1: Vitt, torrt, lagrat på fat

Druvsorter: de gröna druvsorterna i druvförteckningen (andelen varierar beroende på år)

Organoleptiska egenskaper:

Färg: vit

Arom: mogen frukt, blommig, med lätta ekfatstoner

Smak: tydligt fruktig karaktär med frisk, fyllig struktur, förstärkt av ekfatstoner, fyllig eftersmak

Analytiska egenskaper:

Samtliga egenskaper överensstämmer med tillämpliga definitioner och fastställda gränsvärden enligt EU-förordningar/nederländska lagar och andra författningar.

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

— Högsta halt av flyktiga syror

— Högsta totala halt av svaveldioxid

— Högsta tillåtna berikning, avsyrring och, med förbehåll för godkännande, syrring

Sockerhalt: 1–8 gram per liter

Allmänna analytiska egenskaper

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11,5
Lägsta totala syrahalt	77,14 milliekvivalenter per liter

Vin i kategori 1: Vitt, halvtorrt, fruktigt

Druvsorter: de gröna druvsorterna i druvförteckningen (andelen varierar beroende på år)

Organoleptiska egenskaper:

Färg: vit

Arom: grön, mogen frukt

Smak: tydligt fruktig karaktär, viss sötma

Eftersmak: friskt, fruktigt vin med härligt söt eftersmak

Analytiska egenskaper:

Samtliga egenskaper överensstämmer med tillämpliga definitioner och fastställda gränsvärden enligt EU-förordningar/nederländska lagar och andra författningar.

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

— Högsta halt av flyktiga syror

— Högsta totala halt av svaveldioxid

— Högsta tillåtna berikning, avsyrring och, med förbehåll för godkännande, syrring

Sockerhalt: 2–20 gram per liter

Allmänna analytiska egenskaper

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	10,5
Lägsta totala syrahalt	77,14 milliekvivalenter per liter

Vin i kategori 1: Rosé, fylligt, fruktigt

Druvsorter: de blå druvsorterna i druvförteckningen (andelen varierar beroende på år)

Organoleptiska egenskaper:

Färg: ljus rosa färg

Arom: något kryddig, röda bär

Smak: fruktig karaktär men ändå med fylligare smak

Analytiska egenskaper:

Samtliga egenskaper överensstämmer med tillämpliga definitioner och fastställda gränsvärden enligt EU-förordningar/nederländska lagar och andra författningar.

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

— Högsta halt av flyktiga syror

— Högsta totala halt av svaveldioxid

— Högsta tillåtna berikning, avsyrring och, med förbehåll för godkännande, syrring

Sockerhalt: 1–12 gram per liter

Allmänna analytiska egenskaper

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	10
Lägsta totala syrahalt	63,84 milliekvivalenter per liter

Vin i kategori 4 Mousserande vin: Vitt, fylligt, fruktigt

Druvsorter: de gröna druvsorterna i druvförteckningen (andelen varierar beroende på år)

Organoleptiska egenskaper:

Färg: vit

Arom: grön, mogen frukt

Smak: små bubblor, frisk fruktighet med fylligare struktur

Analytiska egenskaper:

Samtliga egenskaper överensstämmer med tillämpliga definitioner och fastställda gränsvärden enligt EU-förordningar/nederländska lagar och andra författningar.

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

— Högsta halt av flyktiga syror

— Högsta totala halt av svaveldioxid

— Högsta tillåtna berikning, avsyrring och, med förbehåll för godkännande, syrring

Sockerhalt: 0–22 gram per liter

Allmänna analytiska egenskaper

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	10,5
Lägsta totala syrahalt	79,8 milliekvivalenter per liter

Vin i kategori 4 Mousserande vin: Rosé, fylligt, fruktigt

Druvsorter: de blå druvsorterna i druvförteckningen (andelen varierar beroende på år)

Organoleptiska egenskaper:

Färg: rosa

Arom: mogen, röda bär

Smak: små bubblor, frisk fruktighet med fylligare struktur

Analytiska egenskaper:

Samtliga egenskaper överensstämmer med tillämpliga definitioner och fastställda gränsvärden enligt EU-förordningar/nederländska lagar och andra författningar.

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

— Högsta halt av flyktiga syror

— Högsta totala halt av svaveldioxid

— Högsta tillåtna berikning, avsyrring och, med förbehåll för godkännande, syrring

Sockerhalt: 0–22 gram per liter

Allmänna analytiska egenskaper

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	10,5
Lägsta totala syrahalt	79,8 milliekvivalenter per liter

Vin i kategori 5 Mousserande kvalitetsviner: Vitt, fylligt, fruktigt

Druvsorter: de gröna druvsorterna i druvförteckningen (andelen varierar beroende på år)

Organoleptiska egenskaper:

Färg: vit

Arom: grön, mogen frukt

Smak: små bubblor, frisk fruktighet med fylligare struktur

Analytiska egenskaper:

Samtliga egenskaper överensstämmer med tillämpliga definitioner och fastställda gränsvärden enligt EU-förordningar/nederländska lagar och andra författningar.

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

— Högsta halt av flyktiga syror

— Högsta totala halt av svaveldioxid

— Högsta tillåtna berikning, avsyrring och, med förbehåll för godkännande, syrring

Sockerhalt: 0–22 gram per liter

Allmänna analytiska egenskaper

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	10,5
Lägsta totala syrahalt	79,8 milliekvivalenter per liter

Vin i kategori 5 Mousserande kvalitetsviner: Rosé, fylligt, fruktigt

Druvsorter: de blå druvsorterna i druvförteckningen (andelen varierar beroende på år)

Organoleptiska egenskaper:

Färg: rosa

Arom: mogen, röda bär

Smak: små bubblor, frisk fruktighet med fylligare struktur

Analytiska egenskaper:

Samtliga egenskaper överensstämmer med tillämpliga definitioner och fastställda gränsvärden enligt EU-förordningar/nederländska lagar och andra författningar.

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

— Högsta halt av flyktiga syror

— Högsta totala halt av svaveldioxid

— Högsta tillåtna berikning, avsyrring och, med förbehåll för godkännande, syrring

Sockerhalt: 0–22 gram per liter

Allmänna analytiska egenskaper

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	10,5
Lägsta totala syrahalt	79,8 milliekvivalenter per liter

5. Vinframställningsmetoder

a) Grundläggande oenologiska metoder

Vin i kategori 1: Rött, fruktigt, fylligt

Specifika oenologiska metoder: jäsning med fruktkött i minst fyra dagar

Vin i kategori 1: Rött, torrt, tydligt fruktig karaktär, delvis lagrat på fat

Specifika oenologiska metoder: jäsning med fruktkött i minst fyra dagar, minst 30 procent av vinet ska lagras på ekfat

Vin i kategori 1: Rött, torrt, fylligt, lagrat på fat

Specifika oenologiska metoder: jäsning med fruktkött i minst sex dagar. Vinet måste lagras på ekfat i minst nio månader (minst 50 procent nya fat).

Vin i kategori 1: Vitt, torrt, fruktigt

Specifika oenologiska metoder: kalljäsning under 18 °C (temperaturen kan vara högre i början av jäsningen och för viner som inte jäser lätt)

Vin i kategori 1: Vitt, torrt, lagrat på fat

Specifika oenologiska metoder: kalljäsning under 18 °C (temperaturen kan vara högre i början av jäsningen och för viner som inte jäser lätt), fatlagring i minst sex månader, 50 procent nya fat

Vin i kategori 1: Vitt, halvtorrt, fruktigt

Specifika oenologiska metoder: kalljäsning under 18 °C (temperaturen kan vara högre i början av jäsningen och för viner som inte jäser lätt)

Vin i kategori 1: Rosé, fylligt, fruktigt

Specifika oenologiska metoder: kalljäsning under 18 °C (temperaturen kan vara högre i början av jäsningen och för viner som inte jäser lätt)

Vin i kategori 4 Mousse­rande vin: Vitt, fylligt, fruktigt

Specifika oenologiska metoder: kalljäsning under 18 °C (temperaturen kan vara högre i början av jäsningen och för viner som inte jäser lätt). Traditionell metod.

Vin i kategori 4 Mousse­rande vin: Rosé, fylligt, fruktigt

Specifika oenologiska metoder: kalljäsning under 18 °C (temperaturen kan vara högre i början av jäsningen och för viner som inte jäser lätt). Traditionell metod.

Vin i kategori 5 Mousse­rande kvalitetsviner: Vitt, fylligt, fruktigt

Specifika oenologiska metoder: kalljäsning under 18 °C (temperaturen kan vara högre i början av jäsningen och för viner som inte jäser lätt). Traditionell metod.

Vin i kategori 5 Mousse­rande kvalitetsviner: Rosé, fylligt, fruktigt

Specifika oenologiska metoder kalljäsning under 18 °C (temperaturen kan vara högre i början av jäsningen och för viner som inte jäser lätt). Traditionell metod.

b) Maximal avkastning

Röd cabernet cortis

50 hektoliter per hektar

Röd monarch

50 hektoliter per hektar

Röd pinot noir

50 hektoliter per hektar

Röd pinotin

50 hektoliter per hektar

Röd baron

50 hektoliter per hektar

Vit sauvignier gris

55 hektoliter per hektar

Vit johanniter

55 hektoliter per hektar

Vit solaris

55 hektoliter per hektar

Vit pinot gris

55 hektoliter per hektar

Vit chardonnay

55 hektoliter per hektar

Vit cabernet blanc

55 hektoliter per hektar

Vit muscaris

55 hektoliter per hektar

6. Avgränsat område

Det geografiska området Vijlen är helt beläget i kommunen Vaals som ligger i distriktet Vijlen, precis där tre nationsgränser möts.

Den skyddade ursprungsbeteckningen "Vijlen" gäller endast för det område i Vijlen vars jordmån består av lössjord i det översta lagret och tre jordlager, som tillsammans bildar detta unika odlingsläge. Utöver lössjord kännetecknas detta specifika område av lager av brunjord, grov klappersten och flinteluvium.

Det geografiska området för SUB "Vijlen" omfattar 419 hektar.

7. Huvudsakliga druvsorter

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. Beskrivning av sambandet

Jord

Det geografiska området för SUB "Vijlen" kännetecknas först och främst av "flintsluttningsjord" bestående av flinteluvium samt lössjord, brunjord och grus, men utan äldre avlagringar från floden Maas.

Detta område har en annan typ av jord än det geografiska området Mergelland, där lössjord, märgel (mjuk bergart) och Maas-grus är de främsta beståndsdelarna och där sediment från floden Maas har en framträdande roll. Sediment från floden Maas är däremot inte kännetecknande för det geografiska området för SUB "Vijlen". Det förekommer norr om bergskammen (norr om Vijlen). Jorden i detta område har utvecklats på annat sätt och kännetecknas av flinteluvium (rest av kalkstenslösning bestående av en blandning av starkt eroderad flinta och varierande mängder lera, lersand och brunjord) samt brunjord (liksom flinteluvium är detta en erosionsprodukt av kalksten men består främst av (tung) lera med lite eller ingen flinta, eftersom den härrör från kalksten med lågt flinthalt). Skillnaden förstärks ytterligare av klimatfaktorerna (högre höjd och omgivande berg).

Klimat och miljö

Följande är områdets viktigaste klimategenskaper:

- Klimatet i området står inte under lika direkt havspåverkan och har fler egenskaper som är typiska för ett inlandsklimat (som är mindre måttligt än kustklimatet, vilket också avspeglas i temperaturerna).
- Vingårdarna ligger på 170–220 meters höjd över Normaal Amsterdams Peil (NAP), på sydliga sluttningar, omgivna av berg, vilket skapar ett mikroklimat.
- Den högre höjden och de omgivande dalarna leder till att nattemperaturen ofta ligger högre (bättre syranedbrytning).

- På grund av höjden blir det också mindre dimma, särskilt i september och oktober, vilket ger mindre fuktighet och därmed också mindre problem med gråmögel.
- Eftersom området för den skyddade ursprungsbeteckningen ligger på Eifelmassivets och Ardennernas skyddade sida drabbas det inte ofta av regn eller hagel.

Mänskliga faktorer (odling och vinframställning)

För att inverka positivt på odlingen/vinframställningen av druvorna har vissa val gjorts (mänskliga faktorer):

- Planteringsutrymmet kring varje vinranka är cirka två kvadratmeter (för att de ska få tillräcklig näring).
- Den odlingsmetod som används ger ett bra förhållande mellan andelen blad och druvor (tillräcklig fotosyntes). Vinplantorna beskärs för hand (för att välja de bästa ettårsskotten och på så vis uppnå en god bladvägg med maximal solljusabsorption).
- Detta förstärks ytterligare genom att bladzonen ligger minst en meter ovanför druvzonen.
- Genom att avlägsna blad i druvzonen får man en bättre exponering för solljus och vind, så att klasarna torkar snabbt efter regn.
- Vid behov glesas klasarna ut för att höja kvaliteten på resterande druvor.
- Skörden görs för hand (druvorna väljs ut).
- När det gäller vinframställning, se grundläggande oenologiska metoder ovan.

Orsakssamband

Orsakssambandet kännetecknas av områdets särdrag enligt följande:

Jorden består av en unik blandning av flinteluvium samt lössjord, brunjord och grus, men utan äldre avlagringar från floden Maas.

Flinteluvium förekommer separat enbart i mindre områden i den sydöstra delen av södra Limburg vid den belgiska gränsen, bland annat på sentertiär peneplan. På branta sluttningar är det en framträdande beståndsdel i flintsluttningsjordar. Dessa jordar innehåller många skrovliga flintstenar som är mellan 2 och 10 cm.

Den unika kombinationen av jordar med flinteluvium/lössjord samt brunjord och grus förekommer endast i det geografiska området för SUB "Vijlen".

Denna jord påverkar egenskaperna för de druvor som odlas där under en förhållandevis lång säsong (stenarna gör att värme absorberas) och lössjordens fuktbevarande egenskaper (vilket förhindrar torka).

Till följd av den höga höjden och de omgivande bergen har vingårdarnas sluttningar/platå följande klimategenskaper, som uppenbarligen inverkar positivt på de odlade druvorna (mer mogna druvor sett till socker/syror/smak) och ger fylligare viner med mer smak:

- Högre nattemperaturer ger bättre nedbrytning av syror.
- Mindre dimma/dagg (sjunker ner i dalarna).
- Läget på Ardennernas skyddade sida gör att kraftigt regn/hagel förekommer sällan eller inte alls.

Vinerna skapas genom en unik kombination av druvsorter och mänskliga faktorer (odling/vinframställning), vilket ger fina blandningar (cuvées) av nya och klassiska sorter.

Dessa jord-, klimat- och odlingsegenskaper kombineras dessutom med en vinframställningsmetod som är unik för Nederländerna. Vinet förflyttas med tyngdkraftens hjälp genom fyra olika källare som ligger ovanför varandra, vilket gör att det krävs färre pumpningar. Därefter framställs vinet i mindre tankar för att på så sätt använda de olika oenologiska metoderna optimalt (se Grundläggande oenologiska metoder), med syftet att varje år framställa ett vin som är uttrycksfullt och ännu fylligare.

De organoleptiska och analytiska egenskaperna är resultatet av en kombination av jordmån, klimat och mänskliga faktorer (odling och vinframställning), som ger röda viner med tydlig tanninstruktur samt vita viner/roséviner som i första hand är fylliga och fruktiga.

9. Väsentliga ytterligare villkor

—

Länk till produktspecifikationen

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

Interimistisk uppdatering av korrigeringskoefficienterna för löner till Europeiska unionens tjänstemän, tillfälligt anställda och kontraktsanställda som tjänstgör i tredjeländer ⁽¹⁾

(2018/C 203/03)

AUGUSTI 2017

Anställningsort	Ekonomisk paritet augusti 2017	Växelkurs augusti 2017 (*)	Korrigeringskoefficient augusti 2017 (**)
Demokratiska republiken Kongo	2,811	1,17290	239,7
Kenya	99,24	120,970	82,0

(*) 1 euro = x enheter i den nationella valutan, utom US-dollar för Demokratiska republiken Kongo.

(**) Bryssel och Luxemburg = 100.

SEPTEMBER 2017

Anställningsort	Ekonomisk paritet september 2017	Växelkurs september 2017 (*)	Korrigeringskoefficient september 2017 (**)
Egypten	9,515	21,1250	45,0
Sydkorea	1 255	1 338,36	93,8

(*) 1 euro = x enheter i den nationella valutan.

(**) Bryssel och Luxemburg = 100.

OKTOBER 2017

Anställningsort	Ekonomisk paritet oktober 2017	Växelkurs oktober 2017 (*)	Korrigeringskoefficient oktober 2017 (**)
Vitryssland	1,686	2,30940	73,0
Burundi	1 733	2 072,50	83,6
Chile	625,9	740,094	84,6
Nicaragua	23,47	35,8223	65,5
Sierra Leone	7 794	8 792,31	88,6
Ukraina	21,48	30,9958	69,3

(*) 1 euro = x enheter i den nationella valutan.

(**) Bryssel och Luxemburg = 100.

NOVEMBER 2017

Anställningsort	Ekonomisk paritet november 2017	Växelkurs november 2017 (*)	Korrigeringskoefficient november 2017 (**)
Angola	365,1	185,399	196,9
Argentina	13,38	20,3094	65,9

⁽¹⁾ Enligt Eurostats rapport av den 24 april 2018 om en interimistisk uppdatering av korrigeringskoefficienterna för löner till Europeiska unionens tjänstemän, tillfälligt anställda och kontraktsanställda som tjänstgör i delegationer i tredjeländer, i enlighet med artikel 64 och bilaga X och bilaga XI i tjänsteföreskrifterna för tjänstemännen vid Europeiska unionen och anställningsvillkor för övriga anställda vid Europeiska unionen.

Närmare uppgifter finns på Eurostats webbplats (<http://ec.europa.eu/eurostat> > "Data" > "Database" > "Economy and finance" > "Prices" > "Correction coefficients").

Anställningsort	Ekonomisk paritet november 2017	Växelkurs november 2017 (*)	Korrigeringskoefficient november 2017 (**)
Brasilien	3,264	3,77900	86,4
Honduras	19,30	27,3018	70,7
Mexiko	12,63	22,1764	57,0
Sudan	16,58	20,7961	79,7
Tanzania	1 809	2 635,09	68,7

(*) 1 euro = x enheter i den nationella valutan.

(**) Bryssel och Luxemburg = 100.

DECEMBER 2017

Anställningsort	Ekonomisk paritet december 2017	Växelkurs december 2017 (*)	Korrigeringskoefficient december 2017 (**)
Vitryssland	1,786	2,36760	75,4
Egypten	10,12	21,1058	47,9
Kenya	93,49	122,943	76,0

(*) 1 euro = x enheter i den nationella valutan.

(**) Bryssel och Luxemburg = 100.

JANUARI 2018

Anställningsort	Ekonomisk paritet januari 2018	Växelkurs januari 2018 (*)	Korrigeringskoefficient januari 2018 (**)
Chile	657,3	738,750	89,0
Moçambique	51,71	69,7900	74,1
Ukraina	22,79	33,3491	68,3
Västbanken och Gaza	4,511	4,15120	108,7

(*) 1 euro = x enheter i den nationella valutan.

(**) Bryssel och Luxemburg = 100.

Meddelande från kommissionen om de återkravsräntor och referens-/diskonteringsräntor för statligt stöd som gäller för de 28 medlemsstaterna från och med den 1 juli 2018

(Offentliggjort i enlighet med artikel 10 i kommissionens förordning (EG) nr 794/2004 av den 21 april 2004 (EUT L 140, 30.4.2004, s. 1))

(2018/C 203/04)

Basräntor beräknade i enlighet med meddelandet från kommissionen om en översyn av metoden för att fastställa referens- och diskonteringsräntor (EUT C 14, 19.1.2008, s. 6). Referensräntan ska, beroende på hur den används, beräknas genom att till basräntan addera de marginaler som fastställs i detta meddelande. Det innebär att diskonteringsräntan ska beräknas genom att en marginal på 100 räntepunkter adderas till basräntan. I kommissionens förordning (EG) nr 271/2008 av den 30 januari 2008 om ändring av förordning (EG) nr 794/2004 föreskrivs att också återkravsräntan beräknas genom att 100 räntepunkter adderas till basräntan, om inte annat anges i ett särskilt beslut.

Ändrade räntor anges i fetstil.

Föregående tabell offentliggjordes i EUT C 165, 14.5.2018, s. 6.

Från	Till	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

UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

Uppgifter från medlemsstaterna om stängning av fiske

(2018/C 203/05)

I enlighet med artikel 35.3 i rådets förordning (EG) nr 1224/2009 av den 20 november 2009 om införande av ett kontrollsystem i gemenskapen för att säkerställa att bestämmelserna i den gemensamma fiskeripolitiken efterlevs ⁽¹⁾, har ett beslut fattats om att stänga det fiske som anges i följande tabell:

Datum och tidpunkt för stängning	21.4.2018
Varaktighet	21.4.2018–31.12.2018
Medlemsstat	Danmark
Bestånd eller grupp av bestånd	SRX/03A-C. inklusive RJN/03A-C., RJH/03A-C. och RJM/03A-C.
Art	Rockor (<i>rajiformes</i>)
Område	Unionens vatten i 3a
Typ av fiskefartyg	—
Referensnummer	09/TQ120

⁽¹⁾ EUT L 343, 22.12.2009, s. 1.

Uppgifter från medlemsstaterna om stängning av fiske

(2018/C 203/06)

I enlighet med artikel 35.3 i rådets förordning (EG) nr 1224/2009 av den 20 november 2009 om införande av ett kontrollsystem i gemenskapen för att säkerställa att bestämmelserna i den gemensamma fiskeripolitiken efterlevs ⁽¹⁾, har ett beslut fattats om att stänga det fiske som anges i följande tabell:

Datum och tidpunkt för stängning	14.5.2018
Varaktighet	14.5.2018–31.12.2018
Medlemsstat	Portugal
Bestånd eller grupp av bestånd	BUM/ATLANT
Art	Blå marlin (<i>Makaira nigricans</i>)
Område	Atlanten
Typ av fiskefartyg	—
Referensnummer	10/TQ120

⁽¹⁾ EUT L 343, 22.12.2009, s. 1.

V

(Yttranden)

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV DEN GEMENSAMMA
HANDELSPOLITIKEN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Tillkännagivande om att giltighetstiden för vissa antidumpningsåtgärder snart kommer att löpa ut

(2018/C 203/07)

1. I enlighet med artikel 11.2 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2016/1036 av den 8 juni 2016 om skydd mot dumpad import från länder som inte är medlemmar i Europeiska unionen ⁽¹⁾ tillkännager kommissionen att, om en översyn inte inleds i enlighet med nedanstående förfarande, kommer de antidumpningsåtgärder som anges nedan att upphöra att gälla det datum som anges i tabellen.

2. Förfarande

Unionsproducenter får lämna in en skriftlig begäran om översyn. En sådan begäran måste innehålla tillräckliga bevis för att åtgärdernas upphörande sannolikt skulle innebära att dumpningen och skadan fortsätter eller återkommer. Om kommissionen beslutar att se över de berörda åtgärderna kommer importörer, exportörer, exportlandets företrädare och unionsproducenterna ges tillfälle att utveckla, dementera eller yttra sig över de uppgifter som lämnats i begäran om översyn.

3. Tidsfrist

På de grunder som anges ovan får unionsproducenter lämna in en skriftlig begäran om översyn till generaldirektoratet för handel vid Europeiska kommissionen ⁽²⁾ (European Commission, Directorate-General for Trade, Unit H-1, CHAR 4/39, 1049 Bryssel, BELGIEN) från och med den dag då detta tillkännagivande offentliggörs, dock senast tre månader före det datum som anges i tabellen.

4. Detta tillkännagivande offentliggörs i enlighet med artikel 11.2 i förordning (EU) 2016/1036.

Produkt	Ursprungs- eller exportland	Åtgärder	Hänvisning	Datum då åtgärden upphör att gälla ⁽¹⁾
Mangandioxider	Sydafrika	Antidumpningstull	Rådets genomförandeförordning (EU) nr 191/2014 av den 24 februari 2014 om införande av en slutgiltig antidumpningstull på import av vissa mangandioxider med ursprung i Sydafrika efter en översyn vid giltighetstidens utgång i enlighet med artikel 11.2 i förordning (EG) nr 1225/2009 (EUT L 59, 28.2.2014, s. 7)	1.3.2019

⁽¹⁾ Åtgärden upphör att gälla vid midnatt det datum som anges i den här kolumnen.

⁽¹⁾ EUT L 176, 30.6.2016, s. 21.

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

FÖRFARANDEN FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Förhandsanmälan av en koncentration

(Ärende M.8858 – Boeing/Safran/JV (hjälpkraftaggregat))

Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande

(Text av betydelse för EES)

(2018/C 203/08)

1. Europeiska kommissionen mottog den 5 juni 2018 en anmälan av en föreslagen koncentration i enlighet med artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾.

Denna anmälan berör följande företag:

- The Boeing Company (*Boeing*, Förenta staterna).
- Safran S. A. (*Safran*, Frankrike).
- JV LLC (Förenta staterna).

Boeing och Safran förvärvar, på det sätt som avses i artikel 3.1 b i koncentrationsförordningen, gemensam kontroll över ett nyskapat gemensamt företag (JV LLC).

Koncentrationen genomförs genom förvärv av aktier i ett nyskapat företag som utgör ett gemensamt företag.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- Boeing: design, tillverkning och försäljning av trafikflygplan samt försvars-, rymdkommunikations- och säkerhetssystem på världsmarknaden. Boeing erbjuder också eftermarknadstjänster för flyg- och rymdmarknaden.
- Safran: design, tillverkning och försäljning av flyg- och rymdsystem, utrustning till flygplan och försvar på världsmarknaden. Bland produkterna finns flygplan och rymdfarkoster, elektriska system och ledningssystem samt system ombord för trafikflygplan, regionala flygplan och affärsflygplan. Safran erbjuder också eftermarknadstjänster för sina produkter.
- JV LLC: design, tillverkning och leverans till hjälpkraftaggregat (APU-system) för användning i trafikflygplan. JV LLC kommer också att erbjuda underhåll, reparations- och översynstjänster och relaterade reservdelar för APU-system.

3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda transaktionen kan omfattas av koncentrationsförordningen, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare.

Det bör noteras att detta ärende kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande, i enlighet med kommissionens tillkännagivande om ett förenklat förfarande för handläggning av vissa koncentrationer enligt rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽²⁾.

4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

Synpunkterna ska ha kommit in till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. Följande referens bör alltid anges:

M.8858 – Boeing/Safran/JV (hjälpkraftaggregat)

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (koncentrationsförordningen).

⁽²⁾ EUT C 366, 14.12.2013, s. 5.

Synpunkterna kan sändas till kommissionen per e-post, per fax eller per brev. Använd följande kontaktuppgifter:

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

Fax +32 22964301

Adress:

Europeiska kommissionen
Generaldirektoratet för konkurrens
Registreringsenheten för företagskoncentrationer
1049 Bryssel
BELGIEN

ISSN 1977-1061 (elektronisk utgåva)
ISSN 1725-2504 (pappersutgåva)



Europeiska unionens publikationsbyrå
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

SV