

Amtsblatt der Europäischen Union

C 74



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

62. Jahrgang

27. Februar 2019

Inhalt

II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2019/C 74/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9258 — ANTA Sports Products/FountainVest China Capital Partners GP3/Amer Sports) ⁽¹⁾	1
--------------	--	---

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2019/C 74/02	Euro-Wechselkurs	2
2019/C 74/03	Durchführungsbeschluss der Kommission vom 22. Februar 2019 über die Veröffentlichung eines Antrags auf Änderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates im <i>Amtsblatt der Europäischen Union</i> („Dehesa del Carrizal“ (g.U.))	3

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2019/C 74/04	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9263 — Moma Lieux/Unibail-Rodamco/JV) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	10
2019/C 74/05	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9200 — KKR/Magneti Marelli) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	12

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.9258 — ANTA Sports Products/FountainVest China Capital Partners GP3/Amer Sports)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2019/C 74/01)

Am 19. Februar 2019 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32019M9258 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

26. Februar 2019

(2019/C 74/02)

1 Euro =

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,1361	CAD	Kanadischer Dollar	1,5024
JPY	Japanischer Yen	125,93	HKD	Hongkong-Dollar	8,9178
DKK	Dänische Krone	7,4616	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6520
GBP	Pfund Sterling	0,86055	SGD	Singapur-Dollar	1,5332
SEK	Schwedische Krone	10,5858	KRW	Südkoreanischer Won	1 270,00
CHF	Schweizer Franken	1,1371	ZAR	Südafrikanischer Rand	15,7520
ISK	Isländische Krone	136,10	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,6077
NOK	Norwegische Krone	9,7725	HRK	Kroatische Kuna	7,4275
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 917,90
CZK	Tschechische Krone	25,663	MYR	Malaysischer Ringgit	4,6157
HUF	Ungarischer Forint	317,06	PHP	Philippinischer Peso	59,144
PLN	Polnischer Zloty	4,3282	RUB	Russischer Rubel	74,6158
RON	Rumänischer Leu	4,7626	THB	Thailändischer Baht	35,583
TRY	Türkische Lira	6,0254	BRL	Brasilianischer Real	4,2574
AUD	Australischer Dollar	1,5897	MXN	Mexikanischer Peso	21,7145
			INR	Indische Rupie	80,8530

⁽¹⁾ Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

DURCHFÜHRUNGSBESCHLUSS DER KOMMISSION**vom 22. Februar 2019****über die Veröffentlichung eines Antrags auf Änderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates im Amtsblatt der Europäischen Union****(„Dehesa del Carrizal“ (g.U.))**

(2019/C 74/03)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 des Rates⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 97 Absatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Spanien hat gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 einen Antrag auf Änderung der Produktspezifikation für den Namen „Dehesa del Carrizal“ übermittelt.
- (2) Die Kommission hat den Antrag geprüft und ist zu dem Ergebnis gekommen, dass die Bedingungen gemäß den Artikeln 93 bis 96, Artikel 97 Absatz 1 und den Artikeln 100, 101 und 102 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 erfüllt sind.
- (3) Der Antrag auf Änderung der Produktspezifikation für den Namen „Dehesa del Carrizal“ sollte im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht werden, damit gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 Einspruch gegen den Antrag eingelegt werden kann —

BESCHLIEßT:

Einziges Artikel

Der Antrag auf Änderung der Produktspezifikation für den Namen „Dehesa del Carrizal“ (g.U.) gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 ist im Anhang dieses Beschlusses wiedergegeben.

Gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 kann innerhalb von zwei Monaten ab der Veröffentlichung dieses Beschlusses im *Amtsblatt der Europäischen Union* gegen die Änderung der Produktspezifikation gemäß Absatz 1 des vorliegenden Artikels Einspruch erhoben werden.

Brüssel, den 22. Februar 2019

Für die Kommission

Phil HOGAN

Mitglied der Kommission

⁽¹⁾ ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

ANHANG

„DEHESA DEL CARRIZAL“**PDO-ES-A0054-AM02****Datum der Antragstellung: 27.6.2014**

ANTRAG AUF ÄNDERUNG EINER PRODUKTSPEZIFIKATION

1. Auf die Änderung anwendbare Vorschriften

Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 — nicht geringfügige Änderung

2. Beschreibung und Änderungsgründe**2.1. Streichung des maximalen vorhandenen Alkoholgehalts**

Der maximale Alkoholgehalt der Weine (15 % vol) wurde gestrichen, da der derzeitige Grenzwert die Möglichkeit einschränkt, Jahrgänge länger reifen zu lassen und das Potenzial der verfügbaren Sorten und des Bodens auszuschöpfen.

In Nummer 2.1 „Analytische Merkmale der Weine“ der Produktspezifikation wurde unter „Vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)“ die Angabe „ $12 \leq \% \text{ vol} \leq 15$ “ durch die Angabe „ $\geq 12 \%$ “ ersetzt. Das Einzige Dokument wurde nicht geändert.

2.2. Aufnahme einer neuen Rebsorte

Die Sorte „Petit Verdot“ wurde eingeführt, weil sie in der Lage ist, sich an die Gegebenheiten des Erzeugungsbereichs anzupassen. Die Merkmale der Traube tragen dazu bei, die Qualität und die Eigenschaften der einzigartigen Weine „Dehesa del Carrizal“ zu erreichen. Das bedeutet, dass „Petit Verdot“ für sortenreine Weine oder für Cuvées verwendet werden kann.

In Nummer 2.2. der Produktspezifikation wurde in Bezug auf durch organoleptische Prüfung zu bestimmende Eigenschaften eine Nummer 2.2.3 aufgenommen, die aus „Petit Verdot“ erzeugte Rotweine und deren organoleptische Eigenschaften betrifft; außerdem wurde die Sorte „Petit Verdot“ in die Nummern 2.2.4 und 2.2.5 (Cuvées dieser Weine) sowie in die Nummer 3.1 (sortenreine Weine) aufgenommen.

Schließlich wurde „Petit Verdot“ in die Nummer 6 „Keltertraubensorten“ aufgenommen.

Da die Sorte als sekundäre Sorte aufgenommen wurde, wird das Einzige Dokument dadurch nicht berührt.

2.3. Aufnahme der Sorte „Tempranillo“ in alle Cuvées

Die Sorte „Tempranillo“ wurde in alle möglichen Cuvées aus zugelassenen Sorten aufgenommen, um mehr Möglichkeiten für Verschnitte zu schaffen, bei denen die besonderen Merkmale jeder Sorte genutzt werden, ohne dass dies die in der Spezifikation für diese Weine festgelegten analytischen und organoleptischen Eigenschaften verändern würde.

In Nummer 2.2. der Produktspezifikation wurde in Bezug auf durch organoleptische Prüfung zu bestimmende Eigenschaften die Sorte „Tempranillo“ in Nummer 2.2.4 aufgenommen. Das Einzige Dokument wurde nicht geändert.

2.4. Mindestreifzeit

Die maximale Reifedauer wurde gestrichen, weil die Fassungsvermögen der Fässer geändert wurden und die maximale Reifungsdauer verlängert werden musste. Der Wein wird durch Verkostung kontrolliert, weswegen lediglich die Mindestreifzeit festgelegt wird.

Die Nummern 2.2.4, 2.2.5, 3.1 und 3.2 der Produktspezifikation wurden geändert. Das Einzige Dokument wurde nicht geändert.

2.5. Anhebung der Temperatur der alkoholischen Gärung

Die Temperaturspanne für die alkoholische Gärung wurde gestrichen; stattdessen wurde eine Höchsttemperatur festgelegt. So kann die alkoholische Gärung bei einer niedrigeren Temperatur beginnen, was heißt, dass sie langsamer anläuft, sodass die Primäraromen geschützt sind.

In Nummer 3.1 der Produktspezifikation wurde die Angabe der Temperaturspanne für die alkoholische Gärung „zwischen 22 °C und 30 °C“ durch die Angabe „von höchstens 35 °C“ ersetzt.

Im Einzigem Dokument wurde Nummer 2.5.1 „Besondere önologische Verfahren“ geändert.

2.6. *Mindeststandzeit der Maische*

Die Spanne der Maischestandtage wurde gestrichen und durch eine Mindestzahl Tage ersetzt. Dadurch sollen in bestimmten Partien mehr Primäraromen erzielt werden, die dem Endprodukt organoleptische Komplexität verleihen.

In Nummer 3.1 der Produktspezifikation muss es nach „Verbleib im Gärbehälter“ statt „zwischen 10 und 30 Tage“ heißen „mindestens sieben Tage“.

Im Einzigem Dokument wurde Nummer 2.5.1 „Besondere önologische Verfahren“ geändert.

2.7. *Anhebung der Pressausbeute*

Für alle Weine wird verlangt, die Pressausbeute von 60-70 Liter pro 100 kg Erntemenge auf 75 Liter pro 100 kg Erntemenge anzuheben, da bislang nur die manuelle Ernte berücksichtigt wurde. Bei mechanischer Ernte ist die Ausbeute aber um 4 % bis 6 % höher, da in diesem Fall lediglich die Trauben, nicht jedoch die Stiele in die Kellerei gelangen.

In Ziffer 3.1 der Produktspezifikation wurde die Angabe „60-70 Liter pro 100 kg Erntemenge“ durch die Angabe „75 Liter pro 100 kg Erntemenge“ ersetzt.

Im Einzigem Dokument wurde Nummer 2.5.1 „Besondere önologische Verfahren“ geändert.

2.8. *Anhebung der Temperatur der malolaktischen Gärung*

Die Temperaturspanne für die malolaktische Gärung wurde gestrichen; stattdessen wurde eine Höchsttemperatur festgelegt. So kann die malolaktische Gärung bei einer niedrigeren Temperatur beginnen, was heißt, dass sie langsamer anläuft, sodass das Endprodukt eine größere organoleptische Komplexität erhält.

In Nummer 3.1 der Produktspezifikation wurde die Angabe der Temperaturspanne für die malolaktische Gärung „zwischen 20 °C und 22 °C“ durch die Temperaturangabe „von höchstens 25 °C“ ersetzt.

Im Einzigem Dokument wurde Nummer 2.5.1 „Besondere önologische Verfahren“ geändert.

2.9. *Mindestdauer der malolaktischen Gärung*

Die Spanne von Tagen für die malolaktische Gärung wurde gestrichen und durch eine Mindestzahl Tage ersetzt, da einige Partien beim Beginn der malolaktischen Gärung einen niedrigen Apfelsäuregehalt aufweisen, sodass der Prozess schneller abgeschlossen ist

In Nummer 3.1 der Produktspezifikation wurde die Angabe „dauert 10 bis 30 Tage“ durch die Angabe „während mindestens sieben Tagen“ ersetzt.

Im Einzigem Dokument wurde Nummer 2.5.1 „Besondere önologische Verfahren“ geändert.

2.10. *Fassungsvermögen der Fässer und Behälter*

Das Fassungsvermögen der Eichenfässer und Holzbehälter in Liter wurde gestrichen, da die Verwendung von Fässern und Behältern mit unterschiedlichen Fassungsvermögen es ermöglicht, die Reifezeiten entsprechend den Eigenschaften der einzelnen Traubensorten anzupassen.

In Nummer 3.1 der Produktspezifikation wurde die Angabe „Alterung während 12 bis 24 Monaten in höchstens fünf Jahre alten Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 225-300 Litern und in Holzbehältern mit einem Fassungsvermögen von 4 000 Litern, Kontrolle der Reifezeit durch Verkosten“ durch die Angabe „Alterung während mindestens 12 Monaten in Fässern aus Französischer und/oder Amerikanischer und/oder Europäischer Eiche und/oder in Holzbehältern, Kontrolle der Reifezeit durch Verkosten“ ersetzt.

In Nummer 3.2 der Produktspezifikation wurden die Angaben „Alterung während insgesamt 12 bis 24 Monaten in Fässern aus Französischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 225-300 Litern und in Holzbehältern mit einem Fassungsvermögen von 4 000 Litern. In den ersten Monaten dürfen gebrauchte Fässer mit einem Alter von höchstens 2 bis 3 Jahren verwendet werden, danach sind neue oder ein Jahr alte Fässer zu verwenden. Die Reifezeit wird durch Verkosten kontrolliert“ ersetzt durch die Angaben „Es werden zwei Arten Wein abhängig von der Gesamtreifedauer erzeugt, die bei dem in Nummer 2.2.4 dieser Spezifikation beschriebenen Wein mindestens drei Monate und bei dem in Nummer 2.2.5 beschriebenen Wein mindestens 12 Monate beträgt. Reifung in Fässern aus Französischer und/oder Amerikanischer und/oder Europäischer Eiche und/oder in Holzbehältern, Kontrolle der Reifezeit durch Verkosten.“

Im Einzigem Dokument wurde Nummer 2.5.1 „Besondere önologische Verfahren“ geändert.

2.11. *Änderungen bei der Erzeugung von Chardonnay*

Für die kalte Mazeration wurde eine Höchsttemperatur festgesetzt, um eine größere Aromakomplexität dahin gehend zu erzielen, dass die Primäraromen besser zum Ausdruck kommen. Der maximale Anteil von mit dem Geläger vergorenem Most und die Dauer der vorgeschriebenen Fasslagerung wurden gestrichen, damit mehr Most über längere Zeit in den Eichenfässern vergoren und so mehr Tertiäraromen erzielt werden können. Auch die Dauer des Gärprozesses wurde verlängert, um bessere Sekundäraromen zu erzielen. So entsteht ein komplexerer Wein, der kaum oder gar nicht filtriert werden muss.

Nummer 3.3 der Produktspezifikation und Nummer 2.5.1 des Einzigsten Dokuments wurden geändert.

2.12. *Erweiterung des geografischen Gebiets*

Die Antragsteller beantragen eine Erweiterung des geografischen Gebiets um 5,03 Hektar. Die zusätzlichen Parzellen grenzen an die Parzellen an, die bereits in die Produktspezifikation einbezogen sind und zum geografischen Gebiet der g.U. gehören. Sie sind lediglich durch eine Straße von ihnen getrennt und weisen dieselben Klima-, Relief- und Bodenbedingungen auf. Sie wurden ursprünglich nicht einbezogen, weil sie nicht mit Reben bepflanzt waren.

In Nummer 4 der Produktspezifikation „Abgrenzung des geografischen Gebiets“ wurden die Wörter „sowie 860a, 860b und 860c des Polygons 23“ eingefügt; die Fläche des Gebiets wurde auf „26,2764 Hektar“ vergrößert.

Im Einzigsten Dokument wurde Nummer 2.6 „Abgegrenztes geografisches Gebiet“ geändert.

2.13. *Aufnahme eines neuen Höchstsertrags*

Für die neue Sorte „Petit Verdot“ wurde ein Höchstsertrag aufgenommen, da bei Aufnahme einer neuen Sorte auch der für diese Sorte festgelegte Höchstsertrag aufgenommen werden muss.

In Nummer 5 „Höchstsertrag“ der Produktspezifikation wurde folgender Eintrag angefügt: „- Petit Verdot: 84 hl/ha und 12 000 kg/ha.“

Im Einzigsten Dokument wurde Nummer 2.5.2 „Höchstsertrag“ geändert.

2.14. *Aktualisierung der Liste der für die Produktspezifikation „Dehesa del Carrizal“ zugelassenen Zertifizierungsstellen*

Name und Anschrift der derzeit zugelassenen Zertifizierungsstelle werden angegeben.

In Nummer 9.1 „Kontrollgremium“ der Produktspezifikation wurde folgender Eintrag aufgenommen:

LIEC AGROALIMENTARIA, S.L.
Pol. Industrial Calle XV, Parcela R-113
13200 Manzanares (Ciudad Real)
ESPAÑA

Außerdem wurde ein neuer Link aufgenommen, unter dem die delegierten Zertifizierungsstellen aufgeführt werden, die die Produktspezifikation für diese g.U. überprüfen.

Das Einzigste Dokument wurde nicht geändert.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Einzutragender Name**
Dehesa del Carrizal
2. **Art der geografischen Angabe**
g.U. — geschützte Ursprungsbezeichnung
3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**
 1. Wein

4. Beschreibung des Weins/der Weine

WEIN

Rot- und Weißweine

Sortenreine und verschnittene Rotweine mit — je nach Wein — der Farbe von Schattenmorellen, Süß- oder Sauerkirschen und mittlerer bis hoher Farbintensität. Fruchtaromen mit Gebirgsnoten. Kompottgeschmack mit langem, vollem Abgang.

Die Weißweine haben eine grünliche, strohgelbe Farbe mit leicht strahlender Intensität. Aromen von exotischen Früchten und Steinobst. Butter, Rahm, Hefe. Trocken, cremig, fast ölig. Tannine aus neuem Holz. Tropische Früchte, Weintrub und geröstetes Brot. Kräftiger, frischer Abgang.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12
Mindestgesamtsäure	4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	16,7
Maximaler Gehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	120

Nicht angegebene Grenzwerte müssen den geltenden Rechtsvorschriften entsprechen.

5. Weinbereitungsverfahren

a) Wesentliche önologische Verfahren

Pressen mit höchstens 1,5 kg/cm², sodass nicht mehr als 75 Liter pro 100 kg Erntemenge gewonnen werden. Rotweine: alkoholische Gärung bei einer Temperatur von höchstens 35 °C. Malolaktische Gärung bei einer Temperatur von höchstens 25 °C während mindestens sieben Tagen. Alterung in Fässern aus Französischer und/oder Amerikanischer und/oder Europäischer Eiche und/oder in Holzbehältern. Weißweine: kalte Mazeration während 6 bis 12 Stunden bei einer Temperatur von höchstens 16 °C. Mindestens 25 % des Mostes sollten mit dem Geläger in Fässern gären.

b) Höchstserträge

Cabernet Sauvignon und Tempranillo

10 000 kg Trauben je Hektar

Cabernet Sauvignon und Tempranillo

70 Hektoliter je Hektar

Syrah und Petit Verdot

12 000 kg Trauben je Hektar

Syrah und Petit Verdot

84 Hektoliter je Hektar

Merlot

8 500 kg Trauben je Hektar

Merlot

59,5 Hektoliter je Hektar

Chardonnay

9 000 kg Trauben je Hektar

Chardonnay

63 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Die Fläche umfasst die folgenden Parzellen der Gemeinde Retuerta del Bullaque (Ciudad Real): 449a, 449ec, 449ea, 449eb, 449ada, 449adb, 449adc und 449eca des Polygons 9 sowie 860a, 860b und 860c des Polygons 23.

Das Weinbaugebiet hat eine Fläche von 26,2764 Hektar.

7. **Wichtigste Keltertraubensorten**

CHARDONNAY

SYRAH

CABERNET SAUVIGNON

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

1. Einzelheiten des geografischen Gebiets (natürliche und menschliche Einflüsse):

Kennzeichnend für das geografische Gebiet sind Flächen mit steinigem Boden und engen Wasserkanälen. Das Gebiet ist in einer Vertiefung auf einem nach Norden gerichteten Hang eines Hügels gelegen, dessen Schatten in den frühen Abendstunden das Weinbaugebiet schützt. Es wird vom Carrizal durchquert, der Feuchtigkeit mit Nebel selbst im Sommer spendet, sodass Weine entstehen, die fast atlantischen Charakter haben, anders als die mediterran geprägten Weine aus den umliegenden Gebieten.

Durch die Höhenlage (knapp 800 m über dem Meeresspiegel) sind die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sehr groß, weswegen die Trauben langsam reifen. Im außergewöhnlichen Jahren kann die Reifeperiode bis zu 60 Tage von Reifebeginn bis zur Ernte betragen. Auch die Temperaturunterschiede in der Reifezeit sind höher als in den umliegenden Gebieten.

Typisch für den Boden ist seine grobe Textur, an einigen Stellen sind bis zu 80 % der Teilchen größer als 2 mm. Während der Bodenbildung führte der Fluss Quarzit heran, was von enormer Bedeutung ist, da das Quarzit eine recht dicke Schicht mit grober Textur über der darunter gelegenen Schicht aus schluffigem Boden formte. Der Quarzitboden ist sauer mit einem pH-Wert zwischen 4,7 und 6, das ist erheblich weniger als der pH-Wert des umliegenden Gebiets.

Das geografische Gebiet wird Richtung Mittelmeer von einer Gebirgskette geschützt, die die heißen Südwinde abfängt und hohe Temperaturen verhindert. Typische Pflanzenarten sind Steineiche, Kiefer, Heidekraut, Zistrose, Rosmarin und Thymian.

2. Einzelheiten zur Qualität oder zu den Eigenschaften des Weines, die wesentlich oder ausschließlich auf das geografische Gebiet zurückgehen:

Die erzeugten Weine haben atlantischen Charakter, im Gegensatz zu den mediterran geprägten Weinen aus dem umliegenden Gebiet. Kennzeichnend für diese Weine sind das Fehlen von warmen Noten, an Macchia erinnernde Aromen (Thymian, Rosmarin und Heidekraut) sowie harzige, beruhigende Noten (Kiefer und Eukalyptus) bzw. Noten von exotischen Früchten und Steinobst in den Weißweinen.

Die Weine sind frisch und ausgewogen mit guter Säure. Die Rotweine mit reifen Tanninen sind weich und elegant, während die Weißweine frisch sind, mit höherem Säuregehalt, als für die Weine aus dem umliegenden Gebiet typisch ist.

Die Rot- und Weißweine können lange in der Flasche reifen.

3. Zusammenhang zwischen den Gegebenheiten des geografischen Gebiets und der Qualität der Weine:

Die Höhenlage und die Ausrichtung des geografischen Gebiets, die es vor heißen, trockenen Winden schützt, die Tatsache, dass die Rebflächen abends im Schatten liegen, und die Feuchtigkeit vom Fluss bewirken einen Temperaturbereich, bei dem die Tannine hinreichend ausreifen können. Dies bringt Weine ohne warme Noten und mit deutlichem atlantischem Charakter hervor. Typisch für die Rotweine ist ihr weicher Geschmack mit reifen Tanninen und einem langen, vollen Abgang, während bei den Weißweinen der Abgang kräftig und frisch ist.

Die grobe Textur des Bodens und das vom Fluss angeschwemmte Quarzit heben den Säuregehalt des Bodens, was zu frischen, ausgewogenen Weinen führt, deren Säuregehalt höher ist als der der Weine aus dem umliegenden Gebiet. Dadurch kann der Wein lange in der Flasche reifen.

Die typischen Macchia-Pflanzen (Zistrose, Heidekraut, Thymian, Lavendel, Rosmarin usw.) im Umland der Weinflächen verleihen dem Weinaroma charakteristische Macchia-Noten und beruhigende Anklänge bzw. Noten von exotischen Früchten und Steinobst im Falle der Weißweine.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen**

—

Link zur Produktspezifikation

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/3_PLIEGO_DEHESA_CARRIZAL_20180628.pdf

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.9263 — Moma Lieux/Unibail-Rodamco/JV)

Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2019/C 74/04)

1. Am 19. Februar 2019 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Moma Lieux SAS („Moma Lieux“, Frankreich), Teil der Unternehmensgruppe Moma
- Unibail-Rodamco SE („UR SE“, Frankreich), Teil der Unternehmensgruppe Unibail-Rodamco-Westfield

Moma Lieux und UR SE übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über ein neu gegründetes Unternehmen, das Restoranthallen („food halls“) erschließen und betreiben soll.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen an dem neu gegründeten Gemeinschaftsunternehmen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Moma Lieux: kommerzielle Gastronomie und Nachtgastronomie (Diskotheken), vor allem in Paris tätig
- UR SE: Verwaltung und Vermietung von Gewerbeflächen in Einkaufszentren, Bürogebäuden sowie Messe- und Kongresszentren

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽²⁾ infrage.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.9263 — Moma Lieux/Unibail-Rodamco/JV

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

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

Fax +32 22964301

Postanschrift:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.9200 — KKR/Magneti Marelli)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall
(Text von Bedeutung für den EWR)
(2019/C 74/05)

1. Am 20. Februar 2019 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- KKR & Co. Inc. („KKR“, USA),
- Magneti Marelli S.p.A. („Magneti Marelli“, Italien).

KKR übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die Kontrolle über die Gesamtheit von Magneti Marelli.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- KKR: weltweit tätige Wertpapiergesellschaft, die ein breites Spektrum an Vermögensverwaltungs- und anderen Anlageprodukten für Anleger sowie Kapitalmarktlösungen für das Unternehmen, seine Portfolio-Gesellschaften und andere Kunden anbietet. KKR kontrolliert Calsonic Kansei Corporation, ein Unternehmen mit Sitz in Japan, das weltweit Autoteile wie Cockpit-Module, Ausstattungen für den Fahrzeuginnenraum, Klimatisierungssysteme, Motorenkühltechnik, Kompressoren, Abgassysteme und elektronische Komponenten anbietet.
- Magneti Marelli: Anbieter von Komponenten und Systemen für die Automobilindustrie, insbesondere von Beleuchtungssystemen, Antriebskomponenten, Elektrosystemen, Aufhängungssystemen und Stoßdämpfern, Abgassystemen, Ersatzteilen und Dienstleistungen auf dem Anschlussmarkt sowie Motorsportprodukten.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽²⁾ infrage.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.9200 — KKR/Magneti Marelli

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

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

Fax +32 22964301

Postanschrift:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

ISSN 1977-088X (elektronische Ausgabe)
ISSN 1725-2407 (Papierausgabe)



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE