

# Amtsblatt der Europäischen Union

C 5



Ausgabe  
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

63. Jahrgang

9. Januar 2020

Inhalt

## II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

### Europäische Kommission

2020/C 5/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9583 — TPG/Hong Leong Group/Columbia Asia Healthcare) <sup>(1)</sup> .....	1
-------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

## IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

### Europäische Kommission

2020/C 5/02	Euro-Wechselkurs — 8. Januar 2020 .....	2
-------------	-----------------------------------------	---

## V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

### Europäische Kommission

2020/C 5/03	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9688 — Cinven/Astorg/LGC Science Group) Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall <sup>(1)</sup> .....	3
2020/C 5/04	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9668 — JD Sports Fashion/Iberian Sports Retail Group) Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall <sup>(1)</sup> .....	5
2020/C 5/05	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9569 — EssilorLuxottica/GrandVision) <sup>(1)</sup> .....	6

DE

<sup>(1)</sup> Text von Bedeutung für den EWR.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

**Europäische Kommission**

2020/C 5/06

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission .....

## II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN  
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**  
**(Sache M.9583 — TPG/Hong Leong Group/Columbia Asia Healthcare)**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 5/01)

Am 10. Dezember 2019 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> 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 32019M9583 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

<sup>(1)</sup> 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 <sup>(1)</sup>

8. Januar 2020

(2020/C 5/02)

1 Euro =

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,1115	CAD	Kanadischer Dollar	1,4470
JPY	Japanischer Yen	120,86	HKD	Hongkong-Dollar	8,6424
DKK	Dänische Krone	7,4731	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6739
GBP	Pfund Sterling	0,84868	SGD	Singapur-Dollar	1,5014
SEK	Schwedische Krone	10,5108	KRW	Südkoreanischer Won	1 297,37
CHF	Schweizer Franken	1,0792	ZAR	Südafrikanischer Rand	15,8166
ISK	Isländische Krone	137,10	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,7184
NOK	Norwegische Krone	9,8508	HRK	Kroatische Kuna	7,4490
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 441,51
CZK	Tschechische Krone	25,265	MYR	Malaysischer Ringgit	4,5588
HUF	Ungarischer Forint	331,08	PHP	Philippinischer Peso	56,420
PLN	Polnischer Zloty	4,2429	RUB	Russischer Rubel	68,6389
RON	Rumänischer Leu	4,7774	THB	Thailändischer Baht	33,740
TRY	Türkische Lira	6,6158	BRL	Brasilianischer Real	4,5092
AUD	Australischer Dollar	1,6195	MXN	Mexikanischer Peso	20,9079
			INR	Indische Rupie	79,7090

<sup>(1)</sup> Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

## V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER  
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**  
**(Sache M.9688 — Cinven/Astorg/LGC Science Group)**  
**Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 5/03)

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

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Cinven Capital Management (VII) General Partner Limited („Cinven“, Vereinigtes Königreich),
- Astorg Asset Management S.à r.l. („Astorg“, Luxemburg) und
- LGC Science Group Holdings Limited („LGC“, Vereinigtes Königreich).

Cinven und Astorg übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über die Gesamtheit von LGC.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Cinven ist eine europäische Private-Equity-Gesellschaft, die für eine Reihe von Investmentfonds Anlageverwaltungs- und -beratungsdienstleistungen erbringt.
- Astorg ist eine unabhängige europäische Private-Equity-Gesellschaft, die Vermögenswerte im Gesamtumfang von mehr als 8 Mrd. EUR verwaltet.
- LGC ist die Muttergesellschaft einer Unternehmensgruppe, die Messinstrumente, Eignungsprüfungssysteme, Standards für die Sicherung von Lieferketten, Genomikreagenzien und -instrumente bereitstellt sowie Mess- und Forschungsdienstleistungen erbringt.

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 <sup>(2)</sup> 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.9688 — Cinven/Astorg/LGC Science Group

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

<sup>(2)</sup> 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](mailto: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.9668 — JD Sports Fashion/Iberian Sports Retail Group)**  
**Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 5/04)

1. Am 17. Dezember 2019 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- JD Sports Fashion Plc („JD“) (England und Wales);
- Iberian Sports Retail Group SL („ISRG“) (Spanien), derzeit gemeinsam kontrolliert von JD, Sonae, SGPS, S.A. und Balaiko Firaja Invest S.L.

JD übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die alleinige Kontrolle über die Gesamtheit von ISRG.

Der Zusammenschluss erfolgt durch einen Vertrag.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- JD: Einzelhandel mit Sportbekleidung und Schuhen; Betrieb von Fitnesszentren im Vereinigten Königreich. Mehrheitsanteilseigner von JD ist die Pentland-Gruppe, die im Großhandelsverkauf von Outdoor-Markenartikeln an Outdoor-Einzelhandelsgeschäfte tätig ist.
- ISRG: Facheinzelhändler für Sportwaren in Spanien und Portugal. ISRG trug früher den Namen JD Sprinter Holdings 2010, S.L.

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 <sup>(2)</sup> 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.9668 — JD Sports Fashion/Iberian Sports Retail Group.

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  
Registrierung Fusionskontrolle  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

<sup>(2)</sup> ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses  
(Sache M.9569 — EssilorLuxottica/GrandVision)**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 5/05)

1. Am 23. Dezember 2019 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- EssilorLuxottica S.A. (EssilorLuxottica) (Frankreich und Italien);
- GrandVision N.V. (GrandVision) (Niederlande), deren Mehrheitsaktionär HAL Optical Investments B.V. ist.

EssilorLuxottica übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die alleinige Kontrolle über die Gesamtheit von GrandVision.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- EssilorLuxottica: i) alle Phasen der augenärztlichen (korrektiven) Linse von der Entwicklung über den Gestaltungsentwurf bis hin zum Großhandel, ii) Gestaltung, Herstellung und Vertrieb von Brillengestellen und iii) Einzelhandel mit optischen Erzeugnissen;
- GrandVision: Einzelhandel mit optischen Erzeugnissen.

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.

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.9569 — EssilorLuxottica/GrandVision

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

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission**

(2020/C 5/06)

Die Veröffentlichung der vorliegenden Mitteilung erfolgt gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission <sup>(1)</sup>.

## MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

**„Valdepeñas“****PDO-ES-A0051-AM03****Datum der Mitteilung: 4.10.2019****BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG****1. Änderung des Mindestgehalts an roten Keltertraubensorten in „traditionellem Rotwein“ (Nummer 3.1.8 der Produktspezifikation, keine Änderung des Einzigen Dokuments)**

Beschreibung und Änderungsgründe

Bei der Herstellung von „traditionellem Rotwein“ wird der Prozentanteil roter Keltertraubensorten von 50 % auf 85 % angehoben.

Neue Beschreibung:

3.1.8.) Traditioneller Rotwein: Herstellung aus zugelassenen Sorten, davon mindestens 85 % rote Keltertraubensorten. Der Rest entspricht der Beschreibung der Rotweine mit Mazeration und Gärung während eines Zeitraums von 10 bis 15 Tagen bei einer Temperatur von höchstens 28 °C.

Begründung:

In unserem Weinbaugebiet wurde der traditionelle Wein seit der Einführung der Ursprungsbezeichnung aus einer Mischung von weißen und roten Trauben (Airén/Tempranillo) hergestellt, da es sich um ein traditionelles Verfahren handelt.

Durch dieses Verfahren erhält dieser Wein die für ihn typischen Analysemerkmale.

Die derzeitigen Markttendenzen machen die Herstellung von Rotweinen mit deutlicher ausgeprägtem Rotweincharakter erforderlich, weswegen in der Praxis der Anteil weißer Trauben an diesen Weinen gesenkt, gleichzeitig jedoch die Weinbereitungsverfahren angepasst wurden, damit die typischen Analysemerkmale dieser Weine erhalten werden.

Mit dieser Änderung wird die Herstellung des traditionellen Weins an die Marktnachfrage angepasst, ohne dass sich sein typischer Charakter unter den Weinarten dieses Gebiets ändert.

**2. Berichtigung der analytischen Grenzwerte (Nummer 2.1 der Produktspezifikation und Nummer 1.4. des Einzigen Dokuments)**

Beschreibung und Änderungsgründe

<sup>(1)</sup> ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Beschreibung:

Die Definition der Ausnahmen vom Höchstgehalt an Schwefeldioxid wird geändert. Sie wurden für halbtrockene, liebliche und süße Weine angegeben, und nun wird beantragt, dass sie für Weine mit einem Restzuckergehalt von mehr als 5 g/l gelten.

Begründung:

Anpassung an die Rechtsvorschrift (Delegierte Verordnung (EU) 2019/934).

Nachdem in der Produktspezifikation ein redaktioneller Fehler beim Höchstgehalt an Schwefeldioxid in den Weinen entdeckt wurde, wird der Wortlaut der Produktspezifikation korrigiert und diese Korrektur in das Einzige Dokument übernommen.

Auch der maximale Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%) wird korrigiert, da aufgrund eines Schreibfehlers der minimale Gesamtalkoholgehalt der einzelnen Weinarten angegeben wurde.

#### EINZIGES DOKUMENT

### 1. Name des Erzeugnisses

Valdepeñas

### 2. Art der geografischen Angabe

g. U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

### 3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

### 4. Beschreibung des Weins/der Weine

WEIßWEIN

Aussehen

Hellgelb mit grünlichen oder bernsteinfarbenen Schattierungen. Sind die Weine im Fass gegoren, strohgelb mit goldenen oder grünlichen Tönen. Bei Kohlensäuregärung hellgelb mit grünlichen oder bernsteinfarbenen Schattierungen. Eichenfass: strohgelb mit goldenen oder grünlichen Tönen. „Crianza“: gelbe Farbe mit bernsteinfarbenen Schattierungen und goldenen Reflexen.

Aroma

Klare und frische Primäraromen, fruchtig, von mittlerer Intensität. Reifung im Fass: komplexes Aroma mit leichten Barriquenoten. Kohlensäuregärung: klare und frische Primäraromen, fruchtig, von mittlerer bis hoher Intensität. Eichenfass: komplexes Aroma mit leichten Barriquenoten. „Crianza“: Aroma mittlerer Intensität mit Vanille- und Röstaromen.

Geschmack

Mild, leicht und fruchtig mit ausgewogener Struktur. Reifung im Fass und Eichenfass: mild, ausgewogen, mit Volumen und langem Abgang. Kohlensäuregärung: mild, leicht und fruchtig mit ausgewogener Struktur. „Crianza“: mild, ausgewogen, mit Volumen und mittellangem Nachgeschmack.

Der maximale Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%) muss innerhalb der von den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften vorgegebenen gesetzlichen Grenzwerte liegen.

Gehalt an Schwefeldioxid von weniger als 240 mg/l für Weine mit einem als Summe von Glucose und Fructose ausgedrückten Restzuckergehalt von 5 g/l oder mehr.

#### Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%)	11
Mindestgesamtsäure	4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	10
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	180

## ROSÉWEIN

## Aussehen

Rosafarben mit roten und violetten Tönen.

## Aroma

Aroma mittlerer Intensität, klar, frisch und fruchtig mit Anklängen an rote Früchte.

## Geschmack

Klar am Gaumen mit Anklängen an rote Früchte, mittlere bis hohe Säure.

Der maximale Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%) muss innerhalb der von den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften vorgegebenen gesetzlichen Grenzwerte liegen.

Gehalt an Schwefeldioxid von weniger als 240 mg/l für Weine mit einem als Summe von Glucose und Fructose ausgedrückten Restzuckeranteil von 5 g/l oder mehr.

## Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%)	11,5
Mindestgesamtsäure	4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	10
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	180

## ROTWEIN, FASSGEREIFTER ROTWEIN, ROTWEIN MIT KOHLENSÄUREGÄRUNG, IM EICHENFASS GEREIFTER ROTWEIN

## Aussehen

Violettes Kirschrot, klar, brillant, von intensiver Farbe. Reifung im Fass: kirschfarben mit Granattönen, klar, brillant, von intensiver Farbe. Kohlsäuregärung: kirschfarben mit violetten Tönen, klar und intensiv. Eichenfass: kirschfarben mit Granat- oder Violetttönen, von intensiver Farbe.

## Aroma

Intensive Aromen von reifen roten Früchten, die typisch für die Sorten sind, aus denen sie hergestellt werden. Reifung im Fass: klare Aromen mittlerer Intensität von roten Früchten und leichte Barriquearomen. Kohlsäuregärung: klare Fruchtaromen, von mittlerer bis hoher Intensität. Eichenfass: komplexes Aroma mit leichten Barriquenoten.

## Geschmack

Fleischig, trocken, ausgewogener Tanninausdruck, mittlere bis hohe Säure und angenehmer Nachgeschmack. Reifung im Fass: klare Aromen mittlerer Intensität von roten Früchten und leichte Barriquearomen. Kohlsäuregärung: intensiver, fruchtiger und ausgewogener Geschmack. Eichenfass: mild, ausgewogen, mit Volumen und langem Abgang.

Der maximale Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%) muss innerhalb der von den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften vorgegebenen gesetzlichen Grenzwerte liegen.

Gehalt an Schwefeldioxid von weniger als 180 mg/l für Weine mit einem als Summe von Glucose und Fructose ausgedrückten Restzuckeranteil von 5 g/l oder mehr.

## Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%)	12,5
Mindestgesamtsäure	4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	10
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	150

## TRADITIONELLER ROTWEIN

## Aussehen

Violettrote Farbe — granatfarben und klar.

## Aroma

Mit Primäraromen, reine, fruchtige Weine von mittlerer Aromaintensität.

## Geschmack

Am Gaumen mäßiger Tanninausdruck, ausgewogen zwischen Alkohol und Säure und langanhaltend.

Der maximale Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%) muss innerhalb der von den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften vorgegebenen gesetzlichen Grenzwerte liegen.

Gehalt an Schwefeldioxid von weniger als 180 mg/l für Weine mit einem als Summe von Glucose und Fructose ausgedrückten Restzucker Gehalt von 5 g/l oder mehr.

## 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)	10
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	150

## SCHAUMWEIN

## Aussehen

Helle oder goldene und brillante Töne. Feine und anhaltende Perlage.

## Aroma

Klare und fruchtige Aromen von mittlerer Intensität.

## Geschmack

Vollmundig und ausgewogen.

Der maximale Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%) muss innerhalb der von den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften vorgegebenen gesetzlichen Grenzwerte liegen.

CO<sub>2</sub>-Überdruck (bei 20 °C): mehr als 3,5 atm.

Für die nicht festgelegten Parameter gelten die Bestimmungen der Durchführungsvorschriften.

Für die analytischen Parameter, für die in der nachstehenden Tabelle keine Werte angegeben sind, gelten die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften vorgegebenen Grenzwerte.

## Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%)	11
Mindestgesamtsäure	4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	10
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

## ROTWEIN CRIANZA, RESERVA UND GRAN RESERVA

## Aussehen

Crianza: tief kirschrote Farbe mit dunkelvioletten Tönen. Reserva: granatrote Farbe mit ockerfarbenen Tönen, klar und fließend, mittlere bis hohe Farbintensität. Gran Reserva: rubinrote Farbe mit matten Ziegelttönen, mittlere bis hohe Farbintensität.

### Aroma

Crianza: klares, reines, intensives Aroma von reifen Früchten und typische Barriquearomen. Reserva: intensiver Geruch nach reifen Früchten, Gewürzen und für die Entwicklung in der Flasche typische Aromen. Gran Reserva: intensives, komplexes, würziges Aroma aus guter Flaschenentwicklung.

### Geschmack

Crianza: intensiver Geschmack, angenehm am Gaumen mit Anklängen an reife Früchte, guter Tanninausdruck und mittellanger Nachgeschmack. Reserva: intensiver Geruch nach reifen Früchten, Gewürzen und für die Entwicklung in der Flasche typische Aromen. Gran Reserva: fleischig, samtig, rund und harmonisch, langer Abgang.

Der maximale Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%) muss innerhalb der von den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften vorgegebenen gesetzlichen Grenzwerte liegen.

Gehalt an Schwefeldioxid von weniger als 180 mg/l bei Weinen mit einem als Summe von Glucose und Fructose ausgedrückten Restzucker Gehalt von 5 g/l oder mehr.

### Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%)	12,5
Mindestgesamtsäure	4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	10
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	150

## 5. Weinbereitungsverfahren

### a. *Wesentliche önologische Verfahren*

#### *Spezifische önologische Verfahren*

Bei Weißweinen muss die Gärtemperatur kontrolliert werden und darf 18 °C nicht überschreiten. Erfolgt die Mazeration mit Schale, so muss diese während eines Zeitraums von 1 bis 6 Tagen durchgeführt werden; die Gärtemperatur darf bis zu 25 °C betragen.

Bei Roséweinen Mazeration während eines Zeitraums von 12 bis 48 Stunden bei einer Temperatur von weniger als 25 °C. Statisches Vorklären des Mostes und langsame Gärung mindestens 5 Tage lang bei einer kontrollierten Temperatur von weniger als 18 °C.

Bei Rotweinen Mazeration des Mostes mit Schalen während mindestens 48 Stunden bei einer kontrollierten Temperatur von weniger als 28 °C.

Umfüllen und Keltern mit andauernder Gärung ohne Schalen bei einer kontrollierten Temperatur von höchstens 25 °C.

### b. *Höchstträge*

Weißer Keltertraubensorten

8 000 kg Trauben pro Hektar

Weißer Keltertraubensorten

56 Hektoliter pro Hektar

Rote Keltertraubensorten

7 500 kg Trauben pro Hektar

Rote Keltertraubensorten

52,50 Hektoliter pro Hektar

Rebflächen mit weißen Keltertraubensorten im dritten Jahr der Veredelung

3 750 kg Trauben pro Hektar

Rebflächen mit weißen Keltertraubensorten im dritten Jahr der Veredelung

26,25 Hektoliter pro Hektar

Rebflächen mit roten Keltertraubensorten im dritten Jahr der Veredelung

3 000 kg Trauben pro Hektar

Rebflächen mit roten Keltertraubensorten im dritten Jahr der Veredelung

21 Hektoliter pro Hektar

#### 6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Im Süden der Provinz Ciudad Real folgende Gemeinden:

Valdepeñas, Santa Cruz de Mudela, Moral de Calatrava, Alcubillas, San Carlos del Valle, Torrenueva und ein Teil der folgenden Gemeinden: Alhambra, Granátula de Calatrava, Montiel, Torre de Juan Abad.

#### 7. **Wichtigste Keltertraubensorte(n)**

VERDEJO

CABERNET SAUVIGNON

SYRAH

TEMPRANILLO — CENCIBEL

MACABEO — VIURA

AIRÉN

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

Das trockene kontinentale Klima und die im Erzeugungsgebiet vorherrschenden Kalksteinböden mit wenig organischer Substanz führen zu Wasserstress an der Rebe, die darauf mit niedriger Erzeugung und guter Reifung reagiert. Kalkhaltige Böden (hoher pH-Wert 7,5-8,5) bieten wenig Widerstand gegen die Durchwurzelung, reflektieren Sonnenlicht und speichern ihre Wärme für die Nacht. Diese Faktoren begünstigen die Herstellung von gut strukturierten, komplexen und eleganten Rotweinen.

Am Ende des Sommers mildern sich die hohen Temperaturen ab und begünstigen eine in der Endphase langsamere Reifung, wodurch sich mehr Polyphenolverbindungen entwickeln und die Aromen erhalten werden.

#### 9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Die Qualitätsschaumweine der geschützten Ursprungsbezeichnung „Valdepeñas“ dürfen auf dem Etikett die Angaben „Premium“ und „Reserva“ tragen.

#### **Link zur Produktspezifikation**

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos\\_new/pliegos/CC\\_Pliego\\_de\\_Condiciones\\_2019\\_Valdepenas\\_II.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/CC_Pliego_de_Condiciones_2019_Valdepenas_II.pdf)

---



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



**Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union**  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

**DE**