

Amtsblatt der Europäischen Union

C 505



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen 15. Dezember 2021

64. Jahrgang

Inhalt

II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2021/C 505/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10437 — EDF / GEIH / SCI OPG AVENUE DE FRANCE) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2021/C 505/02	Euro-Wechselkurs — 14. Dezember 2021	2
---------------	--	---

V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2021/C 505/03	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10471 — SUEZ / SCHNEIDER ELECTRIC / JV) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	3
2021/C 505/04	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache: M.10551 — AMALFI INVEST OPPORTUNITIES / LA DORIA) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	5
2021/C 505/05	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10484 — PAI Partners/New Tiger) ⁽¹⁾	7

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2021/C 505/06	Veröffentlichung des Einzigen Dokuments gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie der Fundstelle der Produktspezifikation für einen Namen im Weinsektor	8
---------------	---	---

Berichtigungen

2021/C 505/07	Berichtigung der Liste der Goldmünzen, die die Kriterien von Artikel 344 Absatz 1 Nummer 2 der Richtlinie 2006/112/EG des Rates vom 28. November 2006 (Sonderregelung für Anlagegold) erfüllen — Gültig für das Jahr 2022 (Abl. C 446 vom 3.11.2021)	16
---------------	--	----

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss
(Sache M.10437 — EDF / GEIH / SCI OPG AVENUE DE FRANCE)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2021/C 505/01)

Am 11. November 2021 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 32021M10437 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⁾**14. Dezember 2021**

(2021/C 505/02)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,1309	CAD	Kanadischer Dollar	1,4490
JPY	Japanischer Yen	128,45	HKD	Hongkong-Dollar	8,8227
DKK	Dänische Krone	7,4362	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6723
GBP	Pfund Sterling	0,85345	SGD	Singapur-Dollar	1,5469
SEK	Schwedische Krone	10,2810	KRW	Südkoreanischer Won	1 338,31
CHF	Schweizer Franken	1,0404	ZAR	Südafrikanischer Rand	18,1219
ISK	Isländische Krone	147,40	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,1956
NOK	Norwegische Krone	10,2475	HRK	Kroatische Kuna	7,5213
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	16 179,72
CZK	Tschechische Krone	25,334	MYR	Malaysischer Ringgit	4,7860
HUF	Ungarischer Forint	366,85	PHP	Philippinischer Peso	56,882
PLN	Polnischer Zloty	4,6300	RUB	Russischer Rubel	83,1963
RON	Rumänischer Leu	4,9494	THB	Thailändischer Baht	37,716
TRY	Türkische Lira	16,2092	BRL	Brasilianischer Real	6,3723
AUD	Australischer Dollar	1,5866	MXN	Mexikanischer Peso	23,7839
			INR	Indische Rupie	85,8790

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

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.10471 — SUEZ / SCHNEIDER ELECTRIC / JV)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2021/C 505/03)

1. Am 6. Dezember 2021 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:

- Suez Groupe SAS („Suez“, Frankreich);
- Schneider Electric Industries SAS („Schneider Electric“, Frankreich);
- Gemeinschaftsunternehmen („JV“) (Frankreich).

Suez und Schneider Electric übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über das JV.

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

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Suez: Wasserbewirtschaftung, -recycling und -rückgewinnung für öffentliche und industrielle Kunden bei der Sammlung, Sortierung, Wiederverwertung, Entsorgung und Behandlung nicht gefährlicher und gefährlicher Abfälle sowie Dienstleistungen im Bereich der Stadtentwicklung.
- Schneider Electric: Energiemanagement- und Automatisierungslösungen für Wohnungen, Gebäude, Rechenzentren, Infrastrukturen und Industrien.
- Gemeinschaftsunternehmen (JV): Konzeption, Entwicklung und Vermarktung von Wassermanagementsoftware für die Wasser- und Abwasserbehandlungsanlagen von kommunalen Betreibern und Industriekunden weltweit.

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.

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013 S. 5.

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.10471 — SUEZ / SCHNEIDER ELECTRIC / JV

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.10551 — AMALFI INVEST OPPORTUNITIES / LA DORIA)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2021/C 505/04)

1. Am 7. Dezember 2021 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:

- Amalfi Invest Opportunities S.à r.l. („AIO“, Luxemburg), letztlich kontrolliert von Investindustrial S.A. („Investindustrial“, Luxemburg),
- La Doria S.p.A. („La Doria“, Italien), letztlich kontrolliert von Mitgliedern der Familie Ferraioli.

AIO übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die Kontrolle über die Gesamtheit von La Doria.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Investindustrial (und seine Tochtergesellschaft AIO): Investitionen in mittlere Unternehmen mit Sitz in Europa, u. a. in Italien, Portugal, Spanien und im Vereinigten Königreich, vor allem in den vier Kerngeschäftsfeldern Verbraucher und Freizeit, Gesundheitswesen und Dienstleistungen, industrielle Fertigung und Technologie;
- La Doria: Herstellung und Vermarktung von Lebensmitteln, insbesondere Gemüseverarbeitung und Saftherstellung, weltweit.

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.10551 — AMALFI INVEST OPPORTUNITIES / LA DORIA

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

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Postanschrift:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIEN

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**(Sache M.10484 — PAI Partners/New Tiger)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2021/C 505/05)

1. Am 3. Dezember 2021 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:

- PAI Partners S.à.r.l. („PAI Partners“, Frankreich), Teil der PAI-Gruppe,
- New Tiger LLC („New Tiger“, USA), kontrolliert von PepsiCo, Inc.

PAI Partners übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die alleinige Kontrolle über die Gesamtheit von New Tiger.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- PAI Partners: Verwaltung einer Reihe von Fonds, die in die Bereiche Unternehmensdienstleistungen, Vertrieb, Lebensmittel und Verbraucher, allgemeine Industrien und Gesundheitsversorgung investieren,
- New Tiger: Entwicklung, Herstellung, Vermarktung, Vertrieb und Verkauf bestimmter Fruchtsäfte und Fruchtsaftgetränke in Europa, insbesondere unter den Marken „Tropicana“, „Naked“ und „Punica“.

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.10484 — PAI Partners/New Tiger

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
BELGIEN

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

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung des Einzigen Dokuments gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der
Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie der Fundstelle der
Produktspezifikation für einen Namen im Weinsektor**

(2021/C 505/06)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ binnen zwei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„ABADÍA RETUERTA“

PDO-ES-02481

Datum der Antragstellung: 12. September 2018**1. Einzutragender Name**

Abadía Retuerta

2. Art der geografischen Angabe

g. U.

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

4. Beschreibung des Weins/der Weine

Weißweine

Die Weißweine haben ein klares Aussehen und ihre Farbe reicht von strohgelb über grüngelb bis goldgelb. Ihr Aroma weist Noten von Steinobst und/oder exotischen Früchten auf. Sie haben eine ausgewogene Säure und sind dabei nicht scharf im Geschmack. Bei der retronasalen Wahrnehmung entwickeln sie ein Aroma, das an Steinobst und/oder exotische Früchte erinnert.

(*) Die nicht genannten Analyseparameter entsprechen den geltenden EU-Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12,0
Mindestgesamtsäure	60,00 Milliäquivalente pro Liter

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

Höchstgehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	16,7
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	200

Rotweine

Die Rotweine haben ein klares Aussehen und eine kräftige bis sehr kräftige Farbintensität. Sie sind von rubinroter Farbe und entwickeln mit fortschreitender Reife zunehmend bernsteinfarbene Töne. Ihr Bouquet weist Noten von roten und/oder schwarzen Früchten, balsamischen Noten sowie Gewürz- oder Röstaromen auf. Am Gaumen sind diese Weine gut texturiert, mit einem langen (oder sehr langen) Abgang, und bei der retronasalen Wahrnehmung entfalten sie ein Aroma, in dem sich fruchtige Noten mit den spezifischen Akzenten des Reifeprozesses verbinden.

(*) Die nicht genannten Analyseparameter entsprechen den geltenden EU-Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12,0
Mindestgesamtsäure	60,00 Milliäquivalente pro Liter
Höchstgehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	16,7
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	150

5. Weinbereitungsverfahren

a. Wesentliche önologische Verfahren

Anbauverfahren

Die Reberziehung erfolgt mithilfe von Spalieren, traditionellen Gobeletschnittverfahren oder Variationen davon. Die Pflanzdichte beträgt mindestens 1 000 und höchstens 5 000 Rebstöcke/ha.

Spezifisches önologisches Verfahren

- Reinsortiger Rotwein darf nur aus einer der zugelassenen roten Rebsorten hergestellt werden. Bei Rotweincuvées wird jede Rebsorte einzeln gekeltert und anschließend im Wege der Coupage verschnitten und mit anderen Rebsorten vermengt. Es ist auch möglich, die Rebsorten in einem einzigen Bottich zu vermengen, bevor sie zu Wein verarbeitet werden. Die Mazeration nimmt sechs bis dreißig Tage in Anspruch.
- Bei den Weißweinen werden die Weine der jeweiligen Rebsorten einzeln gekeltert und bei den Weißweincuvées anschließend im Wege der Coupage verschnitten und mit anderen Rebsorten vermengt. Es ist auch möglich, die Rebsorten in einem einzigen Bottich zu vermengen, bevor sie zu Wein verarbeitet werden. Die Cuvées müssen aus denjenigen Rebsorten hergestellt werden, die für die Weißweinbereitung zugelassen sind. Nach kurzer Mazerationphase mit den Schalen werden die Trauben gepresst und der Most wird kalt abgezogen.
- Es ist stets eine besondere Art autochthoner Hefe zu verwenden.
- Die Regeln für die Reifungsdauer lauten wie folgt:
 - Reinsortiger Rotwein: Reifung in Eichenfässern über einen Zeitraum von mindestens zwölf Monaten
 - Rotweincuvée: Reifung in Eichenfässern über einen Zeitraum von mindestens sechs Monaten
 - Weißweincuvée: Ausbau in Stahltanks oder Reifung in Eichenfässern über einen Zeitraum von mindestens drei Monaten

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung:

Der Faktor für die Umwandlung von Trauben in Wein darf sowohl bei Rot- als auch bei Weißwein 75 % nicht überschreiten (d. h. höchstens 75 Liter Wein je 100 kg Trauben).

b. *Höchsterträge*

8 000 kg Trauben pro Hektar

60 Hektoliter pro Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Das abgegrenzte geografische Gebiet gehört zur Gemeinde Sardón de Duero in der Provinz Valladolid und liegt entsprechend dem spanischen System zur Identifizierung landwirtschaftlicher Parzellen (SIGPAC) in seiner zum Zeitpunkt der Genehmigung durch die zuständige Behörde geltenden Fassung im Polygon 2, das ein zusammenhängendes Areal darstellt und die folgenden Parzellen umfasst: Parzelle 1, Parzelle 4, Parzelle 5, Parzelle 6, Parzelle 8, Parzelle 9, Parzelle 10, Parzelle 13, Parzelle 14 und Parzelle 9 000.

Polygon	Parzelle	Fläche (ha)
2	1	146,69
2	4	73,06
2	5	116,6
2	6	55,82
2	8	30,12
2	9	9,44
2	10	10,12
2	13	2,99
2	14	115,21
2	9 000	0,44
Insgesamt		560,49 ha

7. Wichtigste Keltertraubensorte(n)

ALBILLO MAYOR

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

GEWÜRZTRAMINER

GODELLO

GRACIANO

MALBEC

MERLOT

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

RIESLING

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VERDEJO

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

UMWELTBEDINGUNGEN (NATÜRLICHE FAKTOREN)

Das abgegrenzte geografische Gebiet umfasst 560,59 Hektar und stellt ein zusammenhängendes Areal dar. Es liegt in dem Gebiet, das seit jeher als die Abadía Retuerta bezeichnet wird, da es aus den ausgedehnten Ländereien besteht, die das Kloster Retuerta umgeben. Nach der im von der Königlichen Spanischen Akademie herausgegebenen Wörterbuch der spanischen Sprache (Diccionario de la Lengua Española) wiedergegebenen zweiten Bedeutung ist „abadía“ bzw. „Abtei“ eine „Kirche mit Kloster, die über eigene Ländereien verfügt und von einem Abt geleitet wird“. Die Ländereien, aus denen dieses Gebiet besteht, wurden den Klöstern von Königshaus und Adel im Wege von Schenkungen überlassen, was im Fall der Abadía Retuerta bis ins Jahr 1143 zurückreicht. Nach der Besetzung durch die Mauren entwickelte sich das Tal des Duero zu einem Gebiet der Klosteransiedlungen. Diese dienten nicht nur als Evangelisierungszentren, sondern erfüllten auch eine wichtige wirtschaftliche Funktion, da sie die Viehzucht und den Ackerbau voranbrachten. Durch diese großen Klöster gewann das Gebiet an landwirtschaftlicher Bedeutung, wobei der Weinanbau bis heute eine herausragende Rolle einnimmt.

Das Terroir der Abadía Retuerta verfügt über die folgenden natürlichen Grenzen: den Fluss Duero im Norden und das El-Carrascal-Gebirge im Süden, die beide als Schutzgebiete anerkannt sind und als Gebiete von gemeinschaftlicher Bedeutung (GGB) gelten.

Die Abadía Retuerta verfügt über eine einzigartige Lage in der schmalsten Senke des Tals, das der Duero auf seinem Weg durch die Provinz Valladolid geschaffen hat. Das abgegrenzte geografische Gebiet liegt an den terrassenförmigen Ufern einer seiner Windungen zwischen zwei höher gelegenen Kalkmergel-Ebenen (880 m über NN), die eng beieinander liegen und seine nördliche bzw. südliche Grenze bilden; im Süden, Osten und Westen wird das abgegrenzte geografische Gebiet von Steineichen- und Kiefernwäldern eingerahmt, die den Feuchtigkeitshaushalt regulieren. Das Gebiet wird durch die natürlichen Gegebenheiten, die rund um die Abadía Retuerta vorzufinden sind, vollkommen abgegrenzt.

Klima

Die Abadía Retuerta hat ein ausgeprägtes Kontinentalklima und steht unter dem Einfluss der Atlantikbewölkung, sodass ihre klimatischen Verhältnisse durch moderate Niederschläge und trockene Sommer gekennzeichnet sind. Auf der einen Seite bildet der Fluss Duero eine natürliche Barriere, auf der anderen Seite wird das Gebiet durch eine Ebene begrenzt, sodass das Terroir in einer Zone mit einem ganz besonderen Klima liegt.

Die Daten der Wetterstationen in der Region wurden ausgewertet, wobei eine Station auf einem benachbarten Weingut auf der gegenüberliegenden Seite des Flusses (Granja Sardón) und eine Station im 12 km entfernten Tudela de Duero, der nächstgelegenen Stadt im Gebiet der g. g. A. Castilla y León, als Referenzstandorte dienen.

Aus Tabelle 1 geht hervor, dass die Temperaturen im Sommer hoch und im Winter niedrig sind, wobei erhebliche Temperaturschwankungen auftreten; so wurden in der Abadía Retuerta bereits extreme Höchstwerte von 42 °C und Tiefstwerte von -20 °C gemessen.

Tabelle 1

Mittlere Monatstemperaturen (°C)

Station	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.
Sardón (Granja)	2,7	4,1	6,6	8,6	12,7	16,6	20	19,5	16,6	11,7	6,2	3,3
Abadía Retuerta	3,1	4,8	6,2	8,8	12,5	17	20,5	19,9	16,5	11,8	6,3	3
Tudela de Duero	3,1	4,7	7,6	10,1	13,8	18,4	21,6	20,8	17,6	12,5	6,5	3,4

Beim Temperaturvergleich ist festzustellen, dass die Temperatur in der Abadía Retuerta fast ein Grad niedriger ist als in der nahe gelegenen Stadt Tudela de Duero, und dass auch gegenüber dem Sardón deutliche Temperaturunterschiede bestehen.

In der Abadía Retuerta haben die Rebstöcke deshalb einen kürzeren Wachstumszyklus; dies ist einer der Faktoren, die den dortigen Weinanbau einzigartig machen.

Natürlich zieht die längere Kälteperiode ein höheres Frostrisiko nach sich, wenn die Temperaturen unter 0° C sinken. Die Abadía Retuerta weist somit das höchste Frostrisiko und die kürzeste frostfreie Zeit auf.

Wie aus den durchschnittlichen Niederschlagsmengen der Nachbarorte (Tabelle 2) hervorgeht, herrschen in dieser Region mit durchschnittlichen Niederschlägen von rund 450 mm im Jahr recht homogene Verhältnisse vor. Obwohl im Gebiet der Abadía Retuerta mit ca. 490 mm im Jahr die höchsten Niederschlagsmengen zu verzeichnen sind, weist sie doch die größten jahreszeitlichen Schwankungen auf, mit wenig Niederschlägen im Sommer, was zu akutem Trockenstress führt, da die Gesamtverdunstung potenziell hoch ist.

Tabelle 2

Jährliche Durchschnittstemperaturen („JDT“) und jährliche Durchschnittsniederschläge („JDN“)

STATION	JDT (°C)	JDN (mm)
Sardón (Granja)	10,7	450,3
ABADÍA RETUERTA	10,8	489,8
Tudela de Duero	11,7	443,3
Valbuena de D.	—	475,1
Quintanilla de O.	—	435,9
Peñaflor	—	475,4

Wie die Analyse sämtlicher Klimadaten zeigt, bildet die Abadía Retuerta eine mesoklimatische Zone, die durch das Duerobecken – das das Gebiet als thermische Barriere von Granja Sardón abschirmt – und die Höhenlagen der Quintanilla-Ebene begrenzt wird.

Diese Lage führt zu klimatischen Besonderheiten, da die kältere Luft aus der Ebene, die auf einer Höhe von fast 900 m über NN liegt, in 725 m Höhe auf die Feuchtigkeit des Flusses Duero trifft.

Es handelt sich also um ein isoliertes Gebiet mit kühlen Temperaturen, das mit einem hohen Frostrisiko behaftet ist und im Hinblick auf die bioklimatischen Indizes für den Weinbau relativ niedrige Werte aufweist; dies führt dazu, dass die Trauben gut reifen, sehr harmonische Eigenschaften aufweisen und hervorragend für die Weinerzeugung geeignet sind.

Böden

Die Abadía Retuerta liegt auf der großen Hochebene im Norden Spaniens, die aus einem großen Plateau aus altem, abgeflachtem Grundgestein besteht, das teilweise von tertiären Sedimenten bedeckt ist.

Sie zeichnet sich durch eine große Vielfalt an Gesteinsarten (Konglomerate, Sand, Mergel mit und ohne Gips, Ton und Kalkstein) und morphologischen Einheiten (Ebenen, Steigungen, Hänge, Terrassen und flaches Ackerland) aus. Zu dieser Vielfalt gesellt sich ein Charakteristikum der Abadía Retuerta, das für den Weinbau besonders wichtig ist; hierbei handelt es sich um eine Sandschicht, deren Dicke von einigen Zentimetern bis hin zu mehreren Metern reicht. Unter dieser Sandschicht verbergen sich oft Böden von außerordentlicher Diversität.

Die Böden der Abadía Retuerta verfügen über einen homogenen pH-Wert, der leicht alkalisch ist und einen geringen Gehalt an organischen Stoffen aufweist; ihre Textur reicht von sandig bis zu tonig-lehmig, wobei in fast dem gesamten Gebiet ein hoher Sandanteil gegeben ist und der Tongehalt in größerer Nähe zu den Hängen zunimmt. Der Gesamtgehalt an Carbonat ist ebenso wie der Gehalt an „aktivem“ Calciumcarbonat generell niedrig, wobei beide mit ansteigender Höhenlage zunehmen.

UMWELTBEDINGUNGEN (HUMANOGENE FAKTOREN)

Die Rebstöcke stehen am Spalier; ausgenommen hiervon sind die Rebstöcke, die gegenüber der Abtei angebaut und aus ästhetischen Gründen als Goblets herangezogen werden. Beim Zurückschneiden der Reben kommen zwei unterschiedliche Verfahren zum Einsatz: der Guyot-Schnitt (bei Sauvignon Blanc, Merlot und Cabernet Sauvignon) und der Cordon de Royat (bei den anderen Sorten). Der Guyot-Schnitt wird bei den Sorten mit kleinen Traubenbündeln verwendet, während der Cordon-Schnitt es ermöglicht, die Weinerzeugung bei den anderen Sorten besser zu regulieren. Der Grünschnitt wird nach dem Austrieb der Reben vorgenommen. Dies ist für die Regulierung der Rebflächenenerträge erforderlich. Infolge dieser Anbaumethoden liegen die tatsächlichen Erträge im Durchschnitt bei weniger als 40 Hektoliter pro Hektar, obwohl die empfohlenen Höchstmengen 60 Hektoliter pro Hektar betragen. Die geringen Erträge und die natürlichen Gegebenheiten der Abadía Retuerta sind ein Grund für die Qualität und den unverwechselbaren Charakter ihrer Weine.

Viele Jahre der Arbeit in den Weinbergen haben dazu geführt, dass sich die angebauten Rebsorten in ihrer großen Vielfalt an das Terroir der Abadía Retuerta angepasst und ihre herausragenden Eigenschaften ebenso wie eine besondere Charakteristik entwickelt haben.

Zusätzlich zur großen Vielfalt der angebauten Rebsorten wurden die Populationen der Mikroorganismen, die in den Weinbergen heimisch und für die wichtigsten biochemischen Reaktionen in den Weinen verantwortlich sind, mit großer Sorgfalt ausgewählt, da die klimatischen Bedingungen zusammen mit der Beschaffenheit der Böden dafür sorgen, dass sie sich dort gut anpassen und überleben können.

Auf diese Weise konnten verschiedene im Weinbaugebiet Abadía Retuerta heimische Mikroorganismen isoliert werden, darunter die autochthone Hefe „*Saccharomyces verevisiae* subsp. *cerevisiae*“ und das native Bakterium „*Oenococcus oeni*“, die bei jeder Ernte von Beginn an in den Prozess der Weinerzeugung integriert werden.

Des Weiteren werden die Trauben im Gebiet der Abadía Retuerta bei der Lese und bei der Weinbereitung anders behandelt als es in den umliegenden Gebieten traditionell der Fall ist. So werden in der Abadía Retuerta keine Pumpen verwendet, weil stattdessen die Schwerkraft genutzt wird; auf diese Weise werden natürliche Prozesse begünstigt, was zu einer behutsameren und schonenderen Art der Verarbeitung führt. Außerdem werden durch die Verwendung autochthoner Mikroorganismen bei der Gärung Weine erzeugt, die dem Terroir, aus dem sie stammen, eindeutig zugeordnet werden können, deren fruchtige Aromen besser erhalten bleiben und die eine stabilere Farbe aufweisen.

QUALITÄT UND MERKMALE DES WEINS

Die in der Abadía Retuerta angebauten Weine weisen aufgrund der Besonderheiten ihres Herkunftsgebiets die folgenden einzigartigen Merkmale auf:

1. Die extremen klimatischen Verhältnisse und die ausgeprägten Schwankungen zwischen Tages- und Nachttemperaturen erlauben es, die Trauben langsam und mit großer Präzision reifen zu lassen, sodass gut strukturierte Weine von intensiver Farbe und großer Fülle entstehen, die einen hohen Gehalt an polyphenolischen Verbindungen wie Anthocyanen aufweisen.
2. Die Beschaffenheit und Zusammensetzung der Böden und ihrer Düngstoffe sowie die Nähe zum Fluss in einem Gebiet mit geringen Niederschlägen verleihen den Weinen einen robusten Charakter und einen günstigen Gehalt an Alkoholsäure mit ausgewogenem pH-Wert.
3. Durch die Verwendung autochthoner Hefen, die aus dem Weinberg selbst stammen, erhält der Wein seinen unverwechselbaren Charakter und ein vielschichtiges Aromaprofil, das nicht nur von großer Reinheit ist und sowohl fruchtig als auch blumig anmutet, sondern auch frische Anklänge hat und über ganz besondere Geschmacksnoten von Balsam und mediterranen Sträuchern (Kräuter wie Thymian und Lavendel, Zistrosen) verfügt, und das an die Vegetation in der Umgebung der Weinberge erinnert, die die Rebparzellen schützt und aufgrund derer sich die Weine von denen der benachbarten Gebiete unterscheiden.
4. Die Nutzung der Schwerkraft bei der gesamten Weinerzeugung ermöglicht einen sanfteren und natürlicheren Herstellungsprozess, was dazu führt, dass das Geschmackserlebnis am Gaumen umfangreicher und fruchtiger ist, das Aroma länger vorhält und die Tanninstruktur des Weines feiner und weniger rustikal ausfällt als bei den Weinen aus der Umgebung.
5. Dank dieser Merkmale eignen sich die Weine ideal für Ausbau und Reifung, entweder in Fässern oder, im Fall der Rotweine, in der Flasche, was sich seit Beginn der Weinerzeugung im Jahr 1996 bewährt hat.

Die Erzeugung von Weißweinen ist in diesem Gebiet aufgrund seiner hohen Lage und der extremen klimatischen Verhältnisse recht ungewöhnlich; einige der Parzellen der Abadía Retuerta, die gut durch die Vegetation geschützt sind, in der Nähe des Flusses Duero liegen und über lockerere, kiesige Böden verfügen, erlauben jedoch den erfolgreichen Anbau weißer Rebsorten.

Aus diesem Grund sind Weißweine im Tal des Duero eine Rarität. In der Abadía Retuerta konnte erreicht werden, dass einige Weißweinsorten hervorragend ausreifen, wobei die Weißweine dieser Gegend eine leuchtend strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen haben. Ihr Duft ist vielschichtig und intensiv, erinnert an Steinobst mit einem Hauch von Ananas und Grapefruit und verfügt über dezente Röstaromen. Am Gaumen entwickeln sie eine bemerkenswerte Fülle und Sanftheit. Die Fasslagerung verleiht ihnen einen frischen Geschmack nach Zitrusfrüchten mit rauchigen und leicht würzigen Aromen.

URSÄCHLICHER ZUSAMMENHANG

Die abgeschiedene Lage der Abadía Retuerta im engen Duerotal, in dem sich Feuchtigkeit und kalte Luft stauen, stellt eine einzigartige natürliche Gegebenheit dar und führt zusammen mit dem Schutz, den die Flusswindung und die umgebende Pflanzenwelt bieten, zu außergewöhnlichen mikroklimatischen Verhältnissen. Diese wiederum werden durch die vorhandenen Bodenarten beeinflusst, die sich ohne jeglichen Zweifel auf die Qualität der angebauten Trauben und damit auch auf die Qualität der Weine auswirken.

Das Sommerwetter (genauer gesagt, die Temperaturschwankungen) führt in Verbindung mit den sandigen und kiesigen Böden der Abadía Retuerta dazu, dass die Sonnenstrahlen tagsüber auf die Traubenbündel zurückgeworfen werden, sodass die Böden als warm gelten. Nachts fällt die Temperatur aufgrund des orografischen Phänomens der thermischen Inversion in der Talsohle (wo sich Feuchtigkeit und kalte Luftmassen stauen) in Verbindung mit dem sandigen Boden (der einen höheren Wärmestrahlungskoeffizienten aufweist) schneller ab. All dies führt zu größeren Unterschieden zwischen den Tag- und den Nachttemperaturen, was sich unmittelbar darauf auswirkt, wie die Trauben in diesem Gebiet reifen, weil sie dadurch dickere Schalen bekommen als in anderen Regionen. Außerdem wird ihre Farbe dadurch intensiver, da sich ein höherer Gesamtgehalt an Anthocyanen ausbildet. Dieser Faktor prägt den Wein nachhaltig, sodass dieser nach dem Prozess der extrazellulären Gärung und Nachgärung eine größere Farbintensität und einen höheren Gesamtpolyphenolindex aufweist als andere Weine aus der Umgebung. So entsteht das charakteristischste Merkmal der Rotweine aus der Abadía Retuerta, und zwar ihre ausgezeichnete Struktur und ihr langsamer Abgang im Mund.

Die durchschnittliche Jahrestemperatur der Abadía Retuerta unterscheidet sich von der der umliegenden Gebiete. Das bewirkt einen langsameren Reifungsprozess mit einem längeren Reifezyklus und ausgeglicheneren Säurewerten, da die technologische Reife gleichmäßiger ist. Das Ergebnis sind Weine mit einer sehr guten Balance zwischen Säure und Alkoholgehalt. Der Säuregehalt ist angenehm, sodass der Wein im Geschmack nicht sauer anmutet.

In der Abadía Retuerta werden die Trauben auf Böden angebaut, die überwiegend kalkhaltig sind und einen geringen Anteil an organischer Substanz aufweisen, was zusammen mit den Anbaupraktiken dazu geführt hat, dass in den Trauben spezifische Mikroorganismen vorzufinden sind, die sich an das Terroir anpassen und vermehren konnten und zu einem charakteristischen Merkmal wurden. Nach vollständiger Identifizierung, Isolierung und Charakterisierung der relevanten Stämme war es möglich, diese Mikroorganismen in den Produktionsprozess zu integrieren, und zwar durch die Verwendung von autochthoner Hefe bei der Gärung, die den Weinen der Abadía Retuerta äußerst individuelle Eigenschaften verleiht, die sich von denen der Weine der umliegenden Gebiete unterscheiden; so entstehen Weine mit einem frischen und intensiven Aromaprofil (Waldfrüchte, Ananas, Grapefruit, blumige und exotische Noten usw.). Darüber hinaus produzieren die autochthonen Bakterien bei der malolaktischen Gärung nur geringe Mengen biogener Amine.

Obwohl das abgegrenzte geografische Gebiet zur g. g. A. Castilla y León gehört, weisen seine Weine doch ganz andere Merkmale auf als die Weine dieser g. g. A. und der benachbarten g. U. Ribera del Duero:

g. g. A. Castilla y León	Abadía Retuerta	UNTERSCHIED
> 11,0	> 12,0	höherer Alkoholgehalt
16 000 kg	8 000 kg	geringerer Ertrag je Hektar
< 13,36 mÄq/l	< 16,7 mÄq/l	höherer Gehalt an flüchtiger Säure

Ribera del Duero (g. U.)	Abadía Retuerta	UNTERSCHIED
> 11,0 in Weißweinen > 11,5 in Rotweinen	> 12,0	höherer Alkoholgehalt
7 000 kg	8 000 kg	höherer Ertrag je Hektar
< 8,33 mÄq/l	< 16,7 mÄq/l	höherer Gehalt an flüchtiger Säure

Der Antrag auf Erteilung der g. U. Abadía Retuerta wird von einem einzigen Antragsteller gestellt, da die Voraussetzungen für die Ausnahmeregelung nach Artikel 95 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 erfüllt sind. Konkret handelt es sich um einen Antrag nach Artikel 2 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 607/2009:

- a) Der Antragsteller ist der einzige Erzeuger in dem abgegrenzten geografischen Gebiet. Es gibt in dem abgegrenzten geografischen Gebiet gemäß Abschnitt 4 nur einen Weinerzeuger (der gleichzeitig der Verarbeiter ist). Da es keine anderen Weinerzeuger oder Verarbeiter gibt, ist die Möglichkeit, dass sich weitere Akteure am Antrag beteiligen, derzeit nicht gegeben. Allerdings ist es künftig weiteren Winzern gestattet, den eingetragenen Namen zu nutzen, wenn sie sich in dem abgegrenzten geografischen Gebiet niederlassen und die in der Produktspezifikation festgelegten Bedingungen erfüllen.

- b) Das abgegrenzte Gebiet liegt auf dem Areal der g. g. A. Castilla y León und grenzt an das Terrain der g. U. Ribera del Duero an. Wie in den vorangegangenen Abschnitten erläutert, weist es jedoch aufgrund seiner natürlichen Gegebenheiten Merkmale auf, die sich wesentlich von denen der umliegenden abgegrenzten Gebiete unterscheiden, bzw. die Merkmale seiner Erzeugnisse unterscheiden sich von denen der in den umliegenden abgegrenzten Gebieten hergestellten Erzeugnisse.

Die Weine der Abadía Retuerta weisen zwar die Merkmale der g. g. A. Castilla y León auf, verfügen aber auch über einige weitere Charakteristika, die in den anderen Weinen dieser g. g. A. nicht vorkommen und die auch die Weine der g. U. Ribera del Duero nicht haben. Diese einzigartigen Merkmale sind nur innerhalb des abgegrenzten Gebiets (Pago bzw. Weingut) vorzufinden.

Ein Schlüsselement dieser Alleinstellungsmerkmale liegt in der Rebsortenkarte der Abadía Retuerta begründet, die sich signifikant von der der benachbarten Weinbaugebiete unterscheidet. Auf dem Terrain der g. U. Ribera del Duero und in den umliegenden Weinbergen, aus deren Trauben die Weine der g. g. A. hergestellt werden, existiert de facto eine Monokultur der Sorte Tempranillo einschließlich ihrer verschiedenen Synonyme. In der Abadía Retuerta wurde eine ganze Reihe Sorten gezüchtet (bis zu neun Sorten rote Trauben und bis zu fünf Sorten weiße Trauben), aus denen Cuvées oder erlesene reinsortige Tempranillo-Weine hergestellt werden können. Zusammen mit den bereits erwähnten besonderen agroklimatischen Bedingungen und dem am Grundsatz der minimalen Intervention ausgerichteten Herstellungsverfahren verleiht dies den Weinen ihr unverwechselbares Profil, das sich von dem der Weine der umliegenden Gebiete unterscheidet.

9. Weitere wesentliche Bedingungen

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

1. Der traditionelle Begriff gemäß Artikel 112 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 lautet „Vino de pago“. Deshalb darf dieser Begriff nach Artikel 119 Absatz 3 Buchstabe b der genannten Verordnung anstelle von „Denominación de Origen Protegida“ („geschützte Ursprungsbezeichnung“) auf dem Etikett des Weins angegeben werden.
2. Artikel 112 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 sieht vor, dass bei Weinen der g. U. Abadía Retuerta die traditionellen Begriffe „CRIANZA“, „RESERVA“ und „GRAN RESERVA“ auf dem Etikett angegeben werden dürfen, solange die in den geltenden Rechtsvorschriften festgelegten und in der Datenbank E-Bacchus enthaltenen Verwendungsbedingungen erfüllt sind.
3. Des Weiteren darf bei Weinen der g. U. Abadía Retuerta auch der Zusatz „ROBLE“ auf dem Etikett erscheinen, wenn die Einhaltung der geltenden Rechtsvorschriften gewährleistet ist.

Link zur Produktspezifikation

www.itacyl.es/documents/20143/342640/Ppta+PCC+VP+Abad%C3%ADa+Retuerta.docx/f301c97f-d1d1-efae-cf60-96b87ee0ca46?

BERICHTIGUNGEN

Berichtigung der Liste der Goldmünzen, die die Kriterien von Artikel 344 Absatz 1 Nummer 2 der Richtlinie 2006/112/EG des Rates vom 28. November 2006 (Sonderregelung für Anlagegold) erfüllen — Gültig für das Jahr 2022

(Amtsblatt der Europäischen Union C 446 vom 3. November 2021)

(2021/C 505/07)

Seite 18, Tabelle:

Anstatt:

„DÄNEMARK	10 KRONER 20 KRONER 1 000 KRONER
DOMINIKANISCHE REPUBLIK	30 PESOS 100 PESOS 200 PESOS 250 PESOS“

muss es heißen:

„DÄNEMARK	10 KRONER 20 KRONER 1 000 KRONER
DEUTSCHLAND	1 DM 50 EURO 100 EURO
DOMINIKANISCHE REPUBLIK	30 PESOS 100 PESOS 200 PESOS 250 PESOS“

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



Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE