

Официален вестник

на Европейския съюз

C 321



Издание
на български език

Информация и известия

Година 54
4 ноември 2011 г.

Известие №	Съдържание	Страница
II Съобщения		
СЪОБЩЕНИЯ НА ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ		
Европейска комисия		
2011/C 321/01	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело COMP/M.6356 — GE/IR/UEC/JV) ⁽¹⁾	1
IV Информация		
ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ		
Европейска комисия		
2011/C 321/02	Лихвен процент, прилаган от Европейската централна банка относно нейните основни операции по рефинансиране: 1,5 % на 1 ноември 2011 година — Обменен курс на еврото	2
2011/C 321/03	Обменен курс на еврото	3
2011/C 321/04	Обменен курс на еврото	4

BG

Цена:
3 EUR

⁽¹⁾ Текст от значение за ЕИП

(Продължава на вътрешната корица)

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ДЪРЖАВИТЕ-ЧЛЕНКИ

2011/C 321/05	Съобщение на Комисията съгласно член 16, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 1008/2008 на Европейския парламент и на Съвета относно общите правила за извършване на въздухоплавателни услуги в Общността — задължения за предоставяне на обществена услуга във връзка с редовни въздушни линии	5
2011/C 321/06	Съобщение на Комисията съгласно член 17, параграф 5 от Регламент (ЕО) № 1008/2008 на Европейския парламент и на Съвета относно общите правила за извършване на въздухоплавателни услуги в Общността — Покана за участие в търг за обслужване на редовни въздушни линии съгласно задълженията за предоставяне на обществена услуга	6
2011/C 321/07	Информация, която държавите-членки съобщават относно забрана на риболовни дейности	7

V Становища

АДМИНИСТРАТИВНИ ПРОЦЕДУРИ

Европейска комисия

2011/C 321/08	Покана за представяне на предложения — ЕАСЕА/24/11 — МЕДИЯ 2007 — Развитие, разпространение, популяризиране и обучение — i2i Audiovisual	8
2011/C 321/09	Покана за представяне на предложения — ЕАСЕА/25/11 — Темпус IV — Реформа във висшето образование посредством международно университетско сътрудничество	11

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

Европейска комисия

2011/C 321/10	Предварително уведомление за концентрация (Дело COMP/M.6393 — Astrium Holding/Vizada Group) ⁽¹⁾	15
2011/C 321/11	Предварително уведомление за концентрация (Дело COMP/M.6378 — C1000/SdB Supermarket) — Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾	16
2011/C 321/12	Предварително уведомление за концентрация (Дело COMP/M.6394 — Gilde/Eismann) — Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾	17



⁽¹⁾ Текст от значение за ЕИП

II

(Съобщения)

СЪОБЩЕНИЯ НА ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА
ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление

(Дело COMP/M.6356 — GE/IR/UEC/JV)

(текст от значение за ЕИП)

(2011/C 321/01)

На 27 октомври 2011 година Комисията реши да не се противопоставя на горепосочената концентрация, за която е постъпило уведомление и да я обяви за съвместима с общия пазар. Решението се основава на член 6, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета. Пълният текст на решението е достъпен единствено на Английски език и ще се публикува, след като бъдат премахнати всички професионални тайни, които могат да се съдържат в него. Той ще бъде достъпен:

- в раздела за сливанията на уебсайта на Комисията, свързан с конкуренцията (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Този уебсайт предоставя различни средства за подпомагане на достъпа до решения за отделни сливания, включително показатели за търсене по дружество, по номер на делото, по дата и по отрасъл,
 - в електронен формат на уебсайта EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) под номер на документа 32011M6356. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до европейското право.
-

IV

(Информация)

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ
НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Лихвен процент, прилаган от Европейската централна банка относно нейните основни операции по
рефинансиране ⁽¹⁾:

1,5 % на 1 ноември 2011 година

Обменен курс на еврото ⁽²⁾

1 ноември 2011 година

(2011/С 321/02)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	шатски долар	1,3627	AUD	австралийски долар	1,3237
JPY	японска йена	106,58	CAD	канадски долар	1,3855
DKK	датска крона	7,4414	HKD	хонконгски долар	10,592
GBP	лира стерлинг	0,85515	NZD	новозеландски долар	1,7152
SEK	шведска крона	9,0625	SGD	сингапурски долар	1,7402
CHF	швейцарски франк	1,2174	KRW	южнокорейски вон	1 529,33
ISK	исландска крона		ZAR	южноафрикански ранд	11,1484
NOK	норвежка крона	7,758	CNY	китайски юан рен-мин-би	8,6613
BGN	български лев	1,9558	HRK	хърватска куна	7,501
CZK	чешка крона	25,03	IDR	индонезийска рупия	12 121,45
HUF	унгарски форинт	309,48	MYR	малайзийски рингит	4,2525
LTL	литовски лит	3,4528	PHP	филипинско песо	58,289
LVL	латвийски лат	0,7037	RUB	руска рубла	42,14
PLN	полска злота	4,4774	THB	тайландски бат	42,162
RON	румънска лея	4,3528	BRL	бразилски реал	2,3945
TRY	турска лира	2,4508	MXN	мексиканско песо	18,6867
			INR	индийска рупия	67,154

(1) Обменен курс, прилаган при последната операция, извършена преди посочения ден. В случай на предлагане при променлив курс, означава лихвата и маргиналната лихва.

(2) Източник: референтен обменен курс, публикуван от Европейската централна банка.

Обменен курс на еврото ⁽¹⁾**2 ноември 2011 година**

(2011/С 321/03)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	щатски долар	1,3809	AUD	австралийски долар	1,3303
JPY	японска йена	107,78	CAD	канадски долар	1,3977
DKK	датска крона	7,441	HKD	хонконгски долар	10,7303
GBP	лира стерлинг	0,8619	NZD	новозеландски долар	1,7387
SEK	шведска крона	9,073	SGD	сингапурски долар	1,7587
CHF	швейцарски франк	1,2166	KRW	южнокорейски вон	1 547,96
ISK	исландска крона		ZAR	южноафрикански ранд	11,0139
NOK	норвежка крона	7,7585	CNY	китайски юан рен-мин-би	8,7785
BGN	български лев	1,9558	HRK	хърватска куна	7,499
CZK	чешка крона	25,145	IDR	индонезийска рупия	12 331,89
HUF	унгарски форинт	305,36	MYR	малайзийски рингит	4,325
LTL	литовски лит	3,4528	PHP	филипинско песо	59,097
LVL	латвийски лат	0,703	RUB	руска рубла	42,135
PLN	полска злота	4,3725	THB	тайландски бат	42,504
RON	румънска лея	4,348	BRL	бразилски реал	2,4
TRY	турска лира	2,4528	MXN	мексиканско песо	18,6495
			INR	индийска рупия	67,92

⁽¹⁾ Източник: референтен обменен курс, публикуван от Европейската централна банка.

Обменен курс на еврото ⁽¹⁾**3 ноември 2011 година**

(2011/С 321/04)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	шатски долар	1,3773	AUD	австралийски долар	1,3215
JPY	японска йена	107,33	CAD	канадски долар	1,3874
DKK	датска крона	7,4411	HKD	хонконгски долар	10,7009
GBP	лира стерлинг	0,85930	NZD	новозеландски долар	1,7325
SEK	шведска крона	9,0272	SGD	сингапурски долар	1,7464
CHF	швейцарски франк	1,2156	KRW	южнокорейски вон	1 550,10
ISK	исландска крона		ZAR	южноафрикански ранд	10,8292
NOK	норвежка крона	7,7210	CNY	китайски юан рен-мин-би	8,7544
BGN	български лев	1,9558	HRK	хърватска куна	7,4997
CZK	чешка крона	24,911	IDR	индонезийска рупия	12 351,18
HUF	унгарски форинт	302,90	MYR	малайзийски рингит	4,3171
LTL	литовски лит	3,4528	PHP	филипинско песо	59,421
LVL	латвийски лат	0,7029	RUB	руска рубла	42,1525
PLN	полска злота	4,3463	THB	тайландски бат	42,311
RON	румънска лея	4,3523	BRL	бразилски реал	2,3675
TRY	турска лира	2,4230	MXN	мексиканско песо	18,3560
			INR	индийска рупия	67,6870

⁽¹⁾ Източник: референтен обменен курс, публикуван от Европейската централна банка.

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ДЪРЖАВИТЕ-ЧЛЕНКИ

Съобщение на Комисията съгласно член 16, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 1008/2008 на Европейския парламент и на Съвета относно общите правила за извършване на въздухоплавателни услуги в Общността

Задължения за предоставяне на обществена услуга във връзка с редовни въздушни линии

(2011/С 321/05)

Държава-членка	Гърция
Маршрут	<ul style="list-style-type: none"> — Атина—Астипалея — Атина—Икария — Атина—Лерос — Атина—Милос — Солун—Самос — Солун—Хиос — Лимнос—Митилини—Хиос—Самос—Родос — Родос—Карпатос—Касос—Сития — Александруполис—Сития — Актио—Сития — Атина—Китира — Атина—Наксос — Атина—Парос — Атина—Карпатос — Атина—Сития — Атина—Скиатос — Солун—Корфу — Родос—Кос—Лерос—Астипалея — Корфу—Актио—Кефалония—Закинтос—Китира — Атина—Калимнос — Солун—Каламата — Атина—Скирос — Солун—Скирос — Родос—Кастелоризо
Дата на влизане в сила на задължението за предоставяне на обществена услуга	от 1 април 2012 г.
Адрес, на който може да бъде получен безплатно текстът и съответната информация и/или документация, свързана със задължението за обществена услуга	<p>Hellenic Civil Aviation Authority Directorate-General for Air Transport Directorate for Air Operations Department B Vassileos Georgiou 1 166 04 Elliniko GREECE</p> <p>Тел. +30 2108916149 / 2108916121 Факс +30 2108947132 Интернет адрес: http://www.hcaa.gr</p>

Съобщение на Комисията съгласно член 17, параграф 5 от Регламент (ЕО) № 1008/2008 на Европейския парламент и на Съвета относно общите правила за извършване на въздухоплавателни услуги в Общността

Покана за участие в търг за обслужване на редовни въздушни линии съгласно задълженията за предоставяне на обществена услуга

(2011/С 321/06)

Държава-членка	Гърция
Маршрут	<ul style="list-style-type: none"> — Атина—Астипалея — Атина—Икария — Атина—Лерос — Атина—Лерос — Солун—Самос — Солун—Хиос — Лимнос—Митилини—Хиос—Самос—Родос — Родос—Карпатос—Касос—Сития — Александруполис—Сития — Актио—Сития — Атина—Китира — Атина—Наксос — Атина—Парос — Атина—Карпатос — Атина—Сития — Атина—Скиатос — Солун—Корфу — Родос—Кос—Лерос—Астипалея — Корфу—Актио—Кефалония—Закинт—Китира — Атина—Калимнос — Солун—Каламата — Атина—Скирос — Солун—Скирос — Родос—Кастелоризо
Срок на действие на договора	1 април 2012 г.—31 март 2016 г.
Краен срок за представяне на тръжни оферти	61 дни след датата на публикуване на съобщението относно задълженията за предоставяне на обществена услуга
Адрес, на който може да бъде получен безплатно текстът на поканата за тръжна оферта и информация и/или документация, свързана с публичния търг и със задължението за предоставяне на обществена услуга	<p>Hellenic Civil Aviation Authority Directorate-General for Air Transport Directorate for Air Operations Department B Vassileos Georgiou 1 166 04 Elliniko GREECE</p> <p>Тел. +30 2108916149 / 2108916121 Факс +30 2108947132 Интернет адрес: http://www.hcaa.gr</p>

Информация, която държавите-членки съобщават относно забрана на риболовни дейности

(2011/С 321/07)

Съгласно член 35, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 1224/2009 на Съвета от 20 ноември 2009 година за създаване на система за контрол на Общността за гарантиране на спазването на правилата на общата политика в областта на рибарството ⁽¹⁾, беше взето решение за забрана на риболова, както е предвидено в следната таблица:

Дата и час на въвеждане на забраната	28.9.2011 г.
Продължителност	28.9.2011 г.—31.12.2011 г.
Държава-членка	Латвия
Запас или група запаси	PRA/N3L.
Видове	Северна скарида (<i>Pandalus borealis</i>)
Зона	NAFO 3L
Вид(ове) риболовни кораби	—
Справочен номер	—

Адрес на интернет страницата с решението на държавата-членка:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_en.htm

⁽¹⁾ ОВ L 343, 22.12.2009 г., стр. 1.

V

(Становища)

АДМИНИСТРАТИВНИ ПРОЦЕДУРИ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

ПОКАНА ЗА ПРЕДСТАВЯНЕ НА ПРЕДЛОЖЕНИЯ — ЕАСЕА/24/11
МЕДИЯ 2007 — Развитие, разпространение, популяризиране и обучение
i2i Audiovisual
(2011/С 321/08)

1. Цели и описание

Настоящата покана за представяне на предложения се обявява на основание Решение № 1718/2006/ЕО на Европейския парламент и на Съвета от 15 ноември 2006 г. за прилагане на програма за подпомагане на европейския аудиовизуален сектор (МЕДИЯ 2007).

Мерките, предвидени в това решение, засягат разработването на проекти за продукции.

Целта на подкрепата е да се улесни достъпът на европейски продуцентски компании до финансиране, предоставяно от кредит или други финансови институции, като се съфинансират част от разходите, а именно:

- застраховка на аудиовизуалната продукция: Модул 1 — подкрепа за перо „застраховки“ в бюджета на продукцията,
- гаранция за изпълнение на аудиовизуалната продукция: Модул 2 — подкрепа за перо „гаранция за изпълнение“ в бюджета на продукцията,
- финансиране от страна на кредит на аудиовизуалната продукция: Модул 3 — подкрепа за перо „финансови разходи“ в бюджета на продукцията.

2. Критерии за участие

Настоящата покана е насочена към европейски компании, чиито дейности допринасят за осъществяването на горепосочените цели, и по-специално към независими компании за аудиовизуални продукции.

Кандидатите трябва да са вписани в регистрите на някоя от следните държави:

- 27-те държави от Европейския съюз,
- страните от ЕИП,
- Швейцария и Хърватия.

3. Допустими дейности

Предложената аудиовизуална продукция:

- трябва да е игрален, анимационен или документален филм, продуцирани основно от компании, регистрирани в някоя от държавите, които участват в програмата МЕДИЯ,

- трябва да бъде продукцията със значително участие на професионалисти в съответната област, които са граждани на държави, участващи в програмата МЕДИЯ, или да имат постоянно местопребиваване в тези държави.

Максималната продължителност на проектите е 30 месеца.

Настоящата покана за представяне на предложения се отнася само за проекти с начало 1 юли 2011 г.—6 юни 2012 г.

4. Критерии за възлагане

Допустимите кандидатури/проекти ще бъдат оценявани въз основа на следните критерии:

1. проекти, получили финансова помощ по програма МЕДИЯ за разработване на индивидуални проекти за големите държави и/или каталози с проекти за страни със слаб аудиовизуален капацитет: 25 точки;
2. проекти, получили финансова помощ чрез предоставен банков кредит: максимум 25 точки;
 - 2.1. кредитно споразумение/договор: 20 точки;
 - 2.2. издаден от кредитна или финансова институция от ЕС, базирана в страна различна от страната на кандидатстващата компания: 5 точки;
3. проекти от страни със слаб аудиовизуален капацитет: 25 точки;
4. проекти от държави-членки влезли в Съюза през 2004 година или по-късно (България, Кипър, Чехия, Естония, Унгария, Латвия, Литва, Малта, Полша, Румъния, Словакия, Словения, както и Хърватия: 15 точки;
5. проекти с европейско измерение: съвместна продукция на повече от една от държавите, участващи в програма МЕДИЯ: максимум 10 точки;
 - 5.1. договор за копродукция: 5 точки;
 - 5.2. копродуцент/и от държави-членки влезли в Съюза през 2004 или по-късно, както и Хърватия: 2 точки за всеки копродуцент;
 - 5.3. копродуцент/и от страни с висок производствен капацитет/страни с нисък производствен капацитет: 1 точка за всеки копродуцент;
 - 5.4. копродуцент от страна, която не участва в програма МЕДИЯ: 0,5 точки за всеки копродуцент.

В рамките на наличния бюджет, проектите, получили най-много точки въз основа на горепосочените критерии, ще получат финансова помощ.

В случай, че след приключване на горепосочената процедура няколко проекта са събрали еднакъв брой точки, само по отношение на тези проекти ще бъде приложен следният критерий:

Потенциал за международно разпространение: максимум 10 точки.

— Световно разпространение осигурено с договор(и): максимум 10 точки.

— Ненационално разпространение осигурено с договор(и): 5 точки.

Проекти с договор за световно разпространение ще получат максималните 10 точки.

5. Бюджет

Общият предвиден бюджет, който ще бъде отпуснат за съфинансиране на проектите, възлиза на 3 милиона EUR. Финансовата помощ не трябва да надвишава 50 %—60 % от допустимите разходи. Размерът на помощта е между 5 000 и 50 000 EUR. Максималният размер на помощта е 50 000 EUR на проект.

6. Краен срок за представяне на кандидатури

Крайният срок за представяне на кандидатури е:

- **6 януари 2012 г.** за проекти с начална дата най-рано 1 юли 2011 г.,
- **6 юни 2012 г.** за проекти с начална дата най-рано 1 декември 2011 г.

Кандидатурите трябва да бъдат изпратени на следния адрес:

Education Audiovisual and Culture Executive Agency (EACEA)
Call for Proposals EACEA/24/11
Mr Constantin DASKALAKIS
BOUR 3/30
Avenue du Bourget/Bourgetlaan 1
1140 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Ще бъдат допускани за разглеждане само кандидатури, представени чрез съответния формуляр, с дата и подпис на лицето, което е упълномощено да поема правни задължения от името на кандидатстващата организация.

Кандидатури, изпратени по факс или по електронна поща, ще бъдат отхвърлени.

7. Допълнителна информация

Указанията относно поканата за представяне на предложения, както и формулярите за кандидатстване, могат да се намерят на

<http://ec.europa.eu/media>

Кандидатурите трябва да отговарят на условията, описани в пълния текст на поканата, да бъдат представени чрез съответния формуляр и да съдържат цялата необходима информация и приложения.

ПОКАНА ЗА ПРЕДСТАВЯНЕ НА ПРЕДЛОЖЕНИЯ — ЕАСЕА/25/11**Темпус IV — Реформа във висшето образование посредством международно университетско сътрудничество**

(2011/C 321/09)

1. Цели и описание

Четвъртата фаза на програма Темпус обхваща периода 2007—2013 г.

Общата цел на програмата е да подкрепи модернизирването в областта на висшето образование в съседните на ЕС държави. Програмата Темпус насърчава институционалното сътрудничество и е насочена към реформа и модернизация на системите за висше образование в държавите партньори. Тя допринася към сътрудничество в област, обхващаща ЕС и съседните, в по-широк смисъл, държави партньори. По-специално програмата ще спомогне за насърчаване на доброволното сближаване с достиженията на ЕС в областта на висшето образование, произтичащи от Стратегията „Европа 2020“, Стратегическата рамка за европейско сътрудничество в областта на образованието и обучението (ЕСЕТ 2020) и Болонския процес.

Целта на настоящата покана за представяне на предложения е да насърчи многостранното сътрудничество между висшите учебни заведения, органите и организациите в държавите-членки на ЕС и държавите партньорки, като вниманието е насочено към реформата и модернизацията на висшето образование.

За управлението на настоящата покана за представяне на предложения отговаря Изпълнителната агенция за образование, аудиовизия и култура („Агенцията“), действаща съгласно правомощията, предоставени от Европейската комисия („Комисията“).

2. Допустими кандидати

До получаване на безвъзмездни средства се допускат кандидати юридически лица („правни субекти“), учредени съгласно изискванията на законите преди повече от 5 години в държави-членки на ЕС или в държави партньорки по програмата Темпус.

Кандидатите за Съвместни проекти трябва да бъдат признати от държавата публични или частни висши учебни заведения или асоциации, организации или мрежи от висши учебни заведения, занимаващи се с подпомагане, подобряване и реформа на висшето образование.

Кандидатите за Структурни мерки трябва да бъдат правни субекти, както е посочено по-горе, по отношение на съвместните проекти или национални или международни организации на ректори, преподаватели или студенти.

Участващите като партньори/съвместни бенефициери по програма Темпус институции и организации могат да бъдат както висши учебни заведения и организации, така и неакадемични институции и организации, например неправителствени организации, дружества, индустрии и публични органи.

Седалището на тези институции и организации трябва да е в някоя от следните четири групи допустими държави:

- 27-те държави-членки на Европейския съюз,
- 4-те държави от района на Западните Балкани: Албания, Босна и Херцеговина, Черна гора, Сърбия, както и Косово ⁽¹⁾,
- 17-те държави от съседните южни и източни райони на Европейския съюз: Алжир, Египет, Израел, Йордания, Ливан, Либия, Мароко, окупираната палестинска територия, Сирия, Тунис, Армения, Азербайджан, Беларус, Грузия, Молдова, Руската федерация и Украйна,
- 5-те републики от Централна Азия: Казахстан, Киргизстан, Таджикистан, Туркменистан и Узбекистан.

⁽¹⁾ Под егидата на Организацията на обединените нации, съгласно Резолюция № 1244 на Съвета за сигурност на ООН от 10 юни 1999 г.

3. Допустими дейности

Двата основни инструмента за сътрудничество по настоящата покана за представяне на предложения по програма Темпус са:

- Съвместни проекти: проекти на основата на „възходящ подход“, насочени към модернизирани и реформа на институционално (университетско) равнище. Цел на съвместните проекти е обменът на знания между университети, организации и институции от ЕС и държавите партньорки, а също така и между учреждения в държавите партньорки при необходимост.
- Структурни мерки: проекти, насочени към съдействие за развитие и реформа на системите за висше образование в държавите партньорки, както и към подобряване на качеството и значението им, и към по-голямо доброволно сближаване с достиженията на ЕС. Структурните мерки засягат посреднически дейности в подкрепа на структурните реформи в системите за висше образование, както и разработването на стратегическа рамка на национално равнище.

Според настоящата покана могат да бъдат финансирани национални проекти, както и проекти с участие на няколко държави:

Проектите на национално равнище трябва да отговарят на националните приоритети, установени в тесен диалог между делегациите на Европейския съюз и съответните органи в държавите партньорки.

- За национални проекти предложенията трябва да бъдат представени от групи институции, които включват:
 - най-малко три висши учебни заведения от държава партньорка (когато предложението е от Черна гора и Косово, е достатъчен един университет поради малкия мащаб на сектора за висше образование),
 - най-малко три висши учебни заведения от ЕС, като всяко от тях е от различна държава-членка на ЕС.

Проектите с участие на няколко държави трябва да бъдат съобразени с регионалните приоритети, определени въз основа на политиката на ЕС за сътрудничество с районите на държавите партньорки, установена в неговите стратегически документи относно съседните държави ⁽¹⁾, държавите в процес на предприєдиняване към ЕС ⁽²⁾, както и държавите от Централна Азия ⁽³⁾, които са общи за всички държави партньорки в даден район или са насочени към национален приоритет, общ за всички участващи държави партньорки.

- За проекти с участие на няколко държави предложенията трябва да бъдат представяни от групи от институции, които включват:
 - най-малко две висши учебни заведения от всяка от участващите държави партньорки (минимум две държави партньорки), включени в предложението (с изключение на Косово и Черна гора, за които изискването е за едно висше учебно заведение от всяка държава),
 - най-малко три висши учебни заведения, като всяко от тях е от различна държава-членка на ЕС.

За структурните мерки се изисква допълнително условие: министерството/ата, отговарящо/и за висшето образование в държавата/ите партньорка/и, трябва да участва/т като партньор/и в проект за структурни мерки.

Максималната продължителност на проектите е 24 месеца или 36 месеца. Периодът на допустимост на разходите се очаква да започне на 15 октомври 2012 г.

⁽¹⁾ Регламент (ЕО) № 1638/2006 на Европейския парламент и на Съвета от 24 октомври 2006 г. за определяне на общи разпоредби относно установяване на Европейски инструмент за съседство и партньорство; http://ec.europa.eu/world/enp/pdf/oj_1310_en.pdf

⁽²⁾ Регламент (ЕО) № 1085/2006 на Съвета от 17 юли 2006 г. за създаване на Инструмент за предприєдинителна помощ (ИПП); <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2006R1085:20100714:BG:PDF>

⁽³⁾ Регламент (ЕО) № 1905/2006 на Европейския парламент и на Съвета от 18 декември 2006 г. за създаване на финансов инструмент за сътрудничество за развитие (ИСП); <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2006R1905:20091018:BG:PDF>

4. Критерии за възлагане

Допустимите кандидатури за съвместни проекти и за структурни мерки се оценяват от външни независими експерти по следните критерии за възлагане:

- яснота и съгласуваност на целите на проекта; тяхната значимост за стратегиите за реформи във висшето образование в държавите партньори, тяхното влияние върху реформите във висшето образование, институциите или системите на държавите партньори и съгласуваност с националните или регионалните тематични приоритети, определени за всяка държава/регион (25 % от общия резултат),
- качество на партньорството (умения, признат експертен опит и необходими компетенции за осъществяване на всички аспекти на работната програма, подходящо разпределение на задачите, ефективна комуникация и сътрудничество (20 % от общия резултат),
- качество на съдържанието на проекта и прилаганата методология, включваща (но не само), съответствие на резултатите от проекта и свързаните дейности с целта на проекта и конкретните цели, доказан капацитет за логично и разумно планиране (логическа рамкова матрица и работен план), очакван контрол на качеството, наблюдение и управление на проекта (показатели и ориентир) (25 % от общия резултат),
- устойчивост или трайно въздействие на проекта върху институциите, целевите групи и/или системата за висше образование, включително разпространение и използване на дейностите и резултатите от проекта (15 % от общия резултат),
- бюджет и ефективност на разходите, включително планиране на персонала при спазване на равнищата на дневното възнаграждение, закупуване на подходящо оборудване, ефективно използване на периодите на мобилност, справедливо разпределение на бюджета, изпълнимост на проекта в рамките на определения бюджет (15 % от общия резултат).

5. Бюджет

Общият бюджет за съфинансирането възлиза приблизително на 78,1 млн. евро (и допълнителна сума от 12,5 млн. евро за южната и източната съседни зони, при условие, че съответното решение за финансиране след последния преглед на Европейската политика за съседство (ЕПС) бъде прието от ЕК.)

Финансовото участие от страна на Европейския съюз не може да надвишава 90 % от общата сума на допустимите разходи. Изисква се съфинансиране от най-малко 10 % от общата сума на допустимите разходи.

Минималният размер на безвъзмездните средства както за съвместните проекти, така и за структурните мерки възлиза на 500 000 EUR. Максималният размер на безвъзмездните средства възлиза на 1 500 000 EUR. За национални проекти за Косово и Черна гора минималният размер на безвъзмездните средства и за двата вида проекти е определен на 300 000 EUR.

Агенцията си запазва правото да не разпредели всички налични средства.

6. Краен срок за представяне на заявления

Заявленията за съвместни проекти и структурни мерки трябва да бъдат представени на EACEA не по-късно от **23 февруари 2012 г.**, 12,00 ч. на обяд брюкселско време.

Ще бъдат приемани само електронните заявления изготвени на английски, френски или немски, подадени с официалния формуляр за кандидатстване, надлежно подписани от лицето, оправомощено да поема правно обвързващи задължения от името на организацията кандидат и които съдържат пълната информация и приложенията, посочени в пълния текст на поканата за представяне на предложения.

Подадените през интернет заявления са основният екземпляр. Допълнителни правни и административни документи (виж Указанията за подаване на заявления) трябва да бъдат изпратени на Агенцията по пощата до 23 февруари 2012 (дата на пощенското клеймо) на следния адрес:

Education, Audiovisual and Culture Executive Agency
Tempus & Bilateral Cooperation with Industrialised Countries
Call for Proposals — EACEA/25/11
Office: BOUR 2/17
Avenue du Bourget/Bourgetlaan 1
1140 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Не се приемат заявления, изпратени по факс или електронна поща.

7. Подробна информация

Инструкциите, заедно с формулярите за кандидатстване могат да бъдат намерени на следния интернет адрес:

<http://eacea.ec.europa.eu/tempus>

Заявленията трябва да отговарят на всички условия от инструкциите и да бъдат подадени чрез използването на предоставените официални формуляри.

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА
НА КОНКУРЕНЦИЯТА

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Предварително уведомление за концентрация

(Дело COMP/M.6393 — Astrium Holding/Vizada Group)

(текст от значение за ЕИП)

(2011/С 321/10)

1. На 26 октомври 2011 година Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾, чрез която предприятието Astrium Holding SAS („Astrium“, Франция) придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията контрол над цялото предприятие Mobsat Group Holding Sàrl и неговите дъщерни дружества (наричани общо „Vizada Group“, Люксембург) посредством покупка на дялове/акции.

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

— предприятието Astrium е непряко дъщерно дружество на EADS NV (Нидерландия), което предлага в световен мащаб продукти и услуги, свързани с космическите технологии. Трите основни дейности на предприятието са: i) Astrium Space Transportation за устройства за изстрелване в орбита и орбитална инфраструктура, ii) Astrium Satellites за космически летателни апарати и наземно оборудване и iii) Astrium Services за цялостни и пълни решения, обхващащи сигурни и търговски телекомуникационни спътници и мрежи, сателитно оборудване с висока степен на сигурност, съобразени с нуждите услуги в областта на геоинформация(та) и навигация(та) в целия свят,

— предприятието Vizada Group е независим доставчик на спътникови мобилни комуникационни услуги, предназначени за клиенти в различни сектори като морско дело, въздухоплаване, сухопътен транспорт, медии, НПО (неправителствени организации) и правителства/отбранителни сили. Посредством всички оператори на спътникови мрежи предприятието предлага мобилни и стационарни услуги за свързаност пряко или посредством дистрибуторска мрежа от повече от 400 прекупвачи (на земя, на вода и на полети). Предприятието Vizada Group действа в световен мащаб посредством дъщерни дружества в Европа, САЩ, Латинска Америка, Близкия Изток, Африка и страните от Тихоокеанското крайбрежие.

3. След предварително проучване Комисията констатира, че операцията, за която е уведомена, би могла да попадне в обхвата на Регламента на ЕО за сливанията. Въпреки това Комисията си запазва правото на окончателно решение по тази точка.

4. Комисията приканва заинтересованите трети страни да представят евентуалните си забележки по планираната операция.

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Забележки могат да се изпращат до Комисията по факс (+32 22964301), по електронна поща на адрес: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu или по пощата с позоваване на COMP/M.6393 — Astrium Holding/Vizada Group на следния адрес:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1 („Регламент на ЕО за сливанията“).

Предварително уведомление за концентрация
(Дело COMP/M.6378 — C1000/SdB Supermarket)

Дело кандидат за опростена процедура

(текст от значение за ЕИП)

(2011/С 321/11)

1. На 26 октомври 2011 година Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾, чрез която предприятието C1000 B.V. („C1000“, Нидерландия), което е част от CVC group, придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията самостоятелен контрол над един супермаркет в Нидерландия, който понастоящем се управлява от Super de Boer formula („SdB Supermarket“) посредством покупка на активи.

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

— за предприятие C1000: снабдяване, търговия на едро и дребно с потребителски стоки за бита и свързани с това услуги в Нидерландия,

— за предприятие SdB Supermarket: търговия на дребно с потребителски стоки за бита.

3. След предварително проучване Комисията констатира, че операцията, за която е уведомена, би могла да попадне в обхвата на Регламента на ЕО за сливанията. Въпреки това Комисията си запазва правото на окончателно решение по тази точка. В съответствие с известието на Комисията относно опростената процедура за разглеждане на определени концентрации по Регламента на ЕО за сливанията ⁽²⁾, следва да се отбележи, че това дело би могло да бъде разгледано по процедурата, посочена в известието.

4. Комисията приканва заинтересованите трети страни да представят евентуалните си забележки по планираната операция.

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Забележки могат да се изпращат до Комисията по факс (+32 22964301), по електронна поща на адрес: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu или по пощата с позоваване на COMP/M.6378 — C1000/SdB Supermarket, на следния адрес:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1 („Регламент на ЕО за сливанията“).

⁽²⁾ ОВ С 56, 5.3.2005 г., стр. 32 („Известие за опростена процедура“).

Предварително уведомление за концентрация**(Дело COMP/M.6394 — Gilde/Eismann)****Дело кандидат за опростена процедура****(текст от значение за ЕИП)**

(2011/С 321/12)

1. На 25 октомври 2011 година Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾, чрез която предприятието Gilde Buy-Out Management Holding B.V. („Gilde“, Нидерландия) придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията контрол над цялото предприятие Eismann AG („Eismann“, Германия) посредством покупка на дялове/акции.

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

— за предприятието Gilde: частен капиталов инвеститор, който специализира в управление на инвестиции по изкупуване на предприятия,

— за предприятието Eismann: търговия на дребно и доставка по домовете на замразени храни.

3. След предварително проучване Комисията констатира, че операцията, за която е уведомена, би могла да попадне в обхвата на Регламента на ЕО за сливанията. Въпреки това Комисията си запазва правото на окончателно решение по тази точка. В съответствие с известието на Комисията относно опростената процедура за разглеждане на определени концентрации по Регламента на ЕО за сливанията ⁽²⁾, следва да се отбележи, че това дело би могло да бъде разгледано по процедурата, посочена в известието.

4. Комисията приканва заинтересованите трети страни да представят евентуалните си забележки по планираната операция.

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Забележки могат да се изпращат до Комисията по факс (+32 22964301), по електронна поща на адрес: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu или по пощата с позоваване на COMP/M.6394 — Gilde/Eismann, на следния адрес:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1 („Регламент на ЕО за сливанията“).

⁽²⁾ ОВ С 56, 5.3.2005 г., стр. 32 („Известие за опростена процедура“).

Предварително уведомление за концентрация
(Дело COMP/M.6376 — ArcelorMittal/ATIS Services)

(текст от значение за ЕИП)

(2011/С 321/13)

1. На 26 октомври 2011 година Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾, чрез която предприятието ArcelorMittal Netherlands BV („ArcelorMittal“) придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията контрол над цялото френско предприятие ATIS Services Group („ATIS“) посредством покупка на дялове/акции.

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

— ArcelorMittal е дружество, принадлежащо на ArcelorMittal Group — международна компания за производство на стомана и минодобив,

— ATIS предоставя услуги по логистичната верига за внос и последващ вътрешен транспорт предимно на въглища и желязна руда, както и в по-малка степен услуги за износ на готови продукти от стомана от Европейския съюз. Специално ATIS предоставя (i) пристанишни услуги за сухи товари в насипно състояние в пристанищата на Ротердам, Амстердам, Зеланд, Фос-сюр-Мер, Дюнкерк, Хавър и Гдиния, (ii) дълбоководен морски превоз на насипни товари и свързани с тях логистични услуги, (iii) логистика на речния транспорт и (iv) услуги по търговия с въглища.

3. След предварително проучване Комисията констатира, че операцията, за която е уведомена, би могла да попадне в обхвата на Регламента на ЕО за сливанията. Въпреки това Комисията си запазва правото на окончателно решение по тази точка.

4. Комисията приканва заинтересованите трети страни да представят евентуалните си забележки по планираната операция.

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Забележки могат да се изпращат до Комисията по факс (+32 22964301), по електронна поща на адрес: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu или по пощата с позоваване на COMP/M.6376 — ArcelorMittal/ATIS Services на следния адрес:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1 („Регламент на ЕО за сливанията“).

Оттегляне на уведомление за концентрация**(Дело COMP/M.6262 — AGRANA/RWA/JV)**

(текст от значение за ЕИП)

(2011/C 321/14)

(Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета)

На 30 септември 2011 г. Европейската комисия получи уведомление за планирана концентрация между AGRANA и RWA. На 27 октомври 2011 г. уведомяващите страни информираха Комисията, че са оттеглили своето уведомление.

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявка съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

(2011/С 321/15)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета ⁽¹⁾. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„DÜSSELDORFER MOSTERT“/„DÜSSELDORFER SENF MOSTERT“/„DÜSSELDORFER URTP MOSTERT“/„AECHTER DÜSSELDORFER MOSTERT“

ЕО №: DE-PGI-0005-0799-24.02.2010

ЗГУ (X) ЗНП ()

1. **Наименование:**

„Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“

2. **Държава-членка или трета държава:**

Германия

3. **Описание на земеделския продукт или храна:**3.1. *Вид продукт:*

Клас 2.6 Горчица

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1:*

„Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“ (наричана по-долу за краткост „Düsseldorfer Mostert“) е готова за консумация горчицена паста за овкусяване на ястия. Düsseldorfer Mostert е съставена изключително от смлени кафяви и жълти синапени семена, от произведен в Дюселдорф нефилтриран спиртен оцет, силно варовитата и богата на минерали дюселдорфска вода, сол, захар и подправки. Нейната консистенция е кремообразна и лъскава, а цветът ѝ е малцовокафеникав. „Düsseldorfer Mostert“ съдържа много фини частици от обвивки (люспи). „Düsseldorfer Mostert“ се отличава със своя пикантен, малцово-наситен вкус, дължащ се на тройно смлените синапени обвивки. Характерният ѝ силен, малцово-пикантен аромат се постига благодарение на исторически традиционния и практикуван единствено в този географски район процес на производство, извършван на ръка, при който се използват кафяви и жълти синапени семена, както и на специалното студено накисване, тройното смилане на синапените семена, крайното смилане на ръка с гранитни камъни, на произведения в Дюселдорф, нефилтриран спиртен оцет и на силно варовитата и богата на минерали дюселдорфска вода. „Düsseldorfer Mostert“ се състои изключително от естествени съставки. Към нея не са добавени консерванти, есенции и съгъстителни.

(¹) ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

Готовият продукт „Düsseldorfer Mostert“ трябва да притежава следните аналитични характеристики:

- Сухо вещество: най-малко 25 %
- Ph < 4,1
- Обща киселинност (изразена като еквивалентно съдържание на оцетна киселина) > 2,3 %
- Готварска сол (изразена като еквивалентно съдържание на NaCl) > 3,5 %

3.3. Суровини (само за преработени продукти):

Суровините за производство на „Düsseldorfer Mostert“ са: кафяви и жълти синапени семена, произведен в Дюселдорф нефилтриран спиртен оцет, силно варовитата и богата на минерали дюселдорфска вода, сол, захар и подправки.

Към „Düsseldorfer Mostert“ не могат да бъдат добавяни консерванти, есенции и съгъстителни.

За да се съхранят непроменени традиционно високото качество и свежестта, връзката с географския район, а с това и органолептичните характеристики на „Düsseldorfer Mostert“, както и нейната репутация, при производството на този продукт трябва да се използват единствено дюселдорфска вода и произведен в Дюселдорф от дюселдорфска вода нефилтриран дюселдорфски спиртен оцет от посочения географски район.

3.4. Фураж (само за продукти от животински произход):

—

3.5. Специфични етапи на производство, които трябва да бъдат извършвани в определения географски район:

Суровините за производство на „Düsseldorfer Mostert“ са кафяви и жълти синапени семена, произведен в Дюселдорф, нефилтриран спиртен оцет, силно варовитата и богата на минерали дюселдорфска вода, сол, захар и подправки.

Към „Düsseldorfer Mostert“ не могат да бъдат добавяни консерванти, есенции и съгъстителни.

Първоначално почистените и пресети кафяви и жълти синапени семена, разделени едни от други, се смилат. После предварително смлените кафяви и жълти синапени семена, солта, захарта и подправките се смесват с богатата на варовик и минерали дюселдорфска вода и с произведения в Дюселдорф нефилтриран спиртен оцет при студено накисване до получаване на кафява горчиена каша.

След това студено накиснатата горчиена каша се смилва двукратно. При последното смилане се използват гранитни камъни, за да се „изглади“ ръчно структурата на „Düsseldorfer Mostert“ и по този начин горчицата да се „обезвъздуши“ на ръка. Забележими остават много фини частици от обвивки. След определен период на зреене „Düsseldorfer Mostert“ придобива своя характерен, силен, малцово-пикантен аромат. След това тя се бутилира в различни съдове.

За да се запазят органолептичните качества на „Düsseldorfer Mostert“ нейният срок на годност не трябва да надхвърля десет месеца.

Всички етапи на производството на „Düsseldorfer Mostert“, а именно почистването, пресяването, предварителното смилане, смесването на съставките при студено накисване, второто смилане, третото смилане с гранитни камъни и зреенето, трябва да се извършват в географския район. По този начин се гарантират характерният силен, малцово-пикантен вкус и произтичащите от него органолептични свойства, качеството, регионалният произход, проследяемостта, както и контрола на „Düsseldorfer Mostert“ през целия процес на производство.

3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.:

Етапите на оформление на продукта, т.е. бутилирането, опаковането, както и етикетирването на съдовете, трябва да се извършват в географския район.

Това е необходимо, тъй като силата и вкусът на горчицата лесно могат да бъдат влошени и затова за процеса на зреене е важно финото регулиране на температурата. Регулирането на температурата и срокът на съхранение оказват решаващ ефект върху органолептичните характеристики на крайния продукт. Само екипът от специалисти на предприятието-производител (местни майстори на горчица) разполага с необходимия опит, за да определи най-подходящия момент за бутилиране, така че качеството на продукта да се запази непроменено. Поради това този съществен и свързан с качеството етап от производството трябва да се извършва под контрола на производителите в географския район.

По този начин се гарантират характерният силен малцово-пикантен вкус и произтичащите от него органолептични свойства, качеството, регионалният произход, проследяемостта, както и контролът върху „Düsseldorfer Mostert“ по време на целия процес на производство.

3.7. Специфични правила за етикетирание:

Следните правила за етикетирание, респ. обозначаване, гарантират пред потребителите, както и пред лицата, инспектиращи производителите и злоупотребите, произхода и автентичността на „Düsseldorfer Mostert“. Те служат за целите на единното обозначаване, а оттам и за проследяемостта на „Düsseldorfer Mostert“.

Във всички пунктове за продажба „Düsseldorfer Mostert“ трябва да се етикетира, респ. обозначава:

като „Düsseldorfer Mostert“,

като „Düsseldorfer Senf Mostert“,

като „Düsseldorfer Urtyp Mostert“ и/или

като „Aechter Düsseldorfer Mostert“,

като този етикет, респ. обозначаване, може да съдържа допълнението „ЗГУ“ и/или допълнението „защитено географско указание“.

„Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“ трябва да бъде обозначена със съответния общностен знак от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета в цветно или черно-бяло оформление.

Дружеството за защита на съответното ЗГУ поддържа постоянно актуализиран списък на предприятията, които произвеждат „Düsseldorfer Mostert“. При продукти, отговарящи на спецификацията, дружеството разрешава на всички предприятия, които са съобщили, че произвеждат „Düsseldorfer Mostert“, както и на техните членове да използват показания по-долу буквен/графичен символ на дружеството за защита по ЗГУ „Düsseldorfer Senf“ с думите „Senfspezialität aus Düsseldorf“ (Горчичен специалитет от Дюселдорф) и шрифт Arial/Regular в следните варианти:

· в цвят по скалата СМΥΚ 12С 27М 56Υ ОК (златен), в специален цвят златен и/или в горещ печат върху фолио — златен — за котвата, очертанията на лъва и рамката на логото и/или · в цвят по скалата СМΥΚ 12С 27М 56Υ ОК (златен), в специален цвят златен и/или в горещ печат върху фолио — златен — за котвата, лъва и рамката на логото и/или в черно-бял цвят по скалата СМΥΚ 0С 0М 0Υ 100К (черен) за котвата, очертанията на лъва и рамката на логото и/или в черно-бял цвят по скалата СМΥΚ 0С 0М 0Υ 100К (черен) за котвата, лъва и рамката на логото.

Фонът във вътрешността на логото може да варира. Размерите на логото могат да се различават в зависимост от предназначението.

Тези правила за етикетирание важат също за продукти, при които „Düsseldorfer Mostert“ се използва към други продукти и хранителни стоки като единствен компонент в съответната продуктова категория.



4. Кратко определение на географския район:

Географският район обхваща столицата на провинцията — Дюселдорф; обозначава се като „Düsseldorf“ (Дюселдорф).

5. Връзка с географския район:

5.1. Специфични характеристики на географския район:

Географският район обхваща столицата на провинцията — Дюселдорф; обозначава се като „Düsseldorf“. „Düsseldorfer Mostert“ е създадена за пръв път в този географски район. Районът се характеризира с дългогодишни традиции в промишленото производство на горчица в Дюселдорф. Той ясно се отличава от съседните на него райони по наименованието, възникването и дългогодишните традиции на производството, развитието и прилагането на специалния водообив в района, формиращите вкуса съставки, по-специално минералите в силно варовитата дюселдорфска вода и културата оцетнокисели бактерии за производство на дюселдорфски спиртен оцет, произхождаща от районите в непосредствена близост до фабриката за производство на горчица и използвана в непроменен вид от 1969 г. насам.

5.2. Специфични характеристики на продукта:

„Düsseldorfer Mostert“ се състои изключително от смлени кафяви и жълти синапени семена, произведен в Дюселдорф нефилтриран спиртен оцет, силно варовитата и богата на минерали дюселдорфска вода, сол, захар и подправки. Нейната консистенция е кремообразна и лъскава, а цветът ѝ е малцовокафеникав. „Düsseldorfer Mostert“ съдържа много фини частици от обвивки (люспи).

„Düsseldorfer Mostert“ се отличава със своя пикантен, малцово-наситен вкус, дължащ се на тройно смлените синапени обвивки. Характерният ѝ силен, малцово-пикантен аромат се постига благодарение на исторически традиционния и практикуван единствено в този географски район процес на производство, извършван на ръка, при който се използват кафяви и жълти синапени семена, на специалното

студено накисване, тройното смилане на синапените семена, крайното смилане на ръка с гранитни камъни, на произведения в Дюселдорф, нефилтриран спиртен оцет и на силно варовитата и богатата на минерали дюселдорфска вода. „Düsseldorfer Mostert“ се състои изключително от естествени съставки. Към нея не са добавени консерванти, есенции и съгъстителни.

На тези органолептични качества „Düsseldorfer Mostert“ дължи репутацията си на регионален специалитет. Високата репутация от своя страна е още едно качество на „Düsseldorfer Mostert“, постигнато благодарение на нейния вкус, качество и специфичност.

5.3. *Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или особеностите на продукта (за ЗНП), или специфичното качество, репутацията или други особености на продукта (за ЗГУ):*

Историческа връзка/История

„Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“, „Düsseldorfer Senf“ и „Düsseldorfer Tafelsenf“ са хранителни специалитети, разработени в Дюселдорф, по стари и исторически свързани с района традиции.

Доказателство за това е историята на дюселдорфската индустрия за производство на горчица. През 1726 г. в Дюселдорф е основана първата немска фабрика за производство на горчица. Нейният специалитет е била силната и малцово-пикантна, кремообразно-лъскава, малцово-кафеникава горчица — „Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“. „Düsseldorfer Mostert“ бързо става популярна извън границите на Германия и поставя началото на славата на Дюселдорф като център за производство на горчица.

Още през 1800 г., благодарение на своята добра продажба в страната и в чужбина, „Aechte Düsseldorfer Mostert“ печели популярност сред потребителите. През 1884 г. „Düsseldorfer Mostert“ влиза в историята на изкуството с произведението на Винсент ван Гог „Stilleben mit Steingut, Flaschen und Schachtel“ (Натюрморт с керамични съдове, бутилки и кутия).

През 1896 г. в Дюселдорф работят 8 фабрики за производство на горчица. Сведенията за индустриалното производство на горчица в Дюселдорф датират още от 1826 г.

През 1920 г. започва нова ера в развитието на дюселдорфската индустрия за производство на горчица. В края на 1920 г. предприемачът Otto Frenzel, по произход от Лотарингия, основава собствена фабрика за производство на горчица в Дюселдорф. В нея той произвежда силно пикантна и първоначално бяла горчица, която нарича „Löwensenf“ („лъвска“ горчица) и по аналогия с герба на Дюселдорф обозначава с лъвска глава. Подобна бяла горчица е била непозната дотогава в Германия. Първоначално нововъведението било посрещнато със съдържаност до пълно отхвърляне от страна на купувачите. Силният и неповторим лютив вкус обаче бързо донесъл популярност на „Düsseldorfer Mostert“ и „Düsseldorfer Senf“. За кратко време Otto Frenzel се прочул сред потребителите с новата по рода си горчица „Löwensenf“. С това започва историята на успеха на предприятието „Neue Düsseldorfer Senfindustrie Otto“. Рецептата за успеха на Frenzel се крие в изискването за чистота на „Düsseldorfer Mostert“ и „Düsseldorfer Senf“: Подбират се само най-висококачествени съставки, обръща се изключително внимание върху майсторското приготвяне и не се допускат никакви чужди добавки.

От 1930 г. в дюселдорфските фабрики за горчица започва производството на средно пикантната дюселдорфска горчица — „Düsseldorfer Tafelsenf“. И този по-слабо пикантен, средно силен на вкус, жълто-зелен и фино-лъскав дюселдорфски горчичен специалитет започва бързо да се цени и харесва от потребителите в страната и чужбина. Още през 1938 г. „Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“, „Düsseldorfer Senf“ и „Düsseldorfer Tafelsenf“ се изнасят в други европейски държави, САЩ, Канада, Южна Америка, Африка, Япония и Австралия.

В историята на Дюселдорф, наред с известните дюселдорфски фабрики за производство на горчица Adam Bernhard Bergrath sel. Wwe и Otto Frenzel Senfindustrie, намират място и действащите на регионално, но също и на национално и международно ниво дюселдорфски фабрики Senffabrik Ludwig Mackenstein, Dampf-Senffabrik Steinberg & Hild, Dampf-Senffabrik Carl Dick, Senffabrik Paul Eisenhardt, Senffabrik Ernst Roesberger, Senffabrik Carl von der Heiden, Senfvertrieb Wilhelm

Pabelick, Senffabrik Geschwister Bramhoff и Senffabrik Johann Waldorf. Много от тези производители на горчица в Дюселдорф са използвали дюселдорфската котва и/или дюселдорфския лъв за обозначаване на произвежданите от тях „Düsseldorfer Mosterts“/„Düsseldorfer Senf Mosterts“/„Düsseldorfer Urtyp Mosterts“/„Aechten Düsseldorfer Mosterts“, „Düsseldorfer Senfs“ и „Düsseldorfer Tafelsenfs“.

Естествена връзка/Условия на околната среда

„Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“ се отличава с естествена връзка между своя географски район и своите органолептични качества.

Използваната дюселдорфска вода, която съставлява по-голяма част от съдържанието на „Düsseldorfer Mostert“, произлиза от инфилтратна вода от река Рейн, и поради крайбрежната филтрация на реката, формираща до 30 m дълбоки пластове пясък и чакъл, е особено богата на варовик, а следователно и на минерали. Преработката на дюселдорфската вода се извършва чрез специфичен процес, развит и прилаган в Дюселдорф. Високото съдържание на варовик, а оттам и на минерали в дюселдорфската вода се отразява на свой ред върху специфичния вкус на „Düsseldorfer Mostert“.

Освен това върху вкусовите качества на „Düsseldorfer Mostert“ оказва влияние и произведеният в Дюселдорф, нефилтриран спиртен оцет. За производството на дюселдорфския спиртен оцет също се използват силно варовитата и богата на минерали дюселдорфска вода, както и точно определени дрожди от местно култивирани оцетнокисели бактерии, използвани от 1969 г. насам и произлизащи от оцетнокисели бактерии от районите в непосредствена близост до фабриката за производство на горчица.

Съвременен контекст/Репутация

„Düsseldorfer Mostert“ и до днес се радва на висока репутация и е широко известна като регионален специалитет сред потребителите в района и извън него.

Реакцията на потребителите е доказателство за високото реноме на продукта. „Düsseldorfer Mostert“ заема утвърдено място сред потребителите на пазара.

Както се разбира от наименованието „Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“, Дюселдорф е историческо и географско местоположение на създаване на „Düsseldorfer Mostert“. Дори самият Дюселдорф като място, където е възникнало производството, е от определящо значение за големия престиж на местния горчичен специалитет.

Репутацията на горчицата се дължи най-вече на дългогодишната история на производство на „Düsseldorfer Mostert“, „Düsseldorfer Senf“ и „Düsseldorfer Tafelsenf“ в Дюселдорф и на техните органолептични качества. Поради продължителната и славна история на индустриалното производство на горчица в града, Дюселдорф много често е определян като „градът на горчицата“.

Репутацията на специалитетните горчици от Дюселдорф е толкова висока, че на тях е посветен музей в града. Доказателство за дългогодишните традиции в производството на специалитетни горчици в Дюселдорф са многобройните снимки, свързани с производството на горчица в предприятието „Düsseldorfer Senfindustrie“. Ясна представа за местната и междурегионална репутация на „Düsseldorfer Mostert“ като регионален специалитет от Дюселдорф, дават различните някогашни и настоящи публикации, посветени на дюселдорфския горчичен специалитет.

„Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“, „Düsseldorfer Senf“ и „Düsseldorfer Tafelsenf“ са съставна част от историята и кулинарната култура на Дюселдорф. В бирариите на пивоварните в стария град на Дюселдорф например се предлага добре изпитаното свинско печено с горчица — намазан с горчица и запечен на фурна антрекот. Рейнският сандвич, представляващ „Röggelchen“ (двойка ржени хлебчета), покрит с парче кашкавал и дюселдорфска горчица, също е част от кулинарната култура на Дюселдорф.

Две традиции от стари времена свидетелстват, че Дюселдорф е град на горчицата, уникален по своя характер, и че както и бирата „Düsseldorfer Alt“ и днес „Düsseldorfer Mostert“ продължава да се радва на висока репутация сред потребителите поради своя географски произход и свързаните с него органолептични качества, а оттам и поради своя вкус:

Заведенията за традиционни ястия в Дюселдорф, дюселдорфските стари пивоварни, които и до днес приготвят продукцията си в центъра на града, както и местните домакинства все още практикуват традицията да сервират дюселдорфската горчица в специално изработени керамични гърненца за дюселдорфска горчица. Многобройните посетители на старите дюселдорфски пивоварни и на заведенията, предлагащи традиционни ястия, от десетилетия насам разпознават и ценят вкуса на „Düsseldorfer Mostert“ като регионален специалитет както от своите преки впечатления, така и по вида на керамичните гърненца за горчица.

В Дюселдорф има два запазили автентичната си атмосфера магазина, където „Düsseldorfer Mostert“ може да се закупи насипно. Голям брой местни потребители ежедневно пълнят с „Düsseldorfer Mostert“ донесените от тях съдове, които най-често представляват керамични гърненца с надпис в традиционен стил.

Като регионален специалитет „Düsseldorfer Mostert“ и до днес е известна отвъд границите на Германия. Още от 1938 г. „Düsseldorfer Mostert“, „Düsseldorfer Senf“ и „Düsseldorfer Tafelsenf“ се изнасят в други европейски държави, както и в страни извън Европа, по-специално в САЩ под наименованието „Genuine Dusseldorf Prepared Mustard“ (Автентична горчица, приготвена в Дюселдорф). Картината на асортимента на изнасяните за САЩ продукти дава представа за това. Дюселдорф е един от малкото градове в света, които могат да се похвалят с богата и дългогодишна традиция в производството на горчица. Така градът е утвърдил славата си на център за производството на горчица и извън пределите на района. Свидетелство за високото реноме на горчичените специалитети от Дюселдорф са запитванията от страна на потребители от цял свят, които продължават и до днес.

Като важна причина за високата репутация на „Düsseldorfer Mostert“ сред потребителите трябва да се отбележи това, че горчиченият специалитет от Дюселдорф, за разлика от други горчичени пасты, произведени извън географския район, не съдържа никакви консерванти.

Икономическа връзка/Значение

Икономическото значение на „Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“ за Дюселдорф и до днес продължава да бъде особено голямо. Широката популярност на „Düsseldorfer Mostert“ проличава ясно от много добрите продажби, отчетени от търговците на дребно с хранителни стоки, месарниците и заведенията за обществено хранене в географския район, в Германия и по света.

Според изчисленията в географския район Дюселдорф ежегодно се приготвят около 65 t „Düsseldorfer Mostert“. Тези годишни показатели сочат, че „Düsseldorfer Mostert“ се радва на висока репутация сред потребителите като типичен регионален специалитет благодарение на своя местен произход и свързаните с него органолептични качества.

Връзка, обусловена от производството/Органолептични качества: От почти 300 години насам местните производители в Дюселдорф произвеждат „Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“ според въведения в Дюселдорф процес на производство. Техните умения, знания и опит, предавани от поколение на поколение, допринасят за географски обусловените органолептични качества на „Düsseldorfer Mostert“.

Препратка към публикуваната спецификация:

Markenblatt (Регистър на марките), Том 07 от 19 февруари 2010 г., част 7с, стр. 2509

(<http://register.dpma.de/DPMAREGISTER/geo/detail.pdfdownload/11252>)

<u>Известие №</u>	Съдържание (<i>продължение</i>)	Страница
2011/C 321/13	Предварително уведомление за концентрация (Дело COMP/M.6376 — ArcelorMittal/ATIC Services) ⁽¹⁾	18
2011/C 321/14	Оттегляне на уведомление за концентрация (Дело COMP/M.6262 — AGRANA/RWA/JV) ⁽¹⁾	19

ДРУГИ АКТОВЕ

Европейска комисия

2011/C 321/15	Публикация на заявка съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни	20
---------------	--	----



⁽¹⁾ Текст от значение за ЕИП

ЦЕНИ ЗА АБОНАМЕНТ ЗА 2011 г. (без ДДС, с включени разходи за стандартна доставка)

Официален вестник на ЕС, серии L + C, единствено на хартиен носител	на 22 официални езика на ЕС	1 100 EUR за годишен абонамент
Официален вестник на ЕС, серии L + C, на хартиен носител + годишно сборно издание на DVD	на 22 официални езика на ЕС	1 200 EUR за годишен абонамент
Официален вестник на ЕС, серия L, единствено на хартиен носител	на 22 официални езика на ЕС	770 EUR за годишен абонамент
Официален вестник на ЕС, серии L + C, месечно издание на DVD (сборно издание)	на 22 официални езика на ЕС	400 EUR за годишен абонамент
Притурка към Официален вестник (серия S — Договори за обществени поръчки и процедури по възлагане), DVD, едно издание на седмица	многоезичен: на 23 официални езика на ЕС	300 EUR за годишен абонамент
Официален вестник на ЕС, серия C — Конкурси	на език(езици) в зависимост от конкурса	50 EUR за годишен абонамент

Абонамент за *Официален вестник на Европейския съюз*, издаван на официалните езици на Европейския съюз, може да се направи за 22 езикови версии. Един абонамент включва сериите L (Законодателство) и C (Информация и известия).

За всяка езикова версия се прави отделен абонамент.

Съгласно Регламент (ЕО) № 920/2005 на Съвета, публикуван в Официален вестник L 156 от 18 юни 2005 г., според който институциите на Европейския съюз временно не са задължени да съставят всички актове на ирландски език и да ги публикуват на този език, изданията на Официален вестник на ирландски език се разпространяват отделно.

Абонаментът за притурката към Официален вестник (серия S — Договори за обществени поръчки и процедури по възлагане) включва всички 23 официални езикови версии в едно общо многоезиково DVD.

Абонатите на *Официален вестник на Европейския съюз* имат право, след заявка, да получат различните приложения към Официален вестник без допълнително заплащане. Информация за публикуването на приложенията се предоставя чрез съобщения за читателите, включени в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Продажби и абонаменти

Абонаментът за различните платени периодични издания, като например *Официален вестник на Европейския съюз*, може да бъде направен чрез всички наши търговски представители.

Списъкът на търговските представители е достъпен на адрес:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_bg.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) предлага директен безплатен достъп до законодателството на Европейския съюз. Този интернет сайт дава възможност за справка с *Официален вестник на Европейския съюз* и включва договорите, законодателството, юриспруденцията и подготвителните законодателни актове.

За подробна информация за Европейския съюз посетете интернет сайта: <http://europa.eu>

