Официален вестник на Европейския съюз

C 203

Издание на български език

Година 61

13 юни 2018 г.

Информация и известия

Съдържание

IV *Информация*

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

Европейска комисия

2018/C 203/01 Обменен курс на еврото 1

2018/C 203/02 Решение за изпълнение на Комисията от 11 юни 2018 година за публикуване в *Официален вестник на Европейския съюз* на единния документ, посочен в член 94, параграф 1, буква г) от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета, и на препратката към публикацията на спецификацията на продукта за наименование в лозаро-винарския сектор [Vijlen (ЗНП)] 2

2018/C 203/03 Междинно актуализиране на корекционните коефициенти, приложими към възнагражденията на длъжностните лица, срочно наетите служители и договорно наетите служители на европейския съюз, служещи в трети държави 13

2018/C 203/04 Известие на Комисията относно текущите лихвени проценти за възстановяване на държавни помощи и референтни ставки/сконтови лихвени проценти за 28 държави членки, приложими от 1 юли 2018 г. *(Публикува се в съответствие с член 10 от Регламент (ЕО) № 794/2004 на Комисията от 21 април 2004 г. (ОВ L 140, 30.4.2004 г., стр. 1))* 15

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ДЪРЖАВИТЕ ЧЛЕНКИ

2018/C 203/05 Информация, която държавите членки съобщават относно забрана на риболовни дейности 16

2018/C 203/06 Информация, която държавите членки съобщават относно забрана на риболовни дейности 16

BG

V *Становища*

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ОБЩАТА ТЪРГОВСКА ПОЛИТИКА

Европейска комисия

2018/C 203/07 Известие за предстоящото изтичане на срока на действие на някои антидъмпингови мерки 17

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

Европейска комисия

2018/C 203/08 Предварително уведомление за концентрация (Дело M.8858 — Boeing/Safran/JV (auxiliary power units)) — Дело кандидат за опростена процедура ([1]) 18

([1]) Текст от значение за ЕИП.

IV

(Информация)

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

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото [1]

12 юни 2018 година

(2018/C 203/01)

1 евро =

	Валута	Обменен курс		Валута	Обменен курс
USD	щатски долар	1,1788	CAD	канадски долар	1,5335
JPY	японска йена	130,03	HKD	хонконгски долар	9,2499
DKK	датска крона	7,4503	NZD	новозеландски долар	1,6781
GBP	лира стерлинг	0,88175	SGD	сингапурски долар	1,5738
SEK	шведска крона	10,1550	KRW	южнокорейски вон	1 272,14
CHF	швейцарски франк	1,1615	ZAR	южноафрикански ранд	15,5183
ISK	исландска крона	125,10	CNY	китайски юан рен-мин-би	7,5496
NOK	норвежка крона	9,4435	HRK	хърватска куна	7,3815
BGN	български лев	1,9558	IDR	индонезийска рупия	16 465,01
CZK	чешка крона	25,652	MYR	малайзийски рингит	4,7121
HUF	унгарски форинт	319,89	PHP	филипинско песо	62,551
PLN	полска злота	4,2754	RUB	руска рубла	73,9972
RON	румънска лея	4,6605	THB	тайландски бат	37,839
TRY	турска лира	5,3762	BRL	бразилски реал	4,3608
AUD	австралийски долар	1,5506	MXN	мексиканско песо	24,2869
			INR	индийска рупия	79,5015

[1] *Източник*: референтен обменен курс, публикуван от Европейската централна банка.

РЕШЕНИЕ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА КОМИСИЯТА

от 11 юни 2018 година

за публикуване в *Официален вестник на Европейския съюз* на единния документ, посочен в член 94, параграф 1, буква г) от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета, и на препратката към публикацията на спецификацията на продукта за наименование в лозаро-винарския сектор

[Vijlen (ЗНП)]

(2018/C 203/02)

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 17 декември 2013 г. за установяване на обща организация на пазарите на селскостопански продукти и за отмяна на регламенти (ЕИО) № 922/72, (ЕИО) № 234/79, (ЕО) № 1037/2001 и (ЕО) № 1234/2007 на Съвета ([1]), и по-специално член 97, параграф 3 от него,

като има предвид, че:

(1) Нидерландия изпрати заявление за защита на наименованието „Vijlen“ в съответствие с част II, дял II, глава I, раздел 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013.

(2) В съответствие с член 97, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 Комисията разгледа заявлението и стигна до заключението, че са спазени условията, предвидени в членове 93—96, член 97, параграф 1 и членове 100, 101 и 102 от посочения регламент.

(3) С цел да се даде възможност за подаване на декларации за възражение в съответствие с член 98 от Регламент (ЕС) № 1308/2013, в *Официален вестник на Европейския съюз* следва да се публикуват единният документ, посочен в член 94, параграф 1, буква г) от същия регламент, както и препратката към публикацията на спецификацията на продукта, направена в хода на предварителната национална процедура за разглеждане на заявлението за защита на наименованието „Vijlen“,

РЕШИ:

Член единствен

Единният документ, изготвен съгласно член 94, параграф 1, буква г) от Регламент (ЕС) № 1308/2013, и препратката към публикацията на спецификацията на продукта във връзка с наименованието „Vijlen“ (ЗНП) са поместени в приложението към настоящото решение.

В съответствие с член 98 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 публикуването на настоящото решение предоставя право на възражение срещу защитата на наименованието, посочено в първата алинея от настоящия член, в срок от два месеца от датата на публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Съставено в Брюксел на 11 юни 2018 година.

За Комисията

Phil HOGAN

Член на Комисията

([1]) ОВ L 347, 20.12.2013 г., стр. 671.

ПРИЛОЖЕНИЕ

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Vijlen“

PDO-NL-02168

Дата на подаване на заявлението: 12.2.2016 г.

1. **Наименование/наименования за регистрация**

Vijlen

2. **Вид географско означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

4. Пенливо вино

5. Качествено пенливо вино

4. **Описание на виното (вината)**

Категория вина 1 „Вино“: червено, с плодов аромат, с плътно тяло

Сортове грозде: червените сортове в списъка със сортовете (съотношението варира в зависимост от годината)

Органолептични характеристики:

Цвят: наситеночервен

Аромат: на червени/черни плодове, с лек нюанс на подправки;

Вкус: плодов, плътен при дегустация

Аналитични характеристики:

Всички характеристики са в съответствие с приложимите определения и ограниченията, посочени в разпоредбите на ЕС/в нидерландските министерски постановления.

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)

— Максимално съдържание на летливи киселини

— Максимално съдържание на общ серен диоксид

— Максимално повишаване на захарното съдържание, намаляване на киселинното съдържание и — при условие че бъде получено разрешение — повишаване на киселинното съдържание

Съдържание на захар: между 0,5 и 12 g/l

Общи аналитични характеристики

Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11,5
Минимална обща киселинност	63,84 meq/l

Категория вина 1 „Вино“: червено, сухо, с наситено плодов аромат, частично отлежало в бъчви

Сортове грозде: червените сортове в списъка със сортовете (съотношението варира в зависимост от годината)

Органолептични характеристики:

Цвят: тъмночервен

Аромат: леки дървесни нотки в съчетание с червени/черни плодове

Вкус: плътна танинова структура с плодов послевкус и плътна структура

Аналитични характеристики:

Всички характеристики са в съответствие с приложимите определения и ограниченията, посочени в разпоредбите на ЕС/в нидерландските министерски постановления.

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)

— Максимално съдържание на летливи киселини

— Максимално съдържание на общ серен диоксид

— Максимално повишаване на захарното съдържание, намаляване на киселинното съдържание и — при условие че бъде получено разрешение — повишаване на киселинното съдържание

Съдържание на захар: между 0,5 и 12 g/l

Общи аналитични характеристики

Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11,5
Минимална обща киселинност	63,84 meq/l

Категория вина 1 „Вино“: червено, сухо, с плътно тяло, отлежало в бъчви

Сортове грозде: червените сортове в списъка със сортовете (съотношението варира в зависимост от годината)

Органолептични характеристики:

Цвят: тъмночервен

Аромат: леки дървесни нотки в съчетание с червени/черни плодове

Вкус: плътна танинова структура, подсилена от дървесината

Аналитични характеристики:

Всички характеристики са в съответствие с приложимите определения и ограниченията, посочени в разпоредбите на ЕС/в нидерландските министерски постановления.

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)

— Максимално съдържание на летливи киселини

— Максимално съдържание на общ серен диоксид

— Максимално повишаване на захарното съдържание, намаляване на киселинното съдържание и — при условие че бъде получено разрешение — повишаване на киселинното съдържание

Съдържание на захар: между 0,5 и 8 g/l

Общи аналитични характеристики

Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	12
Минимална обща киселинност	63,84 meq/l

Категория вина 1 „Вино“: бяло, сухо, с плодов аромат

Сортове грозде: белите сортове в списъка със сортовете (съотношението варира в зависимост от годината)

Органолептични характеристики:

Цвят: бял

Аромат: на зелени, зрели плодове

Вкус: наситено плодов, със свежа и плътна структура

Аналитични характеристики:

Всички характеристики са в съответствие с приложимите определения и ограниченията, посочени в разпоредбите на ЕС/в нидерландските министерски постановления.

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)

— Максимално съдържание на летливи киселини

— Максимално съдържание на общ серен диоксид

— Максимално повишаване на захарното съдържание, намаляване на киселинното съдържание и — при условие че бъде получено разрешение — повишаване на киселинното съдържание

Съдържание на захар: между 1 и 8 g/l

Общи аналитични характеристики

Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	10,5
Минимална обща киселинност	77,14 meq/l

Категория вина 1 „Вино“: бяло, сухо, отлежало в бъчви

Сортове грозде: белите сортове в списъка със сортовете (съотношението варира в зависимост от годината)

Органолептични характеристики:

Цвят: бял

Аромат: на зрели плодове, цветист с леки дървесни нотки

Вкус: наситено плодов, с плътна структура, подсилена от дървесината, плътен финал

Аналитични характеристики:

Всички характеристики са в съответствие с приложимите определения и ограниченията, посочени в разпоредбите на ЕС/в нидерландските министерски постановления.

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)

— Максимално съдържание на летливи киселини

— Максимално съдържание на общ серен диоксид

— Максимално повишаване на захарното съдържание, намаляване на киселинното съдържание и — при условие че бъде получено разрешение — повишаване на киселинното съдържание

Съдържание на захар: между 1 и 8 g/l

Общи аналитични характеристики

Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11,5
Минимална обща киселинност	77,14 meq/l

Категория вина 1 „Вино“: бяло, полусухо, с плодов аромат

Сортове грозде: белите сортове в списъка със сортовете (съотношението варира в зависимост от годината)

Органолептични характеристики:

Цвят: бял

Аромат: на зелени, зрели плодове

Вкус: наситено плодов, леко сладък

Финал: свежо вино с плодов аромат и приятно сладък финал

Аналитични характеристики:

Всички характеристики са в съответствие с приложимите определения и ограниченията, посочени в разпоредбите на ЕС/в нидерландските министерски постановления.

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)

— Максимално съдържание на летливи киселини

— Максимално съдържание на общ серен диоксид

— Максимално повишаване на захарното съдържание, намаляване на киселинното съдържание и — при условие че бъде получено разрешение — повишаване на киселинното съдържание

Съдържание на захар: между 2 и 20 g/l

Общи аналитични характеристики

Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	10,5
Минимална обща киселинност	77,14 meq/l

Категория вина 1 „Вино“: тип „розе“, плътно, с плодов аромат

Сортове грозде: червените сортове в списъка със сортовете (съотношението варира в зависимост от годината)

Органолептични характеристики:

Цвят: бледорозов цвят

Аромат: с лек нюанс на подправки, на червени плодове

Вкус: плодов, но по-плътен при дегустация

Аналитични характеристики:

Всички характеристики са в съответствие с приложимите определения и ограниченията, посочени в разпоредбите на ЕС/в нидерландските министерски постановления.

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)

— Максимално съдържание на летливи киселини

— Максимално съдържание на общ серен диоксид

— Максимално повишаване на захарното съдържание, намаляване на киселинното съдържание и — при условие че бъде получено разрешение — повишаване на киселинното съдържание

Съдържание на захар: между 1 и 12 g/l

Общи аналитични характеристики

Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	10
Минимална обща киселинност	63,84 meq/l

Категория вина 4 „Пенливи вина“: бяло, плътно, с плодов аромат

Сортове грозде: белите сортове в списъка със сортовете (съотношението варира в зависимост от годината)

Органолептични характеристики:

Цвят: бял

Аромат: на зелени, зрели плодове

Вкус: с малки мехурчета, свеж плодов характер с по-плътна структура

Аналитични характеристики:

Всички характеристики са в съответствие с приложимите определения и ограниченията, посочени в разпоредбите на ЕС/в нидерландските министерски постановления.

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)

— Максимално съдържание на летливи киселини

— Максимално съдържание на общ серен диоксид

— Максимално повишаване на захарното съдържание, намаляване на киселинното съдържание и — при условие че бъде получено разрешение — повишаване на киселинното съдържание

Съдържание на захар: между 0 и 22 g/l

Общи аналитични характеристики

Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	10,5
Минимална обща киселинност	79,8 meq/l

Категория вина 4 „Пенливи вина“: тип „розе“, плътно, с плодов аромат

Сортове грозде: червените сортове в списъка със сортовете (съотношението варира в зависимост от годината)

Органолептични характеристики:

Цвят: розов

Аромат: на зрели, червени плодове

Вкус: с малки мехурчета, свеж плодов характер с по-плътна структура

Аналитични характеристики:

Всички характеристики са в съответствие с приложимите определения и ограниченията, посочени в разпоредбите на ЕС/в нидерландските министерски постановления.

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)

— Максимално съдържание на летливи киселини

— Максимално съдържание на общ серен диоксид

— Максимално повишаване на захарното съдържание, намаляване на киселинното съдържание и — при условие че бъде получено разрешение — повишаване на киселинното съдържание

Съдържание на захар: между 0 и 22 g/l

Общи аналитични характеристики

Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	10,5
Минимална обща киселинност	79,8 meq/l

Категория вина 5 „Качествени пенливи вина“: бяло, плътно, с плодов аромат

Сортове грозде: белите сортове в списъка със сортовете (съотношението варира в зависимост от годината)

Органолептични характеристики:

Цвят: бял

Аромат: на зелени, зрели плодове

Вкус: с малки мехурчета, свеж плодов характер с по-плътна структура

Аналитични характеристики:

Всички характеристики са в съответствие с приложимите определения и ограниченията, посочени в разпоредбите на ЕС/в нидерландските министерски постановления.

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)

— Максимално съдържание на летливи киселини

— Максимално съдържание на общ серен диоксид

— Максимално повишаване на захарното съдържание, намаляване на киселинното съдържание и — при условие че бъде получено разрешение — повишаване на киселинното съдържание

Съдържание на захар: между 0 и 22 g/l

Общи аналитични характеристики

Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	10,5
Минимална обща киселинност	79,8 meq/l

Категория вина 5 „Качествени пенливи вина“: тип „розе“, плътно, с плодов аромат

Сортове грозде: червените сортове в списъка със сортовете (съотношението варира в зависимост от годината)

Органолептични характеристики:

Цвят: розов

Аромат: на зрели, червени плодове

Вкус: с малки мехурчета, свеж плодов характер с по-плътна структура

Аналитични характеристики:

Всички характеристики са в съответствие с приложимите определения и ограниченията, посочени в разпоредбите на ЕС/в нидерландските министерски постановления.

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)

— Максимално съдържание на летливи киселини

— Максимално съдържание на общ серен диоксид

— Максимално повишаване на захарното съдържание, намаляване на киселинното съдържание и — при условие че бъде получено разрешение — повишаване на киселинното съдържание

Съдържание на захар: между 0 и 22 g/l

Общи аналитични характеристики

Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	10,5
Минимална обща киселинност	79,8 meq/l

5. **Винопроизводствени практики**

a. ***Основни енологични практики***

Категория вина 1 „Вино“: червено, с плодов аромат, с плътно тяло

Специфична енологична практика: ферментация на пулпата в продължение на най-малко четири дни

Категория вина 1 „Вино“: червено, сухо, с наситено плодов аромат, частично отлежало в бъчви

Специфична енологична практика: ферментация на пулпата в продължение на най-малко четири дни, поне 30 % от виното трябва да е отлежало в съдове от дървесина

Категория вина 1 „Вино“: червено, сухо, с плътно тяло, отлежало в бъчви

Специфична енологична практика: ферментация на пулпата в продължение на най-малко шест дни. Виното трябва да е отлежало в съдове от дървесина и да е съхранявано поне девет месеца в бъчви (най-малко 50 % нова дървесина)

Категория вина 1 „Вино“: бяло, сухо, с плодов аромат

Специфична енологична практика: студена ферментация под 18 °C (изключение за повишаването на температурата в началото на ферментацията и за вина, които не ферментират лесно)

Категория вина 1 „Вино“: бяло, сухо, отлежало в бъчви

Специфична енологична практика: студена ферментация под 18 °C (изключение за повишаването на температурата в началото на ферментацията и за вина, които не ферментират лесно), съхранение поне шест месеца в бъчви, 50 % нова дървесина

Категория вина 1 „Вино“: бяло, полусухо, с плодов аромат

Специфична енологична практика: студена ферментация под 18 °C (изключение за повишаването на температурата в началото на ферментацията и за вина, които не ферментират лесно)

Категория вина 1 „Вино“: тип „розе“, плътно, с плодов аромат

Специфична енологична практика: студена ферментация под 18 °C (изключение за повишаването на температурата в началото на ферментацията и за вина, които не ферментират лесно)

Категория вина 4 „Пенливи вина“: бяло, плътно, с плодов аромат

Специфична енологична практика: студена ферментация под 18 °C (изключение за повишаването на температурата в началото на ферментацията и за вина, които не ферментират лесно), традиционен метод

Категория вина 4 „Пенливи вина“: тип „розе“, плътно, с плодов аромат

Специфична енологична практика: студена ферментация под 18 °C (изключение за повишаването на температурата в началото на ферментацията и за вина, които не ферментират лесно), традиционен метод

Категория вина 5 „Качествени пенливи вина“: бяло, плътно, с плодов аромат

Специфична енологична практика: студена ферментация под 18 °C (изключение за повишаването на температурата в началото на ферментацията и за вина, които не ферментират лесно), традиционен метод

Категория вина 5 „Качествени пенливи вина“: тип „розе“, плътно, с плодов аромат

Специфична енологична практика: студена ферментация под 18 °C (изключение за повишаването на температурата в началото на ферментацията и за вина, които не ферментират лесно), традиционен метод

6. ***Максимални добиви***

Червено Cabernet Cortis

50 hl/ha

Червено Monarch

50 hl/ha

Червено Pinot Noir

50 hl/ha

Червено Pinotin

50 hl/ha

Червено Baron

50 hl/ha

Бяло Souvignier Gris

55 hl/ha

Бяло Johanniter

55 hl/ha

Бяло Solaris

55 hl/ha

Бяло Pinot Gris

55 hl/ha

Бяло Chardonnay

55 hl/ha

Бяло Cabernet Blanc

55 hl/ha

Бяло Muscaris

55 hl/ha

6. **Определен район**

Географският район Vijlen е разположен изцяло в намиращата се на границата между три държави община Vaals в района Vijlen.

Защитеното наименование за произход „Vijlen“ се отнася само за територията на Vijlen с льосова почва в горния слой и три слоя почва, които заедно съставляват тази уникална територия. Освен с льосовата почва, този специфичен район се характеризира със слоеве terra fusca (чернозем), едър речен чакъл и кремъчен елувий.

ЗНП „Vijlen“ обхваща площ от 419 ha.

7. **Основни винени сортове грозде**

Souvignier Gris B

Pinotin N

Muscaris B

Cabernet Blanc B (VB-91-26-1)

Baron N

Solaris

Pinot noir N

Pinot Gris G

Monarch

Johanniter B

Chardonnay B

Cabernet Cortis

8. **Описание на връзката/връзките**

Почва

Географският район на ЗНП „Vijlen“ се характеризира на първо място с „разположена по склоновете почва със съдържание на кремък“, състояща се от кремъчен елувий, както и льос, terra fusca и чакъл, но без стари наноси от река Маас.

Почвата в този район се различава от почвата в географския район Mergelland, където основните елементи са льос, мергел (мека скала) и чакъл от река Маас и в който седиментите от река Маас играят важна роля. Тези седименти от река Маас обаче не са характерни за географския район на ЗНП „Vijlen“. Те се срещат на север от хълмовете (северно от Vijlen). Почвата в този район, чиято еволюция е протекла по различен начин, се характеризира с кремъчен елувий (оставащият разтвор от варовик, състоящ се от смес от силно ерозирал кремък и различни количества глина, глинесто-песъкливо-праховита почва и terra fusca), а също и terra fusca (подобно на кремъчния елувий, това е продукт от ерозията на варовика, но се състои предимно от (тежка) глина с малко или без никакво количество кремък, тъй като произхожда от варовикова скала с ниско съдържание на кремък). Разликата се увеличава още повече от климатичните фактори (по-голямата надморска височина и околните хълмове).

Климат и околна среда

Най-важните характеристики на климата в този район са следните:

— Климатът в района не е толкова пряко повлиян от морето и има повече характеристики, които са типични за континенталния климат (по-малко умерен, отколкото покрай морето, както личи от температурите).

— Лозята се намират на надморска височина от 170 до 220 m над обичайното морско равнище при Амстердам, разположени по южните склонове и заобиколени от хълмове, което създава обособен микроклимат.

— Разположението на лозята на по-голяма надморска височина и фактът, че са заобиколени от долини, често пъти водят до по-високи температури през нощта (по-добро разграждане на киселините).

— Надморската височина означава също, че пада по-малко мъгла, особено през септември и октомври, което води до по-малка влажност, а оттам и до по-малко проблеми с Botrytis.

— Местоположението откъм защитената страна на Айфел и Ардените означава, че районът на ЗНП не страда често от дъжд и градушка.

Аспекти, свързани с човешката дейност (отглеждане и винификация)

За да се постигне положително въздействие върху качеството на отглеждане/винификация на гроздето, са избрани някои решения (човешки аспекти):

— При засаждане се оставят по около два квадратни метра на растение (достатъчно хранителни вещества).

— Използва се метод на отглеждане, осигуряващ добро съотношение между листната маса и гроздовете (достатъчна фотосинтеза), а резитбата на лозите се извършва ръчно (избор на най-добрите миналогодишни леторасти, за да се получи добра листна маса с максимално поглъщане на слънчевата светлина).

— Това се допълва от поддържането на листна зона поне един метър над зоната на гроздовете.

— Премахването на листата от зоната на гроздовете улеснява излагането на слънце и вятър, така че гроздовете да могат да изсъхват по-бързо след влажно време.

— При необходимост гроздовете се прореждат, за да се подобри качеството на останалото грозде.

— Реколтата се прибира ръчно (подбор на гроздето).

— По отношение на винификацията вж. описаните по-горе основни енологични практики.

Причинно-следствена връзка

Причинно-следствената връзка се характеризира със следните отличителни аспекти на района:

Почвата е съставена от уникална комбинация от кремъчен елувий, както и льос, terra fusca и чакъл, но без стари наноси от река Маас.

Кремъчният елувий се среща като единични образувания само в малки области в югоизточната част на Южен Лимбург по границата с Белгия, включително в кънотерциерната полуравнина. По стръмните склонове той е значителна съставка на разположените по склоновете почви със съдържание на кремък. Почвите съдържат голям брой остри кремъчни парчета с големина от 2 до 10 cm.

Само в географския район на ЗНП „Vijlen“ има уникална комбинация от почви с кремъчен елувий/льос, както и terra fusca и чакъл.

Тази почва оказва въздействие върху характеристиките на гроздето, което се отглежда на нея в продължение на доста дълъг вегетационен период (поглъщане на топлина от камъните), и върху влагозадържащите качества на льоса (недопускане на засушаване).

Голямата надморска височина и заобикалящите лозята хълмове означават, че склоновете/платото на лозята имат следните климатични характеристики, които очевидно оказват благоприятно въздействие върху отглежданото грозде (позряло грозде с оглед на захарността/киселинността/вкуса), от което се получават вина с по-плътно тяло и по-силен вкус:

— По-високите температури през нощта осигуряват по-добър метаболизъм на киселините

— По-малко мъгла/роса (спуска се в долините)

— Никакви или съвсем редки силни дъждове/градушка, което се дължи на местоположението откъм защитената страна на Ардените

Вината се създават благодарение на уникална комбинация от сортове и свързаните с тях човешки аспекти (отглеждане/винификация), при което се получават хубави ферментационни смеси от нови и класически сортове.

Освен това тези характеристики на почвата, климата и начина на отглеждане са съчетани с уникална за Нидерландия винификация. Виното се прехвърля по гравитачен път, като се използват четирите изби, разположени една над друга, което намалява необходимостта от изпомпване. След това виното се винифицира в по-малки резервоари, така че да се използват оптимално различните методи за винификация (вж. основните енологични практики) с цел да се произвежда ежегодно вино, което е с по-плътно тяло и изразителен вкус.

Органолептичните и аналитичните характеристики са резултат от съчетанието между почвата, климата и човешките аспекти (отглеждане и винификация), благодарение на които се получават червени вина с плътна танинова структура и бели вина/вина тип „розе“, които са предимно плътни и с плодов аромат.

9. **Основни допълнителни условия**

—

Връзка към спецификацията на продукта

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

Междинно актуализиране на корекционните коефициенти, приложими към възнагражденията на длъжностните лица, срочно наетите служители и договорно наетите служители на европейския съюз, служещи в трети държави ([1])

(2018/C 203/03)

АВГУСТ 2017 г.

Място на работа	Икономически паритет Август 2017 г.	Обменен курс Август 2017 г. (*)	Корекционен коефициент Август 2017 г. (**)
Демократична република Конго	2,811	1,17290	239,7
Кения	99,24	120,970	82,0

(*) 1 EUR = x единици местна валута, с изключение на USD за Демократична република Конго
(**) Брюксел и Люксембург = 100.

СЕПТЕМВРИ 2017 г.

Място на работа	Икономически паритет Септември 2017 г.	Обменен курс Септември 2017 г. (*)	Корекционен коефициент Септември 2017 г. (**)
Египет	9,515	21,1250	45,0
Южна Корея	1 255	1 338,36	93,8

(*) 1 EUR = x единици местна валута
(**) Брюксел и Люксембург = 100.

ОКТОМВРИ 2017 г.

Място на работа	Икономически паритет Октомври 2017 г.	Обменен курс Октомври 2017 г. (*)	Корекционен коефициент Октомври 2017 г. (**)
Беларус	1,686	2,30940	73,0
Бурунди	1 733	2 072,50	83,6
Чили	625,9	740,094	84,6
Никарагуа	23,47	35,8223	65,5
Сиера Леоне	7 794	8 792,31	88,6
Украйна	21,48	30,9958	69,3

(*) 1 EUR = x единици местна валута
(**) Брюксел и Люксембург = 100.

НОЕМВРИ 2017 г.

Място на работа	Икономически паритет Ноември 2017 г.	Обменен курс Ноември 2017 г. (*)	Корекционен коефициент Ноември 2017 г. (**)
Ангола	365,1	185,399	196,9
Аржентина	13,38	20,3094	65,9

([1]) Според Доклада на Евростат от 24 април 2018 г. относно междинното актуализиране на корекционните коефициенти, приложими към възнагражденията на длъжностните лица, срочно наетите служители и договорно наетите служители на Европейския съюз, работещи в делегации извън ЕС, в съответствие с член 64 и приложения X и XI към Правилника за персонала, приложим за длъжностните лица и другите служители на Европейския съюз.
Повече информация можете да намерите на уебсайта на Евростат (http://ec.europa.eu/eurostat > „Data“ > „Database“ > „Economy and finance“ > „Prices“ > „Correction coefficients“).

Място на работа	Икономически паритет Ноември 2017 г.	Обменен курс Ноември 2017 г. (*)	Корекционен коефициент Ноември 2017 г. (**)
Бразилия	3,264	3,77900	86,4
Хондурас	19,30	27,3018	70,7
Мексико	12,63	22,1764	57,0
Судан	16,58	20,7961	79,7
Танзания	1 809	2 635,09	68,7

(*) 1 EUR = x единици местна валута
(**) Брюксел и Люксембург = 100.

ДЕКЕМВРИ 2017 г.

Място на работа	Икономически паритет Декември 2017 г.	Обменен курс Декември 2017 г. (*)	Корекционен коефициент Декември 2017 г. (**)
Беларус	1,786	2,36760	75,4
Египет	10,12	21,1058	47,9
Кения	93,49	122,943	76,0

(*) 1 EUR = x единици местна валута
(**) Брюксел и Люксембург = 100.

ЯНУАРИ 2018 г.

Място на работа	Икономически паритет Януари 2018 г.	Обменен курс Януари 2018 г. (*)	Корекционен коефициент Януари 2018 г. (**)
Чили	657,3	738,750	89,0
Мозамбик	51,71	69,7900	74,1
Украйна	22,79	33,3491	68,3
Западен бряг — Ивицата Газа	4,511	4,15120	108,7

(*) 1 EUR = x единици местна валута
(**) Брюксел и Люксембург = 100.

Известие на Комисията относно текущите лихвени проценти за възстановяване на държавни помощи и референтни ставки/сконтови лихвени проценти за 28 държави членки, приложими от 1 юли 2018 г.

(Публикува се в съответствие с член 10 от Регламент (ЕО) № 794/2004 на Комисията от 21 април 2004 г. (ОВ L 140, 30.4.2004 г., стр. 1))

(2018/C 203/04)

Основни лихвени проценти, изчислени в съответствие със Съобщение на Комисията относно преразглеждане на метода за определяне на референтните и сконтови лихвени проценти (ОВ C 14, 19.1.2008 г., стр. 6). В зависимост от използването на референтния лихвен процент трябва да се прибавят и съответните маржове, както са дефинирани в настоящото съобщение. За сконтовия лихвен процент това означава, че трябва да се добави марж от 100 базисни пункта. Регламент (ЕО) № 271/2008 на Комисията от 30 януари 2008 г. за изменение на Регламент (ЕО) № 794/2004 предвижда, че освен ако не е предвидено друго в специално решение, лихвеният процент за възстановяване на помощта също се изчислява, като се добавят 100 базисни пункта към основния лихвен процент.

Изменените проценти са посочени с получер шрифт.

Предходната таблица е публикувана в ОВ C 165, 14.5.2018 г., стр. 6.

От	До	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.7.2018 г.	…	-0,18	-0,18	**0,54**	-0,18	1,12	-0,18	0,04	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	0,30	**0,13**	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	1,85	-0,18	**2,68**	-0,33	-0,18	-0,18	0,86
1.6.2018 г.	30.6.2018	-0,18	-0,18	0,65	-0,18	**1,12**	-0,18	**0,04**	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	**0,30**	0,09	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	1,85	-0,18	2,21	-0,33	-0,18	-0,18	0,86
1.5.2018 г.	31.5.2018	-0,18	-0,18	0,65	-0,18	0,95	-0,18	0,03	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	0,40	0,09	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	1,85	-0,18	2,21	**-0,33**	-0,18	-0,18	**0,86**
1.4.2018 г.	30.4.2018	-0,18	-0,18	0,65	-0,18	0,95	-0,18	**0,03**	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	**0,40**	0,09	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	1,85	-0,18	2,21	-0,42	-0,18	-0,18	0,73
1.3.2018 г.	31.3.2018	-0,18	-0,18	0,65	-0,18	**0,95**	-0,18	0,02	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	0,54	0,09	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	1,85	-0,18	2,21	-0,42	-0,18	-0,18	0,73
1.2.2018 г.	28.2.2018	-0,18	-0,18	0,65	-0,18	0,75	-0,18	0,02	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	0,54	**0,09**	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	1,85	-0,18	**2,21**	-0,42	-0,18	-0,18	0,73
1.1.2018 г.	31.1.2018	**-0,18**	**-0,18**	**0,65**	**-0,18**	**0,75**	**-0,18**	**0,02**	**-0,18**	**-0,18**	**-0,18**	**-0,18**	**-0,18**	**0,54**	**0,13**	**-0,18**	**-0,18**	**-0,18**	**-0,18**	**-0,18**	**-0,18**	**-0,18**	**1,85**	**-0,18**	**1,89**	**-0,42**	**-0,18**	**-0,18**	**0,73**

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ДЪРЖАВИТЕ ЧЛЕНКИ

Информация, която държавите членки съобщават относно забрана на риболовни дейности

(2018/C 203/05)

В съответствие с член 35, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 1224/2009 на Съвета от 20 ноември 2009 г. за създаване на система за контрол на Съюза за гарантиране на спазването на правилата на общата политика в областта на рибарството ([1]) бе взето решение за забрана на риболовна дейност, както е предвидено в следната таблица:

Дата и час на въвеждане на забраната	21.4.2018 г.
Продължителност	21.4.2018 г. — 31.12.2018 г.
Държава членка	Дания
Запас или група запаси	SRX/03A-C., включително RJN/03A-C., RJH/03A-C. и RJM/03A-C.
Вид	Скатоподобни (*rajiformes*)
Зона	Води на Съюза от зона 3a
Вид(ове) риболовни кораби	—
Референтен номер	09/TQ120

([1]) ОВ L 343, 22.12.2009 г., стр. 1.

Информация, която държавите членки съобщават относно забрана на риболовни дейности

(2018/C 203/06)

В съответствие с член 35, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 1224/2009 на Съвета от 20 ноември 2009 г. за създаване на система за контрол на Съюза за гарантиране на спазването на правилата на общата политика в областта на рибарството ([1]) бе взето решение за забрана на риболовна дейност, както е предвидено в следната таблица:

Дата и час на въвеждане на забраната	14.5.2018 г.
Продължителност	14.5.2018 г. — 31.12.2018 г.
Държава членка	Португалия
Запас или група запаси	BUM/ATLANT
Вид	Син марлин (*Makaira nigricans*)
Зона	Атлантически океан
Вид(ове) риболовни кораби	—
Референтен номер	10/TQ120

([1]) ОВ L 343, 22.12.2009 г., стр. 1.

V

(Становища)

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ОБЩАТА ТЪРГОВСКА ПОЛИТИКА

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Известие за предстоящото изтичане на срока на действие на някои антидъмпингови мерки

(2018/C 203/07)

1. Както е предвидено в член 11, параграф 2 от Регламент (ЕС) 2016/1036 на Европейския парламент и на Съвета от 8 юни 2016 г. за защита срещу дъмпингов внос от страни, които не са членки на Европейския съюз [1], Комисията уведомява, че освен ако не бъде започнат преглед в съответствие с изложената по-нататък процедура, срокът на действие на долупосочените антидъмпингови мерки ще изтече на датата, посочена в таблицата по-долу.

2. **Процедура**

Производителите от Съюза могат да подадат писмено искане за преглед. Искането трябва да съдържа достатъчно доказателства, че изтичането на срока на действие на мерките по всяка вероятност ще доведе до продължаване или повторно възникване на дъмпинга и вредата от него. Ако Комисията вземе решение да извърши преглед на съответните мерки, на вносителите, износителите, представителите на държавата на износ и на производителите от Съюза ще бъде предоставена възможност да изпратят допълнителна информация, да опровергаят или да изразят становище по въпросите, изложени в искането за преглед.

3. **Срок**

На горното основание производителите от Съюза могат да подадат писмено искане за преглед, което трябва да бъде получено от Европейската комисия, Directorate-General for Trade (Unit H-1), CHAR 4/39, 1049 Brussels, Белгия [2] след публикуването на настоящото известие, но не по-късно от три месеца преди датата, посочена в таблицата по-долу.

4. Настоящото известие се публикува в съответствие с член 11, параграф 2 от Регламент (ЕС) 2016/1036.

Продукт	Държава(и) на произход или износ	Мерки	Позоваване	Дата на изтичане на срока на действие [1]
Манганови диоксиди	Южна Африка	Антидъмпингово мито	Регламент за изпълнение (ЕС) № 191/2014 на Съвета от 24 февруари 2014 г. за налагане на окончателно антидъмпингово мито върху вноса на определени манганови диоксиди с произход от Република Южна Африка след преразглеждане с оглед на изтичане на срока на действие на мерките съгласно член 11, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 1225/2009 (ОВ L 59, 28.2.2014 г., стр. 7)	1.3.2019 г.

[1] Срокът на действие на мярката изтича в полунощ на датата, посочена в тази колона.

[1] ОВ L 176, 30.6.2016 г., стр. 21.
[2] TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Предварително уведомление за концентрация

(Дело M.8858 — Boeing/Safran/JV (auxiliary power units))

Дело кандидат за опростена процедура

(текст от значение за ЕИП)

(2018/C 203/08)

1. На 5 юни 2018 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ([1]).

Настоящото уведомление засяга следните предприятия:

— предприятие The Boeing Company („Boeing“, САЩ),

— предприятие Safran S. A. („Safran“, Франция),

— предприятие JV LLC (САЩ).

Предприятие Boeing и предприятие Safran придобиват по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) и член 3, параграф 4 от Регламента за сливанията съвместен контрол над новосъздадено съвместно предприятие (JV LLC).

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове/акции в новосъздадено дружество, представляващо съвместно предприятие

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

— за предприятие Boeing: проектиране, производство и продажба на търговски самолети и системи за защита, космически системи и системи за сигурност в световен мащаб. Освен това Boeing предоставя услуги за следпродажбено обслужване за пазара в сектора на въздухоплаването;

— за предприятие Safran: проектиране, производство и продажба на космически системи, самолетно оборудване и системи за защита в световен мащаб. Неговите продукти включват двигатели за самолети и космически кораби, електрически системи и бордови системи за търговски и регионални въздухоплавателни средства и въздухоплавателни средства за бизнес цели. Освен това Safran предоставя услуги за следпродажбено обслужване за продаваното от него оборудване;

— за предприятие JV LLC: проектиране, производство и доставка на спомагателни силови установки („APU“) за използване в търговски въздухоплавателни средства. JV LLC ще предоставя също така услуги по поддръжка, ремонт и основен ремонт и резервни части за APU системи.

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

В съответствие с Известието на Комисията относно опростена процедура за разглеждане на някои концентрации съгласно Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ([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 сделка.

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Моля, винаги посочвайте следния референтен номер:

M.8858 — Boeing/Safran/JV (auxiliary power units)

([1]) ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1 (Регламент за сливанията).
([2]) ОВ C 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

Забележки могат да се изпращат до Комисията по факс, по електронна поща или по пощата. Моля, използвайте координатите за връзка по-долу:

Електронна поща: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Факс +32 22964301

Пощенски адрес:

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

ISSN 1977-0855 (електронно издание)
ISSN 1830-365X (печатно издание)

Служба за публикации на Европейския съюз
2985 Люксембург
ЛЮКСЕМБУРГ

BG