

# Diario Oficial

## de la Unión Europea

C 321



Edición  
en lengua española

### Comunicaciones e informaciones

54° año  
4 de noviembre de 2011

Número de información      Sumario      Página

#### II Comunicaciones

COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

##### Comisión Europea

2011/C 321/01      No oposición a una concentración notificada (Asunto COMP/M.6356 — GE/IR/UEC/JV) <sup>(1)</sup> ..... 1

#### IV Información

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

##### Comisión Europea

2011/C 321/02      Tipo de interés aplicado por el Banco Central Europeo a sus principales operaciones de refinanciación: 1,5 % a 1 de noviembre de 2011 — Tipo de cambio del euro ..... 2

2011/C 321/03      Tipo de cambio del euro ..... 3

2011/C 321/04      Tipo de cambio del euro ..... 4

# ES

Precio:  
3 EUR

<sup>(1)</sup> Texto pertinente a efectos del EEE

(continúa al dorso)

## INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

2011/C 321/05	Comunicación de la Comisión con arreglo al artículo 16, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 1008/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre normas comunes para la explotación de servicios aéreos en la Comunidad — Obligaciones de servicio público respecto a servicios aéreos regulares .....	5
2011/C 321/06	Comunicación de la Comisión con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento (CE) n° 1008/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre normas comunes de explotación de servicios aéreos en la Comunidad — Licitación para la explotación de servicios aéreos regulares de conformidad con las obligaciones de servicio público .....	6
2011/C 321/07	Información comunicada por los Estados miembros en relación con el cierre de pesquerías .....	7

V *Anuncios*

## PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

**Comisión Europea**

2011/C 321/08	Convocatoria de propuestas — EACEA/24/11 — MEDIA 2007 — Desarrollo, distribución, promoción y formación — i2i Audiovisual .....	8
2011/C 321/09	Convocatoria de propuestas — EACEA/25/11 — Tempus IV — Reforma de la educación superior a través de la cooperación universitaria internacional .....	11

## PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

**Comisión Europea**

2011/C 321/10	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto COMP/M.6393 — Astrium Holding/Vizada Group) <sup>(1)</sup> .....	15
2011/C 321/11	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto COMP/M.6378 — C1000/SdB Supermarket) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado <sup>(1)</sup> .....	16
2011/C 321/12	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto COMP/M.6394 — Gilde/Eismann) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado <sup>(1)</sup> .....	17



<sup>(1)</sup> Texto pertinente a efectos del EEE

(véase la página 3 de cubierta)

## II

*(Comunicaciones)*

## COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

## COMISIÓN EUROPEA

**No oposición a una concentración notificada****(Asunto COMP/M.6356 — GE/IR/UEC/JV)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2011/C 321/01)

El 27 de octubre de 2011, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado común. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b) del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
  - en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) con el número de documento 32011M6356. EUR-Lex da acceso al Derecho comunitario en línea.
-

## IV

(Información)

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y  
ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN EUROPEA

**Tipo de interés aplicado por el Banco Central Europeo a sus principales operaciones de  
refinanciación <sup>(1)</sup>:**

**1,5 % a 1 de noviembre de 2011**

**Tipo de cambio del euro <sup>(2)</sup>**

**1 de noviembre de 2011**

(2011/C 321/02)

**1 euro =**

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,3627	AUD	dólar australiano	1,3237
JPY	yen japonés	106,58	CAD	dólar canadiense	1,3855
DKK	corona danesa	7,4414	HKD	dólar de Hong Kong	10,592
GBP	libra esterlina	0,85515	NZD	dólar neozelandés	1,7152
SEK	corona sueca	9,0625	SGD	dólar de Singapur	1,7402
CHF	franco suizo	1,2174	KRW	won de Corea del Sur	1 529,33
ISK	corona islandesa		ZAR	rand sudafricano	11,1484
NOK	corona noruega	7,758	CNY	yuan renminbi	8,6613
BGN	lev búlgaro	1,9558	HRK	kuna croata	7,501
CZK	corona checa	25,03	IDR	rupia indonesia	12 121,45
HUF	forint húngaro	309,48	MYR	ringgit malayo	4,2525
LTL	litas lituana	3,4528	PHP	peso filipino	58,289
LVL	lats letón	0,7037	RUB	rublo ruso	42,14
PLN	zloty polaco	4,4774	THB	baht tailandés	42,162
RON	leu rumano	4,3528	BRL	real brasileño	2,3945
TRY	lira turca	2,4508	MXN	peso mexicano	18,6867
			INR	rupia india	67,154

<sup>(1)</sup> Tipo aplicado a la más reciente operación llevada a cabo antes del día indicado. En el caso de una licitación con tipo variable, el tipo de interés es el índice marginal.

<sup>(2)</sup> Fuente: tipo de cambio de referencia publicado por el Banco Central Europeo.

**Tipo de cambio del euro <sup>(1)</sup>****2 de noviembre de 2011**

(2011/C 321/03)

**1 euro =**

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,3809	AUD	dólar australiano	1,3303
JPY	yen japonés	107,78	CAD	dólar canadiense	1,3977
DKK	corona danesa	7,441	HKD	dólar de Hong Kong	10,7303
GBP	libra esterlina	0,8619	NZD	dólar neozelandés	1,7387
SEK	corona sueca	9,073	SGD	dólar de Singapur	1,7587
CHF	franco suizo	1,2166	KRW	won de Corea del Sur	1 547,96
ISK	corona islandesa		ZAR	rand sudafricano	11,0139
NOK	corona noruega	7,7585	CNY	yuan renminbi	8,7785
BGN	lev búlgaro	1,9558	HRK	kuna croata	7,499
CZK	corona checa	25,145	IDR	rupia indonesia	12 331,89
HUF	forint húngaro	305,36	MYR	ringgit malayo	4,325
LTL	litas lituana	3,4528	PHP	peso filipino	59,097
LVL	lats letón	0,703	RUB	rublo ruso	42,135
PLN	zloty polaco	4,3725	THB	baht tailandés	42,504
RON	leu rumano	4,348	BRL	real brasileño	2,4
TRY	lira turca	2,4528	MXN	peso mexicano	18,6495
			INR	rupia india	67,92

<sup>(1)</sup> Fuente: tipo de cambio de referencia publicado por el Banco Central Europeo.

**Tipo de cambio del euro <sup>(1)</sup>****3 de noviembre de 2011**

(2011/C 321/04)

**1 euro =**

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,3773	AUD	dólar australiano	1,3215
JPY	yen japonés	107,33	CAD	dólar canadiense	1,3874
DKK	corona danesa	7,4411	HKD	dólar de Hong Kong	10,7009
GBP	libra esterlina	0,85930	NZD	dólar neozelandés	1,7325
SEK	corona sueca	9,0272	SGD	dólar de Singapur	1,7464
CHF	franco suizo	1,2156	KRW	won de Corea del Sur	1 550,10
ISK	corona islandesa		ZAR	rand sudafricano	10,8292
NOK	corona noruega	7,7210	CNY	yuan renminbi	8,7544
BGN	lev búlgaro	1,9558	HRK	kuna croata	7,4997
CZK	corona checa	24,911	IDR	rupia indonesia	12 351,18
HUF	forint húngaro	302,90	MYR	ringgit malayo	4,3171
LTL	litas lituana	3,4528	PHP	peso filipino	59,421
LVL	lats letón	0,7029	RUB	rublo ruso	42,1525
PLN	zloty polaco	4,3463	THB	baht tailandés	42,311
RON	leu rumano	4,3523	BRL	real brasileño	2,3675
TRY	lira turca	2,4230	MXN	peso mexicano	18,3560
			INR	rupia india	67,6870

<sup>(1)</sup> Fuente: tipo de cambio de referencia publicado por el Banco Central Europeo.

## INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

**Comunicación de la Comisión con arreglo al artículo 16, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 1008/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre normas comunes para la explotación de servicios aéreos en la Comunidad**

**Obligaciones de servicio público respecto a servicios aéreos regulares**

(2011/C 321/05)

Estado miembro	Grecia
Ruta afectada	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Atenas–Astipalea</li> <li>— Atenas–Ikaria</li> <li>— Atenas–Leros</li> <li>— Atenas–Milos</li> <li>— Salónica–Samos</li> <li>— Salónica–Quíos</li> <li>— Limnos–Mitilene–Quíos–Samos–Rodas</li> <li>— Rodas–Karpáthos–Kasos–Sitía</li> <li>— Alexandroupolis–Sitía</li> <li>— Aktio–Sitía</li> <li>— Atenas–Citera</li> <li>— Atenas–Naxos</li> <li>— Atenas–Paros</li> <li>— Atenas–Karpáthos</li> <li>— Atenas–Sitía</li> <li>— Atenas–Skiathos</li> <li>— Salónica–Corfú</li> <li>— Rodas–Kos–Kalimnos–Leros–Astipalea</li> <li>— Corfú–Aktio–Cefalonia–Zante–Citera</li> <li>— Atenas–Kalimnos</li> <li>— Salónica–Kalamata</li> <li>— Atenas–Skiros</li> <li>— Salónica–Skiros</li> <li>— Rodas–Kastellorizo</li> </ul>
Fecha de entrada en vigor de las obligaciones	A partir del 1 de abril de 2012
Dirección de la que puede obtenerse gratuitamente el texto de la convocatoria de ofertas y cualquier otra información o documentación en relación con las obligaciones de servicio público	<p>Servicio de Aviación Civil  Dirección General de transporte aéreo  Dirección de Operaciones Aéreas  Sección B  Vasileos Georgíou 1  166 04 Elliniko  GREECE</p> <p>Tel. +30 2108916149 / 2108916121  Fax +30 2108947132  Internet: <a href="http://www.hcaa.gr">http://www.hcaa.gr</a></p>

**Comunicación de la Comisión con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento (CE) nº 1008/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre normas comunes de explotación de servicios aéreos en la Comunidad**

**Licitación para la explotación de servicios aéreos regulares de conformidad con las obligaciones de servicio público**

(2011/C 321/06)

Estado miembro	Grecia
Ruta afectada	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Atenas–Astipalea</li> <li>— Atenas–Ikaria</li> <li>— Atenas–Leros</li> <li>— Atenas–Milos</li> <li>— Salónica–Samos</li> <li>— Salónica–Quíos</li> <li>— Limnos–Mitilene–Quíos–Samos–Rodas</li> <li>— Rodas–Karpathos–Kasos–Sitía</li> <li>— Alexandroupolis–Sitía</li> <li>— Aktio–Sitía</li> <li>— Atenas–Citera</li> <li>— Atenas–Naxos</li> <li>— Atenas–Paros</li> <li>— Atenas–Karpathos</li> <li>— Atenas–Sitía</li> <li>— Atenas–Skiathos</li> <li>— Salónica–Corfú</li> <li>— Rodas–Kos–Kalimnos–Leros–Astipalea</li> <li>— Corfú–Aktio–Cefalonia–Zante–Citera</li> <li>— Atenas–Kalimnos</li> <li>— Salónica–Kalamata</li> <li>— Atenas–Skiros</li> <li>— Salónica–Skiros</li> <li>— Rodas–Kastellorizo</li> </ul>
Período de validez del contrato	1 de abril de 2012 a 31 de marzo de 2016
Plazo para la presentación de ofertas	61 días después de la fecha de publicación del anuncio de conformidad con las obligaciones de servicio público
Dirección en la que puede obtenerse gratuitamente el texto de la convocatoria y cualquier otra información o documentación relacionada con la licitación y con la obligación de servicio público	<p>Servicio de Aviación Civil  Dirección General de transporte aéreo  Dirección de Operaciones Aéreas  Sección B  Vassileos Georgiou 1  166 04 Elliniko  GREECE</p> <p>Tel. +30 2108916149 / 2108916121  Fax +30 2108947132  Internet: <a href="http://www.hcaa.gr">http://www.hcaa.gr</a></p>

**Información comunicada por los Estados miembros en relación con el cierre de pesquerías**

(2011/C 321/07)

De conformidad con el artículo 35, apartado 3, del Reglamento (CE) nº 1224/2009 del Consejo, de 20 de noviembre de 2009, por el que se establece un régimen comunitario de control para garantizar el cumplimiento de las normas de la política pesquera común <sup>(1)</sup>, se ha decidido el cierre de la pesquería contemplada en el siguiente cuadro:

Fecha y hora del cierre	28.9.2011
Duración	28.9.2011-31.12.2011
Estado miembro	Letonia
Población o grupo de poblaciones	PRA/N3L.
Especie	Gamba nórdica ( <i>Pandalus borealis</i> )
Zona	NAFO 3L
Tipos de buques pesqueros	—
Número de referencia	—

Enlace a la página web de la decisión del Estado miembro:

[http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing\\_rules/tacs/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_en.htm)

---

<sup>(1)</sup> DO L 343 de 22.12.2009, p. 1.

## V

*(Anuncios)*

## PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

## COMISIÓN EUROPEA

## CONVOCATORIA DE PROPUESTAS — EACEA/24/11

## MEDIA 2007 — Desarrollo, distribución, promoción y formación

**i2i Audiovisual**

(2011/C 321/08)

**1. Objetivos y descripción**

La presente convocatoria de propuestas se basa en la Decisión nº 1718/2006/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de noviembre de 2006, relativa a la aplicación de un programa de apoyo al sector audiovisual europeo (MEDIA 2007).

Entre las medidas previstas en la citada decisión figura el desarrollo de proyectos de producción.

El apoyo tiene por objeto facilitar el acceso de las empresas de producción europeas a la financiación concedida por las instituciones de crédito, y las instituciones financieras, mediante la cofinanciación de una parte del coste de las partidas siguientes:

- seguros para producciones audiovisuales: Módulo 1 — Intervención en la partida «Seguro» de un presupuesto de producción,
- garantía de buen fin para la producción de una obra audiovisual: Módulo 2 — Intervención en la partida «Garantía de buen fin» de un presupuesto de producción,
- crédito financiero para la producción de una obra audiovisual: Módulo 3 — Intervención en la partida «Gastos financieros» de un presupuesto de producción.

**2. Candidatos admisibles**

El presente anuncio está destinado a las empresas europeas cuyas actividades contribuyen a la realización de los objetivos mencionados, en particular a las empresas de producción audiovisual independientes.

Los candidatos deben estar establecidos en uno de los países siguientes:

- los 27 países de la Unión Europea,
- los países de la EEE,
- Suiza y Croacia.

**3. Acciones admisibles**

La obra audiovisual propuesta:

- debe ser una obra de ficción, animación o un documental creativo y debe estar producida mayoritariamente por empresas establecidas en uno de los países que participan en el Programa MEDIA,

- en su producción, debe participar un número significativo de profesionales nacionales de los Estados que participan en el Programa MEDIA o residentes en los mismos.

La duración máxima de los proyectos es de 30 meses.

La presente convocatoria de propuestas se aplica únicamente a los proyectos que comiencen entre el 1 julio 2011 y el 6 junio 2012.

#### 4. Criterios de adjudicación

Las candidaturas y/o los proyectos admisibles se evaluarán en función de los siguientes criterios:

1. Proyectos que cuenten con apoyo en el marco del Programa MEDIA para el desarrollo de proyectos individuales en el caso de los países grandes y/o de catálogos de proyectos en el caso de los países con escasa capacidad audiovisual: 25 puntos.
2. Proyectos que cuenten con un crédito de financiación: Puntuación máxima 25.
  - 2.1. Contrato de crédito: 20 puntos.
  - 2.2. Emitido por una institución comunitaria crediticia y/o financiera, radicada en un país diferente al de la empresa de producción solicitante: 5 puntos.
3. Proyectos presentados por países con escasa capacidad audiovisual: 25 puntos.
4. Proyectos de Estados miembros que se hayan incorporado a la Unión Europea en 2004 o más tarde (Bulgaria, Chipre, República Checa, Estonia, Hungría, Letonia, Lituania, Malta, Polonia, Rumanía, Eslovaquia, Eslovenia) y Croacia: 15 puntos.
5. Proyectos que tengan una dimensión europea: coproducción en la que intervenga más de un país participante en el Programa MEDIA: Puntuación máxima 10.
  - 5.1. Acuerdo de Coproducción: 5 puntos.
  - 5.2. Coproductores de Estados miembros que se hayan incorporado a la Unión Europea en 2004 o más tarde y Croacia: 2 puntos por coproductor.
  - 5.3. Coproductor (es) de países con alta capacidad audiovisual/países con baja capacidad audiovisual: 1 punto por coproductor.
  - 5.4. Coproductor (es) de países no participantes en el Programa MEDIA: 0,5 puntos por coproductor.

Dentro de los límites del presupuesto disponible, se concederá una contribución financiera a los proyectos que hayan obtenido la puntuación más alta de acuerdo con los criterios mencionados anteriormente.

En el caso de que, una vez finalizado el proceso anterior, varios proyectos obtuvieran la misma puntuación, se aplicará el criterio siguiente sólo a dichos proyectos:

Potencial de distribución internacional: 10 puntos.

- cobertura geográfica de distribución a escala mundial incluida en el acuerdo: 10 puntos,

- cobertura geográfica de distribución no nacional incluida en el acuerdo: 5 puntos.

Los proyectos que incluyan un acuerdo de distribución a escala mundial recibirán un máximo de 10 puntos.

#### 5. Presupuesto

El presupuesto total estimado destinado a la cofinanciación de proyectos asciende a 3 millones de EUR. La contribución financiera no podrá superar el 50 %-60 % de los costes subvencionables. El importe de la ayuda oscila entre 5 000 y 50 000 EUR. El importe máximo de la ayuda será de 50 000 EUR por proyecto.

## 6. Plazo para la presentación de solicitudes

Las fechas límite para la presentación de las candidaturas serán las siguientes:

- el **6 de Enero de 2012**, para los proyectos que se inicien, como muy pronto, el 1 de Julio de 2011,
- el **6 de Junio de 2012**, para los proyectos que se inicien, como muy pronto, el 1 de Diciembre de 2011.

Las solicitudes deben enviarse a la siguiente dirección:

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

Sólo se aceptarán las solicitudes presentadas en el formulario apropiado, debidamente cumplimentadas, fechadas y firmadas por la persona capacitada para suscribir compromisos jurídicamente vinculantes en nombre del organismo solicitante.

No se aceptarán las solicitudes presentadas por fax o correo electrónico.

## 7. Información completa

El texto completo de las líneas directrices, así como los formularios de candidatura, están disponibles en el sitio

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

Las solicitudes deberán respetar obligatoriamente las disposiciones del texto completo, presentarse en el formulario previsto a tal fin y contener la totalidad de los anexos y de las informaciones exigidas.

---

**CONVOCATORIA DE PROPUESTAS — EACEA/25/11****Tempus IV — Reforma de la educación superior a través de la cooperación universitaria internacional**

(2011/C 321/09)

**1. Objetivos y descripción**

La cuarta fase del programa Tempus abarca el período 2007-2013.

El objetivo global del Programa será apoyar la modernización de la enseñanza superior en los países socios del entorno de la Unión Europea (UE). El programa Tempus promueve la cooperación institucional centrándose en la reforma y la modernización de los sistemas de enseñanza superior de los países asociados. Tempus contribuye a la creación de un marco de cooperación en el ámbito de la enseñanza superior entre la UE y los países asociados de su entorno inmediato. En particular, el programa contribuirá a promover la convergencia voluntaria con la evolución de la UE en el ámbito de la educación superior derivada de la Estrategia Europa 2020, del marco estratégico para la cooperación europea en el ámbito de la educación y la formación (ET 2020) y del proceso de Bolonia.

El objetivo de esta convocatoria de propuestas consiste en promover la cooperación multilateral entre instituciones, autoridades y organizaciones de educación superior de los Estados miembros de la UE y de los países socios y se centra en la reforma y la modernización de la educación superior.

La Agencia Ejecutiva en el Ámbito Educativo, Audiovisual y Cultural (en adelante «la Agencia»), actúa por delegación de la Comisión Europea (en adelante «la Comisión») y es responsable de la gestión de la presente convocatoria de propuestas.

**2. Candidatos admisibles**

Para poder optar a la concesión de una subvención, los solicitantes deberán ser personas jurídicas («entidades jurídicas») establecidas legalmente durante más de cinco años en la UE o en los países socios de Tempus.

Los solicitantes de Proyectos conjuntos deberán ser instituciones de educación superior reconocidas por el Estado, públicas o privadas, asociaciones, organizaciones o redes de instituciones de educación superior dedicadas a la promoción, mejora y reforma de la educación superior.

Los solicitantes de Medidas estructurales deberán ser personas jurídicas tal y como se estipula anteriormente para los proyectos conjuntos, u organizaciones nacionales o internacionales de rectores, profesores o estudiantes.

En el programa Tempus pueden participar una gran variedad de instituciones y organizaciones, desde instituciones y organizaciones de enseñanza superior a instituciones y organizaciones no académicas, como organizaciones no gubernamentales, empresas, industrias y autoridades públicas.

Estas instituciones y organizaciones deberán tener su sede en uno de los siguientes grupos de países admisibles:

- los veintisiete Estados miembros de la Unión Europea,
- cuatro países de la región de los Balcanes Occidentales: Albania, Bosnia y Herzegovina, Montenegro, Serbia así como Kosovo <sup>(1)</sup>,
- diecisiete países de las zonas de vecindad meridional y oriental de la Unión Europea: Argelia, Egipto, Israel, Jordania, Líbano, Libia, Marruecos, territorios palestinos, Siria, Túnez, Armenia, Azerbaiyán, Bielorrusia, Georgia, Moldavia, la Federación de Rusia y Ucrania,
- cinco Repúblicas de Asia Central: Kazajistán, Kirguistán, Tayikistán, Turkmenistán y Uzbekistán.

<sup>(1)</sup> De acuerdo con la Resolución del Consejo de Seguridad de Naciones Unidas 1244/1999.

### 3. Actividades admisibles

Los dos instrumentos principales de cooperación en el marco de la presente convocatoria Tempus son:

- proyectos conjuntos: se trata de proyectos que adoptan un enfoque ascendente y que están encaminados a la modernización y la reforma a nivel institucional (universidades). Los proyectos conjuntos tienen como objetivo la transferencia de conocimientos entre universidades, organizaciones e instituciones de la UE y de los países socios, así como entre entidades de los países socios, cuando proceda,
- medidas estructurales: proyectos que aspiran a contribuir al desarrollo y la reforma de los sistemas de educación superior de los países asociados, potenciar su calidad y pertinencia e incrementar su grado de convergencia voluntaria con la evolución a nivel de la UE. Las medidas estructurales se concretarán en intervenciones destinadas a apoyar la reforma estructural de los sistemas de educación superior y la elaboración del marco estratégico a nivel nacional.

Por la presente convocatoria, los proyectos nacionales y en los que participan varios países podrán financiarse:

Los proyectos nacionales deben observar las prioridades nacionales que se establezcan en el marco de un estrecho diálogo entre las delegaciones de la Unión Europea y las autoridades competentes de los países socios.

- Para los proyectos nacionales, las propuestas deberán presentarlas agrupaciones de instituciones que incluyan:
  - al menos tres instituciones de enseñanza superior de un país socio (en el caso de Montenegro y Kosovo, debido al reducido tamaño del sector de la enseñanza superior, bastará con una universidad),
  - al menos tres instituciones de enseñanza superior de la UE, cada una procedente de un Estado miembro diferente de la UE.

Los proyectos en los que participen varios países deben observar las prioridades regionales basadas en la política de la UE en materia de cooperación con las regiones de los países socios tal y como se han señalado en sus documentos estratégicos relativos a los países vecinos <sup>(1)</sup>, los países en fase de preadhesión a la UE <sup>(2)</sup> y los de Asia Central <sup>(3)</sup>, y que son comunes a todos los países socios dentro de una región específica o abordan una prioridad nacional común a cada uno de los países socios participantes.

- Para los proyectos en los que participan varios países, las propuestas deberán presentarse por grupos de instituciones que incluyan:
  - al menos dos instituciones de enseñanza superior, de cada uno de los países socios participantes (mínimo dos países socios) involucrados en la propuesta (a excepción de Kosovo y Montenegro, en cuyo caso el requisito es una institución de enseñanza superior de cada uno),
  - al menos tres instituciones de enseñanza superior, cada una procedente de un diferente Estado miembro de la UE.

En el caso de las medidas estructurales, se requiere una condición adicional: El Ministerio o Ministerios responsables de de Educación (Superior) del país o países socios deberán participar en calidad de socios.

La duración máxima de los proyectos será de veinticuatro o treinta y seis meses. Se espera que el período de admisibilidad de los gastos se inicie el 15 de octubre de 2012.

<sup>(1)</sup> El Reglamento (CE) n° 1638/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo de 24 de octubre de 2006 por el que se establecen las disposiciones generales relativas a la creación de un Instrumento Europeo de Vecindad y Asociación; [http://ec.europa.eu/world/enp/pdf/oj\\_1310\\_es.pdf](http://ec.europa.eu/world/enp/pdf/oj_1310_es.pdf)

<sup>(2)</sup> El Reglamento (CE) n° 1085/2006 de 17 de julio de 2006 por el que se establece un Instrumento de Preadhesión (IPA); [http://ec.europa.eu/europeaid/work/procedures/legislation/legal\\_bases/documents/pre-accession\\_es.pdf](http://ec.europa.eu/europeaid/work/procedures/legislation/legal_bases/documents/pre-accession_es.pdf)

<sup>(3)</sup> El Reglamento (CE) n° 1905/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo de 18 de diciembre de 2006 por el que se establece un Instrumento de Financiación de la Cooperación al Desarrollo (DCI); <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:378:0041:0071:ES:PDF>

#### 4. Criterios de adjudicación

Las solicitudes admisibles de proyectos conjuntos y medidas estructurales serán evaluadas por expertos externos independientes con arreglo a los siguientes criterios de adjudicación:

- la claridad y coherencia de los objetivos del proyecto; relevancia de los mismos para las reformas de la enseñanza superior en los países socios, su repercusión en dichas reformas, en las instituciones o en los sistemas del país asociado; y adherencia a las prioridades nacionales o regionales identificadas para el país/la región (25 % de la puntuación total),
- la calidad de la asociación: capacidad, especialización reconocida y competencias necesarias para llevar a efecto todos los aspectos del programa de trabajo, distribución adecuada de tareas, comunicación y cooperación efectivas (20 % de la puntuación total),
- la calidad del contenido del proyecto y de la metodología aplicada incluidas, entre otras, la idoneidad de los resultados de los proyectos y las actividades relacionadas en consonancia con la finalidad del proyecto y sus objetivos específicos, la capacidad demostrada de planificación lógica y correcta (matriz del marco lógico y plan de trabajo), el control de calidad previsto y el seguimiento y gestión del proyecto (indicadores y criterios de referencia) (25 % de la puntuación total),
- la sostenibilidad o repercusión duradera del proyecto en las instituciones, los grupos destinatarios y el sistema de enseñanza superior, incluida la difusión y aprovechamiento de las actividades y los resultados del proyecto (15 % de la puntuación total),
- el presupuesto y la rentabilidad, incluida la planificación del personal respetando las tarifas diarias de los salarios, la adquisición de equipos apropiados, el uso eficiente de los períodos de movilidad, la distribución apropiada de los recursos, y la viabilidad de la acción con el presupuesto indicado (15 % de la puntuación total).

#### 5. Presupuesto

La dotación que a título indicativo se concederá para la cofinanciación de los proyectos contemplados en la presente convocatoria asciende a 78,1 millones EUR (más una dotación complementaria de 12,5 millones de EUR para las propuestas relativas a los países asociados a Tempus en la zona limítrofe meridional y oriental de la UE, bajo reserva de la adopción de la correspondiente decisión financiera de la Comisión Europea tras la reciente revisión de la política europea de vecindad).

La ayuda financiera de la Unión Europea no podrá exceder del 90 % del total de los costes admisibles. Se necesitará una cofinanciación de un mínimo del 10 % del coste total admisible.

La subvención mínima tanto para los proyectos conjuntos como para las medidas estructurales será de 500 000 EUR. La subvención máxima será de 1 500 000 EUR. Para los proyectos nacionales, en el caso de Kosovo y Montenegro, la subvención mínima para ambos tipos de proyectos se fija en 300 000 EUR.

La agencia se reserva el derecho a no distribuir todos los fondos disponibles.

#### 6. Plazo de presentación de propuestas

Los formularios de solicitud para los proyectos conjuntos y las medidas estructurales se enviarán a la agencia ejecutiva EACEA a más tardar el **23 de febrero de 2012** a las 12:00 del mediodía, hora de Bruselas.

Sólo las solicitudes electrónicas redactadas en alemán, inglés o francés, utilizando el formulario electrónico destinado específicamente a este fin, debidamente firmadas por la persona capacitada para suscribir compromisos jurídicamente vinculantes en nombre de la organización solicitante, y que contengan toda la información y los anexos especificados en el texto completo de la convocatoria serán aceptadas.

La presentación electrónica es el original de referencia. Los documentos legales y administrativos adicionales (véase Directrices de solicitud) se enviarán por correo postal a la Agencia antes del 23 de febrero de 2012 (fecha del matasellos) a la siguiente dirección:

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

No se aceptarán las solicitudes enviadas por fax o por correo electrónico.

#### **7. Información completa**

La convocatoria de propuestas y los formularios de solicitud pueden consultarse en la siguiente dirección en Internet:

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

Las solicitudes deberán cumplir las disposiciones recogidas en la guía para los candidatos y presentarse en los formularios previstos a tal efecto.

---

## PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

### COMISIÓN EUROPEA

#### **Notificación previa de una operación de concentración (Asunto COMP/M.6393 — Astrium Holding/Vizada Group)**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2011/C 321/10)

1. El 26 de octubre de 2011, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>, de un proyecto de concentración por el cual la empresa Astrium Holding SAS («Astrium», Francia) adquiere el control, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento comunitario de concentraciones, de la totalidad de la empresa Mobsat Group Holding Sàrl y sus filiales (conjuntamente el «Vizada Group», Luxemburgo) mediante adquisición de acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas en cuestión son las siguientes:

- Astrium es una filial indirecta de EADS NV (Países Bajos) que suministra productos y servicios de tecnología espacial a nivel mundial. Sus tres principales áreas de actividad son i) Astrium Space Transportation para lanzaderas e infraestructura orbital, ii) Astrium Satellites para vehículos espaciales y segmento terrestre, y iii) Astrium Services para soluciones amplias de extremo a extremo que incluyan comunicaciones por satélite y redes seguras y comerciales, equipo de comunicaciones por satélite de alta seguridad, servicios a medida de información geográfica y navegación a nivel mundial,
- El Vizada Group es un proveedor independiente de servicios de comunicación de movilidad por satélite con clientes en diferentes sectores: marítimo, aéreo, terrestre, medios de comunicación, ONG (organizaciones no gubernamentales) y gobierno/defensa. A través de los operadores de red por satélite, ofrece servicios de conectividad móvil y fija directamente o a través de una red de distribución de más de 400 revendedores (en tierra, mar y en vuelo). El Vizada Group funciona a nivel mundial mediante filiales en Europa, los EE.UU., América Latina, Oriente Medio, África y la Cuenca del Pacífico.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento comunitario de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto.

4. La Comisión invita a los interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre la propuesta de concentración.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación. Podrán enviarse por fax (+32 22964301), por correo electrónico a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o por correo, con indicación del número de referencia COMP/M.6393 — Astrium Holding/Vizada Group, a la siguiente dirección:

Comisión Europea  
Dirección General de Competencia  
Registro de Concentraciones  
J-70  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento comunitario de concentraciones»).

**Notificación previa de una operación de concentración****(Asunto COMP/M.6378 — C1000/SdB Supermarket)****Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2011/C 321/11)

1. El 26 de octubre de 2011, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>, de un proyecto de concentración por el cual la empresa C1000 B.V. («C1000», Países Bajos), parte del grupo CVC, adquiere el control exclusivo, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento comunitario de concentraciones, de un supermercado en los Países Bajos que funciona actualmente bajo la fórmula Super de Boer («SdB Supermarket») mediante adquisición de activos.
2. Las actividades comerciales de las empresas en cuestión son las siguientes:
  - C1000: adquisición, venta mayorista y minorista de bienes de consumo cotidiano y servicios relacionados en los Países Bajos,
  - SdB Supermarket: venta minorista de bienes de consumo cotidiano.
3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento comunitario de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto. En virtud de la Comunicación de la Comisión sobre el procedimiento simplificado para tramitar determinadas concentraciones en virtud del Reglamento comunitario de concentraciones <sup>(2)</sup>, este asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado establecido en dicha Comunicación.
4. La Comisión invita a los interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre el proyecto de concentración.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación. Podrán enviarse por fax (+32 22964301), por correo electrónico a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o por correo, con indicación del número de referencia COMP/M.6378 — C1000/SdB Supermarket, a la siguiente dirección:

Comisión Europea  
Dirección General de Competencia  
Registro de Concentraciones  
J-70  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento comunitario de concentraciones»).

<sup>(2)</sup> DO C 56 de 5.3.2005, p. 32 («Comunicación sobre el procedimiento simplificado»).

**Notificación previa de una operación de concentración****(Asunto COMP/M.6394 — Gilde/Eismann)****Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2011/C 321/12)

1. El 25 de octubre de 2011, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>, de un proyecto de concentración por el cual Gilde Buy-Out Management Holding B.V. («Gilde», Países Bajos) adquiere el control exclusivo, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento comunitario de concentraciones, de Eismann AG («Eismann», Alemania) mediante adquisición de acciones.
2. Las actividades comerciales de las empresas en cuestión son las siguientes:
  - Gilde: inversor de capital riesgo especializado en inversiones de recompra de empresas por sus directivos,
  - Eismann: venta minorista y suministro de alimentos congelados mediante entrega directa al hogar.
3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento comunitario de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto. En virtud de la Comunicación de la Comisión sobre el procedimiento simplificado para tramitar determinadas concentraciones en virtud del Reglamento comunitario de concentraciones <sup>(2)</sup>, este asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado establecido en dicha Comunicación.
4. La Comisión invita a los interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre el proyecto de concentración.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación. Podrán enviarse por fax (+32 22964301), por correo electrónico a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o por correo, con indicación del número de referencia COMP/M.6394 — Gilde/Eismann, a la siguiente dirección:

Comisión Europea  
Dirección General de Competencia  
Registro de Concentraciones  
J-70  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento comunitario de concentraciones»).

<sup>(2)</sup> DO C 56 de 5.3.2005, p. 32 («Comunicación sobre el procedimiento simplificado»).

**Notificación previa de una operación de concentración****(Asunto COMP/M.6376 — ArcelorMittal/ATIC Services)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2011/C 321/13)

1. El 26 de octubre de 2011, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>, de un proyecto de concentración por el cual la empresa ArcelorMittal Netherlands BV («ArcelorMittal») adquiere el control, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento comunitario de concentraciones, de la totalidad de la empresa francesa ATIC Services Group («ATIC») mediante adquisición de acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas en cuestión son las siguientes:

- ArcelorMittal es una empresa perteneciente al grupo ArcelorMittal, empresa de aceros y minería activa a nivel mundial,
- ATIC presta servicios en la cadena logística de importación y continuación del transporte en el interior del país fundamentalmente de carbón y mineral de hierro, y de forma más limitada, servicios para la exportación de productos acabados de acero de la Unión Europea. En particular ATIC presta i) servicios de terminal marítima para productos secos sin envasar en los puertos de Rotterdam, Amsterdam, Zeeland, Fos-sur-Mer, Dunkerque, Le Havre y Gdynia, ii) compañía naviera de productos sin envasar para alta mar y servicios logísticos relacionados, iii) logística de vías navegables interiores, y iv) servicios de comercio de carbón.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento comunitario de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto.

4. La Comisión invita a los interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre la propuesta de concentración.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación. Podrán enviarse por fax (+32 22964301), por correo electrónico a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o por correo, con indicación del número de referencia COMP/M.6376 — ArcelorMittal/ATIC Services, a la siguiente dirección:

Comisión Europea  
Dirección General de Competencia  
Registro de Concentraciones  
J-70  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

(1) DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento comunitario de concentraciones»).

**Retirada de la notificación de una concentración****(Asunto COMP/M.6262 — AGRANA/RWA/JV)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2011/C 321/14)

[Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo]

El 30 de septiembre de 2011, la Comisión Europea recibió una notificación de un proyecto de concentración entre AGRANA y RWA. El 27 de octubre de 2011, las partes notificantes comunicaron a la Comisión que retiraban su notificación.

---

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios**

(2011/C 321/15)

La presente publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo <sup>(1)</sup>. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

## DOCUMENTO ÚNICO

## REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«DÜSSELDORFER MOSTERT»/«DÜSSELDORFER SENF MOSTERT»/«DÜSSELDORFER URTYP MOSTERT»/«AECHTER DÜSSELDORFER MOSTERT»

N° CE: DE-PGI-0005-0799-24.02.2010

IGP ( X ) DOP ( )

## 1. Denominación:

«Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert»

## 2. Estado miembro o tercer país:

Alemania

## 3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:

## 3.1. Tipo de producto:

Clase 2.6: pasta de mostaza

## 3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:

El producto «Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert» (en lo sucesivo, «Düsseldorfer Mostert») es una pasta lista para el consumo que se utiliza para el sazonado de alimentos. La mostaza «Düsseldorfer Mostert» está elaborada exclusivamente a base de granos de mostaza marrones y amarillos molidos, vinagre de alcohol sin filtrar producido en Düsseldorf, agua de Düsseldorf, especialmente rica en cal y minerales, sal, azúcar y especias. Tiene una textura cremosa, un aspecto brillante y un color amarronado parecido al de la malta. La mostaza «Düsseldorfer Mostert» contiene trazas minúsculas de cáscara (*Stippen*). La mostaza «Düsseldorfer Mostert» se caracteriza por su sabor picante y especiado con notas de malta, que se consigue gracias a la molienda de los granos en tres fases distintas. El típico aroma picante y especiado con notas de malta se debe a un proceso de fabricación artesano de tradición histórica desarrollado exclusivamente en esta zona geográfica a partir de granos amarillos y marrones; este proceso se caracteriza por su particular maceración en frío, por la molienda de los granos en tres fases distintas —la última de las cuales se realiza de un modo artesano con la ayuda de una muela de granito—, por el vinagre de alcohol sin filtrar producido en Düsseldorf, así como por el agua local, especialmente rica en cal y minerales. La mostaza «Düsseldorfer Mostert» está elaborada exclusivamente a base de ingredientes naturales. No contiene conservantes, aromas ni espesantes añadidos.

(1) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

El análisis del producto final debe cumplir con las siguientes características:

- materia seca: 25 % como mínimo
- pH < 4,1
- acidez total (expresada en ácido acético) > 2,3 %
- sal de mesa (expresada en NaCl) > 3,5 %

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):*

Las materias primas para la elaboración de la mostaza «Düsseldorfer Mostert» son granos de mostaza marrones y amarillos, vinagre de alcohol sin filtrar producido en Düsseldorf, agua de Düsseldorf, especialmente rica en cal y minerales, sal, azúcar y especias.

La mostaza «Düsseldorfer Mostert» no puede contener conservantes, aromas ni espesantes añadidos.

Con tal de mantener los niveles tradicionales de frescor y de alta calidad, el arraigo regional, las características organolépticas y la buena reputación de la mostaza «Düsseldorfer Mostert», es imperativo en su elaboración el uso exclusivo de agua de Düsseldorf, así como vinagre de alcohol sin filtrar elaborado en Düsseldorf a partir de agua de la zona geográfica definida.

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):*

—

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:*

Las materias primas para la elaboración de la mostaza «Düsseldorfer Mostert» son granos de mostaza marrones y amarillos, vinagre de alcohol sin filtrar producido en Düsseldorf, agua de Düsseldorf, especialmente rica en cal y minerales, sal, azúcar y especias.

La mostaza «Düsseldorfer Mostert» no puede contener conservantes, aromas ni espesantes añadidos.

En una primera fase, los granos de mostaza amarillos y marrones, tras haberlos lavado y pasado por el tamiz, se muelen por separado. Los granos de mostaza amarillos y marrones ya molidos se mezclan con sal, azúcar y especias. Esta mezcla se deja macerar con el agua de Düsseldorf, especialmente rica en cal y minerales, junto con el vinagre de alcohol de Düsseldorf sin filtrar hasta conseguir una masa de mostaza de color marrón.

Una vez macerada, la masa de mostaza se somete a dos nuevas fases de molienda. En la última, se utiliza una muela de granito para que la mostaza «Düsseldorfer Mostert» se pueda alisar manualmente hasta obtener la textura deseada, a la vez que se consigue un proceso artesanal de aireación. Tras este proceso se siguen apreciando trazas minúsculas de cáscara. Al cabo de un tiempo de maduración, la mostaza «Düsseldorfer Mostert» desarrolla su característico aroma picante y especiado con notas de malta. Después se vierte en envases de distintos tamaños.

La mostaza «Düsseldorfer Mostert» debe consumirse preferiblemente en un plazo de diez meses a partir de la fecha de elaboración; de este modo se garantizan sus características organolépticas.

Todas las fases específicas del proceso de elaboración de la mostaza «Düsseldorfer Mostert»; es decir, el lavado, el tamizado, la premolienda, la maceración en frío de la mezcla de ingredientes, la segunda molienda, la tercera molienda con la muela de granito y la maduración, se llevan a cabo en la zona geográfica delimitada. Así se garantizan el típico sabor picante y especiado con notas de malta y, con ello, las características organolépticas y la calidad, la procedencia regional, la trazabilidad y el control de la mostaza «Düsseldorfer Mostert» a lo largo del proceso de elaboración.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rayado, el envasado, etc.:*

Las distintas fases de acondicionamiento, esto es, el llenado, el embalaje y el etiquetado, deben llevarse a cabo en la zona geográfica.

Esto es necesario dado que el sabor y el aroma picante de la mostaza pueden deteriorarse con facilidad y, por este motivo, el proceso de maduración está sujeto a un minucioso control de temperatura. El control de la temperatura y la duración del almacenamiento inciden de manera decisiva en la calidad sensorial del producto final. Solo el personal especializado de las empresas productoras (el maestro especialista en mostaza sobre el terreno) tiene la experiencia necesaria para determinar el momento idóneo de envasado que permite garantizar un producto de calidad constante. Por eso, esta fase de la elaboración tan importante y con una incidencia en la calidad del producto debe llevarse a cabo bajo el control de los fabricantes en la zona geográfica.

De este modo se pueden garantizar el característico sabor picante y especiado con notas de malta y, con ello, las características organolépticas y la calidad, la procedencia regional, la trazabilidad y el control de la mostaza «Düsseldorfer Mostert» a lo largo de todo el proceso de elaboración.

### 3.7. Normas especiales sobre el etiquetado:

Las normas de etiquetado e identificación que figuran a continuación brindan a los consumidores, productores e inspectores dedicados a la lucha contra el fraude una garantía del origen y la autenticidad de la mostaza «Düsseldorfer Mostert». Dichas normas permiten una identificación uniforme y constituyen, por tanto, una garantía de procedencia y trazabilidad de la mostaza «Düsseldorfer Mostert».

La mostaza «Düsseldorfer Mostert» debe ir etiquetada o identificada en todas las fases de la cadena de venta como:

«Düsseldorfer Mostert»

«Düsseldorfer Senf Mostert»

«Düsseldorfer Urtyp Mostert», o bien

«Aechter Düsseldorfer Mostert».

El etiquetado o la identificación puede contener además la mención «DOP» o «denominación de origen protegida» (en alemán: «g.g.A.» o «geschützte geographische Angabe»).

Las denominaciones «Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert» deben identificarse con el logo de la UE, de acuerdo con el Reglamento (CE) n° 510/2006, ya sea en color o en blanco y negro.

La agrupación para la protección («Schutzgemeinschaft») lleva un registro constantemente actualizado de las empresas que fabrican la mostaza «Düsseldorfer Mostert». Esta agrupación autoriza a todas las empresas que se hayan declarado fabricantes de la mostaza «Düsseldorfer Mostert», así como a sus miembros, a utilizar, para los productos que cumplan con el pliego de condiciones, el logo de la agrupación de protección de la mostaza de Düsseldorf y la inscripción «Senfspezialität aus Düsseldorf» (especialidad de mostaza de Düsseldorf) en letra Arial/Regular, en cualquiera de las variantes que se presentan a continuación:

según el modelo CMYK, en los colores 12C 27M 56Y 0K (oro), en una tonalidad especial de oro y/o con un estampado en caliente en color oro para el ancla, el contorno del león y el contorno del logo; y/o según el modelo CMYK, en los colores 12C 27M 56Y 0K (oro), en una tonalidad especial de oro y/o con un estampado en caliente en color oro para el ancla, el león y el contorno del logo; y/o en blanco y negro, según el modelo CMYK, en los colores 0C 0M 0Y 100K (negro) para el ancla, el contorno del león y el contorno del logo; y/o en blanco y negro, según el modelo CMYK, en los colores 0C 0M 0Y 100K (negro) para el ancla, el león y el contorno del logo.

El color de fondo del logo puede variar. Su tamaño puede variar en función del uso.

Estas normas de etiquetado también se aplican a los productos, alimenticios y de otro tipo, en los que la mostaza «Düsseldorfer Mostert» se utilice como único componente de la correspondiente categoría de productos.



#### 4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

La zona geográfica abarca la ciudad de Düsseldorf, capital de Renania del Norte-Westfalia; la denominación correspondiente es «Düsseldorf».

#### 5. Vínculo con la zona geográfica:

##### 5.1. Carácter específico de la zona geográfica:

La zona geográfica abarca la ciudad de Düsseldorf, capital de Renania del Norte-Westfalia; la denominación correspondiente es «Düsseldorf». Fue en esta zona geográfica donde se inventó la mostaza «Düsseldorfer Mostert». Dicha zona está marcada por la larga tradición que ha forjado la industria de la mostaza. Se distingue claramente de las regiones limítrofes por su denominación, su condición de cuna de la invención, su larga tradición en la elaboración de mostaza, el proceso especial de extracción del agua desarrollado y puesto en práctica en la zona, los ingredientes que le confieren el sabor particular —sobre todo los minerales del agua de Düsseldorf gracias a su elevado contenido en cal—, así como por su cultura del vinagre de alcohol, vigente e inalterada desde 1969, elaborado a base de bacterias acéticas procedentes de los alrededores inmediatos de las fábricas de mostaza.

##### 5.2. Carácter específico del producto:

La mostaza «Düsseldorfer Mostert» está elaborada exclusivamente a base de granos de mostaza marrones y amarillos molidos, vinagre de alcohol sin filtrar producido en Düsseldorf, agua de Düsseldorf, especialmente rica en cal y minerales, sal, azúcar y especias. Tiene una textura cremosa, un aspecto brillante y un color amarronado parecido al de la malta. La mostaza «Düsseldorfer Mostert» contiene trazas minúsculas de cáscara (*Stippen*).

La mostaza «Düsseldorfer Mostert» se caracteriza por su sabor picante y especiado con notas de malta, que se consigue gracias a la molienda de los granos en tres fases distintas. El típico aroma picante y especiado con notas de malta se debe a un proceso de fabricación artesano de tradición histórica desarrollado exclusivamente en esta zona geográfica a partir de granos amarillos y marrones; este proceso se caracteriza por su particular maceración en frío, por la molienda de los granos en tres fases distintas —la última de las cuales se realiza de un modo artesano con la ayuda de una muela de

granito—, por el vinagre de alcohol sin filtrar producido en Düsseldorf, así como por el agua local, especialmente rica en cal y minerales. La mostaza «Düsseldorfer Mostert» está elaborada exclusivamente a base de ingredientes naturales. No contiene conservantes, aromas ni espesantes añadidos.

En estas características organolépticas se fundamenta la reputación que se ha ganado la mostaza «Düsseldorfer Mostert» como especialidad regional. Esta reputación, que se ha ido forjando gracias a su sabor, calidad y singularidad, se ha convertido asimismo en una de las características principales de la mostaza «Düsseldorfer Mostert».

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP):*

Contexto histórico/historia del producto

Las denominaciones «Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert», así como la mostaza de Düsseldorf («Düsseldorfer Senf») y la mostaza de mesa de Düsseldorf («Düsseldorfer Tafelsenf») son especialidades alimenticias con una larga tradición vinculada a la historia de la región.

Así lo atestigua la historia de la industria de la mostaza de Düsseldorf. En 1726 se fundó, en Düsseldorf, la primera fábrica alemana de mostaza. Su especialidad era una mostaza picante y especiada con sabor a malta y un color amarronado, parecido también al de la malta, de textura cremosa y aspecto brillante, llamada indistintamente, «Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert». La mostaza de Düsseldorf pronto fue conocida más allá de las fronteras alemanas, y Düsseldorf se ganó la fama de metrópolis de la mostaza.

La mostaza «Aechter Düsseldorfer Mostert» ya se había ganado su fama en 1800 gracias a sus buenas ventas tanto dentro como fuera de Alemania. En 1884 la mostaza de Düsseldorf pasó a formar parte de la historia del arte de la mano de Vincent van Gogh con su «Bodegón con botellas y platos de arcilla».

En 1896 existían ocho fábricas de mostaza en Düsseldorf. Las noticias sobre comercio, la literatura de viajes y las guías turísticas hacían referencia, ya en el año 1826, a la industria de la mostaza de Düsseldorf.

El año 1920 marcó un antes y un después para Düsseldorf cuando Otto Frenzel, empresario originario de Lorena, fundó en esta ciudad su fábrica de mostaza. Se dedicó a la elaboración de una mostaza muy picante y, por primera vez, de color claro que denominó *Löwensenf* (mostaza del león), cuya insignia, inspirándose en las armas de la ciudad de Düsseldorf, fue la cabeza de un león. Hasta entonces no existía en Alemania una mostaza de un color tan claro. Aunque, en un principio, los compradores se mostraron reticentes, e incluso reacios, ante ese nuevo producto, las mostazas «Düsseldorfer Mostert» y «Düsseldorfer Senf» pronto se hicieron famosas gracias a su fuerte sabor picante y a su inconfundible sabor a especias. La novedosa mostaza *Löwensenf* le granjeó a Otto Frenzel en poco tiempo una gran reputación entre los consumidores. Aquí empezaba el camino hacia el éxito de la empresa «Neue Düsseldorfer Senfindustrie Otto Frenzel». El éxito de la receta de Frenzel se debe a la ley de la pureza de la mostaza de Düsseldorf: uso exclusivo de ingredientes de primera calidad, control minucioso de un proceso de elaboración magistral y rechazo a cualquier ingrediente extraño.

A partir de 1930 las fábricas de mostaza de Düsseldorf empezaron a elaborar «Düsseldorfer Tafelsenf», una mostaza de mesa caracterizada por su sabor semipicante. Esta otra especialidad de mostaza de Düsseldorf, menos picante, con menor sabor a especias, de un color entre amarillo y verde y de textura fina y brillante, también tuvo muy buena acogida entre los consumidores tanto dentro como fuera de las fronteras de Alemania. Ya en 1938 se empezó a exportar la mostaza «Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert» a Europa, Estados Unidos, Canadá, América del Sur, África, Japón y Australia.

En la historia de la mostaza de Düsseldorf cabe reseñar, además de las fábricas más famosas Adam Bernhard Bergrath sel. Wwe y Otto Frenzel Senfindustrie, otras de ámbito regional, pero que también ejercían actividades a nivel nacional e internacional, como 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 y Senffabrik Johann Waldorf. Muchas de estas fábricas de mostaza utilizaron el ancla o el león de Düsseldorf como distintivo de procedencia para sus mostazas «Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert», así como para la mostaza de Düsseldorf y la mostaza de mesa de Düsseldorf.

#### Contexto natural/condiciones medioambientales

Las mostazas «Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert» presentan una relación natural entre la zona geográfica y sus características organolépticas.

El agua de Düsseldorf, mayor componente de la mostaza de Düsseldorf, procede de aguas de infiltración del Rin; el agua se filtra en la ribera del río en estratos de arena gruesa y grava de hasta 30 metros de profundidad, lo cual explica la alta concentración de cal y minerales en el agua. El tratamiento del agua de Düsseldorf se basa en un método especial desarrollado y puesto en práctica en Düsseldorf. El alto contenido de cal y, por tanto, de minerales del agua de Düsseldorf contribuye al sabor tan característico de la mostaza de Düsseldorf.

El vinagre de alcohol sin filtrar elaborado en Düsseldorf contribuye asimismo a este sabor tan particular. Ello se debe a que, para la elaboración del vinagre de alcohol de Düsseldorf, también se utiliza agua de Düsseldorf, especialmente rica en cal y minerales, así como una cepa de bacterias acéticas procedentes de cultivos locales de los alrededores inmediatos de las fábricas de mostaza que, desde 1969, se utiliza en la elaboración de este vinagre.

#### Contexto actual/reputación

La mostaza «Düsseldorf Mostert» sigue gozando de una muy buena reputación y un alto reconocimiento como especialidad regional por parte de los consumidores de la región y fuera de ella.

Las reacciones de los consumidores confirman esta gran reputación. La mostaza «Düsseldorf Mostert» se ha ganado el reconocimiento de los consumidores y, por tanto, un hueco en el mercado.

Tal como indica el tenor de las distintas designaciones —«Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert»—, Düsseldorf es la cuna histórica y geográfica de esta mostaza. El simple nombre de Düsseldorf, donde se inventó esta mostaza, confiere a esta especialidad una muy buena reputación.

Esta reputación se basa especialmente en la larga historia de la elaboración de la mostaza de Düsseldorf, en sus denominaciones «Düsseldorfer Mostert», «Düsseldorfer Senf» y «Düsseldorfer Tafelsenf», y en sus características organolépticas. En vista de la larga y conocida historia de la industria de la mostaza de Düsseldorf, son muchos los que se refieren a ella como la ciudad de la mostaza.

Es tanta la reputación de las especialidades de mostaza de Düsseldorf que incluso se les ha dedicado un museo. La larga tradición de las fábricas de especialidades de mostaza en Düsseldorf queda patente en las numerosas tomas fotográficas de su elaboración. Distintas publicaciones, pasadas y presentes, sobre las especialidades de mostaza en Düsseldorf dejan constancia de la reputación de la mostaza «Düsseldorfer Mostert» en la región y más allá de sus límites como especialidad regional de esta ciudad.

La mostaza «Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert», así como la llamada mostaza de Düsseldorf y la mostaza de mesa de Düsseldorf forman parte de la historia y de la tradición gastronómica de Düsseldorf. En los menús de las cervecerías del casco antiguo de Düsseldorf se puede encontrar, por ejemplo, carne asada a la parrilla con mostaza al estilo tradicional de Düsseldorf; esto es, entrecot untado con mostaza de Düsseldorf y gratinado. Igualmente típicos de la gastronomía de Düsseldorf son los sándwiches del Rin, unos panecillos llamados «Röggelchen» rellenos con una loncha de queso y mostaza de Düsseldorf.

Dos tradiciones antiguas dejan constancia de que Düsseldorf es una metrópoli de la mostaza y de que la «Düsseldorfer Mostert» sigue gozando actualmente, al igual que la cerveza «Düsseldorfer Alt», de una gran reputación entre los consumidores por su procedencia geográfica y las consiguientes características organolépticas que le otorgan su sabor particular:

Hasta el día de hoy, los establecimientos gastronómicos tradicionales de Düsseldorf, las cervecerías que siguen elaborando «Düsseldorfer Alt» en el centro de la ciudad, así como los hogares regionales mantienen viva la tradición de presentar la mostaza de Düsseldorf en unos tarros de gres característicos. Hace ya varias décadas que los numerosos visitantes de estas cervecerías y amantes de la tradición gastronómica de Düsseldorf pueden degustar, apreciar e incluso reconocer visualmente la mostaza «Düsseldorfer Mostert» como especialidad regional gracias a su presentación en estos tarros de gres.

Hay dos tiendas con solera en Düsseldorf en las que se puede comprar la mostaza «Düsseldorfer Mostert» a granel. A diario acuden numerosos clientes regionales con sus propios recipientes, a menudo un tarro de gres con una inscripción tradicional, para que se los rellenen de «Düsseldorfer Mostert».

En la actualidad, la mostaza «Düsseldorfer Mostert» sigue teniendo un reconocimiento de especialidad regional dentro y fuera de Alemania. Ya en 1938 empezaron las exportaciones de la mostaza de Düsseldorf, en sus denominaciones «Mostert», «Senf» y «Tafelsenf», a países europeos y no europeos, y en particular a los EE.UU., donde se comercializa bajo el nombre «Genuine Dusseldorf Prepared Mustard». La gama de productos que se exportan a los EE.UU. ilustra por sí misma la historia de este producto. Pocas ciudades en el mundo cuentan con una tradición en la elaboración de mostaza tan larga y grande como Düsseldorf. Así consolidó Düsseldorf su fama de metrópolis de la mostaza más allá de sus fronteras regionales. El buen renombre de las especialidades de mostaza de Düsseldorf en el extranjero queda patente en la demanda de consumidores de todo el mundo, que se mantiene hasta el día de hoy.

El motivo principal de la buena reputación entre los consumidores es que la especialidad de Düsseldorf, a diferencia de las demás pastas de mostaza elaboradas fuera de la zona geográfica, no contiene conservantes.

#### Contexto económico/Importancia

La mostaza «Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert» sigue jugando un papel muy importante en la economía de Düsseldorf. La gran popularidad de la mostaza «Düsseldorfer Mostert» se refleja claramente en los buenos resultados de su comercialización en la venta al detalle, en carnicerías y en establecimientos gastronómicos de la zona geográfica, de Alemania y del resto del mundo.

Se estima que la producción de mostaza «Düsseldorfer Mostert» en la zona geográfica de Düsseldorf asciende a 65 toneladas anuales. Estas cifras de venta anuales reflejan que la mostaza «Düsseldorfer Mostert» goza de un gran reconocimiento como especialidad regional típica entre los consumidores gracias a su procedencia regional y a sus consiguientes características organolépticas.

Contexto de elaboración/características organolépticas: Hace casi 300 años que los fabricantes regionales en Düsseldorf comercializan la mostaza «Düsseldorfer Mostert»/«Düsseldorfer Senf Mostert»/«Düsseldorfer Urtyp Mostert»/«Aechter Düsseldorfer Mostert» según el proceso de fabricación inventado en Düsseldorf. Sus conocimientos técnicos y su experiencia, transmitida de generación en generación, garantizan las características organolépticas de la mostaza «Düsseldorfer Mostert», estrechamente vinculadas a la zona geográfica.

#### Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

Markenblatt, vol. 07 de 19 de febrero de 2010, parte 7c, p. 2509

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

---





<u>Número de información</u>	Sumario ( <i>continuación</i> )	Página
2011/C 321/13	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto COMP/M.6376 — ArcelorMittal/ATIC Services) <sup>(1)</sup> .....	18
2011/C 321/14	Retirada de la notificación de una concentración (Asunto COMP/M.6262 — AGRANA/RWA/JV) <sup>(1)</sup> .....	19

OTROS ACTOS

**Comisión Europea**

2011/C 321/15	Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios .....	20
---------------	---	----




---

<sup>(1)</sup> Texto pertinente a efectos del EEE

## Precio de suscripción 2011 (sin IVA, gastos de envío ordinario incluidos)

Diario Oficial de la UE, series L + C, solo edición impresa	22 lenguas oficiales de la UE	1 100 EUR al año
Diario Oficial de la UE, series L + C, edición impresa + DVD anual	22 lenguas oficiales de la UE	1 200 EUR al año
Diario Oficial de la UE, serie L, solo edición impresa	22 lenguas oficiales de la UE	770 EUR al año
Diario Oficial de la UE, series L + C, DVD mensual (acumulativo)	22 lenguas oficiales de la UE	400 EUR al año
Suplemento del Diario Oficial (serie S: Anuncios de contratos públicos), DVD semanal	Plurilingüe: 23 lenguas oficiales de la UE	300 EUR al año
Diario Oficial de la UE, serie C: Oposiciones	Lengua(s) en función de la oposición	50 EUR al año

La suscripción al *Diario Oficial de la Unión Europea*, que se publica en las lenguas oficiales de la Unión Europea, está disponible en 22 versiones lingüísticas. Incluye las series L (Legislación) y C (Comunicaciones e informaciones).

Cada versión lingüística es objeto de una suscripción aparte.

Con arreglo al Reglamento (CE) n° 920/2005 del Consejo, publicado en el Diario Oficial L 156 de 18 de junio de 2005, que establece que las instituciones de la Unión Europea no estarán temporalmente vinculadas por la obligación de redactar todos los actos en irlandés y de publicarlos en esta lengua, los Diarios Oficiales publicados en lengua irlandesa se comercializan aparte.

La suscripción al Suplemento del Diario Oficial (serie S: Anuncios de contratos públicos) reagrupa las 23 versiones lingüísticas oficiales en un solo DVD plurilingüe.

Previa petición, las personas suscritas al *Diario Oficial de la Unión Europea* podrán recibir los anexos del Diario Oficial. La publicación de estos anexos se comunica mediante una «Nota al lector» insertada en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

## Venta y suscripciones

Las suscripciones a diversas publicaciones periódicas de pago, como la suscripción al *Diario Oficial de la Unión Europea*, están disponibles en nuestra red de distribuidores comerciales, cuya relación figura en la dirección siguiente de Internet:

[http://publications.europa.eu/others/agents/index\\_es.htm](http://publications.europa.eu/others/agents/index_es.htm)

**EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) ofrece acceso directo y gratuito a la legislación de la Unión Europea. Desde este sitio puede consultarse el *Diario Oficial de la Unión Europea*, así como los Tratados, la legislación, la jurisprudencia y la legislación en preparación.**

**Para más información acerca de la Unión Europea, consulte: <http://europa.eu>**

