

Amtsblatt der Europäischen Union

C 270



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

57. Jahrgang

19. August 2014

Inhalt

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2014/C 270/01	Euro-Wechselkurs	1
2014/C 270/02	Euro-Wechselkurs	2

V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2014/C 270/03	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7362 — HIG/Aviapartner) — Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall ⁽¹⁾	3
---------------	--	---

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2014/C 270/04	Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	4
---------------	--	---

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR

Berichtigungen

2014/C 270/05

Berichtigung der Mitteilung nach Artikel 3 Absatz 2, Artikel 6 Absatz 2, Artikel 13 Absatz 3, Artikel 20 Absätze 1 und 1a sowie Artikel 23 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 802/2004 der Kommission ⁽¹⁾ zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽²⁾ über die Kontrolle von Unternehmenszusammenschlüssen, zuletzt geändert durch die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1269/2013 der Kommission ⁽³⁾ (Dieser Text annulliert und ersetzt den im ABl. C 25 vom 28.1.2014)

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

15. August 2014

(2014/C 270/01)

1 Euro =

Währung			Kurs		
Währung			Kurs		
USD	US-Dollar	1,3388	CAD	Kanadischer Dollar	1,4593
JPY	Japanischer Yen	137,33	HKD	Hongkong-Dollar	10,3765
DKK	Dänische Krone	7,4556	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,5755
GBP	Pfund Sterling	0,80215	SGD	Singapur-Dollar	1,6656
SEK	Schwedische Krone	9,1542	KRW	Südkoreanischer Won	1 362,35
CHF	Schweizer Franken	1,2114	ZAR	Südafrikanischer Rand	14,1087
ISK	Isländische Krone		CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	8,2372
NOK	Norwegische Krone	8,2205	HRK	Kroatische Kuna	7,6250
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 643,29
CZK	Tschechische Krone	27,882	MYR	Malaysischer Ringgit	4,2232
HUF	Ungarischer Forint	312,89	PHP	Philippinischer Peso	58,423
LTL	Litauischer Litas	3,4528	RUB	Russischer Rubel	48,1435
PLN	Polnischer Zloty	4,1805	THB	Thailändischer Baht	42,670
RON	Rumänischer Leu	4,4399	BRL	Brasilianischer Real	3,0283
TRY	Türkische Lira	2,8918	MXN	Mexikanischer Peso	17,4670
AUD	Australischer Dollar	1,4362	INR	Indische Rupie	81,4881

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

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾**18. August 2014**

(2014/C 270/02)

1 Euro =

Währung			Kurs		
Währung			Kurs		
USD	US-Dollar	1,3383	CAD	Kanadischer Dollar	1,4559
JPY	Japanischer Yen	137,22	HKD	Hongkong-Dollar	10,3728
DKK	Dänische Krone	7,4555	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,5766
GBP	Pfund Sterling	0,80020	SGD	Singapur-Dollar	1,6659
SEK	Schwedische Krone	9,1633	KRW	Südkoreanischer Won	1 361,82
CHF	Schweizer Franken	1,2107	ZAR	Südafrikanischer Rand	14,2015
ISK	Isländische Krone		CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	8,2267
NOK	Norwegische Krone	8,2315	HRK	Kroatische Kuna	7,6210
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 638,88
CZK	Tschechische Krone	27,900	MYR	Malaysischer Ringgit	4,2246
HUF	Ungarischer Forint	313,88	PHP	Philippinischer Peso	58,429
LTL	Litauischer Litas	3,4528	RUB	Russischer Rubel	48,2320
PLN	Polnischer Zloty	4,1883	THB	Thailändischer Baht	42,601
RON	Rumänischer Leu	4,4354	BRL	Brasilianischer Real	3,0191
TRY	Türkische Lira	2,9014	MXN	Mexikanischer Peso	17,4728
AUD	Australischer Dollar	1,4360	INR	Indische Rupie	81,4350

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

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**(Sache M.7362 — HIG/Aviapartner)****Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2014/C 270/03)

1. Am 6. August 2014 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Das Unternehmen H.I.G. European Capital Partners SAS („H.I.G. SAS“, Frankreich), das zum Unternehmen H.I.G. Capital LLC („H.I.G. Capital“, USA) gehört, erwirbt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die alleinige Kontrolle über das Unternehmen Aviapartner („Aviapartner“, Belgien).
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
 - H.I.G. SAS: Beteiligungsgesellschaft mit den Schwerpunkten Management-Buy-out, Rekapitalisierung mittelständischer Unternehmen und Investitionen in Wachstumsunternehmen.
 - Aviapartner: Bodenabfertigung einschließlich Vorfeld- und Fluggastdiensten, Frachturnschlagsdienste und damit verbundene Dienstleistungen in Kontinentaleuropa.
3. Die Europäische Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor. Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽²⁾ in Frage.
4. Alle betroffenen Dritten können bei der Europäischen Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Europäischen Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Sie können der Europäischen Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.7362 — HIG/Aviapartner per Fax (Nummer +32 22964301), per E-Mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2014/C 270/04)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Änderungsantrag zu erheben.

ÄNDERUNGSANTRAG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽²⁾****ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9****„HALBERSTÄDTER WÜSTCHEN“****EG-Nr.: DE-PGI-0105-01195—07.02.2014****g.g.A. (X) g.U. ()****1. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht**

- ☐ Name des Erzeugnisses
- ☒ Beschreibung des Erzeugnisses
- ☐ Geografisches Gebiet
- ☐ Ursprungsnachweis
- ☒ Herstellungsverfahren
- ☐ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- ☐ Etikettierung
- ☐ Einzelstaatliche Vorschriften
- ☐ Sonstiges [zu präzisieren]

2. Art der Änderung(en)

- ☒ Änderung des Einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung
- ☐ Änderung der Spezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die weder ein Einziges Dokument noch eine Zusammenfassung veröffentlicht wurde
- ☐ Änderung der Spezifikation, die keine Änderung des veröffentlichten Einzigen Dokuments erfordert (Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)
- ☐ Vorübergehende Änderung der Spezifikation aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden (Artikel 9 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

3. Änderung(en):

Beantragte Änderungen:

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

b) *Beschreibung:*

1. In Satz 1 wird der Klammerzusatz „(Schafsaitling)“ nach „... im zarten Naturdarm“ wie folgt ergänzt: „(Schafsaitling, Schweinedarm)“.

In der Beschreibung der „Zusammensetzung der Würstchen“ wird der Klammerzusatz „(Schafsaitling)“ nach „Naturdarm“ wie folgt ergänzt: „(Schafsaitling, Schweinedarm)“.

2. Die Kaliber-, Längen- und Gewichtsabmessungen werden wie folgt geändert:

Kaliber (Dicke): 17-32 mm statt bisher 20-24 mm

Länge: 4-22 cm statt bisher 12-18 cm

Gewicht: 10-120 g statt bisher 50-90 g

Begründung:

Grundlage für die Ergänzung der Produktpalette der „Halberstädter Würstchen“ hinsichtlich Kaliber, Länge und Gewicht der Würstchen sind die Verzehrsgewohnheiten der Verbraucher, die sich in den letzten Jahren verändert haben. Die dem Antrag beigefügten Anlagen belegen, dass die Vorgänger-Produkte der „Halberstädter Würstchen“, die „Heine's Würstchen“, bereits in den 20iger Jahren des vorigen Jahrhunderts in entsprechenden Abmessungen und Gewichten hergestellt wurden.

Die charakteristischen Produktmerkmale, nämlich die dunkle Räucherfarbe und der unverwechselbare intensive Rauchgeschmack mit Buchenholzaroma, die durch das Räuchern in einer Kaminrauchanlage mit Unterflur-Schwelbrandfeuerung entstehen, weisen auch die Würstchen mit den veränderten Maßen und Gewichten auf.

Würstchen mit einem Kaliber von über 27 mm sind nicht im dünnen Schafsaitling herstellbar. Für Würstchen dieses Kalibers kommen zarte Schweinedärme zum Einsatz.

e) *Herstellungsverfahren:*

In Satz 2 wird der Begriff „Saitlinge“ durch „Naturdärme“ ersetzt.

Begründung:

Der Begriff „Saitlinge“ umfasst nur Schafsdärme, aber nicht Schweinedärme und ist daher durch „Naturdärme“ zu ersetzen.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel⁽³⁾****„HALBERSTÄDTER WÜRSTCHEN“****EG-Nr.: DE-PGI-0105-01195—07.02.2014****g.g.A. (X) g.U. ()****1. Name**

„Halberstädter Würstchen“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Deutschland.

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**3.1. Erzeugnisart**

Klasse 1.2 Fleischerzeugnisse (erhitzt, gepökelt, geräuchert usw.)

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Das „Halberstädter Würstchen“ ist ein feines, längliches Brühwürstchen im zarten Naturdarm (Schafsaitling, Schweinedarm), welches ausschließlich als konserviertes Produkt angeboten wird.

⁽³⁾ Siehe Fußnote 2.

Charakteristisch sind die dunkle Räucherfarbe und der unverwechselbare intensive Rauchgeschmack mit Buchenholzaroma. Diese entstehen durch das Räuchern in einer Kaminrauchanlage mit Unterflur-Schwelbrandfeuerung in mehreren Phasen unter Veränderungen der Luftfeuchtigkeit und der Rauchdichte im Kaminrauch mit kurzzeitigen Temperaturspitzen bis zu 110 °C. Durch die gezielte Temperaturführung der Glimm-Rauchtemperaturen werden farb- und aromabildende Inhaltsstoffe erzeugt, die bestimmend sind für den Geschmack und die dunkle Farbe der „Halberstädter Würstchen“.

— Kaliber (Dicke): 17-32 mm

— Länge: 4-22 cm

— Gewicht: 10-120 g

Zusammensetzung der Würstchen:

— Schweinefleisch: ca. 45 %

— Rindfleisch: ca. 15 %

— Schweinespeck: ca. 15 %

— Naturdarm (Schafsaitlein, Schweinedarm): ca. 1,5 %

— Trinkwasser: ca. 18 %

— Nitritpökelsalz: ca. 2 %

— Gewürze (insbesondere weißer Pfeffer und Muskatblüte): ca. 1,5 %

— Zusatzstoffe: ca. 2 %

— Fettgehaltsstufe: 20 % ($\pm$ 5 %)

— Bindegewebsweißfreies Fleischiweiß: mindestens 7,5 %.

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

—

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

—

3.5. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Alle Herstellungsschritte einschließlich des Vorkonditionierens, Trocknens, Räucherns, Brühens, Reifens und Haltbarmachens erfolgen im abgegrenzten geografischen Gebiet.

3.6. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.

—

3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

—

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Gebiet der Stadt Halberstadt.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Die Produktion der „Halberstädter Würstchen“ erfolgt im begrenzten geografischen Gebiet der Stadt Halberstadt. Es handelt sich um Erzeugnisse mit 100-jähriger Tradition, deren guter Ruf durch die Firma Friedrich Heine und deren Nachfolgeunternehmen begründet wurde, die ausschließlich im Stadtgebiet von Halberstadt produzierten.

Das spezielle Räucherverfahren in einer Kaminrauchanlage mit Unterflur-Schwelbrandfeuerung, wie es in dem abgegrenzten Gebiet angewandt wird, bildet die Voraussetzung für die Erzeugniseigenschaften der seit über 100 Jahren nach dem traditionellen Verfahren hergestellten „Halberstädter Würstchen“.

Die Kaminrauchanlage besteht aus gemauerten Schamottsteinen, welche für die wärmetechnischen Voraussetzungen in der Kaminrauchanlage von besonderer Bedeutung sind. Außerdem besitzen sie die wichtige Eigenschaft, dass die negativen Rauchbestandteile von der Innenwandung der Kaminrauchanlage aufgenommen werden. Diese negativen Rauchbestandteile werden so von den zu räuchernden Würstchen ferngehalten, so dass sich nur die geschmacksbildenden Stoffe im und am Würstchen entfalten können.

Das Heißräuchern erfolgt bei durchschnittlichen Räuchertemperaturen von 60 bis 75 °C über einen Zeitraum von 40 bis 50 Minuten. Durch die direkte Kaminfeuerung wird die Rauchkammertemperatur in der Kaminrauchanlage so geregelt, dass alternierende kurzzeitige Temperaturspitzen über 110 °C auftreten, und demgemäß eine den Temperaturschwankungen angepasste kontinuierliche Luftfeuchteabsenkung stattfindet. Die Raucherzeugung und Rauchübertragung erfolgt in einem Raum, es findet ein Verschmelzungsprozess statt.

Zur Raucherzeugung wird ein Buchenholzspan-Sägemehlgemisch im Verhältnis von 70 zu 30 Gewichtsprozenten mit einer Feuchtigkeit von 52 % verwendet. Dies ist Voraussetzung dafür, den Räucherprozess nach der Temperatur so zu steuern, dass alle wesentlichen erwünschten Rauchinhaltsstoffe in ausreichender Menge erzeugt werden und sich auf der Darmoberfläche niederschlagen. Durch die gezielte Temperaturführung der Glimm-Rauchtemperaturen werden farb- und aromabildende Inhaltsstoffe erzeugt, die bestimmend sind für den Geschmack und die dunkle Farbe des „Halberstädter Würstchens“.

Der unmittelbare Räucherprozess findet in mehreren Phasen statt, die durch unterschiedliche Räucherzeiten unterschiedlicher Temperaturen im Kaminrauch gekennzeichnet sind und es werden Temperaturbereiche sowie Temperaturspitzen von 75 bis 80 °C, 85 bis 90 °C, 95 bis 100 °C und über 110 °C erreicht.

Die Erzeugung der unterschiedlichen Temperaturen während des Räucherprozesses und die Aufrechterhaltung dieser Temperaturbereiche über festgelegte Zeiträume werden bestimmt durch die handwerklichen Fähigkeiten des Räuchermeisters. Die Temperaturen und die unterschiedlichen Temperaturbereiche werden erreicht durch die Ausbildung von Glutnestern in der Feuerstelle der Kaminrauchanlage. Hier kommt das handwerkliche Geschick des Räuchermeisters zum Tragen, welcher den Feuerungsprozess und somit auch den Entstehungsprozess der Räuchertemperaturen durch die Herausbildung von Glutnestern bzw. das Aufreißen dieser Glutnester steuert, wodurch die gewünschten Temperaturbereiche erreicht werden. Diese Handlungen begründen die Entstehung einer Unterschmelzbrandfeuerung, welche eine wesentliche Voraussetzung für den schonenden Räucherprozess der herzustellenden Erzeugnisse ist. Dieser Räucherprozess wird auch begründet durch die handgesteuerte Temperaturführung während des Räucherns, da es während des Räucherprozesses zu Veränderungen und kontinuierlicher Absenkung der Luftfeuchtigkeit sowie der Rauchdichte im Kaminrauch kommt, welche für die Herausbildung des zu erzeugenden Produktes wesentlich sind.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

„Halberstädter Würstchen“ zeichnen sich insbesondere durch den unverwechselbaren, intensiven Rauchgeschmack und die dunkle Farbe aus, die sie von vergleichbaren Produkten anderer Herkunft unterscheiden.

5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)

Die unter (2) beschriebenen spezifischen Produktmerkmale sind durch das spezielle traditionelle Räucherverfahren in der unter (1) beschriebenen Kaminrauchanlage bedingt.

Diese Kaminräuche sind einzigartig und die darin durchgeführten Räucherprozesse sind wesentlich von Räucherprozessen in modernen Heißrauchanlagen zu unterscheiden.

Die Absenkung der relativen Luftfeuchtigkeit auf < 25 % ist dabei neben der Brätstabilität des Produktes die Ursache dafür, dass die zu behandelnden Würstchen die extrem hohen Hitzebelastungen ohne Schaden überstehen.

Während der feuchten Phasen erfolgt im Wesentlichen die Aufnahme der Rauchbestandteile, während in den trockenen, heißen Phasen vor allem die Reaktionen der verschiedenen Rauchinhaltsstoffe miteinander und mit Bestandteilen des Naturdarmes sowie des darin befindlichen Brätes erfolgen.

Die traditionelle, typische Würzung und besondere Behandlung dieser Erzeugnisse begründen den unverwechselbaren Geschmack sowie das besondere Aussehen des Erzeugnisses. Neben den althergebrachten Rezepturen und Gewürzmischungen bildet das traditionelle Räucherverfahren die Grundlage für den unverwechselbaren Geschmack der „Halberstädter Würstchen“, wobei die auf dem handwerklichen Geschick des Räuchermeisters basierende Temperaturführung bei der Erzeugung des Kaminrauches die Hauptvoraussetzung ist, um dem Erzeugnis den typischen Geschmack und die besondere äußere Farbgebung der Würstchenhülle zu verleihen.

Das besondere Ansehen der „Halberstädter Würstchen“ basiert auf einer über 100 Jahre währenden Tradition der Würstchenherstellung in Halberstadt.

„Halberstädter Würstchen“ wurden erstmals am 23. November 1883 von dem Halberstädter Metzgermeister Friedrich Heine hergestellt. Ein Jahr später eröffnete dieser Metzgermeister eine Fabrik in Halberstadt. Im Jahr 1896 erhielt Friedrich Heine auf einer Kochkunstschau öffentliche Anerkennung für seine Produkte und im Jahr 1896 wurden diese Würstchen erstmals in Dosen konserviert und als Weltneuheit auf der Kochkunstausstellung in Wiesbaden vorgestellt. Im Jahr 1913 wurde ein neuer Betrieb durch Friedrich Heine in Halberstadt errichtet, die damals modernste und größte Würstchenfabrik Europas.

Bereits zu Beginn des vorigen Jahrhunderts gab es kaum eine Bahnhofsgaststätte, die „Halberstädter Würstchen“ nicht im Angebot hatte. Gleiches trifft auch zu für Mitropa-Abteilungen von Reichsbahnzügen, in denen konservierte „Halberstädter Würstchen“ angeboten wurden. „Halberstädter Würstchen“ werden in Halberstadt auch heute noch in traditionellen Betriebsstätten hergestellt und zwar in einem Umfang von mehreren Tonnen pro Tag.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ⁽⁴⁾)

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/40682>

⁽⁴⁾ Siehe Fußnote 2.

BERICHTIGUNGEN

Berichtigung der Mitteilung nach Artikel 3 Absatz 2, Artikel 6 Absatz 2, Artikel 13 Absatz 3, Artikel 20 Absätze 1 und 1a sowie Artikel 23 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 802/2004 der Kommission ⁽¹⁾ zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽²⁾ über die Kontrolle von Unternehmenszusammenschlüssen, zuletzt geändert durch die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1269/2013 der Kommission ⁽³⁾

(Dieser Text annulliert und ersetzt den im Amtsblatt der Europäischen Union C 25 vom 28. Januar 2014, S. 4, veröffentlichten Text)

(2014/C 270/05)

„Mitteilung nach Artikel 3 Absatz 2, Artikel 6 Absatz 2, Artikel 13 Absatz 3, Artikel 20 Absätze 1 und 1a sowie Artikel 23 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 802/2004 der Kommission ⁽¹⁾ zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽²⁾ über die Kontrolle von Unternehmenszusammenschlüssen, zuletzt geändert durch die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1269/2013 der Kommission ⁽³⁾

(Text von Bedeutung für den EWR)

Einleitung

Nach Artikel 3 Absatz 2, Artikel 6 Absatz 2, Artikel 13 Absatz 3 sowie Artikel 20 Absätze 1 und 1a der Verordnung (EG) Nr. 802/2004 müssen Anmeldungen, begründete Anträge, Stellungnahmen zu den Beschwerdepunkten der Kommission, Verpflichtungsangebote der beteiligten Unternehmen sowie das Formblatt RM der Kommission in dem Format und mit der Zahl von Kopien übermittelt werden, die die Kommission im *Amtsblatt der Europäischen Union* festgelegt hat.

Die Kommission legt hiermit nach Artikel 3 Absatz 2, Artikel 6 Absatz 2, Artikel 13 Absatz 3 sowie Artikel 20 Absätze 1 und 1a der Verordnung (EG) Nr. 802/2004 die Zahl der Kopien und das Format für die Übermittlung von Anmeldungen, begründeten Anträgen, Stellungnahmen zu den Beschwerdepunkten der Kommission, Verpflichtungsangeboten der beteiligten Unternehmen sowie des Formblatts RM fest.

Nach Artikel 23 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 802/2004 sind auf elektronischem Wege übermittelte Schriftstücke oder zusätzliche Kopien davon in dem im *Amtsblatt der Europäischen Union* festgelegten Format an die Kommission zu senden; durch elektronische Post übermittelte Schriftsätze sind an die E-Mail-Adresse zu senden, die von der Kommission im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht wird.

Die Kommission legt hiermit nach Artikel 23 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 802/2004 das Format für die auf elektronischem Wege übermittelten Schriftsätze und die E-Mail-Adresse für die per E-Mail übermittelten Schriftsätze fest.

Anmeldungen: Formblatt CO und vereinfachtes Formblatt CO (Anhänge I und II der Kommissionsverordnung (EG) Nr. 802/2004)

Begründete Anträge ⁽⁴⁾: Formblatt RS (Anhang III der Kommissionsverordnung (EG) Nr. 802/2004)

Verpflichtungsangebote der beteiligten Unternehmen und Formblatt RM (Anhang IV der Kommissionsverordnung (EG) Nr. 802/2004)

Stellungnahmen zu den Beschwerdepunkten der Kommission

- 1) Ein unterzeichnetes Original auf Papier.
- 2) Drei Papierkopien des gesamten Schriftsatzes. Die zuständigen Sachbearbeiter können auf Papierkopien verzichten oder zusätzliche Kopien verlangen.

⁽¹⁾ ABl. L 133 vom 30.4.2004, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

⁽³⁾ ABl. L 336 vom 14.12.2013, S. 1.

⁽⁴⁾ Begründete Anträge im Sinne des Artikels 4 Absätze 4 und 5 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates.

- 3) Zwei Kopien des Schriftsatzes im CD- oder DVD-ROM-Format („Medienträger“). Folgende Spezifikationen sind zu beachten:
- a) Die Dateien auf diesem Medienträger müssen in einem nicht geschützten, durchsuchbaren „Portable Document Format“ (PDF) oder in Form einer nicht geschützten Tabelle angelegt sein und sollten eine Dateigröße von 40 MB (Megabytes) möglichst nicht überschreiten. Die Kopie des Schriftsatzes kann auf mehreren CD- oder DVD-ROMs enthalten sein.
 - b) Die Dateien sollten so benannt werden, dass leicht erkannt werden kann, auf welchen Abschnitt des Formblatts CO, des vereinfachten Formblatts CO, des Formblatts RS oder des Formblatts RM sie sich beziehen.
 - c) Jede Datei muss die Nummer des Verfahrens tragen, für das der Schriftsatz vorgelegt wird.
 - d) Auf dem Medienträger muss sich eine separate Datei mit einer Liste aller anderen darauf abgespeicherten Dateien befinden.

Format der auf elektronischem Wege übermittelten Schriftsätze

Für Schriftsätze, die nicht unter die oben genannten Kategorien fallen, gelten die folgenden Regeln:

- Container (z. B. zip, RAR, 7-zip) sind zu vermeiden.
- pst-Dateien sind nach Möglichkeit zu vermeiden. Ist dies nicht möglich, sollten sie eine Dateigröße von 500 MB nicht überschreiten.
- Nicht durchsuchbare Adobe-PDF-Dateien sollten nicht größer als 30 MB sein. Mehrere Dateien sollten nicht in eine einzige PDF-Datei gepackt werden.
- Dateien im Format Lotus Notes sind zu vermeiden.
- Einzelne Dateien sollten nicht durch ein Passwort geschützt werden. Wenn ein Schutz erforderlich ist, sollte TrueCrypt für die Verschlüsselung verwendet werden.

E-Mail-Adresse für Schriftwechsel per elektronischer Post

Per elektronischer Post übermittelte Schreiben sind an die Adresse comp-merger-registry@ec.europa.eu zu richten.

Datum der Anwendbarkeit dieser Mitteilung

Die in dieser Mitteilung enthaltenen Anweisungen sind ab dem Tag nach ihrer Veröffentlichung anzuwenden.“

