

# Официален вестник

# C 85

## на Европейския съюз

Година 50

Издание на български език

### Информация и известия

19 април 2007 г.

Известие №	Съдържание	Страница
	II <i>Известия</i>	
	ИЗВЕСТИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ И ОРГАНИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ	
	<b>Комисия</b>	
2007/C 85/01	Публикация на заявление по член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета за защита на географските указания и наименования за произход на селскостопански продукти и храни .....	1
2007/C 85/02	Публикация на заявка по член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни .....	6
2007/C 85/03	Публикация на заявление по член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета за защита на географските указания и наименования за произход на селскостопанските продукти и храни .....	9
2007/C 85/04	Непротивопоставяне на нотифицирана концентрация (Дело № COMP/M.4570 — AREVA/Repower) <sup>(1)</sup>	12
2007/C 85/05	Непротивопоставяне на нотифицирана концентрация (Дело № COMP/M.4589 — Delta Lloyd/Erasmus Groer) <sup>(1)</sup> .....	12
	IV <i>Информация</i>	
	ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ И ОРГАНИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ	
	<b>Комисия</b>	
2007/C 85/06	Обменен курс на еурото .....	13



<u>Известие №</u>	<i>Съдържание (продължение)</i>	<i>Страница</i>
2007/С 85/07	Становище на консултативния комитет по ограничителни практики и господстващо положение, дадено на неговата 381-ва среща на 11 октомври 2004 г. относно предварително проекторешение по дело СОМР/С.38.238/В.2 — Суров тютюн Испания .....	14
2007/С 85/08	Становище на консултативния комитет по ограничителни практики и господстващо положение, дадено на неговата 382-ра среща на 18 октомври 2004 г. относно предварително проекторешение по дело СОМР/С.38.238/В.2 — Суров тютюн Испания .....	15
2007/С 85/09	Окончателен доклад на служителя по изслушването по дело СОМР/С.38.238/В.2 — Суров тютюн Испания (съгласно член 15 от Решение 2001/462/ЕО, ЕОВС на Колисията от 23 май 2001 г. относно мандата на служителите по изслушването в някои производства по конкуренция — ОВ L 162, 19.6.2001 г., стр. 21) .....	16
2007/С 85/10	Известие относно лицензии за внос и износ и сертификати за предварително фиксиране за земеделски продукти (Настоящото известие заменя това, което е публикувано в Официален вестник на Европейския съюз С 92 от 16 април 2005 г., стр. 2) .....	17
<b>ИНФОРМАЦИЯ ОТ ДЪРЖАВИТЕ-ЧЛЕНКИ</b>		
2007/С 85/11	Списък на признатите междубраншови организации в сектор рибарство и аквакултура .....	22
<hr/>		
V <i>Обявления</i>		
<b>ПРОЦЕДУРИ ОТНОСНО ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА НА КОНКУРЕНЦИЯ</b>		
<b>Комисия</b>		
2007/С 85/12	Предварително уведомление за концентрация (Дело № СОМР/М.4593 — voestalpine/Dancke) — Дело кандидат за опростена процедура <sup>(1)</sup> .....	24



<sup>(1)</sup> Текст от значение за ЕИП

## II

(Известия)

## ИЗВЕСТИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ И ОРГАНИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

## КОМИСИЯ

**Публикация на заявление по член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета за защита на географските указания и наименования за произход на селскостопански продукти и храни**

(2007/С 85/01)

Тази публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета <sup>(1)</sup>. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени от Комисията в срок от шест месеца от датата на тази публикация.

## РЕЗЮМЕ

## РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

## „CEREZA DEL JERTE“

ЕО №: ES/PDO/005/0233/20.02.2002

ЗНП (X) ЗГУ ( )

Това резюме представя с информационна цел основните елементи на спецификацията на продукта.

## 1. Отговорен отдел в държавата-членка:

Наименование: Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria — Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Адрес: Paseo de la Infanta Isabel, 1  
E-28071 Madrid

Тел.: (34-91) 347 53 94

Факс: (34-91) 347 54 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

## 2. Група:

Наименование: Sociedad Cooperativa Limitada Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte

Адрес: Ctra. Nacional 110, km 381  
E-10614 Valdastillas Cáceres

Тел.: (34-927) 47 10 70

Факс: (34-927) 47 10 74

E-mail: —

Състав: Производители/преработватели (X) Други ( )

(<sup>1</sup>) OBL 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

## 3. Вид продукт:

Клас 1.6. плодове

## 4. Спецификация:

(резюме на изискванията по член 4, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

## 4.1. Наименование: „Cereza del Jerte“

4.2. Описание: Защитеното наименование за произход „Cereza del Jerte“ се отнася единствено за трапезните черешки за консумация в пряно състояние от сорта *Prunas avium L.*, принадлежащи към местните видове „Navalinda“, „Ambrunes“, „Pico Limón Negro“, „Pico Negro“ и „Pico Colorado“.

Сортовете черешки, закриляни от защитеното наименование за произход принадлежат към следните видове:

— Picotas: сортове „Ambrunes“, „Pico Negro“, „Pico Colorado“ и „Pico Limón Negro“. По-голямата част от продукцията принадлежи на тази група, наречена „picota“. Това са черешки, които основно се различават от другите с това, че дръжката им се отделя по естествен начин в момента на брането,

— С дръжка: „Navalinda“.

Що се отнася до характеристиките на продукта, външното оцветяване на плодовете е червеникаво, като преобладават винено-червените или пурпурно-червените черешки. Месестата част на плода е твърда и хрупкава, нейният цвят и сок варират според сорта, от червена месеста част и червен сок до жълтеникава или кремава месеста част и безцветен сок. Формите на плода са различни: във форма на бърбек, сплескани, заоблени, удължени. Размерът и формата на костилката на плода е различна според сортовете: от среден до голям или много голям размер и от сферична до удължена форма.

В следващата таблица са посочени основните изисквания за съдържание на захар (измерени в градуси по Брикс), форма на плода, минимален размер и киселинност (измерени в 100 мл. ябълчена киселина) за всеки един от защитените сортове:

Таблица № 1

**съдържание на захар, форма, минимален размер и киселинност на черешите, закриляни от защитеното наименование за произход, по сортове:**

Вид	Съдържание захар			Форма	Минимален размер (*)	Киселинност (измерена в тег/100 мл)		
	Минимум	Максимум	Средно			Минимум	Максимум	Средно
Navalinda	12	16	14	Сплескана	21 мм	9,55	10,45	10,00
Ambrunés	18	21	20	Сплескана	21 мм	7,46	16,42	11,94
Pico colorado	17	23	21	Удължена	21 мм	7,46	16,42	11,94
Pico negro	17	24	19	Удължена	21 мм	7,46	16,42	11,94
Pico limón negro	17	24	20	Удължена	21 мм	7,46	16,42	11,94

(\*) Това са минималните изискуеми диаметри, за да могат черешите да бъдат класирани за ЗНП „Cereza del Jerte“, заради което тези черешки, чийто диаметър е по-малък от 21 мм, няма да могат да се предлагат на пазара под закрилата ЗНП.

Черешите, закриляни от ЗНП „Cereza del Jerte“, ще бъдат изключително от категория „Екстра“ съгласно нормите за предлагане на черешите на пазара, одобрени от Регламент (ЕО) № 214/2004 на Комисията от 6 февруари 2004 г.

4.3. Географска област: Производствената област се намира в планинските долини на Jerte, Ambroz и La Vera, разположени на север от провинция Cáceres, в автономна общност Extremadura.

Наличието на силна връзка между качеството, планинското разположение на стопанствата и начина на производство изключва от производствената област терените и земеделските стопанства, които не са разположени в планинската земеделска област; това засяга следните надморски височини:

- Долина на Jerte: включени са всички стопанства от всички общини, независимо от тяхната височина.
- Района на La Vera: изключени са земеделските стопанства под надморско равнище 500 м.
- Долината на Ambroz: изключени са земеделските стопанства, разположени под надморско равнище 600 м.

Производствената област съвпада с областта на бутилиране и опаковане.

4.4. Доказателство за произход: Осигуряването на качеството и на произхода на защитения продукт се осъществяват чрез съответните проверки и анализи, които се извършват от Съвета за контрол в овощните насаждения и в търговските предприятия, вписани в различните регистри на защитеното наименование за произход, в съответствие с Ръководството за качество и Ръководството за процедурата.

След приключване на всички горепосочени проверки, оценяващият орган на Съвета за контрол, формиран от представители на всички заинтересовани страни, оценява получените резултати, за да вземе безпристрастно и обективно решение. Ако оценяващият орган реши да предостави сертификация, Съветът за контрол предава съответния сертификат на вписаната група.

Опаковането на черешите, закриляни от защитеното наименование за произход „Cereza del Jerte“, трябва да се извършва в същата географска област, тъй като това е изискване на групата заявител, необходимо с цел защита на качеството и гарантиране на контрола през целия процес на сертифициране, до приключването на същия.

Процесът приключва, когато към опаковката на сертифицирания продукт се добави номериран етикет за контрол, който гарантира неговото качество и произход и се издава от Съвета за контрол, чиято сфера на правомощия е установена в неговия правилник, по следния начин:

- Що се отнася до територията, производствената област,
- Що се отнася до продуктите, закриляните от ЗНП „Cereza del Jerte“ продукти, във всяка една фаза на производство, складиране, опаковане, дистрибуция и продажба,
- Що се отнася до лицата, вписаните в различните регистри.

Поради тази причина, опаковането трябва да се извършва в географската област, определена в дял С от спецификацията на продукта с цел проследяване на произхода и гарантиране на контрола по време на целия процес от страна на инспекционния орган и запазване качеството на продукта. Предвид факта, че става дума за трудно достъпна планинска област, транспортирането на черешите би означавало подлагането им на неподходящи климатични условия, утежнени от голямата продължителност на самото транспортиране. Това несъмнено ще засегне характеристиките на плода и би могло да се промени определението от наименованието за произход профил на продукта.

Продуктът излиза на пазара с гаранцията за своя произход, под формата на номерирания етикет или етикета за контрол, предоставен от Съвета за контрол.

4.5. Метод на производство: Отглеждането на черешите се извършва в малки стопанства на терасовидни, склонове. Средната големина на стопанствата е между 1,6 ha и 4,5 ha.

Поради тази структура по-голямата част от стопанствата използват членове от семейството за извършване на основните дейности, и по-специално за събирането на черешите, което е една от най-трудните и изискваща много сръчност дейност.

Границите на насажденията се определят от ширината на терасите, които много често не позволява повече от една единствена редица дръвчета, приблизително 125 дръвчета/ha, което говори за висока степен на екстензификация. Системите за оформяне на дърветата са от типа високи, ниски, пирамидални и нормални.

За оранта, извършвана обикновено три пъти на година, все още се прибягва до животинския впряг. Торенето също продължава да се базира на използването на оборски торове и на унищожаване на плевелите. Подрязването на дърветата е обикновено леко, като се ограничава до изчистване и изрязване на върховете.

Техниките на отглеждане, подчинени на вековни традиции, както и работата по събирането, приготвянето, опаковането и транспортирането на продукта се извършват с голяма грижливост, като се правят необходимите проверки, за да запази продукта характерните си белези.

- 4.6. Връзка с географската област: Името „Jerte“ или „Valle del Jerte“ има тясна връзка с черешите, като в Испания голям брой потребители почти автоматично свързват мястото с продукта „череша“ или обратно. Районът е много известен с превъзходните си череши и в частност на черешите от сорта „Picotas“.

Предполага се, че черешовото дърво е било внесено от арабите и че след Реконкистата, новите заселници намират вече приспособеното към тези земи дърво. Но убедителни доказателства за черешови насаждения се появяват едва през XIV век.

На 2 юни 1352 г. свита от пратеници на Краля остава да преношува в едно от селата в района. Знатните рицари опитали тук пъстърва и череши, което сочи, че по онова време черешата е била вече продукт, който е изпъквал и който е имал достатъчно добро качество, за да се предлага на толкова изтъкнати пътници.

През следващите векове отглеждането се е поддържало и увеличавало. През XVI век известният испански лекар Luis de Toro говори за черешите от Jerte, като изтъква техния размер, цвят и вкус.

С погиването на кестеновите дървета през XVIII век вследствие на мастилената болест, черешовото дърво започва да се налага като една истинска икономическа алтернатива. В края на този век и през целия XIX век черешовите насаждения във Долината на Jerte и в двете съседни долини постоянно нарастват.

През първите десетилетия на XIX век летописците уверяват, че най-хубавото от района „... са черешите, които заради това са високо ценени в Кралския двор...“. През целия този век черешовото дърво се разпространява във всички села, така че в зората на XX век районът е вече много известен с „вкусните си череши“.

Петте защитени сорта са местни и произхождат или от долината на Jerte, или от съседните долини на Ambroz и La Vera. Практически те са уникални за тази производствена област, тъй като опитите за засаждане в други ширини до момента не са имали голям успех.

Различни автори пишат, че наличието на сортове без дръжка в долината на Jerte е резултат от един дълъг процес на аклиматизация и селекция от различни видове от *Prunus avium* L., който присъства от древността в тези планински долини като местен горски вид.

Освен облагородяването и селекцията, извършени от жителите на Jerte, от съществено значение са и атмосферни фактори като високата дори през летните месеци влага, бризът в долината, изложението, слънцето, греещо през половината година, височината, микроклиматичното разнообразие и киселинността на почвите.

Структурата на имотите и условията, наложени от трудната топография, оформят един градински пейзаж от малки, понякога изключително малки, тераси, поддържани от каменни стени, които не позволяват механизирването на обработването.

Затова, характеристиките на продукта се определят от отглеждането на специфично овощно насаждение, приспособено и аклиматизирано към характерните атмосферните условия на планинската долина на Jerte и съседните долини, но също така и от особеностите на системата за производство, в която черешовите градини са свързани с културните традиции, основаващи се на малкото стопанство и семейната организация на работата. Обикновено разположените върху терасовидни парцели, в склоновете на стръмни склонове и с малки възможности за механизация стопанствата компенсират ниските добиви с превъзходно качество.

## 4.7. Инспекционен орган:

Наименование: Consejo Regulador de la Denominación de Origen „Cereza del Jerte“

Адрес: Pol. Ind. Centro de Empresas.  
Carretera Nacional 110, km 381, 400  
E-10614 Valdeastillas Cáceres

Тел.: (34-927) 47 11 01

Факс: (34-927) 47 11 03

E-mail: [picota@cerezadeljerte.org](mailto:picota@cerezadeljerte.org)

Инспекционният орган на защитеното наименование за произход „Cereza del Jerte“ спазва европейски стандарт EN 45011.

## 4.8. Етикетирание: На опаковките задължително и на видно място трябва да фигурира името на защитеното наименование за произход „Cereza del Jerte“.

---

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

(2007/C 85/02)

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

РЕЗЮМЕ

**РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА**

**„KARLOVARSKÉ OPLATKY“**

**№ ЕО: CZ/PGI/005/00381/20.10.2004**

**ЗНП ( ) ЗГУ (X)**

Това резюме представя с информационна цел основните елементи на спецификацията на продукта.

1. *Отговорен отдел в държавата-членка:*

Наименование: Úřad průmyslového vlastnictví

Адрес: Antonína Čermáka 2a  
CZ-160 68 Praha 6

Тел.: (420) 220 38 31 11

Факс: (420) 224 32 47 18

E-mail: posta@upv.cz

2. *Група:*

Наименование: Sdružení výrobců Karlovarských oplatek

Адрес: Slepá 517/1  
CZ-360 05 Karlovy Vary

Тел.: (420) 353 56 30 06

Факс: (420) 353 56 30 06

E-mail: obchod@karlovarskapekarna.cz

Състав: Производители/преработватели (X) Други ( )

3. *Вид продукт:*

Клас 2.4: Хлебни продукти — гофрети

4. *Спецификация:*

(резюме на изискванията по член 4, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

4.1. *Наименование:* „Karlovarské oplatky“

(<sup>1</sup>) OVL 93, 31.3.2006 г., стр. 12.



- 4.2. Описание: „Karlovarské oplatky“ се произвеждат по традиционна рецепта: те представляват кръгли плочки с диаметър от около 19 см. Гофретите представляват два тънки диска с характерен релеф, илюстрирани от външната страна със стъбло с малки листа, с ширина от 30 мм, под което в кръг е разположен надписът „Karlovarské oplatky“, широк минимум 20 мм. В средата на гофретата е разположен символ на балнолечебния град Karlovy Vary (Карлови Вари): фонтанът, изобразяващ термалния извор, или дивата коза, която препраща към легендата за създаването на Карлови Вари. Сред суровините, от които се правят гофретите, минералната вода на Карлови Вари играе важна роля за вкуса и овлажняването на плочките. Те се поръсват със смес на основата на захар и лешници — или евентуално, в зависимост от разновидността, с друг аромат, най-често на основата на бадеми, какао, ванилия или канела — и след това преминават чрез топлинна обработка. Гофретите, чиято повърхност представлява релеф, са хрупкави, леки, тънки и кръгли. Техният вкус и аромат са също така характерни.

Основните съставки на „Karlovarské oplatky“ са следните: пшеничено брашно, лековита минерална вода от Карлови Вари, растителна мазнина, захар, мляко, смес на основата на яйца, нишесте, бакпулвер, масло и, в зависимост от разновидността, белени лешници, бадеми, какао на прах, ванилия или канела.

Лековитата минерална вода на Карлови Вари, използвана за производство на „Karlovarské oplatky“, притежава специфични свойства, характерни за определена географска област. Те придават на гофретата нейните характерни качества, най-вече хрупкавост и специфични вкус и аромат. Лековитата минерална вода на Карлови Вари е естествена, богата на въглехидрати, сулфати и хлориди, и извира от тектонски извор на дълбочина повече от 800 м при температура 73 °C: тя съдържа литий, натрий, калий, рубидий, цезий, мед, берилий, магнезий, калций, стронций, цинк, кадмий, алуминий, калай, олово, арсен, антимон, селен, манган, желязо, кобалт, никел, флуориди, хлориди, бромиди, сулфати, въглехидрати, карбонати и силициева киселина. От векове тази вода се използва в най-големия чешки балнолечебен град — Карлови Вари — за лечение на хронични язвени болести на стомаха, дискинезия на жлъчните пътища, включително постхолецистектомичен синдром, хронични заболявания на панкреаса и черния дроб, камъни в пикочните пътища и подагра. „Karlovarské oplatky“ имат добра смилаемост и слаби калорични стойности; тези характеристики се дължат на съставките на продукта и най-вече на употребата на минерална лечебна вода от Карлови Вари.

„Karlovarské oplatky“ се произвеждат по единично. Те се пакетира в малки кутии по 5 (125 g), 6 (150 g) или 8 гофрети (200 g).

- 4.3. Географска област: Територия на балнолечебния град Карлови Вари.
- 4.4. Доказателство за произход: Производството се осъществява при спазване на действащите разпоредби за производство на храните, като по време на производството се прилага системата за контрол НАССР. Производителите имат на разположение регистър на доставчиците на суровини и купувачите на готови продукти. Името на производителя е отбелязано върху всеки продукт. Националният материален и териториален отговорен орган, който е „Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň“, контролира спазването на спецификациите на продукта.
- 4.5. Метод на производство: „Karlovarské oplatky“ представляват 2 кръгли плочки с диаметър от около 19 см с характерен релеф. Тестото се приготвя чрез смесване на съставките, посочени по-горе (виж т. 4.2) и свежа минерална вода на Карлови Вари, като растителната мазнина трябва предварително да бъде разтопена. Добре смесено и с лек жълт цвят, течното тесто се оставя да престои — то не набухва (за разлика от други сладкарски изделия) — за около 60 минути при температура от 20 до 26 °C, след което се изсипва във въртящ се уред за изпичане. Плочките се пекаат при температура от 220 °C в специални въртящи се уреди за печене (обикновено използвани за производство на гофрети), които позволяват, чрез използване на традиционен метод на производство и с определена доза течно тесто, да се получат плочки с дебелина от 2 мм. След това се поставят за най-малко 48 часа във влажно помещение, където отново се използва лековитата минерална вода на Карлови Вари за запазване на тяхната влажност. Плочките трябва да бъдат поставени под тежест по специална техника, за да бъдат правилно овлажнени и за да не бъдат деформирани. Температурата в помещението трябва да бъде 40 °C, с относителна влажност 90 %. В края на производствения процес, две плочки се поръсват със смес на основата на захар и лешници или друг аромат в зависимост от разновидността (виж точка 4.2), след това биват „залепени“ една за друга чрез затопляне при температура от 180 °C върху специални уреди (обикновено използвани за залепване на гофрети и различни въртящи се уреди за изпичане, употребявани за производство на плочки при липса на релеф). Сместа за поръсване се приготвя чрез стриване и смесване на различни съставки на фина прах, нанася се на ръка равномерно на един слой с максимална дебелина от 1 мм върху долната плочка; след това, тя се покрива с втора плочка и се изпичат. За да се запазят специфичните качества и свойства на продукта, е необходимо подготовката на тестото, изпичането, отлежаването и слепването на гофретите да бъдат извършвани в определената географска област.

- 4.6. Връзка: Специфичните качества на „Karlovské oplatky“ се дължат на използваната традиционална рецепта (виж точка 4.2) и на употребата на лековитата минерална вода на Карлови Вари, която се среща в определена географска област и притежава специфични свойства.

Първите исторически сведения за производството на „Karlovské oplatky“ в дадената географска област са от средата на XVIII в. Споменават се, от една страна, най-старите железни уреди за гофрети („oplatnice“), съхранявани и изложени днес в Музея на Карлови Вари, и, от друга страна, бележка от 1788 г. в книгата Karlsbad, Beschrieben zur Bequemlichkeit der hohen Gäste. В началото, „Karlovské oplatky“ са били домашно приготвени, а първата фабрика за гофрети най-вероятно е била малка хлебарница в хотел „U zlatého štítu“, държан към 1810 г. от Anna Grasmucková, съпруга на граф Josef von Bolza. Вероятно, до средата на XIX в., търсенето на „Karlovské oplatky“ е било задоволявано изключително от домашното производство.

Сладкарските цехове, специализирани в производството на „Karlovské oplatky“ започват да се появяват от втората половина на XIX в. През 1867 г. е създадена най-известната фабрика за гофрети, фирмата Bauer, чиито гофрети са били доставяни дори на германския император Гийом I и са получили множество отличия на международни изложения. През 1904 г., 22 фабрики вече произвеждат „Karlovské oplatky“ в определената географска област. По това време, продукцията на тези фабрики достига около 4 милиона гофрети годишно.

До началото на войната (1939 г.), производството и продажбата на „Karlovské oplatky“ отбелязва подем. По това време, те се произвеждат от 26 специализирани производители в определената географска област, т.е. в областта на балнолечебния град Карлови Вари. След втората световна война, производството продължава в около половината предприятия, под ръководството на управители, наречени „администратори на националното имущество“. След национализацията през 1948 г. и до 1989 г., „Karlovské oplatky“ се произвеждат в Карлови Вари, в заводите на националното предприятие Orion.

След установяване на пазарната икономика, членовете на „Sdružení výrobců Karlovských oplatek“ (Обединение на производителите на „Karlovské oplatky“) отново се връщат към традицията на производство на „Karlovské oplatky“ в определената географска област.

Производството на „Karlovské oplatky“ в Карлови Вари продължава повече от два века. Благодарение на волята и търпеливия труд на местните производители, тази известна сладка се е превърнала в традиционен специалитет на град Карлови Вари.

„Karlovské oplatky“ изградиха своята известност и популярност през миналите два века. Те получиха златен медал по време на международното изложение в Париж през 1900 г. В по-близко минало, фактът, че те са типичният чешки продукт ги направи най-продаваната стока на чешкия павилион на Световното изложение ЕХРО 2000 в Хановер, както го доказва сертификатът на генералния комисар за Република Чехия.

На 1 февруари 1974 г., наименованието „Karlovské oplatky“ бе регистрирано в чешкия регистър на наименованията за произход под номер 72.

#### 4.7. Инспекционен орган:

Наименование: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň

Адрес: Jiráskovo náměstí 8  
CZ-308 58 Plzeň 8

Тел.: (420) 377 43 34 11

Факс: (420) 377 45 52 29

E-mail: plzen@szpi.gov.cz

#### 4.8. Етикетирание: „Karlovské oplatky“

Наименованието на продукта трябва да бъде доминиращ елемент, който фигурира на предната част на продукта или върху неговата опаковка.

**Публикация на заявление по член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета за защита на географските указания и наименования за произход на селскостопанските продукти и храни**

(2007/C 85/03)

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

РЕЗЮМЕ

**РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА**

**„PECORINO DI FILIANO“**

**ЕО №: IT/PDO/005/0279/25.02.2003**

**ЗНП (X) ЗГУ ( )**

Това резюме представя с информационна цел основните елементи на спецификацията на продукта.

1. *Отговорен отдел в държавата-членка:*

Име: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali  
Адрес: Via XX Settembre, 20  
I-00187 Roma  
Тел.: (39) 06 481 99 68  
Факс: (39) 06 42 01 31 26  
E-mail: qtc3@politicheagricole.it

2. *Група:*

Наименование: Consorzio per la tutela del Pecorino di Filiano  
Адрес: Via Giovanni XXIII  
I-85020 Filiano (Potenza)  
Тел.: (39) 0971 83 60 10  
Факс: (39) 0971 83 60 09  
E-mail: —  
Състав: Производители/преработватели (X) друго ( )

3. *Вид на продукта:*

Клас 1.3 — Сирене

4. *Спецификация:*

(резюме на изискванията по член 4, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

4.1. *Наименование:* „Pecorino di Filiano“

4.2. *Описание:* „Pecorino di Filiano“ представлява твърдо сирене, направено изцяло от сурово овче мляко от едно или две издоявания, добито от стопанства за животни, отглеждани в района, описан в точка 4.3.

Сиренето от полуизпарена сиренина има цилиндрична форма с плоски страни, с права и леко изпъкнала долна част и има кора, носеща отпечатъците на характерната решетъчна обвивка с жълто-златист цвят, достигащ до тъмнокафяво при по-узрелите продукти, обработени повърхностно със студено пресован зехтин и винен оцет.

Цветът на сиренето варира от бял до сламеножълт, последният е типичен за по-узрелите продукти., то има компактна консистенция с мънички отворчета, разпределени неравномерно.

Вкусът, отначало мек и деликатен, става леко пикантен при достигане на минималния срок за узряване, като се засилва с удължаването му.

Процентът масленост в сухото вещество не може да е под 30 %.

Теглото варира от 2,5 до 5 кг, диаметърът — от 15 до 30 см, и височина на долната част — от 8 до 18 см.

Продуктът се предлага за консумация, след като е узрявал минимум 180 дни.

- 4.3. Географска област: Производството на мляко, неговата преработка и узряването на добитото сирене се осъществяват на определената от спецификацията на продукта територия, съставена от тридесет общини в област Potenza (регион Basilicata), разположени в апенинската ивица, намираща се между планинския масив Monte Vulture до Montagna grande на Muro Lucano: тази територия се характеризира с вулканични терени и естествени пасища, богати на натурални ароматни есенции.
- 4.4. Доказателство за произход: Този район открай време е специализиран в производството на сирене Pecorino; овцевъдството датира още от времето на римското владичество, особено като събирали овцете близо до Via Appia, която представлявала центъра на гъста мрежа от „tratturi“, пътеки, използвани от пастирите по време на пашата.

За сравнително по-ново време производството на сирене Pecorino придобива важно значение за икономиката на Кралство Неапол, чиято столица представлявала естественият пазарен излаз.

Родът Doria — феодали от 1530 г., след направено дарение от император Карл V на зоната около Monte Vulture, до голяма степен съпадаща с териториалното описание на Pecorino di Filiano, организира производствени структури и бази за преработката на мляко и вълна: регистрите на семейното производство показват, че общото стадо на Filiano, който през 1952 г. получава административна автономия от община Avigliano, към която е представлявал част, достига 10 000 глави, като овцете се преместват през лятото от равнината на река Ofanto към възвишенията на долината Vitalba.

Овцете се хранят върху отлични пасища, които в по-голямата си част се състоят от райграс, детелина, ливадина, власатка, див овес, сула, мащерка и див копър, и със свежестта на водата, богата на минерални соли от вулканичните склонове на Monte Vulture. Само млякото, което съответства на изискванията, се допуска до централите за преработка.

Сирището, използвано за съгъвяването на млякото, се добива от стомаха на козленца и агънца по строго определен начин за добив, описан в спецификацията на продукта.

Узряването, а често и самото производство на сирене, когато става въпрос за малки производствени единици, се осъществява в естествени пещери от туф или в подземни помещения, които придават на продукта високоценната свежест и органолептични характеристики.

Доказателството за произход е допълнително потвърдено и от специалните изисквания, налагани на животновъдите — производители на мляко, производителите на сирене, наблюдаващите узряването и разфасоването, при условия че са различни субекти от наблюдаващите узряването: по този начин във всеки един момент се гарантира следенето на продукта чрез документални проби и контролни проверки от страна на упълномощения орган за контрол.

- 4.5. Метод на производство: Използваното за производство на Pecorino di Filiano мляко се добива от овце от породите Gentile от Puglia и от Lucania, Leccese, Comisana, Sarda и техни кръстоски.

Суровото мляко, надлежно филтрирано, се затопля по традиция в казани до достигане на максимална температура от 40 °C и когато температурата на масата е между 36 и 40 °C, се добавя непромишлено сирище, според предписанията, съдържащи се в спецификацията на продукта.

Сирището се раздробява енергично с помощта на дървена бъркалка с изпъкнала част при върха до получаването на малки парченца с размер на оризово зърно.

След кратък престой под суроватка сирището се вади и се слага в съдове от тръстика или друг материал, подходящ за хранителни продукти, с тръстиковидна форма.

След това се пристъпва към леко пресоване с ръце, за да се улесни излизането на суроватката. След това сиренето се потапя за петнадесет минути в течността на суроватката при температура, не по-висока от 90 °C.

Посоляването на формата се извършва на сухо или чрез потапянето ѝ в наситена саламура.

Сиренето, което се оставя да узрее в характерните пещери с туф или в подходящи подземни помещения с постоянна температура 12-14 °C и с относителна влажност 70-85 % за не по-малко от сто и осемдесет дни, може да бъде обработено повърхностно студено пресован зехтин и винен оцет след двадесетия ден от зреенето.

Сиренето Pecorino di Filiano се произвежда през цялата година.

- 4.6. Връзка: Овчето сирене получава името си от община Filiano, разположена в област Potenza в регион Basilicata, в миналото — Lucania.

Производството достига своя връх през пролетта и началото на лятото, било за да позволи на овцете да се хранят от отличните пролетни планински пасища, било за да отговори на по-голямото търсене на агнета в периода около Великден, а също и като резултат от програмираните раждания. По този начин се позволява на добитъка да добива по-голямо количество мляко именно в периода на максимален запас от фуражи, добивани от естественото пасище, като райграс, детелина, ливадина, власатка, главица, фий, див овес, сула, машерка, слез, див когър.

Млякото обикновено се преработва в малки мандри, всяка от които осигурява прякото приготвяне на сирището според традиционния метод, посочен в спецификацията на продукта, който също подлежи на проверка за съответствие. Методът за добиване запазва качествата на суровината, като позволява на продукта да достигне оптималните органолептични характеристики. Забележителни са използването на сурово мляко, максималният срок от 24 часа от извършването на първото издояване при обработката на млякото и начинът на подготовка на сирището за съгъстяване на млякото.

Още един елемент, който доказва връзката с околната среда, е отлежаването на сиренето в естествени пещери с туйф или при липса на такива — в помещения, които възпроизвеждат характерните климатични условия за температура и влажност. Животновъдите и производителите на „Pecorino di Filiano“, използват тези специални помещения, които имат способността да придадат на продукта характерните свежест и органолептични свойства, с които той е известен.

И накрая, репутацията на сиренето през миналия век е доказана от успеха на фестивала на Pecorino di Filiano, който се провежда непрекъснато от тридесетина години с широко участие на продукти, специалисти и потребители.

- 4.7. Инспекционен орган:

Наименование: AGROQUALITA  
Адрес: Via Montebello, 8  
I-00185 Roma  
Тел.: (39) 06 47 82 24 63  
Факс: —  
E-mail: agroqualita@agroqualita.it

- 4.8. Етикетиране: При пускането му за консумация сиренето Pecorino di Filiano трябва да носи характерния знак, поставен термично, с овална форма, който включва и буквата „F“ заедно със звезда, съдържаща се в наименованието „PECORINO di FILIANO“, и израза „denominazione di origine protetta“ или по-скоро съкращения му вариант „D.O.P.“.

Продуктът може да бъде пуснат за консумация и в разфасовки, равняващи се на половината или една четвърт от сертифицираната форма.



***Denominazione di Origine Protetta***

**Непротивопоставяне на нотифицирана концентрация****(Дело № COMP/M.4570 — AREVA/Repower)**

(текст от значение за ЕИП)

(2007/C 85/04)

На 2 март 2007 г. Комисията реши да не се противопоставя на горепосочената нотифицирана концентрация и да я обяви за съвместима с общия пазар. Решението се основава на член 6, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета. Пълният текст на решението е достъпен само на английски и ще се публикува, след като бъдат премахнати всички професионални тайни, които могат да се съдържат в него. Той ще бъде достъпен:

- на страницата, посветена на конкуренцията, на уебсайта Europa (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Този сайт предоставя различни средства за подпомагане на достъпа до решения за отделни сливания, включително индекси за търсене по дружество, по номер на делото, по дата и по отрасъл,
- в електронен формат на уебсайта EUR-Lex под номер 32007M4570. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до европейското право (<http://eur-lex.europa.eu>).

**Непротивопоставяне на нотифицирана концентрация****(Дело № COMP/M.4589 — Delta Lloyd/Erasmus Groep)**

(текст от значение за ЕИП)

(2007/C 85/05)

На 23 март 2007 г. Комисията реши да не се противопоставя на горепосочената нотифицирана концентрация и да я обяви за съвместима с общия пазар. Решението се основава на член 6, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета. Пълният текст на решението е достъпен само на английски и ще се публикува, след като бъдат премахнати всички професионални тайни, които могат да се съдържат в него. Той ще бъде достъпен:

- на страницата, посветена на конкуренцията, на уебсайта Europa (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Този сайт предоставя различни средства за подпомагане на достъпа до решения за отделни сливания, включително индекси за търсене по дружество, по номер на делото, по дата и по отрасъл,
- в електронен формат на уебсайта EUR-Lex под номер 32007M4589. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до европейското право (<http://eur-lex.europa.eu>).

## IV

(Информация)

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ И ОРГАНИТЕ НА  
ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

## КОМИСИЯ

Обменен курс на еурото <sup>(1)</sup>

18 април 2007 г.

(2007/С 85/06)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	щатски долар	1,3577	RON	румънска лея	3,3305
JPY	японска йена	160,77	SKK	словашка крона	33,458
DKK	датска крона	7,4536	TRY	турска лира	1,8356
GBP	лира стерлинг	0,67730	AUD	австралийски долар	1,6291
SEK	шведска крона	9,2176	CAD	канадски долар	1,5386
CHF	швейцарски франк	1,6367	HKD	хонконгски долар	10,6045
ISK	исландска крона	88,44	NZD	новозеландски долар	1,8342
NOK	норвежка крона	8,1100	SGD	сингапурски долар	2,0519
BGN	български лев	1,9558	KRW	южнокорейски вон	1 261,30
CYP	кипърска лира	0,5813	ZAR	южноафрикански ранд	9,5950
CZK	чешка крона	27,992	CNY	китайски юан рен-мин-би	10,4839
EER	естонска крона	15,6466	HRK	хърватска куна	7,4061
HUF	унгарски форинт	246,10	IDR	индонезийска рупия	12 341,49
LTL	литовски лит	3,4528	MYR	малайзийски рингит	4,6542
LVL	латвийски лат	0,7040	PHP	филипинско песо	64,525
MTL	малтийска лира	0,4293	RUB	руска рубла	34,9720
PLN	полска злота	3,8078	THB	тайландски бат	44,100

<sup>(1)</sup> Източник: референтен обменен курс, публикуван от Европейската централна банка.

**Становище на консултативния комитет по ограничителни практики и господстващо положение,  
дадено на неговата 381-ва среща на 11 октомври 2004 г. относно предварително проекторешение  
по дело СОМР/С.38.238/В.2 — Суров тютюн Испания**

(2007/С 85/07)

Тъй като настоящият акт не е нормативен акт с общо приложение, той няма да бъде публикуван в Специалното издание на Официален вестник.

---



**Становище на консултативния комитет по ограничителни практики и господстващо положение,  
дадено на неговата 382-ра среща на 18 октомври 2004 г. относно предварително проекторешение  
по дело СОМР/С.38.238/В.2 — Суров тютюн Испания**

(2007/С 85/08)

Тъй като настоящият акт не е нормативен акт с общо приложение, той няма да бъде публикуван в Специалното издание на Официален вестник.

---

**Окончателен доклад на служителя по изслушването по дело COMP/C.38.238/V.2 — Суров тютюн  
Испания**

*(съгласно член 15 от Решение 2001/462/ЕО, ЕОВС на Комисията от 23 май 2001 г. относно мандата на  
служителите по изслушването в някои производства по конкуренция — ОВ L 162, 19.6.2001 г., стр. 21)*

(2007/C 85/09)

Тъй като настоящият акт не е нормативен акт с общо приложение, той няма да бъде публикуван в Специалното издание на Официален вестник.

---

**Известие относно лицензии за внос и износ и сертификати за предварително фиксиране за земеделски продукти**

(Настоящото известие заменя това, което е публикувано в Официален вестник на Европейския съюз C 92 от 16 април 2005 г., стр. 2)

(2007/C 85/10)

**I. Общи положения**

1. Лицензии, сертификати за предварително фиксиране и извлечения от тях се издават от компетентните органи на държавите-членки. Те са валидни за внос и износ в която и да било от държавите-членки, с изключение на определени случаи, предвидени в правилата на Общността.
2. Съгласно член 2, параграф 2 от Регламент (ЕИО, Евратом) № 1182/71 на Съвета <sup>(1)</sup>, събота, неделя и официалните празници не се считат за работни дни за подаване на заявления за лицензии и сертификати, както и за издаването им.
3. Заявителите трябва да попълват само клетки 4, 7, 8, 9, 11, 14, 15, 16, 17, 18 и 20 от формуляра. Държавите-членки могат обаче да изискват от заявителите да попълват клетка 1 и, при необходимост, клетка 5.
4. Формулярите трябва да бъдат попълвани с печатни букви на един от официалните езици на Общността, посочен или приеман от компетентните органи на държавата-членка, която издава документа. Лицензиите и сертификатите трябва да се попълват само на един език. Държавите-членки могат обаче да разрешат заявленията да бъдат попълнени на ръка, като в този случай трябва да бъдат използвани мастило и главни букви.
5. Върху заявленията, лицензиите и сертификатите не трябва да има каквото и да било изтриване или дописване. В случай че при попълване на формуляра бъде допусната грешка, трябва да се изготви ново заявление или лицензия.
6. Сумите се посочват с цифри, в еуро; държавите-членки, които не влизат в еврозоната, могат обаче да посочват сумите в национална валута.
7. Количествата трябва да бъдат посочвани:
  - в метрични единици за тегло или обем, с използване на следните съкращения:
    - т за тонове,
    - кг за килограми,
    - хл за хектолитри,
  - на глава за живи животни, в съответните случаи.
8. Ако няма достатъчно място за всички подробности, които се изискват от нормативната база на Общността, в клетки 7 и 8 от формуляра, използван за внос, и клетка 7 от формуляра, използван за износ, всички подробности трябва да бъдат въведени в клетка 20, предхождани от звездичка, съответстваща на тази, която е попълнена в клетка 7 или 8, според конкретния случай.

Ако в клетка 20 няма достатъчно място за всички подробности, те трябва да бъдат въведени в клетка 15, предхождани от звездичка, съответстваща на тази, която е попълнена в клетка 7 или 8, според конкретния случай.
9. В клетки 7, 8 и 9 от формуляра, трябва да се постави „X“ в кутийката преди „да“ или „не“, според конкретния случай.
10. — В случаите, посочени в член 2, параграф а и член 6 от Регламент (ЕО) № 1291/2000 на Комисията <sup>(2)</sup>, не се изисква представяне на лицензия или сертификат за внос.
  - В случаите, посочени в член 2, параграф б и член 7, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 1291/2000, не се изисква представяне на лицензия или сертификат за износ.

<sup>(1)</sup> ОВ L 124, 8.6.1971 г., стр. 1.

<sup>(2)</sup> ОВ L 152, 24.6.2000 г., стр. 1.

— В случаите, посочени в член 5, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 1291/2000, когато вносът или износът не се осъществява по силата на преференциални споразумения, чието ползване се предоставя чрез лицензия, не се представя лицензия или сертификат, освен в случай на лицензии за износ с предварително фиксиране на възстановяванията за млечни продукти, предназначени за доставки на въоръжените сили по силата на член 3 параграф 1 от Регламент (ЕО) № 1282/2006.

11. Пример за приложение на член 17, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 1291/2000:

13.00 часа в регламента съответства на 13.00 часа (белгийско време):

Държави-членки	Местно време (зимно и лятно)
Германия	} 13.00 часа
Белгия	
Дания	
Испания	
Франция	
Италия	
Люксембург	
Нидерландия	
Австрия	
Швеция	
Чешка република	
Унгария	
Малта	
Полша	
Словения	
Словакия	
Ирландия	} 12.00 часа (= 13.00 часа, белгийско време)
Португалия	
Обединено кралство	
България	} 14.00 часа (= 13.00 часа, белгийско време)
Кипър	
Гърция	
Финландия	
Естония	
Латвия	
Литва	
Румъния	

## II. Формуляри за използване при внос

### Клетка 7

„Страна на износа“ означава държава, която не е членка, от която продуктът се доставя в Общността.

1. Страната на износа или групата от страни на износа трябва да бъде(ат) посочена(и), когато това се изисква от правилата на Общността.
2. В случаите, когато правилата на Общността изискват задължително посочване на произхода, трябва да се поставя „X“ в кутийката пред думата „да“ и произходът на продуктите трябва да съответства на този, който е посочен в лицензията или сертификата. В противен случай лицензията или сертификатът няма да е валиден.
3. В други случаи посочването на страната на износа не е задължително. То може все пак да се окаже полезно за прилагане на член 40 от Регламент (ЕО) № 1291/2000, който се отнася за случаите на форсмажорни обстоятелства.

*Клетка 8*

- Страната на произход се определя в съответствие с приложимите правила на Общността,
- Забележките, които се отнасят за клетка 7, са приложими по аналогия.

*Клетка 14*

Продуктите трябва да бъдат посочвани с техните обичайни търговски наименования (например захар), а не чрез търговската им марка.

*Клетки 15 и 16*

Обикновено заявлението за лицензия или сертификат се подава и се издава за всички продукти, които попадат в подпозицията на един код по КН. Но при определени случаи, предвидени от правилата на Общността, лицензията или сертификатът е приложим и, съответно издаван:

- за продукти, които попадат в рамките на повече от една подпозиция по КН, или
- само за някои от продуктите в рамките на една подпозиция по КН.

Ако няма достатъчно място за въвеждане на повече от една подпозиция по КН в клетка 16, всичките те се въвеждат в клетка 15, предхождани от звездичка, съответстваща на тази, която е попълнена в клетка 16.

*Клетка 15*

- Посочването може да бъде опростено, ако включва подробностите, необходими за установяване на класификацията на продукта по КН, посочена в клетка 16.
- При винените продукти посочването трябва да включва и цвета на виното или гроздовата мъст, тоест бяло, червено или розе.

*Клетка 16*

Кодът по комбинираната номенклатура трябва да се попълва изцяло. Но в определени случаи, предвидени в правилата на Общността:

- трябва да се посочва пълният код или кодове по комбинираната номенклатура, предшествани от „ex“, или
- кодовете трябва да бъдат посочвани по начина, постановен в съответните правила на Общността.

*Клетка 19*

1. Тя трябва да се попълва в съответствие с правилата на Общността по отношение на допустимия толеранс за дадения продукт.
2. Числото нула [0] трябва да се въвежда в клетка 19 на лицензиите или сертификатите, при които не се предвижда толеранс за по-голямо количество.

*Клетка 20*

Следва да се попълни в съответствие с определените правила на Общността за всеки един от секторите на общата организация на пазара.

Например: „Говеждо/телешко месо с високо качество — Регламент (ЕИО) № 936/97“.

### III. Формуляри за използване при износ

*Клетка 7*

1. Посочване на името на държавата или на група държави по предназначение се изисква, когато това е било предвидено по силата на правилата на Общността.
2. В случаите на лицензии за износ с предварително фиксиране на възстановяването, името на държавата или зоната по предназначение, според случая, трябва да бъде посочено в тази клетка.

Посочването на името на държавата, или когато това е необходимо, зоната по предназначение, не прави това предназначение задължително.

3. В случаите, когато правилата на Общността предвиждат предназначението да е задължително, трябва да се впише „X“ в клетката преди думата „да“ и продуктът трябва да бъде изнесен в мястото по предназначение, което е посочено в лицензията или сертификата.
4. Когато се прилага член 49 от Регламент (ЕО) № 1291/2000, държавата или мястото по предназначение трябва да бъде посочено в тази клетка и износът към тази държава или предназначение по лицензията или сертификата е задължителен.
5. Във всички останали случаи посочването на държавата или предназначението не е задължително. То може обаче да се окаже полезно във връзка с прилагането на член 40 от Регламент (ЕО) № 1291/2000, който се отнася за случаите на форсмажорни обстоятелства.

#### Клетки 14, 15 и 16

1. Те трябва да се попълват за всички случаи на внос. Дори и в случаите, в които правилата на Общността позволяват посочване на повече от една подпозиция по КН, продуктите за износ трябва да бъдат декларирани под един код на номенклатурата, използвана за възстановявания при извършване на митническите формалности.
2. За лицензии за износ с предварително фиксиране на възстановяването, 12-цифровият код на продукт от номенклатурата, използвана за възстановяването, трябва да бъде посочен в клетка 16, освен в случаите, когато се прилагат специални разпоредби.

Обаче в случаите на категории или групи от продукти, посочени в член 14 от Регламент (ЕО) № 1291/2000, кодовете на продукти, принадлежащи на една и съща категория или група продукти, могат да бъдат посочени в заявлението за лицензия и в лицензията.

#### Клетка 19

1. Трябва да се попълва в съответствие с правилата на Общността относно допустимия толеранс за дадения продукт.
2. Числото нула [0] трябва да се въвежда в клетка 19 за лицензиите и сертификатите, при които не се предвижда толеранс за по-голямо количество.
3. Когато съществува толеранс за по-голямо количество за митото при износ, но не се предвижда такъв толеранс за правото на възстановяване по отношение на една и съща лицензия или сертификат, този толеранс за митото при износ трябва да бъде въведен в клетка 19 заедно със забележка в клетка 22 относно това, че не съществува такъв толеранс за правото на възстановяване.

#### Клетка 20

1. Трябва да се попълва в съответствие с определените правила на Общността за всеки един от продуктите сектори.
2. Когато е приложим член 49 от Регламент (ЕО) № 1291/2000, трябва да се прибави един от следните текстове:
  - (a) „Крайната дата за подаване на офертите ...“,  
„Поканата за подаване на оферти е издадена от ... (име на агенцията)“
  - (b) „Fecha límite para la presentación de las ofertas ...“,  
„La licitación procede de ... (nombre del organismo)“
  - (c) „Konečný termín pro podání nabídek ...“,  
„Oznámení o nabídkovém řízení vydané ... (název orgánu)“
  - (d) „Frist for indgivelse af tilbud ...“,  
„Licitation fra ... (institutionens navn)“
  - (e) „Frist zur Angebotsabgabe ...“,  
„Ausschreibung vom ... (Bezeichnung der Stelle)“
  - (f) „Προθεσμία υποβολής των προσφορών ...“,  
„Η δημοπρασία προέρχεται από ... (όνομα του οργανισμού)“
  - (g) „Pakkumiste esitamise tähtaeg ...“,  
„Enampakkumise kutse väljastas ... (asutuse nimi)“

- (h) „Closing date for the submission of tenders ...“,  
„The invitation to tender is issued by ... (name of agency)“
- (i) „Date limite du dépôt des offres ...“,  
„L'adjudication émane de ... (nom de l'organisme)“
- (j) „Data limite per il deposito delle offerte ...“,  
„Gara indetta da ... (denominazione dell'organismo)“
- (k) „Pēdējais termiņš piedāvājumu iesniegšanai ...“,  
„Konkursu izsludina ... (organizācijas nosaukums)“
- (l) „Galutinė paraiškų pateikimo data ...“,  
„Konkursą skelbia ... (institucijos pavadinimas)“
- (m) „Ajánlattételi határidő: ...“,  
„A pályázatot a(z) ... (ügynökség neve) bonyolítja.“
- (n) (MT)
- (o) „Indieningstermijn aanbiedingen eindigt op ...“,  
„Openbare inschrijving van ... (naam instanties)“
- (p) „Ostateczny termin składania ofert ...“,  
„Procedura przetargowa jest prowadzona przez: ... (nazwa jednostki)“
- (q) „Date limite para a apresentação das propostas ...“,  
„O concurso emana de ... (nome do organismo)“
- (r) „Termenul de depunere a ofertelor ...“,  
„Invitația de participare la licitație este emisă de ... (denumirea agenției)“
- (s) „Konečný termín predloženia ponúk ...“,  
„Oznámenie o výberom konaní vydané ... (názov orgánu)“
- (t) „Datum oddaje ponudb ...“,  
„Javni razpis objavi ... (ime organa)“
- (u) „Sista dag för inlämnande av anbud ...“,  
„Anbudsinfordran utfärdas av ... (organets namn)“
- (v) „Tarjousten viimeinen jättöpäivä ...“,  
„Tarjouskilpailun on julistanut ... (toimielimen nimi)“.
-

## ИНФОРМАЦИЯ ОТ ДЪРЖАВИТЕ-ЧЛЕНКИ

СПИСЪК НА ПРИЗНАТИТЕ МЕЖДУБРАНШОВИ ОРГАНИЗАЦИИ В СЕКТОР РИБАРСТВО  
И АКВАКУЛТУРА

(2007/C 85/11)

Настоящата публикация се базира върху член 13 от Регламент (ЕО) № 104/2000 на Съвета от 17 декември 1999 г. за общата организация на пазарите на рибни продукти и продукти от аквакултури (ОВ L 17, 21.1.2000 г., стр. 33) (Положение към 19.4.2007 г.)

	Име на организацията Nombre y dirección Název a adresa Navn og adresse Name und Anschrift Nimi ja aadress Όνομασία και διεύθυνση Name and address Nom et adresse Nome e indirizzo Nosaukums un adrese Pavadinimas ir adresas Név és cím Isem u indirizz Naam en adres Nazwa i adres Nome e endereço Nume și adresă Názov a adresa Ime in naslov Nimi ja osoite Namn och adress	Дата на признаване Fecha del reconocimiento Datum uznání Dato for anerkendelsen Datum der Anerkennung Tunnustamise kuupäev Ημερομηνία αναγνώρισης Date of recognition Date de reconnaissance Data del riconoscimento Atzīšanas diena Pripažinimo data Elismerés dátuma Data tar-rikonoxximent Datum van erkenning Data dopuszczenia Data de reconhecimento Data recunoașterii Datum uznania Datum priznanja Hyväksymispäivä Datum för godkännandet
ESPAÑA ESP OI-002	AQUAPISCIS C/ General Moscardó, 3 — 5º F E-28020 Madrid Tel. (34) 915 53 06 16 Fax (34) 915 53 06 64 E-mail: info@piscicultores.org Circunscripción económica o actividad (R.104/2000, art. 13, ap. 6): Nacional Medidas de extensión a los no afiliados (R.104/2000, art. 15): no Fecha de inicio: Fecha de vencimiento:	27.8.2002
ESP OI-001	INTERATÚN Carretera del colegio Universitario, 16 E-36310 Vigo (Pontevedra) Tel. (34) 986 46 93 01 Fax (34) 986 46 92 69 E-mail: info@interatun.com Circunscripción económica o actividad (R.104/2000, art. 13, ap. 6): Nacional Medidas de extensión a los no afiliados (R.104/2000, art. 15): no Fecha de inicio: Fecha de vencimiento:	26.7.2001



	<p>Име на организацията Nombre y dirección Název a adresa Navn og adresse Name und Anschrift Nimi ja aadress Όνομασία και διεύθυνση Name and address Nom et adresse Nome e indirizzo Nosaukums un adrese Pavadinimas ir adresas Név és cím Isem u indirizz Naam en adres Nazwa i adres Nome e endereço Nume și adresă Názov a adresa Ime in naslov Nimi ja osoite Namn och adress</p>	<p>Дата на признаване Fecha del reconocimiento Datum uznání Dato for anerkendelsen Datum der Anerkennung Tunnustamise kuupäev Ημερομηνία αναγνώρισης Date of recognition Date de reconnaissance Data del riconoscimento Atzīšanas diena Pripažinimo data Elismerés dátuma Data tar-rikonoxximent Datum van erkenning Data dopuszczenia Data de reconhecimento Data recunoașterii Dátum uznania Datum priznanja Hyväksymispäivä Datum för godkännandet</p>
<p>FRANCE FRA OI-001</p>	<p>Comité Interprofessionnel des Produits de l'Aquaculture C.I.P.A. Rue de Paradis, 32 F-75010 Paris Tel. (33-1) 40 58 68 00 Fax (33-1) 40 59 00 19 E-mail: www.lapisciculture.com Zone économique ou activité (R.104/2000 Art. 13§6): France Actions d'extensions aux non-membres (R.104/2000 Art.15): non Début de validité: Fin de validité:</p>	<p>24.7.1998</p>
<p>ITALIA ITA OI-001</p>	<p>Organizzazione Interprofessionale della Filiera Pesca ed acquacoltura in Italia O.I. FILIERA ITTICA Via Emilio de' Cavalieri 7 I-00198 Roma Tel. (39) 06 85 54 198 Fax (39) 06 85 35 29 92 E-mail: filieraittica@federop.it Zona economica o attività (art. 13 § 6 del reg. 104/2000): Nazionale Estensione ad operatori non membri (art. 15 del reg. 104/2000): no Inizio del periodo di validità: Fine del periodo di validità:</p>	<p>27.8.2002</p>

## V

(Обявления)

ПРОЦЕДУРИ ОТНОСНО ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА НА  
КОНКУРЕНЦИЯ

## КОМИСИЯ

**Предварително уведомление за концентрация**  
**(Дело № COMP/M.4593 — voestalpine/Dancke)****Дело кандидат за опростена процедура**

(текст от значение за ЕИП)

(2007/C 85/12)

1. На 4 април 2007 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 и вследствие на препращане съгласно член 4, параграф 5 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета <sup>(1)</sup>, чрез която предприятието voestalpine AG („voestalpine“, Австрия) придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от регламента на Съвета контрол над целите предприятия Dancke Stanztechnik GmbH & Co.KG и Dancke Werkzeugbau GmbH & Co.KG („Dancke“, Германия) посредством покупка на дялове.

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

— за voestalpine: производство и продажба на стоманени изделия;

— for Dancke: производство и продажба на пресовани метални части и компоненти.

3. След предварително проучване Комисията констатира, че операцията, за която е уведомена, би могла да попадне в обхвата на Регламент (ЕО) № 139/2004. Въпреки това Комисията си запазва правото на окончателно решение по тази точка. В съответствие с известието на Комисията относно опростената процедура за разглеждане на определени концентрации по Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета <sup>(2)</sup> следва да се отбележи, че това дело би могло да бъде разгледано по процедурата, посочена в известието.

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

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Забележките могат да се изпратят до Комисията по факс (факс: (32-2) 296 43 01 или 296 72 44) или по пощата с позоваване на COMP/M.4593 — voestalpine/Dancke на следния адрес:

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

<sup>(1)</sup> ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1.

<sup>(2)</sup> ОВ С 56, 5.3.2005 г., стр. 32.