

Amtsblatt

der Europäischen Union

C 85

Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

50. Jahrgang

19. April 2007

<u>Informationsnummer</u>	Inhalt	Seite
	II <i>Mitteilungen</i>	
	MITTEILUNGEN DER ORGANE UND EINRICHTUNGEN DER EUROPÄISCHEN UNION	
	Kommission	
2007/C 85/01	Veröffentlichung eines Antrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	1
2007/C 85/02	Veröffentlichung eines Antrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	6
2007/C 85/03	Veröffentlichung eines Antrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	9
2007/C 85/04	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache COMP/M.4570 — AREVA/ Repower) ⁽¹⁾	12
2007/C 85/05	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache COMP/M.4589 — Delta Lloyd/ Erasmus Groep) ⁽¹⁾	12
	IV <i>Informationen</i>	
	INFORMATIONEN DER ORGANE UND EINRICHTUNGEN DER EUROPÄISCHEN UNION	
	Kommission	
2007/C 85/06	Euro-Wechselkurs	13

DE

<u>Informationsnummer</u>	Inhalt (Fortsetzung)	Seite
2007/C 85/07	Stellungnahme des Beratenden Ausschusses für Kartell- und Monopolfragen anlässlich seiner 381. Sitzung vom 11. Oktober 2004 zu dem Vorentwurf einer Entscheidung in der Sache COMP/C.38.238/B.2 — Rohtabak, Spanien	14
2007/C 85/08	Stellungnahme des beratenden Ausschusses für Kartell- und Monopolfragen anlässlich seiner 382. Sitzung vom 18. Oktober 2004 zu dem Vorentwurf einer Entscheidung in der Sache COMP/C.38.238/B.2 — Rohtabak, Spanien	15
2007/C 85/09	Abschlussbericht des Anhörungsbeauftragten in der Sache COMP/C.38.238/B.2 — Rohtabak, Spanien (erstellt gemäß Artikel 15 der Entscheidung 2001/462/EG, EGKS der Kommission vom 23. Mai 2001 über das Mandat des Anhörungsbeauftragten in bestimmten Wettbewerbsverfahren — ABl. L 162 vom 19.6.2001, S. 21)	16
2007/C 85/10	Merkblatt über Einfuhr- und Ausfuhrlicenzen sowie Voraussetzungsbescheinigungen für landwirtschaftliche Erzeugnisse (Dieses Merkblatt ersetzt dasjenige, das im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften Nr. C 92 vom 16. April 2005, S. 2, veröffentlicht ist)	17
INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN		
2007/C 85/11	Liste der anerkannten Branchenverbände im Sektor Fischerei und Aquakultur	22
V <i>Bekanntmachungen</i>		
VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK		
Kommission		
2007/C 85/12	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache COMP/M.4593 — voestalpine/Dancke) — Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall ⁽¹⁾	24



⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE UND EINRICHTUNGEN DER EUROPÄISCHEN
UNION

KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2007/C 85/01)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Kommission eingehen.

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**„CEREZA DEL JERTE“****EG-Nr. ES/PDO/005/0233/20.02.2002****g.U. (X) g.g.A. ()**

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. *Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:*

Name: 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

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

Tel.: (34-91) 347 53 94

Fax: (34-91) 347 54 10

E-Mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Vereinigung:*

Name: Sociedad Cooperativa Limitada Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte

Anschrift: Ctra. Nacional 110, km 381
E-10614 Valdeastillas Cáceres

Tel.: (34-927) 47 10 70

Fax: (34-927) 47 10 74

E-Mail: —

Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) andere ()

(¹) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

3. Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.6: Obst

4. Spezifikation:

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Abs. 2)

4.1. Name: „Cereza del Jerte“

4.2. Beschreibung: Unter die geschützte Ursprungsbezeichnung „Cereza del Jerte“ fallen ausschließlich für den Frischverzehr bestimmte Tafelkirschen der Art *Prunus avium* L. der lokalen Sorten „Navalinda“, „Ambrunés“, „Pico Limón Negro“, „Pico Negro“ und „Pico Colorado“.

Unter den Kirscharten der geschützten Ursprungsbezeichnung lassen sich zwei Gruppen unterscheiden:

— „Picota-Kirschen“: Sorten „Ambrunés“, „Pico Negro“, „Pico Colorado“ und „Pico Limón Negro“. Die als „Picota“ bezeichneten Kirschen machen den überwiegenden Teil der Erzeugung aus. Sie zeichnen sich im Wesentlichen dadurch aus, dass sie sich bei der Ernte von selbst vom Stiel lösen.

— Kirschen mit Stiel: „Navalinda“.

Merkmale der Kirschen: Die Haut der Früchte ist von rötlicher, zumeist wein- oder purpurroter Farbe. Das feste, knackige Fruchtfleisch ist je nach Sorte rot mit rotem Saft bis gelb oder beige mit farblosem Saft. Die Früchte können unterschiedlich geformt sein: nierenförmig, oben und unten abgeplattet, rund, länglich. Der Kirschkern ist je nach Sorte mittelgroß bis groß und rund oder länglich.

In der nachstehenden Übersicht sind die wichtigsten Anforderungen bezüglich Zuckergehalt (gemessen in Grad Brix), Fruchtform, Mindestkaliber und Säuregehalt (gemessen in Milliäquivalent/100 ml Apfelsäure) für die einzelnen geschützten Sorten aufgeführt.

Tabelle 1

Zuckergehalt, Form, Mindestkaliber und Säuregehalt der unter die g.U. fallenden Kirschen nach Sorte

Sorte	Zuckergehalt (in ° Brix)			Form	Mindestkaliber (*)	Säuregehalt (In mEq/100 ml)		
	Mind.	Max.	Durchschnitt			Mind.	Max.	Durchschnitt
Navalinda	12	16	14	abgeplattet	21 mm	9,55	10,45	10,00
Ambrunés	18	21	20	abgeplattet	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico Colorado	17	23	21	länglich	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico Negro	17	24	19	länglich	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico Limón Negro	17	24	20	länglich	21 mm	7,46	16,42	11,94

(*) Hierbei handelt es sich um die jeweils geforderten Mindestdurchmesser für die Einstufung als g.U. „Cereza del Jerte“, Kirschen mit einem Durchmesser von weniger als 21 mm können daher nicht unter der g.U. vermarktet werden.

Unter der g.U. „Cereza del Jerte“ werden ausschließlich Kirschen der Klasse „Extra“ gemäß der in der Verordnung (EG) Nr. 214/2004 der Kommission vom 6. Februar 2004 festgelegten Vermarktungsnorm für Kirschen vermarktet.

- 4.3. Geografisches Gebiet: Das Erzeugungsgebiet ist in den Gebirgstälern der Flüsse Jerte, Ambroz und La Vera im Norden der Provinz Cáceres in der Comunidad Autónoma de Extremadura gelegen.

Aufgrund des engen Zusammenhangs zwischen der Qualität, der Berglage der Betriebe und der Produktionsform sind die außerhalb des in den Bergen gelegenen Anbaugebiets gelegenen Gebiete und landwirtschaftlichen Betriebe von dem Erzeugungsgebiet ausgenommen. Dies betrifft die folgenden Höhenlagen:

- Valle del Jerte: sämtliche Betriebe aller Gemeinden, unabhängig von ihrer Höhenlage, sind Teil des Erzeugungsgebiets.
- Comarca de La Vera: landwirtschaftliche Betriebe, die unterhalb 500 Höhenmetern gelegen sind, sind nicht Teil des Erzeugungsgebiets.
- Valle del Ambroz: landwirtschaftliche Betriebe, die unterhalb 600 Höhenmetern gelegen sind, sind nicht Teil des Erzeugungsgebiets.

Das Erzeugungsgebiet sowie das Abfüllungs- und Verpackungsgebiet sind identisch.

- 4.4. Ursprungsnachweis: Die Qualität und der Ursprung des unter die g.U. fallenden Erzeugnisses werden durch Kontrollen und Analysen gewährleistet, die der Kontrollausschuss im Einklang mit dem Qualitäts- und Verfahrenshandbuch in den in die jeweiligen Register der g.U. eingetragenen Anpflanzungen und Handels- und Versandbetrieben durchführt.

Nach Abschluss der genannten Kontrollen wertet der Qualifizierungsausschuss des Kontrollausschusses, dem Vertreter aller beteiligten Kreise angehören, die Ergebnisse aus und trifft eine unparteiische, objektive Entscheidung. Beschließt der Qualifizierungsausschuss eine Zertifizierung, so übergibt der Kontrollausschuss dem eingetragenen Betrieb das entsprechende Zertifikat.

Damit die Qualität erhalten bleibt und die Rückverfolgbarkeit und Überwachung des gesamten Zertifizierungsprozesses bis zum Ende gewährleistet ist, muss die Abfüllung der unter der g.U. „Cereza del Jerte“ geschützten Kirschen gemäß den Vorschriften der antragstellenden Vereinigung in dem bezeichneten geografischen Gebiet erfolgen.

Der Zertifizierungsprozess wird mit der Anbringung des nummerierten Kontrolletiketts auf der Verpackung des zertifizierten Erzeugnisses abgeschlossen. Mit dem vom Kontrollausschuss verliehenen Kontrolletikett werden Herkunft und Qualität des Erzeugnisses garantiert. Der Zuständigkeitsbereich des Kontrollausschusses ist in dessen Geschäftsordnung wie folgt festgelegt:

- in geografischer Hinsicht durch das Erzeugungsgebiet;
- im Hinblick auf die Erzeugnisse durch die durch die g.U. „Cereza del Jerte“ geschützten Erzeugnisse in allen Stufen der Erzeugung, Lagerung, Verpackung, des Verkehrs und der Vermarktung dieser Erzeugnisse;
- im Hinblick auf die beteiligten Personen durch deren Eintragung in die verschiedenen Register.

Die Abfüllung muss daher in dem in Abschnitt C der Spezifikation bezeichneten geografischen Gebiet erfolgen, damit die Rückverfolgbarkeit und die Überwachung durch die Kontrollstelle während des gesamten Prozesses gewährleistet ist und die Qualität des geschützten Erzeugnisses erhalten bleibt. Aufgrund der schwer zugänglichen Gebirgslage des Erzeugungsgebiets wären die Kirschen beim Transport zeitweise nachteiligen Umwelteinflüssen ausgesetzt, die durch die lange Transportdauer noch verschärft würden. Dadurch könnten zweifellos die charakteristischen Eigenschaften der Kirschen beeinträchtigt und das durch die Ursprungsbezeichnung vorgegebene Profil des Erzeugnisses verändert werden.

Das Erzeugnis wird mit der Ursprungsgarantie in Form eines nummerierten Etiketts bzw. Kontrolletiketts des Kontrollausschusses auf den Markt gebracht.

- 4.5. Herstellungsverfahren: Die Kirschen werden in Kleinbetrieben auf Hangterrassen angebaut. Die mittlere Betriebsgröße liegt zwischen 1,6 ha und 4,5 ha.

Aufgrund dieser Betriebsstruktur werden viele Arbeiten von Familienmitgliedern ausgeführt, so auch die Ernte, die sehr anstrengend ist und eine eingehendere Anweisung erfordert.

Die Grenzen der Anpflanzungen werden durch die geringe Breite der Terrassen bestimmt, auf denen zumeist nur eine einzige Baumzeile angepflanzt werden kann (ca. 125 Bäume/ha), wodurch ein sehr hoher Extensivierungsgrad erreicht wird. Die Erziehung der Bäume erfolgt in den Formen Hochstamm, Halbstamm, Pyramide und Spindelbusch.

Gepflügt wird in der Regel dreimal jährlich mithilfe von Tieren. Zur Düngung wird tierischer Dünger verwendet, Unkräuter werden umgegraben. Geschnitten wird nur in geringem Umfang, der Baumschnitt beschränkt sich auf das Auslichten und das Kappen der Astspitzen.

Die Anbautechniken beruhen auf jahrhundertealten Traditionen. Gleiches gilt für die Ernte, Aufbereitung, Verpackung und den Transport der Erzeugnisse, auf die große Sorgfalt verwendet wird. Dabei finden Kontrollen statt, die gewährleisten, dass das Erzeugnis seine typischen Merkmale bewahrt.

- 4.6. Zusammenhang: Der Name „Jerte“ oder „Jerte-Tal“ ist eng mit Kirschen verbunden, und viele Verbraucher in Spanien assoziieren fast automatisch diese Region mit Kirschen und umgekehrt. Das Gebiet ist somit bekannt für seine ausgezeichneten Kirschen, besonders die „Picota-Kirschen“.

Der Kirschbaum wurde vermutlich von den Arabern eingeführt. Nach der Rückeroberung (Reconquista) fanden die neuen Siedler an die Region angepasste Bäume vor. Stichhaltige Belege für den Anbau von Kirschen liegen allerdings erst aus dem 14. Jahrhundert vor.

Am 2. Juni 1352 übernachtete eine Gesandtschaft des spanischen Königs in einem der Dörfer der Gegend. Die Edelleute wurden dort mit Forellen und Kirschen bewirtet, woraus zu schließen ist, dass die Kirsche sich bereits damals durch Geschmack und Qualität hinreichend auszeichnete, um derart hochgestellten Reisenden angeboten werden zu können.

In den nachfolgenden Jahrhunderten wurde der Anbau aufrechterhalten und erweitert. Im 16. Jahrhundert erwähnt der berühmte spanische Arzt Luis de Toro die Kirschen aus dem Jerte-Tal und hebt deren Größe, Farbe und Geschmack hervor.

Als im 18. Jahrhundert die Edelkastanienbestände durch die Tintenkrankheit vernichtet wurden, erwies sich die Kirsche als echte wirtschaftliche Alternative. Ende des 18. und während des gesamten 19. Jahrhunderts wurden die Kirschanbauflächen im Jerte-Tal und in den beiden Nachbartälern stetig ausgeweitet.

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts versichern Chronisten bereits, das Beste dieser Region seien „... die Kirschen, die deswegen auch bei Hof sehr beliebt sind ...“. Während des gesamten 19. Jahrhunderts expandierte der Kirschenanbau in allen Dörfern, so dass dieses Gebiet zu Beginn des 20. Jahrhunderts wegen seiner „köstlichen Kirschen“ bereits sehr bekannt ist.

Bei den fünf geschützten Sorten handelt es sich um einheimische Sorten, die entweder aus dem Jerte-Tal oder aus den benachbarten Tälern der Flüsse Ambroz und La Vera stammen. Sie kommen praktisch nur in diesem Erzeugungsgebiet vor, da Versuche, sie anderenorts anzubauen, bisher wenig erfolgreich verliefen.

Mehrere Autoren erwähnen die Existenz von stiellosen Sorten im Jerte-Tal, die sich in einem langwierigen Akklimatisierungs- und (z. T. künstlichen) Ausleseprozess aus verschiedenen Stämmen von *Prunus avium* L. entwickelt haben, einer Unterlage, die bereits seit der Antike als einheimische Baumart in diesen Tälern vorkommt.

Neben der von den Bewohnern des Jerte-Tals vorgenommenen Veredelung und Klonauswahl sind auch Umweltfaktoren wie der selbst im Sommer hohe Feuchtigkeitsgrad, der sanfte Talwind, die Ausrichtung, die durchschnittliche jährliche Sonnenscheindauer, die Höhenlage, das Mikroklima und der Säuregehalt der Böden von wesentlicher Bedeutung.

Durch die Besitzstruktur und die von der schwierigen Topografie diktierten Bedingungen ist eine Gartenlandschaft mit kleinen, zum Teil winzigen Terrassen mit Stützmauern aus Stein entstanden, die eine Mechanisierung der Arbeiten weitgehend ausschließt.

Deshalb sind die Produktmerkmale zum einen durch die Verwendung von spezifischem Pflanzenmaterial geprägt, das an die typischen Umweltbedingungen des Einzugsgebiets des Jerte und dessen Hänge angepasst und akklimatisiert ist, zum anderen jedoch auch durch die Besonderheiten des Produktionssystems, in dem die Kirschplantagen nach traditionellen Verfahren in Klein- und Familienbetrieben gepflegt werden. Die üblicherweise auf Terrassen in starken Hanglagen mit geringer Mechanisierungsmöglichkeit befindlichen Betriebe können die geringen Erträge durch die hohe Qualität ausgleichen.

4.7. Kontrollstelle:

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

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

Tel.: (34-927) 47 11 01

Fax: (34-927) 47 11 03

E-Mail: picota@cerzadeljerte.org

Die für die geschützte Ursprungsbezeichnung „Cereza del Jerte“ zuständige Kontrollstelle genügt der Norm EN 45011.

4.8. Etikettierung: Auf den Verpackungen ist deutlich sichtbar der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung „Cereza del Jerte“ anzubringen.

Veröffentlichung eines Antrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2007/C 85/02)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss bei der Kommission innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung eingehen

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„KARLOVARSKÉ OPLATKY“

EG-Nr.: CZ/PGI/005/0381/20.10.2004

g. U. () g. A. (X)

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. *Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:*

Name: Úřad průmyslového vlastnictví
Anschrift: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6
Telefon: (420) 220 38 31 11
Fax: (420) 224 32 47 18
E-Mail: posta@upv.cz

2. *Vereinigung:*

Name: Sdružení výrobců Karlovarských oplatek
Anschrift: Slepá 517/1
CZ-360 05 Karlovy Vary
Telefon: (420) 353 56 30 06
Fax: (420) 353 56 30 06
E-Mail: obchod@karlovarskapekarna.cz
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter(X) sonstige ()

3. *Art des Erzeugnisses:*

Klasse 2.4: Dauerbackwaren — Oblaten

4. *Spezifikation:*

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 510/2006)

4.1. Name: „Karlovarské oplatky“

(¹) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

- 4.2. Beschreibung: „Karlovarské oplatky“ (Karlsbader Oblaten) werden nach traditionellem Rezept hergestellt; es handelt sich um flache, runde Scheiben von etwa 19 cm Durchmesser. Die Oblate besteht aus zwei dünnen Teigplatten mit dem typischen Relief, das in einem Kreis von 30 mm Durchmesser ein Blätterzweig zeigt; darunter ist in einer Kreislinie von mindestens 20 mm Breite die Aufschrift „Karlovarské oplatky“ angebracht. In der Mitte der Oblate ist ein Karlsbader Symbol, entweder ein Mineralwasserbrunnen oder eine Gemse, die der Legende nach mit der Gründung der Stadt Karlsbad verknüpft ist, wiedergegeben. Die Oblaten werden aus Rohstoffen hergestellt, bei denen auch Karlsbader Mineral-Heilwasser eine wichtige Rolle für den Geschmack und die Befeuchtung der Teigplatten spielt. Die beiden Teigplatten werden miteinander verbunden, indem sie mit dem Aufstreuen von Zucker und Haselnüssen (bzw. je nach Geschmacksrichtung aus anderen Zutaten, zumeist Mandeln, Kakao, Vanille oder Zimt) zusammengebacken werden. Die Oblaten sind mürbe, leicht, dünn, von runder Form und weisen auf der Oberfläche ein Relief auf. Außerdem zeichnen sie sich durch ihren besonderen Geschmack und Duft aus.

Die Basiszutaten für die Herstellung von „Karlovarské oplatky“ sind Weizenmehl, Karlsbader Mineral-Heilwasser, Pflanzenfett, Zucker, Mehl, Eimischung, Stärke, Backpulver und Butter sowie je nach Aufstreuen Haselnusskerne, Mandeln, Kakaopulver, Vanille und Zimt.

Das zur Herstellung von „Karlovarské oplatky“ verwendete Karlsbader Mineral-Heilwasser verfügt über besondere Eigenschaften, die für das abgegrenzte Gebiet charakteristisch sind. Durch die Wirkung dieser Eigenschaften erhalten die Oblaten ihre charakteristischen Merkmale, insbesondere ihre Mürbigkeit, den besonderen Duft und den Geschmack. Karlsbader Mineral-Heilwasser ist ein natürliches hydrogencarbonat-, schwefel- und chloridhaltiges Wasser, das von einem tektonischen Bruch aus einer Tiefe von mehr als 800 m und mit einer Temperatur von 73 °C an die Oberfläche gelangt. Es enthält Lithium, Natrium, Kalium, Rubidium, Cäsium, Kupfer, Beryllium, Magnesium, Kalzium, Strontium, Zink, Cadmium, Aluminium, Zinn, Blei, Arsen, Antimon, Selen, Mangan, Eisen, Kobalt, Nickel, Fluoride, Chloride, Bromide, Sulfate, Hydrogencarbonat, Carbonate und Kieselsäure. Dieses Wasser wird in Karlsbad, dem größten tschechischen Badeort, schon seit Jahrhunderten zur Behandlung chronischer Magengeschwüre, Beschwerden des Gallengangs einschließlich Postcholezystektomie-Syndrom, chronischer Krankheiten der Bauchspeicheldrüse, der Leber sowie bei Harnsteinen und Gicht eingesetzt. „Karlovarské oplatky“ sind leicht verdaulich und haben einen niedrigen Kaloriengehalt, Merkmale, die auf ihre Zusammensetzung und insbesondere auf die Verwendung des Karlsbader Mineral-Heilwassers zurückzuführen sind.

„Karlovarské oplatky“ werden einzeln hergestellt. Sie sind in Schachteln zu 5 Stück (125 g), 6 Stück (150 g) und 8 Stück (200 g) verpackt erhältlich.

- 4.3. Geografisches Gebiet: Das Gebiet der Bäderstadt Karlsbad.
- 4.4. Ursprungsnachweis: Die Herstellung erfolgt im Einklang mit den geltenden Vorschriften für die Lebensmittelherstellung, wobei während des Herstellungsprozesses das HACCP-Kontrollsystem angewandt wird. Die Hersteller führen ein Verzeichnis mit den Lieferanten der Rohstoffe und den Abnehmern der Fertigprodukte. Jedes Produkt ist mit Angaben über den Hersteller versehen. Die Einhaltung der Spezifikation wird durch die örtlich zuständige Behörde, also die staatliche Agrar- und Lebensmittelinspektion, Inspektorat Pilsen, kontrolliert.
- 4.5. Herstellungsverfahren: „Karlovarské oplatky“ bestehen aus zwei dünnen runden Teigplatten von etwa 19 cm Durchmesser, die ein charakteristisches Relief aufweisen. Der Teig wird zubereitet, indem die oben genannten Zutaten (vgl. Punkt 4.2) mit frischem Karlsbader Mineral-Heilwasser vermischt werden, wobei das Pflanzenfett zunächst zum Schmelzen gebracht werden muss. Der gut vermischte flüssige, feingelbe Teig, der nicht aufgeht, weil er (im Gegensatz zu anderen Feinbackwaren) keine Hefe enthält, wird bei einer Temperatur von 20-26 °C etwa 60 Minuten ruhen gelassen und dann in den Behälter der Dreh-Backvorrichtung (das zum Backen der Oblaten normalerweise verwendete Gerät) gefüllt und bei einer Temperatur von 220 °C gebacken, wobei die Teigplatten nach dem traditionellen Backverfahren eine Dicke von 2 mm erreichen. Die so hergestellten Teigplatten werden mindestens 48 Stunden in einen Feuchtraum gelegt, wobei zur Erzielung der Luftfeuchtigkeit ebenfalls Karlsbader Mineral-Heilwasser verwendet wird. Die Teigplatten müssen in dem Feuchtraum nach einem besonderen Verfahren ausgelegt und beschwert werden, damit sie richtig befeuchtet werden und sich dabei nicht verziehen. In dem Feuchtraum muss die Temperatur 40 °C und die Luftfeuchtigkeit 90 % betragen. Am Ende des Herstellungsprozesses werden auf Back-Drehgestellen (die normalerweise bei der Herstellung von Oblaten verwendet werden und im Unterschied zu der Dreh-Backvorrichtung für die Herstellung der Teigplatten kein Relief aufweisen) bei 180 °C zwei Teigplatten mit dem Zucker-Haselnuss-Aufstreuen oder — je nach Geschmacksorte — mit einem anderen Aufstreuen (vgl. Abschnitt 4.2) zusammengebacken. Der Aufstreuen wird zubereitet, indem man die einzelnen Zutaten zerstoßt und zu einem feinen Pulver vermischt, das gleichmäßig von Hand höchstens 1 mm dick auf die untere Teigplatte gestreut wird; diese wird dann mit der zweiten Teigplatte zugedeckt und alles zusammengebacken. Damit die Qualität und die speziellen Eigenschaften des Produkts gewahrt bleiben, ist es unerlässlich, dass zumindest das Teigmischen, das Backen, das Ablagern und das Zusammenbacken der Oblaten in dem abgegrenzten Gebiet erfolgen.

- 4.6. Zusammenhang mit dem geographischen Gebiet: Die besonderen Eigenschaften von „Karlovarské oplatky“ ergeben sich aus der Verwendung von Karlsbader Mineral-Heilwasser mit seinen speziellen Eigenschaften aus den im abgegrenzten geografischen Gebiet gelegenen Quellen und der traditionelle Rezeptur (vgl. Punkt 4.2).

Erste historische Hinweise auf die Existenz von „Karlovarské oplatky“ stammen aus der Mitte des 18. Jahrhunderts. Hierbei handelt es sich zum einen um die ältesten überlieferten, zangenartigen Oblatenformen, die heutzutage im Karlsbader Museum ausgestellt sind, und zum anderen eine schriftliche Erwähnung aus dem Jahr 1788 in dem Buch „Karlsbad, Beschrieben zur Bequemlichkeit der hohen Gäste“. „Karlovarské oplatky“ wurde zunächst in häuslicher Produktion hergestellt; die erste bekannte Oblatenbäckerei (ein kleiner Bäckereibetrieb, der gleichzeitig als Hotelküche diente) befand sich wahrscheinlich im Hotel U zlatého štítu und wurde um das Jahr 1810 von Anna Grasmuck, Gemahlin des Grafen Josef von Bolzy, geführt. Bis Mitte des 19. Jahrhunderts wurde die Nachfrage nach „Karlovarské oplatky“ jedoch wahrscheinlich fast ausschließlich durch häusliche Produktion gedeckt.

Bäckereien, die auf die Herstellung von „Karlovarské oplatky“ spezialisiert waren, kamen erst in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts auf. Im Jahr 1867 entstand die wahrscheinlich berühmteste Bäckerei dieser Art, die Firma Bayer, deren Produkte sogar an den deutschen Kaiser Wilhelm I geliefert wurden und eine Reihe von Auszeichnungen auf internationalen Ausstellungen erhielten. 1904 wurden „Karlovarské oplatky“ im abgegrenzten Gebiet bereits von 22 Bäckereien hergestellt. Zu dieser Zeit produzierten diese Bäckereien insgesamt etwa 4 Mio. Oblaten jährlich.

Bis zu der Zeit vor dem Zweiten Weltkrieg, also bis 1939, wurde die Entwicklung der Produktion und des Verkaufs von „Karlovarské oplatky“ aufgezeichnet. Damals waren im abgegrenzten Gebiet, d. h. der Stadt Karlsbad, 26 Bäckereien auf die Herstellung von „Karlovarské oplatky“ spezialisiert. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde die Herstellung in etwa der Hälfte der Firmen unter der Leitung sogenannter „nationaler Verwalter“ fortgesetzt. Nach der Verstaatlichung im Jahre 1948 wurden „Karlovarské oplatky“ bis 1989 im Karlsbader Betrieb des staatseigenen Unternehmens Orion hergestellt.

Nach der Wiedereinführung der Marktwirtschaft knüpften die Mitglieder der Vereinigung der Hersteller von „Karlovarské oplatky“ auf dem abgegrenzten Gebiet wieder an die traditionelle Herstellungsweise dieses Produkts an.

Die Herstellung von „Karlovarské oplatky“ hat in Karlsbad eine mehr als zweihundertjährige Tradition. Durch die zielstrebige und geduldige Arbeit der Hersteller vor Ort hat sich dieses beliebte Feingebäck zur traditionellen Spezialität der Stadt Karlsbad entwickelt.

„Karlovarské oplatky“ waren bereits im letzten und vorletzten Jahrhundert bekannt und berühmt. Auf der Pariser Weltausstellung von 1900 wurden sie mit der Goldmedaille ausgezeichnet. In jüngerer Zeit, auf der EXPO-2000-Weltausstellung in Hannover, waren sie als typisch tschechisches Produkt eines der meistverkauften Erzeugnisse im tschechischen Pavillon, wie der damalige Generalkommissar für die Tschechische Republik bestätigt.

Am 1.2.1974 wurden „Karlovarské oplatky“ unter der Nr. 72 in das tschechische Verzeichnis der Ursprungsbezeichnungen eingetragen.

- 4.7. Kontrollstelle:

Name: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň
Anschrift: Jiráskovo náměstí 8
CZ-308 58 Plzeň 8
Telefon: (420) 377 43 34 11
Fax: (420) 377 45 52 29
E-Mail: plzen@szpi.gov.cz

- 4.8. Etikettierung: „Karlovarské oplatky“

Die Bezeichnung des Produkts muss auf dessen Vorderseite bzw. Verpackung die dominierende Angabe sein.

Veröffentlichung eines Antrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2007/C 85/03)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 Einspruch gegen die beantragte Eintragung einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ZUSAMMENFASSUNG

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates

„PECORINO DI FILIANO“

EG-Aktenzeichen: IT/PDO/005/0279/25.02.2003

g.U. (X) g.g.A. ()

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. *Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:*

Name Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Anschrift: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma
Telefon: (39) 06 481 99 68
Fax: (39) 06 42 01 31 26
E-Mail: qtc3@politicheagricole.it

2. *Vereinigung:*

Name Consorzio per la tutela del Pecorino di Filiano
Anschrift: Via Giovanni XXIII
I-85020 Filiano (Potenza)
Telefon: (39) 0971 83 60 10
Fax: (39) 0971 83 60 09
E-Mail: —
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Sonstige ()

3. *Art des Erzeugnisses:*

Klasse 1.3 — Käse

4. *Spezifikation:*

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 510/2006)

4.1. Name: „Pecorino di Filiano“

4.2. Beschreibung: „Pecorino di Filiano“ ist ein aus roher Schafsvollmilch hergestellter Hartkäse; die verwendete Milch muss bei einem oder zwei Melkvorgängen gewonnen worden sein und aus Tierhaltungsbetrieben in dem unter Punkt 4.3 bezeichneten Gebiet stammen.

Es handelt sich um einen Käse „a pasta semicotta“, d.h. bei dem der Käsebruch nur schwach erhitzt wird. Der Käselaub ist zylindrisch, mit planen Oberflächen, wobei die Seiten leicht nach außen gewölbt sein können. Die Rinde ist goldgelb bis, bei den reifsten Käsen, dunkelbraun und weist das charakteristische Korbabdruckmuster auf; sie wird oberflächlich mit nativem Olivenöl und Weinessig behandelt.

Die Käsemasse ist weiß bis strohgelb (letzteres beim höchsten Reifezustand) und hat eine kompakte Konsistenz; sie weist unregelmäßig verteilte winzige Löcher auf.

Der Geschmack ist anfangs mild und fein und wird mit Erreichen der Mindestreife leicht pikant, was sich stärker ausprägt, je länger die Reifung dauert.

Der Fettgehalt in der Trockenmasse darf nicht unter 30 % liegen.

Der Käse laib wiegt zwischen 2,5 und 5 kg, ist 15 bis 30 cm breit und 8 bis 18 cm hoch.

Das Erzeugnis wird nach einer Reifelagerung von mindestens 180 Tagen in den Verkehr gebracht.

- 4.3. Geografisches Gebiet: Milcherzeugung und -verarbeitung sowie Reifelagerung des hergestellten Käses müssen in dem in der Spezifikation definierten Gebiet erfolgen, zu dem 30 Gemeinden der Provinz Potenza (Region Basilicata) gehören. Diese Gemeinden liegen in dem Gebirgsabschnitt des Apennin zwischen dem Massiv des Monte Vulture bis zur Montagna grande di Muro Lucano und damit in einem Gebiet, das sich durch Böden vulkanischen Ursprungs und Naturweiden mit zahlreichen wild wachsenden aromatischen Kräutern auszeichnet.
- 4.4. Ursprungsnachweis: In dem Gebiet wird seit jeher Schafskäse hergestellt. Schafe wurden dort bereits zu den Zeiten der Eroberung durch die Römer gehalten. Die Betriebe lagen vorwiegend in der Nähe der Via Appia, welche die Mittelachse eines dichten Netzes von „tratturi“ genannten Driften für den Viehauf- und -abtrieb bildete.

In weniger weit zurückliegenden Zeiten spielte die Schafskäseherstellung eine wichtige Rolle in der Wirtschaft des Königreichs Neapel, dessen Hauptstadt das natürliche Absatzgebiet darstellte.

Das Geschlecht der Doria, die aufgrund einer Schenkung von Kaiser Karl V. seit 1530 die Feudalgewalt in dem Gebiet um den Monte Vulture (das sich weitgehend mit dem Erzeugungsgebiet des Pecorino di Filiano deckt) innehatten, baute Betriebe für die Tierhaltung und die Verarbeitung von Milch und Wolle auf: In den Familienbetriebsregistern ist festgehalten, dass Filiano (was sich 1952 von der Gemeinde Avigliano, von dem es einen Ortsteil bildete, administrativ loslöste) bis zu 10 000 Schafe auf sich vereinigen konnte, welche im Sommer aus der Flussebene des Ofanto auf die Höhen der Valle di Vitalba getrieben wurden.

Grundlage der Ernährung der Schafe sind ausgezeichnete Weiden, auf denen vorwiegend Lolch, Klee, Rispengras, Schwingel, Flughafner, Süßklee, Thymian und gemeiner Fenchel wachsen, und das mineral-salzreiche kühle Wasser aus den Vulkangesteinsschichten des Monte Vulture. Nur der Spezifikation entsprechende Milch darf in die Verarbeitungsbetriebe verbracht werden.

Das zum Milchgerinnung verwendete Lab wird nach einem strengen, in der Spezifikation beschriebenen Verfahren aus Zicklein- und Lammmägen gewonnen.

Die Reifelagerung, bei kleineren Verarbeitungsbetrieben häufig aber auch die Käseherstellung, erfolgt in natürlichen Tuffgrotten oder unterirdischen Räumen, die dem Erzeugnis seine Frische und seine besonders hochwertigen organoleptischen Merkmale verleihen.

Zum Ursprungsnachweis tragen darüber hinaus auch die besonderen Verpflichtungen bei, denen sich sämtliche beteiligten Betriebe (Milcherzeuger, Käsereien, Reifungsbetriebe und, falls davon unterschieden, Abpackbetriebe) unterwerfen: Auf diese Weise ist in jedem Augenblick die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses garantiert, da die zugelassene Kontrolleinrichtung Dokumentenprüfungen und Betriebsbe-suche vornimmt.

- 4.5. Herstellungsverfahren: Die zur Herstellung des Pecorino di Filiano verwendete Milch stammt von Schafen der Rassen Gentile di Puglia, Gentile di Lucania, Leccese, Comisana, Sarda und ihren Kreuzungen.

Die durch Abseihung gesäuberte Milch wird nach traditioneller Art in Kesseln bis auf 40 °C erhitzt; bei einer Temperatur zwischen 36 und 40 °C wird das auf handwerkliche Weise nach den in der Spezifikation aufgeführten Vorschriften gewonnene Lab hinzugefügt.

Der Bruch wird mit einem großen, an der Spitze verdickten Holzlöffel kräftig gerührt, bis er in reis-korngroße Flocken zerfallen ist.

Nach einer mehrminütigen Ruhezeit in der Molke wird der Bruch abgeschöpft und in Abtropfbehälter aus Schilfgras oder anderen Materialien gefüllt, die lebensmittelgeeignet sind und eine schilfartige Form besitzen.

Die Molke wird durch leichten Druck mit den Händen ausgepresst. Danach werden die Rohkäse laibe 15 Minuten lang in nicht über 90 °C erhitzte Molke getaucht.

Die Salzung der Laibe erfolgt durch Bestreuen oder Eintauchen in gesättigte Salzlake.

Bei der Reifung des Käses in den charakteristischen Tuffgrotten oder geeigneten unterirdischen Räumen ist eine konstante Temperatur von 12-14 °C und eine relative Luftfeuchtigkeit von 70-85 % einzuhalten. Die Reifung dauert mindestens 180 Tage. Ab dem 20. Reifungstag kann der Käse oberflächlich mit nativem Olivenöl und Weinessig behandelt werden.

Pecorino di Filiano wird das ganze Jahr über hergestellt.

- 4.6. Zusammenhang: Der Schafskäse trägt den Namen der Gemeinde Filiano in der Provinz Potenza, Region Basilicata, dem früheren Lucanien.

Auf ihrem Höhepunkt befindet sich die Produktion im Frühjahr und Frühsommer, und zwar aus verschiedenen Gründen: In dieser Zeit erhalten die Schafe auf den Bergwiesen bestes Frühjahrsfutter, in der Osterzeit werden mehr Lämmer nachgefragt, und es werden mehr Geburten geplant. Auf diese Weise kann genau zu der Zeit mehr Milch produziert werden, in der auf den Naturweiden die meisten Futterpflanzen vorhanden sind, wie Lolch, Klee, Rispengras, Schwingel, Knäuelgras, Wicke, Flughafer, Süßklee (Arzneimittel), Thymian, Malve und gemeiner Fenchel.

Die Milch wird im Allgemeinen in kleinen handwerklich arbeitenden Käsereien verarbeitet, die jeweils selbst das Lab nach der in der Spezifikation beschriebenen traditionellen Methode zubereiten, welche ebenfalls der Konformitätskontrolle unterliegt. Die Herstellungsmethode wird dem Grundstoff gerecht, so dass das Erzeugnis optimale organoleptische Merkmale erhält. Erwähnenswert sind der Einsatz von Rohmilch, die Frist von höchstens 24 Stunden seit dem ersten Melkvorgang, innerhalb deren die Milch verarbeitet werden muss, und die spezifische Zubereitungsweise des für die Dicklegung der Milch verwendeten Labs.

Ein weiteres Element, das den Zusammenhang mit dem Gebiet belegt, ist die Reifung des Käses in natürlichen Tuffgrotten oder, wo diese nicht vorhanden sind, in Räumen, die die gleiche Temperatur und Luftfeuchtigkeit aufweisen. Die Tierhaltungs- und Verarbeitungsbetriebe, die „Pecorino di Filiano“ herstellen, nutzen diese ganz besonderen Räume, die dem Erzeugnis seine allseits geschätzten Merkmale in Bezug auf Frische und organoleptische Eigenschaften verleihen.

Ein weiterer Beleg für den Ruf, den der Käse im vergangenen Jahrhundert erlangt hat, besteht in dem Erfolg des Erzeugerfestes des Pecorino di Filiano, das seit rund 30 Jahren alljährlich unter großer Beteiligung der Käsehersteller, Experten und Verbraucher stattfindet.

- 4.7. Kontrollstelle:

Name AGROQUALITA
Anschrift: Via Montebello, 8
I-00185 Roma
Telefon: (39) 06 47 82 24 63
Fax: —
E-Mail: agroqualita@agroqualita.it

- 4.8. Etikettierung: Beim Inverkehrbringen muss das Erzeugnis das besondere Markenzeichen tragen, das aus einem ovalen Brandzeichen besteht, in welchem der Buchstabe F zusammen mit einem Stern von dem Schriftzug „PECORINO di FILIANO“ umgeben ist. Hinzu kommt noch der Schriftzug „denominazione di origine protetta“ oder die entsprechenden Abkürzung „D.O.P.“ (g.U.).

Das Erzeugnis kann auch in Portionen in den Verkehr gebracht werden, die der Hälfte oder dem Viertel des zulässigen Laibs entsprechen.



Denominazione di Origine Protetta

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache COMP/M.4570 — AREVA/Repower)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2007/C 85/04)

Am 2. März 2007 hat die Kommission entschieden, keine Einwände gegen den obengenannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn insofern für mit dem Gemeinsamen Markt vereinbar zu erklären. Diese Entscheidung stützt sich auf Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Ratsverordnung (EG) Nr. 139/2004. Der vollständige Text der Entscheidung ist nur auf Englisch erhältlich und wird nach Herausnahme eventuell darin enthaltener Geschäftsgeheimnisse veröffentlicht. Er ist erhältlich:

- auf der Europa-Wettbewerb-Website (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Diese Website ermöglicht, einzelne Entscheidungen der Fusionskontrolle aufzufinden, einschließlich Suchmöglichkeiten nach Unternehmen, Fallnummer, Datum und Sektor,
- in elektronischem Format auf der EUR-Lex Website unter der Dokumentennummer 32007M4570. EUR-Lex ist der Online-Zugang für das Gemeinschaftsrecht. (<http://eur-lex.europa.eu>)

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache COMP/M.4589 — Delta Lloyd/Erasmus Groep)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2007/C 85/05)

Am 23. März 2007 hat die Kommission entschieden, keine Einwände gegen den obengenannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn insofern für mit dem Gemeinsamen Markt vereinbar zu erklären. Diese Entscheidung stützt sich auf Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Ratsverordnung (EG) Nr. 139/2004. Der vollständige Text der Entscheidung ist nur auf Englisch erhältlich und wird nach Herausnahme eventuell darin enthaltener Geschäftsgeheimnisse veröffentlicht. Er ist erhältlich:

- auf der Europa-Wettbewerb-Website (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Diese Website ermöglicht, einzelne Entscheidungen der Fusionskontrolle aufzufinden, einschließlich Suchmöglichkeiten nach Unternehmen, Fallnummer, Datum und Sektor,
 - in elektronischem Format auf der EUR-Lex Website unter der Dokumentennummer 32007M4589. EUR-Lex ist der Online-Zugang für das Gemeinschaftsrecht. (<http://eur-lex.europa.eu>)
-

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE UND EINRICHTUNGEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾**18. April 2007**

(2007/C 85/06)

1 Euro =

Währung	Kurs	Währung	Kurs
USD US-Dollar	1,3577	RON Rumänischer Leu	3,3305
JPY Japanischer Yen	160,77	SKK Slowakische Krone	33,458
DKK Dänische Krone	7,4536	TRY Türkische Lira	1,8356
GBP Pfund Sterling	0,67730	AUD Australischer Dollar	1,6291
SEK Schwedische Krone	9,2176	CAD Kanadischer Dollar	1,5386
CHF Schweizer Franken	1,6367	HKD Hongkong-Dollar	10,6045
ISK Isländische Krone	88,44	NZD Neuseeländischer Dollar	1,8342
NOK Norwegische Krone	8,1100	SGD Singapur-Dollar	2,0519
BGN Bulgarischer Lew	1,9558	KRW Südkoreanischer Won	1 261,30
CYP Zypern-Pfund	0,5813	ZAR Südafrikanischer Rand	9,5950
CZK Tschechische Krone	27,992	CNY Chinesischer Renminbi Yuan	10,4839
EEK Estnische Krone	15,6466	HRK Kroatische Kuna	7,4061
HUF Ungarischer Forint	246,10	IDR Indonesische Rupiah	12 341,49
LTL Litauischer Litas	3,4528	MYR Malaysischer Ringgit	4,6542
LVL Lettischer Lat	0,7040	PHP Philippinischer Peso	64,525
MTL Maltesische Lira	0,4293	RUB Russischer Rubel	34,9720
PLN Polnischer Zloty	3,8078	THB Thailändischer Baht	44,100

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

Stellungnahme des Beratenden Ausschusses für Kartell- und Monopolfragen anlässlich seiner 381. Sitzung vom 11. Oktober 2004 zu dem Vorentwurf einer Entscheidung in der Sache COMP/C.38.238/B.2 — Rohtabak, Spanien

(2007/C 85/07)

1. Der Beratende Ausschuss stimmt mehrheitlich mit der Kommission darin überein, dass die Definition des relevanten Marktes in dieser Entscheidung nicht erforderlich ist. Eine Minderheit des Beratenden Ausschusses enthält sich.
 2. Der Beratende Ausschuss stimmt mehrheitlich mit der Kommission darin überein, dass die Adressaten des Entscheidungsentwurfs an zwei separaten und fortdauernden Einzelvereinbarungen und/oder aufeinander abgestimmten Verhaltensweisen teilgenommen haben, die in Widerspruch zu Artikel 81 Absatz 1 EGV stehen. Eine Minderheit des Beratenden Ausschusses enthält sich.
 3. Der Beratende Ausschuss stimmt mehrheitlich mit der Kommission darin überein, dass die Vereinbarungen und/oder aufeinander abgestimmte Verhaltensweisen eine Beschränkung des Wettbewerbs bezwecken. Eine Minderheit des Beratenden Ausschusses enthält sich.
 4. Der Beratende Ausschuss stimmt mit der Kommission darin überein, dass den Adressaten des Entscheidungsentwurfes eine Geldbuße auferlegt werden soll.
 5. Der Beratende Ausschuss stimmt mehrheitlich mit der Begründung der Kommission bezüglich des Grundbetrages der Geldbussen überein. Eine Minderheit des Beratenden Ausschusses enthält sich.
 6. Der Beratende Ausschuss stimmt mehrheitlich mit der Begründung der Kommission bezüglich der erschwerenden Umstände überein. Eine Minderheit des Beratenden Ausschusses enthält sich.
 7. Der Beratende Ausschuss stimmt mehrheitlich mit der Begründung der Kommission bezüglich der mildernden Umstände überein. Eine Minderheit des Beratenden Ausschusses enthält sich.
 8. Der Beratende Ausschuss stimmt mit der Begründung der Kommission bezüglich der Anwendung der Mitteilung der Kommission von 1996 über die Nichtfestsetzung oder die niedrigere Festsetzung von Geldbussen in Kartellsachen überein.
 9. Der Beratende Ausschuss empfiehlt die Veröffentlichung seiner Stellungnahme im *Amtsblatt der Europäischen Union*.
 10. Der Beratende Ausschuss ersucht die Kommission, alle weiteren in der Diskussion vorgebrachten Punkte zu berücksichtigen.
-

Stellungnahme des beratenden Ausschusses für Kartell- und Monopolfragen anlässlich seiner 382. Sitzung vom 18. Oktober 2004 zu dem Vorentwurf einer Entscheidung in der Sache COMP/C.38.238/B.2 — Rohtabak, Spanien

(2007/C 85/08)

1. Der Beratende Ausschuss stimmt mehrheitlich mit der Kommission hinsichtlich der Grundbeträge der Geldbussen überein. Eine Minderheit enthält sich.
 2. Der Beratende Ausschuss stimmt mehrheitlich mit der Kommission hinsichtlich der Erhöhung des Grundbetrags wegen erschwerender Umstände überein. Eine Minderheit enthält sich.
 3. Der Beratende Ausschuss stimmt mehrheitlich mit der Kommission hinsichtlich der Verringerung des Grundbetrags wegen mildernder Umstände überein. Eine Minderheit enthält sich.
 4. Der Beratende Ausschuss stimmt mehrheitlich mit der Kommission hinsichtlich der Beträge überein, um die die Grundbeträge entsprechend der Mitteilung der Kommission von 1996 über die Nichtfestsetzung oder die niedrigere Festsetzung von Geldbussen in Kartellsachen verringert werden. Eine Minderheit enthält sich.
 5. Der Beratende Ausschuss stimmt mehrheitlich mit der Kommission hinsichtlich der endgültigen Höhe der Geldbussen überein. Eine Minderheit enthält sich.
 6. Der Beratende Ausschuss empfiehlt die Veröffentlichung seiner Stellungnahme im *Amtsblatt der Europäischen Union*.
 7. Der Beratende Ausschuss ersucht die Kommission, alle weiteren in der Diskussion vorgebrachten Punkte zu berücksichtigen.
-

Abschlussbericht des Anhörungsbeauftragten in der Sache COMP/C.38.238/B.2 — Rohtabak, Spanien

(erstellt gemäß Artikel 15 der Entscheidung 2001/462/EG, EGKS der Kommission vom 23. Mai 2001 über das Mandat des Anhörungsbeauftragten in bestimmten Wettbewerbsverfahren — ABl. L 162 vom 19.6.2001, S. 21)

(2007/C 85/09)

Der Entscheidungsentwurf in der vorgenannten Sache gibt Anlass zu folgenden Bemerkungen:

In der Mitteilung der Beschwerdepunkte wurden zwei Verstöße gegen Artikel 81 Absatz 1 EGV genannt. In Spanien prägten über mehrere Jahre hinweg Kartelle der Erzeuger und der Verarbeitungsbetriebe sowohl den Kauf als auch den Verkauf von Rohtabak. Ihr gemeinsames Ziel bestand darin, die Preisbestandteile im Voraus festzulegen, so dass der Transaktionspreis für Rohtabakballen weitestgehend kontrolliert werden konnte.

Eine Mitteilung der Beschwerdepunkte wurde am 16., 17. bzw. 19. Dezember 2003 den Erzeugern und Verbänden ASAJA, UPA, COAG, CCAE, FNCT, ACOTAB und TABARES und den Verarbeitungsbetrieben Cetarsa, Agroexpansión, WWTE Taes, Deltafina und ANETAB zugesandt sowie den Muttergesellschaften der spanischen Verarbeitungsbetriebe (Dimon Incorporated, Intabex Netherlands B.V., Standard Commercial Corporation, Standard Commercial Tobacco Co Inc, Transcontinental Leaf Tobacco Corporation Ltd, Universal Corporation und Universal Leaf Tobacco Company Inc).

Die Akteneinsicht wurde in Form einer auf jeden Adressaten abgestimmten CD-ROM gewährt, die der Mitteilung der Beschwerdepunkte beigelegt war.

In der Mitteilung der Beschwerdepunkte war die Erwiderungsfrist auf zweieinhalb Monate festgesetzt, die ich auf Ersuchen der Erzeuger um zwei Wochen verlängert habe.

Alle Adressaten der Beschwerdepunkte haben fristgemäß geantwortet.

Gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 2842/98 der Kommission haben Cetarsa, Agroexpansión, WWTE, Taes, Deltafina, ASAJA, UPA, COAG, CCAE Tabares, Acotab, FNCT, Universal Corporation und Universal Leaf Tobacco Company Inc eine förmliche Anhörung beantragt, die am 29. März 2004 stattfand.

Im Anschluss an die schriftlichen Erwiderungen auf die Mitteilung der Beschwerdepunkte und die förmliche Anhörung hat die Kommission ihren Entscheidungsentwurf in zwei Punkten präzisiert.

In der Mitteilung der Beschwerdepunkte ging die Kommission davon aus, dass zwischen den Verarbeitern eine Vereinbarung zur Festsetzung des Durchschnittspreises je Tabaksorte bestand. Während der Anhörung und in den schriftlichen Erwiderungen haben die Verarbeiter klargestellt, dass es ihnen mittels einer Abstimmung der Durchschnittspreise gelungen war, die den Erzeuger zu zahlenden Endpreise weitestgehend zu vereinheitlichen. Der Entscheidungsentwurf berücksichtigt diese Klarstellung und erwähnt nunmehr Vereinbarungen zwischen den Verarbeitern über „die Obergrenze des Durchschnittspreises sämtlicher Rohtabaksorten“.

Entgegen den Ausführungen in der Mitteilung der Beschwerdepunkte hat die Kommission nicht mehr auf der Verantwortlichkeit der Muttergesellschaften der Verarbeitungsbetriebe Universal Corp, Universal Leaf, Intabex und auch nicht des Verbandes der spanischen Verarbeitungsbetriebe ANETAB bestanden, dessen Verhalten nicht von dem seiner Mitglieder zu trennen war. Gleichermaßen hat die Kommission nicht an der Verantwortlichkeit der Verbände TABARES, ACOTAB und FNCT festgehalten, da sie als branchenspezifische Abteilungen der Agrarverbände fungieren, die bereits Adressat des Entscheidungsentwurfs sind.

Darüber hinaus wurde in der Mitteilung der Beschwerdepunkte auf Verhandlungen zwischen den Vertretern der Erzeuger und den Verarbeitern über Preisspannen verwiesen, die ab 1999 stattgefunden hatten. Dadurch entstand eine gewisse Unklarheit, was die in Betracht gezogene Zuwiderhandlung anbelangt. Der Entscheidungsentwurf beseitigt diese Unklarheit.

Daher stellte ich fest, dass die Anhörungsrechte im vorliegenden Fall gewahrt wurden. Nach meiner Einschätzung enthält der Entscheidungsentwurf ausschließlich Beschwerdepunkte, zu denen die Parteien Stellung beziehen konnten.

Brüssel, den 11. Oktober 2004.

Serge DURANDE

Merkblatt über Einfuhr- und Ausfuhrlicenzen sowie Voraussetzungsbescheinigungen für landwirtschaftliche Erzeugnisse

(Dieses Merkblatt ersetzt dasjenige, das im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften Nr. C 92 vom 16. April 2005, S. 2, veröffentlicht ist)

(2007/C 85/10)

I. Allgemeine Bemerkungen

1. Die Lizenzen, Teillizenzen und Voraussetzungsbescheinigungen, im Folgenden „Lizenzen“ genannt, werden durch die zuständigen Stellen jedes Mitgliedstaats ausgestellt. Abgesehen von bestimmten in den Rechtsvorschriften der Gemeinschaft vorgesehenen Sonderfällen gelten sie für Einfuhren und Ausfuhren in jedem Mitgliedstaat.
2. Gemäß Artikel 2 Absatz 2 der Verordnung (EWG, Euratom) Nr. 1182/71 ⁽¹⁾ gelten Feiertage, Sonntage und Samstage für die Beantragung und Erteilung von Lizenzen nicht als Arbeitstage.
3. Der Antragsteller füllt nur das Feld 4 sowie die Felder 7 bis 9, 11, 14 bis 18 und 20 des Formblatts aus. Die Mitgliedstaaten können jedoch vorschreiben, dass der Antragsteller auch das Feld 1 und gegebenenfalls das Feld 5 ausfüllt.
4. Das Formblatt muss in gedruckten Buchstaben in einer der Amtssprachen der Gemeinschaft ausgefüllt werden, die von der zuständigen Behörde des Erteilungsmitgliedstaats bestimmt oder zugelassen wird. Die Lizenz darf nur in einer Sprache ausgestellt werden. Die Mitgliedstaaten können jedoch zulassen, dass die Anträge ausnahmsweise handschriftlich mit Tinte oder Kugelschreiber in Großbuchstaben ausgefüllt werden.
5. In den Lizenzanträgen und Lizenzen darf nicht radiert oder übermalt werden. Unterlaufen beim Ausfüllen des Formblattes Schreibfehler, so ist ein neues Formblatt auszufüllen.
6. Geldbeträge sind in Zahlen in Euro anzugeben; die Mitgliedstaaten, die nicht zum Euro-Währungsgebiet gehören, können die Beträge jedoch in Landeswährung angeben.
7. Die Mengen werden angegeben:
 - in metrischen Gewichts- oder Raummaßen anhand folgender Abkürzungen:
 - t für Tonne,
 - kg für Kilogramm,
 - hl für Hektoliter,
 - gegebenenfalls in Stück für lebende Tiere.
8. Reicht der Platz in den Feldern 7 oder 8 des Formblatts für die Einfuhr bzw. Feld 7 des Formblatts für die Ausfuhr nicht aus, um die in der Gemeinschaftsregelung vorgesehene Angabe einzutragen, so wird diese Angabe vollständig in Feld 20 eingetragen und ihr ein Sternchen vorangestellt, das demjenigen in Feld 7 oder 8 entspricht.

Reicht der Platz in Feld 20 nicht aus, um die Angabe einzutragen, so wird diese Angabe vollständig in Feld 15 eingetragen und ihr ein Sternchen vorangestellt, das demjenigen in Feld 7 oder 8 entspricht.
9. In den Feldern 7, 8 und 9 des Formblatts ist das jeweils zutreffende Kästchen vor dem Wort „ja“ oder „nein“ anzukreuzen.
10. — In den in Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe a und Artikel 6 der Verordnung der Kommission (EG) Nr. 1291/2000 ⁽²⁾ genannten Fällen ist keine Einfuhrlicenz vorzulegen.
 - In den in Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe b und in Artikel 7 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1291/2000 genannten Fällen ist keine Ausfuhrlicenz vorzulegen.

⁽¹⁾ ABl. L 124 vom 8.6.1971, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 152 vom 24.6.2000, S. 1.

- In den in Artikel 5 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1291/2000 genannten Fällen ist, wenn keine Einfuhr oder Ausfuhr im Rahmen eines Präferenzverfahrens stattfindet, dessen Vorteil unter Verwendung einer Lizenz gewährt wird, keine Lizenz vorzulegen, ausgenommen im Fall der Ausfuhrlicenzen mit Vorausfestsetzung der Erstattung für Milcherzeugnisse für Lieferungen an die Streitkräfte gemäß Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1282/2006.

11. Beispiel für die Anwendung von Artikel 17 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1291/2000:

13 Uhr in der Verordnung entspricht 13 Uhr belgischer Zeit.

Mitgliedstaat	Ortszeit (Winter und Sommer)
Deutschland	} 13 Uhr
Belgien	
Dänemark	
Spanien	
Frankreich	
Italien	
Luxemburg	
Niederlande	
Österreich	
Schweden	
Tschechische Republik	
Ungarn	
Malta	
Polen	
Slowenien	
Slowakei	
Irland	} 12 Uhr (= 13 Uhr, belgische Zeit)
Portugal	
Vereinigtes Königreich	
Bulgarien	} 14 Uhr (= 13 Uhr, belgische Zeit)
Zypern	
Griechenland	
Finnland	
Estland	
Lettland	
Litauen	
Rumänien	

II. Formblätter für die Einfuhr

Feld 7

Als Versendungsland ist das Drittland anzugeben, von dem aus das Erzeugnis in die Gemeinschaft versandt worden ist.

- Die Angabe des Versendungslandes oder der Gruppe der Versendungsländer ist erforderlich in den Fällen, in denen sie durch die Gemeinschaftsregelung vorgeschrieben ist.
- Schreibt die Gemeinschaftsregelung die Angabe der Herkunft vor, so ist das Kästchen vor dem Wort „ja“ anzukreuzen und muss das Versendungsland mit den Angaben in der Lizenz übereinstimmen; andernfalls ist die Einfuhr mit dieser Lizenz nicht möglich.
- In den anderen Fällen ist die Angabe des Versendungslandes freigestellt. Sie kann jedoch im Hinblick auf die Anwendung von Artikel 40 der Verordnung (EG) Nr. 1291/2000 über Fälle höherer Gewalt nützlich sein.

Feld 8

- Das Ursprungsland bestimmt sich nach den dafür geltenden Gemeinschaftsvorschriften.
- Die Bemerkungen zu Feld 7 gelten sinngemäß.

Feld 14

Die Erzeugnisse sind nach dem Sprachgebrauch oder nach der Handelsbezeichnung, z.B. Zucker, jedoch nicht mit der Markenbezeichnung anzugeben.

Felder 15 und 16

In der Regel wird die Lizenz für sämtliche Erzeugnisse einer Unterposition der Kombinierten Nomenklatur beantragt und erteilt. Die Lizenz kann jedoch in bestimmten in der Gemeinschaftsregelung vorgesehenen Sonderfällen

- entweder für die Erzeugnisse, die unter mehrere Unterpositionen der Kombinierten Nomenklatur fallen,
- oder lediglich für einen Teil der Erzeugnisse, die unter eine Unterposition der Kombinierten Nomenklatur fallen,

beantragt und erteilt werden. Reicht der Platz in Feld 16 nicht aus, um mehrere Unterpositionen der Kombinierten Nomenklatur aufzunehmen, so werden alle Unterpositionen in Feld 15 eingetragen und ihnen ein Sternchen vorangestellt, das demjenigen in Feld 16 entspricht.

Feld 15

- Die Bezeichnung kann vereinfacht angegeben werden, sofern sie die notwendigen Angaben für die Einreihung des Erzeugnisses in den in Feld 16 angegebenen Code der Kombinierten Nomenklatur enthält.
- Bei Weinbauerzeugnissen muss die Bezeichnung auch die Farbe des Weines oder Mostes umfassen: weiß, rot oder rosé.

Feld 16

Hier ist der vollständige Code der Unterposition der Kombinierten Nomenklatur anzugeben. Jedoch können in bestimmten in der Gemeinschaftsregelung vorgesehenen Sonderfällen

- die vollständigen Codes der Unterpositionen der Kombinierte Nomenklatur oder der vollständige Code einer Unterposition der Kombinierten Nomenklatur mit einem vorangestellten „ex“
oder
- die Codes in der durch die Gemeinschaftsvorschriften vorgegebenen Weise angegeben werden.

Feld 19

1. Dieses Feld ist entsprechend der Gemeinschaftsregelung über den für das entsprechende Erzeugnis zulässigen Toleranzwert auszufüllen.
2. Bei Einfuhrlizenzen, für die kein eine größere Menge betreffender Toleranzwert gilt, ist in Feld 19 die Zahl 0 (Null) einzusetzen.

Feld 20

Dieses Feld ist gemäß den besonderen Vorschriften für die einzelnen Sektoren der gemeinsamen Marktorganisation auszufüllen.

Beispiel: „Hochwertiges Rindfleisch — Verordnung (EG) Nr. 1203/95“.

III. Formblätter für die Ausfuhr

Feld 7

1. Die Angabe des Bestimmungslandes oder der Gruppe von Bestimmungsländern ist erforderlich in den Fällen, in denen sie durch die Gemeinschaftsregelung vorgeschrieben ist.
2. Bei Ausfuhrlicenzen mit Vorausfestsetzung der Erstattung ist in diesem Feld das Bestimmungsland oder gegebenenfalls das Bestimmungsgebiet anzugeben.

Das Bestimmungsland oder das Bestimmungsgebiet werden durch diese Angabe nicht bindend.

3. Schreibt die Gemeinschaftsregelung die Angabe des Bestimmungslandes vor, so ist das Kästchen vor dem Wort „ja“ anzukreuzen und das Erzeugnis nach dem in der Lizenz angegebenen Bestimmungsland zu versenden.
4. Bei Anwendung von Artikel 49 der Verordnung (EG) Nr. 1291/2000 wird das Land oder die Bestimmung in diesem Feld angegeben, und die Lizenz verpflichtet zur Ausfuhr in dieses Land oder zu dieser Bestimmung.
5. In den anderen Fällen ist die Angabe des Landes oder der Bestimmung freigestellt. Sie kann jedoch im Hinblick auf die Anwendung von Artikel 40 der Verordnung (EG) Nr. 1291/2000 über Fälle höherer Gewalt nützlich sein.

Felder 14, 15 und 16

1. Die hinsichtlich der Einfuhr zu den Feldern 14, 15 und 16 gemachten Bemerkungen gelten entsprechend. In den besonderen Fällen, in denen die gemeinschaftliche Regelung die Möglichkeit vorsieht, mehrere Unterpositionen der Kombinierten Nomenklatur anzugeben, wird hierdurch nicht die Verpflichtung berührt, bei Erfüllung der Zollförmlichkeiten bei der Ausfuhr das auszuführende Erzeugnis nach einer einzigen Unterposition der für Erstattungen verwendeten Nomenklatur anzumelden.
2. Bei Lizenzen mit Vorausfestsetzung der Erstattung ist, vorbehaltlich anders lautender Bestimmungen, der zwölfstellige Erzeugnis-Code der für die Erstattungen verwendeten Nomenklatur in Feld 16 anzugeben.

Bei den unter Artikel 14 der Verordnung (EG) Nr. 1291/2000 fallenden Kategorien oder Erzeugnisgruppen können jedoch die Erzeugniscode, die zur selben Kategorie oder Erzeugnisgruppe gehören, im Lizenzantrag und in der Lizenz aufgeführt werden.

Feld 19

1. Dieses Feld ist entsprechend der Gemeinschaftsregelung über den für das entsprechende Erzeugnis zulässigen Toleranzwert auszufüllen.
2. Bei Ausfuhrlicenzen, für die kein eine größere Menge betreffender Toleranzwert gilt, ist in Feld 19 die Zahl 0 (Null) einzusetzen.
3. Gibt es bei einer Ausfuhrlizenz einen eine größere Menge betreffenden Toleranzwert für das Ausfuhrrecht, jedoch keinen solchen für den Erstattungsanspruch, so ist der die größere Menge betreffende Toleranzwert für das Ausfuhrrecht in Feld 19 anzugeben und der Vermerk, dass es keinen eine größere Menge betreffenden Toleranzwert für den Erstattungsanspruch gibt, in Feld 22 einzusetzen.

Feld 20

1. Dieses Feld ist entsprechend der besonderen Gemeinschaftsregelung für jeden Sektor von Erzeugnissen auszufüllen.
2. Bei Anwendung von Artikel 49 der Verordnung (EG) Nr. 1291/2000 ist eine der nachstehenden Angaben zu machen:
 - 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 ...“,
„Licitations 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 ...“,
„Anbudsinfoördan utfärdas av ... (organets namn)“
- v) „Tarjousten viimeinen jättöpäivä ...“,
„Tarjouskilpailun on julistanut ... (toimielimen nimi)“.
-

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

LISTE DER ANERKANNTEN BRANCHENVERBÄNDE IM SEKTOR FISCHEREI UND AQUAKULTUR

(2007/C 85/11)

Diese Veröffentlichung entspricht Artikel 13 der Verordnung (EG) Nr. 104/2000 des Rates vom 17. Dezember 1999 über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur (ABL L 17 vom 21.1.2000, S. 33) (Stand am 19.4.2007)

	Име на организацията Nombre y dirección Název a adresa Navn og adresse Name und Anschrift Nimi ja address Ονομασία 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 Dátum 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

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache COMP/M.4593 — voestalpine/Dancke)

Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2007/C 85/12)

1. Am 4. April 2007 ist die Anmeldung eines Zusammenschlussvorhabens gemäß Artikel 4 und infolge einer Verweisung nach Artikel 4(5) der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Das Unternehmen voestalpine AG („voestalpine“, Österreich) erwirbt im Sinne von Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe b der Ratsverordnung die Kontrolle über die Gesamtheit der Unternehmen Dancke Stanztechnik GmbH & Co.KG und Dancke Werkzeugbau GmbH & Co.KG („Dancke“, Germany) durch Aktienkauf.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- voestalpine: Herstellung und Vertrieb von Stahlerzeugnissen;
- Dancke: Herstellung und Vertrieb von Pressteilen und -komponenten.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass die angemeldete Transaktion unter die Verordnung (EG) Nr. 139/2004 fällt. Ihre endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich allerdings vor. Gemäß der Mitteilung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren zur Behandlung bestimmter Zusammenschlüsse nach Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽²⁾ ist anzumerken, dass dieser Fall für eine Behandlung nach dem Verfahren, das in der Mitteilung dargelegt wird, in Frage kommt.

4. Alle interessierten Unternehmen oder Personen können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens zehn Tage nach dem Datum dieser Veröffentlichung eingehen. Sie können der Kommission durch Telefax (Fax-Nr. (32-2) 296 43 01 oder 296 72 44) oder auf dem Postweg, unter Angabe des Aktenzeichens COMP/M.4593 — voestalpine/Dancke, an folgende Anschrift übermittelt werden:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Kanzlei Fusionskontrolle
J-70
B-1049 Brüssel

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

⁽²⁾ ABl. C 56 vom 05.3.2005, S. 32.