

Ausgabe  
in deutscher Sprache

## Mitteilungen und Bekanntmachungen

<u>Informationsnummer</u>	Inhalt	Seite
	<i>I Mitteilungen</i>	
	<b>Rat</b>	
2001/C 5/01	Information über die Verlängerung des Internationalen Übereinkommens von 1986 über Olivenöl und Tafeloliven .....	1
	<b>Kommission</b>	
2001/C 5/02	Euro-Wechselkurs .....	2
2001/C 5/03	Veröffentlichung des Antrags auf Registrierung gemäß Artikel 8 Absatz 1 zweiter Unterabsatz der Verordnung (EWG) Nr. 2082/92 des Rates über Bescheinigungen besonderer Merkmale von Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln .....	3
2001/C 5/04	Bekanntmachung gemäß Sektion 12(2) des Telekommunikationsgesetzes 1984 (geändert durch das Gesetz über elektronische Kommunikation 2000) — Änderungsvorschläge zu allen Genehmigungen für öffentliche Telekommunikationsbetreiber <sup>(1)</sup> .....	9
2001/C 5/05	Beratender Ausschuss für die Kontrolle von Unternehmenszusammenschlüssen — Sache COMP/M.1634 — Mitsubishi <sup>(1)</sup> .....	11

## I

*(Mitteilungen)*

## RAT

**Information über die Verlängerung des Internationalen Übereinkommens von 1986 über Olivenöl und Tafeloliven**

(2001/C 5/01)

Der Internationale Olivenölrat hat auf seiner 83. Tagung (Madrid, 13.—17. November 2000) gemäß dem Internationalen Übereinkommen von 1986 über Olivenöl und Tafeloliven <sup>(1)</sup> beschlossen, dieses Übereinkommen um zwei Jahre bis zum 31. Dezember 2002 zu verlängern.

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 214 vom 4.8.1987, S. 1.

# KOMMISSION

## Euro-Wechselkurs <sup>(1)</sup>

8. Januar 2001

(2001/C 5/02)

<b>1 Euro</b>	=	7,4651	Dänische Kronen
	=	8,9286	Schwedische Kronen
	=	0,6328	Pfund Sterling
	=	0,9497	US-Dollar
	=	1,4212	Kanadische Dollar
	=	110,55	Yen
	=	1,5271	Schweizer Franken
	=	8,298	Norwegische Kronen
	=	79,97	Isländische Kronen <sup>(2)</sup>
	=	1,6745	Australische Dollar
	=	2,1087	Neuseeland-Dollar
	=	7,1840	Rand <sup>(2)</sup>

---

<sup>(1)</sup> Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

<sup>(2)</sup> Quelle: Kommission.

**Veröffentlichung des Antrags auf Registrierung gemäß Artikel 8 Absatz 1 zweiter Unterabsatz der Verordnung (EWG) Nr. 2082/92 des Rates über Bescheinigungen besonderer Merkmale von Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln**

(2001/C 5/03)

Diese Veröffentlichung eröffnet gemäß den Artikeln 8 und 9 der genannten Verordnung die Möglichkeit, Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss durch die zuständige Behörde des Mitgliedstaats innerhalb von fünf Monaten nach dieser Veröffentlichung übermittelt werden. Zur Rechtfertigung des Antrags im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 2082/92 ist die Veröffentlichung gemäß den nachstehenden, insbesondere unter 4.2, 4.3 und 4.4 genannten Punkten zu begründen.

**ANTRAG AUF EINTRAGUNG EINER BESCHEINIGUNG BESONDERER MERKMALE**

VERORDNUNG (EWG) Nr. 2082/92 DES RATES

**Einzelstaatliches Aktenzeichen: 4**

**1. Zuständige Behörde**

Name: Subdirección General de Denominaciones de Calidad  
Dirección General de Alimentación  
Secretaría General de Agricultura y Alimentación  
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

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

Tel. (34-913) 47 53 97/47 52 98

Fax (34-913) 47 54 10/47 51 70

**2. Antragstellende Vereinigung**

2.1 Name: Federació Catalana de Pastisseria

2.2 Anschrift: Avda. Gaudí, 28, 1<sup>er</sup> 2<sup>a</sup>, E-08025 Barcelona

Tel. (34-93) 348 09 47

Fax (34-93) 436 28 46

2.3 Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (x) andere ( )

**3. Produktkategorie:** Klasse 2.4. Back-, Konditorei- und Zuckerwaren.

**4. Beschreibung der Spezifikation**

(Zusammenfassung der Bedingungen gemäß Artikel 6 Absatz 2)

4.1 **Name:** Panellets

**4.2 Besondere Art der Erzeugung oder Zubereitung**

Bei Panellets handelt es sich um Konfekt in mannigfaltigen Formen, das im wesentlichen aus mazapán und weiteren Zutaten besteht, die dem Erzeugnis die charakteristischen Geschmacksrichtungen und Aromen verleihen.

Es gibt zahlreiche Panellets-Sorten, die aus dreierlei mazapán (mazapán base, mazapán basto und mazapán fino) hergestellt werden.

Die Zugabe von Stärke (Kartoffeln bzw. Süßkartoffeln), Äpfeln, Konservierungs- und Farbstoffen ist nicht erlaubt.

#### PANELLETS AUS MAZAPAN BASE

Die Grundmasse wird hergestellt, indem je 1 kg feingemahlene geschälte Mandeln 1 kg Zucker und 350 g Eiklar beigefügt werden. Die Zutaten werden in einem Walzwerk gründlich durchgeknetet und ergeben nach 24-stündigem Ruhen eine homogene Mischung. Als nächste Arbeitsgänge folgen die Formgebung und die Zugabe der geschmacksbestimmenden Zutaten.

##### a) *Pinienkern-Panellets*

Je 1 kg Masse werden 10 g geriebene Zitronenschale beigefügt. Portionen von ca. 20 g werden in mit Ei befeuchteten Pinienkernen gewälzt. Anschließend werden sie zu Kugeln geformt und erneut mit Ei bestrichen. Schließlich werden sie bei 280—290 °C im Ofen gebacken.

Organoleptische Merkmale	
Farbe	goldbraun
Konsistenz	knusprige Oberfläche
Aroma	Pinienkerne und Zitrone
Geschmack	Pinienkerne und Marzipan

##### b) *Mandel-Panellets*

Je 1 kg Masse werden 10 g geriebene Zitronenschale beigefügt. Portionen von ca. 20 g werden in mit Ei befeuchteten, gehackten Mandeln gewälzt. Anschließend erhalten sie eine längliche, leicht abgerundete Form und werden erneut mit Ei bestrichen. Schließlich werden sie bei 260—270 °C im Ofen gebacken.

Organoleptische Merkmale	
Farbe	goldbraun
Konsistenz	weiches Inneres
Aroma	Vanille
Geschmack	Mandelkrokant

##### c) *Kokos-Panellets*

Je 1 kg Masse werden 150 g geriebene Kokosraspel, 150 g Staubzucker und 100 g Eiklar beigefügt. Portionen von ca. 25 g werden zu kegelförmigen Häufchen geformt und bei 260—270 °C im Ofen gebacken.

Organoleptische Merkmale	
Farbe	geflammt
Konsistenz	dünne, knusprige Oberfläche und weiches Inneres
Aroma	Kokos
Geschmack	Kokos und Mandeln

##### d) *Haselnuss-Panellets*

Je 1 kg Masse werden 150 g gemahlene Haselnüsse, 150 g Staubzucker und 100 g Eiklar beigefügt. Portionen von ca. 22 g werden zu Kugeln geformt, die mit jeweils einer Haselnuss garniert, mit Kristallzucker bestreut und bei 240—250 °C im Ofen gebacken werden.

Organoleptische Merkmale	
Farbe	braun
Konsistenz	zuckrige Oberfläche
Aroma	Haselnuss
Geschmack	Haselnuss und Marzipan

e) *Orangen-Panellets*

Je 1 kg Masse werden 200 g kandierte und sehr fein gehackte Orangenschale beigefügt. Portionen von ca. 26 g erhalten eine längliche Form, werden in Kristallzucker gewälzt und bei 240—250 °C im Ofen gebacken.

Organoleptische Merkmale	
Farbe	orangefarben
Konsistenz	gezuckerte Oberfläche, weiches Inneres
Aroma	Orange
Geschmack	Orange und Mandeln

f) *Zitronen-Panellets*

Je 1 kg Masse werden 10 g geriebene Zitronenschale und zwei Eidotter beigefügt. Portionen von ca. 26 g werden zu Kugeln geformt, die mit Kristallzucker bestreut werden. Anschließend werden sie bei 240—250 °C im Ofen gebacken.

Organoleptische Merkmale	
Farbe	zartgelb
Konsistenz	durch den Zuckerüberzug knusprige Oberfläche, weiches Inneres mit kleinen Zitronenstückchen
Aroma	Zitrone
Geschmack	Zitrone und Mandeln

g) *Ei-Panellets*

Je 1 kg Masse werden 150 g einer Ei-Zucker-Masse und 1 g Vanille beigefügt. Aus der Masse werden Kugeln von ca. 26 g geformt, die reichlich mit Glasierzucker bestreut und anschließend bei 220—230 °C im Ofen gebacken werden.

Organoleptische Merkmale	
Farbe	zartgelb
Konsistenz	zart
Aroma	Ei und Mandeln
Geschmack	Ei und Mandeln

h) *Kaffee-Panellets*

Je 1 kg Masse werden 8 g gemahlener Kaffee und je nach gewünschter Farbe karamelisierter Zucker beigefügt. Portionen von ca. 26 g erhalten eine längliche Form. Sie werden mit Staubzucker bestreut und bei 220—230 °C im Ofen gebacken.

Organoleptische Merkmale	
Farbe	dunkelbraun
Konsistenz	knusprige Oberfläche, weiches Inneres
Aroma	Kaffee
Geschmack	Kaffee und Mandeln

i) *Erdbeer-Panellets*

Je 1 kg Masse werden die gewünschte Menge Erdbeermarmelade und ein Ei beigefügt. Aus der Masse werden Kugeln von ca. 26 g geformt, die mit Staubzucker bestreut werden. Anschließend werden sie bei 220—230 °C im Ofen gebacken.

Organoleptische Merkmale	
Farbe	erdbeerrot
Konsistenz	weich
Aroma	Erdbeere
Geschmack	Erdbeere und Mandeln

j) *Kastanien-Panellets*

Je 1 kg Masse werden 300 g pürierte kandierte Kastanien beigefügt. Aus der Masse werden Kugeln von jeweils etwa 22 g geformt, die mit Staubzucker bestreut werden. Anschließend werden sie bei 220—230 °C im Ofen gebacken.

Organoleptische Merkmale	
Farbe	hellbraun
Konsistenz	weich
Aroma	Kastanien und Mandeln
Geschmack	Kastanien und Mandeln

## PANELLETS AUS MAZAPAN BASTO

Je 1 kg (wie im Abschnitt 2.3.1 beschrieben hergestelltes) mazapán base werden 150 g geriebene Mandeln und Eiklar beigefügt, bis die gewünschte Konsistenz erzielt ist. Die Portionen von ca. 26 g können mannigfaltig geformt sein; am üblichsten sind jedoch Kastanien, Pilze, Holzpantinen, mit kandierte Früchten gefüllte Stangen und Quitten.

## PANELLETS AUS MAZAPAN FINO

1 300 g Zucker werden mit 400 g Wasser und 6 g Kaliumbitartrat bis Erreichen des Siedepunkts (118 °C) aufgekocht. 1 kg geriebene geröstete Mandeln und 200 g Glucose werden beigefügt. Die Masse wird 24 Stunden ruhen gelassen und kann nach der Verfeinerung weiterverwendet werden.

a) *Schokolade-Panellets in Kastanienform*

Aus der mazapán fino-Masse werden Kastanien von ca. 18 g geformt und mit Schokoladenkuvertüre überzogen.

Organoleptische Merkmale	
Farbe	braun
Konsistenz	knusprige Oberfläche, weiches Inneres
Aroma	Schokolade
Geschmack	Schokolade und Mandeln

b) „Hueso de Santo“-Panellets

Die mazapán fino-Masse wird mit einem Walzenmodell ausgerollt, mit einer Ei-Zucker-Masse überzogen und in Stücke von ca. 30 g geschnitten. Anschließend werden diese mit einer Geleeschicht überzogen und mit Zuckerguss glasiert.

Organoleptische Merkmale	
Farbe	weiß mit Zuckerglasur
Konsistenz	weich
Aroma	Eigelb
Geschmack	Eigelb und Marzipan

#### 4.3 Traditionelle Besonderheiten

Der katalanischen Literatur des 18. Jahrhunderts ist zu entnehmen, dass in der Altstadt von Barcelona in jener Zeit jährlich ein Kastanien- und Panellets-Jahrmarkt abgehalten wurde. Es ist heute wie damals üblich, zu Allerheiligen Panellets zusammen mit Kastanien und Süßwein zu essen. Auf dem Jahrmarkt wurden große Bleche mit den verschiedenen, zu fantasiereichen Mustern und Figuren zusammengestellten Panellets-Sorten ausgestellt. Bereits im Jahr 1796 zählte man mehr als 200 Stände, die unter anderem Panellets anboten und diese unter den Besuchern des Jahrmarkts verlost. Diese im Allgemeinen von den Zuckerbäckern veranstalteten Panellets-Tombolas wurden in der Folge von anderen größeren Orten übernommen.

Panellets wurden in Körben zur Kirche gebracht, vom Priester gesegnet und noch im Gotteshaus als gemeinschaftliche liturgische Handlung verzehrt.

Eine Vorstellung von der Menge der in Barcelona erzeugten Panellets vermittelt die Tatsache, dass der Forn de Sant Jaume (eine der bekanntesten und wichtigsten Bäckereien der Stadt) schon 1920 1 000 kg geschälte Pinienkerne ausschließlich zur Herstellung der Pinienkern-Panellets verbrauchte. Im Herbst 1999 wurden laut der Zuckerbäcker- und Konditorinnung von Barcelona in Barcelona und dessen Umland rund 600 000 kg Panellets verzehrt, und zwar vorwiegend Pinienkern-Panellets (50 %), gefolgt von Mandel-Panellets (15 %).

Aus ethnologischer Sicht besitzen die Panellets darüber hinaus wie jedes traditionelle, an bestimmten Tagen im Jahr verzehrte Backwerk kultischen Wert.

#### 4.4 Beschreibung des Erzeugnisses

*Organoleptische Merkmale:* Da die organoleptischen Merkmale (Farbe, Geschmack, Aroma und Konsistenz) je nach Panellets-Sorte variieren, wurden sie vorstehend getrennt behandelt.

*Physikalisch-chemische Merkmale:* Die Zusammensetzung der verschiedenen Panellets hängt vom verwendeten mazapán (mazapán base, mazapán basto, mazapán fino) sowie von der jeweiligen Sorte ab; die Verwendung von Kartoffeln, Süßkartoffeln, Äpfeln, Konservierungs- und Farbstoffen ist aber in jedem Fall verboten.

*Mikrobiologische Merkmale:* Die zu erfüllenden mikrobiologischen Kriterien sind in den Hygienevorschriften für die betreffende Erzeugniskategorie (Richtlinie 43/93/EWG des Rates vom 14. Juni 1993 über Lebensmittelhygiene) festgelegt.



*Aufmachung:* Panellets werden in der Regel in Konditoreien und Geschäften lose und unverpackt verkauft. Werden sie in Schachteln abgepackt verkauft, so müssen diese den geltenden Bestimmungen entsprechend etikettiert sein.

#### 4.5 **Mindestanforderungen und Verfahren zur Kontrolle der besonderen Merkmale**

Die als „garantiert traditionelle Spezialität“ eingetragenen Panellets müssen gegenüber der herkömmlichen Ware einige Besonderheiten aufweisen. So dürfen für die Herstellung des mazapán base ausschließlich trockene geschälte Mandeln, Zucker und Eiklar verwendet werden; die Zugabe von Stärke (Kartoffeln bzw. Süßkartoffeln), Äpfeln, Konservierungs- und Farbstoffen ist streng verboten.

Folgende Kontrollen müssen durchgeführt werden:

- organoleptische Merkmale,
- Nichtvorhandensein von Stärke (durch Test mit I<sub>2</sub>-Lösung), von Konservierungsstoffen (Sorbinsäure/Sorbat, Benzoesäure/Benzoat, natürliche und/oder künstliche Farbstoffe durch Hochleistungsflüssigkeitschromatografie) und von Äpfeln (durch die chemische Bestimmung löslicher pflanzlicher Fasern). Bei Panellets, die kein Obst enthalten, werden die Kontrollen am Endprodukt durchgeführt, bei Panellets mit Obstzusatz an der Grundmasse.

Kontrolliert werden diese Auflagen von der Zertifizierungsstelle Bureau Veritas Español und anderen Stellen, die die Einhaltung der Norm EN-45011 zertifizieren. Die Zertifizierungsstellen überprüfen die Kontrollverfahren des Herstellers und die Produktmerkmale und führen regelmäßige Nachkontrollen durch.

Die betreffenden Betriebe müssen die erste Zertifizierung schriftlich bei einer zugelassenen Zertifizierungsstelle beantragen und sich verpflichten, die Spezifikationen einzuhalten und die vorgeschriebenen Kontrollen durchzuführen.

Die Hersteller müssen Aufzeichnungen über die Herstellungsbedingungen und die Merkmale des Endprodukts führen. Außerdem müssen sie die tägliche Panellets-Erzeugung festhalten.

Nach Erhalt des Konformitätszertifikats nehmen die Zertifizierungsstellen in Abhängigkeit vom Herstellungszeitraum und vom Produktionsvolumen der Betriebe in regelmäßigen Abständen Folgekontrollen vor. Die Einhaltung der Spezifikationen wird mittels Prüfung des Kontrollverfahrens des Herstellers, der beigebrachten Unterlagen und Stichproben während der Herstellung kontrolliert.

**5. Antrag auf Inanspruchnahme der Vorbehaltsregelung gemäß Artikel 13 Absatz 2:** Nein.

**EG-Nr.** ES/00018/2000.06.15.

**Eingangsdatum des vollständigen Antrags bei der EG:** 15. Juni 2000.

---

**Bekanntmachung gemäß Sektion 12(2) des Telekommunikationsgesetzes 1984 (geändert durch das Gesetz über elektronische Kommunikation 2000)**

**Änderungsvorschläge zu allen Genehmigungen für öffentliche Telekommunikationsbetreiber**

(2001/C 5/04)

(Text von Bedeutung für den EWR)

1. Der Generaldirektor für Telekommunikation (der „Direktor“) gibt hiermit gemäß Sektion 12(2) des Telekommunikationsgesetzes von 1984, geändert durch das Gesetz über elektronische Kommunikation von 2000 (das „Gesetz“) bekannt, dass er Änderungen der 308 Genehmigungen vorschlägt, die im Zeitraum 22. Juni 1984 bis 1. November 2000 gemäß Sektion 7 des Gesetzes an bestimmte Unternehmen erteilt wurden, die der Staatssekretär im Auftrag gemäß Sektion 9 des Gesetzes als Betreiber öffentlicher Telekommunikationssysteme (Public Telecommunication Operators — PTO) gemeldet hat. Diese Genehmigungen werden nachstehend als „PTO-Genehmigungen“ bezeichnet.
2. Die Auswirkungen der Änderungen, die der Direktor vorschlägt, werden in der nachstehenden Übersicht dargelegt.
3. Ziel der vorgeschlagenen Änderungen ist die Lockerung der Rechtsvorschriften, die eine Belastung für international tätige Betreiber darstellen. Dies entspricht der langfristigen Strategie des OFTEL, die ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Regulierung und dem Grad des Wettbewerbs vorsieht, wobei bei stärkerem Wettbewerb gemäßigte Rechtsvorschriften gelten sollen. Die Gründe für die vorgeschlagenen Änderungen und eine ausführlichere Beschreibung sind dem Konsultationspapier vom Mai 2000 mit dem Titel International Controls in PTO-Licences und der Erklärung des OFTEL International Controls in PTO-Licences vom 4. November 2000 zu entnehmen. Den vollständigen Wortlaut der Änderungsvorschläge enthält Anhang C der Erklärung des OFTEL vom 24. November 2000.
4. Gemäß Sektion 12A(7) des Gesetzes hat eine Änderung Liberalisierungscharakter, wenn
  - a) die zu ändernden Auflagen eine Belastung des Inhabers der entsprechenden Genehmigung darstellen;
  - b) die Änderung die Belastung aufhebt oder verringert, ohne dass der erforderliche Schutz entfällt und
  - c) die Änderung keinen Inhaber einer nach Sektion 7 (des Gesetzes) erteilten Genehmigung im Wettbewerb mit dem Inhaber einer Genehmigung, die diese Auflagen enthält, in unzumutbarer Weise benachteiligt.
5. Nach Auffassung des Direktors haben alle vorgeschlagenen Änderungen der PTO-Genehmigungen aus den in der nachfolgenden Übersicht erwähnten Gründen Liberalisierungscharakter im Sinne von Sektion 12A(7).
6. Das Konsultationsverfahren umfasst zwei Phasen. In der ersten Phase können Erklärungen abgegeben oder Einwände gegen die Änderungsvorschläge erhoben werden bei:
 

Vincent Affleck, OFTEL, 50 Ludgate Hill, London, EC4M 7JJ  
(Telefon (44-207) 634 88 19,  
E-Mail: vincent.affleck@oftel.gov.uk).
7. Vertrauliche Informationen sind eindeutig als solche zu kennzeichnen und in einem vertraulichen Anhang gesondert aufzuführen. Alle bei OFTEL eingehenden Erklärungen, mit Ausnahme derer, die als vertraulich gekennzeichnet sind, werden zur Prüfung der Research and Intelligence Unit des OFTEL vorgelegt und können veröffentlicht werden.
8. In der zweiten Phase werden interessierte Parteien gebeten, spätestens bis zum 10. Januar 2001 Stellungnahmen zu den in der ersten Phase eingegangenen Erklärungen an Vincent Affleck unter obiger Anschrift zu richten.
9. Exemplare der Änderungsvorschläge sowie ein vollständiges Verzeichnis der betroffenen PTO-Genehmigungen sind bei Vincent Affleck unter obiger Anschrift erhältlich. Ferner steht ein vollständiges Verzeichnis der von den Änderungsvorschlägen betroffenen PTO-Genehmigungen und das Statement on Competition in International Markets des OFTEL (das die Änderungsvorschläge zu den Auflagen 47.6 und 55.4 enthält) auf der Website des OFTEL unter [www.oftel.gov.uk](http://www.oftel.gov.uk) zur Verfügung.

#### ÜBERSICHT

##### Auflage 61

1. Die Auflage 61 der PTO-Genehmigungen wird wie folgt geändert:
  - a) Auflage 61.1 wird gestrichen. Sie verpflichtet die Genehmigungsinhaber, den Direktor zuvor über Absprachen in Bezug auf Abrechnungssätze mit Betreibern außerhalb des EWR zu unterrichten.
  - b) Auflage 61.2 wird gestrichen. Sie verpflichtet die Genehmigungsinhaber, den Direktor und andere Genehmigungsinhaber über die Bedingungen entsprechender Vereinbarungen mit Betreibern im Ausland zu unterrichten.
  - c) Auflage 61.3 wird beibehalten, wenngleich durch die Streichung der Auflagen 61.1 und 61.2 geringfügige logische Änderungen erforderlich sind. Diese Auflage gestattet es dem Direktor unter gewissen Umständen, die Genehmigungsinhaber anzuweisen, keine Vereinbarungen über Abrechnungssätze zu treffen oder abzuändern. Die Änderungen beinhalten eine Neunummerierung der Auflage und die Einfügung einer neuen Auflage 61.2, um den Begriff „Vereinbarung über Abrechnungssätze“ zu definieren.

2. Die Auflage 61 stellt eine Belastung für Genehmigungsinhaber dar, da sie verpflichtet sind, den Direktor und andere Genehmigungsinhaber über bestimmte Absprachen über Abrechnungssätze und entsprechende Vereinbarungen mit ausländischen Betreibern zu informieren. Diese Belastung wird durch die vorgeschlagene Änderung verringert, da die Verpflichtung zur Unterrichtung des Direktors und anderer Genehmigungsinhaber entfällt. Nach Auffassung des Direktors sind diese Bestimmungen nicht erforderlich, um Genehmigungsinhaber oder Verbraucher zu schützen; er behält sich daher vor, Maßnahmen zu ergreifen, wenn Vereinbarungen über Abrechnungssätze seiner Meinung nach die Interessen der Anbieter und Nutzer internationaler Transportdienste im Vereinigten Königreich schädigen können. Mit der vorgeschlagenen Änderung werden daher keine notwendigen Schutzmaßnahmen aufgehoben. Auch benachteiligt sie keinen Genehmigungsinhaber in unzumutbarer Weise, da sie auf die Genehmigungen sämtlicher öffentlicher Telekommunikationsbetreiber angewandt werden soll. Daher schreibt der Direktor dieser Änderung der PTO-Genehmigungen eine liberalisierende Wirkung im Sinne von Sektion 12A(7) des Gesetzes zu.

#### **Auflage 62**

1. Auflage 62 wird aus den PTO-Genehmigungen gestrichen.

2. Sie stellt eine Belastung für Genehmigungsinhaber dar, indem sie sie verpflichtet, über ihre im Vereinigten Königreich durchgeführte internationale Geschäftstätigkeit getrennt Buch zu führen. Die vorgeschlagene Änderung würde die Belastung durch Aufhebung dieser Verpflichtung verringern. Der Direktor hält die Auflage 62 nicht für notwendig, um Betreiber oder Verbraucher gegen unlautere Quersubventionierung zu schützen. Vielmehr stellt die Auflage seiner Ansicht nach eine Belastung für die Betreiber dar, die in keinem Verhältnis zu etwaigen Vorteilen für andere Genehmigungsinhaber und Nutzer von Telekommunikationsdiensten steht. Daher vertritt er die Auffassung, dass die Änderung keine notwendigen Schutzmaßnahmen aufhebt. Auch benachteiligt sie keinen Genehmigungsinhaber in unzumutbarer Weise, da sie auf sämtliche PTO-Genehmigungen angewandt werden soll. Daher schreibt der Direktor dieser Änderung der PTO-

Genehmigungen eine liberalisierende Wirkung im Sinne von Section 12A(7) des Gesetzes zu.

#### **Auflage 63**

1. Auflage 63 wird aus den PTO-Genehmigungen gestrichen.

2. Sie stellt eine Belastung für Genehmigungsinhaber dar, indem sie es dem Direktor gestattet, Beschlüsse gegen sie zu fassen, wenn der Wettbewerb im Vereinigten Königreich seiner Meinung nach aufgrund einer Handlung oder Unterlassung des Genehmigungsinhabers und/oder eines seiner Partner eingeschränkt, verzerrt oder unterbunden wird oder werden könnte. Ein Beschluss gemäß dieser Auflage kann den Genehmigungsinhaber verpflichten, anweisungsgemäß Schritte zu unternehmen, um hier Abhilfe zu schaffen. Die Auflage verpflichtet den Genehmigungsinhaber ferner, Aufzeichnungen über Vereinbarungen mit Partnern sowie über Dienste, Finanzmittel oder anderweitige Leistungen zu führen, die vom Partner oder an diesen weitergegeben oder für ihn bereitgestellt werden. Die vorgeschlagene Änderung würde diese Belastung durch Aufhebung der Auflage verringern. Sie hebt die notwendigen Schutzmaßnahmen nicht auf, da der Direktor aufgrund der Bestimmungen des Wettbewerbsgesetzes von 1998 nach wie vor befugt ist, gegen Vereinbarungen oder Verhaltensweisen vorzugehen, die den Wettbewerb im Vereinigten Königreich einschränken, verzerren oder unterbinden. Die Änderung benachteiligt keinen Genehmigungsinhaber in unzumutbarer Weise, da sie auf alle PTO-Genehmigungen angewandt werden soll. Daher schreibt der Direktor dieser Änderung der PTO-Genehmigungen eine liberalisierende Wirkung im Sinne von Sektion 12A(7) des Gesetzes zu.

#### **Auflage 64.16**

Auflage 64.16 wird gestrichen. Sie sieht vor, dass die Auflage 64.2 nicht auf die Auflagen 62 (getrennte Buchführung bei internationaler Geschäftstätigkeit) und 63 (Erhaltung des effizienten Wettbewerbs) anzuwenden ist, und wird daher nach der zuvor vorgeschlagenen Aufhebung der Auflagen 62 und 63 überflüssig.

**Beratender Ausschuss für die Kontrolle von Unternehmenszusammenschlüssen****Sache COMP/M.1634 — Mitsubishi**

(2001/C 5/05)

**(Text von Bedeutung für den EWR)**

1. Der Ausschuss stimmt der Kommission zu, dass Mitsubishi unvollständige Auskünfte über die Preise für die seit 1990 an die Zellstoffindustrie verkauften neuen Rückgewinnungskessel und den seit 1990 mit Modernisierung und Wartung erzielten Umsatz erteilt hat.
2. Der Ausschuss stimmt mit der Kommission überein, dass die von der Kommission in ihrer Entscheidung vom 2. Juli 1999 verlangten Auskünfte im Sinne von Artikel 11 Absatz 1 der Fusionskontrollverordnung erforderlich sind.
3. Der Ausschuss teilt die Auffassung der Kommission, dass die Unvollständigkeit der Auskünfte einen vorsätzlichen Verstoß gegen Artikel 11 der Fusionskontrollverordnung darstellt.
4. Der Ausschuss stimmt der Kommission zu, dass die Erteilung unvollständiger Auskünfte durch Mitsubishi einen schweren Verstoß im Sinne von Artikel 14 Absatz 1 Buchstabe c) der Fusionskontrollverordnung darstellt und das Verhalten von Mitsubishi daher eine Geldbuße in Höhe von 50 000 EUR rechtfertigt.
5. Der Ausschuss stimmt der Kommission zu, dass die Erteilung unvollständiger Auskünfte durch Mitsubishi einen schweren Verstoß im Sinne von Artikel 15 Absatz 1 Buchstabe a) der Fusionskontrollverordnung darstellt und das Verhalten von Mitsubishi daher ein tägliches Zwangsgeld in Höhe von 15 000 EUR für die Zeit vom 10. Juli 1999 bis 8. September 1999 rechtfertigt.
6. Der Beratende Ausschuss empfiehlt die Veröffentlichung seiner Stellungnahme im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften*.

Der Beratende Ausschuss fordert die Kommission auf, die Bemerkungen der Delegationen in der Ausschusssitzung zu berücksichtigen.

---