

# Επίσημη Εφημερίδα

# C 85

## της Ευρωπαϊκής Ένωσης

50<sup>ο</sup> έτοςΈκδοση  
στην ελληνική γλώσσα

### Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

19 Απριλίου 2007

<u>Ανακοίνωση αριθ.</u>	Περιεχόμενα	Σελίδα
	II Ανακοινώσεις	
	ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ	
	<b>Επιτροπή</b>	
2007/C 85/01	Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων .....	1
2007/C 85/02	Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων .....	6
2007/C 85/03	Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων .....	9
2007/C 85/04	Μη διατύπωση αντιρρήσεων σχετικά με κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση COMP/M.4570 — AREVA/ Repower) <sup>(1)</sup> .....	12
2007/C 85/05	Μη διατύπωση αντιρρήσεων σχετικά με κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση COMP/M.4589 — Delta Lloyd/Erasmus Groep) <sup>(1)</sup> .....	12
	IV Πληροφορίες	
	ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ	
	<b>Επιτροπή</b>	
2007/C 85/06	Ισοτιμίες του ευρώ .....	13

# EL

<u>Ανακοίνωση αριθ.</u>	Περιεχόμενα (συνέχεια)	Σελίδα
2007/C 85/07	Γνώμη της συμβουλευτικής επιτροπής για τις περιοριστικές πρακτικές και τις δεσπόζουσες θέσεις που διατυπώθηκε κατά την 381η συνεδρίασή της στις 11 Οκτωβρίου 2004 σχετικά με προσχέδιο απόφασης στην υπόθεση COMP/C.38.238/B.2 — Ακατέργαστος καπνός Ισπανία .....	14
2007/C 85/08	Γνώμη της συμβουλευτικής επιτροπής για τις περιοριστικές πρακτικές και τις δεσπόζουσες θέσεις που διατυπώθηκε κατά την 382η συνεδρίασή της στις 18 Οκτωβρίου 2004 σχετικά με προσχέδιο απόφασης στην υπόθεση COMP/C.38.238/B.2 — Ακατέργαστος καπνός Ισπανία .....	15
2007/C 85/09	Τελική έκθεση του συμβούλου ακροάσεων στην υπόθεση COMP/38.238/B.2 — Ακατέργαστος καπνός Ισπανία (εκπονηθείσα σύμφωνα με το άρθρο 15 της απόφασης 2001/462/EK, EKAX της Επιτροπής, της 23ης Μαΐου 2001, σχετικά με τα καθήκοντα του Συμβούλου Ακροάσεων σε ορισμένες διαδικασίες ανταγωνισμού — EE L 162 της 19.6.2001, σ. 21) .....	16
2007/C 85/10	Σημείωμα σχετικά με τα πιστοποιητικά εισαγωγής, εξαγωγής και προκαθορισμού για τα γεωργικά προϊόντα (Το παρόν σημείωμα αντικαθιστά εκείνο που δημοσιεύθηκε στην Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων C 92 της 16ης Απριλίου 2005, σ. 2) .....	17
<b>ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΚΡΑΤΗ ΜΕΛΗ</b>		
2007/C 85/11	Κατάλογος αναγνωρισμένων διεπαγγελματικών οργανώσεων στον τομέα της αλιείας και της υδατοκαλλιέργειας .....	22
<hr/>		
<b>V Γνωστοποιήσεις</b>		
<b>ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ</b>		
<b>Επιτροπή</b>		
2007/C 85/12	Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση COMP/M.4593 — voestalpine/ Dancke) — Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία <sup>(1)</sup> .....	24



<sup>(1)</sup> Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

## II

(Ανακοινώσεις)

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ  
ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

## ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων**

(2007/C 85/01)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>. Οι ενστάσεις πρέπει να υποβληθούν στην Επιτροπή εντός έξι μηνών από τη δημοσίευση της παρούσας αίτησης.

## ΣΥΝΟΨΗ

## ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

## «CEREZA DEL JERTE»

Αριθ. ΕΚ: ES/PDO/005/0233/20.2.2002

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )

Στην παρούσα σύνοψη παρατίθενται τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών του προϊόντος για ενημερωτικούς σκοπούς.

## 1. Αρμόδια αρχή του κράτους μέλους:

Όνομασία: 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

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

Τηλέφωνο: (34-91) 347 53 94

Φαξ: (34-91) 347 54 10

Ηλεκτρονικό ταχυδρομείο: sgcaproagro@mapya.es

## 2. Ομάδα:

Όνομασία: Sociedad Cooperativa Limitada Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte

Διεύθυνση: Ctra. Nacional 110, km 381  
E-10614 Valdecastillas Cáceres

Τηλέφωνο: (34-927) 47 10 70

Φαξ: (34-927) 47 10 74

Ηλεκτρονικό ταχυδρομείο: —

Σύνθεση: Παραγωγοί/μεταποιητές (X) Άλλοι ( )

(<sup>1</sup>) EEL 93 της 31.3.2006, σ. 12.

## 3. Τύπος προϊόντος:

Κλάση 1.6: φρούτα

## 4. Προδιαγραφές:

[σύνοψη των απαιτήσεων του άρθρου 4 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

## 4.1. Ονομασία: «Cereza del Jerte»

4.2. Περιγραφή: Η Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης «Cereza del Jerte» αφορά αποκλειστικά τα επιτραπέζια κεράσια του είδους *Prunus avium* L., που καταναλώνονται νωπά, και ανήκουν στις τοπικές ποικιλίες «Navalinda», «Ambrunés», «Pico Limón Negro», «Pico Negro» και «Pico Colorado».

Οι ποικιλίες κερασιών που προστατεύονται από την Προστατευμένη Ονομασία Προέλευσης ανήκουν στις ακόλουθες ομάδες:

— Ricotas: ποικιλίες «Ambrunés», «Pico Negro», «Pico Colorado» και «Pico Limón Negro». Το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής ανήκει σ' αυτή την ομάδα, που ονομάζεται «ricotas», που αφορά κεράσια τα οποία διαφέρουν ουσιαστικά από τα άλλα από το γεγονός ότι κατά τη στιγμή της συγκομιδής ο ποδίσκος αποκολλάται με τρόπο φυσικό.

— Με ποδίσκο: «Navalinda»

Όσον αφορά τα χαρακτηριστικά του προϊόντος, ο εξωτερικός χρωματισμός των φρούτων είναι ερυθρωπός, κυριαρχούν δε τα κεράσια με χρώμα ερυθρό οίνου ή πορφυρό. Η σάρκα του καρπού είναι συμπιγής και τραγανιστή, το χρώμα της καθώς και το χρώμα του χυμού ποικίλλουν ανάλογα με τις ποικιλίες μεταξύ σάρκας κόκκινης και χυμού κόκκινου και σάρκας κιτρινωπής ή κρεμώδους και χυμού αχρώμου. Το σχήμα των φρούτων μπορεί να είναι πεπλατυσμένο, στρογγυλεμένο, επίμηκες ή ακόμη νεφρώδες. Ανάλογα με τις ποικιλίες, το μέγεθος του πυρήνα είναι μέσο ως μεγάλο ή πολύ μεγάλο και το σχήμα του ποικίλλει από σφαιρικό έως επίμηκες.

Στον παρακάτω συνοπτικό πίνακα εμφανίζονται οι κύριες απαιτήσεις ως προς την περιεκτικότητα σε ζάχαρη (μετρούμενη σε βαθμούς Brix), το σχήμα του φρούτου, το ελάχιστο διαμέτρημα και την οξύτητα (μετρούμενη σε χιλιοστοϊσοδύναμα/100 ml μαλικίου οξέος), για καθεμία από τις προστατευμένες ποικιλίες:

Πίνακας αριθ. 1:

## Περιεκτικότητα σε ζάχαρη, σχήμα, ελάχιστο διαμέτρημα και οξύτητα των κερασιών ΠΟΠ, ανάλογα με τις ποικιλίες

Ποικιλία	Περιεκτικότητα σε ζάχαρη (μετρούμενη σε βαθμούς Brix)			Σχήμα	Ελάχιστο διαμέτρημα (*)	Οξύτητα (μετρούμενη σε χιλιοστοϊσοδύναμα /100 ml)		
	Ελάχιστη	Μέγιστη	Μέση			Ελάχιστη	Μέγιστη	Μέση
Navalinda	12	16	14	Πεπλατυ- σμένο	21 mm	9,55	10,45	10,00
Ambrunes	18	21	20	Πεπλατυ- σμένο	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico colorado	17	23	21	Επίμηκες	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico negro	17	24	19	Επίμηκες	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico limón negro	17	24	20	Επίμηκες	21 mm	7,46	16,42	11,94

(\*) Πρόκειται για το ελάχιστο διαμέτρημα που πρέπει να έχουν τα κεράσια για να καλύπτονται από την ΠΟΠ «Cereza del Jerte» κατά συνέπεια, τα κεράσια με διαμέτρημα μικρότερο από 21 mm δεν μπορούν να διατεθούν στο εμπόριο με την ΠΟΠ.

Τα κεράσια που προστατεύονται από την ΠΟΠ «Cereza del Jerte» ανήκουν αποκλειστικά στην κατηγορία «Έξτρα», όπως αυτή ορίζεται στις προδιαγραφές εμπορίας για τα κεράσια, που εγκρίθηκαν με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 214/2004 της Επιτροπής της 6ης Φεβρουαρίου 2004.

- 4.3. Γεωγραφική περιοχή: Η περιοχή παραγωγής περιλαμβάνει τις ορεινές κοιλάδες του Jerte, Ambroz και La Vera, που βρίσκονται στο βόρειο μέρος της επαρχίας Cáceres, στην Αυτόνομη Κοινότητα Extremadura.

Η στενή σχέση μεταξύ της ποιότητας, της ορεινής τοποθεσίας των εκμεταλλεύσεων και της μεθόδου παραγωγής αποκλείει από το συγκεκριμένο έδαφος τα αγροτεμάχια και τις γεωργικές εκμεταλλεύσεις που βρίσκονται εκτός της ορεινής γεωγραφικής ζώνης, η οποία προσδιορίζεται ως εξής:

- Κοιλάδα του Jerte: συμπεριλαμβάνονται όλες οι εκμεταλλεύσεις όλων των κοινοτήτων, ανεξαρτήτως υψομέτρου.
- Περιοχή του La Vera: αποκλείονται οι γεωργικές εκμεταλλεύσεις που βρίσκονται σε υψόμετρο κάτω των 500 m.
- Κοιλάδα του Ambroz: αποκλείονται οι γεωργικές εκμεταλλεύσεις που βρίσκονται σε υψόμετρο κάτω των 600 m.

Η περιοχή παραγωγής συμπίπτει με την περιοχή συσκευασίας.

- 4.4. Απόδειξη προέλευσης: Η ποιότητα και η προέλευση του προστατευμένου προϊόντος εξασφαλίζονται από κατάλληλες αναλύσεις και ελέγχους που διενεργούνται από το Consejo Regulador (Ρυθμιστικό Συμβούλιο) στις φυτείες και στις εγκαταστάσεις αποστολής που είναι καταχωρισμένες στα διάφορα μητρώα προστατευμένης ονομασίας προέλευσης σύμφωνα με τις διατάξεις του Manual de Calidad (εγχειρίδιο ποιότητας) και του Manual de Procedimientos (εγχειρίδιο διαδικασιών).

Όταν διεξαχθούν όλοι οι προαναφερθέντες έλεγχοι, η Comité de Calificación del Consejo Regulador (Επιτροπή Ταξινόμησης του Ρυθμιστικού Συμβουλίου), αποτελούμενη από αντιπροσώπους όλων των ενδιαφερομένων μερών, αξιολογεί τα ληφθέντα αποτελέσματα ώστε να λάβει αμερόληπτη και αντικειμενική απόφαση. Εάν η επιτροπή ταξινόμησης αποφασίσει να χορηγήσει την πιστοποίηση, το Ρυθμιστικό Συμβούλιο χορηγεί το πιστοποιητικό που αντιστοιχεί στην καταχωρισμένη φυτεία.

Η συσκευασία των κερασιών προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Cereza del Jerte» πρέπει να πραγματοποιείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής όπως ορίζει η αιτούσα ομάδα. Αυτό είναι αναγκαίο για να διαφυλαχθεί η ποιότητα και να εξασφαλισθεί η ιχνηλασιμότητα και ο έλεγχος καθόλη τη διαδικασία πιστοποίησης και μέχρι την περάτωσή της.

Η ως άνω διαδικασία πιστοποίησης θεωρείται ότι ολοκληρώνεται όταν στη συσκευασία του πιστοποιημένου προϊόντος προστίθεται αριθμημένη συμπληρωματική ετικέτα που εγγυάται την ποιότητα και την προέλευση, η οποία χορηγείται από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο (Consejo Regulador) του οποίου οι αρμοδιότητες ορίζονται ως εξής στον κανονισμό λειτουργίας του:

- ως προς τον τόπο, στην περιοχή παραγωγής,
- ως προς τα προϊόντα, τα προστατευόμενα από την ονομασία προέλευσης «Cereza del Jerte», ανεξαρτήτως του σταδίου παραγωγής, αποθήκευσης, συσκευασίας, κυκλοφορίας και εμπορίας,
- ως προς τα πρόσωπα, τα καταχωρισμένα στα επιμέρους μητρώα.

Κατά συνέπεια, η συσκευασία θα πρέπει να πραγματοποιείται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή σύμφωνα με το σημείο Γ των προδιαγραφών, ώστε να εξασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα και ο έλεγχος της όλης διαδικασίας από τον οργανισμό επιθεώρησης και να διαφυλάσσεται η ποιότητα του προστατευόμενου προϊόντος. Πράγματι, δεδομένου ότι πρόκειται για δύσβατη ορεινή περιοχή, η μεταφορά των κερασιών θα συνεπαγόταν την έκθεσή τους σε ακατάλληλες περιβαλλοντικές συνθήκες, τις οποίες θα επιδείνωνε η μεγαλύτερη διάρκεια του χρόνου μεταφοράς. Αναμφίβολα, αυτό θα επηρέαζε τα τυπικά χαρακτηριστικά του φρούτου, αλλοιώνοντας τα χαρακτηριστικά του προϊόντος που καθορίζονται από την ονομασία προέλευσης.

Το προϊόν κυκλοφορεί στην αγορά φέροντας την εγγύηση της προέλευσής του, η οποία έχει τη μορφή αριθμημένης ετικέτας ή συμπληρωματικής ετικέτας του Ρυθμιστικού Συμβουλίου.

- 4.5. Μέθοδος παραγωγής: Τα κεράσια καλλιεργούνται σε μικρές εκμεταλλεύσεις σε αναβαθμίδες που βρίσκονται σε πλαγιές. Οι εκμεταλλεύσεις έχουν μέσο μέγεθος 1,6 εκτάρια και αποτελούνται από 4 έως 5 αγροτεμάχια.

Αυτή η δομή καλλιέργειας εξηγεί το γεγονός ότι το μεγαλύτερο μέρος των εκμεταλλεύσεων χρησιμοποιεί την οικογενειακή εργασία για την πραγματοποίηση των βασικών εργασιών μεταξύ των οποίων η συγκομιδή, η οποία θεωρείται μεταξύ των δυσκολότερων και απαιτεί μεγάλη επιδεξιότητα.

Ο τρόπος φύτευσης καθορίζεται από τη στενότητα των αναβαθμίδων στις οποίες, κατά γενικό κανόνα δεν μπορούν να φυτευτούν περισσότερες από μία σειρά δέντρων. Μία φυτεία περιλαμβάνει περίπου 125 φυτά/εκτάριο, πράγμα που δείχνει μεγάλη εκτατικοποίηση. Το κλάδεμα μορφώσεως των δέντρων είναι του τύπου υψηλό κύπελλο, χαμηλό κύπελλο και πυραμιδοειδές ή ελεύθερης μορφής.

Οι αρόσεις διενεργούνται τρεις φορές το έτος και πραγματοποιούνται σε μεγάλο βαθμό με τη βοήθεια ζώων έλξης. Το έδαφος εμπλουτίζεται βασικά με τη χρησιμοποίηση κοπριάς και το παράχωμα των ζιζανίων. Διενεργείται γενικά ελαφρό κλάδεμα που συνίσταται σε αραίωση και αποκορύφωση.

Οι καλλιεργητικές τεχνικές, που διέπονται από παράδοση αιώνων, καθώς και η συγκομιδή, η διατήρηση, η συσκευασία και η μεταφορά του προϊόντος γίνονται με μεγάλη φροντίδα, έχουν δε προβλεφθεί όλοι οι αναγκαίοι έλεγχοι ώστε το προϊόν να διατηρήσει τα τυπικά του χαρακτηριστικά.

- 4.6. Δεσμός: Το όνομα «Jerte» ή «Valle del Jerte» συνδέεται στενά με τα κεράσια, μεγάλος δε αριθμός καταναλωτών συνδέει σχεδόν αυτομάτως το όνομα του τόπου με το προϊόν «κεράσι» και αντιστρόφως. Ως εκ τούτου, η περιοχή φημίζεται για τα εξαιρετικά της κεράσια και ειδικότερα για τα «Picotas».

Υποθέτουμε ότι η κερασιά εισήχθη στην περιοχή από τους Άραβες και προσαρμόστηκε στο περιβάλλον όταν η περιοχή επανακτήθηκε από τους νέους έποικους. Αλλά θα πρέπει να περιμένουμε το XIV αιώνα για να βρούμε αξιόπιστες αποδείξεις για την ύπαρξή της.

Στις 2 Ιουνίου 1352, μια συνοδεία απεσταλμένων του βασιλιά σταμάτησε για διανυκτέρευση σε ένα από τα χωριά της περιοχής. Οι επιφανείς ιππότες δοκίμασαν εκεί πέστροφες και κεράσια το οποίο αποδεικνύει ότι ήδη από αυτή την εποχή η κερασιά ήταν ένα ειδικό προϊόν και ικανοποιητικής ποιότητας για να προσφερθεί σε τόσο εκλεκτούς ταξιδιώτες.

Κατά τη διάρκεια των αιώνων που επακολούθησαν η καλλιέργεια διατηρήθηκε και αναπτύχθηκε. Ο διάσημος ισπανός γιατρός του XVI αιώνα Luis de Toro αναφέρεται στα κεράσια του Jerte και τα διακρίνει για το μέγεθος, το χρώμα και τη γεύση τους.

Στο XVIII αιώνα, με την καταστροφή της καλλιέργειας της καστανιάς, από τη μελάνωση της καστανιάς, άρχισε να εξαπλώνεται η καλλιέργεια της κερασιάς σαν μια πραγματική οικονομική εναλλακτική επιλογή. Στο τέλος του αιώνα αυτού και κατά τη διάρκεια XIX αιώνα, η καλλιέργεια της κερασιάς εξαπλώνεται στην κοιλάδα του Jerte και στις δύο γειτονικές κοιλάδες.

Κατά τη διάρκεια των πρώτων δεκαετιών του XIX αιώνα, οι χρονογράφοι μας διαβεβαιώνουν ότι το καλύτερο στη ζώνη αυτή «... είναι τα κεράσια που εκτιμούνται πάρα πολύ από την Αυλή.» Καθόλη τη διάρκεια του αιώνα αυτού, η κερασιά επεκτάθηκε σε όλα τα χωριά, σε τέτοιο βαθμό ώστε στην αρχή του XX αιώνα, η ζώνη να φημίζεται ήδη για τα «εκλεκτά κεράσια».

Οι πέντε προστατευμένες ποικιλίες είναι ποικιλίες αυτόχθονες και προέρχονται από την κοιλάδα του Jerte και από τις γειτονικές κοιλάδες Ambroz και La Vera. Καλλιεργούνται αποκλειστικά σ' αυτή τη ζώνη παραγωγής και, μέχρι σήμερα, προσπάθειες να φυτευτούν σε άλλες περιοχές δεν απέδωσαν τα αναμενόμενα αποτελέσματα.

Πολλοί συγγραφείς βεβαιώνουν ότι η παρουσία ποικιλιών κερασιάς χωρίς ποδίσκο στην κοιλάδα του Jerte απορρέει από μακρόχρονη διαδικασία εγκλιματισμού και κατά το ήμισυ επιλογής από διάφορες ποικιλίες του Prunus avium L., που υπάρχουν από πολύ παλιά σ' αυτές τις ορεινές κοιλάδες και των οποίων αποτελεί αυτόχθονο δασικό είδος.

Οι καλλιεργητές του Jerte πραγματοποίησαν βελτίωση και κλωνική επιλογή της ποικιλίας και η παρουσία κλιματικών παραγόντων όπως το υψηλό ποσοστό υγρασίας ακόμη και κατά τη διάρκεια των θερινών μηνών, οι αύρες που φυσούν στην κοιλάδα, ο προσανατολισμός, η μέση ετήσια ηλιοφάνεια, το υψόμετρο, το μικροκλίμα καθώς και η οξύτητα των εδαφών έκαναν τα υπόλοιπα.

Η διάρθρωση της ιδιοκτησίας και οι συνθήκες που επιβλήθηκαν από τη δύσκολη τοπογραφία και τη μορφολογία της περιοχής είχαν σαν αποτέλεσμα να οργανωθούν οι εκμεταλλεύσεις σε μικρές αναβαθμίδες, ενίοτε μικροσκοπικές που στηρίζονται από πέτρινους τοίχους και επιβάλλουν τρόπους άρωσης που αποκλείουν γενικά την εκμηχάνιση.

Κατά συνέπεια, τα χαρακτηριστικά του προϊόντος καθορίζονται από τη χρήση ειδικού φυτικού υλικού, προσαρμοσμένου και εγκλιματισμένου στις περιβαλλοντικές συνθήκες της κοιλάδας του Jerte και των γειτονικών κοιλάδων, αλλά και στις ιδιαιτερότητες ενός συστήματος παραγωγής που επιβάλλει να καλλιεργηθεί η κερασιά με παραδοσιακές καλλιεργητικές τεχνικές που βασίζονται στη μικρή ιδιοκτησία και στην οικογενειακή οργάνωση της εργασίας. Οι φυτείες βρίσκονται εν γένει σε αγροτεμάχια αναβαθμίδων που βρίσκονται σε απότομες πλαγιές όπου η εκμηχάνιση είναι δύσκολη, όμως οι μικρές αποδόσεις αντισταθμίζονται από εκλεκτή ποιότητα.

## 4.7. Οργανισμός επιθεώρησης:

Όνομασία: Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Cereza del Jerte»

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

Τηλέφωνο: (34-927) 47 11 01

Φαξ: (34-927) 47 11 03

Ηλεκτρονική διεύθυνση: [picota@cerezadeljerte.org](mailto:picota@cerezadeljerte.org)

Η επιθεώρηση ελέγχου της Προστατευμένης Ονομασίας Προέλευσης «Cereza del Jerte» τηρεί την προδιαγραφή EN 45011.

## 4.8. Επίσημανση: Το όνομα της Προστατευμένης Ονομασίας Προέλευσης «Cereza del Jerte» πρέπει να αναγράφεται υποχρεωτικά και ευδιάκριτα στη συσκευασία.

---

**Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων**

(2007/C 85/02)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΣΥΝΟΨΗ

**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ**

**«KARLOVARSKÉ OPLATKY»**

**Αριθ. ΕΚ: CZ/PGI/005/0381/20.10.2004**

**ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)**

Στην παρούσα σύνοψη παρατίθενται τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών του προϊόντος για ενημερωτικούς σκοπούς.

1. *Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους:*

Όνομα: Úřad průmyslového vlastnictví  
Διεύθυνση: Antonína Čermáka 2a  
CZ-160 68 Praha 6  
Τηλ.: (420) 220 38 31 11  
Φαξ: (420) 224 32 47 18  
e-mail: posta@upv.cz

2. *Ομάδα:*

Όνομα: Sdružení výrobců Karlovarských oplatek  
Διεύθυνση: Slepá 517/1  
CZ-360 05 Karlovy Vary  
Τηλ.: (420) 353 56 30 06  
Φαξ: (420) 353 56 30 06  
e-mail: obchod@karlovarskapekarna.cz  
Σύνθεση: παραγωγοί/μεταποιητές (X) Λοιποί ( )

3. *Τύπος προϊόντος:*

Κλάση 2.4: Προϊόντα αρτοποιίας — γκοφρέτες

4. *Προδιαγραφές:*

[σύνοψη των απαιτήσεων του άρθρου 4 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

4.1. Ονομασία: «Karlovarské oplatky»

<sup>(1)</sup> EEL 93 της 31.3.2006, σ. 12.



- 4.2. Περιγραφή: Οι γκοφρέτες «Karlovarské oplatky» παρασκευάζονται σύμφωνα με παραδοσιακή συνταγή και έχουν μορφή στρογγυλού δίσκου διαμέτρου 19 cm περίπου. Κάθε δίσκος αποτελείται από δύο λεπτότερους δίσκους με χαρακτηριστική ανάγλυφη επιφάνεια, ενώ στο εξωτερικό περίγραμμα φέρουν λωρίδα πλάτους 30 mm που παριστάνει κλαδί με μικρά φύλλα και, κάτω από αυτήν, σε κύκλο, την ένδειξη «Karlovarské oplatky» ελάχιστου πλάτους 20 mm. Στο κέντρο της γκοφρέτας παριστάνεται σύμβολο της λουτρόπολης του Karlovy Vary: είτε μια ιαματική πηγή είτε το αγριοκάτσικο που παραπέμπει στον μύθο της ίδρυσης του Karlovy Vary. Μεταξύ των πρώτων υλών από τις οποίες παρασκευάζονται οι γκοφρέτες, το ιαματικό νερό του Karlovy Vary παίζει σημαντικό ρόλο για τη γεύση και την ύγραση των δίσκων. Οι δίσκοι πασπαλιζούνται με μίγμα ζάχαρης και φουντουκιών ή ενδεχομένως, αναλόγως του είδους, με άλλο μίγμα, συνήθως αμυγδάλων, κακάου, βανίλιας ή κανέλας και ενώνονται σε μία γκοφρέτα με ψήσιμο. Οι γκοφρέτες είναι τραγανές, ελαφρές, λεπτές και στρογγυλές με ανάγλυφη επιφάνεια. Έχουν επίσης χαρακτηριστική γεύση και άρωμα.

Τα βασικά συστατικά που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των «Karlovarské oplatky» είναι τα εξής: σπάλυρο, ιαματικό νερό του Karlovy Vary, φυτικό λίπος, ζάχαρη, γάλα, μίγμα με βάση αυγό, άμυλο, χημική μαγιά, βούτυρο και, αναλόγως του είδους, αποφλοιωμένα φουντούκια, αμύγδαλα, σκόνη κακάου, βανίλια ή κανέλα.

Το ιαματικό νερό του Karlovy Vary, που χρησιμοποιείται για την παρασκευή των «Karlovarské oplatky», διαθέτει συγκεκριμένες ιδιότητες, χαρακτηριστικές της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Οι ιδιότητες αυτού του νερού προσδίδουν στην γκοφρέτα τα διακριτικά χαρακτηριστικά της, ιδίως την τραγανή υφή και το ιδιαίτερο άρωμα και γεύση. Το ιαματικό νερό του Karlovy Vary είναι φυσικό νερό πλούσιο σε όξινα ανθρακικά, θειικά και χλωριούχα άλατα, που αναβλύζει από τεκτονικό χάσμα βάθους μεγαλύτερου των 800 m σε θερμοκρασία 73 °C. Περιέχει λίθιο, νάτριο, κάλιο, ρουβίδιο, καΐσιο, χαλκό, βηρύλλιο, μαγνήσιο, ασβέστιο, στρόντιο, ψευδάργυρο, κάδμιο, αργίλιο, κασσίτερο, μόλυβδο, αρσενικό, αντιμόνιο, σελήνιο, μαγγάνιο, σίδηρο, κοβάλτιο, νικέλιο καθώς και φθοριούχα, χλωριούχα, βρωμιούχα, θειικά, όξινα ανθρακικά, ανθρακικά άλατα και πυριτικό οξύ. Το νερό αυτό χρησιμοποιείται εδώ και αιώνες στη μεγαλύτερη λουτρόπολη της Τσεχίας — το Karlovy Vary — για τη θεραπεία του χρόνιου έλκους του στομάχου, της δυσκινησίας των χοληδόχων πόρων, συμπεριλαμβανόμενου του μετεγχειρητικού συνδρόμου λόγω χολοκυστεκτομής, των χρόνιων παθήσεων του παγκρέατος και του ήπατος, της λιθίασης του ουροποιητικού και της ουρικής αρθρίτιδας. Οι γκοφρέτες «Karlovarské oplatky» είναι εύπεπτες και έχουν χαμηλή θερμιδική αξία, χαρακτηριστικά που οφείλονται στη σύστασή τους και ιδίως στη χρήση του ιαματικού νερού του Karlovy Vary.

Οι «Karlovarské oplatky» παρασκευάζονται ανά τεμάχιο. Συσκευάζονται σε μικρά κουτιά των 5 (125 g), 6 (150 g) ή 8 γκοφρετών (200 g).

- 4.3. Γεωγραφική περιοχή: Το έδαφος της λουτρόπολης Karlovy Vary

- 4.4. Απόδειξη προέλευσης: Η παραγωγή πραγματοποιείται σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία σε θέματα παραγωγής τροφίμων και στη διαδικασία παραγωγής εφαρμόζεται το σύστημα ελέγχου HACCP. Κάθε παραγωγός τηρεί μητρώο των προμηθευτών πρώτων υλών καθώς και των αγοραστών τελικών προϊόντων. Σε κάθε συσκευασία αναγράφονται υποχρεωτικές πληροφορίες σχετικά με τον παραγωγό. Η τήρηση των προδιαγραφών ελέγχεται από την «Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň» που είναι η τοπική επιθεώρηση, για την περιοχή Plzeň, της τσεχικής αρχής επιθεώρησης γεωργίας και τροφίμων.

- 4.5. Μέθοδος παραγωγής: Οι γκοφρέτες «Karlovarské oplatky» αποτελούνται από δύο λεπτούς δίσκους διαμέτρου 19 cm περίπου, με χαρακτηριστική ανάγλυφη επιφάνεια. Η ζύμη παράγεται αναμινύοντας τα προαναφερόμενα συστατικά (βλέπε σημείο 4.2) με φρέσκο νερό της ιαματικής πηγής του Karlovy Vary, το δε φυτικό λίπος κατ'αρχάς θερμαίνεται ώστε να λιώσει. Στη συνέχεια, αφού έχει αναμιχθεί καλά, η ελαφρώς κτρινωπή ζύμη αφήνεται σε ηρεμία για 60 περίπου λεπτά σε θερμοκρασία 20 έως 26 °C, χωρίς να διογκώνεται αφού δεν περιέχει μαγιά (σε αντίθεση με άλλα προϊόντα ζαχαροπλαστικής): κατόπιν μεταφέρεται στη δεξαμενή περιστροφικής συσκευής ψήσιματος. Κατάλληλες ποσότητες υγρής ζύμης ψήνονται σε θερμοκρασία 220 °C στην ειδική περιστροφική συσκευή ψήσιματος (τη συνήθως χρησιμοποιούμενη για το ψήσιμο γκοφρετών) με τον παραδοσιακό τρόπο παρασκευής, ώστε να μετατραπούν σε δίσκους πάχους 2 mm. Στη συνέχεια εναποτίθενται για 48 ώρες τουλάχιστον σε υγρό μέρος, όπου χρησιμοποιείται και πάλι το ιαματικό νερό του Karlovy Vary για τη διατήρηση των κατάλληλων συνθηκών υγρασίας. Οι δίσκοι τοποθετούνται κάτω από βάρος, με ειδική τεχνική, ώστε να υγραίνονται σωστά και να μην παραμορφώνονται. Η θερμοκρασία στην αίθουσα ύγρανσης πρέπει να είναι 40 °C και η σχετική υγρασία 90 %. Στο τέλος της διαδικασίας παραγωγής, οι δίσκοι πασπαλιζούνται με μίγμα ζάχαρης και φουντουκιών ή άλλου αρώματος, αναλόγως του είδους (βλέπε σημείο 4.2), κατόπιν δε τοποθετούνται σε ειδική περιστροφική συσκευή συνένωσης, όπου «κολλούνται» ανά δύο με θέρμανση στους 180 °C (η συσκευή είναι η συνήθως χρησιμοποιούμενη για τη συνένωση των γκοφρετών και διαφέρει από εκείνη που χρησιμοποιήθηκε για το ψήσιμο των δίσκων κατά το ότι δεν δημιουργεί ανάγλυφο). Το μίγμα που χρησιμοποιείται για το πασπάλισμα λαμβάνεται με άλεση και ανάμιξη των συστατικών, ώστε να ληφθεί μια λεπτή σκόνη που απλώνεται με το χέρι σε ομοιόμορφη στρώση 1 mm κατ'ανώτατο στον κάτω δίσκο, ο οποίος στη συνέχεια καλύπτεται με τον δεύτερο δίσκο και ψήνονται και οι δύο μαζί. Για τη διατήρηση της ποιότητας του προϊόντος και των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του, είναι αναγκαίο η παρασκευή της ζύμης, το ψήσιμο, η περίοδος ηρεμίας και η συνένωση των γκοφρετών να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

- 4.6. Δεσμός: Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος «Karlovarské oplatky» οφείλονται στην παραδοσιακή συνταγή (βλέπε σημείο 4.2) και στη χρησιμοποίηση του ιαματικού νερού του Karlovy Vary που συναντά στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή και παρουσιάζει συγκεκριμένες ιδιότητες.

Οι πρώτες ιστορικές αναφορές της παρασκευής «Karlovarské oplatky» στη συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή ανέρχονται στα μέσα του 18ου αιώνα. Αφορούν αφενός τις παλαιότερες σιδερένιες συσκευές ψησίματος γκοφρέτας («oplatnice»), που έχουν διασωθεί και εκτίθενται σήμερα στο μουσείο του Karlovy Vary και, αφετέρου, μια γραπτή αναφορά του 1788, στο βιβλίο Karlsbad, Beschrieben zur Bequemlichkeit der hohen Gäste. Οι γκοφρέτες «Karlovarské oplatky» αρχικά παρασκευάζονταν στα σπίτια, ενώ το πρώτο γνωστό εργαστήριο παρασκευής φαίνεται πως ήταν ένας μικρός φούρνος στην κουζίνα του ξενοδοχείου «U zlatého štítu», το οποίο διαχειριζόταν το 1810 περίπου η Anna Grasmucková, σύζυγος του κόμητα Josef von Bolza. Φαίνεται πως έως τα μέσα του 19ου αιώνα, η ζήτηση για «Karlovarské oplatky» καλύπτονταν σχεδόν αποκλειστικά από την οικιακή παραγωγή.

Εξειδικευμένα εργαστήρια παραγωγής γκοφρετών «Karlovarské oplatky» άρχισαν να εμφανίζονται στα μέσα του 19ου αιώνα. Το 1867 ιδρύθηκε το πιο φημισμένο εργαστήριο παραγωγής τους, το Bayer, που προμήθευε με τις γκοφρέτες του έως και τον γερμανό αυτοκράτορα Γουλιέλμο τον 1ο και έλαβε πολλές διακρίσεις σε διεθνείς εκθέσεις. Το 1904, 22 εργαστήρια παρασκεύαζαν ήδη «Karlovarské oplatky» σε μεγάλη κλίμακα στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή. Την εποχή εκείνη, η παραγωγή αυτών των εργαστηρίων έφθανε τα 4 εκατομμύρια γκοφρέτες ετησίως.

Έως την έναρξη του Δεύτερου παγκοσμίου πολέμου (1939), η παραγωγή και η πώληση των «Karlovarské oplatky» άκμαζαν. Την εποχή εκείνη, παρασκευάζονταν από 26 εξειδικευμένους παραγωγούς στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, δηλαδή στην περιφέρεια της λουτρόπολης του Karlovy Vary. Μετά τον πόλεμο, η παραγωγή εξακολούθησε στις μισές περίπου επιχειρήσεις, υπό τη διεύθυνση των «διαχειριστών των εθνικών αγαθών». Μετά την εθνικοποίηση του 1948 και έως το 1989, οι γκοφρέτες «Karlovarské oplatky» παράγονταν στο Karlovy Vary, στα εργοστάσια της εθνικής επιχείρησης Orion.

Μετά την επάνοδο στην οικονομία της αγοράς, τα μέλη του «Sdružení výrobců Karlovarské oplatky» (ομάδα παραγωγών «Karlovarské oplatky») επανήλθαν στην παράδοση της παραγωγής των «Karlovarské oplatky» στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

Η παραγωγή των «Karlovarské oplatky» στο Karlovy Vary αποτελεί παράδοση δύο αιώνων. Χάρη στη θέληση και την υπομονή των τοπικών παραγωγών, αυτό το δημοφιλές γλύκισμα έχει καταστεί παραδοσιακό προϊόν της πόλης του Karlovy Vary.

Οι γκοφρέτες «Karlovarské oplatky» απέκτησαν σταδιακά φήμη και αναγνώριση κατά τη διάρκεια των δύο τελευταίων αιώνων. Τιμήθηκαν με χρυσό μετάλλιο στην Παγκόσμια Έκθεση του Παρισιού του 1900. Πιο πρόσφατα, στην Παγκόσμια Έκθεση του 2000 στο Ανόβερο, ως τυπικά τσεχικά προϊόντα αποτέλεσαν ένα από τα προϊόντα με τις περισσότερες πωλήσεις του τσεχικού περίπτερου, όπως πιστοποιεί το σχετικό έγγραφο του Γενικού Επιτρόπου για την Τσεχική Δημοκρατία.

Την 1η Φεβρουαρίου 1974, η ονομασία «Karlovarské oplatky» καταχωρήθηκε στο τσεχικό μητρώο των ονομασιών προέλευσης με τον αριθμό 72.

- 4.7. Οργανισμός ελέγχου:

Όνομα: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň

Διεύθυνση: Jiráskovo náměstí 8  
CZ-308 58 Plzeň 8

Τηλ.: (420) 377 43 34 11

Φαξ: (420) 377 45 52 29

e-mail: plzen@szpi.gov.cz

- 4.8. Επισήμανση: «Karlovarské oplatky»

Το όνομα του προϊόντος πρέπει να αποτελεί το κυρίαρχο στοιχείο της πρόσθιας όψης της συσκευασίας.

**Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων**

(2007/C 85/03)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΣΥΝΟΨΗ

**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ**

**«PECORINO DI FILIANO»**

**Αριθ. ΕΚ: ΓΤ/PDO/005/0279/25.2.2003**

**ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )**

Στην παρούσα σύνοψη παρατίθενται τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών του προϊόντος για ενημερωτικούς σκοπούς.

1. *Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους:*

Όνομα: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali  
Διεύθυνση: Via XX Settembre, 20  
I-00187 Roma  
Τηλ.: (39) 06 481 99 68  
Fax: (39) 06 42 01 31 26  
e-mail: qtc3@politicheagricole.it

2. *Ομάδα:*

Όνομα: Consorzio per la tutela del Pecorino di Filiano  
Διεύθυνση: Via Giovanni XXIII  
I-85020 Filiano (Potenza)  
Τηλ.: (39) 0971 83 60 10  
Φαξ: (39) 0971 83 60 09  
e-mail: —  
Σύνθεση: Παραγωγοί/μεταποιητές (X) altro ( )

3. *Τύπος προϊόντος:*

Κλάση 1.3 — Τυρί

4. *Προδιαγραφές:*

[σύνοψη των απαιτήσεων του άρθρου 4 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

4.1. *Ονομασία:* «Pecorino di Filiano»

4.2. *Περιγραφή:* Το «Pecorino di Filiano» είναι σκληρό τυρί που παράγεται από πλήρες ακατέργαστο γάλα προβάτων, από ένα ή δύο αρμέγματα, το οποίο προέρχεται από εκμεταλλεύσεις της περιοχής που ορίζεται στο σημείο 4.3.

Το μισοψημένο τυρί έχει κυλινδρική μορφή με επίπεδες επιφάνειες και ευθύ ή λίγο κυρτό πέλμα· η κρούστα του, που φέρει τα χαρακτηριστικά αποτυπώματα του καλαθιού, έχει κίτρινο χρώμα από χρυσαφί μέχρι σκούρο καφέ όσον αφορά τις πιο ώριμες μορφές που έχουν υποστεί επιφανειακή επεξεργασία με παρθένο ελαιόλαδο και ξίδι από κρασί.

Η μάζα του τυριού, της οποίας το χρώμα ποικίλλει από λευκό μέχρι κίτρινο σαν άχυρο για το πιο ώριμο προϊόν, παρουσιάζει συμπαγή υφή και φέρει μικρές σπές που κατανέμονται κατά ανομοιόμορφο τρόπο.

Η αρχικά γλυκιά και λεπτή γεύση γίνεται όλο και πιο πικάντικη όσο προχωρεί η ωρίμανση.

Η περιεκτικότητα της ξηράς ουσίας σε λιπαρά δεν πρέπει να είναι κατώτερη από 30 %.

Το βάρος του κυμαίνεται από 2,5 ως 5 κιλά, η διάμετρος του από 15 έως 30 εκ. και το πάχος του από 8 έως 18 εκ.

Το προϊόν διατίθεται στην αγορά μετά από ελάχιστη περίοδο ωρίμανσης 180 ημερών.

- 4.3. Γεωγραφική περιοχή: Η παραγωγή του γάλακτος, η μεταποίησή του και η ωρίμανση του τυριού πραγματοποιούνται στην περιοχή που οριοθετείται από τις προδιαγραφές, και περιλαμβάνει 30 κοινότητες στην επαρχία Potenza (περιφέρεια Basilicata), στις πλαγιές των Απέννινων, ανάμεσα στο όρος Vulture μέχρι το Montagne grande του Muro Lucano: αυτή η περιοχή χαρακτηρίζεται από ηφαιστειακά εδάφη και φυσικούς βοσκότοπους πλούσιους σε αυτοφυή αρωματικά φυτά.
- 4.4. Απόδειξη προέλευσης: Από αρχαιότατων χρόνων η εν λόγω περιοχή παρήγε παραδοσιακά τυρί από πρόβατα· κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις με πρόβατα υπήρχαν ήδη από την εποχή της ρωμαϊκής εποχής και βρίσκονταν κοντά στην Via Appia (Αππία Οδό), που αποτελούσε τον κύριο άξονα ενός πυκνού δικτύου «περασμάτων για κοπάδια», δηλαδή μονοπάτια που χρησιμοποιούνται από τους κτηνοτρόφους κατά τη διάρκεια των εποχιακών μετακινήσεων των κοπαδιών.

Σχετικά πρόσφατα η παραγωγή του τυριού των προβάτων έπαιξε σημαντικό ρόλο στην οικονομία του Βασιλείου της Νεάπολης, του οποίου η πρωτεύουσα απετέλεσε τη φυσική οδό διάθεσης αυτού του προϊόντος.

Οι Doria, φεουδάρχες από το 1530, έλαβαν με δωρεά του αυτοκράτορα Κάρολου V την περιοχή που βρίσκεται γύρω από το όρος Vulture, η οποία συμπίπτει κατά μεγάλο μέρος με την εδαφική οριοθέτηση του Pecorino di Filiano, και οργάνωσαν τις δομές παραγωγής, με εκμεταλλεύσεις που αναλάμβαναν να μεταποιήσουν το γάλα και το μαλλί: τα μητρώα των οικογενειακών εκμεταλλεύσεων πιστοποιούν πως στο Filiano — που το 1952 απέκτησε τη διοικητική του αυτονομία από το Avigliano του οποίου αποτελούσε μέρος — υπήρχαν ακόμη και 10 000 πρόβατα που από την πεδιάδα του Ofanto ανέβαιναν το καλοκαίρι στα υψίπεδα που βρίσκονται πάνω από την κοιλάδα του Vitalba.

Η διατροφή των προβάτων πραγματοποιείται σε άριστους βοσκότοπους που περιέχουν πρώτιστα χόρτο σίκαλης (ήρα), τριφύλλι, πόδες, φεστούκα, άγρια βρώμη, αυτοφυή ονοβρύχη, θυμάρι και άγριο μάραθο, καθώς επίσης και φυσικά νερά πλούσια σε ανόργανα άλατα από τα ηφαιστειακά στρώματα του όρους Vulture. Μόνο το γάλα που ανταποκρίνεται στις προδιαγραφές γίνεται αποδεκτό στα κέντρα μεταποίησης.

Η τυτιά που χρησιμοποιείται για την πήξη του γάλακτος εξάγεται από το στομάχι των εριφίων και των αρνιών, σύμφωνα με αυστηρή διαδικασία που περιγράφεται στις προδιαγραφές.

Η ωρίμανση, αλλά συχνά και η τυροποίηση, όταν πρόκειται για μικρές μονάδες παραγωγής, γίνεται σε φυσικά σπήλαια πωρόλιθου ή σε υπόγειους χώρους που παρέχουν στο προϊόν τη φρεσκάδα τους και τα ιδιαίτερος εκτιμώμενα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά.

Η απόδειξη της προέλευσης επιβεβαιώνεται ακόμη από τα ιδιαίτερα μέτρα στα οποία υπόκεινται οι κτηνοτρόφοι γαλακτοπαραγωγοί, οι παραγωγοί του τυριού, οι μονάδες ωρίμανσης και οι μονάδες τεμαχισμού, αν είναι διαφορετικές από τις μονάδες ωρίμανσης: έτσι υπάρχει εγγύηση ανά πάσα στιγμή για την ιχνηλασιμότητα του προϊόντος και ο εγκεκριμένος οργανισμός ελέγχου προβαίνει σε επαληθεύσεις των εγγράφων και σε επιθεωρήσεις.

- 4.5. Μέθοδος παραγωγής: Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του Pecorino di Filiano προέρχεται από πρόβατα της ράτσας Gentile από τις περιοχές Puglia και Lucania, Lecce, Comisana, Σαρδηνία και τις διασταυρώσεις τους.

Το ακατέργαστο γάλα φιλτράρεται κατάλληλα, θερμαίνεται με παραδοσιακό τρόπο σε δεξαμενές μέχρι ανώτατη θερμοκρασία 40 °C. Όταν η θερμοκρασία της μάζας βρίσκεται ανάμεσα στους 36 και τους 40 °C, προστίθεται χειροποίητη τυτιά σύμφωνα με τις προδιαγραφές.

Το πήγμα χτυπιέται με ξύλινη κουτάλας που είναι στρογγυλεμένη στην κορυφή μέχρι να μετατραπεί σε σβώλους μεγέθους σπόρου ρυζιού.

Στη συνέχεια αφήνεται λίγο να ηρεμήσει και μετά τοποθετείται σε κάνιστρα από βούρλα ή άλλο υλικό κατάλληλο για τρόφιμα το οποίο δίδει το αποτύπωμα του βούρλου.

Το πήγμα πιέζεται με τα χέρια για να απομακρυνθεί το τυρόγαλο. Οι φόρμες που προκύπτουν με τον τρόπο αυτό βυθίζονται επί 15 λεπτά σε ορρό γάλακτος του οποίου η θερμοκρασία δεν υπερβαίνει τους 90 °C.

Το αλάτισμα των τυριών πραγματοποιείται εν ξηρώ ή με βύθιση σε πυκνή άλμη.

Το τυρί, το οποίο ωριμάζει στις χαρακτηριστικές σπηλιές πωρόλιθου ή σε κατάλληλα υπόγεια, σε σταθερή θερμοκρασία 12 ως 14 °C και σε υγρασία 70 ως 85 % επί τουλάχιστον 180 ημέρες, είναι δυνατόν να υποστεί κατεργασία της επιφάνειάς του με παρθένο ελαιόλαδο και με ξίδι κρασιού από την εικοστή ημέρα της ωρίμανσης και μετά.

Το Pecorino di Filiano παράγεται καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.

- 4.6. Δεσμός: Το Pecorino di Filiano φέρει το όνομα της κοινότητας Filiano, της επαρχίας Potenza, της περιφέρειας Basilicata, πρώην Lucania.

Η σημαντικότερη παραγωγή πραγματοποιείται στην αρχή του καλοκαιριού αλλά και την άνοιξη, που τα πρόβατα βόσκουν στους ορεινούς βοσκοτόπους, οι οποίοι είναι στην καλλίτερη τους κατάσταση και υπάρχει άφθονο γάλα λόγω της μεγάλης ζήτησης για αρνιά κατά την περίοδο του Πάσχα ή ανάλογα με τις γεννήσεις. Την άνοιξη ζώα παράγουν μεγάλες ποσότητες γάλακτος καθώς υπάρχουν μεγάλες ποσότητες αρωματικών χορτονομών στους φυσικούς βοσκοτόπους, όπως χόρτο σίκαλης (ήρα), τριφύλλι, πδες, φεστούκα, δακτυλίδα, βίκος, άγρια βρώμη, αυτοφυή ονοβρύχη (φαρμακευτικά φυτά), θυμάρι, μολόχα, άγριο μάραθο.

Το γάλα υφίσταται γενικά κατεργασία σε μικρά παραδοσιακά τυροκομεία, καθένα από τα οποία φτιάχνει το πήγμα σύμφωνα με την παραδοσιακή μέθοδο που περιγράφεται στις προδιαγραφές και υπάγεται και σε έλεγχο συμμόρφωσης. Η μέθοδος της παρασκευής είναι αυτή που ταιριάζει στην πρώτη ύλη, γεγονός που προσδίδει στο προϊόν τα καλλίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Αξίζει να υπογραμμισθεί η χρήση ακατέργαστου γάλακτος, η έναρξη της πήξης του γάλακτος μέσα σε 24 ώρες μετά το πρώτο άρμεγμα και η παρασκευή τυτιάς για την πήξη του γάλακτος.

Άλλο στοιχείο που αποδεικνύει τη σχέση με το περιβάλλον είναι η ωρίμανση του τυριού σε φυσικά σπήλαια πυρόλιθου ή, όταν δεν διατίθενται σπήλαια, σε χώρους που αναπαράγουν τις χαρακτηριστικές κλιματολογικές συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας των σπηλαίων. Οι κτηνοτρόφοι και οι μεταποιητές που παράγουν Pecorino di Filiano χρησιμοποιούν αυτούς τους ιδιαίτερους χώρους που προσδίδουν στο προϊόν φρεσκάδα και τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά.

Τέλος, δείγμα της φήμης που απέκτησε αυτό το τυρί κατά τον προηγούμενο αιώνα είναι η επιτυχία του φεστιβάλ του Pecorino di Filiano, που πραγματοποιείται συνεχώς εδώ και 30 χρόνια, με την ευρεία συμμετοχή των παραγωγών, των ειδικών και των καταναλωτών.

- 4.7. Οργανισμός ελέγχου:

Όνομα: AGROQUALITA

Διεύθυνση: Via Montebello, 8  
I-00185 Roma

Τηλ.: (39) 06 47 82 24 63

Φαξ: —

e-mail: agroqualita@agroqualita.it

- 4.8. Επισημάνση: Το προϊόν που διατίθεται στην αγορά, το τυρί Pecorino di Filiano, οφείλει να φέρει διακριτικό σήμα που είναι πυροσφραγίδα, η οποία περιλαμβάνει μέσα σε ωσειδές πλαίσιο το γράμμα F και ένα άστρο και περιβάλλεται από την ονομασία «PECORINO di FILIANO», καθώς και την ονομασία «denominazione di origine protetta» (προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) ή την συντομογραφία «D.O.P.» (ΠΟΠ).

Το προϊόν είναι επίσης δυνατόν να διατεθεί στην αγορά σε μερίδες, που αντιστοιχούν στο μισό ή το τέταρτο της εγκεκριμένης μορφής.



***Denominazione di Origine Protetta***

**Μη διατύπωση αντιρρήσεων σχετικά με κοινοποιηθείσα συγκέντρωση****(Υπόθεση COMP/M.4570 — AREVA/Repower)****(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)**

(2007/C 85/04)

Στις 2 Μαρτίου 2007, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις για την παραπάνω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να την κηρύξει συμβατή με την κοινή αγορά. Η απόφαση βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνο στην αγγλική γλώσσα και θα δημοσιευθεί μετά την απάλειψη τυχόν επιχειρηματικών απορρήτων που περιέχει. Θα διατίθεται:

- από τον δικτυακό τόπο του Euroρα για τον ανταγωνισμό (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Στον τόπο αυτό προσφέρονται διάφορα εργαλεία για τον εντοπισμό των μεμονωμένων υποθέσεων συγκεντρώσεων, όπως ευρετήρια με τις εταιρείες, τους αριθμούς υποθέσεων, τις ημερομηνίες και τους διάφορους κλάδους,
- σε ηλεκτρονική μορφή στον δικτυακό τόπο του EUR-Lex με τον αριθμό εγγράφου 32007M4570. Το EUR-Lex είναι δικτυακός τόπος που δίνει πρόσβαση στην κοινοτική νομοθεσία (<http://eur-lex.europa.eu>).

---

**Μη διατύπωση αντιρρήσεων σχετικά με κοινοποιηθείσα συγκέντρωση****(Υπόθεση COMP/M.4589 — Delta Lloyd/Erasmus Groep)****(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)**

(2007/C 85/05)

Στις 23 Μαρτίου 2007, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις για την παραπάνω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να την κηρύξει συμβατή με την κοινή αγορά. Η απόφαση βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνο στην αγγλική γλώσσα και θα δημοσιευθεί μετά την απάλειψη τυχόν επιχειρηματικών απορρήτων που περιέχει. Θα διατίθεται:

- από τον δικτυακό τόπο του Euroρα για τον ανταγωνισμό (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Στον τόπο αυτό προσφέρονται διάφορα εργαλεία για τον εντοπισμό των μεμονωμένων υποθέσεων συγκεντρώσεων, όπως ευρετήρια με τις εταιρείες, τους αριθμούς υποθέσεων, τις ημερομηνίες και τους διάφορους κλάδους,
  - σε ηλεκτρονική μορφή στον δικτυακό τόπο του EUR-Lex με τον αριθμό εγγράφου 32007M4589. Το EUR-Lex είναι δικτυακός τόπος που δίνει πρόσβαση στην κοινοτική νομοθεσία (<http://eur-lex.europa.eu>).
-

## IV

(Πληροφορίες)

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ  
ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ  
ΕΝΩΣΗΣ

## ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ <sup>(1)</sup>

18 Απριλίου 2007

(2007/C 85/06)

1 ευρώ =

Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία	Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία
USD δολάριο ΗΠΑ	1,3577	RON ρουμανικό λέι	3,3305
JPY ιαπωνικό γιεν	160,77	SKK ολοβακική κορόνα	33,458
DKK δανική κορόνα	7,4536	TRY τουρκική λίρα	1,8356
GBP λίρα στερλίνα	0,67730	AUD αυστραλιανό δολάριο	1,6291
SEK σουηδική κορόνα	9,2176	CAD канаδικό δολάριο	1,5386
CHF ελβετικό φράγκο	1,6367	HKD δολάριο Χονγκ Κονγκ	10,6045
ISK ισλανδική κορόνα	88,44	NZD νεοζηλανδικό δολάριο	1,8342
NOK νορβηγική κορόνα	8,1100	SGD δολάριο Σιγκαπούρης	2,0519
BGN βουλγαρικό λεβ	1,9558	KRW νοτιοκορεατικό γουόν	1 261,30
CYP κυπριακή λίρα	0,5813	ZAR νοτιοαφρικανικό ραντ	9,5950
CZK τσεχική κορόνα	27,992	CNY κινεζικό γιουάν	10,4839
EEK εσθονική κορόνα	15,6466	HRK κροατικό κούνα	7,4061
HUF ουγγρικό φιορίνι	246,10	IDR ινδονησιακή ρουπία	12 341,49
LTL λιθουανικό λίτας	3,4528	MYR μαλαισιανό ρίγκιτ	4,6542
LVL λεττονικό λατ	0,7040	PHP πέσο Φιλιππινών	64,525
MTL μαλτεζική λίρα	0,4293	RUB ρωσικό ρούβλι	34,9720
PLN πολωνικό ζλότι	3,8078	THB ταϊλανδικό μπατ	44,100

(<sup>1</sup>) Πηγή: Ισοτιμίες αναφοράς που δημοσιεύονται από την Ευρωπαϊκή Κεντρική Τράπεζα.

**Γνώμη της συμβουλευτικής επιτροπής για τις περιοριστικές πρακτικές και τις δεσπόζουσες θέσεις που διατυπώθηκε κατά την 381η συνεδρίασή της στις 11 Οκτωβρίου 2004 σχετικά με προσχέδιο απόφασης στην υπόθεση COMP/C.38.238/B.2 — Ακατέργαστος καπνός Ισπανία**

(2007/C 85/07)

1. Η πλειοψηφία των μελών της συμβουλευτικής επιτροπής συμφωνεί με την Επιτροπή ότι στην απόφαση αυτή δεν είναι απαραίτητο να προσδιοριστεί η σχετική αγορά. Μια μειοψηφία των μελών της συμβουλευτικής επιτροπής απέχει.
2. Η πλειοψηφία των μελών της συμβουλευτικής επιτροπής συμφωνεί με την Επιτροπή ότι οι παραλήπτες του σχεδίου απόφασης συμμετείχαν σε δύο χωριστές, ενιαίες και διαρκείς συμφωνίες ή/και εναρμονισμένες πρακτικές αντίθετες προς το άρθρο 81 παράγραφος 1 της συνθήκης ΕΚ. Μια μειοψηφία των μελών της συμβουλευτικής επιτροπής απέχει.
3. Η πλειοψηφία των μελών της συμβουλευτικής επιτροπής συμφωνεί με την Επιτροπή ότι οι συμφωνίες ή/και εναρμονισμένες πρακτικές έχουν ως αντικείμενο τον περιορισμό του ανταγωνισμού. Μια μειοψηφία των μελών της συμβουλευτικής επιτροπής απέχει.
4. Η συμβουλευτική επιτροπή συμφωνεί με την Επιτροπή ότι πρέπει να επιβληθεί πρόστιμο στους παραλήπτες του σχεδίου απόφασης.
5. Η πλειοψηφία των μελών της συμβουλευτικής επιτροπής συμφωνεί με την επιχειρηματολογία της Επιτροπής για το ποσό εκκίνησης των προστίμων. Μια μειοψηφία των μελών της συμβουλευτικής επιτροπής απέχει.
6. Η πλειοψηφία των μελών της συμβουλευτικής επιτροπής συμφωνεί με την επιχειρηματολογία της Επιτροπής για τις επιβαρυντικές περιστάσεις. Μια μειοψηφία των μελών της συμβουλευτικής επιτροπής απέχει.
7. Η πλειοψηφία των μελών της συμβουλευτικής επιτροπής συμφωνεί με την επιχειρηματολογία της Επιτροπής για τις ελαφρυντικές περιστάσεις. Μια μειοψηφία των μελών της συμβουλευτικής επιτροπής απέχει.
8. Η συμβουλευτική επιτροπή συμφωνεί με την επιχειρηματολογία της Επιτροπής για την εφαρμογή της ανακοίνωσης της Επιτροπής του 1996 για μη επιβολή ή μείωση των προστίμων σε υποθέσεις συμπράξεων.
9. Η συμβουλευτική επιτροπή συνιστά τη δημοσίευση της γνώμης της στην *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων*.
10. Η συμβουλευτική επιτροπή καλεί την Επιτροπή να λάβει υπόψη όλα τα υπόλοιπα σημεία που εδίγησαν κατά τη συζήτηση.



**Γνώμη της συμβουλευτικής επιτροπής για τις περιοριστικές πρακτικές και τις δεσπόζουσες θέσεις που διατυπώθηκε κατά την 382η συνεδρίασή της στις 18 Οκτωβρίου 2004 σχετικά με προσχέδιο απόφασης στην υπόθεση COMP/C.38.238/B.2 — Ακατέργαστος καπνός Ισπανία**

(2007/C 85/08)

1. Η πλειοψηφία των μελών της συμβουλευτικής επιτροπής συμφωνεί με την Επιτροπή όσον αφορά τα ποσά εκκίνησης για τα πρόστιμα. Μια μειοψηφία των μελών απέχει.
  2. Η πλειοψηφία των μελών της συμβουλευτικής επιτροπής συμφωνεί με την Επιτροπή για την αύξηση του ποσού εκκίνησης λόγω επιβαρυντικών περιστάσεων. Μια μειοψηφία απέχει.
  3. Η πλειοψηφία των μελών της συμβουλευτικής επιτροπής συμφωνεί με την Επιτροπή για τη μείωση του ποσού εκκίνησης λόγω ελαφρυντικών περιστάσεων. Μια μειοψηφία απέχει.
  4. Η πλειοψηφία των μελών της συμβουλευτικής επιτροπής συμφωνεί με την Επιτροπή για τα ποσά κατά τα οποία θα μειωθούν τα πρόστιμα με βάση την ανακοίνωση της Επιτροπής του 1996 για την μη επιβολή ή τη μείωση των προστίμων σε υποθέσεις συμπράξεων. Μια μειοψηφία απέχει.
  5. Η πλειοψηφία των μελών της συμβουλευτικής επιτροπής συμφωνεί με την Επιτροπή για τα τελικά ποσά των προστίμων. Μια μειοψηφία απέχει.
  6. Η συμβουλευτική επιτροπή συνιστά τη δημοσίευση της γνώμης της στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.
  7. Η συμβουλευτική επιτροπή ζητεί από την Επιτροπή να λάβει υπόψη της όλα τα υπόλοιπα σημεία που εδίγησαν κατά τη διάρκεια της συζήτησης.
-

**Τελική έκθεση του συμβούλου ακρόασεων στην υπόθεση COMP/38.238/B.2 — Ακατέργαστος καπνός Ισπανία**

(εκπονηθείσα σύμφωνα με το άρθρο 15 της απόφασης 2001/462/EK, EKAX της Επιτροπής, της 23ης Μαΐου 2001, σχετικά με τα καθήκοντα του Συμβούλου Ακρόασεων σε ορισμένες διαδικασίες ανταγωνισμού — EE L 162 της 19.6.2001, σ. 21)

(2007/C 85/09)

Βάσει του σχεδίου απόφασης, στην εν λόγω υπόθεση μπορούν να διατυπωθούν οι εξής παρατηρήσεις:

Η κοινοποίηση αιτιάσεων προσδιόριζε δύο παραβάσεις του άρθρου 81 παράγραφος 1 της συνθήκης ΕΚ. Επί πολλά έτη οι συναλλαγές για την πώληση και την αγορά ακατέργαστου καπνού στην Ισπανία διενεργήθηκαν στο πλαίσιο συμπράξεων τόσο στο επίπεδο των παραγωγών όσο και των επιχειρήσεων μεταποίησης. Κοινός στόχος των συμπράξεων ήταν ο εκ των προτέρων καθορισμός των στοιχείων που αφορούν τις τιμές ώστε να ελέγχεται στο μεγαλύτερο δυνατό βαθμό η τελική τιμή πώλησης των δεματίων ακατέργαστου καπνού.

Στις 16, 17 και 19 Δεκεμβρίου 2003 εστάλη κοινοποίηση αιτιάσεων, αφενός, στους παραγωγούς και στις ακόλουθες ενώσεις: ASAJA, UPA, COAG, CCAE, FNCT, ACOTAB, TABARES, και, αφετέρου, στις επιχειρήσεις μεταποίησης: Cetarsa, Agroexpansión, WWTE Taes, Deltafina, και ANETAB, καθώς και στις μητρικές εταιρείες των ισπανικών επιχειρήσεων μεταποίησης (Dimon Incorporated, Intabex Netherlands B.V., Standard Commercial Corporation, Standard Commercial Tobacco Co Inc, Transcontinental Leaf Tobacco Corporation Ltd, Universal Corporation, και Universal Leaf Tobacco Company Inc).

Η πρόσβαση στο φάκελο εξασφαλίστηκε με την εκπόνηση ατομικού CD-ROM για τον κάθε παραλήπτη το οποίο διαβιβάστηκε με την κοινοποίηση αιτιάσεων.

Η κοινοποίηση αιτιάσεων καθόριζε για την απάντηση προθεσμία δύομισι μηνών την οποία παρέτεινα κατά δύο εβδομάδες μετά την υποβολή σχετικού αιτηματος από τους παραγωγούς.

Οι παραλήπτες της κοινοποίησης αιτιάσεων απάντησαν όλοι εντός της τεθείσας προθεσμίας.

Σύμφωνα με το άρθρο 5 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2842/98 της Επιτροπής, ορισμένα μέρη (Cetarsa, Agroexpansión, WWTE, Taes, Deltafina, ASAJA, UPA, COAG, CCAE Tabares, Acotab, FNCT, Universal Corporation, και Universal Leaf Tobacco Company Inc) ζήτησαν την πραγματοποίηση επίσημης ακρόασης η οποία διεξήχθη στις 29 Μαρτίου 2004.

Μετά τις γραπτές απαντήσεις στην κοινοποίηση αιτιάσεων και την επίσημη ακρόαση, η Επιτροπή διευκρίνισε το σχέδιο απόφασης σε δύο σημεία:

Στην κοινοποίηση αιτιάσεων, η Επιτροπή είχε υποστηρίξει ότι είχε συναφθεί συμφωνία μεταξύ των μεταποιητών για τον καθορισμό της μέσης τιμής ανά ποικιλία καπνού. Κατά την ακρόαση και στο πλαίσιο των γραπτών τους απαντήσεων, οι μεταποιητές διευκρίνισαν ότι μέσω των διαβουλεύσεων για την μέση τιμή εξασφάλιζαν την ευθυγράμμιση τους στο μέγιστο δυνατό βαθμό όσον αφορά τις τελικές τιμές που κατέβαλαν στους παραγωγούς. Η Επιτροπή έκανε δεκτή τη θέση αυτή και στο σχέδιο απόφασης λαμβάνεται υπόψη η εν λόγω διευκρίνιση και γίνεται στο εξής λόγος για συμφωνίες μεταξύ των μεταποιητών σχετικά με τη μέγιστη μέση τιμή για κάθε ποικιλία ακατέργαστου καπνού.

Τέλος, όσον αφορά την απόδοση ευθύνης για την παράβαση και ενώ είχε γίνει σχετική αναφορά στην κοινοποίηση αιτιάσεων, η Επιτροπή αποφάσισε τελικά να μην αποδώσει ευθύνη στις μητρικές εταιρείες των επιχειρήσεων μεταποίησης, Universal Corp, Universal Leaf, Intabex ούτε και στην ένωση των ισπανικών επιχειρήσεων μεταποίησης (ANETAB) καθόσον δεν μπορούσε να γίνει διάκριση της συμπεριφοράς της από εκείνη των μελών της. Κατά τον ίδιο τρόπο η Επιτροπή δεν θεώρησε υπεύθυνες τις ομοσπονδίες TABARES, ACOTAB και FNCT καθόσον ενήργησαν ως κλαδικά παραρτήματα των γεωργικών συνδικαλιστικών ενώσεων που είναι ήδη παραλήπτες του σχεδίου απόφασης.

Επιπλέον, στην κοινοποίηση αιτιάσεων περιλαμβάνονταν αναφορές σε διαπραγματεύσεις που πραγματοποιήθηκαν από το 1999 μεταξύ των εκπροσώπων των παραγωγών και των μεταποιητών όσον αφορά τις κλίμακες τιμών. Λόγω των αναφορών αυτών το κείμενο χαρακτηριζόταν από σχετική ασάφεια σε σχέση με τον προσδιορισμό των παραβάσεων που εξετάζονται στο πλαίσιο της παρούσας υπόθεσης. Με το σχέδιο απόφασης εξαιρείται η εν λόγω ασάφεια.

Βάσει των προαναφερομένων, θεωρώ ότι το δικαίωμα ακρόασης έχει τηρηθεί στην παρούσα υπόθεση. Κατά την άποψή μου, το σχέδιο απόφασης αφορά μόνο τις αιτιάσεις για τις οποίες τα μέρη είχαν την ευκαιρία να διατυπώσουν την άποψή τους.

Βρυξέλλες, 11 Οκτωβρίου 2004

Serge DURANDE

**Σημείωμα σχετικά με τα πιστοποιητικά εισαγωγής, εξαγωγής και προκαθορισμού για τα γεωργικά προϊόντα**

(Το παρόν σημείωμα αντικαθιστά εκείνο που δημοσιεύθηκε στην Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων C 92 της 16ης Απριλίου 2005, σ. 2)

(2007/C 85/10)

**I. Γενικές παρατηρήσεις**

1. Τα πιστοποιητικά και τα αποσπάσματά τους εκδίδονται από τις αρμόδιες αρχές κάθε κράτους μέλους και ισχύουν για εισαγωγές και εξαγωγές που πρόκειται να πραγματοποιηθούν σε οποιοδήποτε κράτος μέλος, εκτός ορισμένων ιδιαίτερων περιπτώσεων που προβλέπονται από την κοινοτική νομοθεσία.
2. Σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 2 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΟΚ, Ευρατόμ) αριθ. 1182/71 της Επιτροπής <sup>(1)</sup>, οι αργίες, οι Κυριακές και τα Σάββατα δεν είναι εργάσιμες ημέρες για την κατάθεση των αιτήσεων πιστοποιητικών και την έκδοσή τους.
3. Ο αιτών πρέπει να συμπληρώσει μόνο το τετραγωνίδιο 4 καθώς και τα τετραγωνίδια 7, 8, 9, 11, 14, 15, 16, 17, 18 και 20 του εντύπου. Εντούτοις τα κράτη μέλη δύνανται να επιβάλλουν στον αιτούντα να συμπληρώσει επίσης και το τετραγωνίδιο 1 και, ενδεχομένως, το τετραγωνίδιο 5.
4. Το έντυπο πρέπει να συμπληρωθεί με χαρακτηριστές τυπογραφείου σε μια από τις επίσημες γλώσσες της Κοινότητας, την οποία έχουν ορίσει ή αποδεχθεί οι αρμόδιες αρχές του κράτους μέλους που το χορηγεί. Το πιστοποιητικό πρέπει να συμπληρωθεί σε μία μόνο γλώσσα. Εντούτοις, τα κράτη μέλη δύνανται να επιτρέψουν τη συμπλήρωση των αιτήσεων μόνο στο χέρι, με μελάνι και κεφαλαία γράμματα.
5. Στην αίτηση και στο πιστοποιητικό δεν πρέπει να υπάρχουν ούτε ξύσματα, ούτε λέξεις γραμμένες πάνω σε άλλες σβησμένες. Κάθε λάθος που έγινε κατά τη συμπλήρωση του εντύπου συνεπάγεται τη συμπλήρωση άλλης αίτησης ή άλλου πιστοποιητικού.
6. Τα ποσά αναφέρονται με αριθμητικούς χαρακτήρες, σε ευρώ· πάντως, τα κράτη μέλη που δεν συμμετέχουν στη ζώνη του ευρώ μπορούν να εκφράζουν τα ποσά σε εθνικό νόμισμα.
7. Οι ποσότητες εκφράζονται:
  - σε μετρικές μονάδες βάρους ή όγκου και σύμφωνα με τις ακόλουθες συντομογραφίες:
    - t για τους τόνους,
    - kg για τα χιλιόγραμμα,
    - hl για τα εκατόλιτρα,
  - ανά κεφαλή για τα ζώντα ζώα, κατά περίπτωση.
8. Όταν στα τετραγωνίδια 7 ή 8 του εντύπου για την εισαγωγή, και στο τετραγωνίδιο 7 του εντύπου για την εξαγωγή, δεν υπάρχει αρκετός χώρος για να αναφερθεί η μνεία που προβλέπεται από την κοινοτική νομοθεσία, κάθε μνεία αναγράφεται στο τετραγωνίδιο 20 και πριν από αυτή τίθεται αστερίσκος, ο οποίος αντιστοιχεί με εκείνον που έχει τεθεί στο τετραγωνίδιο 7 ή 8.

Όταν στο τετραγωνίδιο 20 δεν υπάρχει αρκετός χώρος για να αναφερθεί κάθε προβλεπόμενη μνεία, κάθε μνεία αναγράφεται στο τετραγωνίδιο 15 ενώ πριν από αυτή τίθεται αστερίσκος που αντιστοιχεί κατά περίπτωση με έναν αστερίσκο που έχει τεθεί στο τετραγωνίδιο 7 ή 8.
9. Στα τετραγωνίδια 7, 8 και 9 του εντύπου, τα μικρότερα τετραγωνίδια πριν από τις λέξεις «ναι» ή «όχι» πρέπει να συμπληρώνονται θέτοντας πριν από την κατάλληλη μνεία το γράμμα «X».
10. — Στις περιπτώσεις του άρθρου 2 στοιχείο α) και του άρθρου 6 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1291/2000 της Επιτροπής <sup>(2)</sup> δεν προσκομίζεται πιστοποιητικό εισαγωγής.
  - Στις περιπτώσεις του άρθρου 2 στοιχείο β) και του άρθρου 7 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1291/2000 δεν προσκομίζεται πιστοποιητικό εξαγωγής.

<sup>(1)</sup> EEL 124 της 8.6.1971, σ. 1.

<sup>(2)</sup> EEL 152 της 24.6.2000, σ. 1.

- Στις περιπτώσεις του άρθρου 5 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1291/2000, όταν η πράξη εισαγωγής ή εξαγωγής δεν πραγματοποιείται στο πλαίσιο προτιμησιακού καθεστώτος από το οποίο αποδίδεται το όφελος μέσω του πιστοποιητικού, δεν προσκομίζεται κανένα πιστοποιητικό, με εξαίρεση την περίπτωση πιστοποιητικών εξαγωγής με προκαθορισμό της επιστροφής ως προς τα γαλακτοκομικά προϊόντα για τις παραδόσεις προς τις ένοπλες δυνάμεις κατ' εφαρμογή του άρθρου 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1282/2006 άρθρου 3 παράγραφος 1.

11. Παράδειγμα εφαρμογής του άρθρου 17 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1291/2000:

«13.00» στον κανονισμό αυτό αντιστοιχεί στις «13.00 ώρα Βελγίου»:

Κράτη μέλη	Τοπική ώρα (χειμερινή και θερινή)
Ομοσπονδιακή Δημοκρατία της Γερμανίας	} 13.00
Βέλγιο	
Τσεχική Δημοκρατία	
Δανία	
Ισπανία	
Γαλλία	
Ουγγαρία	
Ιταλία	
Λουξεμβούργο	
Μάλτα	
Κάτω Χώρες	
Πολωνία	
Αυστρία	
Σουηδία	
Σλοβενία	
Σλοβακία	
Ιρλανδία	} 12.00 (= 13.00, ώρα Βελγίου)
Πορτογαλία	
Ηνωμένο Βασίλειο	
Βουλγαρία	} 14.00 (= 13.00, ώρα Βελγίου)
Κύπρος	
Ελλάδα	
Φινλανδία	
Εσθονία	
Λεττονία	
Λιθουανία	
Ρουμανία	

## II. Έντυπα σχετικά με την εισαγωγή

### Τετραγωνίδιο 7

Ως χώρα προέλευσης νοείται η τρίτη χώρα από την οποία αποστέλλεται το προϊόν με προορισμό την Κοινότητα.

1. Η μνεία της χώρας ή της ομάδας των χωρών προέλευσης είναι αναγκαία στις περιπτώσεις που επιβάλλεται από την κοινοτική νομοθεσία.
2. Όποτε η κοινοτική νομοθεσία προβλέπει ότι η προέλευση είναι υποχρεωτική, διαγραμμίζεται το μικρό τετραγωνίδιο που υπάρχει πριν από τη λέξη «ναι» και η προέλευση του προϊόντος πρέπει να αντιστοιχεί στα στοιχεία που αναφέρονται στο πιστοποιητικό, επί ποινή ακυρότητας του πιστοποιητικού.
3. Στις υπόλοιπες περιπτώσεις είναι προαιρετική η μνεία της χώρας. Είναι δυνατόν όμως να είναι χρήσιμη για την εφαρμογή του άρθρου 40 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1291/2000 περί των περιπτώσεων ανωτέρας βίας.

**Τετραγωνίδιο 8**

- Η χώρα καταγωγής καθορίζεται σύμφωνα με τους κοινοτικούς κανόνες που εφαρμόζονται επί του θέματος.
- Οι ανωτέρω ενδείξεις, σχετικά με το τετραγωνίδιο 7, εφαρμόζονται κατ' αναλογία.

**Τετραγωνίδιο 14**

Να περιγραφούν τα προϊόντα σύμφωνα με τις συνήθειες και εμπορικές ονομασίες (π.χ.: ζάχαρη), εκτός από την εμπορική επωνυμία κατασκευής.

**Τετραγωνίδια 15 και 16**

Γενικά το πιστοποιητικό ζητείται και εκδίδεται για όλα τα προϊόντα που υπάγονται σε διάκριση της συνδυασμένης ονοματολογίας. Εντούτοις, σε ορισμένες ιδιαίτερες περιπτώσεις που προβλέπονται από την κοινοτική νομοθεσία, το πιστοποιητικό ζητείται και εκδίδεται:

- είτε για τα προϊόντα που υπάγονται σε πολλές διακρίσεις της συνδυασμένης ονοματολογίας,
- είτε για μέρος μόνον των προϊόντων που υπάγονται σε διάκριση της συνδυασμένης ονοματολογίας.

Όταν στο τετραγωνίδιο 16 ο χώρος είναι ανεπαρκής για να αναφερθούν περισσότερες διακρίσεις της συνδυασμένης ονοματολογίας, όλες οι διακρίσεις μεταφέρονται στο τετραγωνίδιο 15 και προηγείται ένας αστερίσκος που αντιστοιχεί σ' εκείνον που αναγράφεται στο τετραγωνίδιο 16.

**Τετραγωνίδιο 15**

- Η περιγραφή είναι δυνατόν να γίνει με απλουστευμένη διατύπωση εφόσον περιλαμβάνει τα αναγκαία στοιχεία από τα οποία προκύπτει η κατάταξη του προϊόντος υπό τον κωδικό της συνδυασμένης ονοματολογίας που εμφανίζεται στο τετραγωνίδιο 16.
- Για τα προϊόντα που υπάγονται στον αμπελοοινικό τομέα η περιγραφή πρέπει επιπλέον να περιλαμβάνει το χρώμα του οίνου ή του γλεύκους, λευκό, ερυθρό ή ροζέ.

**Τετραγωνίδιο 16**

Να αναγράφεται ο πλήρης κωδικός της διάκρισης της συνδυασμένης ονοματολογίας. Πάντως, σε ορισμένες ιδιαίτερες περιπτώσεις που προβλέπονται από την κοινοτική νομοθεσία:

- να αναγράφεται ο πλήρης κωδικός των διακρίσεων της συνδυασμένης ονοματολογίας ή της διάκρισης της συνδυασμένης ονοματολογίας, πριν από την οποία υπάρχει ένα «ex»

ή

- να αναγράφονται οι κωδικοί αριθμοί με τον τρόπο που προβλέπεται από την κοινοτική νομοθεσία.

**Τετραγωνίδιο 19**

1. Να συμπληρώνεται σύμφωνα με την κοινοτική νομοθεσία σχετικά με το αποδεκτό όριο ανοχής για το οικείο προϊόν.
2. Όσον αφορά τα πιστοποιητικά για τα οποία δεν προβλέπεται επιπλέον όριο ανοχής, στο τετραγωνίδιο 19 πρέπει να αναγράφεται ο αριθμός μηδέν [0].

**Τετραγωνίδιο 20**

Να συμπληρώνεται σύμφωνα με την ιδιαίτερη κοινοτική ρύθμιση για κάθε τομέα της κοινής οργάνωσης των αγορών.

Παραδείγματος χάριν: «Βόειο κρέας υψηλής ποιότητας — Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 936/97».

**III. Έντυπα σχετικά με την εξαγωγή****Τετραγωνίδιο 7**

1. Η μνεία της χώρας προορισμού ή της ομάδας των χωρών προορισμού είναι αναγκαία στις περιπτώσεις όπου επιβάλλεται από την κοινοτική νομοθεσία.
2. Όσον αφορά τα πιστοποιητικά εξαγωγής με προκαθορισμό της επιστροφής, πρέπει να αναγράφεται στο τετραγωνίδιο αυτό η ονομασία της χώρας ή ενδεχομένως της περιοχής προορισμού.

Η αναγραφή του ονόματος της χώρας ή ενδεχομένως της περιοχής προορισμού δεν σημαίνει ότι ο προορισμός αυτός είναι υποχρεωτικός.

3. Όποτε η κοινοτική νομοθεσία προβλέπει ότι ο προορισμός είναι υποχρεωτικός, διαγραμμίζεται το τετραγωνίδιο που υπάρχει πριν από τη λέξη «να» και στο προϊόν πρέπει να δοθεί ο προορισμός που αναγράφεται στο πιστοποιητικό.
4. Σε περίπτωση εφαρμογής του άρθρου 49 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1291/2000, η χώρα ή ο προορισμός αναγράφεται στο τετραγωνίδιο αυτό και το πιστοποιητικό δημιουργεί υποχρέωση εξαγωγής προς την χώρα ή τον προορισμό αυτό.
5. Στις υπόλοιπες περιπτώσεις είναι προαιρετική η μνεία της χώρας ή του προορισμού. Είναι δυνατόν όμως να είναι χρήσιμη για την εφαρμογή του άρθρου 40 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1291/2000 περί των περιπτώσεων ανωτέρας βίας.

#### Τετραγωνίδια 14, 15 και 16

1. Να συμπληρώνονται όπως και στο έντυπο εισαγωγής. Στην ιδιαίτερη περίπτωση που η κοινοτική νομοθεσία προβλέπει τη δυνατότητα να αναφέρονται πολλές διακρίσεις της συνδυασμένης ονοματολογίας, η δυνατότητα αυτή δεν απαλλάσσει από την υποχρέωση, κατά τη διεκπεραίωση των τελωνειακών εξαγωγικών διατυπώσεων, να δηλώνεται το προς εξαγωγή προϊόν σύμφωνα με μία και μόνη στήλη της ονοματολογίας που χρησιμοποιείται σε θέματα επιστροφής.
2. Για τα πιστοποιητικά με προκαθορισμό της επιστροφής, στο τετραγωνίδιο 16 πρέπει να αναγράφεται ο δωδεκαψήφιος αριθμητικός κωδικός της χρησιμοποιούμενης ονοματολογίας, εκτός αν υπάρχουν διατάξεις που ορίζουν άλλα.

Πάντως, στις περιπτώσεις κατηγοριών ή ομάδων προϊόντων του άρθρου 14 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1291/2000, στην αίτηση έκδοσης πιστοποιητικού και στο ίδιο το πιστοποιητικό δύνανται να εμφανίζονται οι κωδικοί προϊόντων που ανήκουν στην ίδια κατηγορία ή στην ίδια ομάδα προϊόντων.

#### Τετραγωνίδιο 19

1. Να συμπληρώνεται σύμφωνα με την κοινοτική νομοθεσία σχετικά με το αποδεκτό όριο ανοχής για το οικείο προϊόν.
2. Όσον αφορά τα πιστοποιητικά για τα οποία δεν προβλέπεται επιπλέον όριο ανοχής, στο τετραγωνίδιο 19 πρέπει να αναγράφεται ο αριθμός μηδέν [0].
3. Στην περίπτωση που για ένα και το ίδιο πιστοποιητικό υπάρχει επιπλέον όριο ανοχής για το δικαίωμα εξαγωγής και κανένα επιπλέον όριο ανοχής για το δικαίωμα επιστροφής, στο τετραγωνίδιο 19 αναγράφεται το επιπλέον όριο ανοχής για το δικαίωμα εξαγωγής, ενώ η πληροφορία ότι δεν υπάρχει επιπλέον όριο ανοχής για το δικαίωμα επιστροφής αναγράφεται στο τετραγωνίδιο 22.

#### Τετραγωνίδιο 20

1. Να συμπληρώνεται σύμφωνα με την ιδιαίτερη κοινοτική ρύθμιση για κάθε τομέα προϊόντων.
2. Στην περίπτωση εφαρμογής του άρθρου 49 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1291/2000, να αναγράφεται μία από τις ακόλουθες μνείες:
  - α) «Крайната дата за подаване на офертите ...»,  
«Поканата за подаване на оферти е издадена от ... (име на агенцията)»
  - β) «Fecha límite para la presentación de las ofertas ...»,  
«La licitación procede de ... (nombre del organismo)»
  - γ) «Konečný termín pro podání nabídek ...»,  
«Oznámení o nabídkovém řízení vydané ... (název orgánu)»
  - δ) «Frist for indgivelse af tilbud ...»,  
«Licitations fra ... (institutionens navn)»
  - ε) «Frist zur Angebotsabgabe ...»,  
«Ausschreibung vom ... (Bezeichnung der Stelle)»
  - στ) «Προθεσμία υποβολής των προσφορών ...»,  
«Η δημοπρασία προέρχεται από ... (όνομα του οργανισμού)»
  - ζ) «Pakkumiste esitamise tähtaeg ...»,  
«Enampakkumise kutse väljastas ... (asutuse nimi)»

- η) «Closing date for the submission of tenders ...»,  
«The invitation to tender is issued by ... (name of agency)»
- θ) «Date limite du dépôt des offres ...»,  
«L'adjudication émane de ... (nom de l'organisme)»
- ι) «Data limite per il deposito delle offerte ...»,  
«Gara indetta da ... (denominazione dell'organismo)»
- ια) «Pēdējais termiņš piedāvājumu iesniegšanai ...»,  
«Konkursu izsludina ... (organizācijas nosaukums)»
- ιβ) «Galutinė paraiškų pateikimo data ...»,  
«Konkursą skelbia ... (institucijos pavadinimas)»
- ιγ) «Ajánlattételi határidő: ...»,  
«A pályázatot a(z) ... (ügynökség neve) bonyolítja.»
- ιδ) (MT)
- ιε) «Indieningstermijn aanbiedingen eindigt op ...»,  
«Openbare inschrijving van ... (naam instanties)»
- ιστ) «Ostateczny termin składania ofert ...»,  
«Procedura przetargowa jest prowadzona przez: ... (nazwa jednostki)»
- ιζ) «Date limite para a apresentação das propostas ...»,  
«O concurso emana de ... (nome do organismo)»
- ιη) «Termenul de depunere a ofertelor ...»,  
«Invitația de participare la licitație este emisă de ... (denumirea agenției)»
- ιθ) «Konečný termín predloženia ponúk ...»,  
«Oznámenie o výberom konaní vydané ... (názov orgánu)»
- κ) «Datum oddaje ponudb ...»,  
«Javni razpis objavi ... (ime organa)»
- κα) «Sista dag för inlämnande av anbud ...»,  
«Anbudsinfördran utfärdas av ... (organets namn)»
- κβ) «Tarjousten viimeinen jättöpäivä ...»,  
«Tarjouskilpailun on julistanut ... (toimielimen nimi)».
-

## ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΚΡΑΤΗ ΜΕΛΗ

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΜΕΝΩΝ ΔΙΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΟΡΓΑΝΩΣΕΩΝ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΗΣ ΑΛΙΕΙΑΣ  
ΚΑΙ ΤΗΣ ΥΔΑΤΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ

(2007/C 85/11)

Η δημοσίευση αυτή είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 104/2000 του Συμβουλίου της 17 Δεκεμβρίου 1999 σχετικά με την κοινή οργάνωση των αγορών των προϊόντων της αλιείας και της υδατοκαλλιέργειας (ΕΕ L 17 της 21.1.2000, σ. 33) (Κατάσταση κατά την 19.4.2007)

	<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 Atzišanas 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>ESPAÑA ESP OI-002</p>	<p>AQUAPISCIS C/ General Moscardó, 3 — 5° 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:</p>	<p>27.8.2002</p>
<p>ESP OI-001</p>	<p>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:</p>	<p>26.7.2001</p>



	<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

(Γνωστοποιήσεις)

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ  
ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης**  
**(Υπόθεση COMP/M.4593 — voestalpine/ Dancke)**  
**Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία**  
**(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)**

(2007/C 85/12)

1. Στις 4 Απριλίου 2007, η Επιτροπή έλαβε γνωστοποίηση μιας προτεινόμενης συγκέντρωσης σύμφωνα με το άρθρο 4 και σε ακολουθία μιας παραπομπής δυνάμει του άρθρου 4 παράγραφος 5, του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup> με την οποία η επιχείρηση voestalpine AG («voestalpine», Αυστρία) αποκτά με την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού του Συμβουλίου έλεγχο του συνόλου των επιχειρήσεων Dancke Stanztechnik GmbH & Co.KG και Dancke Werkzeugbau GmbH & Co.KG («Dancke», Γερμανία) με αγορά μετοχών.

2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι:

— για την voestalpine: παραγωγή και πώληση προϊόντων σιδήρου και χάλυβα,

— για την Dancke: παραγωγή και πώληση μερών και εξαρτημάτων από συμπιεσμένο μέταλλο.

3. Κατά την προκαταρκτική εξέταση, η Επιτροπή διαπιστώνει ότι η γνωστοποιηθείσα συναλλαγή θα μπορούσε να εμπέσει στο πεδίο εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004. Εντούτοις, επιφυλάσσεται να λάβει τελική απόφαση επί του σημείου αυτού. Σύμφωνα με την ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με μια απλοποιημένη διαδικασία αντιμετώπισης ορισμένων συγκεντρώσεων βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου <sup>(2)</sup> σημειώνεται ότι η παρούσα υπόθεση είναι υποψήφια για να αντιμετωπιστεί βάσει της διαδικασίας που προβλέπεται στην ανακοίνωση.

4. Η Επιτροπή καλεί τους ενδιαφερόμενους τρίτους να υποβάλουν οποιεσδήποτε παρατηρήσεις για την προτεινόμενη συγκέντρωση στην Επιτροπή.

Οι παρατηρήσεις πρέπει να φθάσουν στην Επιτροπή το αργότερο εντός δέκα ημερών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, με την αναφορά COMP/M.4593 — voestalpine/ Dancke. Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή με φαξ [αριθμός (32-2) 296 43 01 ή 296 72 44] ή ταχυδρομικά στην ακόλουθη διεύθυνση:

Ευρωπαϊκή Επιτροπή  
ΓΔ Ανταγωνισμού  
Μητρώο Συγχωνεύσεων  
J-70  
B-1049 Bruxelles/Brussel

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

<sup>(2)</sup> ΕΕ C 56 της 5.3.2005, σ. 32.