

# Euroopan unionin virallinen lehti

# C 85

50. vuosikerta

Suomenkielinen laitos

## Tiedonantoja ja ilmoituksia

19. huhtikuuta 2007

<u>Ilmoitusnumero</u>	Sisältö	Sivu
	II <i>Tiedonannot</i>	
	EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN JA ELINTEN ANTAMAT TIEDONANNOT	
	<b>Komissio</b>	
2007/C 85/01	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen .....	1
2007/C 85/02	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen .....	6
2007/C 85/03	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen .....	9
2007/C 85/04	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia COMP/M.4570 — AREVA/Repower) <sup>(1)</sup> .....	12
2007/C 85/05	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia COMP/M.4589 — Delta Lloyd/Erasmus Groep) <sup>(1)</sup> .....	12
	IV <i>Tiedotteet</i>	
	EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN JA ELINTEN ANTAMAT TIEDOTTEET	
	<b>Komissio</b>	
2007/C 85/06	Euron kurssi .....	13

# FI

<u>Ilmoitusnumero</u>	Sisältö (jatkuu)	Sivu
2007/C 85/07	Kilpailunrajoituksia ja määräävää markkina-asemaa käsittelevän neuvoo-antavan komitean 381. kokouksessaan 11. lokakuuta 2004 antama lausunto asiaan COMP/C.38.238/B.2 — Raakatupakka, Espanjaan liittyvästä alustavasta päätösluonnoksesta .....	14
2007/C 85/08	Kilpailunrajoituksia ja määräävää markkina-asemaa käsittelevän neuvoo-antavan komitean 382. kokouksessaan 18. lokakuuta 2004 antama lausunto asiaan COMP/C.38.238/B.2 — Raakatupakka, Espanjaan liittyvästä alustavasta päätösluonnoksesta .....	15
2007/C 85/09	Kuulemismenettelystä vastaavan neuvonantajan loppuraportti asiassa COMP/C.38.238/B.2 — Raakatupakka-ala Espanja (laadittu kuulemismenettelystä vastaavan neuvonantajan toimivaltuuksista tietyissä kilpailuasioita koskevilla menettelyillä 23 päivänä toukokuuta 2001 tehdyn komission päätöksen 2001/462/EY, EHTY 15 artiklan mukaisesti — EYVL L 162, 19.6.2001, s. 21) .....	16
2007/C 85/10	Maataloustuotteiden tuonti-, vienti- ja ennakkovahvistustodistuksia koskeva ilmoitus (Tämä ilmoitus korvaa Euroopan yhteisöjen virallisessa lehdessä C 92, 16.4.2005, sivulla 2 julkaistun ilmoituksen) .....	17
JÄSENVALTIOIDEN ANTAMAT TIEDOTTEET		
2007/C 85/11	Luettelo kalastus- ja vesiviljelyalan hyväksytyistä toimialakohtaisista järjestöistä .....	22
V Ilmoitukset		
KILPAILUPOLITIIKAN TOIMEENPANOON LIITTYVÄT MENETTELYT		
<b>Komissio</b>		
2007/C 85/12	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia COMP/M.4593 — voestalpine/Dancke) — Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia <sup>(1)</sup> .....	24



<sup>(1)</sup> ETA:n kannalta merkityksellinen teksti

## II

*(Tiedonannot)*EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN JA ELINTEN ANTAMAT  
TIEDONANNOT

## KOMISSIO

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen**

*(2007/C 85/01)*

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 <sup>(1)</sup> 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

## YHTEENVETO

## NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

## "CEREZA DEL JERTE"

## EY N:o ES/PDO/005/0233/20.02.2002

## SAN ( X ) SMM ( )

Tässä yhteenvedossa esitetään tuote-eritelmän pääkohdat tiedotustarkoituksessa.

1. *Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:*

Nimi: 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

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

Puhelin: (34-91) 347 53 94

Faksi: (34-91) 347 54 10

Sähköposti: sgcaproagro@mapya.es

2. *Ryhmittymä:*

Nimi: Sociedad Cooperativa Limitada Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte

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

Puhelin: (34-927) 47 10 70

Faksi: (34-927) 47 10 74

Sähköposti: —

Kokoonpano: Tuottaja/jalostaja ( X ) Muu ( )

(<sup>1</sup>) EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

## 3. Tuotelaji:

Luokka 1.6: hedelmät

## 4. Eritelmä:

(yhteenveto asetuksen (EY) N:o 510/2006 4 artiklan 2 kohdan mukaisista vaatimuksista)

## 4.1. Nimi: "Cereza del Jerte"

4.2. Kuvaus: Suojattu alkuperänimitys "Cereza del Jerte" kattaa yksinomaan tuoreina nautittaviksi tarkoitettut *Prunus avium* L. -lajin jälkiruokakirsikat, jotka kuuluvat paikallisiin lajikkeisiin "Navalinda", "Ambrunés", "Pico Limón Negro", "Pico Negro" ja "Pico Colorado".

Suojatulla alkuperänimityksellä suojatut kirsikkalajikkeet jaetaan seuraaviin ryhmiin:

— Sydänkirsikat: lajikkeet "Ambrunés", "Pico Negro", "Pico Colorado" ja "Pico Limón Negro". Suurin osa tuotantoa kuuluu tähän sydänkirsikoiden ryhmään ja näiden kirsikoiden erityispiirteenä on se, että ne irtoavat poimimishetkellä itsestään siemenvarresta.

— Siemenvarrellinen: "Navalinda"

Tuotteen ominaispiirteisiin kuuluu ulkokuoren punertava väri, suurimmalla osalla viinin- tai purppuranpunainen. Hedelmäliha on kiinteä ja rouskahtava. Sen väri vaihtelee lajikkeen mukaan punaisesta hedelmälihasta ja punaisesta mehusta kellertävään tai kermanväriseen hedelmälihaan ja värittömään mehuun. Hedelmän muoto vaihtelee ja voi olla munuaisen muotoinen, litteähkö, pyöreä tai pitkulainen. Hedelmäkiven koko ja muoto vaihtelevat lajikkeen mukaan keskikokoisesta suureen ja hyvin suureen ja pallonmuotoisesta pitkulaiseen.

Jäljempänä esitettävästä taulukosta selviää tiivistettynä kunkin suojatun lajikkeen osalta tärkeimmät sokeripitoisuutta (määrät brix-asteina), hedelmän muotoa, vähimmäiskokoa ja happamuutta (mitat milliekvivalentteina/100 ml omenahappoa) koskevat vaatimukset:

Taulukko nro 1:

**suojatulla alkuperäisnimityksellä suojattujen kirsikoiden sokeripitoisuus, muoto, vähimmäiskoko ja happamuus lajikkeittain.**

Lajike	Sokeripitoisuus (brix-asteina)			Muoto	Vähimmäiskoko (*)	Happamuus (meq/100ml)		
	Vähimmäismäärä	Enimmäismäärä	Keskimäärä			Vähimmäismäärä	Enimmäismäärä	Keskimäärä
Navalinda	12	16	14	Litteähkö	21 mm	9,55	10,45	10,00
Ambrunes	18	21	20	Litteähkö	21mm	7,46	16,42	11,94
Pico colorado	17	23	21	Pitkulainen	21mm	7,46	16,42	11,94
Pico negro	17	24	19	Pitkulainen	21mm	7,46	16,42	11,94
Pico limón negro	17	24	20	Pitkulainen	21mm	7,46	16,42	11,94

(\*) Nämä vähimmäiskoot vaaditaan, jotta kirsikat voidaan luokitella suojatulla alkuperänimityksellä "Cereza del Jerte" suojatuiksi. Näin ollen kirsikoita, joiden halkaisija on pienempi kuin 21 mm, ei voida pitää kaupan suojatulla alkuperäisnimikkeellä.

Alkuperäisnimikkeellä "Cereza del Jerte" suojatut kirsikat voivat kuulua ainoastaan kauppaluokkaan "extra", sellaisena kuin se on määritelty kirsikoiden kaupan pitämistä koskevissa säännöissä, jotka on hyväksytty 6. helmikuuta 2004 annetussa komission asetuksessa (EY) N:o 214/2004.

- 4.3. Maantieteellinen alue: Tuotantoalue sijaitsee Jerten, Ambrozin ja La Veran laaksoissa Caceresin maakunnan pohjoispuolella Extremaduran itsehallintoyhteisössä.

Laadun, vuoristossa sijaitsevien viljelmien ja tuotantomuodon välinen tiivis yhteys sulkee pois viljelyyn merkityistä alueista sellaiset maat ja tilat, jotka eivät sijaitse vuoriston maatalousalueella. Korkeusvaatimukset ovat seuraavat:

- Jerten laakso: hyväksytyyn alueeseen kuuluvat kaikki maatilat kaikissa kunnissa, sijaitivatpa ne millä korkeudella tahansa.
- La Veran kylä: hyväksytyltä alueelta suljetaan pois maatilat, jotka eivät sijaitse vähintään 500 metrin korkeudella.
- Ambrozin laakso: hyväksytyltä alueelta suljetaan pois maatilat, jotka eivät sijaitse vähintään 600 metrin korkeudella.

Tuotantoalue on sama kuin pakkaus- ja käsittelyalue.

- 4.4. Alkuperätodisteet: Suojatun tuotteen laatu ja alkuperä varmistetaan laatukäsikirjan ja menettelykäsikirjan mukaisesti sääntelyneuvoston tekemin asianmukaisin tarkastuksin ja analyysin viljelmillä, varastoissa ja lähettämöissä, jotka on kirjattu suojatun alkuperäisnimityksen eri rekistereihin.

Kun kaikki edellä mainitut tarkastukset on tehty, sääntelyneuvoston laaduntarkkailulautakunta, johon kuuluvat kaikkien asianomaisten edustajat, arvioi tarkastusten tulokset tehdäkseen puolueettoman ja objektiivisen päätöksen. Jos laaduntarkkailulautakunta päättää myöntää todistuksen, sääntelyneuvosto luovuttaa rekisteröidylle tuottajalle asianmukaisen todistuksen.

Suojatulla alkuperänimityksellä "Cereza del Jerte" suojatut kirsikat on pakattava rajoitetulla maantieteellisellä alueella hakijaryhmän päätöksen mukaisesti. Näin on toimittava, jotta tuotteen laatu voidaan säilyttää ja varmistaa sen jäljitettävyyttä ja valvonta koko todistuksen myöntämiseen liittyvän prosessin ajan alusta loppuun asti.

Prosessi päättyy, kun todistuksella varustetun tuotteen pakkaukseen on kiinnitetty numeroitu vastaetiketti, jolla taataan tuotteen alkuperä ja laatu. Vastaetiketin luovuttaa sääntelyneuvosto, jonka toimivalta on määritelty sen työjärjestyksessä seuraavasti:

- alueiden osalta tuotantoaluekohtaisesti
- tuotteiden osalta koskemaan alkuperänimityksellä "Cereza del Jerte" suojattuja tuotteita niiden kaikissa tuotanto-, varastointi-, pakkaus-, kuljetus- ja kaupanpitovaiheissa.
- henkilöiden osalta koskemaan eri rekistereihin kirjattuja henkilöitä.

Näin ollen pakkaus on tehtävä eritelmän kohdassa C määritellyllä maantieteellisellä alueella, jotta voidaan varmistaa sen jäljitettävyyttä ja taata valvontaelinten suorittama valvonta kaikissa vaiheissa ja säilyttää suojatun tuotteen laatu. Edellä mainittu on tarpeen, sillä kyseessä on vaikeapääsyinen vuoristoalue ja kirsikoiden kuljetus tapahtuu hankalissa ympäristöoloissa, joita pahentaa vielä kuljetuksen pitkä kesto. Nämä tekijät voisivat epäilemättä vaikuttaa hedelmän ominaispiirteisiin ja tuote voisi muuttaa alkuperänimityksessä määriteltyä muotoaan.

Tuote saatetaan markkinoille varustettuna sääntelyneuvoston numeroimalla etiketillä tai vastaetiketillä, joilla taataan sen alkuperä.

- 4.5. Tuotantomenetelmä: Kirsikkaa viljellään rinteillä sijaitsevilla pienillä pengerryillä tiloilla. Viljelyalat ovat keskikooltaan 1,6 ha ja palstoja on keskimäärin 4,5 tilaa kohti.

Tästä rakenteesta johtuu, että suurin osa tärkeimmistä töistä tehdään tiloilla käsin perhetyönä, erityisesti hedelmien poiminta, joka on vaikeimpia töitä ja vaatii taitoa.

Viljelmän koko määräytyy pengerten kapeuden perusteella eikä penkereellä suurimmalta osin voi olla kuin yksi rivi kirsikkapuita, suunnilleen 125 kappaletta/ha, mikä merkitsee voimakasta laajaperäistämistä. Puut voivat olla korkean ja matalan putkilon muotoisia, pyramidin muotoisia ja rönsyileviä.

Maanmuokkaus tehdään tavallisesti kolme kertaa vuodessa ja edelleen suurimmalta osin vetoeläimiä käyttäen. Lannoitus perustuu myös edelleen eläinlantaan ja rikkaruohojen hautaamiseen. Karsiminen on yleensä kevyttä ja rajoittuu harvennukseen ja latvontaan.

Viljelytekniikassa noudatetaan ikivanhoja perinteitä. Hedelmät poimitaan, niitä käsitellään, ne pakataan ja kuljetetaan erittäin huolellisesti ja kaikki tarvittavat tarkastukset tehdään, jotta tuote säilyttäisi ominaispiirteensä.

- 4.6. Yhteys maantieteelliseen alkuperään: Nimillä "Jerte" ja "Valle del Jerte" on kiinteä yhteys kirsikoihin ja useat kuluttajat Espanjassa liittävät lähes automaattisesti kirsikan tuotantopaikkaan tai päinvastoin. Alue tunnetaan erittäin hyvin erinomaisista kirsikoistaan, erityisesti sydänkirsikkalajikkeista.

Arvellaan, että arabit toivat kirsikkapuut Espanjaan ja että kun maa oli vallattu takaisin, uudet asukkaat havaitsivat puiden sopeutuneen maaperään. Luotettavat todisteet niiden olemassaolosta saadaan kuitenkin vasta 1300-luvulta.

Kuninkaan lähettiläiden seurue pysähtyi ja yöpyi alueen yhdessä kylässä 2. kesäkuuta 1352. Arvoisat herrat nauttivat aterioillaan taimenta ja kirsikoita, mikä osoittaa, että jo tuolloin kirsikka oli arvostettu tuote, jonka laatu oli riittävän korkea tarjottavaksi arvokkaille matkustavaisille.

Myöhemmin vuosisatoina viljelyä jatkettiin ja lisättiin. Kuuluisa espanjalainen lääkäri Luis de Toro viittasi 1500-luvulla Jerten kirsikoihin ja ilmaisi arvostavansa niiden kokoa, väriä ja makua.

Kirsikat alkoivat saada mainetta 1700-luvulla todellisena taloudellisena mahdollisuutena sen jälkeen, kun kasvitauti oli tuhonnut kastanjaviljelmät. 1700-luvun lopulla ja koko 1800-luvun ajan kirsikkaviljelmät valtasivat alaa Jerten laaksossa ja lähilaaksoissa.

1800-luvun alkukymmenillä historioitsijat vakuuttivat jo, että parasta kyseisellä alueella olivat "... kirsikat, joita hovissa arvostetaan suuresti.." 1800-luvulla kirsikkapuita oli jo kaikissa kylissä, niin että vuosisadan alkupuolella alue tunnettiin hyvin "maukkaista kirsikoistaan".

Viisi suojattuun alkuperänimitykseen kuuluvaa lajiketta ovat alkuperäisiä ja peräisin Jerten laaksosta tai lähilaaksoista Ambrozista ja La Verasta. Ne ovat käytännössä yksinomaan kyseiseltä tuotantoalueelta, sillä pyrkimykset istuttaa kirsikkapuita muualle eivät juuri ole menestyneet.

Monet kirjoittajat ovat korostaneet, että siemenvarrettomat lajikkeet Jerten laaksossa on saatu aikaan pitkäaikaisella sopeuttamisprosessilla ja valitsemalla puolijohdannaisia *Prunus avium* L.-lajin eri suvuista. Kyseinen laji on ollut näissä laaksoissa jo muinaisista ajoista alkaen alkuperäisenä luonnonlajina.

Jerten asukkaiden laadunparannus- ja jalostustöiden lisäksi oman panoksensa ovat antaneet ympäristötekijät, kuten esim. korkea kosteuspitoisuus jopa kesäkuukausina, laakson lempeät tuulet, sijainti, aurinгонvalon vuosittainen määrä, korkeus, mikroilmastollinen vaihtelevuus ja maaperän happamuus.

Omistusrakenne ja vaikean pinnanmuodostuksen aiheuttamat olot ovat tuottaneet puutarhamaiseman, jonka muodostavat pienet, joskus jopa pikkiriikkiset kivimuurein tuetut penkereet. Tällaisessa ympäristössä ei voi juuri käyttää työkoneita.

Näin ollen tuotteen ominaispiirteet on saatu aikaan käyttämällä erityistä kasviainestoa, joka on mukautettu ja sopeutettu Jerten laaksolle ja sen lähilaaksoille ominaisiin ympäristöoloihin. Niihin on vaikuttanut kuitenkin myös erityinen tuotantojärjestelmä, jossa kirsikkaviljelmillä käytetään perinteisiä viljelytapoja, joita tukee pientilojen olemassaolo ja perhepiiriin rajoittuvat työt. Maatilat sijaitsevat yleensä pengerialstoilla jyrkillä rinteillä, jotka vaikeuttavat koneiden käyttöä ja joiden vuoksi alhainen tuotto on korvattava korkealla laadulla.

## 4.7. Valvontaelin:

Nimi: Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Cereza del Jerte"

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

Puhelin: (34-927) 47 11 01

Faksi: (34-927) 47 11 03

Sähköposti: picota@cerzadeljerte.org

Suojatun alkuperänimityksen "Cereza del Jerte" valvontaelin täyttää ISO 45011 -standardin vaatimukset.

## 4.8. Merkintä: Pakkauksissa on oltava selvästi näkyvillä suojattu alkuperänimitys "Cereza del Jerte".

---

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen**

(2007/C 85/02)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 (1) 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTEENVETO

**NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006**

**”KARLOVARSKÉ OPLATKY”**

**EY nro: CZ/PGI/005/0381/20.10.2004**

**SAN ( ) SMM ( X )**

Tässä yhteenvedossa esitetään tuote-eritelmän pääkohdat tiedotustarkoituksessa.

1. *Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:*

Nimi: Úřad průmyslového vlastnictví  
Osoite: Antonína Čermáka 2a  
CZ-160 68 Praha 6  
Puhelin: (420) 220 38 31 11  
Faksi: (420) 224 32 47 18  
Sähköposti: posta@upv.cz

2. *Ryhmittymä:*

Nimi: Sdružení výrobců Karlovarských oplatek  
Osoite: Slepá 517/1  
CZ-360 05 Karlovy Vary  
Puhelin: (420) 353 56 30 06  
Faksi: (420) 353 56 30 06  
Sähköposti: obchod@karlovarskapekarna.cz  
Kokoonpano: Tuottaja/Jalostaja (X) Muu ( )

3. *Tuotelaji:*

Luokka 2.4: Leipomo-, konditoria-, makeis- ja keksituotteet — vohvelit

2. *Eritelmä:*

(yhteenvedo asetuksen (EY) N:o 510/2006 4 artiklan 2 kohdan mukaisista vaatimuksista)

4.1. Nimi: ”Karlovarské oplatky”

(1) EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.



- 4.2. Kuvaus: "Karlovarské oplatky" -tuote (Karlovy Varyn vohvelit) valmistetaan perinteisen reseptin mukaisesti pyöreinä, litteinä vohveleina, joiden läpimitta on noin 19 cm. Vohveli koostuu kahdesta ohuesta levystä, joiden reunassa kiertää tuotteelle tunnusomainen lehvää esittävä 30 mm:n levyinen kohokuvio. Sen alla on vähintään 20 mm:n levyinen ympyrän muodossa oleva teksti "Karlovarské oplatky". Keskellä levyä on Karlovy Varyn kylpyläkaupungin symbolina joko kivennäisvesilähde tai gemssi, joka liittyy legendan mukaan Karlovy Varyn kaupungin perustamiseen. Vohvelit valmistetaan raaka-aineista, joissa Karlovy Varyn kivennäisvedellä on merkittävä osuus tuotteen maun ja kosteuspitoisuuden kannalta. Levyt kypsennetään yhdessä sokeri-pähkinäsekoituksen kanssa. Sekoituksessa voidaan vaihtoehtoisesti käyttää myös mantelia, kaakaota, vaniljaa tai kanelia. Vohvelit ovat lohkeavia, keveitä, ohuita ja muodoltaan pyöreitä, ja niiden pinnalla on kohokuvio. Niiden tuoksu ja maku ovat tunnusomaisia.

"Karlovarské oplatky" -vohveleiden perusraaka-aineet ovat vehnäjauho, Karlovy Varyn kivennäisvesi, kasvisrasva, sokeri, maito, munaseos, tärkkelys, leivinjauhe, voi ja lisäksi (maun mukaan) joko pähkinä, manteli, kaakaojauhe, vanilja ja kaneli.

Käytetyllä Karlovy Varyn kivennäisvedellä on maantieteellisesti rajatulle alueelle tyypillisiä erityisominaisuuksia, jotka antavat leimansa "Karlovarské oplatky" -tuotteen erityislaadulle, erityisesti lohkeavuudella sekä tuoksulle ja maulle. Karlovy Varyn kivennäisvesi on vetykarbonaatti-, sulfaatti- ja kloridipitoinen luonnollinen kivennäisvesi, joka nousee pintaan siirroksen kohdalta noin 800 metrin syvyydestä. Vedellä on 73 °C:n lämpötila ja seuraava koostumus: litium, natrium, kalium, rubidium, cesium, kupari, beryllium, magnesium, kalsium, strontium, sinkki, kadmium, alumiini, tina, lyijy, arseeni, antimoni, seleeni, mangaani, rauta, koboltti, nikkeli, fluoridit, kloridit, bromidit, sulfaatit, bikarbonaatit, karbonaatit ja piihapot. Kyseistä vettä on käytetty Karlovy Varyssa — Tšekin tärkeimmässä kylpyläkaupungissa — jo vuosisatojen ajan kroonisten mahahaavojen, sappiteiden toimintahäiriöiden (mukaan luetuna sappirakon poisto), haiman ja maksan kroonisten häiriöiden, munuaiskivien ja kihdin hoitoon. Karlovy Varyn vohvelit ovat helposti sulavia ja niiden kaloriarvo on pieni, mikä johtuu niiden koostuksesta ja erityisesti Karlovy Varyn kivennäisveden käytöstä.

"Karlovarské oplatky" -tuote valmistetaan kappaleittain. Ne pakataan 5 kappaleen (125 g), 6 kappaleen (150 g) ja 8 kappaleen (200 g) pakkauksiin.

- 4.3. Maantieteellinen alue: Karlovy Varyn kaupungin maarekisterialue.
- 4.4. Alkuperätodisteet: Tuotanto täyttää voimassa olevan elintarvikelainsäädännön vaatimukset, ja valmistusprosessin aikana sovelletaan HACCP-valvontajärjestelmää. Valmistajat pitävät kirjaa raaka-aineiden toimittajista ja valmiiden tuotteiden vastaanottajista. Jokainen tuote sisältää tiedot valmistajasta. Eritelmän mukaisuutta valvoo paikallinen valtion viranomainen eli valtion maatalous- ja elintarviketurvaston (Státní zemědělská a potravinářská inspekce) Plzeňin aluevirasto.
- 4.5. Valmistusmenetelmä: "Karlovarské oplatky" -vohveli koostuu kahdesta ohuesta pyöreästä levystä, joiden läpimitta on n. 19 cm ja joissa on tunnusomainen kohokuvio. Taikina valmistetaan sekoittamalla edellä mainitut aineet (ks. kohta 4.2) tuoreen Karlovy Varyn kivennäisveden kanssa. Kasvisrasva on ensin sulatettava juoksevaksi. Hyvin sekoitetun juoksevan, väriltään kellertävän taikinan — joka ei nouse, koska siinä ei (muista sokerileipomotuotteista poiketen) käytetä kohotusainetta — annetaan seistä 20–26 °C:n lämpötilassa n. 60 minuuttia, minkä jälkeen se kaadetaan vohveliraudan säiliöön. Juokseva taikina kaadetaan erityisen pyörivän vohveliraudan (jollaista käytetään yleisesti vohveleiden valmistukseen) säiliöihin, ja levyt paistetaan 220 °C:ssa, jolloin perinteisellä valmistusmenetelmällä levyn paksuudeksi tulee enintään 2 mm. Näin paistettuja levyjä pidetään vähintään 48 tunnin ajan kostutuksessa, johon käytetään jälleen Karlovy Varyn kivennäisvettä. Levyjä kostutettaessa ne on sijoitettava ja tuettava erityisellä tavalla, jotta ne kostuisivat oikein eivätkä vääristyisi. Kostutuksen aikana lämpötilan on oltava 40 °C ja kosteuden 90 %. Valmistusprosessin päätteeksi levyt paistetaan yhteen erityisissä pyörivissä vohveliraidoissa (joita käytetään yleisesti tähän tarkoitukseen ja jotka eroavat itse levyjen paistamiseen käytetyistä vohveliraidoista, sillä ne eivät jätä kohokuviota). Levyt paistetaan 180 °C:ssa kaksi levyä kerrallaan yhdessä sokeri-pähkinäseoksen (tai muunmakuisen seoksen) kanssa. Seos valmistetaan murskaamalla ja sekoittamalla yksittäiset ainekset hienoksi seokseksi, joka lisätään sitten käsin tasaiseksi enintään 1 mm:n paksuiseksi kerrokseksi toisen levyn alapinnalle. Toinen levy sijoitetaan toiselle puolelle, ja levyt paistetaan sitten yhteen. Laadun ja erityisominaisuuksien säilyttämiseksi ainakin taikinan valmistuksen, paistamisen sekä vohvelilevyjen kostuttamisen ja paistamisen on tapahduttava maantieteellisesti rajatulla alueella.

- 4.6. Yhteys maantieteelliseen alueeseen: "Karlovarské oplatky" -tuotteen erityisominaisuudet johtuvat perinteisestä reseptistä sekä siitä, että tuotteen valmistuksessa käytetään ominaisuuksiltaan erityistä Karlovy Varyn kivennäisvettä, jota saadaan maantieteellisen rajatun alueen lähteistä.

Ensimmäiset historialliset maininnat "Karlovarské oplatky" -tuotteen valmistuksesta maantieteellisesti rajatulla alueella ovat peräisin 1700-luvun puolivälistä. Tuotteesta todistavat vanhin säilynyt pihtimäinen vohvelirauta, joka on nyt Karlovy Varyn museossa, sekä kirjallinen merkintä vuodelta 1788 teoksessa Karlsbad, Beschrieben zur Bequemlichkeit der hohen Gäste. "Karlovarské oplatky" -tuotetta valmistettiin ensin kotitalouksissa. Ensimmäinen tunnettu vohvelileipomo oli U zlatého štítu -hotellin keittiön yhteydessä toiminut pikkuleipomo, jota piti vuoden 1810 tienoilla kreivi Josef von Bolzan puoliso Anna Grasmucková. "Karlovarské oplatky" -vohveleiden kysyntä katettiin kuitenkin 1800-luvun puoliväliin saakka lähes yksinomaan kotitaloustuotannolla.

"Karlovarské oplatky" -tuotteen valmistukseen erikoistuneita leipomoita alkoi ilmaantua vasta 1800-luvun toisella puoliskolla. Vuonna 1867 perustettiin todennäköisesti maineikkain näistä leipomoista — Bayer, joka toimitti tuotteitaan Saksan keisarille Wilhelm I:lle ja voitti niille useita palkintoja kansainvälisissä näyttelyissä. Vuonna 1904 "Karlovarské oplatky" -tuotetta valmisti ammattimaisesti jo 22 leipomoa maantieteellisesti rajatulla alueella. Tuohon aikaan ne valmistivat yhteensä n. 4 miljoonaa tuotetta vuodessa.

"Karlovarské oplatky" -tuotteen valmistus ja kauppa kasvoivat aina toisen maailmansodan kynnykselle vuoteen 1939, jolloin tuotetta valmisti yhteensä 26 erikoistunutta valmistajaa maantieteellisesti rajatulla alueella eli Karlovy Varyn kaupungin alueella. Toisen maailmansodan jälkeen tuotanto jatkui noin puolessa näistä yrityksistä nk. valtiollisen ylläpitäjän johdolla. Kansallistamisen jälkeen vuonna 1948 "Karlovarské oplatky" -tuotetta valmisti vuoteen 1989 asti valtionyhtiö Orion Karlovy Varyn tehtaassa.

Markkinatalouteen paluun jälkeen "Karlovarské oplatky" -tuotteen valmistajien yhdistyksen jäsenet palasivat "Karlovarské oplatky" -vohveleiden perinteiseen valmistukseen maantieteellisesti rajatulla alueella.

"Karlovarské oplatky" -tuotteen valmistus periytyy Karlovy Varyssa yli kahden vuosisadan takaa. Paikallisten valmistajien määrätietoisesta ja kärsivällisestä työn ansiosta tästä suositusta leipomotuotteesta on tullut Karlovy Varyn kaupungin perinteinen erikoistuote.

"Karlovarské oplatky" -vohveleista tuli tunnettuja ja maineikkaita 1800- ja 1900-lukujen kuluessa. Niille myönnettiin kultamitali vuoden 1900 Pariisin maailmannäyttelyssä. Lähimenneisyydessä ne olivat tyypillisenä tšekkiläisenä tuotteena eräs myydyimmistä tuotteista Tšekin paviljongissa EXPO 2000 -maailmannäyttelyssä Hannoverissa, kuten Tšekin paviljonkia edustanut pääkomissaari vahvisti.

"Karlovarské oplatky" -alkuperäisnimitys rekisteröitiin 1.2.1974 Tšekin alkuperäisnimitysten rekisteriin numerolla 72.

- 4.7. Valvontaelin:

Nimi: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň

Osoite: Jiráskovo náměstí 8  
CZ-308 58 Plzeň 8

Puhelin: (420) 377 43 34 11

Faksi: (420) 377 45 52 29

Sähköposti: plzen@szpi.gov.cz

- 4.8. Merkinnät: "Karlovarské oplatky"

Tuotteen nimen on oltava hallitsevassa asemassa tuotteen etupuolella tai pakkauksessa.

---

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta  
annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu hakemuksen  
julkaiseminen**

(2007/C 85/03)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 7 artiklassa tarkoitetulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTEENVETO

**NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006**

**”PECORINO DI FILIANO”**

**EY:n nro: IT/PDO/005/0279/25.02.2003**

**SAN ( X ) SMM ( )**

Tässä yhteenvedossa esitetään tuote-eritelmän pääkohdat tiedotustarkoituksessa.

1. *Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:*

Nimi: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali  
Osoite: Via XX Settembre, 20  
I-00187 Roma  
Puhelin: (39) 06 481 99 68  
Faksi: (39) 06 42 01 31 26  
Sähköposti: qtc3@politicheagricole.it

2. *Ryhmittymä:*

Nimi: Consorzio per la tutela del Pecorino di Filiano  
Osoite: Via Giovanni XXIII  
I-85020 Filiano (Potenza)  
Puhelin: (39) 0971 83 60 10  
Faksi: (39) 0971 83 60 09  
Sähköposti: —  
Kokoonpano: Tuottaja/jalostaja ( X ) muu ( )

3. *Tuotelaji:*

Luokka 1.3 — Juustot

2. *Eritelmä:*

(yhteenvedon asetuksen (EY) N:o 510/2006 4 artiklan 2 kohdan mukaisista vaatimuksista)

4.1. Nimi: ”Pecorino di Filiano”

4.2. Kuvaus: Pecorino di Filiano on yhdestä tai kahdesta lypsystä saadusta kuorimattomasta, 4.3 kohdassa tarkoitetun alueen tiloilla kasvatetun lampaan raakamaidosta valmistettu kova juusto.

Osittain keitetystä juustomassasta valmistettu juusto on lieriön muotoinen, sileäpintainen, ja sen pohja on tasainen tai hieman kupera. Juuston kuoressa on näkyvissä korimuotin jättämää kuviointia. Kuori on väriltään kullankeltainen tai pidempään kypsytetyissä juustoissa tummanruskea, ja sen pintaan on hierottu neitsytoliiviöljyä ja viinietikkaa.

Juustomassan väri vaihtelee valkoisesta pidempään kypsytettyjen juustojen oljenkeltaiseen, massa on koostumukseltaan kiinteää ja siinä esiintyy epätasaisesti jakaantuneita pieniä reikiä.

Alkuperäinen mieto ja pehmeä maku muuttuu vähitellen kirpeämmäksi kypsytysajan pidentessä.

Kuiva-aineen rasvapitoisuuden on oltava vähintään 30 %.

Paino on 2,5–5 kg, halkaisija 15–30 cm ja korkeus 8–18 cm.

Tuote saatetaan kulutukseen vähintään 180 päivää kestäneen kypsytyksen jälkeen.

- 4.3. Maantieteellinen alue: Maidon tuotanto, jalostus ja juuston kypsytykset tapahtuvat tuotantoeritel-  
mässä rajatulla alueella, joka muodostuu kolmestakymmenestä Potenza provinssin kunnasta Basili-  
catan alueella. Alue sijaitsee Monte Vulturen ja Montagna grande di Muro Lucanon välisillä Apenniinien  
rinteillä, ja sille ovat ominaisia tuliperäinen maa ja runsaasti luonnonyrttejä sisältävät laitumet.
- 4.4. Alkuperätodisteet: Alueella on aina tuotettu pecorino-juustoa, ja siellä kasvatettiin lampaita jo  
roomalaisvalloittajien saapuessa. Lampaankasvatus oli keskittynyt erityisesti Via Appian lähistölle, ja sen  
ympäristössä oli tiheä verkko reittejä (tratturi), joita pitkin paimenet siirtyivät laitumilta toisille vuode-  
najan mukaan.

Myöhemmin aikoina pecorino-juuston valmistuksella oli huomattava taloudellinen merkitys Napolin  
kuningaskunnalle, jonka pääkaupunki oli luonnollisesti tuotteen merkittävin markkina-alue.

Dorian suku sai vuonna 1530 keisari Kaarle V:ltä läänityksenä Monte Vulture -vuorta ympäröivän  
alueen, joka vastaa suurelta osin Pecorino di Filiano -juuston rajattua tuotantoaluetta. He loivat tuotan-  
torakenteet ja -tilat maidon ja villan jalostusta varten. Sukuarkistoista käy ilmi, että vuodesta 1952  
alkaen hallinnollisesti autonomisen, Aviglianon kuntaan kuuluvan Filianon lammaspopulaatio käsitti  
jopa 10 000 eläintä, jotka kesäisin siirtyivät laiduntamaan Ofanton jokitasangolta Vitalban laakson  
yläpuolisille rinteille.

Lampaiden ravinto perustuu alueen erinomaisiin laidunmaihin, joilla kasvaa erityisesti raiheinää, apilaa,  
nurmikkaa, nataa, villikauraa, esparsettia, timjamaa ja luonnonvaraista fenkolia, sekä raikkaaseen, Monte  
Vulturen tuliperäisen maan ansiosta runsaasti mineraalisuoloja sisältävään veteen. Juustoloihin hyväksy-  
tään ainoastaan eritelmän edellytykset täyttävää maitoa.

Tuotantoeritelmissä vahvistettujen tarkkojen sääntöjen mukaisesti maidon saostukseen käytetään  
vuohen tai lampaan mahasta saatavaa juoksutetta.

Kypsytykset — ja pienissä juustoloissa usein koko valmistusprosessi — tapahtuu luonnollisissa tuffiluolissa  
tai muissa maanalaisissa tiloissa, mikä takaa tuotteen tuoreuden ja arvostetut aistinvaraiset ominai-  
suudet.

Alkuperä voidaan todeta myös valmistuksen jälkeen erityisvelvoitteilla, joita maidontuottajien ja juuston  
valmistuksesta, kypsytyksestä ja paloitlemisesta vastaavien on noudatettava. Näin tuotteen jäljitettä-  
vyys voidaan varmistaa kaikissa vaiheissa asiakirjojen ja hyväksytyyn valvontaelimen tekemien tarkas-  
tusten avulla.

- 4.5. Tuotantomenetelmä: Juuston valmistukseen käytetään seuraavista lammasroduista ja niiden ristey-  
tyksistä saatua maitoa: Gentile di Puglia, Gentile di Lucania, Leccese, Comisana ja Sarda.

Asianmukaisesti suodatettu raakamaito kuumennetaan perinteisellä tavalla altaissa enintään 40 celsius-  
asteen lämpötilaan. Kun juustomassan lämpötila on 36–40 °C, lisätään eritelmän ohjeiden mukaisesti  
saatua luonnollista juoksutetta.

Juustomassa hienonnetaan riisinjyvän kokoisiksi muruiksi käyttäen erityisesti tähän tarkoitukseen  
muotoiltua puukauhua.

Juustomassan annetaan levätä muutaman minuutin ajan herassa, minkä jälkeen se erotetaan ja asetetaan  
kaislasta tai muusta vastaavasta elintarvikekäyttöön soveltuvasta materiaalista valmistettuun muottiin.

Heran poistamiseksi juustomassaa puristetaan kevyesti käsin. Sen jälkeen muotti upotetaan 15 minuuti-  
ksi enintään 90 celsiusasteeseen kuumennettuun heraliuokseen.

Suolaus tapahtuu joko hieromalla suolaa juuston pintaan tai upottamalla se suolaveteen.

Juustoa kypsytetään perinteisesti vähintään 180 vuorokautta tuffiluolassa tai muussa vastaavassa maan-  
alaisessa tilassa, jonka lämpötila on tasaisesti 12–14 °C ja suhteellinen kosteus 70–85 %. Juuston  
pintaan voidaan kahdenkymmenennen kypsytyspäivän jälkeen hieroa neitsytoliiviöljyä ja viiniet-  
ikkaa.

Pecorino di Filiano -juustoa valmistetaan ympäri vuoden.

- 4.6. Yhteys maantieteelliseen alkuperään: Juusto on saanut nimensä Basilican alueella (entisessä Lucaniassa) sijaitsevaan Potenzaan provinssiin kuuluvan Filianon kunnan mukaan.

Tuotannon huippu ajoittuu kevääseen ja alkukesään, jolloin lampaat saavat ravintonsa vuoriston erinomaisilta kevtälaitumilta. Lisäksi karitsojen kypsyntä kasvaa pääsiäisaikana, ja poikimiset ajoitetaan usein kevääseen. Näin lampaat tuottavat enemmän maitoa juuri silloin, kun niillä on käytettävissään mahdollisimman paljon luonnollista laidunravintoa, joka koostuu erityisesti raiheinästä, apilasta, nurmikasta, natasta, koiranheinästä, virnasta, villikaurasta, esparsetista ja rohtokasveista, kuten timjamista, malvasta ja luonnonvaraisesta fenkolista.

Jalostus tapahtuu yleensä pienissä perhejuustoloissa, joissa juustomassa käsitellään tuotantoeritelmässä kuvattujen perinteisten menetelmien mukaisesti ja joiden toiminnan sääntöjenmukaisuutta valvotaan. Valmistusmenetelmä kunnioittaa raaka-aineen ominaisuuksia, jolloin voidaan varmistaa tuotteen ihanteelliset aistinvaraiset ominaisuudet. Erityisesti on mainittava raakamaidon käyttö, maidon jalostuksen aloittaminen viimeistään 24 tunnin kuluttua ensimmäisestä lypsystä ja juustomassan perinteinen valmistustapa saostamalla maito.

Toinen tekijä, joka osoittaa tuotteen yhteyden maantieteelliseen alkuperään on juustojen kypsytyksen luonnollisissa tuffiluolissa tai niiden puuttuessa muissa tiloissa, joissa on vastaavat lämpötila- ja kosteusolosuhteet. Pecorino di Filiano -juuston valmistukseen osallistuvat lampaankasvattajat ja jalostajat käyttävät näitä erityisiä tiloja, jotka takaavat tuotteelle sille ominaisen raikkaan tuoreuden ja sen tunnustetut aistinvaraiset ominaisuudet.

Tuotteen viime vuosisadalta periytyvästä maineesta kertoo myös jo kolmenkymmenen vuoden ajan keskeytyksittä järjestetyn Pecorino di Filiano -juhlan suosio. Tapahtumaan osallistuu joka vuosi runsaasti tuottajia, asiantuntijoita ja kuluttajia.

#### 4.7. Valvontaelin:

Nimi: AGROQUALITA  
Osoite: Via Montebello, 8  
I-00185 Roma  
Puhelin: (39) 06 47 82 24 63  
Faksi: —  
Sähköposti: agroqualita@agroqualita.it

- 4.8. Merkinnät: Myyntiin saatettaessa Pecorino di Filiano on varustettava soikealla tunnuksella, jonka keskellä on F-kirjain ja tähti sekä teksti "PECORINO di FILIANO" ja maininta "denominazione di origine protetta" tai sen lyhenne "D.O.P."

Tuote voidaan saattaa kulutukseen myös puolikkaina tai neljänneksinä.



***Denominazione di Origine Protetta***

---

**Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen****(Asia COMP/M.4570 — AREVA/Repower)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2007/C 85/04)

Komissio päätti 2. maaliskuuta 2007 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja julistaa, että se soveltuu yhteismarkkinoille. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavissa vain englannin kielellä, ja se julkistetaan sen jälkeen, kun siitä on poistettu kaikki sen mahdollisesti sisältämät liikesalaisuudet. Se on saatavissa:

- kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Näillä sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustossa asiakirjanumerolla 32007M4570. EUR-Lex on Euroopan yhteisön oikeuden online-tietokanta. (<http://eur-lex.europa.eu>)

**Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen****(Asia COMP/M.4589 — Delta Lloyd/Erasmus Groep)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2007/C 85/05)

Komissio päätti 23. maaliskuuta 2007 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja julistaa, että se soveltuu yhteismarkkinoille. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavissa vain englannin kielellä, ja se julkistetaan sen jälkeen, kun siitä on poistettu kaikki sen mahdollisesti sisältämät liikesalaisuudet. Se on saatavissa:

- kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Näillä sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustossa asiakirjanumerolla 32007M4589. EUR-Lex on Euroopan yhteisön oikeuden online-tietokanta. (<http://eur-lex.europa.eu>)

## IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN JA ELINTEN  
ANTAMAT TIEDOTTEET

## KOMISSIO

**Euron kurssi <sup>(1)</sup>****18. huhtikuuta 2007**

(2007/C 85/06)

**1 euro =**

Rahayksikkö	Kurssi	Rahayksikkö	Kurssi	
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,3577	RON Romanian leuta	3,3305
JPY	Japanin jeniä	160,77	SKK Slovakian korunaa	33,458
DKK	Tanskan kruunua	7,4536	TRY Turkin liiraa	1,8356
GBP	Englannin punttaa	0,67730	AUD Australian dollaria	1,6291
SEK	Ruotsin kruunua	9,2176	CAD Kanadan dollaria	1,5386
CHF	Sveitsin frangia	1,6367	HKD Hongkongin dollaria	10,6045
ISK	Islannin kruunua	88,44	NZD Uuden-Seelannin dollaria	1,8342
NOK	Norjan kruunua	8,1100	SGD Singaporin dollaria	2,0519
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	KRW Etelä-Korean wonia	1 261,30
CYP	Kyproksen puntaa	0,5813	ZAR Etelä-Afrikan randia	9,5950
CZK	Tšekin korunaa	27,992	CNY Kiinan juan renminbiä	10,4839
EEK	Viron kruunua	15,6466	HRK Kroatian kunaa	7,4061
HUF	Unkarin forinttia	246,10	IDR Indonesian rupiaa	12 341,49
LTL	Liettuan litiä	3,4528	MYR Malesian ringgitiä	4,6542
LVL	Latvian latia	0,7040	PHP Filippiinien pesoa	64,525
MTL	Maltaan liiraa	0,4293	RUB Venäjän ruplaa	34,9720
PLN	Puolan zlotya	3,8078	THB Thaimaan bahtia	44,100

<sup>(1)</sup> Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

**Kilpailunrajoituksia ja määräävää markkina-asemaa käsittelevän neuvoo-antavan komitean 381. kokouksessaan 11. lokakuuta 2004 antama lausunto asiaan COMP/C.38.238/B.2 — Raakatupakka, Espanjaan liittyvästä alustavasta päätösluonnoksesta**

(2007/C 85/07)

1. Neuvoo-antavan komitean enemmistö on komission kanssa samaa mieltä siitä, että tässä päätöksessä ei tarvitse määritellä merkityksellisiä markkinoita. Neuvoo-antavan komitean vähemmistö pidättyy ottamasta kantaa.
2. Neuvoo-antavan komitean enemmistö on komission kanssa samaa mieltä siitä, että yritykset, joille päätösluonnos on osoitettu, ovat osallistuneet kahteen erilliseen yhtenäiseen ja jatkuvaan sopimukseen ja/tai yhdenmukaistettuun menettelytapaan EY:n perustamissopimuksen 81 artiklan 1 kohdan vastaisesti. Neuvoo-antavan komitean vähemmistö pidättyy ottamasta kantaa.
3. Neuvoo-antavan komitean enemmistö on komission kanssa samaa mieltä siitä, että sopimusten ja/tai yhdenmukaistettujen menettelytapojen tavoitteena on kilpailun rajoittaminen. Neuvoo-antavan komitean vähemmistö pidättyy ottamasta kantaa.
4. Neuvoo-antava komitea on komission kanssa samaa mieltä siitä, että yrityksille, joille päätösluonnos on osoitettu, olisi määrättävä sakko.
5. Neuvoo-antavan komitean enemmistö yhtyy komission perusteluihin sakon perusmäärästä. Neuvoo-antavan komitean vähemmistö pidättyy ottamasta kantaa.
6. Neuvoo-antavan komitean enemmistö yhtyy komission perusteluihin raskauttavista seikoista. Neuvoo-antavan komitean vähemmistö pidättyy ottamasta kantaa.
7. Neuvoo-antavan komitean enemmistö yhtyy komission perusteluihin lieventävistä seikoista. Neuvoo-antavan komitean vähemmistö pidättyy ottamasta kantaa.
8. Neuvoo-antava komitea yhtyy komission perusteluihin, jotka koskevat sakkojen määräämättä jättämisestä tai lieventämisestä kartelleja koskevissa asioissa vuonna 1996 annetun komission tiedonannon soveltamista.
9. Neuvoo-antava komitea suosittelee tämän lausunnon julkaisemista *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.
10. Neuvoo-antava komitea pyytää komissiota ottamaan huomioon kaikki muut keskustelussa esiin tuodut seikat.



**Kilpailunrajoituksia ja määräävää markkina-asemaa käsittelevän neuvoo-antavan komitean 382. kokouksessaan 18. lokakuuta 2004 antama lausunto asiaan COMP/C.38.238/B.2 — Raakatupakka, Espanjaan liittyvästä alustavasta päätösluonnoksesta**

(2007/C 85/08)

1. Neuvoo-antavan komitean enemmistö on komission kanssa samaa mieltä sakon perusmääristä. Vähemmistö pidättyy ottamasta kantaa.
  2. Neuvoo-antavan komitean enemmistö on komission kanssa samaa mieltä sakon perusmäärän korottamisesta raskauttavien seikkojen vuoksi. Vähemmistö pidättyy ottamasta kantaa.
  3. Neuvoo-antavan komitean enemmistö on komission kanssa samaa mieltä sakon perusmäärän alentamisesta lieventävien seikkojen vuoksi. Vähemmistö pidättyy ottamasta kantaa.
  4. Neuvoo-antavan komitean enemmistö on komission kanssa samaa mieltä sakkojen alennusmääristä, jotka perustuvat sakkojen määräämättä jättämisestä tai lieventämisestä kartelleja koskevissa asioissa vuonna 1996 annettuun komission tiedonantoon. Vähemmistö pidättyy ottamasta kantaa.
  5. Neuvoo-antavan komitean enemmistö on komission kanssa samaa mieltä sakkojen loppumääristä. Vähemmistö pidättyy ottamasta kantaa.
  6. Neuvoo-antava komitea suosittelee tämän lausunnon julkaisemista *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.
  7. Neuvoo-antava komitea pyytää komissiota ottamaan huomioon kaikki muut keskustelussa esiin tuodut seikat.
-

**Kuulemismenettelystä vastaavan neuvonantajan loppuraportti asiassa COMP/C.38.238/B.2 — Raakatupakka-ala Espanja**

(laadittu kuulemismenettelystä vastaavan neuvonantajan toimivaltuuksista tietyissä kilpailuasioita koskevissa menettelyissä 23 päivänä toukokuuta 2001 tehdyn komission päätöksen 2001/462/EY, EHTY 15 artiklan mukaisesti — EYVL L 162, 19.6.2001, s. 21)

(2007/C 85/09)

Seuraavat huomautukset perustuvat asiasta tehtyyn päätösluonnokseen:

Väitetiedoksiannossa todettiin kaksi EY:n perustamissopimuksen 81 artiklan 1 kohdan rikkomista. Tuottajien ja jalostajien perustamat kartellit ovat jo useiden vuosien ajan leimanneet raakatupakan kauppaa Espanjan raakatupakka-alalla. Kartellien tarkoituksena oli sopia ennakkoon hinnoista niin, että raakatupakkaerien lopullinen kauppahinta voitiin raamittaa mahdollisimman tarkasti.

Väitetiedoksianto lähetettiin 16., 17. ja 19. joulukuuta 2003 seuraaville tuottajille ja liitoille: ASAJA, UPA, COAG, CCAE, FNCT, ACOTAB ja TABARES. Se lähetettiin myös jalostajille Cetarsa, Agroexpansión, WWTE Taes, Deltafina ja ANETAB sekä espanjalaisten jalostajien emoyhtiöille Dimon Incorporated, Intabex Netherlands B.V., Standard Commercial Corporation, Standard Commercial Tobacco Co Inc, Transcontinental Leaf Tobacco Corporation Ltd, Universal Corporation ja Universal Leaf Tobacco Company Inc.

Väitetiedoksiannon mukana kullekin vastaanottajalle toimitettiin asiaa koskevat tiedot CD-ROM-levykkeellä.

Väitetiedoksiannossa annettu vastausaika oli kaksi ja puoli kuukautta, jota pidensin kahdella viikolla tuottajien pyynnöstä.

Kaikki väitetiedoksiannon saajat vastasivat asetetussa määräajassa.

Jotkin osapuolet (Cetarsa, Agroexpansión, WWTE, Taes, Deltafina, ASAJA, UPA, COAG, CCAE Tabares, Acotab, FNCT, Universal Corporation ja Universal Leaf Tobacco Company Inc) toivoivat asetuksen (EY) N:o 2842/98 5 artiklan mukaista muodollista kuulemista, joka pidettiin 29. maaliskuuta 2004.

Komissio tarkensi päätösluonnosta kahden kohdan osalta väitetiedoksiantoon saatujen kirjallisten vastausten ja muodollisen kuulemisen perusteella.

Väitetiedoksiannossa komissio katsoi, että jalostajat olivat sopineet eri raakatupakkalajien keskihinnoista. Kuulemistilaisuudessa ja kirjallisissa vastauksissaan jalostajat tarkensivat, että keskihinnasta sopiminen auttoi yhdenmukaistamaan mahdollisimman tarkasti tuottajille maksettavia lopullisia hintoja. Koska komissio hyväksyi tarkennuksen, se otetaan huomioon päätösluonnoksessa, jossa mainitaan tästä eteenpäin jalostajien väliset sopimukset, jotka koskevat ”kaikkien raakatupakkalajien korkeinta keskihintaa”.

Komissio ei lopulta katsonut, että jalostajien Universal Corp, Universal Leaf ja Intabex emoyhtiöt ja espanjalaisten jalostajien liitto ANETAB olisivat olleet vastuussa rikkomisesta, kuten väitetiedoksiannossa esitettiin, sillä niiden toimintaa ei voitu tarkastella erillään jäsentensä toiminnasta. Samalla perusteella komissio ei pitänyt liittoja TABARES, ACOTAB ja FNCT vastuullisina, koska ne toimivat maatalouden ammattijärjestöjen alakohtaisina liittoina, ja kyseiset ammattijärjestöt olivat jo päätösluonnoksen saajien joukossa.

Lisäksi väitetiedoksiannossa viitattiin tuottajien ja jalostajien edustajien neuvotteluihin hintahaarukoista. Neuvotteluja oli käyty vuodesta 1999. Tekstissä oli tiettyä epäselvyyttä siitä, mitä kyseisessä asiassa tarkoitettiin rikkomisella. Päätösluonnoksessa asia ilmaistiin selvemmin.

Edellä esitetyn perusteella katson, että asiassa on noudatettu oikeutta tulla kuulluksi. Katson, että päätösehdotus perustuu ainoastaan väitteisiin, joista osapuolet ovat voineet esittää näkökantansa.

Brysselissä 11. lokakuuta 2004.

Serge DURANDE

**Maataloustuotteiden tuonti-, vienti- ja ennakkovahvistustodistuksia koskeva ilmoitus**

(Tämä ilmoitus korvaa Euroopan yhteisöjen virallisessa lehdessä C 92, 16.4.2005, sivulla 2 julkaistun ilmoituksen)

(2007/C 85/10)

**I. Yleisiä huomioita**

1. Kunkin jäsenvaltion toimivaltaiset viranomaiset myöntävät todistukset ja niiden otteet. Todistukset ovat voimassa missä tahansa jäsenvaltiossa suoritettavien vienti- ja tuontitoimien osalta, tiettyjä yhteisön sääntelyssä säädettyjä erityistapauksia lukuun ottamatta.
2. Asetuksen (ETY, Euratom) N:o 1182/71 <sup>(1)</sup> 2 artiklan 2 kohdan säännösten mukaisesti yleiset vapaa-päivät, sunnuntait ja lauantait eivät ole sellaisia työpäiviä, jolloin todistuksia voidaan hakea tai antaa.
3. Hakija täyttää ainoastaan lomakkeen kohdan 4 sekä kohdat 7, 8, 9, 11, 14, 15, 16, 17, 18 ja 20. Jäsen-valtiot voivat kuitenkin määrätä, että hakijan on täytettävä myös kohta 1 ja tarvittaessa kohta 5.
4. Lomake on täytettävä painokirjaimin jollakin yhteisön virallisista kielistä, jonka todistuksen myöntävän jäsenvaltion viranomaiset ovat ilmoittaneet tai hyväksyneet. Todistus voidaan täyttää ainoastaan yhdellä kielellä. Jäsenvaltiot voivat kuitenkin sallia hakemusten, mutta ei todistusten, täyttämisen käsin, musteella ja isoin kirjaimin.
5. Hakemuksessa ja todistuksessa ei saa olla korjauksia eikä päällekirjoituksia. Jos lomaketta täytettäessä tehdään virhe, on laadittava kokonaan uusi hakemus tai todistus.
6. Määrät ilmoitetaan euroina. Euroalueeseen kuulumattomissa jäsenvaltioissa määrät voidaan kuitenkin ilmoittaa kansallisena valuuttana.
7. Määrät ilmoitetaan:
  - metrijärjestelmän mukaisina paino- tai tilavuusmittoina, joista käytetään seuraavia lyhenteitä:
    - t tonneista,
    - kg kilogrammoista,
    - hl hehtolitroista,
  - tarvittaessa eläimeltä, kun on kyse elävistä eläimistä.
8. Jos tuontilomakkeen kohdassa 7 tai 8 ja vientilomakkeen kohdassa 7 oleva tila ei riitä yhteisön säänte-lyssä säädetyn maininnan merkitsemiseen, koko merkintä siirretään kohtaan 20 ja sen eteen sekä kohtaan 7 tai 8 laitetaan asteriski.

Jos kohdassa 20 oleva tila ei ole riittävä maininnan merkitsemiseen, koko merkintä siirretään kohtaan 15 ja sen eteen sekä kohtaan 7 tai 8 laitetaan asteriski.
9. Lomakkeen kohdissa 7, 8 ja 9 oleviin pieniin ruutuihin, joita seuraavat sanat "kyllä" ja "ei", on laitettava asianmukaiseen kohtaan kirjain "X".
10. — Asetuksen (EY) N:o 1291/2000 <sup>(2)</sup> 2 artiklan a alakohdassa ja 6 artiklassa tarkoitetuissa tapauksissa ei voida esittää tuontitodistusta.
  - Asetuksen (EY) N:o 1291/2000 2 artiklan b alakohdassa ja 7 artiklan 1 kohdassa tarkoitetuissa tapauksissa ei voida esittää vientitodistusta.

<sup>(1)</sup> EYVL L 124, 8.6.1971, s. 1.

<sup>(2)</sup> EYVL L 152, 24.6.2000, s. 1

- Asetuksen (EY) N:o 1291/2000 5 artiklan 1 kohdassa tarkoitetuissa tapauksissa ei voida esittää vientitodistusta, jos tuontia tai vientiä ei toteuteta todistuksen perusteella myönnettävässä tullietuusmenettelyssä, lukuun ottamatta vientituen ennakkovahvistuksen sisältäviä vientitodistuksia, jotka koskevat maitotuotteiden toimitusta asevoimille asetuksen (EY) N:o 1282/2006 3 artiklan 1.

11. Esimerkki asetuksen (EY) N:o 1291/2000 17 artiklan 4 kohdan soveltamisesta:

Kello 13.00 tarkoittaa tässä asetuksessa kello 13.00 Belgian aikaa:

Jäsenvaltiot	Paikallista aikaa (talvi ja kesä)
Saksan liittotasavalta	} kello 13.00
Belgia	
Tšekki	
Tanska	
Espanja	
Ranska	
Unkari	
Italia	
Luxemburg	
Malta	
Alankomaat	
Puola	
Itävalta	
Ruotsi	
Slovenia	
Slovakia	
Irlanti	} kello 12.00 (= kello 13.00 Belgian aikaa)
Portugali	
Yhdistynyt kuningaskunta	
Bulgaria	} kello 14.00 (= kello 13.00 Belgian aikaa)
Kypros	
Kreikka	
Suomi	
Viro	
Latvia	
Liettua	
Romania	

## II. Tuontilomakkeet

### Kohta 7

Tuontimaalla tarkoitetaan kolmatta maata, josta tuote, jonka määräpaikkana on yhteisö, lähetetään.

1. Tuontimaa tai tuontimaiden ryhmä on mainittava silloin, kun siitä säädetään yhteisön sääntelyssä.
2. Jos yhteisön sääntelyssä säädetään, että tuontimaa on ehdottomasti ilmoitettava, merkitään rasti sanaa "kyllä" edeltävään kohtaan, jolloin tuotteen tuontimaan on vastattava todistuksessa olevia tietoja tai todistusta ei hyväksytä.
3. Muissa tapauksissa tuontimaan ilmoittaminen ei ole välttämätöntä. Se voi kuitenkin olla hyödyllistä ylivoimaisia esteitä koskevan asetuksen (EY) N:o 1291/2000 40 artiklan soveltamiseksi.

#### Kohta 8

- Alkuperämaa määritetään yhteisön asiaa koskevien sääntöjen mukaisesti.
- Edellä olevia kohtaan 7 liittyviä huomautuksia sovelletaan yhdenmukaisesti.

#### Kohta 14

Tuotteet on kuvattava niiden tavanomaisilla ja kaupallisilla nimityksillä (esimerkiksi: sokeri), tuotemerkkejä lukuun ottamatta.

#### Kohdat 15 ja 16

Pääsääntöisesti todistus haetaan ja myönnetään kaikille yhteen yhdistetyn nimikkeistön alanimikkeeseen kuuluville tuotteille. Tietyissä yhteisön sääntelyssä säädettyissä erityistapauksissa todistus haetaan ja myönnetään:

- joko useisiin yhdistetyn nimikkeistön alanimikkeisiin kuuluville tuotteille,
- tai vain osalle johonkin yhdistetyn nimikkeistön alanimikkeeseen kuuluvista tuotteista.

Jos kohdassa 16 oleva tila ei riitä useiden yhdistetyn nimikkeistön alanimikkeiden mainitsemiseen, kaikki alanimikkeet siirretään kohtaan 15 ja niiden eteen sekä kohtaan 16 laitetaan asteriski.

#### Kohta 15

- Kuvaus voi olla sanamuodoltaan yksinkertaistettu, kunhan siinä on kaikki tarvittavat tekijät, joiden avulla tuote voidaan luokitella kohdassa 16 olevaan yhdistetyn nimikkeistön alanimikkeeseen kuuluvaksi.
- Viinialaan kuuluvien tuotteiden osalta kuvaukseen on lisäksi sisällyttävä viinin tai rypälemehun väri (valkoinen, punainen tai rosé).

#### Kohta 16

Yhdistetyn nimikkeistön alanimikkeen koodi on ilmoitettava täydellisenä. Kuitenkin, joissakin yhteisön sääntelyssä säädettyissä erityistapauksissa:

- on ilmoitettava yhdistetyn nimikkeistön alanimikkeiden koodit tai yhdistetyn nimikkeistön alanimikkeen koodi ja sitä edeltävä "ex" täydellisinä  
tai
- on ilmoitettava koodit yhteisön sääntelyssä säädetyllä tavalla.

#### Kohta 19

1. Täytetään kyseisen tuotteen osalta sallittuja poikkeamia koskevan yhteisön sääntelyn mukaisesti.
2. Jos todistusten osalta ei ole säädetty lisäpoikkeamista, on merkittävä luku nolla [0] kohtaan 19.

#### Kohta 20

Täytetään kunkin alan yhteistä markkinajärjestelyä koskevan yhteisön sääntelyn mukaisesti.

Esimerkiksi: "Korkealaatuinen naudanliha — Asetus (EY) N:o 1203/95".

### III. Vientilomakkeet

#### Kohta 7

1. Määräpaikkana oleva maa tai maaryhmä on ilmoitettava silloin, kun sitä edellytetään yhteisön sääntelyssä.
2. Tuen ennakkovahvistuksen sisältävien vientitodistusten osalta määräpaikkana oleva maa tai tarvittaessa alue on ilmoitettava tässä kohdassa.

Se, että määräpaikkana oleva maa tai tarvittaessa alue ilmoitetaan, ei velvoita viemään kyseiseen määräpaikkaan.

3. Jos yhteisön sääntelyssä säädetään, että määräpaikka on ehdottomasti ilmoitettava, laitetaan rasti sanaa ”kyllä” edeltävään kohtaan, ja tuote on toimitettava todistuksessa ilmoitettuun määräpaikkaan.
4. Jos sovelletaan asetuksen (EY) N:o 1291/2000 49 artiklaa, maa tai määräpaikka ilmoitetaan tässä kohdassa ja todistus velvoittaa viennin tapahtuvan tähän maahan tai määräpaikkaan.
5. Muissa tapauksissa maan tai määräpaikan ilmoittaminen ei ole välttämätöntä. Se voi kuitenkin olla hyödyllistä ylivoimaisia esteitä koskevan asetuksen (EY) N:o 1291/2000 40 artiklan soveltamiseksi.

#### Kohdat 14, 15 ja 16

1. Täytetään samoin kuin tuonnin yhteydessä. Myös sellaisessa erityistapauksessa, jossa yhteisön sääntelyssä säädetään mahdollisuudesta mainita useita yhdistetyn nimikkeistön alanimikkeitä, on edellytyksenä, että tullin vientimuodollisuuksia täytettäessä vietävästä tuotteesta ilmoitetaan ainoastaan yksi, tukiin käytettävä yhdistetyn nimikkeistön nimike.
2. Tuen ennakkovahvistuksen sisältävien todistusten osalta vientitukiin käytettävän nimikkeistön 12-numeroinen tuotekoodi on ilmoitettava kohdassa 16, jollei erityisistä säännöksistä muuta johdu.

Asetuksen (EY) N:o 1291/2000 14 artiklassa tarkoitettujen tuoteluokkien tai -ryhmien osalta voidaan todistushakemuksessa ja todistuksessa kuitenkin ilmoittaa samaan luokkaan tai ryhmään kuuluvien tuotteiden koodit.

#### Kohta 19

1. Täytetään kyseisen tuotteen osalta sallittuja poikkeamia koskevan yhteisön sääntelyn mukaisesti.
2. Jos todistusten osalta ei ole säädetty lisäpoikkeamista, on merkittävä luku nolla [0] kohtaan 19.
3. Jos saman todistuksen osalta hyväksytään lisäpoikkeama vientitullin osalta mutta ei vientitukioikeuden osalta, vientitullin lisäpoikkeama ilmoitetaan kohdassa 19 ja kohtaan 22 tehdään merkintä siitä, että vientitukioikeuden osalta ei hyväksytä lisäpoikkeamaa.

#### Kohta 20

1. Todistukset on täytettävä kullakin tuotealalla sovellettavan yhteisön erityisen sääntelyn mukaisesti.
2. Jos sovelletaan asetuksen (EY) N:o 1291/2000 49 artiklaa, lisätään yksi seuraavista maininnoista:

- (a) ”Крайната дата за подаване на офертите ...”,  
”Поканата за подаване на оферти е издадена от ... (име на агенцията)”
- (b) ”Fecha límite para la presentación de las ofertas ...”,  
”La licitación procede de ... (nombre del organismo)”
- (c) ”Konečný termín pro podání nabídek ...”,  
”Oznámení o nabídkovém řízení vydané ... (název orgánu)”
- (d) ”Frist for indgivelse af tilbud ...”,  
”Licitation fra ... (institutionens navn)”
- (e) ”Frist zur Angebotsabgabe ...”,  
”Ausschreibung vom ... (Bezeichnung der Stelle)”
- (f) ”Προθεσμία υποβολής των προσφορών ...”,  
”Η δημοπρασία προέρχεται από ... (όνομα του οργανισμού)”
- (g) ”Pakkumiste esitamise tähtaeg ...”,  
”Enampakkumise kutse väljastas ... (asutuse nimi)”

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

## JÄSENVALTIOIDEN ANTAMAT TIEDOTTEET

### LUETTELO KALASTUS- JA VESIVILJELYALAN HYVÄKSYTYISTÄ TOIMIALAKOHTAISISTA JÄRJESTÖISTÄ

(2007/C 85/11)

Tämä julkaisu on kalastus- ja vesiviljelytuotteiden alan yhteisestä markkinajärjestelystä 17 päivänä joulukuuta 1999 annetun asetuksen (EY) N:o 104/2000 13 artiklan mukainen (EYVL L 17, 21.1.2000, s. 33) (Tilanne 19.4.2007)

	<p>Име на организацията Nombre y dirección Název a adresa Navn og adresse Name und Anschrift Nimi ja address 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>ESPAÑA ESP OI-002</p>	<p>AQUAPISCIS C/ General Moscardó, 3 — 5º F E-28020 Madrid Tel. (34) 915 53 06 16 Fax (34) 915 53 06 64 E-mail: info@piscicultores.org Circunscripción económica o actividad (R.104/2000, art. 13, ap. 6): Nacional Medidas de extensión a los no afiliados (R.104/2000, art. 15): no Fecha de inicio: Fecha de vencimiento:</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 address 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

(Ilmoitukset)

## KILPAILUPOLITIIKAN TOIMEENPANOON LIITTYVÄT MENETTELYT

## KOMISSIO

**Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä**

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

**Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia**

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2007/C 85/12)

1. Komissio vastaanotti 4. huhtikuuta 2007 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 <sup>(1)</sup> 4 artiklan mukaisen ilmoituksen sen käsiteltäväksi asetuksen 4 artiklan 5 kohdan nojalla siirretystä ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla itävaltalainen yritys voestalpine AG (voestalpine) hankkii asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetun määräysvallan saksalaisissa yrityksissä Dancke Stanztechnik GmbH & Co.KG ja Dancke Werkzeugbau GmbH & Co.KG (Dancke) ostamalla osakkeita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

— voestalpine: terästuotteiden tuotanto ja myynti,

— Dancke: puristettujen metalliosien ja –komponenttien tuotanto ja myynti.

3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua asetuksen (EY) N:o 139/2004 soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin. Asia soveltuu mahdollisesti käsiteltäväksi menettelyssä, joka on esitetty komission tiedonannossa yksinkertaistusta menettelystä tiettyjen keskittymien käsittelemiseksi neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 nojalla <sup>(2)</sup>.

4. Komissio pyytää kolmansia osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautukset voidaan lähettää komissiolle faksitse (numeroon (32-2) 296 43 01 tai 296 72 44) tai postitse viitteellä COMP/M.4593 — voestalpine/Dancke seuraavaan osoitteeseen:

Euroopan komissio  
Kilpailun PO (DG COMP)  
Merger Registry  
J-70  
B-1049 Bruxelles/Brussel

<sup>(1)</sup> EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

<sup>(2)</sup> EUVL C 56, 5.3.2005, s. 32.