

Journal officiel

de l'Union européenne

C 85

Édition
de langue française

Communications et informations

50^e année

19 avril 2007

<u>Numéro d'information</u>	Sommaire	Page
	II <i>Communications</i>	
	COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS ET ORGANES DE L'UNION EUROPÉENNE	
	Commission	
2007/C 85/01	Publication d'une demande au titre de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires	1
2007/C 85/02	Publication d'une demande au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires	6
2007/C 85/03	Publication d'une demande au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires	9
2007/C 85/04	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.4570 — AREVA/Repower) ⁽¹⁾	12
2007/C 85/05	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.4589 — Delta Lloyd/Erasmus Groep) ⁽¹⁾	12
<hr/>		
	IV <i>Informations</i>	
	INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS ET ORGANES DE L'UNION EUROPÉENNE	
	Commission	
2007/C 85/06	Taux de change de l'euro	13

FR

<u>Numéro d'information</u>	Sommaire (suite)	Page
2007/C 85/07	Avis du comité consultatif en matière d'ententes et de positions dominantes, rendu lors de sa 381 ^e réunion du 11 octobre 2004, concernant un avant-projet de décision dans l'affaire COMP/C.38.238/B.2 — Tabac brut Espagne	14
2007/C 85/08	Avis du comité consultatif en matière d'ententes et de positions dominantes, rendu lors de sa 382 ^e réunion du 18 octobre 2004, concernant un avant-projet de décision dans l'affaire COMP/C.38.238/B.2 — Tabac brut Espagne	15
2007/C 85/09	Rapport final du conseiller-auditeur dans l'affaire COMP/C.38.238/B.2 — Tabac brut Espagne (élaboré conformément à l'article 15 de la décision 2001/462/CE, CECA de la Commission du 23 mai 2001 relative au mandat des conseillers auditeurs dans certaines procédures de concurrence — JO L 162 du 19.6.2001, p. 21)	16
2007/C 85/10	Notice relative aux certificats d'importation, d'exportation et de préfixation pour les produits agricoles (La présente notice se substitue à celle publiée au Journal officiel de l'Union européenne, C 92 du 16 avril 2005, p. 2)	17
INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES		
2007/C 85/11	Liste des organisations interprofessionnelles reconnues dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture	22
V Avis		
PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE DE CONCURRENCE		
Commission		
2007/C 85/12	Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.4593 — voestalpine/Dancke) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée (1)	24



(1) Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE

II

(Communications)

COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS ET ORGANES DE
L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION

Publication d'une demande au titre de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2007/C 85/01)

Cette publication accorde un droit d'opposition au titre de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition devront parvenir à la Commission dans un délai de six mois à partir de la présente publication.

RÉSUMÉ

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL

«CEREZA DEL JERTE»

N° CE: ES/PDO/005/0233/20.02.2002

AOP (X) IGP ()

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

1. *Service compétent de l'État membre:*

Nom: 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

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

Tél. (34-91) 347 53 94

Fax: (34-91) 347 54 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Groupement:*

Nom: Sociedad Cooperativa Limitada Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte

Adresse: Ctra. Nacional 110, km 381
E-10614 Valdestillas Cáceres

Tél. (34-927) 47 10 70

Fax: (34-927) 47 10 74

E-mail: —

Composition: producteurs/transformateurs (X) autre catégorie ()

⁽¹⁾ JOL 93 du 31.3.2006, p. 12.

3. Type de produit:

Classe 1.6. Fruits

4. Cahier des charges:

(résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006)

4.1. Nom: «Cereza del Jerte»

4.2. Description: L'appellation d'origine protégée «Cereza del Jerte» concerne exclusivement les cerises de table à consommer à l'état frais des variétés locales «Navalinda», «Ambrunés», «Pico Limón Negro», «Pico Negro» et «Pico Colorado», appartenant à l'espèce *Prunus avium* L.

Les variétés de cerises protégées par l'appellation d'origine protégée sont de deux types:

- les *bigarreaux* (picotas): variétés «Ambrunés», «Pico Negro», «Pico Colorado» et «Pico Limón Negro». La majeure partie de la production correspond à ce type de cerises, appelées «picotas», dont la particularité essentielle est de se détacher naturellement du pédoncule au moment de la récolte,
- les cerises *avec pédoncule*: «Navalinda».

Les cerises du Jerte se caractérisent par leur couleur extérieure rougeâtre, avec prédominance des fruits couleur lie de vin ou pourpre. En fonction des variétés, leur chair, ferme et croquante, varie entre rouge et jaunâtre ou crème et leur jus, entre rouge et incolore. Les fruits peuvent être réniformes, aplatis, arrondis ou allongés. Selon les variétés, leur noyau est de taille moyenne, grande ou très grande et de forme sphérique ou allongée.

Le tableau ci-dessous reprend les principaux critères relatifs à la teneur en sucre (mesurée en degrés Brix), la forme du fruit, le calibre minimal et l'acidité (mesurée en milliéquivalent/100 ml d'acide malique) de chacune des variétés protégées.

Tableau n° 1

Teneur en sucre, forme, calibre minimal et acidité des différentes variétés de cerises protégées

Variété	Teneur en sucre (mesurée en degrés Brix)			Forme	Calibre minimal (*)	Acidité (mesurée en meq./100 ml)		
	Minimum	Maximum	Moyenne			Minimum	Maximum	Moyenne
Navalinda	12	16	14	Aplatie	21 mm	9,55	10,45	10,00
Ambrunés	18	21	20	Aplatie	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico colorado	17	23	21	Allongée	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico negro	17	24	19	Allongée	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico limón negro	17	24	20	Allongée	21 mm	7,46	16,42	11,94

(*) Diamètre minimal que doivent avoir les cerises pour pouvoir prétendre à l'AOP «Cereza del Jerte». Par conséquent, celles dont le diamètre est inférieur à 21 cm ne peuvent être commercialisées sous cette AOP.

Les cerises protégées par l'AOP «Cereza del Jerte» seront exclusivement de la catégorie «extra», conformément à la norme de commercialisation applicable aux cerises, approuvée par le règlement (CE) n° 214/2004 de la Commission du 6 février 2004.

- 4.3. Zone géographique: La zone de production se situe dans les vallées montagneuses du Jerte, de l'Ambroz et de La Vera, dans le nord de la province de Caceres (communauté autonome d'Estrémadure).

L'étroite relation entre la qualité, la situation montagneuse des exploitations et le type de production exclut de l'aire géographique de l'AOP les terrains et les exploitations agricoles se trouvant en dehors de la zone agricole montagneuse déterminée comme suit:

- Vallée du Jerte: sont comprises toutes les exploitations de toutes les circonscriptions municipales, quelle que soit leur altitude.
- Région de La Vera: sont exclues les exploitations agricoles situées à une altitude inférieure à 500 m.
- Vallée de l'Ambroz: sont exclues les exploitations agricoles situées à une altitude inférieure à 600 m.

La zone de production coïncide avec la zone d'emballage et de conditionnement.

- 4.4. Preuve d'origine: La qualité et l'origine du produit protégé seront garanties par des analyses et des contrôles appropriés qu'effectuera le Conseil de réglementation dans les plantations et les entrepôts d'expédition inscrits dans les différents registres de l'appellation d'origine protégée, conformément aux dispositions du manuel de qualité et du manuel des procédures.

Au terme de tous ces contrôles, le comité de qualification du Conseil de réglementation, composé de représentants de toutes les parties concernées, évaluera les résultats obtenus afin de prendre une décision impartiale et objective. Si le comité de qualification décide d'accorder la certification, le Conseil de réglementation remet le certificat correspondant à la plantation inscrite.

L'emballage des cerises protégées par l'AOP «Cereza del Jerte» devra s'effectuer dans la zone géographique délimitée, conformément au souhait du groupement demandeur, qui considère cette condition nécessaire à la préservation de la qualité, à la garantie de la traçabilité et au contrôle pendant tout le processus de certification.

Ce processus arrive à son terme lorsque sur l'emballage du produit certifié est apposée la contre-étiquette numérotée garantissant l'origine et la qualité des cerises, délivrée par le Conseil de réglementation, dont le domaine de compétences est délimité comme suit dans son règlement:

- en ce qui concerne le territoire: la zone de production,
- en ce qui concerne les produits: ceux protégés par l'AOP «Cereza del Jerte», dans chacune des phases de production, de stockage, d'emballage, de circulation et de commercialisation,
- en ce qui concerne les personnes: celles inscrites dans les différents registres.

Par conséquent, l'emballage devra s'effectuer dans la zone géographique délimitée au point C du cahier des charges pour assurer la traçabilité, garantir le suivi par la structure de contrôle tout au long du processus et préserver la qualité du produit protégé. En effet, s'agissant d'une zone de montagne d'accès difficile, le transport exposerait les cerises à des conditions environnementales inappropriées, aggravées par un temps de transport plus long. Il ne fait aucun doute que les caractéristiques propres du fruit s'en ressentiraient et que ses qualités, définies par l'appellation d'origine, pourraient être altérées.

Le produit est commercialisé avec la garantie de son origine, confirmée par l'étiquette ou la contre-étiquette numérotée du Conseil de réglementation.

- 4.5. Mode d'obtention: Les cerises sont cultivées dans des petites plantations en terrasses situées sur des coteaux. Les exploitations ont une taille moyenne de 1,6 hectare et comptent 4 à 5 parcelles.

Cette structure explique que la plupart des exploitations utilisent une main-d'œuvre familiale pour accomplir les tâches principales, dont la récolte, qui figure parmi les plus ardues et les plus exigeantes en termes d'apprentissage.

Les schémas de plantation sont conditionnés par l'étroitesse des terrasses, dont une très large proportion n'admettent qu'une seule rangée d'arbres, soit environ 125 pieds par hectare, ce qui reflète un niveau d'extensification élevé. La taille de formation des arbres est de type gobelet, haut ou bas, et pyramidal de plein vent.

Le labourage se fait encore largement à l'aide d'animaux de trait, généralement trois fois par an. De même, l'amendement des terres repose encore sur l'usage de fumier et l'enfouissement des mauvaises herbes. L'élagage est généralement léger et se limite à des éclaircissements et des pinçages.

Les techniques culturales, empreintes de traditions séculaires, ainsi que la récolte, le conditionnement, l'emballage et le transport des cerises font l'objet du plus grand soin et de tous les contrôles nécessaires pour que le fruit conserve ses caractéristiques.

- 4.6. Lien: Le nom «Jerte» ou «Valle del Jerte» est étroitement lié aux cerises. En Espagne, bon nombre de consommateurs les associent presque automatiquement. Cette région est donc très réputée pour ses excellentes cerises et, en particulier, pour ses bigarreaux.

On pense que le cerisier y fut introduit par les Arabes et qu'à l'arrivée des nouveaux colons, après la reconquête, il était adapté à cette terre. Les premières preuves fiables de son existence ne datent toutefois que du XIV^e siècle.

Le 2 juin 1352, un cortège d'émissaires du roi s'arrête pour la nuit dans un village de la région. Ces illustres personnages y dégustent des truites et des cerises qui, déjà à l'époque, constituent donc un produit particulier, d'une qualité digne de voyageurs si distingués.

La culture des cerises se maintient et se développe au cours des siècles suivants et, au XVI^e, le célèbre médecin espagnol Luis de Toro fait référence aux cerises du Jerte et vante leur taille, leur couleur et leur saveur.

Au XVIII^e siècle, avec l'effondrement des châtaigneraies, ravagées par la maladie de l'encre, le cerisier se profile comme une véritable alternative économique. A la fin de ce siècle et pendant tout le XIX^e, la culture du cerisier gagne du terrain dans la vallée du Jerte et dans les deux vallées voisines.

Dans les premières décennies du XIX^e siècle, les chroniqueurs affirment déjà que ce qu'il y a de meilleur dans la région «...ce sont les cerises qui, à ce titre, sont très appréciées à la Cour...». Tout au long de ce siècle, la culture des cerises va s'étendre dans chaque village, de sorte qu'au début du XX^e cette région est déjà réputée pour «ses délicieuses cerises».

Les cinq variétés protégées sont toutes autochtones de la vallée du Jerte ou des vallées voisines de l'Ambroz et de La Vera. Elles sont produites quasi exclusivement dans cette région car les tentatives pour les introduire ailleurs ont été jusqu'à présent peu fructueuses.

Plusieurs auteurs affirment que la présence de variétés de cerises sans pédoncule dans la vallée du Jerte est le résultat d'un long processus d'acclimatation et de sélection semi-induite à partir de différentes souches de *Prunus avium* L., espèce forestière autochtone de ces vallées montagneuses depuis les temps anciens.

Les habitants du Jerte ont fait un travail d'amélioration et de sélection clonale. Des facteurs climatiques tels qu'un taux d'humidité élevé, même pendant la saison estivale, les brises de la vallée, l'orientation, l'ensoleillement moyen annuel, l'altitude, la variété microclimatique et l'acidité des sols ont fait le reste.

La structure des propriétés et les conditions dues à une topographie difficile forment un paysage de jardins aménagés en petites terrasses, parfois minuscules, soutenues par des murs de pierre, dont le labourage doit se faire pour une bonne part sans l'aide de moyens mécaniques.

Les caractéristiques du produit sont donc déterminées par l'utilisation d'un matériel végétal spécifique, adapté et acclimaté aux conditions environnementales propres à la vallée du Jerte et aux vallées voisines, mais également par les particularités d'un système de production qui lie la culture des cerises à des traditions culturelles reposant sur la petite propriété et l'organisation familiale du travail. Les plantations, généralement des parcelles en terrasses situées sur des versants escarpés où la mécanisation est difficile, compensent leur faible rendement par une qualité supérieure.

4.7. Structure de contrôle:

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

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

Tél. (34-927) 47 11 01

Fax (34-927) 47 11 03

E-mail: picota@cerezadeljerte.org

La structure de contrôle de l'appellation d'origine protégée «Cereza del Jerte» est conforme à la norme EN 45011.

4.8. Étiquetage: L'appellation d'origine protégée «Cereza del Jerte» devra figurer obligatoirement et de manière bien visible sur l'emballage.

Publication d'une demande au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2007/C 85/02)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil (¹). Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à partir de la présente publication.

RÉSUMÉ

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«KARLOVARSKÉ OPLATKY»

N° CE: CZ/PGI/005/0381/20.10.2004

AOP () IGP (X)

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

1. *Service compétent de l'État membre:*

Nom: Úřad průmyslového vlastnictví

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

Tél. (420) 220 38 31 11

Fax (420) 224 32 47 18

E-mail: posta@upv.cz

2. *Groupement:*

Nom: Sdružení výrobců Karlovarských oplatek

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

Tél. (420) 353 56 30 06

Fax (420) 353 56 30 06

E-mail: obchod@karlovarskapekarna.cz

Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ()

3. *Type de produit:*

Classe 2.4. Produits de la boulangerie — gaufrettes

4. *Cahier des charges:*

(résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006)

4.1. Nom: «Karlovarské oplatky»

⁽¹⁾ JOL 93 du 31.3.2006, p. 12.

- 4.2. Description: Les «Karlovarské oplatky» sont fabriquées selon une recette traditionnelle: il s'agit de plaques rondes d'environ 19 cm de diamètre. Les gaufrettes sont composées de deux minces disques au relief caractéristique avec une illustration représentant, sur le pourtour extérieur, une tige garnie de petites feuilles, d'une largeur de 30 mm, et, sous celle-ci, disposée en cercle, l'inscription «Karlovarské oplatky» d'une largeur minimale de 20 mm. Au centre de la gaufrette est représenté un symbole de la ville thermale de Karlovy Vary: soit la fontaine figurant la source thermale, soit le chamois qui fait référence à la légende de la fondation de Karlovy Vary. Parmi les matières premières à partir desquelles sont fabriquées les gaufrettes, l'eau thermale médicinale de Karlovy Vary joue également un rôle important pour le goût et l'humidification des plaques. Ces plaques sont saupoudrées d'une préparation à base de sucre et de noisettes — ou éventuellement, selon la variété, d'un autre parfum, le plus souvent à base d'amandes, de cacao, de vanille ou de cannelle —, puis assemblées à chaud. Les gaufrettes, dont la surface présente un relief, sont croustillantes, légères, minces et rondes. Leur goût et leur parfum sont également caractéristiques.

Les ingrédients de base mis en œuvre dans la fabrication des «Karlovarské oplatky» sont les suivants: farine de froment, eau thermale médicinale de Karlovy Vary, matière grasse végétale, sucre, lait, mélange à base d'œuf, fécule, levure chimique, beurre et, selon la variété, noisettes décortiquées, amandes, poudre de cacao, vanille ou cannelle.

L'eau thermale médicinale de Karlovy Vary, utilisée pour la fabrication des «Karlovarské oplatky», possède des propriétés spécifiques, caractéristiques de l'aire géographique délimitée. Les propriétés de cette eau donnent à la gaufrette ses qualités caractéristiques, principalement son croustillant et ses arôme et goût spécifiques. L'eau thermale médicinale de Karlovy Vary est une eau naturelle riche en hydrocarbonates, sulfates et chlorures jaillissant par une faille tectonique de plus de 800 m de profondeur à une température de 73 °C: elle contient du lithium, du sodium, du potassium, du rubidium, du césium, du cuivre, du béryllium, du magnésium, du calcium, du strontium, du zinc, du cadmium, de l'aluminium, de l'étain, du plomb, de l'arsenic, de l'antimoine, du sélénium, du manganèse, du fer, du cobalt, du nickel, des fluorures, des chlorures, des bromures, des sulfates, des hydrocarbonates, des carbonates et de l'acide silicique. Cette eau est utilisée depuis des siècles dans la plus grande ville thermale tchèque — Karlovy Vary — pour traiter les maladies ulcéreuses chroniques de l'estomac, la dyskinesie des voies biliaires, y compris le syndrome postcholécystectomie, les affections chroniques du pancréas et du foie, les calculs urinaires et la goutte. Les «Karlovarské oplatky» présentent une bonne digestibilité et des valeurs caloriques faibles; ces caractéristiques sont dues à leur composition et surtout à l'utilisation d'eau thermale médicinale de Karlovy Vary.

Les «Karlovarské oplatky» sont fabriquées à l'unité. Elles sont emballées en petites boîtes de 5 (125 g), 6 (150 g) ou 8 gaufrettes (200 g).

- 4.3. Aire géographique: Territoire de la ville thermale de Karlovy Vary
- 4.4. Preuve de l'origine: La production s'effectue dans le respect des dispositions en vigueur en matière de fabrication de denrées alimentaires et le système de contrôle HACCP est appliqué au cours du processus de fabrication. Les producteurs tiennent un registre des fournisseurs de matières premières et des acheteurs de produits finis. Une indication concernant le fabricant figure sur chaque produit. Le service national ayant compétence matérielle et territoriale, qui est la «Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň», contrôle le respect du cahier des charges.
- 4.5. Méthode d'obtention: Les «Karlovarské oplatky» sont constituées de deux minces disques d'environ 19 cm de diamètre possédant un relief caractéristique. La pâte est préparée en mélangeant les ingrédients indiqués plus haut (voir point 4.2) avec de l'eau thermale de Karlovy Vary fraîche, la matière grasse végétale devant tout d'abord être fondue. On laisse reposer la pâte liquide, bien mélangée et légèrement jaunâtre — qui n'augmente pas en volume, puisqu'il s'agit d'une pâte non levée (au contraire d'autres produits de pâtisserie) — pendant environ 60 minutes à une température de 20 à 26 °C, puis on la verse dans le réservoir du dispositif de cuisson rotatif. Les plaques sont cuites à une température de 220 °C dans des dispositifs de cuisson rotatifs spéciaux (couramment utilisés dans la fabrication des gaufrettes) qui permettent, à partir d'une dose de pâte liquide, grâce à un procédé de fabrication traditionnel, d'obtenir des plaques de 2 mm d'épaisseur. Elles sont ensuite entreposées pendant au moins 48 heures dans un local humide, où l'on utilise de nouveau de l'eau thermale médicinale de Karlovy Vary pour maintenir leur humidité. Les plaques doivent y être placées sous un poids selon une technique spéciale, afin d'être correctement humidifiées et de ne pas se déformer. La température dans ce local doit être de 40 °C, avec une humidité relative de 90 %. À la fin du processus de fabrication, deux plaques sont saupoudrées d'une préparation à base de sucre et de noisettes ou d'un autre parfum selon la variété (voir point 4.2), puis «collées» l'une sur l'autre par chauffage à une température de 180 °C, sur des dispositifs d'assemblage spéciaux (couramment utilisés pour l'assemblage des gaufrettes et différents dispositifs de cuisson rotatifs utilisés pour la fabrication des plaques du fait de l'absence de relief). La préparation utilisée pour le saupoudrage est obtenue par le broyage et le mélange des différents ingrédients en une fine poudre, qui est appliquée à la main en une couche uniforme de 1 mm maximum sur la plaque inférieure; celle-ci est ensuite recouverte d'une seconde plaque et le tout est chauffé. Afin de préserver la qualité et les propriétés spécifiques du produit, il est nécessaire que la préparation de la pâte, la cuisson, la période de repos et l'assemblage des gaufrettes se déroulent dans l'aire géographique délimitée.

- 4.6. Lien: Les qualités spécifiques des «Karlovarské oplatky» sont dues à la recette traditionnelle utilisée (voir point 4.2) et à l'emploi de l'eau thermale médicinale de Karlovy Vary que l'on trouve dans l'aire géographique définie et qui possède des propriétés spécifiques.

Les premières mentions historiques de la fabrication de «Karlovarské oplatky» dans la zone géographique concernée remontent au milieu du 18^e siècle. Elles font référence, d'une part, aux plus anciens fers à gaufrette («oplatnice») conservés et déposés aujourd'hui au Musée de Karlovy Vary, et, d'autre part, à une mention, en 1788, dans un livre intitulé Karlsbad, Beschrieben zur Bequemlichkeit der hohen Gäste. Les «Karlovarské oplatky» ont d'abord été préparées à la maison, la première fabrique de gaufrettes connue n'ayant probablement été qu'un petit fournil faisant partie de la cuisine de l'hôtel «U zlatého štítu», tenu vers 1810 par Anna Grasmucková, épouse du comte Josef von Bolza. Il est vraisemblable que, jusqu'au milieu du 19^e siècle, la demande de «Karlovarské oplatky» ait été couverte presque exclusivement par la production domestique.

Les biscuiteries spécialisées dans la fabrication des «Karlovarské oplatky» ont commencé à apparaître dès la seconde moitié du 19^e siècle. C'est en 1867 qu'a été créée la fabrique de gaufrettes la plus renommée, la société Bayer, dont les gaufrettes ont même été livrées à l'Empereur allemand Guillaume 1^{er} et ont obtenu plusieurs distinctions lors d'expositions internationales. En 1904, 22 fabriques produisaient déjà des «Karlovarské oplatky» à plus grande échelle dans l'aire géographique délimitée. A cette époque, la production de ces fabriques atteignait environ 4 millions de gaufrettes par an.

Jusqu'au début de la guerre (1939), la production et la vente des «Karlovarské oplatky» ont connu un essor. À cette époque, celles-ci étaient fabriquées par 26 producteurs spécialisés dans l'aire géographique délimitée, c'est-à-dire dans la région de la ville thermale de Karlovy Vary. Après la deuxième guerre mondiale, la production a continué dans la moitié des entreprises environ, sous la conduite de gérants appelés «administrateurs des biens nationaux». Après la nationalisation en 1948 et jusqu'en 1989, les «Karlovarské oplatky» ont été fabriquées à Karlovy Vary, dans les usines de l'entreprise nationale Orion.

Après le rétablissement de l'économie de marché, les membres du «Sdružení výrobců Karlovarských oplatek» (Groupement des producteurs de «Karlovarské oplatky») ont renoué avec la tradition de la fabrication des «Karlovarské oplatky» dans l'aire géographique concernée.

La fabrication des «Karlovarské oplatky» se perpétue depuis plus de deux siècles à Karlovy Vary. Grâce à la volonté et au travail patient des producteurs locaux, ce biscuit populaire est devenu une spécialité traditionnelle de la ville de Karlovy Vary.

Les «Karlovarské oplatky» ont construit leur renommée et leur notoriété au cours des deux siècles passés. Elles ont reçu une médaille d'or lors de l'Exposition universelle de Paris en 1900. Plus récemment, leur statut de produit tchèque typique leur a valu d'être l'un des produits les plus vendus sur le pavillon tchèque de l'Exposition universelle EXPO 2000 à Hanovre, comme l'atteste le certificat du commissaire général pour la République tchèque.

Le 1^{er} février 1974, l'appellation «Karlovarské oplatky» a été enregistrée au registre tchèque des appellations d'origine sous le numéro 72.

- 4.7. Structure de contrôle:

Nom: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň

Adresse: Jiráskovo náměstí 8
CZ-308 58 Plzeň 8

Tél. (420) 377 43 34 11

Fax (420) 377 45 52 29

E-mail: plzen@szpi.gov.cz

- 4.8. Étiquetage: «Karlovarské oplatky»

Le nom du produit doit être l'élément dominant sur la face avant du produit ou de son emballage.

Publication d'une demande au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2007/C 85/03)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à partir de la présente publication.

RÉSUMÉ

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«PECORINO DI FILIANO»

N° CE: IT/PDO/005/0279/25.02.2003

AOP (X) IGP ()

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

1. *Service compétent de l'État membre:*

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

2. *Groupement:*

Nom: Consorzio per la tutela del Pecorino di Filiano
Adresse: Via Giovanni XXIII
I-85020 Filiano (Potenza)
Tél.: (39) 0971 83 60 10
Fax: (39) 0971 83 60 09
E-mail: —
Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ()

3. *Type de produit:*

Classe 1.3. Fromage

4. *Cahier des charges:*

(résumé des conditions de l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006)

4.1. Nom: «Pecorino di Filiano»

4.2. Description: Le «Pecorino di Filiano» est un fromage à pâte dure, produit avec du lait entier de brebis cru, obtenu d'une ou de deux traites et provenant des élevages situés dans la zone géographique délimitée au point 4.3.

Le fromage, à pâte mi-cuite, présente une forme cylindrique à faces plates, avec un talon droit ou légèrement convexe. La croûte, qui porte l'empreinte caractéristique de la faisselle, a une couleur qui se décline du jaune doré au brun foncé pour les formes les plus affinées; elle est enduite d'huile d'olive extra vierge et de vinaigre de vin.

La pâte présente une couleur allant du blanc au jaune paille, cette dernière couleur étant caractéristique du produit plus affiné. Sa consistance est compacte et elle est perforée de petits yeux répartis de façon irrégulière.

Le goût, initialement doux et délicat, devient de plus en plus piquant au fur et à mesure de la progression de l'affinage.

La teneur en matières grasses de l'extrait sec ne doit pas être inférieure à 30 %.

Le poids varie de 2,5 à 5 kg; le diamètre de la face est compris entre 15 et 30 cm et la hauteur du talon entre 8 et 18 cm.

Le produit est offert à la consommation après une période minimale d'affinage de 180 jours.

- 4.3. Aire géographique: La production du lait, sa transformation et l'affinage du fromage obtenu ont lieu sur le territoire délimité par le cahier des charges, constitué de trente communes de la province de Potenza (région de la Basilicate), situées sur le versant des Apennins compris entre le massif du Mont Vulture et la Montagna grande de Muro Lucano: ledit territoire est caractérisé par des sols volcaniques et des pâturages naturels riches en essences spontanées aromatiques.
- 4.4. Preuve de l'origine: Le territoire a toujours été voué à la production du fromage Pecorino; les élevages ovins existaient déjà à l'époque de la conquête romaine et se concentraient à proximité de la Via Appia, axe principal d'un dense réseau d'itinéraires de transhumance, les «tratturi».

Plus récemment, la production du fromage Pecorino a joué un rôle important dans l'économie du royaume de Naples, dont la capitale constitue le débouché naturel du marché.

La famille des Doria, feudataires depuis 1530, à la suite de la donation de l'empereur Charles Quint, des terres entourant le Mont Vulture, lesquelles coïncident en grande partie avec la délimitation territoriale du Pecorino di Filiano, crée des structures productives et des établissements pour la transformation du lait et de la laine. Il ressort des registres de l'exploitation familiale que le cheptel ovin de Filiano, qui a obtenu en 1952 l'autonomie administrative de la commune d'Avigliano dont il constituait un hameau, atteignait des pointes de 10 000 bêtes, qui en été quittaient la plaine de l'Ofanto pour gagner les hauteurs de la vallée de Vitalba.

L'alimentation des ovins se caractérise par d'excellents pâturages, constitués essentiellement de ray-grass, trèfle, pâturin, fétuque, avoine sauvage, thym et fenouil sauvage et par la fraîcheur des eaux riches en sels minéraux provenant des nappes phréatiques du Mont Vulture. Seuls les laits conformes sont admis dans les ateliers de transformation.

Le caillé utilisé pour la coagulation du lait provient de l'estomac des chevreaux et agneaux; il est obtenu selon une méthode rigoureuse décrite dans le cahier des charges.

L'affinage, mais également la fabrication du fromage lorsqu'il s'agit de petites unités de production, a lieu dans des grottes naturelles en tuf ou dans des pièces souterraines qui confèrent au produit sa fraîcheur et ses précieuses caractéristiques organoleptiques.

La preuve de l'origine est ultérieurement confirmée par les exigences spécifiques auxquelles sont soumis les producteurs de lait, les producteurs de fromage, les affineurs et les opérateurs assurant le découpage en portions, s'ils sont différents des affineurs. À tout moment, la traçabilité du produit est ainsi garantie au travers de vérifications des documents et d'inspections sur place effectuées par l'organisme de contrôle habilité.

- 4.5. Méthode d'obtention: Le lait utilisé pour l'obtention du Pecorino di Filiano provient de brebis de la race Gentile des Pouilles et de Lucanie, Lecce, Comisana, Sarde et de leurs croisements.

Comme le veut la tradition, le lait cru, adéquatement filtré, est chauffé dans des cuves, au feu de bois, jusqu'à une température maximale de 40 °C. La présure, produite de manière artisanale selon les prescriptions du cahier des charges, est ajoutée lorsque la température de la masse atteint 36 à 40 °C.

Le caillé, une fois formé, est brisé énergiquement à l'aide d'une louche en bois, arrondie en son sommet, jusqu'à l'obtention de grumeaux de la taille d'un grain de riz.

Après quelques minutes de repos dans le petit lait, le caillé est extrait et moulé dans les faisselles caractéristiques en jonc ou dans un autre matériau approprié reproduisant le motif caractéristique laissé par l'empreinte du jonc.

Le caillé est pressé manuellement pour favoriser l'évacuation du petit lait. Les formes obtenues sont immergées dans le lactosérum pendant une durée maximale de 15 minutes, à une température ne dépassant pas 90 °C.

Le salage est effectué à sec ou dans de la saumure saturée.

La maturation du fromage a lieu dans les grottes en tuf caractéristiques ou dans des locaux prévus à cet effet. Elle s'effectue sur une durée minimale de 180 jours, à une température de 12-14 °C et dans une humidité relative de 70-85 %. À partir du vingtième jour d'affinage, la croûte des fromages peut être enduite d'huile d'olive extra vierge et de vinaigre de vin.

Le Pecorino di Filiano est produit tout au long de l'année.

- 4.6. Lien: Ce fromage de brebis porte le nom de la commune de Filiano, situé dans la province de Potenza, dans la région de la Basilicate (l'ancienne Lucanie).

La production de Pecorino di Filiano atteint son point culminant au printemps et au début de l'été, soit pour permettre aux brebis de brouter les excellents pâturages printaniers des montagnes du terroir du Pecorino di Filiano, soit pour répondre au pic de la demande d'agneaux à la période de Pâques, soit encore parce que c'est la résultante des agnelages programmés. Le bétail produit ainsi la plus grande quantité de lait précisément au moment de la disponibilité maximale d'essences fourragères dans les zones de pâturage (ray-grass, trèfle, pâturin, fétuque, dactyle, vesce, avoine sauvage) et d'herbes médicinales (thym, mauve, fenouil sauvage).

Le lait est généralement transformé dans des petits ateliers artisanaux, qui procèdent chacun à la préparation directe du caillé selon le mode traditionnel indiqué dans le cahier des charges, lequel fait également l'objet d'un contrôle de conformité. La méthode d'obtention respecte la matière première permettant au produit d'acquiescer les caractéristiques organoleptiques optimales. Il importe de signaler l'utilisation du lait cru, le délai maximal de 24 heures autorisé entre la première traite et le début de la transformation ainsi que la préparation du caillé pour la coagulation du lait.

Une autre caractéristique qui témoigne du lien avec le milieu tient au fait que la maturation du fromage s'effectue dans des grottes naturelles ou, à défaut, dans des locaux qui en reproduisent les conditions climatiques caractéristiques de température et d'humidité. Les éleveurs et les transformateurs qui produisent le «Pecorino di Filiano» utilisent ces locaux très particuliers qui permettent de conférer au produit la fraîcheur et les caractéristiques organoleptiques qui font sa réputation.

Enfin, la notoriété acquise par le fromage au siècle dernier est attestée par la foire du Pecorino di Filiano, qui se déroule de manière ininterrompue depuis plus de trente ans et compte avec la participation de nombreux producteurs, experts et consommateurs.

- 4.7. Structure de contrôle:

Nom: AGROQUALITA

Adresse: Via Montebello, 8
I-00185 Roma

Tél. (39) 06 47 82 24 63

Fax —

E-mail: agroqualita@agroqualita.it

- 4.8. Étiquetage: Lorsqu'il est offert à la consommation, le Pecorino di Filiano doit être frappé de la marque distinctive imprimée au fer rouge, qui représente, dans un ovale, la lettre F associée à une étoile, entourée des mentions «PECORINO di FILIANO» et «denominazione di origine protetta», cette dernière pouvant être abrégée en «DOP».

Le produit peut également être offert à la consommation en portions correspondant à la moitié ou au quart de la forme certifiée.



Denominazione di Origine Protetta

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire COMP/M.4570 — AREVA/Repower)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2007/C 85/04)

Le 2 mars 2007, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché commun. Cette décision est basée sur l'article 6, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil. Le texte intégral de la décision est disponible seulement en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il puisse contenir. Il sera disponible:

- dans la section «concurrence» du site Internet Europa (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Ce site Internet propose plusieurs outils pour aider à localiser des décisions de concentrations individuelles, tel qu'un index par société, par numéro de cas, par date et par secteur d'activité,
- en support électronique sur le site Internet EUR-Lex sous le numéro de document 32007M4570. EUR-Lex est l'accès en ligne au droit communautaire (<http://eur-lex.europa.eu>).

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire COMP/M.4589 — Delta Lloyd/Erasmus Groep)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2007/C 85/05)

Le 23 mars 2007, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché commun. Cette décision est basée sur l'article 6, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil. Le texte intégral de la décision est disponible seulement en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il puisse contenir. Il sera disponible:

- dans la section «concurrence» du site Internet Europa (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Ce site Internet propose plusieurs outils pour aider à localiser des décisions de concentrations individuelles, tel qu'un index par société, par numéro de cas, par date et par secteur d'activité,
- en support électronique sur le site Internet EUR-Lex sous le numéro de document 32007M4589. EUR-Lex est l'accès en ligne au droit communautaire (<http://eur-lex.europa.eu>).

IV

(Informations)

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS ET
ORGANES DE L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

18 avril 2007

(2007/C 85/06)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,3577	RON	leu roumain	3,3305
JPY	yen japonais	160,77	SKK	couronne slovaque	33,458
DKK	couronne danoise	7,4536	TRY	lire turque	1,8356
GBP	livre sterling	0,67730	AUD	dollar australien	1,6291
SEK	couronne suédoise	9,2176	CAD	dollar canadien	1,5386
CHF	franc suisse	1,6367	HKD	dollar de Hong Kong	10,6045
ISK	couronne islandaise	88,44	NZD	dollar néo-zélandais	1,8342
NOK	couronne norvégienne	8,1100	SGD	dollar de Singapour	2,0519
BGN	lev bulgare	1,9558	KRW	won sud-coréen	1 261,30
CYP	livre chypriote	0,5813	ZAR	rand sud-africain	9,5950
CZK	couronne tchèque	27,992	CNY	yuan ren-min-bi chinois	10,4839
EEK	couronne estonienne	15,6466	HRK	kuna croate	7,4061
HUF	forint hongrois	246,10	IDR	rupiah indonésien	12 341,49
LTL	litas lituanien	3,4528	MYR	ringgit malais	4,6542
LVL	lats letton	0,7040	PHP	peso philippin	64,525
MTL	lire maltaise	0,4293	RUB	rouble russe	34,9720
PLN	zloty polonais	3,8078	THB	baht thaïlandais	44,100

⁽¹⁾ Source: taux de change de référence publié par la Banque centrale européenne.

Avis du comité consultatif en matière d'ententes et de positions dominantes, rendu lors de sa 381^e réunion du 11 octobre 2004, concernant un avant-projet de décision dans l'affaire COMP/C.38.238/B.2 — Tabac brut Espagne

(2007/C 85/07)

1. La majorité des membres du comité consultatif partage l'avis de la Commission selon lequel il n'est pas nécessaire de définir le marché en cause dans la décision. Une minorité s'abstient.
 2. La majorité des membres du comité consultatif marque son accord avec la Commission quant au fait que les destinataires du projet de décision ont participé à deux accords et/ou pratiques concertées distincts, uniques et continus contraires à l'article 81, paragraphe 1, du traité CE. Une minorité s'abstient.
 3. La majorité des membres du comité consultatif estime, à l'instar de la Commission, que les accords et/ou pratiques concertées ont pour objet de restreindre la concurrence. Une minorité s'abstient.
 4. Le comité consultatif partage l'avis de la Commission selon lequel il convient d'infliger une amende aux destinataires du projet de décision.
 5. La majorité des membres du comité consultatif approuve le raisonnement de la Commission en ce qui concerne le montant de base des amendes. Une minorité s'abstient.
 6. La majorité des membres du comité consultatif partage le point de vue de la Commission sur les circonstances aggravantes. Une minorité s'abstient.
 7. La majorité des membres du comité consultatif est d'accord avec le raisonnement tenu par la Commission au sujet des circonstances atténuantes. Une minorité s'abstient.
 8. Le comité consultatif approuve le raisonnement de la Commission quant à l'application de la communication de la Commission de 1996 sur la non-imposition d'amendes ou la réduction de leur montant dans les affaires portant sur des ententes.
 9. Le comité consultatif recommande la publication de son avis au *Journal officiel de l'Union européenne*.
 10. Le comité consultatif demande à la Commission de tenir compte de tous les autres points soulevés lors de la discussion.
-

Avis du comité consultatif en matière d'ententes et de positions dominantes, rendu lors de sa 382^e réunion du 18 octobre 2004, concernant un avant-projet de décision dans l'affaire COMP/C.38.238/B.2 — Tabac brut Espagne

(2007/C 85/08)

1. La majorité des membres du comité consultatif marque son accord avec la Commission sur les montants de base des amendes. Une minorité s'abstient.
 2. La majorité des membres du comité consultatif est du même avis que la Commission pour ce qui est de la majoration du montant de base compte tenu des circonstances aggravantes. Une minorité s'abstient.
 3. La majorité du comité consultatif partage le point de vue de la Commission sur la réduction du montant de base compte tenu des circonstances atténuantes. Une minorité s'abstient.
 4. La majorité du comité consultatif marque son accord avec la Commission sur les niveaux de réduction des amendes à la lumière de la communication de la Commission de 1996 sur la non-imposition d'amendes ou la réduction de leur montant dans les affaires portant sur des ententes. Une minorité s'abstient.
 5. La majorité du comité consultatif est d'accord avec la Commission sur les montants finals des amendes. Une minorité s'abstient.
 6. Le comité consultatif recommande la publication de son avis au *Journal officiel de l'Union européenne*.
 7. Le comité consultatif demande à la Commission de tenir compte de tous les autres points soulevés lors de la discussion.
-

Rapport final du conseiller-auditeur dans l'affaire COMP/C.38.238/B.2 — Tabac brut Espagne

(élaboré conformément à l'article 15 de la décision 2001/462/CE, CECA de la Commission du 23 mai 2001 relative au mandat des conseillers auditeurs dans certaines procédures de concurrence — JO L 162 du 19.6.2001, p. 21)

(2007/C 85/09)

Le projet de décision donne lieu dans cette affaire aux observations suivantes:

La Communication des griefs identifiait deux infractions à l'article 81, paragraphe 1, du traité CE. Pendant plusieurs années dans le secteur espagnol du tabac brut des cartels tant au niveau des producteurs que des entreprises de transformation ont marqué les transactions de vente et d'achat du tabac brut. Leur objectif commun était de fixer à l'avance les éléments du prix permettant d'encadrer au maximum le prix de transaction final des ballots de tabac brut.

Une Communication des griefs a été adressée les 16, 17 et 19 décembre 2003 d'une part aux producteurs et associations suivantes: ASAJA, UPA, COAG, CCAE, FNCT, ACOTAB, TABARES, de l'autre à des entreprises de transformations: Cetarsa, Agroexpansión, WWTE Taes, Deltafina, et ANETAB, ainsi qu'aux sociétés mères des transformateurs espagnols (Dimon Incorporated, Intabex Netherlands B.V., Standard Commercial Corporation, Standard Commercial Tobacco Co Inc, Transcontinental Leaf Tobacco Corporation Ltd, Universal Corporation, et Universal Leaf Tobacco Company Inc).

L'accès au dossier a été fait à l'aide d'un CD-ROM individualisé pour chaque destinataire qui a été transmis avec la communication des griefs.

La Communication des griefs a fixé un délai de réponse de deux mois et demi que j'ai prolongé de deux semaines à la demande des producteurs.

Les destinataires de la Communication des griefs ont tous répondu dans le délai imparti.

Conformément à l'article 5 du règlement (CE) n° 2842/98 de la Commission, certaines parties (Cetarsa, Agroexpansión, WWTE, Taes, Deltafina, ASAJA, UPA, COAG, CCAE Tabares, Acotab, FNCT, Universal Corporation, et Universal Leaf Tobacco Company Inc) ont souhaité la tenue d'une audition formelle, qui s'est déroulée le 29 mars 2004.

À la suite des réponses écrites à la Communication des griefs et de l'audition formelle, la Commission a clarifié l'orientation du projet de décision sur deux points.

Dans la Communication des griefs, la Commission soutenait qu'un accord de prix fixant le prix moyen par variété avait été conclu entre les transformateurs. Lors de l'audition et de leurs réponses écrites, les transformateurs ont précisé qu'en se concertant sur le prix moyen, ils parvenaient ainsi à uniformiser au maximum les prix finaux qu'ils paieraient aux producteurs. Ceci ayant été accepté par la Commission, le projet de décision tient compte de cette précision et parle désormais d'accords entre les transformateurs portant sur le «niveau maximum de prix moyen de toutes les variétés de tabac brut».

Enfin, sur l'imputation de l'infraction et alors que celle-ci était mentionnée dans la communication des griefs, la Commission n'a finalement pas retenu la responsabilité des sociétés mères des entreprises transformatrices Universal Corp, Universal Leaf, Intabex ni celle de l'association des transformateurs espagnols (ANETAB) car son comportement ne pouvait pas être séparé de celui de ses membres. De la même façon, la Commission n'a pas retenu la responsabilité des fédérations TABARES, ACOTAB et FNCT, celles-ci agissant en tant que branches sectorielles des syndicats agricoles qui sont déjà destinataires du projet de décision.

De plus, la Communication des griefs comportait des références à des négociations entre les représentants des producteurs et les transformateurs sur des fourchettes de prix, qui avaient eu lieu à partir de 1999. Ce faisant, le texte créait une certaine ambiguïté en ce qui concerne la définition des infractions visées dans cette affaire. Le projet de décision élimine cette ambiguïté.

À la lumière de ce qui précède, je considère que le droit d'être entendu a été respecté dans cette affaire. Selon moi, le projet de décision porte seulement sur les objections pour lesquelles les parties ont eu l'occasion de faire connaître leur point de vue.

Bruxelles, le 11 octobre 2004.

Serge DURANDE

Notice relative aux certificats d'importation, d'exportation et de préfixation pour les produits agricoles

(La présente notice se substitue à celle publiée au Journal officiel de l'Union européenne, C 92 du 16 avril 2005, p. 2)

(2007/C 85/10)

I. Remarques générales

1. Les certificats ainsi que leurs extraits sont délivrés par les autorités compétentes de chaque État membre. Ils sont valables pour des opérations d'importation et d'exportation à réaliser dans n'importe quel État membre, sauf dans certains cas particuliers prévus par la réglementation communautaire.
2. Conformément aux dispositions de l'article 2, paragraphe 2, du règlement (CEE, Euratom) n° 1182/71 du Conseil ⁽¹⁾, les samedis, les dimanches et les jours fériés ne sont pas des jours ouvrables pour le dépôt des demandes de certificats et leur délivrance.
3. Le demandeur ne doit remplir que la case 4 ainsi que les cases 7, 8, 9, 11, 14, 15, 16, 17, 18 et 20 du formulaire. Toutefois, les États membres peuvent exiger que le demandeur remplisse également la case 1 et, le cas échéant, la case 5.
4. Le formulaire doit être rempli en caractères d'imprimerie dans une des langues officielles de la Communauté, désignée ou admise par les autorités compétentes de l'État membre de délivrance. Le certificat n'est rempli que dans une seule langue. Toutefois, les États membres peuvent autoriser que les demandes soient remplies à la main, auquel cas elles doivent être remplies à l'encre et en lettres majuscules.
5. La demande et le certificat ne doivent comporter ni grattage ni surcharge. Toute erreur commise en remplissant le formulaire donne lieu à l'établissement d'une autre demande ou d'un autre certificat.
6. Les montants sont indiqués en chiffres et libellés en euros; toutefois, les États membres ne participant pas à la zone euro peuvent indiquer les montants en monnaie nationale.
7. Les quantités sont indiquées:
 - en unités métriques de poids ou de volume, par l'utilisation des abréviations suivantes:
 - t pour les tonnes,
 - kg pour les kilogrammes,
 - hl pour les hectolitres,
 - par tête pour les animaux vivants, le cas échéant.
8. Lorsque, dans les cases 7 ou 8 du formulaire relatif à l'importation et dans la case 7 du formulaire relatif à l'exportation, la place est insuffisante pour faire figurer la mention prévue par la réglementation communautaire, toute la mention est portée dans la case 20 et précédée d'un astérisque correspondant à celui qui est porté dans la case 7 ou 8.

Lorsque, dans la case 20, la place est insuffisante pour faire figurer la mention, toute la mention est portée dans la case 15 et précédée d'un astérisque correspondant à celui qui est porté dans la case 7 ou 8.
9. Dans les cases 7, 8 et 9 du formulaire, il convient de cocher la petite case figurant devant la mention «oui» ou «non», selon le cas.
10. — Dans les cas visés à l'article 2, point a), et à l'article 6 du règlement (CE) n° 1291/2000 de la Commission ⁽²⁾ aucun certificat d'importation n'est présenté.
 - Dans les cas visés à l'article 2, point b), et à l'article 7, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1291/2000, aucun certificat d'exportation n'est présenté.

⁽¹⁾ JOL 124 du 8.6.1971, p. 1.

⁽²⁾ JOL 152 du 24.6.2000, p. 1.

- Dans les cas visés à l'article 5, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1291/2000, lorsque l'opération d'importation ou d'exportation n'a pas lieu dans le cadre d'un régime préférentiel dont le bénéfice est accordé au moyen du certificat, aucun certificat n'est présenté, sauf en ce qui concerne les certificats d'exportation comportant fixation à l'avance de la restitution relatifs aux produits laitiers destinées à être livrés aux forces armées en application de l'article 3 paragraphe 1 du règlement (CE) n° 1282/2006.

11. Exemple d'application de l'article 17, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1291/2000:

13 heures dans ce règlement correspond à 13 heures, heure belge:

États membres	Heure locale (hiver et été)
Allemagne	} 13 heures
Belgique	
Danemark	
Espagne	
France	
Italie	
Luxembourg	
Pays-Bas	
Autriche	
Suède	
République tchèque	
Hongrie	
Malte	
Pologne	
Slovénie	
Slovaquie	
Irlande	} 12 heures (= 13 heures, heure belge)
Portugal	
Royaume-Uni	
Bulgarie	} 14 heures (= 13 heures, heure belge)
Chypre	
Grèce	
Finlande	
Estonie	
Lettonie	
Lituanie	
Roumanie	

II. Formulaire relatifs à l'importation

Case 7

Par «pays de provenance», on entend le pays tiers d'où le produit est expédié à destination de la Communauté.

1. La mention du pays ou du groupe de pays de provenance est nécessaire dans les cas où elle est exigée par la réglementation communautaire.
2. Lorsque la réglementation communautaire prévoit que la provenance est obligatoire, la case placée avant le mot «oui» est cochée et la provenance du produit doit correspondre aux données indiquées sur le certificat, sous peine d'inapplicabilité de ce dernier.
3. Dans les autres cas, la mention du pays de provenance est facultative. Elle peut toutefois être utile en vue de l'application de l'article 40 du règlement (CE) n° 1291/2000 relatif aux cas de force majeure.

Case 8

- Le pays d'origine est déterminé selon les règles communautaires applicables en la matière.
- Les indications relatives à la case 7 s'appliquent par analogie.

Case 14

Les produits doivent être désignés selon leurs appellations usuelles et commerciales (par exemple «sucre»), à l'exclusion des marques de fabrique.

Cases 15 et 16

En règle générale, le certificat est demandé et délivré pour la totalité des produits relevant d'une sous-position de la nomenclature combinée. Toutefois, dans certains cas particuliers prévus par la réglementation communautaire, le certificat est demandé et délivré:

- soit pour des produits relevant de plusieurs sous-positions de la nomenclature combinée,
- soit pour seulement une partie des produits relevant d'une sous-position de la nomenclature combinée.

Lorsque, dans la case 16, la place est insuffisante pour faire figurer plusieurs sous-positions de la nomenclature combinée, toutes les sous-positions sont portées dans la case 15, précédées d'un astérisque correspondant à celui qui est porté dans la case 16.

Case 15

- La désignation peut prendre la forme d'un libellé simplifié pour autant qu'il comporte les éléments nécessaires desquels résulte le classement du produit dans la position de la nomenclature combinée figurant dans la case 16.
- Pour les produits relevant du secteur vitivinicole, la désignation doit comprendre, en outre, la couleur du vin ou du moût, à savoir blanc, rouge ou rosé.

Case 16

Il convient d'indiquer le code complet de la sous-position de la nomenclature combinée. Toutefois, dans certains cas particuliers prévus par la réglementation communautaire, il convient

- d'indiquer les codes complets des sous-positions de la nomenclature combinée ou de la sous-position de la nomenclature combinée précédés de la mention «ex»,
ou
- d'indiquer les codes de la manière prévue par la réglementation communautaire considérée.

Case 19

1. À remplir conformément à la réglementation communautaire relative à la tolérance admise pour le produit concerné.
2. En ce qui concerne les certificats pour lesquels une tolérance en plus n'est pas prévue, le chiffre zéro [0] est à indiquer dans la case 19.

Case 20

À remplir conformément à la réglementation communautaire particulière à chaque secteur de l'organisation commune des marchés.

Par exemple: «Viande bovine de haute qualité — Règlement (CE) n° 936/97».

III. Formulaires relatifs à l'exportation

Case 7

1. La mention du pays de destination ou du groupe de pays de destination est nécessaire dans les cas où elle est exigée par la réglementation communautaire.
2. En ce qui concerne les certificats d'exportation comportant fixation à l'avance de la restitution, le nom du pays ou, le cas échéant, de la zone de destination doit être indiqué dans cette case.

Le fait d'indiquer le nom du pays ou, le cas échéant, de la zone de destination ne rend pas cette destination obligatoire.

3. Lorsque la réglementation communautaire prévoit que la destination est obligatoire, la case placée avant le mot «oui» est cochée et le produit doit être exporté vers la destination indiquée sur le certificat.
4. En cas d'application de l'article 49 du règlement (CE) n° 1291/2000, le pays ou la destination est indiqué dans cette case et le certificat rend obligatoire l'exportation vers ce pays ou cette destination.
5. Dans les autres cas, la mention du pays ou de la destination est facultative. Elle peut toutefois être utile en vue de l'application de l'article 40 du règlement (CE) n° 1291/2000 relatif aux cas de force majeure.

Cases 14, 15 et 16

1. À remplir en respectant les consignes données pour les formulaires relatifs à l'importation. Dans le cas particulier où la réglementation communautaire prévoit la possibilité de mentionner plusieurs sous-positions de la nomenclature combinée, cette faculté ne dispense pas de l'obligation, lors de l'accomplissement des formalités douanières d'exportation, de déclarer le produit à exporter au titre d'une seule rubrique de la nomenclature utilisée en matière de restitution.
2. Pour les certificats comportant fixation à l'avance de la restitution, le code du produit à 12 chiffres de la nomenclature utilisée en matière de restitutions doit être indiqué dans la case 16, sauf disposition particulière.

Toutefois, dans le cas des catégories ou groupes de produits visés à l'article 14 du règlement (CE) n° 1291/2000, les codes de produits appartenant à la même catégorie ou au même groupe de produits peuvent figurer dans la demande du certificat et dans le certificat lui-même.

Case 19

1. À remplir conformément à la réglementation communautaire relative à la tolérance admise pour le produit concerné.
2. En ce qui concerne les certificats pour lesquels une tolérance en plus n'est pas prévue, le chiffre zéro [0] est à indiquer dans la case 19.
3. Dans le cas où pour un même certificat, il existe une tolérance en plus pour le droit d'exportation et aucune tolérance en plus pour le droit à la restitution, la tolérance en plus pour le droit d'exportation est mentionnée dans la case 19, et une note indiquant l'absence de tolérance en plus pour le droit à la restitution est portée dans la case 22.

Case 20

1. À remplir conformément à la réglementation communautaire particulière à chaque secteur de produits.
2. En cas d'application de l'article 49 du règlement (CE) n° 1291/2000, apposer l'une des mentions ci-après:
 - a) «Крайната дата за подаване на офертите ...»,
«Поканата за подаване на оферти е издадена от ... (име на агенцията)»
 - b) «Fecha límite para la presentación de las ofertas ...»,
«La licitación procede de ... (nombre del organismo)»
 - c) «Konečný termín pro podání nabídek ...»,
«Oznámení o nabídkovém řízení vydané ... (název orgánu)»
 - d) «Frist for indgivelse af tilbud ...»,
«Licitations fra ... (institutionens navn)»
 - e) «Frist zur Angebotsabgabe ...»,
«Ausschreibung vom ... (Bezeichnung der Stelle)»
 - f) «Προθεσμία υποβολής των προσφορών ...»,
«Η δημοπρασία προέρχεται από ... (όνομα του οργανισμού)»
 - g) «Pakkumiste esitamise tähtaeg ...»,
«Enampakkumise kutse väljastas ... (asutuse nimi)»

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

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

LISTE DES ORGANISATIONS INTERPROFESSIONNELLES RECONNUES DANS LE SECTEUR DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE

(2007/C 85/11)

Cette publication est conforme à l'article 13 du règlement (CE) n° 104/2000 du Conseil, du 17 décembre 1999, portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture (JO L 17 du 21.1.2000, p. 33) (Situation au 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 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 — 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

(Avis)

PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE DE
CONCURRENCE

COMMISSION

Notification préalable d'une concentration**(Affaire COMP/M.4593 — voestalpine/Dancke)****Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2007/C 85/12)

1. Le 4 avril 2007, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾ et à la suite d'un renvoi en application de l'article 4, paragraphe 5, dudit règlement, d'un projet de concentration par lequel l'entreprise voestalpine AG («voestalpine», Autriche) acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement du Conseil, le contrôle de l'ensemble de l'entreprise Dancke Stanztechnik GmbH & Co.KG et Dancke Werkzeugbau GmbH & Co.KG («Dancke», Allemagne) par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

— voestalpine: fabrication et vente de produits sidérurgiques;

— Dancke: fabrication et vente de pièces et de composants métalliques emboutis.

3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement (CE) n° 139/2004. Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée de traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽²⁾, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication

4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur le projet de concentration.

Ces observations devront parvenir à la Commission au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par télécopie [(32-2) 296 43 01 ou 296 72 44] ou par courrier, sous la référence COMP/M.4593 — voestalpine/Dancke, à l'adresse suivante:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffes des concentrations
J-70
B-1049 Bruxelles

⁽¹⁾ JOL 24 du 29.1.2004, p. 1.

⁽²⁾ JO C 56 du 5.3.2005, p. 32.