

Az Európai Unió Hivatalos Lapja

C 85

50. évfolyam

Magyar nyelvű kiadás

Tájékoztatások és közlemények

2007. április 19.

<u>Közleményszám</u>	Tartalom	Oldal
	II <i>Közlemények</i>	
	AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL ÉS SZERVEITŐL SZÁRMAZÓ KÖZLEMÉNYEK	
	Bizottság	
2007/C 85/01	Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján	1
2007/C 85/02	Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján	6
2007/C 85/03	Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján	9
2007/C 85/04	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám COMP/M.4570 – AREVA/Repower) ⁽¹⁾	12
2007/C 85/05	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám COMP/M.4589 – Delta Lloyd/Erasmus Groep) ⁽¹⁾	12
	IV <i>Tájékoztatások</i>	
	AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL ÉS SZERVEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK	
	Bizottság	
2007/C 85/06	Euro-átváltási árfolyamok	13



<u>Közleményszám</u>	Tartalom (folytatás)	Oldal
2007/C 85/07	A versenykorlátozó magatartásokkal és erőfölénnyel foglalkozó tanácsadó bizottság 2004. október 11-én tartott 381. ülésén megfogalmazott véleménye a COMP/C.38.238/B.2 – Raw Tobacco Spain ügühöz kapcsolódó előzetes határozattervezetről	14
2007/C 85/08	A versenykorlátozó magatartásokkal és erőfölénnyel foglalkozó tanácsadó bizottság 2004. október 18-án tartott 382. ülésén megfogalmazott véleménye a COMP/C.38.238/B.2 – Raw Tobacco Spain ügühöz kapcsolódó előzetes határozattervezetről	15
2007/C 85/09	A meghallgatási tisztviselő zárójelentése a COMP/C.38.238/B.2 – Raw Tobacco Spain ügyben (az egyes versenyjogi eljárásokban a meghallgatási tisztviselők megbízásáról szóló 2001/462/EK, ESZAK bizottsági határozat (HL L 162., 2001.6.19., 21. o.) 15. cikke alapján)	16
2007/C 85/10	Jelentés a mezőgazdasági termékek import-, export- és előzetes rögzítési igazolásáról (ez a jelentés az Európai Unió Hivatalos Lapja 2005. április 16-i C sorozat 92. számának 2. oldalán kihirdetett jelentés helyébe lép)	17
TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK		
2007/C 85/11	A halászati és az akvakultúra-ágazatban elismert szakmaközi szervezetek listája	22
<hr/>		
V <i>Hirdetmények</i>		
A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK		
Bizottság		
2007/C 85/12	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám COMP/M.4593 – voestalpine/Dancke) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	24



⁽¹⁾ EGT vonatkozású szöveg

II

(Közlemények)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL ÉS SZERVEITŐL SZÁRMAZÓ
KÖZLEMÉNYEK

BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2007/C 85/01)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK ⁽¹⁾ tanácsi rendelet 7. cikke szerint létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„CEREZA DEL JERTE”

EK-szám: ES/PDO/005/0233/20.02.2002

OEM (X) OFJ ()

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: 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

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

Tel.: (34-91) 347 53 94

Fax: (34-91) 347 54 10

e-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. Csoporthoz tartozás:

Név: Sociedad Cooperativa Limitada Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte

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

Tel.: (34-927) 47 10 70

Fax: (34-927) 47 10 74

e-mail: —

Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

3. Termék típusa:

1.6. osztály: gyümölcs

4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Elnevezés: „Cereza del Jerte”

4.2. Leírás: A „Cereza del Jerte” oltalom alatt álló eredetmegjelölés kizárólag a *Prunus avium* L. faj „Navalinda”, „Ambrunés”, „Pico Limón Negro”, „Pico Negro” és „Pico Colorado” helyi fajtáinak frissen fogyasztandó gyümölcsére, az étkezési cseresznyére terjed ki.

A következő fajták élvezik az eredetmegjelölés oltalmát:

- Kocsánytalan fajták: az „Ambrunés”, „Pico Negro”, „Pico Colorado” és „Pico Limón Negro” fajták. A termesztett cseresznye nagyobb része ebbe a csoportba tartozik. A csoport megkülönböztető jegye, hogy betakarításkor az érett gyümölcs magától leválik a kocsányról.
- Kocsányos: „Navalinda”

Ami a termék jellemzőit illeti, a gyümölcs színe kívül pirosas, a legtöbb cseresznye borvörös vagy bíborvörös színű. A gyümölcs húsa kemény és ropogós, bár az egyes fajták színe és létartalma különböző: van piros húsú és piros levű, de sárgás húsú és színtelen levű fajta is. A gyümölcs alakja sokféle lehet: vese alakú, lapos, gömbölyded vagy hosszúkás. A gyümölcs magjának alakja és nagysága is változó, van közepes és nagy, valamint különlegesen nagy magú, illetve kerekded és hosszúkás magú fajta is.

Az alábbi táblázat összefoglalja a (Brix-értékekben kifejezett) cukortartalommal, a gyümölcs alakjával, minimális átmérőjével és savasságával (milliekvivalens 100 ml almasavban) kapcsolatos főbb követelményeket az oltalom alá tartozó valamennyi fajta tekintetében:

1. táblázat

Az OEM védelmét élvező egyes cseresznyefajták cukortartalma, alakja, minimális átmérője és savassága

Fajta	Cukortartalom (Brix-értékben)			Alak	Minimális átmérő (*)	Savasság (milliekvivalens 100 ml-ben)		
	Minimum	Maximum	Átlagosan			Minimum	Maximum	Átlagosan
Navalinda	12	16	14	lapos	21 mm	9,55	10,45	10,00
Ambrunés	18	21	20	lapos	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico colorado	17	23	21	hosszúkás	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico negro	17	24	19	hosszúkás	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico limón negro	17	24	20	hosszúkás	21 mm	7,46	16,42	11,94

(*) Itt azt a minimális átmérőt adjuk meg, amelyet a cseresznyének el kell érnie ahhoz, hogy a „Cereza del Jerte” eredetmegjelölés oltalmát élvezze. A 21 mm-nél kisebb átmérőjű cseresznyék nem hozhatók forgalomba az OEM alatt.

A „Cereza del Jerte” eredetmegjelölés oltalmát csak olyan cseresznyék élvezhetik, amelyek a 2004. február 6-i 2004/214/EK bizottsági rendeletben megállapított, a cseresznyére és a meggyre vonatkozó forgalmazási előírások alapján az „extra”osztályba sorolhatók.

- 4.3. Földrajzi terület: A termelés Extremadura autonóm körzetben, Cáceres tartomány északi részén, a Jerte és az Ambroz folyó völgyében, valamint La Vera hegyvidéki lejtőin zajlik.

Mivel a gyümölcs minősége és a termőterületek hegyvidéki jellege, valamint a termelési feltételek sajátosságai között szoros kapcsolat áll fenn, az olyan mezőgazdasági vagy egyéb területek, amelyek nem hegyvidéken fekszenek, nem tartoznak a kijelölt földrajzi területhez, így:

- a Jerte folyó völgyében: a tengerszint feletti magasságtól függetlenül bármely település területéhez tartozó mezőgazdasági földterület termőterületnek számít,
- La Vera területén: az 500 m-nél alacsonyabban fekvő mezőgazdasági területek nem számítanak termőterületnek,
- az Ambroz folyó völgyében: a 600 m-nél alacsonyabban fekvő mezőgazdasági területek nem számítanak termőterületnek.

A termőterülettel megegyezik a csomagolás és a feldolgozás területe.

- 4.4. Származási igazolás: Az oltalom alá tartozó termék minőségét és származását a minőségbiztosítási és eljárási kézikönyv előírásainak megfelelően az OEM különböző nyilvántartásaiba bejegyzett termőterületeken és feladóüzemekben a Szabályozó Tanács által végzett megfelelő ellenőrzések és vizsgálatok biztosítják.

Az említett ellenőrzések végeztével a valamennyi érdekelt fél képviselőit tömörítő Szabályozó Tanács Minősítő Bizottsága kiértékeli az eredményeket, majd objektív és megkülönböztetésmentes döntést hoz. Amennyiben a Minősítő Bizottság a tanúsítvány megadásáról dönt, a Szabályozó Tanács tanúsítványt bocsát ki a bejegyzett üzemek számára.

A „Cereza del Jerte” eredetmegjelölés oltalma alá tartozó cseresznyét a termelés földrajzi területén kell csomagolni. Ezt a szabályt a kérelmező csoportosulás alkotta azzal az indokkal, hogy csak így óvható meg a termék minősége, illetve biztosítható nyomon követhetősége a tanúsítási eljárás során.

A tanúsítási folyamat akkor tekinthető lezárultnak, amikor a tanúsítvánnyal ellátott termék csomagolásán elhelyezik a minőséget és származást igazoló sorszámozott címkét. Ezt a címkét a Szabályozó Tanács állítja ki. A Szabályozó Tanács hatáskörét és illetékességét annak szabályzata a következők szerint határozza meg:

- illetékességi területe megegyezik a termelési területtel,
- a terméket illetően hatásköre kiterjed a „Cereza del Jerte” eredetmegjelölés oltalmát élvező cseresznyére, legyen az a termelés, a tárolás, a csomagolás, a szállítás vagy a forgalmazás bármely szakaszában,
- a személyek vonatkozásában hatásköre a különböző nyilvántartásokban szereplő személyekre terjed ki.

A csomagolást a termékleírás „C” részében meghatározott földrajzi területen kell végezni annak érdekében, hogy a teljes folyamat során biztosítható legyen a nyomon követhetőség és a felügyeleti szerv által végzett ellenőrzés, illetve az oltalom alatt álló termék minősége ne szenvedjen csorbát. Mivel nehezen megközelíthető hegyvidéki területről van szó, a cseresznye elszállítása csak kedvezőtlen körülmények között oldható meg, és ezek hatását a hosszú szállítási idő csak fokozhatja. Ez nyilvánvalóan kihatna a gyümölcs minőségére, és esetleg megváltoztatná a termékleírásban meghatározott termékjellemzőket.

A terméket a származás igazolásával hozzák forgalomba, amit a Szabályozó Tanács által kiadott címke, illetve sorszámozott címke jelez.

- 4.5. Az előállítás módja: A cseresznyét kisméretű gazdaságokban, lejtőkön elhelyezkedő, teraszos művelésű parcellákon termesztik. A gazdaságok átlagos kiterjedése 1,6 hektár, gazdaságonként négy és fél parcella.

Ebből következően a gazdaságok többségében családi munkaerővel végzik az ültetvények művelését, ahogy a betakarítást is, ami az egyik legnehezebb és legnagyobb szakértelmet igénylő feladat.

A gyümölcsösök telepítési formáját/térállítását meghatározza, hogy a fák keskeny teraszokon nőnek, egy terazon többnyire csak egy sor fa fér el, vagyis a sűrűség hektáronként 125 növény, ami extenzív művelést mutat. A koronák kialakítása lehet magas váza, spanyol bokor, sudaras, illetve szabad.

Szántani általában évente háromszor szoktak, még ma is főleg állati erővel. A talaj tápanyag-utánpótlását is állati trágyával, illetve a gyomok beforgatásával oldják meg. A metszés kismértékű, általában koronaritkító és zöldmetszés.

A termesztési technikák évszázados hagyományokra tekintenek vissza, a betakarítási, feldolgozási, csomagolási és szállítási munkálatokat nagy körültekintéssel végzik annak érdekében, hogy a gyümölcs megőrizze jellemző tulajdonságait.

- 4.6. Kapcsolat: A „Jerte” vagy „Valle del Jerte” elnevezés szorosan kötődik a cseresznyéhez, Spanyolországban a fogyasztók nagy része automatikusan társítja a Jerte völgyét a cseresznye fogalmával. A terület igencsak ismert kitűnő cseresznyéjéről, különösen a „Picotas” (kocsánytalan ropogós cseresznye) fajtákról.

Feltételezések szerint a cseresznyét az arabok hozták Spanyolországba, mivel ezen a vidéken a „reconquista” (visszahódítás) után a betelepülők a tájhoz már alkalmazkodott cseresznyefákat találtak. Ugyanakkor minden kétséget kizáró bizonyíték csak a XIV. századból maradt fenn.

1352. június 2-án a király követeinek csoportja a környék egyik településén pihent meg és éjszakázott. Ezek az urak pisztrángot és cseresznyét vacsoráztak, ami jelzi, hogy a cseresznye már akkoriban is olyan kiváló minőségű volt, hogy ilyen magas rangú urakat lehetett kínálni vele.

A következő évszázadokban a cseresznyetermesztés fennmaradt és erősödött. A híres középkori spanyol orvos, Luis de Toro a XVI. században mérete, színe és íze dicséretével emlékezik meg a Jerte-völgy cseresznyéjéről.

A XVIII. században a szelídgesztenyefák tintabetegség miatti kipusztulásával vált a cseresznye megbízható megélhetési forrássá. A XVIII. század végén és a XIX. század elején egyre több cseresznyeültetvény jelent meg a Jerte folyó völgyének lejtőin és a két szomszédos völgyben.

A XIX. század elején a történetírók lejegyezték, hogy a vidék termésének legjava a cseresznye, amit a királyi udvarban is igen megbecsülnek. E század folyamán a termelés tovább nőtt, és a XX. század hajnalára valamennyi faluban elterjedt, így mára ezt a vidéket zamatos cseresznyéjéről ismerik leginkább.

Mind az öt oltalom alatt álló fajta őshonos, vagy a Jerte, vagy a szomszédos Ambroz és La Vera völgyéből származik. Ezek a fajták gyakorlatilag csak ezeken a területeken fordulnak elő, mert máshol a telepítési kísérletek szinte mindig kudarcot vallottak.

Több szerző is írta már, hogy a kocsánytalan fajták jelenléte a Jerte völgyében a hegyvidék erdeiben természetesen előforduló *Prunus avium* L. (vadcsesznye) hosszú és féltermészetes alkalmazkodási és kiválasztódási folyamatának következménye.

A helyi lakosok által végzett munka és nemesítés mellett a helyi éghajlati viszonyok határozzák meg a fák jellemzőit. A nyáron is magas páratartalom, a völgy széljárása, fekvése, a napsütéses órák száma, a tengerszint feletti magasság, a mikroklímák sokfélesége, a talaj savassága mind alapvetőek voltak a fajták kialakulásában.

A tulajdoni és terepviszonyok következtében a művelt területeken kőből épült támfalakkal megtámasztott kicsiny teraszok alakultak ki. A teraszok művelése ezért nemigen gépesíthető.

A termék tulajdonságait tehát összességében a Jerte-medence és a szomszédos völgyek helyi sajátos éghajlati feltételeihez alkalmazkodott különleges növényanyag, valamint az egyedi termelési forma – a hagyományos módszerek, a kisüzemi termelés, a családi munkamegosztás – határozzák meg. Az ültetvények teraszozott jellege, meredek és szinte gépesíthetetlen hegyoldalakon való elhelyezkedése miatti alacsony terméshozamot azonban kitűnő minőség ellensúlyozza.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Consejo Regulador de la Denominación de Origen „Cereza del Jerte”

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

Tel.: (34-927) 47 11 01

Fax: (34-927) 47 11 03

e-mail: picota@cerzadeljerte.org

A „Cereza del Jerte” oltalom alatt álló eredetmegjelölés felügyeleti szerve megfelel az EN 45011 szabványnak.

4.8. Címkézés: A csomagoláson kötelező jól láthatóan feltüntetni a „Cereza del Jerte” oltalom alatt álló eredetmegjelölést.

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK ⁽¹⁾ tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2007/C 85/02)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„KARLOVARSKÉ OPLATKY”

EK-szám: CZ/PGI/005/0381/20.10.2004

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. *A tagállam felelős szervezeti egysége:*

Név: Úřad průmyslového vlastnictví

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

Tel.: (420) 220 38 31 11

Fax: (420) 224 32 47 18

e-mail: posta@upv.cz

2. *Csoportosulás:*

Név: Sdružení výrobců Karlovarských oplatek

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

Tel.: (420) 353 56 30 06

Fax: (420) 353 56 30 06

e-mail: obchod@karlovarskapekarna.cz

Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. *Termék típusa:*

2.4. osztály: Tartós péksütemények – ostya

2. *Termékleírás:*

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. *Elnevezés: „Karlovarské oplatky”*

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

- 4.2. Leírás: A „Karlovské oplátky”-t, a körülbelül 19 cm átmérőjű kerek ostyát hagyományos recept szerint készítik. Az ostya két vékony lapból áll, amelyen jellegzetes kidomborodó minta található: az ostya szélén egy 30 mm széles, leveles ágat ábrázoló sáv van, amely alatt a legalább 20 mm nagyságú „Karlovské oplátky” felirat látható. Az ostya közepén Karlovy Vary fürdő jelképe látható: vagy a gyógyvízforrás, vagy pedig egy zerge, amely Karlovy Vary alapításának legendájához kapcsolódik. Az ostyák készítése során használt alapanyagok között jelentős szerepet játszik a Karlovy Vary-i gyógyhatású forrásvíz, amely hatással van az ostya ízére és amelyet a lapok megnedvesítésére használnak. Az ostyalapok egyetlen ostyává sülnek össze, miután a lapokat megszórják cukor és mogyoró keverékével, illetve más töltelékkel, leggyakrabban mandula, kakaó, vanília vagy fahéj ízű keverékkel. Az ostyák omlósak, könnyűek, vékonyak, alakjuk kerek, felületükön kidomborodó minta van. Különleges az ízük és illatuk is.

A „Karlovské oplátky” alapanyagai: búzaliszt, Karlovy Vary-i gyógyhatású forrásvíz, növényi zsiradék, cukor, tej, tojáskeverék, keményítő, sütőpor, vaj, és a keveréktől függően mogyoró, mandula, kakaópor, vanília vagy fahéj.

A Karlovy Vary-i gyógyhatású forrásvíz, amelyet a „Karlovské oplátky” készítéséhez használnak, különleges tulajdonságokkal rendelkezik, amelyek egy behatárolt területre jellemzőek. Ennek a Karlovy Vary-i gyógyhatású forrásvíznek köszönheti az ostya a jellegzetes tulajdonságait, mint például omlóságát, illatát és ízét. Egy tektonikus törés mentén 800 m mélységből előtörő 73 °C-os Karlovy Vary-i gyógyhatású forrásvíz lítiumot, nátriumot, káliumot, rubídiumot, céziumot, rezet, berilliumot, magnéziumot, kalciumot, stronciumot, cinket, kadmiumot, alumíniumot, ónt, ólmot, arzént, antimont, szelént, mangánt, vasat, kobaltot, nikkelt, fluoridokat, kloridokat, bromidokat, szulfátokat, bikarbonátokat, karbonátokat és szilíciumsavat tartalmaz. Karlovy Varyban, Csehország legnagyobb gyógyfürdőjében már évszázadok óta használják ezt a vizet krónikus gyomorfekély, az epevezeték diszkinéziája (ideértve epehólyag műtéti eltávolítása után jelentkező tüneteket), a krónikus hasnyálmirigy- és májbetegségek, vesekövek és köszvény gyógyítására. Összetételének és főként a Karlovy Vary-i gyógyhatású forrásvíznek köszönhetően a „Karlovské oplátky” könnyen emészthető és kalóriatartalma alacsony.

A „Karlovské oplátky”-t darabonként készítik. Öt (125 g), hat (150 g) és nyolc darabonként (200 g) csomagolják dobozokba.

- 4.3. Földrajzi terület: Karlovy Vary fürdőváros területe

- 4.4. Származás igazolás: A gyártás az élelmiszeriparról szóló érvényes előírásokkal összhangban történik, a HACCP-rendszer alkalmazásával. A gyártók nyilvántartást vezetnek az alapanyagok szállítóiról és a kész termékek felvásárlóiról. Minden terméken feltüntetik a gyártó adatait. A specifikációnak való megfelelést a megfelelő helyi állami szerv, az állami mezőgazdasági és élelmiszeripari ellenőrző hivatal plzeňi állomása (Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň) végzi.

- 4.5. Az előállítás módja: A „Karlovské oplátky” ostyája két vékony és kerek – körülbelül 19 cm átmérőjű – ostyalapból áll, amelyen jellegzetes kidomborodó minta található. A tészta elkészítéséhez a fent (lásd 4.2. pont) felsorolt alapanyagokat elkeverik a friss Karlovy Vary-i gyógyvízzel, ehhez a növényi zsiradékot előbb addig melegítik, míg folyékonyra nem válik. A jól elkevert folyékony, enyhén sárgás színű tésztát – amelynek térfogata nem nő meg, mivel nem tartalmaz élesztőt (más cukrásztermékekkel ellentétben) – körülbelül 60 percre 20–26 °C fokon állni hagyják, majd ezt követően a körkemence adagolójába kerül. Az ostyalapokat a következő módon sütik: a híg tésztát a körkemencébe adagolják (amely az ostyasütéshez használt gép), ahol 220 °C fokon a hagyományos gyártási folyamat során eléri a 2 milliméteres vastagságot. Az így elkészült ostyalapokat legalább 48 órára a nedvesítő kamrába helyezik, ahol a gőzöléshez a Karlovy Vary-i gyógyhatású forrásvizet használják. A kamrában az ostyalapokat különleges módon kell elrendezni és rájuk nehezéket kell helyezni, hogy a nedvesítés megfelelő legyen és a lapok ne deformálódjanak el. A nedvesítő kamra hőfokának a 40 °C fokot, páratartalmának a 90 %-ot kell elérnie. A gyártási folyamat végén az ostyalapokat a sütőlapokon (az ostyalapok összesítéséhez használt berendezés – abban különbözik a körkemencétől, hogy nem készít domború mintát) 180 °C fokon összesítik, mégpedig úgy, hogy minden esetben két ostyalap közé cukros-mogyorós, illetve egyéb ízű töltelék kerül fajtától függően (lásd 4.2. pont). A töltelék – amelyhez az egyes alapanyagokat finom porrá darálják és elkeverik – legfeljebb 1 milliméter vastagon egyenletesen kézzel viszik fel az alsó ostyára, arra ráhelyezik a másik ostyát és összesítik őket. A minőség és a különleges tulajdonságok megőrzése érdekében nélkülözhetetlen, hogy legalább a tészta kikeverése, az ostyák sütése, pihentetése és összesítése a behatárolt területen történjen.

- 4.6. Kapcsolat: A „Karlovarské oplatky” meghatározó tulajdonságait a behatárolt területen található forrásokból származó Karlovy Vary-i gyógyvíz különleges tulajdonságai és a hagyományos recept határozzák meg (lásd 4.2. pont).

A „Karlovarské oplatky” gyártásáról szóló első történeti feljegyzések a 18. század második feléből származnak. Tanúskodnak erről egyrészt a legrégebbi ostyasütővasak, amelyeket jelenleg a Karlovy Vary-i múzeum őriz, másrészt az 1788-ból származó írásos feljegyzés, amely a Karlsbad, Beschrieben zur Bequemlichkeit der hohen Gäste című könyvben jelent meg. A „Karlovarské oplatky”-t először házilag készítették, az első ismert ostyasütő műhely (amely csupán egy szálloda konyhája mellett működő kis pékség volt) valószínűleg az U zlatého štítu szállodához tartozott, és 1810 körül Josef von Bolzy gróf felesége, Anna Grasmuck vezette. Valószínű, hogy a 19. század közepéig a „Karlovarské oplatky” iránti keresletet szinte kizárólag házilag készített ostyákkal elégítették ki.

A „Karlovarské oplatky” gyártásával foglalkozó speciális pékségek a 19. század második felében jelentek meg. 1867-ben alapították a talán legismertebb ilyen pékséget, a Bayer üzemet, amely I. Vilmos német császárnak is szállította termékeit, amelyek számos nemzetközi kiállításon nyertek elismerést. 1904-ben a meghatározott földrajzi területen 22 pékség foglalkozott a „Karlovarské oplatky” gyártásával. Ebben az időben ezek a pékségek évente körülbelül 4 millió ostyát gyártottak.

A második világháborúig, azaz 1939-ig a „Karlovarské oplatky” gyártása fokozatosan fejlődött és értékesítése nőtt. Ebben az időszakban a meghatározott területen, azaz Karlovy Vary fürdőváros környékén 26 specializálódott gyártó volt. A második világháború után körülbelül az üzemek fele úgynevezett állami vezetés alá került. Az 1948-ban bekövetkezett államosítást követően egészen 1989-ig a „Karlovarské oplatky” gyártása az Orion állami vállalat Karlovy Vary-i üzemében folyt.

A piacgazdaság megújulása után az ostyagyártás hagyományát a „Karlovarské oplatky” gyártóinak szövetsége, a Sdružení výrobců Karlovarských oplatek folytatta a meghatározott területen.

Karlovy Varyban az ostyagyártásnak több mint két évszázados hagyománya van. A helyi gyártók céltudatos és türelmes munkájának köszönhetően ez a kedvelt édesség Karlovy Vary specialitásává vált.

A „Karlovarské oplatky” ostyák már az előző évszázadokban hírnévre és elismertségre tettek szert. Az 1900-ban megrendezett Párizsi Világkiállításon aranyérmet szereztek. A hannoveri EXPO 2000 világkiállítás cseh pavilonjában ez a tipikusan cseh termék volt a legkeresettebb, ahogy azt a cseh résztvevő szervező biztos is megerősítette.

1974. február 1-jén a „Karlovarské oplatky” eredetmegjelölés a 72. szám alatt került be a cseh eredetmegjelölési nyilvántartásába.

- 4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň

Cím: Jiráskovo náměstí 8
CZ-308 58 Plzeň 8

Tel.: (420) 377 43 34 11

Fax: (420) 377 45 52 29

e-mail: plzen@szpi.gov.cz

- 4.8. Címkézés: „Karlovarské oplatky”

A termék megjelölésének dominálnia kell a termék első oldalán, illetve a csomagolásán.

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2007/C 85/03)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke szerint létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatoknak e közzététel napjától számított hat hónapon belül kell beérkezniük a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„PECORINO DI FILIANO”

EK-szám: IT/PDO/005/0279/25.02.2003

OEM (X) OFJ ()

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. *A tagállam felelős szervezeti egysége:*

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

2. *Csoportosulás:*

Név: Consorzio per la tutela del Pecorino di Filiano
Cím: Via Giovanni XXIII
I-85020 Filiano (Potenza)
Tel.: (39) 0971 83 60 10
Fax: (39) 0971 83 60 09
e-mail: —
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

3. *termék típusa:*

1.3 osztály – Sajt

4. *Termékleírás:*

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. *Elnevezés: „Pecorino di Filiano”*

4.2. *Leírás: A „Pecorino di Filiano” a 4.3 pontban szereplő területeken létesített tenyészetekből származó, egy vagy két fejből nyert, zsíros juhtejből készült keménysajt.*

A sajt henger alakú, sima felületű, egyenes vagy enyhén domború éllel, jellegzetes aranysárga vagy – a hosszabb ideig érlelt, extraszűz olívaolajjal és borecettel felületkezelt sajtok esetében – sötétbarna csíkozással ellátott kéreggel.

A sajt színe az érlelés időtartamától függően fehér vagy – a hosszabb ideig érlelt sajtok esetében – világossárga, állaga tömör, felületén pedig kisméretű, szabálytalanul elhelyezkedő lyukak képződnek.

A kezdetben édeskés, natúr íz a minimális érlelési időszak végén enyhén csípőssé válik, és az érlelési időszak növelésével egyre határozottabb lesz.

A szárazanyagban kifejezett zsírtartalom aránya nem lehet kevesebb 30 %-nál.

A súly 2,5 és 5 kg, a felület átmérője 15 és 30 cm, az oldalmagasság 8 és 18 cm között változik.

A termék minimum 180 napos érlelési időszakot követően kerül forgalomba.

- 4.3. Földrajzi terület: A tejtermelés és -feldolgozás, valamint a sajtérlelés a termelési előírásban meghatározott területen történik, amely terület a Potenza tartományban (Basilicata megye) lévő, az Appenninek Vulture-hegy és a Muro Lucano-i nagyhegység közötti részén elhelyezkedő harminc településből áll: a területet vulkáni eredetű talaj és vadon élő növényekben gazdag, természetes legelők jellemzik.
- 4.4. Származási igazolás: Ezen a területen mindig is állítottak elő juhsajtot; a juhállományok már a római hódítás idején is léteztek, és számuk a Via Appia közelében – amely a „tratturi”elnevezésű, a vándorlás során a pásztorok által használt útvonalak sűrű hálózatának tengelye volt – megnövekedett.

A viszonylag újabb időkben a pecorino sajt készítése fontos szerepet töltött be a Nápolyi Királyság gazdaságában is, amelynek fővárosa e termék természetes piacát képezte.

Egy V. Károly császártól kapott adomány következtében a Doria család 1530-tól kezdve óriási földterületek tulajdonosa volt a Vulture-hegy körüli területen, amely nagyrészt egybeesik a Pecorino di Filiano földrajzi területével; a család termelési struktúrákat és feldolgozólétesítményeket hozt létre tej- és gyapjúfeldolgozás céljából: a család üzleti feljegyzései bizonyítják, hogy az Ofanto folyó melletti síkságról nyaranta a Vitalba-völgybe terelt – az 1952-ig az aviglianói önkormányzat részét képező, akkor közigazgatási autonómiát szerzett – Filiano juhállománya elérte a 10 000-es létszámot.

A juhok kiváló legelőkon táplálkoznak, ahol elsősorban perje, lucerna, réti perje, csenkesz, vadzab, somkóró, kakukkfű, vadkömény nő, és a Vulture-hegy vulkáni eredetű lejtőinek ásványi sókban gazdag, friss vize folyik. A feldolgozóüzemekbe kizárólag az e kritériumoknak megfelelő tej kerülhet.

A tej koagulálására használt savót a termelési előírásokban szigorúan előírt módszerek alkalmazásával nyerik.

Az érlelés, és kisebb üzemek esetében gyakran a kazeinizálás természetes tufabarlangokban, vagy föld alatti kamrákban történik, aminek köszönhetően a termék különlegesen frissé válik, és organoleptikusan érzékelhető, rendkívüli tulajdonságokkal gazdagodik.

Az eredetmegjelölést továbbá alátámasztják azok a részletes szabályok, amelyek betartását a tejtermelők, a sajtkészítők, az érlelők és formázók vállalják annak biztosítása érdekében, hogy – az iratellenőrzések, és a felhatalmazott ellenőrző szervek felülvizsgálatai alapján – a termék mindenkor nyomon követhető legyen.

- 4.5. Az előállítás módja: A Pecorino di Filiano készítéséhez a Gentile di Puglia és di Lucania, a Leccese, a Comisana és a Sarda fajtáktól és keresztezéseiktől származó tejet használják fel.

A nyers, átszűrt tejet hagyományosan tartályokban legfeljebb 40 °C-ra hevítik, és amikor a massa hőmérséklete 36 és 40 °C közé emelkedik, hozzáadják a termelési előírásban meghatározott módon, saját kezűleg elkészített savót.

Az alvadékat határozott mozdulatokkal, a végén kihegyesedő fakanállal keverik fel addig, amíg el nem érik rizs nagyságú csomók kialakulását.

Az alvadékat néhány percig a savóban állni hagyják, majd nádból vagy más, nádjellegű, élelmiszeripari termékek tárolására alkalmas anyagból készült tartályokba kerül.

Ezután az alvadékat kézzel könnyedén lenyomkodják, hogy eltávolítsák a savót. A formákat ezt követően – 15 percre – legfeljebb 90 °C hőmérsékletű főzőfolyadékba helyezik.

A forma sózása szárazon, vagy telített sós páclébe való merítéssel történik.

A sajtot legalább 180 napig a jellegzetes tufabarlangokban, vagy megfelelő, föld alatti kamrákban hagyják érni állandó, 12–14 °C-os hőmérséklet, és 70–85 %-os relatív nedvességtartalom mellett; az érlelés 20. napjától kezdve a sajt felületét extraszűz olívaolajjal és boreccettel lehet kezelni.

A Pecorino di Filiano juhsajtot egész évben gyártják.

- 4.6. Kapcsolat: A juhsajt a nevét Filiano községtől kapta, amely a korábban Lucaniának nevezett Basilicata megyében, Potenza tartományban található.

A termelési csúcs tavasszal és nyár elején van, egyrészt azért, mert ebben az időszakban a juhek gazdag, tavaszi hegyi legelőkön legelhetnek, másrészt a húsvéti időszakban megnövekedik a bárányok iránti kereslet, és az elléseket is erre az időszakra összpontosítják. Ily módon az állatok a legtöbb tejet éppen akkor adják, amikor a legelőkön a legtöbb takarmánynövény, pl. perje, lucerna, réti perje, csenkesz, csomós ebír, bükköny, vadszab, somkóró és olyan fűszernövények mint a kakukkfű, mályva és vadkömény nő.

A tejet általában kisebb, sajtfeldolgozó-üzemekben dolgozzák fel, amelyek mindegyike – a termelési előírásban szereplő, hagyományos módszert alkalmazva – a saját savóját állítja elő, amit szintén megfelelőségi ellenőrzésnek vetnek alá. Az előállítási módszer megőrzi a nyersanyagot, ami lehetővé teszi, hogy a termék organoleptikusan érzékelhető, optimális jellemzőkkel rendelkezzen. Érdemes megemlíteni a nyerstej alkalmazását, az első fejes és a tej feldolgozása közötti, legfeljebb 24 órás időtartamot, valamint a tej koagulálására használt savó előállítási módját.

A környezettel való kapcsolatot bizonyító további elem, hogy a sajtot természetes tufabarlangokban vagy – azok híján – azonos hőmérsékletet és nedvességtartalmat reprodukáló kamrákban érlelik. Az állattenyésztők és a „Pecorino di Filiano sajt” gyártói azért használják ezeket különleges helyiségeket, mert ily módon biztosíthatják a termék frissességét, és felruházzák azt az arra jellemző, organoleptikusan érzékelhető, különleges tulajdonságokkal.

Végül, a sajt múlt században elért népszerűségét bizonyítja a Pecorino di Filiano ünnep (sagra) sikere, amelyet harminc éve a termelők, szakemberek és fogyasztók széleskörű részvételével, megszakítás nélkül rendeznek meg.

- 4.7. Ellenőrző szerv:

Név: AGROQUALITA

Cím: Via Montebello, 8
I-00185 Roma

Tel.: (39) 06 47 82 24 63

Fax: —

e-mail: agroqualita@agroqualita.it

- 4.8. Címkézés: A forgalomba hozatalkor a Pecorino di Filiano sajtra egy, az „F” betűt, egy csillagot, valamint a „PECORINO di FILIANO” és a „denominazione di origine protetta” szavakat vagy annak „D.O.P.” rövidítését tartalmazó, ovális alakú márkajelzést kell égetni.

A termék az igazolt egészsajjt felének vagy negyedének megfelelő adagokban is forgalmazható.



Denominazione di Origine Protetta

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám COMP/M.4570 – AREVA/Repower)

(EGT vonatkozású szöveg)

(2007/C 85/04)

2007. március 2-án a Bizottság határozott, hogy engedélyezi a fentebb említett összefonódást, és a közös piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. Ez a határozat a Tanács 139/2004/EK rendeletének 6(1)(b) paragrafusán nyugszik. A határozat teljes szövege kizárólag angolul érhető el, és azután teszik közzé, miután az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították a határozat szövegéből. Elérhető lesz:

- az Európa versenypolitikai weboldalon (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal lehetőséget kínál arra, hogy az egyedi fúziós döntések társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek.
- elektronikusan az EUR-Lex honlapon az alábbi hivatkozási szám alatt: 32007M4570. Az EUR-Lex on-line hozzáférést biztosít az európai jogi anyagokhoz. (<http://eur-lex.europa.eu>)

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám COMP/M.4589 – Delta Lloyd/Erasmus Groep)

(EGT vonatkozású szöveg)

(2007/C 85/05)

2007. március 23-án a Bizottság határozott, hogy engedélyezi a fentebb említett összefonódást, és a közös piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. Ez a határozat a Tanács 139/2004/EK rendeletének 6(1)(b) paragrafusán nyugszik. A határozat teljes szövege kizárólag angolul érhető el, és azután teszik közzé, miután az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították a határozat szövegéből. Elérhető lesz:

- az Európa versenypolitikai weboldalon (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal lehetőséget kínál arra, hogy az egyedi fúziós döntések társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek.
 - elektronikusan az EUR-Lex honlapon az alábbi hivatkozási szám alatt: 32007M4589. Az EUR-Lex on-line hozzáférést biztosít az európai jogi anyagokhoz. (<http://eur-lex.europa.eu>)
-

IV

(Tájékoztatók)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL ÉS SZERVEITŐL
SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

BIZOTTSÁG

Euro-átváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2007. április 18.

(2007/C 85/06)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,3577	RON Román lej	3,3305
JPY Japán yen	160,77	SKK Szlovák korona	33,458
DKK Dán korona	7,4536	TRY Török líra	1,8356
GBP Angol font	0,67730	AUD Ausztrál dollár	1,6291
SEK Svéd korona	9,2176	CAD Kanadai dollár	1,5386
CHF Svájci frank	1,6367	HKD Hongkongi dollár	10,6045
ISK Izlandi korona	88,44	NZD Új-zélandi dollár	1,8342
NOK Norvég korona	8,1100	SGD Szingapúri dollár	2,0519
BGN Bulgár leva	1,9558	KRW Dél-Koreai won	1 261,30
CYP Ciprusi font	0,5813	ZAR Dél-Afrikai rand	9,5950
CZK Cseh korona	27,992	CNY Kínai renminbi	10,4839
EEK Észt korona	15,6466	HRK Horvát kuna	7,4061
HUF Magyar forint	246,10	IDR Indonéz rúpia	12 341,49
LTL Litván litász/lita	3,4528	MYR Maláj ringgit	4,6542
LVL Lett lats	0,7040	PHP Fülöp-szigeteki peso	64,525
MTL Máltai líra	0,4293	RUB Orosz rubel	34,9720
PLN Lengyel zloty	3,8078	THB Thaiföldi baht	44,100

⁽¹⁾ Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

A versenykorlátozó magatartásokkal és erőfölénnyel foglalkozó tanácsadó bizottság 2004. október 11-én tartott 381. ülésén megfogalmazott véleménye a COMP/C.38.238/B.2 – Raw Tobacco Spain ügyhöz kapcsolódó előzetes határozattervezetről

(2007/C 85/07)

1. A tanácsadó bizottság többsége egyetért a Bizottsággal abban, hogy e határozatban nem szükséges meghatározni az érintett piacot. A tanácsadó bizottság kisebbsége tartózkodik.
 2. A tanácsadó bizottság többsége egyetért a Bizottsággal abban, hogy a határozattervezet címzettjei két különböző, különálló és folyamatos, az EK-Szerződés 81. cikke (1) bekezdésével ellentétes megállapodásban és/vagy összehangolt magatartásban vesznek részt. A tanácsadó bizottság kisebbsége tartózkodik.
 3. A tanácsadó bizottság többsége egyetért a Bizottsággal abban, hogy a megállapodások és/vagy összehangolt magatartások tárgya a verseny korlátozása. A tanácsadó bizottság kisebbsége tartózkodik.
 4. A tanácsadó bizottság többsége egyetért a Bizottsággal abban, hogy a határozattervezet címzettjeire bírságot kell kiszabni.
 5. A tanácsadó bizottság többsége egyetért a Bizottsággal a bírságok alapösszegének meghatározásában. A tanácsadó bizottság kisebbsége tartózkodik.
 6. A tanácsadó bizottság többsége egyetért a Bizottsággal a súlyosbító körülmények meghatározásában. A tanácsadó bizottság kisebbsége tartózkodik.
 7. A tanácsadó bizottság többsége egyetért a Bizottsággal az enyhítő körülmények meghatározásában. A tanácsadó bizottság kisebbsége tartózkodik.
 8. A tanácsadó bizottság többsége egyetért a Bizottsággal a kartellügyekben a bírság kiszabásának mellőzéséről vagy a bírság összegének csökkentéséről szóló 1996. évi bizottsági közlemény alkalmazásában.
 9. A tanácsadó bizottság javasolja véleményének az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* történő közzétételét.
 10. A tanácsadó bizottság felkéri a Bizottságot, hogy vegye figyelembe a vita során felmerült összes további részletet.
-

A versenykorlátozó magatartásokkal és erőfölénnyel foglalkozó tanácsadó bizottság 2004. október 18-án tartott 382. ülésén megfogalmazott véleménye a COMP/C.38.238/B.2 – Raw Tobacco Spain ügghöz kapcsolódó előzetes határozattervezetről

(2007/C 85/08)

1. A tanácsadó bizottság többsége egyetért a Bizottsággal a bíróságok alapösszegében. A kisebbség tartózkodik.
2. A tanácsadó bizottság többsége egyetért a Bizottsággal a bíróságok alapösszegének a súlyosbító körülmények miatti növelésében. A kisebbség tartózkodik.
3. A tanácsadó bizottság többsége egyetért a Bizottsággal a bíróságok alapösszegének az enyhítő körülmények miatti csökkentésében. A kisebbség tartózkodik.
4. A tanácsadó bizottság többsége egyetért a Bizottsággal a bíróságok csökkentésének mértékében a kartell-ügyekben a bíróság kiszabásának mellőzéséről vagy a bíróság összegének csökkentéséről szóló 1996. évi bizottsági közlemény alapján. A kisebbség tartózkodik.
5. A tanácsadó bizottság többsége egyetért a Bizottsággal a bíróságok végösszegében. A kisebbség tartózkodik.
6. A tanácsadó bizottság javasolja véleményének az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* történő közzétételét.
7. A tanácsadó bizottság felkéri a Bizottságot, hogy vegye figyelembe a vita során felmerült összes további részletet.

A meghallgatási tisztviselő zárójelentése a COMP/C.38.238/B.2 – Raw Tobacco Spain ügyben

(az egyes versenyjogi eljárásokban a meghallgatási tisztviselők megbízásáról szóló 2001/462/EK, ESZAK bizottsági határozat (HL L 162., 2001.6.19., 21. o.) 15. cikke alapján)

(2007/C 85/09)

A határozattervezet kapcsán ez ügyben az alábbi észrevételek merülnek fel:

A kifogási nyilatkozat két esetben az EK-Szerződés 81. cikke (1) bekezdésének megszegését állapította meg. A spanyol nyersdohányágazatban a nyersdohány adásvételi ügyleteire több éven keresztül gyártói és feldolgozó kartellek voltak jellemzőek. A kartellek célja egyszerűen az ártényező előzetes rögzítése volt, melynek révén a nyersdohánykötegek végső ügyleti árát maximalizálták.

2003. december 16-án, 17-én és 19-én kifogási nyilatkozat érkezett egyrészt az ASAJA, UPA, COAG, CCAE, FNCT, ACOTAB, TABARES nevű termelők és szövetkezetek, másrészt a Cetarsa, Agroexpansión, WWTE Taes, Deltafina és ANETAB feldolgozók valamint a spanyol feldolgozók anyavállalatai (Dimon Incorporated, Intabex Netherlands B.V., Standard Commercial Corporation, Standard Commercial Tobacco Co Inc, Transcontinental Leaf Tobacco Corporation Ltd, Universal Corporation és Universal Leaf Tobacco Company Inc) ellen.

Az aktába minden címzett betekintést nyerhetett a kifogási nyilatkozat mellékleteként megküldött CD-ROM útján.

A kifogási nyilatkozatban két és fél hónapos válaszadási határidő szerepelt, melyet két gyártó kérésére két héttel meghosszabbítottam.

A megadott határidőn belül minden címzett válaszolt a kifogási nyilatkozatra.

Egyes felek (Cetarsa, Agroexpansión, WWTE, Taes, Deltafina, ASAJA, UPA, COAG, CCAE Tabares, Acotab, FNCT, Universal Corporation, és Universal Leaf Tobacco Company Inc.) a 2842/98/EK bizottsági rendelet 5. cikke alapján hivatalos meghallgatást kértek, amely 2004. március 29-én zajlott le.

A Bizottság a kifogási nyilatkozatra érkezett írásbeli válaszok és a hivatalos meghallgatás alapján két kérdésben pontosította a határozattervezetet.

A Bizottság a kifogási nyilatkozatban azt állította, hogy a feldolgozók a fajtánkénti átlagár meghatározására ármegállapodást kötöttek. A meghallgatás és az írásbeli válaszok során a feldolgozók közölték, hogy az átlagárban megegyezve sikerült a termelőknek fizetendő végső árak felső határát egységesen meghatározni. A Bizottság ezt elfogadta, a határozattervezetben e pontosítást figyelembe vette, és ezentúl a feldolgozók közötti „minden nyers dohányfajta átlagárának felső határára” vonatkozó megállapodásáról beszél.

Végül a Bizottság a jogszabálysértés gyanúja miatt, bár a kifogási nyilatkozatban említésre került, nem vonta vissza a feldolgozók anyavállalatai (Universal Corp, Universal Leaf, Intabex) és a spanyol feldolgozók szövetsége (ANETAB) felelősségét, mivel magatartásuk nem választható el tagjaikétól. A Bizottság ugyanígy nem vonta vissza a TABARES, ACOTAB és FNCT szövetségek felelősségét, akik a már a határozattervezet címzettjeiként szereplő mezőgazdasági szakszervezetek ágazati csoportjaiként működtek.

Ezenkívül a kifogási nyilatkozat hivatkozásokat tartalmaz a termelők és a feldolgozók képviselői között 1999-től az eladási és vételi árak különbségéről folytatott tárgyalásokra. Így a szöveg bizonyos kétértelműséget keltett ez ügyben a vélt jogsértés meghatározására vonatkozóan. A határozattervezet ezt a kétértelműséget eloszlatja.

A fentiek alapján úgy vélem, hogy az ügyben a meghallgatáshoz fűződő jog betartásra került. Véleményem szerint a határozattervezet csak azokra a kifogásokra vonatkozik, melyek esetében a feleknek lehetőségük volt álláspontjuk ismertetésére.

Brüsszel, 2004. október 11.

Serge DURANDE

Jelentés a mezőgazdasági termékek import-, export- és előzetes rögzítési igazolásáról

(ez a jelentés az Európai Unió Hivatalos Lapja 2005. április 16-i C sorozat 92. számának 2. oldalán kihirdetett jelentés helyébe lép)

(2007/C 85/10)

I. Általános megjegyzések

1. Az igazolásokat illetve azok kivonatait az egyes tagállamok illetékes hatóságai állítják ki. Bármely tagállamban végrehajtandó importálási és exportálási műveletekre érvényesek, kivéve azon egyedi eseteket, amelyeket a közösségi jogszabályok említenek.
2. Az 1182/71/EGK ⁽¹⁾, Euratom rendelet 2. cikk (2) bekezdése rendelkezései értelmében a munkaszüneti napok, a vasárnapok és a szombatok nem számítanak munkanapoknak az igazolási kérelmek benyújtása és azok kiállítása tekintetében.
3. A kérelmezőnek csak a nyomtatvány 4., valamint 7., 8., 9., 11., 14., 15., 16., 17., 18. és 20. rovatát kell kitöltenie. Ugyanakkor a tagállamok előírhatják, hogy a kérelmező töltsé ki az 1., és adott esetben az 5. rovatot is.
4. A nyomtatványt nyomtatott formában kell kitölteni a Közösség egyik hivatalos nyelvén, amelyet az igazolást kiállító tagállam illetékes hatóságai jelölnek ki vagy fogadnak el. Az igazolást csak egy nyelven lehet kitölteni. Ugyanakkor a tagállamok engedélyezhetik, hogy a kérelmeket kivételesen kézzel, tintával és nagybetűvel töltsék ki.
5. A kérelem és az igazolás nem tartalmazhat sem kaparást, sem felülnyomást. A nyomtatvány kitöltése közben elkövetett bármilyen hiba esetén újabb kérelmet vagy igazolást kell kitölteni.
6. Az összegek számjegyekkel euróban vannak feltüntetve; az euro-övezethez nem tartozó tagállamok viszont az összeget nemzeti pénznemükben tüntethetik fel.
7. A mennyiségek a következők szerint vannak feltüntetve:
 - a tömeg illetve a térfogat metrikus mértékegységében, a következő rövidítések szerint:
 - t a tonnára,
 - kg a kilogrammra,
 - hl a hektoliterre,
 - fejben, adott esetben, az élő állatokra vonatkozóan.
8. Amennyiben az importálásra vonatkozó nyomtatvány 7. vagy 8. rovatában és az exportálásra vonatkozó nyomtatvány 7. rovatában nincs elegendő hely a közösségi jogszabályok által előírt megjegyzést közölni, a teljes megjegyzést a 20. rovatba kell átvinni és elé egy csillagot kell bélni, amely azonos a 7. vagy 8. rovatban szereplővel.

Amennyiben a 20. rovatban nincs elegendő hely a megjegyzés közlésére, a teljes megjegyzést a 15. rovatba kell átvinni és elé egy csillagot kell bélni, amely azonos a 7. vagy 8. rovatban szereplővel.
9. A nyomtatvány 7., 8. és 9. rovatában az „igen” és a „nem” szavak előtt álló kis rovatokat úgy kell kitölteni, hogy a megfelelő megjegyzés elé be kell szűrni egy „X” betűt.
10. – Az 1291/2000/EK ⁽²⁾ rendelet 2. cikkének a) pontjában és 6. cikkében említett esetekben semmilyen importigazolást nem lehet adni.
 - Az 1291/2000/EK rendelet 2. cikkének b) pontjában és 7. cikkének (1) bekezdésében említett esetekben semmilyen exportigazolást nem lehet adni.

⁽¹⁾ HLL 124., 1971.6.8., 1. o.

⁽²⁾ HLL 152., 2000.6.24., 1. o.

- Az 1291/2000/EK rendelet 5. cikkének (1) bekezdésében említett esetekben, amennyiben az importálási vagy exportálási művelet nem egy olyan preferenciális rendszer keretében történt, amelynek nyereségét az igazolás hagyja jóvá, semmilyen igazolást nem lehet adni, kivéve azon exportigazolások eseteit, melyek előre rögzítették a fegyveres erőknek szállított tejtermékekre vonatkozó visszatérítést a 1282/2006 (EK) rendelet 3. cikke (1).

11. Példa az 1291/2000/EK rendelet 17. cikke (4) bekezdésének alkalmazására:

Ebben a rendeletben 13 óra a belga idő szerinti 13 órának felel meg:

Tagállam	Helyi idő (tél és nyár)
Németországi Szövetségi Köztársaság	} 13 óra
Belgium	
Csehország	
Dánia	
Spanyolország	
Franciaország	
Magyarország	
Olaszország	
Luxemburg	
Málta	
Hollandia	
Lengyelország	
Ausztria	
Svédország	
Szlovénia	
Szlovákia	
Írország	} 12 óra (= 13 óra, belga idő)
Portugália	
Egyesült Királyság	
Bulgária	} 14 óra (= 13 óra, belga idő)
Ciprus	
Görögország	
Finnország	
Észtország	
Lettország	
Litvánia	
Románia	

II. Az importálásra vonatkozó nyomtatványok

7. rovat

Származási ország alatt az a harmadik ország értendő, ahonnan a terméket a Közösségbe küldték.

1. A származási ország vagy országcsoport említése azokban az esetekben szükséges, amikor azt a közösségi jogszabályok előírják.
2. Ha a közösségi jogszabályok előírják, hogy a származás említése kötelező, akkor az „igen” szó előtt található rovat ki van pipálva és a termék származásának meg kell egyeznie az igazoláson feltüntetett adatokkal, az igazolás alkalmazhatatlanságának terhe alatt.
3. A többi esetben a származási ország említése fakultatív. Hasznos lehet azonban az 1291/2000/EK rendelet vis maior esetekre vonatkozó 40. cikkének alkalmazása végett.

8. rovat

- A származási országot az erre alkalmazandó közösségi jogszabályok szerint kell meghatározni.
- A 7. rovatra vonatkozó fenti észrevételek értelemszerűen alkalmazandók.

14. rovat

A termékeket a szokásos és a kereskedelmi megnevezésük szerint (például: cukor) kell megnevezni, kivéve a védjegyeket.

15. és 16. rovat

Általánosságban igazolást a Kombinált Nomenklátúra egyetlen alszáma alá tartozó termékek összességére kérnek és állítanak ki. Azonban a közösségi jogszabályokban említett egyes különleges esetekben igazolást kérnek és állítanak ki:

- olyan termékekre, amelyek a Kombinált Nomenklátúra több alszáma alá tartoznak,
- a Kombinált Nomenklátúra egy alszáma alá tartozó termékeknek csak egy részére.

Amennyiben a 16. rovatban nincs elegendő hely a Kombinált Nomenklátúra több alszámának beírására, minden alszámot a 15. rovatba kell átvinni, és eléjük egy csillagot kell beírni, amely azonos a 16. rovatban szereplővel.

15. rovat

- A megjelölést egyszerűsített szövegezés formájában lehet megadni, amennyiben tartalmazza azokat a szükséges elemeket, amelyekből kitűnik a terméknek a Kombinált Nomenklátúra 16. rovatban szereplő kódja alá tartozása.
- A borágazathoz tartozó termékek esetében a megjelölésnek tartalmaznia kell továbbá a bor vagy must színét: fehér, vörös vagy rozé.

16. rovat

Fel kell tüntetni a Kombinált Nomenklátúra alszámának teljes kódját. A közösségi jogszabályok által előírt egyes különleges esetekben azonban:

- a teljes kódjait kell feltüntetni a Kombinált Nomenklátúra alszámainak vagy a Kombinált Nomenklátúra alszámának, mely előtt „ex” áll

vagy

- a közösségi jogszabályok által előírt módon kell feltüntetni a kódokat.

19. rovat

1. Az érintett termékre vonatkozó megengedett túréshatárral kapcsolatos közösségi jogszabályoknak megfelelően kell kitölteni.
2. Ami azokat az igazolásokat illeti, amelyek számára további túréshatárt nem írtak elő, a 19. rovatban nullát [0] kell feltüntetni.

20. rovat

A közös piacszervezés egyes ágazataira vonatkozó közösségi jogszabályoknak megfelelően kell kitölteni.

Például: „Kiváló minőségű marhahús – 363/97/EK rendelet”.

III. Az exportálásra vonatkozó nyomtatványok

7. rovat

1. A rendeltetési ország vagy országcsoportok említése azokban az esetekben szükséges, amikor azt a közösségi jogszabályok előírják.
2. Ami azokat az exportigazolásokat illeti, amelyek tartalmazzák a visszatérítés előzetes rögzítését, a rendeltetési ország vagy adott esetben övezet nevét ebben a rovatban kell feltüntetni.

A rendeltetési ország vagy adott esetben övezet nevének megjelölése nem teszi ezt a rendeltetési helyet kötelezővé.

3. Amennyiben a közösségi jogszabályok előírják, hogy a rendeltetési hely kötelező, az „igen” szó előtt álló rovat ki van pipálva és a terméknek az igazoláson feltüntetett rendeltetési helyet kell kapnia.
4. Az 1291/2000/EK rendelet 49. cikkének alkalmazása esetén az országot vagy a rendeltetési helyet ebben a rovatban kell feltüntetni és az igazolás arra kötelez, hogy ebbe az országba vagy rendeltetési helyre történjen az exportálás.
5. A többi esetben az ország vagy a rendeltetési hely említése fakultatív. Hasznos lehet azonban az 1291/2000/EK rendelet vis maior esetekre vonatkozó 40. cikkének alkalmazása végett.

14., 15. és 16. rovat

1. Ugyanúgy kell kitölteni, mint az importálás esetében. Abban az egyedi esetben, ha a közösségi jogszabályok a Kombinált Nomenklátúra több alszáma említésének lehetőségét írják elő, az exportálással kapcsolatos vámügyi intézkedések végrehajtása során ez nem ment fel az exportálandó terméknek a visszatérítésre alkalmazott nomenklátúra egyetlen rovata szerinti bevallásának kötelezettsége alól.
2. Azoknak a termékeknek az esetében, melyek tartalmazzák a visszatérítés előzetes rögzítését, a visszatérítésre alkalmazott nomenklátúra szerinti 12 számból álló termékkódot a 16. rovatba kell feltüntetni, eltérő rendelkezés hiányában.

Az 1291/2000/EK rendelet 14. cikkében említett termékkategóriák vagy termékcsoportok esetében azonban az azonos termékkategóriához vagy termékcsoporthoz tartozó termékkódok szerepelhetnek az igazolás kérelmében és magában az igazolásban.

19. rovat

1. Az érintett termékre vonatkozó megengedett tűréshatárral kapcsolatos közösségi jogszabályoknak megfelelően kell kitölteni.
2. Ami azokat az igazolásokat illeti, amelyek számára további tűréshatárt nem írtak elő, a 19. rovatban nullát [0] kell feltüntetni.
3. Abban az esetben, ha ugyanazon igazolásnál létezik további tűréshatár az exportvámra, viszont semmilyen tűréshatár a visszatérítésre való jogosultságra, az exportvámra vonatkozó további tűréshatár a 19. rovatban van feltüntetve, és az arról szóló információt, hogy nincs további tűréshatár a visszatérítésre való jogosultságra a 22. rovatba kell átvinni.

20. rovat

1. A termékek egyes ágazataira vonatkozó közösségi jogszabályoknak megfelelően kell kitölteni.
2. Az 1291/2000/EK rendelet 49. cikkének alkalmazása esetében fel kell tüntetni az alábbi megjegyzések közül egyet:
 - (a) „Крайната дата за подаване на офертите ...”,
„Поканата за подаване на оферти е изпадена 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) „Galutiné 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)”.
-

TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

A HALÁSZATI ÉS AZ AKVAKULTÚRA-ÁGAZATBAN ELISMERT SZAKMAKÖZI SZERVEZETEK LISTÁJA

(2007/C 85/11)

Ez a kiadvány a halászati és akvakultúra-termékek piacának közös szervezéséről szóló, 1999. december 17-i 104/2000/EK tanácsi rendelet 13. cikkén alapul (HL L 17., 2000.1.21., 33. o.) (Helyzet 2007.4.19-én)

	<p>Име на организацията Nombre y dirección Název a adresa Navn og adresse Name und Anschrift Nimi ja aadress Ονομασία και διεύθυνση Name and address Nom et adresse Nome e indirizzo Nosaukums un adrese Pavadinimas ir adresas Név és cím Isem u indirizz Naam en adres Nazwa i adres Nome e endereço Nume și adresă Názov a adresa Ime in naslov Nimi ja osoite Namn och adress</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 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

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám COMP/M.4593 – voestalpine/Dancke)

Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT vonatkozású szöveg)

(2007/C 85/12)

1. 2007. április 4-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint és a 4. cikk (5) bekezdése alapján tett betérjesztést követően bejelentést kapott a voestalpine AG (a továbbiakban: voestalpine, Ausztria) által tervezett összefonódásról, amely szerint az előbbi részesedés vásárlása útján teljes irányítást szerez a tanácsi rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja szerint a Dancke Stanztechnik GmbH & Co.KG és a Dancke Werkzeugbau GmbH & Co.KG (a továbbiakban: Dancke, Németország) vállalkozások egésze felett.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a voestalpine estében: acéltermékek gyártása és értékesítése,
- a Dancke esetében: préselt fém részek és alkatrészek gyártása és értékesítése.

3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett ügylet a 139/2004/EK rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja. A Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye ⁽²⁾ szerint az ügylet egyszerűsített eljárásra utalhatja

4. A Bizottság felhívja az érdekelt harmadik feleket, hogy az ügylet kapcsán esetlegesen felmerülő észrevételeiket nyújtsák be a Bizottságnak.

Az észrevételeknek a közzétételt követő 10 napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az észrevételeket a COMP/M.4593 – voestalpine/Dancke hivatkozási szám feltüntetése mellett lehet eljuttatni a Bizottsághoz faxon (fax: (32-2) 296 43 01 vagy 296 72 44), vagy postai úton a következő címre:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
J-70
B-1049 Brussels

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

⁽²⁾ HL L 56., 2005.3.5., 32. o.