

Gazzetta ufficiale

dell'Unione europea

C 85

Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

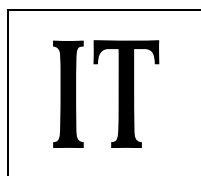
50° anno

19 aprile 2007

<u>Numero d'informazione</u>	Sommario	Pagina
	II <i>Comunicazioni</i>	
	COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI E DAGLI ORGANI DELL'UNIONE EUROPEA	
	Commissione	
2007/C 85/01	Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari	1
2007/C 85/02	Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari	6
2007/C 85/03	Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari	9
2007/C 85/04	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso n. COMP/M.4570 — AREVA/ Repower) ⁽¹⁾	12
2007/C 85/05	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso n. COMP/M.4589 — Delta Lloyd/Erasmus Groep) ⁽¹⁾	12
	IV <i>Informazioni</i>	
	INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI E DAGLI ORGANI DELL'UNIONE EUROPEA	
	Commissione	
2007/C 85/06	Tassi di cambio dell'euro	13

IT

<u>Numero d'informazione</u>	Sommaro (<i>segue</i>)	<i>Pagina</i>
2007/C 85/07	Parere del comitato consultivo in materia di intese e posizioni dominanti adottato nella 381 ^a riunione, dell'11 ottobre 2004, relativo al progetto preliminare di decisione nel caso COMP/C.38.238/B.2 — Tabacco grezzo Spagna	14
2007/C 85/08	Parere del comitato consultivo in materia di intese e posizioni dominanti adottato nella 382 ^a riunione, del 18 ottobre 2004, relativo al progetto preliminare di decisione nel caso COMP/C.38.238/B.2 — Tabacco grezzo Spagna	15
2007/C 85/09	Relazione finale del consigliere-auditore nel caso COMP/C.38.238/B.2 — Tabacco grezzo — Spagna (<i>redatta ai sensi dell'articolo 15 della decisione 2001/462/CE, CECA della Commissione, del 23 maggio 2001, relativa al mandato dei consiglieri-auditori per taluni procedimenti in materia di concorrenza della Commissione — GU L 162 del 19.6.2001, pag. 21</i>)	16
2007/C 85/10	Nota esplicativa relativa ai titoli d'importazione, di esportazione e di fissazione anticipata per i prodotti agricoli (<i>Questa nota sostituisce quella pubblicata nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea C 92 del 16 aprile 2005, pag. 2</i>)	17
INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI		
2007/C 85/11	Elenco delle organizzazioni interprofessionali riconosciute nel settore della pesca e dell'acquacoltura	22
V <i>Pareri</i>		
PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA		
Commissione		
2007/C 85/12	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso n. COMP/M.4593 — voestalpine/Dancke) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	24



⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

II

(Comunicazioni)

COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI E DAGLI ORGANI
DELL'UNIONE EUROPEA

COMMISSIONE

Publicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2007/C 85/01)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio (¹). Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«CEREZA DEL JERTE»

N. CE: ES/PDO/005/0233/20.02.2002

DOP (X) IGP ()

La presente scheda riepilogativa presenta a fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

1. *Servizio competente dello Stato membro:*

Nome: 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

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

Telefono: (34-91) 347 53 94

Fax: (34-91) 347 54 10

e-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Associazione:*

Nome: Sociedad Cooperativa Limitada Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte

Indirizzo: Ctra. Nacional 110, km 381
E-10614 Valdeastillas Cáceres

Telefono: (34-927) 47 10 70

Fax: (34-927) 47 10 74

e-mail: —

Composizione: Produttori/trasformatori (X) Altre categorie ()

(¹) GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12.

3. Tipo di prodotto:

Classe 1.6: frutta

1. Disciplinare:

(sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006)

4.1. Nome: «Cereza del Jerte»

4.2. Descrizione: La denominazione d'origine protetta «Cereza del Jerte» tutela esclusivamente le ciliege da tavola destinate al consumo fresco della specie *Prunus avium* L., appartenenti alle varietà locali «Navalinda», «Ambrunés», «Pico Limón Negro», «Pico Negro» e «Pico Colorado».

Le varietà di ciliege tutelate dalla denominazione d'origine protetta appartengono ai seguenti tipi:

- durone: varietà «Ambrunés», «Pico Negro», «Pico Colorado» e «Pico Limón Negro». La maggior parte della produzione appartiene a questo gruppo, denominato «durone» («picotas»), ciliege caratterizzate essenzialmente dal fatto di staccarsi naturalmente dal peduncolo all'atto della raccolta;
- con peduncolo: «Navalinda»

Per quanto riguarda le caratteristiche del prodotto, la colorazione esterna dei frutti è rossiccia e predominano le ciliege di colore rosso vino o porpora. La polpa del frutto è solida e croccante, il colore e il succo cambiano a seconda della varietà, dal tipo «polpa rossa e succo rosso» al tipo «polpa giallastra o color crema e succo incolore». La forma del frutto è varia: reniforme, appiattita, arrotondata, allungata. Le dimensioni e la forma del nocciolo cambiano a seconda delle varietà: dimensione da media a grande o molto grande e forma da sferica ad allungata.

La seguente tabella presenta i requisiti principali relativi al contenuto di zucchero (espresso in gradi Brix), alla forma del frutto, al calibro minimo e all'acidità (espressa in peso equivalente/100 ml di acido malico), per ciascuna delle varietà protette.

Tabella 1:

contenuto di zucchero, forma, calibro minimo e acidità delle diverse varietà di ciliege protette

Varietà	Contenuto di zucchero (espresso in gradi Brix)			Forma	Calibro minimo (*)	Acidità (espressa in PE/100 ml)		
	Minimo	Massimo	Media			Minimo	Massimo	Media
Navalinda	12	16	14	Appiattita	21 mm	9,55	10,45	10,00
Ambrunés	18	21	20	Appiattita	21mm	7,46	16,42	11,94
Pico colorado	17	23	21	Allungata	21mm	7,46	16,42	11,94
Pico negro	17	24	19	Allungata	21mm	7,46	16,42	11,94
Pico limón negro	17	24	20	Allungata	21mm	7,46	16,42	11,94

(*) Diametro minimo che devono avere le ciliege per poter ottenere la DOP «Cereza del Jerte»; quelle con diametro inferiore a 21 mm non possono pertanto essere commercializzate con questo marchio.

Le ciliege protette dalla DOP «Cereza del Jerte» apparterranno esclusivamente alla categoria «extra», in base alle norme di commercializzazione delle ciliege adottate con regolamento (CE) n. 214/2004 della Commissione, del 6 febbraio 2004.

- 4.3. Zona geografica: La zona di produzione si situa nelle valli montuose del Jerte, dell'Ambroz e de La Vera, che si trovano nella parte settentrionale della provincia di Cáceres, nella comunità autonoma di Estremadura.

La stretta relazione tra qualità, ubicazione delle aziende in zona montuosa e tipo di produzione esclude dall'area geografica della DOP i terreni e le aziende agricole situati al di fuori della zona agricola montuosa, determinata come segue:

- Valle del Jerte: sono incluse tutte le aziende di tutti i territori comunali indipendentemente dalla loro altitudine;
- Comarca de La Vera: sono escluse le aziende agricole situate ad un'altitudine inferiore a 500 m;
- Valle del Ambroz: sono escluse le aziende agricole situate ad un'altitudine inferiore a 600 m.

La zona di produzione coincide con la zona d'imballaggio e di condizionamento.

- 4.4. Prova dell'origine: La qualità e l'origine del prodotto tutelato sono verificate con adeguati controlli ed analisi, realizzati dal consiglio di regolamentazione (Consejo regulador) nelle piantagioni e nei magazzini di selezione e di spedizione iscritti nei vari registri della denominazione d'origine protetta, conformemente a quanto stabilito dal manuale di qualità e dalla guida delle procedure.

Una volta conclusi tutti i controlli sopra citati, il comitato di valutazione del consiglio di regolamentazione, formato da rappresentanti di tutte le parti interessate, valuta i risultati ottenuti per adottare una decisione imparziale e obiettiva. Se il comitato decide di concedere la certificazione, il consiglio di regolamentazione rilascia il corrispondente certificato all'iscritto.

L'imballaggio delle ciliege tutelate dalla DOP «Cereza del Jerte» dovrà essere effettuato all'interno della zona geografica delimitata, perché così stabilito dall'associazione richiedente, che la ritiene una condizione necessaria per preservarne la qualità e garantirne la tracciabilità e il controllo durante l'intero processo di certificazione.

Detto processo termina con l'apposizione sulla confezione del prodotto della controetichetta numerata che ne garantisce la qualità e l'origine, rilasciata dal consiglio di regolamentazione, le cui competenze, secondo il proprio regolamento interno, comprendono:

- a livello territoriale, la zona di produzione;
- a livello dei prodotti, i prodotti tutelati dalla DOP «Cereza del Jerte» in ciascuna fase della produzione, dell'immagazzinamento, dell'imballaggio, della distribuzione e della commercializzazione;
- a livello delle persone, gli iscritti nei vari registri.

È pertanto necessario che l'imballaggio sia effettuato nella zona geografica delimitata di cui alla lettera C del disciplinare, per garantire la tracciabilità e il controllo durante l'intero processo da parte dell'organismo di controllo e preservare la qualità del prodotto protetto, dato che, trattandosi di una zona di montagna di difficile accesso, il trasporto esporrebbe le ciliege a condizioni ambientali inadeguate, aggravate dai tempi di trasporto più lunghi. È indubbio che le caratteristiche della frutta ne risentirebbero e le sue qualità, definite dalla denominazione d'origine, potrebbero essere alterate.

Il prodotto viene immesso sul mercato con la garanzia d'origine, confermata dall'etichetta o controetichetta numerata del consiglio di regolamentazione.

- 4.5. Metodo di ottenimento: La coltura delle ciliege viene effettuata in piccole proprietà agricole a terrazza, situate sui pendii delle montagne. Le dimensioni medie delle aziende sono di 1,6 ha e 4,5 particelle/azienda.

Tale struttura fa sì che la maggior parte delle aziende ricorrano alla manodopera familiare per svolgere i compiti principali, soprattutto la raccolta, una delle mansioni più ardue e che esige maggior pratica.

I sestri di impianto sono condizionati dalle dimensioni ristrette delle terrazze che, in percentuale molto elevata, possono accogliere non più di un'unica fila di alberi, essendo pari a circa 125 piedi per ha, rapporto che indica un alto livello di estensificazione. I sistemi di formazione della zona alberata sono del tipo «vaso alto», «vaso basso e piramidale» e «a pieno vento».

I lavori di aratura, realizzati di norma tre volte all'anno, sono svolti tuttora in gran parte con il ricorso alla trazione animale. La concimazione continua a basarsi anch'essa sull'uso di letame e sull'interramento delle malerbe. La potatura è di solito leggera e si limita ad operazioni di diradamento e di cimatura.

Le tecniche di coltivazione, di tradizione secolare, così come i lavori di raccolta, condizionamento, imballaggio e trasporto del prodotto, vengono realizzati con estrema cura, stabilendo i controlli necessari affinché il prodotto conservi i suoi tratti caratteristici.

- 4.6. Legame: Il nome «Jerte» o «Valle del Jerte» è strettamente legato alle ciliege, visto che in Spagna un gran numero di consumatori associa quasi automaticamente il luogo con il prodotto «ciliegia» o viceversa. La zona è dunque molto nota per la qualità eccellente delle sue ciliege, in particolare le «picotas».

Si suppone che il ciliegio sia stato introdotto dagli arabi e che, dopo la Riconquista, i nuovi coloni lo abbiano trovato adattato a queste terre. Ma occorrerà attendere fino al XIV secolo per trovare prove affidabili della sua esistenza.

Il 2 giugno 1352, una comitiva di emissari del re si fermò e passò la notte in uno dei villaggi della regione. Gli illustri cavalieri vi degustarono trote e ciliege, il che indica che già in quell'epoca la ciliegia era un prodotto speciale, di qualità sufficiente per essere offerto a viaggiatori di tale rango.

Nei secoli successivi la coltivazione si mantenne e si sviluppò. Il famoso medico spagnolo del XVI secolo Luis de Toro fa riferimento alle ciliege del Jerte e ne vanta le dimensioni, il colore e il sapore.

Nel corso del XVIII secolo, con il tracollo dei castagneti, distrutti dal mal dell'inchiostro, il ciliegio comincia a profilarsi come un'autentica alternativa economica. Alla fine del XVIII secolo e per tutto il corso del XIX, la coltivazione del ciliegio guadagna terreno nella valle del Jerte e nelle due valli limitrofe.

Nei primi decenni del XIX secolo, i cronisti assicurano che il prodotto migliore della zona «...sono le ciliege, per questo molto apprezzate a corte ...». Per tutto il corso del secolo la coltivazione del ciliegio si estenderà a tutti i villaggi, così che all'inizio del XX secolo la zona è già molto famosa per «le deliziose ciliege».

Le cinque varietà protette sono varietà autoctone provenienti dalla valle del Jerte o dalle valli vicine, dell'Ambroz e de La Vera. Si tratta di colture praticamente esclusive di questa zona di produzione, dato che i tentativi di impianto ad altre latitudini sono stati sinora infruttuosi.

Diversi autori affermano che la presenza di varietà di ciliege senza peduncolo nella valle del Jerte è il risultato di un lungo processo di acclimatazione e selezione semi-indotta a partire da diversi ceppi di *Prunus avium* L., pianta presente da lunga data in queste valli montuose come specie forestale autoctona.

Gli abitanti del Jerte hanno realizzato un'opera di miglioramento e di selezione clonale, e la presenza di fattori ambientali quali il tasso di umidità, elevato anche nei mesi estivi, le brezze della valle, l'orientamento, l'insolazione media annuale, l'altitudine, la varietà microclimatica e l'acidità dei terreni hanno fatto il resto.

La struttura della proprietà e le condizioni imposte dalla difficile topografia configurano un paesaggio organizzato in piccole terrazze, a volte minuscole, sostenute da muri di pietra, che obbligano a condizioni di lavoro che escludono in buona parte la meccanizzazione.

Di conseguenza, le caratteristiche del prodotto sono determinate dall'utilizzo di un materiale vegetale specifico, adattato e acclimatato alle condizioni ambientali caratteristiche della valle del Jerte e delle valli limitrofe, ma anche dalle peculiarità di un sistema di produzione che continua ad assoggettare la coltivazione del ciliegio a tradizioni culturali fondate sulla piccola proprietà e sull'organizzazione familiare del lavoro. Le piantagioni, generalmente ubicate in parcelle a terrazza situate su versanti scoscesi che rendono difficile la meccanizzazione, compensano lo scarso rendimento con una qualità superiore.

4.7. Organismo di controllo:

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

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

Telefono: (34-927) 47 11 01

Fax: (34-927) 47 11 03

e-mail: picota@cerezadeljerte.org

La struttura di controllo della denominazione d'origine protetta «Cereza del Jerte» è conforme alla normativa EN 45011.

4.8. Etichettatura: Nelle confezioni dovrà comparire obbligatoriamente e in modo chiaro e distinto il nome della denominazione d'origine protetta «Cereza del Jerte».

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2007/C 85/02)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. La dichiarazione di opposizione deve pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«KARLOVARSKÉ OPLATKY»

N. CE: CZ/PGI/005/0381/20.10.2004

DOP () IGP (X)

Nella presente scheda riepilogativa sono contenuti a fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

1. *Servizio competente dello stato membro*

Nome: Úřad průmyslového vlastnictví
Indirizzo: 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. *Associazione*

Nome: Sdružení výrobců Karlovarských oplatek
Indirizzo: 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
Composizione: produttori/trasformatori (X) altri ()

3. *Tipo di prodotto*

Classe 2.4.: Prodotti della panetteria e della pasticceria — cialde.

4. *Disciplinare*

(sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006)

4.1. Nome: «Karlovarské oplatky»

⁽¹⁾ GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12.

- 4.2. Descrizione: Le «Karlovarské oplatky» sono prodotte secondo una ricetta tradizionale: si tratta di prodotti di pasticceria dalla forma tonda e piatta (cialde) con un diametro di circa 19 cm. Le cialde sono composte da due dischi sottili sui quali è impresso — a rilievo — un disegno caratteristico: il bordo esterno è decorato con un ramo dal quale dipartono piccole foglie, di una larghezza di 30 mm; al di sotto di questo bordo si legge, disposta in cerchio, l'iscrizione «Karlovarské oplatky» di larghezza minima di 20 mm. Al centro della cialda è rappresentato uno dei simboli della città termale di Karlovy Vary: la fonte termale o il camoscio riferito alla leggenda della fondazione di Karlovy Vary. Fra le materie prime che rientrano nella produzione delle cialde, l'acqua termale medicinale di Karlovy Vary svolge anche un ruolo importante ai fini del gusto e dell'umidificazione dei dischi. Le cialde sono ottenute assemblando a caldo due dischi dopo averli spolverizzati con una preparazione a base di zucchero e nocciole — o eventualmente, secondo la varietà, di un altro gusto, generalmente a base di mandorle, cacao, vaniglia o cannella. Le cialde, la cui superficie presenta un rilievo, sono croccanti, leggere, sottili e rotonde. Hanno sapore e profumo caratteristici.

Gli ingredienti di base necessari per la produzione delle «Karlovarské oplatky» sono i seguenti: farina di frumento, acqua termale medicinale di Karlovy Vary, grasso vegetale, zucchero, latte, preparato a base di uovo, fecola, lievito chimico, burro e, secondo la varietà, nocciole, mandorle, polvere di cacao, vaniglia o cannella.

L'acqua termale medicinale di Karlovy Vary, utilizzata per la produzione delle «Karlovarské oplatky», possiede proprietà specifiche, caratteristiche dell'area geografica delimitata. Le proprietà di queste acque conferiscono alle cialde le sue qualità caratteristiche, soprattutto la croccantezza e l'aroma e gusto specifici. L'acqua termale medicinale di Karlovy Vary è un'acqua naturale ricca di bicarbonati, solfati e cloruri che scaturisce in superficie ad una temperatura di 73 °C da una faglia tettonica di oltre 800 m di profondità: contiene litio, sodio, potassio, rubidio, cesio, rame, berillio, magnesio, calcio, stronzio, zinco, cadmio, alluminio, stagno, piombo, arsenico, antimonio, selenio, manganese, ferro, cobalto, nichel, fluoruri, cloruri, bromuri, solfati, bicarbonati, carbonati e un acido silicico. Queste acque minerali sono utilizzate da secoli nella più grande città termale della Repubblica ceca — Karlovy Vary — per trattare le malattie ulcerose croniche dello stomaco, la discinesia delle vie biliari, compresa la sindrome post colecistectomia, i disturbi cronici del pancreas e del fegato, i calcoli della vescica e la gotta. Le «Karlovarské oplatky» sono facilmente digeribili e presentano bassi valori calorici; tali caratteristiche sono dovute alla loro composizione e soprattutto all'utilizzo dell'acqua termale medicinale di Karlovy Vary.

Le «Karlovarské oplatky» sono prodotte al pezzo. Sono imballate in piccole scatole contenenti 5 (125 g), 6 (150 g) o 8 pezzi (200 g).

- 4.3. Zona geografica: Territorio della città termale di Karlovy Vary
- 4.4. Prova dell'origine: La produzione si effettua nel rispetto delle disposizioni in vigore in materia di prodotti alimentari e il sistema di controllo HACCP è applicato nel corso dell'intero processo produttivo. I produttori tengono un registro dei fornitori delle materie prime e degli acquirenti dei prodotti finiti. Su ciascun prodotto è riportata un'indicazione relativa al produttore. Il servizio nazionale ispettivo competente per materia e per territorio — lo «Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspekční úřad Plzeň» — controlla il rispetto del disciplinare di produzione.
- 4.5. Metodo di ottenimento: La «Karlovarská oplatka» è costituita da due dischi sottili di circa 19 cm di diametro sui quali è impresso un rilievo caratteristico. La pastella è preparata mescolando gli ingredienti elencati al punto 4.2, con acqua termale di Karlovy Vary fresca e il grasso vegetale allo stato liquido. L'impasto liquido così ottenuto, ben mescolato e di colore leggermente dorato — che non aumenta in volume poiché privo di lieviti (al contrario altri prodotti di pasticceria) — è lasciato a riposo per circa 60 minuti, ad una temperatura di 20-26 °C, e quindi versato su piastre di cottura rotanti. I dischi sono cotti ad una temperatura di 220 °C in piastre rotanti (di solito utilizzate nella produzione di cialde) che consentono, a partire da una certa quantità di impasto liquido, grazie ad un metodo di fabbricazione tradizionale, di ottenere dischi di 2 mm di spessore. Essi sono successivamente messi a riposare per almeno 48 ore in un locale umido, in cui si utilizza nuovamente l'acqua termale medicinale di Karlovy Vary per mantenere il giusto grado di umidità. Per ottenere la giusta umidità e non essere deformati, i dischi devono essere sottoposti a una particolare tecnica di schiacciamento mediante pesi. La temperatura del locale deve essere di 40 °C, con un'umidità relativa del 90 %. Al termine del processo di produzione, due dischi sono spolverizzati con una preparazione a base di zucchero e di nocciole o altro aroma secondo la varietà (cfr. punto 4.2), e successivamente «incollati» l'uno all'altro mediante riscaldamento ad una temperatura di 180 °C, su appositi macchinari di assemblaggio (di solito utilizzati per l'assemblaggio delle cialde e diversi dalle piastre di cottura rotanti utilizzati per la produzione dei dischi in quanto non imprimono alcun disegno in rilievo). La preparazione utilizzata per la spolveratura è ottenuta frantumando in polvere finissima e mescolando i vari ingredienti ed è quindi applicata a mano sul disco inferiore fino ad ottenere uno strato uniforme di non oltre 1 mm; la cialda è quindi prodotta aggiungendo il secondo disco e riscaldando l'intero prodotto. Per salvaguardare la qualità e le proprietà specifiche del prodotto, è necessario che la preparazione della pastella, la cottura, il periodo di riposo e l'assemblaggio delle cialde avvengano nell'area geografica delimitata.

- 4.6. Legame: Le qualità specifiche delle «Karlovarské oplatky» sono dovute alla ricetta tradizionale (cfr. punto 4.2) e all'utilizzo dell'acqua termale medicinale di Karlovy Vary che si trova nell'area geografica definita e che possiede proprietà specifiche.

Le prime menzioni storiche della fabbricazione delle «Karlovarské oplatky» nella zona geografica interessata risalgono alla metà del 18° secolo. I riferimenti storici concernono, da un lato, le più antiche cialdiere («oplatnice») conservate che si trovano oggi al museo di Karlovy Vary, e, dall'altro, una menzione in un libro del 1788 intitolato Karlsbad, Beschrieben zur Bequemlichkeit der hohen Gäste. Le «Karlovarské oplatky» erano in origine prodotti casalinghi, poiché la prima produzione che si conosce avveniva probabilmente in una piccola panetteria che faceva parte della cucina dell'hotel «U zlatého štítu», gestito verso il 1810 da Anna Grasmucková, moglie del conte Josef von Bolza. È probabile tuttavia che fino alla metà del 19° secolo, la domanda di «Karlovarské oplatky» sia stata soddisfatta quasi esclusivamente dalla produzione domestica.

I biscottifici specializzati nella fabbricazione delle «Karlovarské oplatky» sono apparsi verso la seconda metà del 19° secolo. Nel 1867 fu creata la più famosa fabbrica di cialde, la società Bayer, casa fornitrice anche dell'imperatore tedesco Wilhelm I, che ha ottenuto molti riconoscimenti in occasione di esposizioni internazionali. Nel 1904, esistevano già 22 fabbriche di «Karlovarské oplatky» a più grande scala nell'area geografica delimitata. In quel periodo, la produzione di queste fabbriche raggiungeva circa 4 milioni di cialde all'anno.

Fino all'inizio della guerra (1939), la produzione e la vendita delle «Karlovarské oplatky» hanno registrato un costante aumento. In quel periodo esistevano 26 ditte specializzate nell'area geografica delimitata (la regione della città termale di Karlovy Vary). Dopo la seconda guerra mondiale, la produzione è stata proseguita da circa la metà delle imprese, sotto la direzione di c.d. «amministratori nazionali». Dopo la nazionalizzazione nel 1948, e fino al 1989, le «Karlovarské oplatky» sono state prodotte a Karlovy Vary, nelle fabbriche dell'impresa nazionale Orion.

Dopo il ritorno all'economia di mercato, i membri dell'associazione dei produttori di «Karlovarské oplatky» si sono ricollegati alla tradizione della produzione delle «Karlovarské oplatky» nell'area geografica interessata.

La produzione delle «Karlovarské oplatky» si perpetua da oltre due secoli a Karlovy Vary. Grazie alla volontà e al lavoro paziente dei produttori locali, questo popolare prodotto di pasticceria è diventato una specialità tradizionale della città di Karlovy Vary.

Le «Karlovarské oplatky» hanno costruito la loro notorietà e reputazione nel corso dei due secoli scorsi. Hanno ricevuto una medaglia d'oro in occasione dell'esposizione universale di Parigi nel 1900. In tempi più recenti, sono state uno dei prodotti cechi tipici più venduti nel padiglione ceco dell'esposizione universale EXPO 2000 di Hannover, come attestato dal commissario generale per la Repubblica ceca.

Il 1° febbraio 1974, la denominazione «Karlovarské oplatky» è stata registrata nel registro ceco delle denominazioni di origine con il numero 72.

- 4.7. Organismo di controllo:

Nome: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň
Indirizzo: 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. Etichettatura: «Karlovarské oplatky»

Il nome del prodotto deve essere l'elemento dominante sull'etichetta principale del prodotto o del suo imballaggio.

Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2007/C 85/03)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«PECORINO DI FILIANO»

CE N.: IT/PDO/005/0279/25.02.2003

DOP (X) IGP ()

La presente scheda riepilogativa presenta a fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

1. *Servizio competente dello stato membro:*

Nome: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Indirizzo: 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. *Associazione:*

Nome: Consorzio per la tutela del Pecorino di Filiano
Indirizzo: Via Giovanni XXIII
I-85020 Filiano (Potenza)
Tel.: (39) 0971 83 60 10
Fax: (39) 0971 83 60 09
e-mail: —
Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro ()

3. *Tipo di prodotto:*

Classe 1.3 — Formaggio.

4. *Disciplinare:*

(sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006)

4.1 Nome: «Pecorino di Filiano»

4.2. *Descrizione:* Il «Pecorino di Filiano» è un formaggio a pasta dura prodotto con latte di pecora intero crudo, ottenuto in una o due mungiture e provenienti da allevamenti ubicati nell'areale di cui al punto 4.3.

Il formaggio, a pasta semicotta, ha forma cilindrica a facce piane, con scalzo diritto o leggermente convesso, presenta crosta recante i segni della caratteristica canestratura di colore dal giallo dorato al bruno scuro nelle forme più stagionate e trattate superficialmente con olio extravergine di oliva e aceto di vino.

La pasta con colore variabile dal bianco al paglierino, quest'ultimo relativo al prodotto più stagionato, mostra consistenza compatta con presenza di minute occhiature irregolarmente distribuite.

Il sapore, inizialmente dolce e delicato, diviene leggermente piccante al raggiungimento del periodo minimo di stagionatura con accentuazione al protrarsi della stessa.

La percentuale del grasso sulla sostanza secca non deve essere inferiore al 30 %.

Il peso varia da 2,5 a 5 kg, il diametro della faccia da 15 a 30 cm e l'altezza dello scalzo da 8 a 18 cm.

Il prodotto viene immesso al consumo dopo un periodo minimo di 180 giorni di stagionatura.

- 4.3. Zona geografica: La produzione del latte, la sua trasformazione e la stagionatura del formaggio ottenuto avvengono nel territorio delimitato dal disciplinare di produzione, costituito da trenta comuni in provincia di Potenza (Regione Basilicata), situati nella fascia appenninica compresa tra il massiccio del Monte Vulture fino alla Montagna grande di Muro Lucano: detto territorio è caratterizzato da terreni vulcanici e da pascoli naturali ricchi di essenze spontanee aromatiche.
- 4.4. Prova dell'origine: Il territorio è da sempre vocato alla produzione del formaggio pecorino; gli allevamenti ovini esistevano già al tempo della conquista romana e si addensavano in prossimità della Via Appia che costituiva l'asse portante di una fitta rete di «tratturi», percorsi utilizzati dai pastori durante la transumanza.

In tempi relativamente recenti la produzione del formaggio pecorino assume un importante ruolo nell'economia del Regno di Napoli, la cui capitale costituisce il naturale sbocco del mercato.

La stirpe dei Doria, feudatari dal 1530, a seguito di donazione dell'Imperatore Carlo V, della zona circostante il Monte Vulture in gran parte coincidente con la delimitazione territoriale del Pecorino di Filiano, organizza strutture produttive e stabilimenti per la trasformazione del latte e della lana: nei registri dell'azienda di famiglia è documentato che il patrimonio ovino di Filiano, che nel 1952 ha ottenuto l'autonomia amministrativa dal Comune di Avigliano del quale costituiva frazione, raggiunge punte di 10 000 capi, che dalla piana del fiume Ofanto si trasferiva in estate sulle alture della Valle di Vitalba.

L'alimentazione degli ovini è caratterizzata da eccellenti pascoli prevalentemente costituiti da loglio, trifoglio, poa, festuche, avena selvatica, sulla spontanea, timo e finocchio selvatico e dalla freschezza di acque, ricche di sali minerali delle falde vulcaniche del Monte Vulture. Soltanto il latte conforme è ammesso ai centri di lavorazione.

Il caglio utilizzato per la coagulazione del latte si ricava dallo stomaco di capretti e di agnelli, secondo una rigorosa modalità di ottenimento descritta nel disciplinare di produzione.

La stagionatura, ma spesso anche la caseificazione quando si tratta di piccole unità produttive, avviene in grotte naturali di tufo o in locali interrati che conferiscono al prodotto la freschezza e le caratteristiche organolettiche di grande pregio.

La prova dell'origine è ulteriormente confermata dagli specifici adempimenti ai quali si sottopongono gli allevatori produttori di latte, i produttori di formaggio, gli stagionatori e i porzionatori, se soggetti diversi dagli stagionatori: in tal modo viene garantita, in ogni momento, la rintracciabilità del prodotto, mediante verifiche documentali e visite ispettive da parte dell'organismo di controllo autorizzato.

- 4.5. Metodo di ottenimento: Il latte adoperato per l'ottenimento del Pecorino di Filiano proviene da pecore di razza Gentile di Puglia e di Lucania, Leccese, Comisana, Sarda e loro incroci.

Il latte crudo, opportunamente filtrato, è riscaldato tradizionalmente in caldaie fino alla temperatura massima di 40 °C e quando la temperatura della massa è compresa tra 36 e 40 °C si aggiunge caglio prodotto artigianalmente secondo le prescrizioni contenute nel disciplinare di produzione.

La cagliata viene rotta in modo energico utilizzando un mestolo di legno, recante una protuberanza all'apice, fino ad ottenere grumi delle dimensioni di un chicco di riso.

Dopo una sosta sotto siero di pochi minuti, la cagliata viene estratta ed inserita in contenitori di giunco o di altro materiale idoneo per prodotti alimentari con la sagomatura tipo giunco.

Si procede quindi ad una leggera pressatura con le mani per favorire la fuoruscita del siero. Quindi le forme vengono immerse, per quindici minuti, nel liquido di scotta a temperatura non superiore a 90 °C.

La salatura della forma viene fatta a secco o per immersione in salamoia satura.

Il formaggio che viene messo a maturare nelle caratteristiche grotte di tufo o in idonei locali interrati ad una temperatura costante di 12-14 °C e ad un'umidità relativa del 70-85 % per almeno centottanta giorni, può essere trattato in superficie con olio extravergine di oliva e aceto di vino a partire dal ventesimo giorno di maturazione.

Il Pecorino di Filiano si produce tutto l'anno.

- 4.6. **Legame:** Il formaggio ovino prende il nome dal Comune di Filiano, situato in provincia di Potenza, nella Regione Basilicata, in passato Lucania.

La produzione vede il suo apice in primavera e all'inizio dell'estate, sia per consentire agli ovini di alimentarsi degli eccellenti pascoli primaverili di montagna, sia per rispondere alla maggiore richiesta di agnelli nel periodo di Pasqua, sia quale conseguenza dei parti programmati. In tal modo si consente al bestiame di produrre la maggior quantità di latte proprio nel periodo di massima disponibilità di essenze foraggere derivanti dal pascolo naturale quali: loglio, trifoglio, poa, festuche, dattile, vecchia, avena selvatica, sulla spontanee di erbe officinali, timo, malvia, finocchietto selvatico.

Il latte viene trasformato in genere in piccoli caseifici artigianali, ciascuno dei quali provvede alla preparazione diretta del caglio secondo il modo tradizionale indicato nella disciplina di produzione ed assoggettato anch'esso al controllo di conformità. Il metodo di ottenimento rispetta la materia prima permettendo al prodotto di ottenere le caratteristiche organolettiche ottimali. Sono degni di nota l'uso del latte crudo, il termine massimale di 24 ore dall'effettuazione della prima mungitura prima della lavorazione del latte e il modo di preparazione del caglio per la coagulazione del latte.

Ulteriore elemento che comprova il legame con l'ambiente è la stagionatura del formaggio nelle grotte naturali di tufo o in mancanza, in locali che ne riproducono le caratteristiche condizioni climatiche di temperatura e di umidità. Gli allevatori e i trasformatori che producono «Pecorino di Filiano» utilizzano questi particolarissimi locali i quali hanno la capacità di caratterizzare il prodotto conferendo allo stesso la freschezza e le proprietà organolettiche che gli sono riconosciute.

Infine la reputazione raggiunta dal formaggio nel secolo scorso è provata dal successo della sagra del Pecorino di Filiano che si svolge ininterrottamente da un trentennio con larga partecipazione di produttori, di esperti e di consumatori.

- 4.7. **Organismo di controllo:**

Nome: AGROQUALITA

Indirizzo: Via Montebello, 8
I-00185 Roma

Tel.: (39) 06 47 82 24 63

Fax: —

e-mail: agroqualita@agroqualita.it

- 4.8. **Etichettatura:** Il formaggio Pecorino di Filiano all'atto della sua immissione al consumo deve recare il contrassegno costituito da un marchio a fuoco che riporta in un ovale la lettera F unita ad una stella, contenuta nella dicitura «PECORINO di FILIANO» e la menzione «denominazione di origine protetta» ovvero la sua forma abbreviata «D.O.P.».

Il prodotto può essere immesso al consumo anche in porzioni corrispondenti alla metà o ad un quarto della forma certificata.



Denominazione di Origine Protetta

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso n. COMP/M.4570 — AREVA/Repower)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2007/C 85/04)

Il 23.3.2007 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato comune. La decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti commerciali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet di Europa nella sezione dedicata alla concorrenza (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per società, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex, al documento n.32007M4570. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario. (<http://eur-lex.europa.eu>)

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso n. COMP/M.4589 — Delta Lloyd/Erasmus Groep)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2007/C 85/05)

Il 23.3.2007 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato comune. La decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti commerciali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet di Europa nella sezione dedicata alla concorrenza (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per società, per numero del caso, per data e per settore,
 - in formato elettronico sul sito EUR-Lex, al documento n.32007M4589. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario. (<http://eur-lex.europa.eu>)
-

IV

(Informazioni)

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI E
DAGLI ORGANI DELL'UNIONE EUROPEA

COMMISSIONE

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾**18 aprile 2007**

(2007/C 85/06)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio	
USD	dollari USA	1,3577	RON leu rumeni	3,3305
JPY	yen giapponesi	160,77	SKK corone slovacche	33,458
DKK	corone danesi	7,4536	TRY lire turche	1,8356
GBP	sterline inglesi	0,67730	AUD dollari australiani	1,6291
SEK	corone svedesi	9,2176	CAD dollari canadesi	1,5386
CHF	franchi svizzeri	1,6367	HKD dollari di Hong Kong	10,6045
ISK	corone islandesi	88,44	NZD dollari neozelandesi	1,8342
NOK	corone norvegesi	8,1100	SGD dollari di Singapore	2,0519
BGN	lev bulgari	1,9558	KRW won sudcoreani	1 261,30
CYP	sterline cipriote	0,5813	ZAR rand sudafricani	9,5950
CZK	corone ceche	27,992	CNY renminbi Yuan cinese	10,4839
EEK	corone estoni	15,6466	HRK kuna croata	7,4061
HUF	fiorini ungheresi	246,10	IDR rupia indonesiana	12 341,49
LTL	litas lituani	3,4528	MYR ringgit malese	4,6542
LVL	lats lettoni	0,7040	PHP peso filippino	64,525
MTL	lire maltesi	0,4293	RUB rublo russo	34,9720
PLN	zloty polacchi	3,8078	THB baht thailandese	44,100

⁽¹⁾ Fonte: tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

Parere del comitato consultivo in materia di intese e posizioni dominanti adottato nella 381^a riunione, dell'11 ottobre 2004, relativo al progetto preliminare di decisione nel caso COMP/C.38.238/B.2 — Tabacco grezzo Spagna

(2007/C 85/07)

1. La maggioranza del Comitato consultivo concorda con la Commissione che nella presente decisione non occorre definire il mercato rilevante. Una minoranza si astiene.
 2. La maggioranza del Comitato consultivo concorda con la Commissione che i destinatari, del progetto di decisione, hanno partecipato a due distinti accordi e/o pratiche concordate, di carattere unico e continuato, in violazione dell'articolo 81(1) CE. Una minoranza si astiene.
 3. La maggioranza del Comitato consultivo concorda con la Commissione che detti accordi e/o pratiche concordate hanno per oggetto la restrizione della concorrenza. Una minoranza si astiene.
 4. Il comitato Consultivo concorda con la Commissione sulla necessità di infliggere un'ammenda ai destinatari del progetto di decisione.
 5. La maggioranza del Comitato consultivo concorda con la motivazione della Commissione sull'importo di base delle ammende. Una minoranza si astiene.
 6. La maggioranza del Comitato consultivo concorda con la motivazione della Commissione sulle circostanze aggravanti. Una minoranza si astiene.
 7. La maggioranza del Comitato consultivo concorda con la motivazione della Commissione sulle circostanze attenuanti. Una minoranza si astiene.
 8. La maggioranza del Comitato consultivo concorda con la motivazione della Commissione sull'applicazione della comunicazione del 1996 relativa alla non imposizione o riduzione delle ammende nei casi di intesa tra imprese.
 9. Il Comitato consultivo raccomanda la pubblicazione del presente parere nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.
 10. Il Comitato consultivo chiede alla Commissione di tenere in conto tutti gli altri punti sollevati durante la discussione.
-

Parere del comitato consultivo in materia di intese e posizioni dominanti adottato nella 382^a riunione, del 18 ottobre 2004, relativo al progetto preliminare di decisione nel caso COMP/C.38.238/B.2 — Tabacco grezzo Spagna

(2007/C 85/08)

1. La maggioranza del Comitato consultivo concorda con la Commissione sull'importo di base delle ammende. Una minoranza si astiene.
 2. La maggioranza del Comitato consultivo concorda con la Commissione sull'aumento dell'importo di base per effetto delle circostanze aggravanti. Una minoranza si astiene.
 3. La maggioranza del Comitato consultivo concorda con la Commissione sulla riduzione dell'importo di base per effetto delle circostanze attenuanti. Una minoranza si astiene.
 4. La maggioranza del Comitato consultivo concorda con la Commissione sugli importi da ridurre per effetto della comunicazione della Commissione del 1996 sulla non imposizione o riduzione delle ammende nei casi di intesa tra imprese. Una minoranza si astiene.
 5. La maggioranza del Comitato consultivo concorda con la Commissione sugli importi finali delle ammende. Una minoranza si astiene.
 6. Il Comitato consultivo raccomanda la pubblicazione del presente parere nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.
 7. Il Comitato consultivo chiede alla Commissione di tener conto di tutti gli altri punti sollevati nel corso della discussione.
-

Relazione finale del consigliere-auditore nel caso COMP/C.38.238/B.2 — Tabacco grezzo — Spagna

(redatta ai sensi dell'articolo 15 della decisione 2001/462/CE, CECA della Commissione, del 23 maggio 2001, relativa al mandato dei consiglieri-auditori per taluni procedimenti in materia di concorrenza della Commissione — GU L 162 del 19.6.2001, pag. 21)

(2007/C 85/09)

Il progetto di decisione relativo al caso in oggetto dà luogo alle osservazioni esposte in appresso.

La comunicazione degli addebiti identificava due infrazioni all'articolo 81, paragrafo 1, del trattato CE. Per diversi anni il settore spagnolo del tabacco grezzo è stato caratterizzato, sia a livello di produttori che di imprese di trasformazione, da cartelli, concernenti le operazioni di vendita e di acquisto del tabacco grezzo. Il loro obiettivo comune era quello di fissare preventivamente gli elementi di prezzo in modo da predeterminare al massimo il prezzo di compravendita finale delle balle di tabacco grezzo.

Il 16, 17 e 19 dicembre 2003 è stata indirizzata una comunicazione degli addebiti, da un lato, ai produttori e alle associazioni seguenti: ASAJA, UPA, COAG, CCAE, FNCT, ACOTAB e TABARES, e, dall'altro, alle seguenti imprese di trasformazione: Cetarsa, Agroexpansión, WWTE Taes, Deltafina e ANETAB, nonché alle imprese madri dei trasformatori spagnoli (Dimon Incorporated, Intabex Netherlands B.V., Standard Commercial Corporation, Standard Commercial Tobacco Co Inc, Transcontinental Leaf Tobacco Corporation Ltd, Universal Corporation, e Universal Leaf Tobacco Company Inc).

L'accesso al fascicolo è stato concesso mediante un CD-ROM, personalizzato per ciascun destinatario, allegato alla comunicazione degli addebiti.

Nella comunicazione degli addebiti è stato fissato un termine di due mesi e mezzo per la risposta, termine da me prorogato di due settimane su richiesta dei produttori.

Tutti i destinatari della comunicazione degli addebiti hanno risposto entro il termine previsto.

Ai sensi dell'articolo 5 del regolamento (CE) n. 2842/98 della Commissione, talune parti (Cetarsa, Agroexpansión, WWTE, Taes, Deltafina, ASAJA, UPA, COAG, CCAE Tabares, Acotab, FNCT, Universal Corporation e Universal Leaf Tobacco Company Inc) hanno richiesto una audizione formale, che si è svolta il 29 marzo 2004.

A seguito delle risposte scritte alla comunicazione degli addebiti e dell'audizione formale, la Commissione ha chiarito l'orientamento del progetto di decisione relativamente a due punti.

Nella comunicazione degli addebiti, la Commissione sosteneva che i trasformatori avevano concluso un accordo che definiva il prezzo medio per varietà. Nell'audizione e nelle risposte scritte i trasformatori hanno precisato che, concordando il prezzo medio, riuscivano ad uniformare al massimo i prezzi finali che pagavano ai produttori. Poiché tale circostanza è stata accettata dalla Commissione, il progetto di decisione tiene conto di questa precisazione e parla di accordi tra i trasformatori relativi al «livello massimo dei prezzi medi» per tutte le varietà di tabacco grezzo.

Infine, per quanto riguarda l'imputazione dell'infrazione, la Commissione non ha confermato la responsabilità, pur affermata nella comunicazione degli addebiti, né delle società madri delle imprese di trasformazione Universal Corp, Universal Leaf, Intabex né dell'associazione dei trasformatori spagnoli (ANETAB) perché il suo comportamento non poteva essere distinto da quello dei suoi membri. Analogamente, la Commissione non ha confermato la responsabilità delle federazioni TABARES, ACOTAB e FNCT, poiché esse avevano operato a titolo di divisione settoriale dei sindacati agricoli che sono già destinatari del progetto di decisione.

La comunicazione degli addebiti faceva inoltre riferimento a trattative tra i rappresentanti dei produttori e i trasformatori su forchette di prezzi, trattative che avevano avuto luogo a partire dal 1999. In questo modo il documento creava una certa ambiguità relativamente alla definizione delle infrazioni considerate nel caso in oggetto. Il progetto di decisione elimina tale ambiguità.

In base a quanto precede, ritengo che il diritto ad essere sentiti sia stato rispettato nel corso di questo procedimento. A mio avviso, il progetto di decisione prende in considerazione solamente le obiezioni per le quali le parti hanno avuto modo di esprimere il proprio punto di vista.

Bruxelles, 11 ottobre 2004

Serge DURANDE

Nota esplicativa relativa ai titoli d'importazione, di esportazione e di fissazione anticipata per i prodotti agricoli

(Questa nota sostituisce quella pubblicata nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea C 92 del 16 aprile 2005, pag. 2)

(2007/C 85/10)

I. Osservazioni generali

1. I titoli, nonché i relativi estratti, sono rilasciati dalle autorità competenti di ogni Stato membro. Essi sono validi per operazioni di importazione e di esportazione da effettuare in qualsiasi Stato membro, salvo in alcuni casi particolari previsti dalla regolamentazione comunitaria.
2. In conformità dell'articolo 2, paragrafo 2 del regolamento (CEE, Euratom) n. 1182/71 ⁽¹⁾, i giorni festivi, le domeniche e i sabati non sono considerati giorni lavorativi ai fini della presentazione delle domande di titolo e del rilascio del titolo stesso.
3. Il richiedente deve compilare unicamente la casella 4 e le caselle 7, 8, 9, 11, 14, 15, 16, 17, 18 e 20 del modulo. Tuttavia, gli Stati membri possono prescrivere che il richiedente compili anche la casella 1 e, se del caso, la casella 5.
4. Il modulo deve essere compilato a macchina in una delle lingue ufficiali della Comunità, designata o ammessa dalle autorità competenti dello Stato membro che rilascia il titolo. Il titolo deve essere compilato in una sola lingua. Gli Stati membri possono tuttavia autorizzare che le sole domande vengano compilate a mano, in inchiostro e in stampatello.
5. La domanda e il titolo non devono recare cancellature o sovrapposizioni di parole. Ogni errore commesso all'atto della compilazione del modulo rende necessaria la redazione di una nuova domanda o di un nuovo titolo.
6. Gli importi sono indicati in cifre ed espressi in euro; tuttavia, gli Stati membri che non hanno adottato l'euro possono indicare gli importi in moneta nazionale.
7. I quantitativi sono indicati:
 - in unità metriche di peso o di volume, con le abbreviazioni seguenti:
 - t per tonnellate,
 - kg per chilogrammi,
 - hl per ettolitri,
 - in numero di capi per gli animali vivi, se del caso.
8. Se, nella casella 7 o 8 del modulo relativo all'importazione o nella casella 7 del modulo relativo all'esportazione, lo spazio è insufficiente per contenere la dicitura prevista dalla regolamentazione comunitaria, l'intera dicitura è apposta nella casella 20, preceduta da un asterisco corrispondente a quello apposto nella casella 7 o 8.

Se nella casella 20 lo spazio è insufficiente per contenere la dicitura, l'intera dicitura è apposta nella casella 15, preceduta da un asterisco corrispondente a quello apposto nella casella 7 o 8.
9. Nelle caselle 7, 8 e 9 del modulo, le piccole caselle che precedono le parole «sì» o «no» devono essere contrassegnate con la lettera «X» prima della dicitura corrispondente.
10. — Nei casi di cui all'articolo 2, lettera a) e all'articolo 6 del regolamento (CE) n. 1291/2000 della Commissione ⁽²⁾, non può essere presentato nessun titolo d'importazione.
 - Nei casi di cui all'articolo 2, lettera b) e all'articolo 7, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1291/2000, non può essere presentato nessun titolo di esportazione.

⁽¹⁾ GUL 124 dell'8.9.1971, pag. 1

⁽²⁾ GUL 152 del 24.9.1971, pag. 1

- Nei casi di cui all'articolo 5, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1291/2000, qualora l'operazione d'importazione o di esportazione non avvenga nell'ambito di un regime preferenziale il cui beneficio viene concesso tramite il titolo, non può essere presentato nessun titolo, eccetto nel caso di titoli di esportazione con fissazione anticipata della restituzione per i prodotti lattiero-caseari destinati ad essere consegnati alle forze armate in applicazione dell'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1282/2006.

11. Esempio di applicazione dell'articolo 17, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1291/2000:

(le ore 13 nel regolamento corrispondono alle ore 13 in Belgio)

Stati membri	Ora locale (inverno ed estate)
Repubblica federale di Germania	} ore 13
Belgio	
Repubblica ceca	
Danimarca	
Spagna	
Francia	
Ungheria	
Italia	
Lussemburgo	
Malta	
Paesi Bassi	
Polonia	
Austria	
Svezia	
Slovenia	
Slovacchia	
Irlanda	} ore 12 (= ore 13 in Belgio)
Portogallo	
Regno Unito 1	
Bulgaria	} ore 14 (= ore 13 in Belgio)
Cipro	
Grecia	
Finlandia	
Estonia	
Lettonia	
Lituania	
Romania	

II. Moduli relativi all'importazione

Casella 7

Per «paese di provenienza» si intende il paese terzo dal quale il prodotto è spedito verso la Comunità.

1. L'indicazione del paese o del gruppo di paesi di provenienza è necessaria quando è prescritta dalla regolamentazione comunitaria.
2. Se, a norma di detta regolamentazione, l'indicazione della provenienza è obbligatoria, la casella precedente la parola «si» deve essere contrassegnata con la lettera «X» e la provenienza del prodotto deve corrispondere ai dati indicati nel titolo, pena l'inapplicabilità del medesimo.
3. Negli altri casi, l'indicazione del paese di provenienza è facoltativa. Tuttavia, essa può essere utile ai fini dell'applicazione dell'articolo 40 del regolamento (CE) n. 1291/2000, relativo ai casi di forza maggiore.

Casella 8

- Il paese di origine è determinato sulla base delle regole comunitarie applicabili in materia.
- Le indicazioni di cui sopra, relative alla casella 7, sono applicabili per quanto di ragione.

Casella 14

Designare i prodotti utilizzando le loro denominazioni usuali e commerciali (ad esempio, zucchero), esclusi i marchi di fabbrica.

Caselle 15 e 16

In linea di massima, il titolo è richiesto e rilasciato per la totalità dei prodotti appartenenti ad una sottovoce della nomenclatura combinata. Tuttavia, in alcuni casi particolari previsti dalla regolamentazione comunitaria, il titolo è richiesto e rilasciato:

- per prodotti appartenenti a più sottovoci della nomenclatura combinata, oppure
- per una parte soltanto dei prodotti appartenenti ad una sottovoce della nomenclatura combinata.

Se nella casella 16 lo spazio è insufficiente per contenere varie sottovoci della nomenclatura combinata, occorre inserire tutte le sottovoci nella casella 15, antepoendovi un asterisco corrispondente a quello apposto nella casella 16.

Casella 15

- La designazione può essere espressa da una dicitura semplificata, purché questa contenga gli elementi necessari dai quali risulti la classificazione del prodotto nel codice della nomenclatura combinata riportato nella casella 16.
- Per i prodotti del settore vitivinicolo, la designazione deve comprendere inoltre il colore del vino o del mosto, bianco, rosso o rosato.

Casella 16

Indicare il codice completo della sottovoce della nomenclatura combinata. Tuttavia, in alcuni casi particolari previsti dalla regolamentazione comunitaria:

- indicare i codici completi delle sottovoci della nomenclatura combinata o della sottovoce della stessa preceduta dal termine «ex»,
o
- indicare i codici come previsto dalla regolamentazione comunitaria.

Casella 19

1. Da compilare conformemente alla regolamentazione comunitaria relativa alla tolleranza ammessa per il prodotto interessato.
2. Nei titoli per i quali non è prevista una tolleranza aggiuntiva, inserire in questa casella la cifra zero [0].

Casella 20

Da compilare conformemente alla regolamentazione comunitaria specifica per ogni settore delle organizzazioni comuni di mercato.

Esempio: «Carni bovine di qualità pregiata — regolamento (CE) n. 936/97».

III. Moduli relativi all'esportazione

Casella 7

1. L'indicazione del paese di destinazione o del gruppo di paesi di destinazione è necessaria nei casi in cui è prescritta dalla regolamentazione comunitaria.
2. Nei titoli di esportazione per i quali è richiesta una fissazione anticipata della restituzione, il nome del paese o, se del caso, della zona di destinazione dev'essere indicato in questa casella.

Il fatto che la destinazione sia così indicata, non la rende obbligatoria

3. Se, a norma della regolamentazione comunitaria, l'indicazione della destinazione è obbligatoria, la casella precedente la parola «si» è contrassegnata con la lettera «X» e la destinazione del prodotto deve essere quella indicata nel titolo.
4. In caso di applicazione dell'articolo 49 del regolamento (CE) n. 1291/2000, il paese o la destinazione è indicato in questa casella e il titolo obbliga ad esportare verso tale paese o destinazione.
5. Negli altri casi, l'indicazione del paese o della destinazione è facoltativa. Tuttavia, essa può essere utile ai fini dell'applicazione dell'articolo 40 del regolamento (CE) n. 1291/2000, relativo ai casi di forza maggiore.

Caselle 14, 15 e 16

1. Da compilare come per l'importazione. Nel caso particolare in cui la regolamentazione comunitaria preveda la possibilità di menzionare più sottovoci della nomenclatura combinata, tale facoltà non esime dall'obbligo di dichiarare, all'atto dell'espletamento delle formalità doganali d'esportazione, il prodotto da esportare sotto una sola voce della nomenclatura utilizzata in materia di restituzioni.
2. Per i titoli con fissazione anticipata della restituzione occorre indicare nella casella 16, salvo disposizione particolare, il codice dei prodotti a 12 cifre della nomenclatura utilizzata in materia di restituzioni.

Tuttavia, nel caso delle categorie o gruppi di prodotti di cui all'articolo 14 del regolamento (CE) n. 1291/2000, nella domanda di titolo e nel titolo stesso possono figurare i codici dei prodotti che appartengono alla stessa categoria o allo stesso gruppo di prodotti.

Casella 19

1. Da compilare conformemente alla regolamentazione comunitaria relativa alla tolleranza ammessa per il prodotto interessato.
2. Quanto ai titoli per i quali non è prevista alcuna tolleranza aggiuntiva, indicare in questa casella la cifra zero [0].
3. Se per uno stesso titolo è prevista una tolleranza aggiuntiva per il diritto d'esportazione mentre non è prevista alcuna tolleranza aggiuntiva per il diritto alla restituzione, la tolleranza aggiuntiva per il diritto d'esportazione deve essere indicata in questa casella, mentre l'indicazione del fatto che non esiste alcuna tolleranza aggiuntiva per il diritto alla restituzione deve essere riportata nella casella 22.

Casella 20

1. Da compilare conformemente alla regolamentazione comunitaria specifica ad ogni settore di prodotti.
2. In caso di applicazione dell'articolo 49 del regolamento (CE) n. 1291/2000, apporre una delle diciture seguenti:
 - (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 ...»,
«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) «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)».
-

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

ELENCO DELLE ORGANIZZAZIONI INTERPROFESSIONALI RICONOSCIUTE NEL SETTORE DELLA PESCA E DELL'ACQUACOLTURA

(2007/C 85/11)

Tale pubblicazione è conforme all' articolo 13 del regolamento (CE) n. 104/2000 del Consiglio, del 17 dicembre 1999, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura (GU L 17 del 21.1.2000, pag. 33) (Situazione al 19.4.2007)

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

(Pareri)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE

Notifica preventiva di una concentrazione
(Caso n. COMP/M.4593 — voestalpine/Dancke)
Caso ammissibile alla procedura semplificata

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2007/C 85/12)

1. In data 4.4.2007 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Con tale operazione l'impresa voestalpine AG («voestalpine», Austria) acquisisce ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento del Consiglio il controllo dell'insieme delle imprese Dancke Stanztechnik GmbH & Co.KG e Dancke Werkzeugbau GmbH & Co.KG («Dancke», Germania) mediante acquisto di quote.
2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono le seguenti:
 - per voestalpine: produzione e vendita di prodotti in acciaio,
 - per Dancke: produzione e vendita di parti e componenti in metallo stampato.
3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento (CE) n. 139/2004. Tuttavia si riserva la decisione finale al riguardo. Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽²⁾, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.
4. La Commissione invita i terzi interessati a presentare le loro eventuali osservazioni relative all'operazione proposta.

Le osservazioni debbono pervenire alla Commissione non oltre dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per fax [fax n. (32-2) 296 43 01 o 296 72 44] o per posta, indicando il riferimento COMP/M.4593 — voestalpine/Dancke, al seguente indirizzo:

Commissione europea
Direzione generale Concorrenza
Protocollo concentrazioni
J-70
B-1049 Bruxelles/Brussel

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

⁽²⁾ GUC 56 del 5.3.2005, pag. 32.