

Europos Sąjungos oficialusis leidinys

C 85

50 tomas

Leidimas
lietuvių kalba

Informacija ir pranešimai

2007 m. balandžio 19 d.

<u>Pranešimo Nr.</u>	Turinys	Puslapis
	II <i>Informacija</i>	
	EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ IR ORGANŲ INFORMACIJA	
	Komisija	
2007/C 85/01	Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį	1
2007/C 85/02	Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį	6
2007/C 85/03	Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį	9
2007/C 85/04	Neprieštaravimas praneštai koncentracijai (Byla Nr. COMP/M.4570 — AREVA/Repower) ⁽¹⁾	12
2007/C 85/05	Neprieštaravimas praneštai koncentracijai (Byla Nr. COMP/M.4589 — Delta Lloyd/Erasmus Groep) ⁽¹⁾	12
	IV <i>Pranešimai</i>	
	EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI	
	Komisija	
2007/C 85/06	Euro kursas	13

LT

<u>Pranešimo Nr.</u>	Turinys (tėsinys)	Puslapis
2007/C 85/07	Nuomonė konkurenciją ribojančios veiklos ir dominuojančių padėčių Patariamojo komiteto pareikšta 381-ame susitikime 2004 m. spalio 11 d. dėl preliminaraus sprendimo projekto byloje COMP/C.38.238/B.2 — Neperdirbtas tabakas, Ispanija	14
2007/C 85/08	Nuomonė konkurenciją ribojančios veiklos ir dominuojančių padėčių Patariamojo komiteto pareikšta 382-ame susitikime 2004 m. spalio 18 d. dėl preliminaraus sprendimo projekto byloje COMP/C.38.238/B.2 — Neperdirbtas tabakas, Ispanija	15
2007/C 85/09	Bylas nagrinėjančio pareigūno galutinė ataskaita byloje COMP/38.238/B.2 — Neperdirbtas tabakas, Ispanija (parengta pagal 2001 m. gegužės 23 d. Komisijos sprendimo 2001/462/EB, EAPB dėl bylas nagrinėjančių pareigūnų įgaliojimų tam tikrose konkurencijos bylose 15 straipsnį — OL L 162, 2001 6 19, p. 21)	16
2007/C 85/10	Pranešimas dėl žemės ūkio produktų importo ir eksporto licencijų ir išankstinio nustatymo sertifikatų (Šis pranešimas pakeičia pranešimą, paskelbtą 2005 m. balandžio 16 d. Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje C 92, p. 2)	17
VALSTYBIŲ NARIŲ PRANEŠIMAI		
2007/C 85/11	Žuvininkystės ir akvakultūros sektoriuje pripažintos tarppšakinės organizacijos	22
<hr/>		
V <i>Skelbimai</i>		
PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU		
Komisija		
2007/C 85/12	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla Nr. COMP/M.4593 — voestalpine/Dancke) — Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka ⁽¹⁾	24



⁽¹⁾ Tekstas svarbus EEE

II

(Informacija)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ IR ORGANŲ INFORMACIJA

KOMISIJA

Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį

(2007/C 85/01)

Šis paskelbimas suteikia teisę užprotestuoti paraišką pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7 straipsnį. Užprotestavimas turi būti pateiktas per šešis mėnesius nuo paskelbimo.

SANTRAUKA

Tarybos reglamentas (EB) Nr. 510/2006**„CEREZA DEL JERTE“****EB Nr.: ES/PDO/005/0233/20.02.2002****SKVN (X) SGN ()**

Šioje santraukoje informacijos tikslais pateikiami pagrindiniai produkto specifikacijos elementai.

1. *Kompetentinga valstybės narės įstaiga:*

Pavadinimas: 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

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

Telefonas: (34-91) 347 53 94

Faksas: (34-91) 347 54 10

E. paštas: sgcaproagro@mapya.es

2. *Grupė:*

Pavadinimas: Sociedad Cooperativa Limitada Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte

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

Telefonas: (34-927) 47 10 70

Faksas: (34-927) 47 10 74

E. paštas: —

Nariai: Gamintojas ir (arba) perdirbėjas (X) Kitos kategorijos ()

(¹) OLL 93, 2006 3 31, p. 12.

3. *Produkto grupė:*

1.6 klasė: vaisiai

4. *Specifikacija:*

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 4 straipsnio 2 dalyje pateiktų reikalavimų santrauka)

4.1. Pavadinimas: „Cereza del Jerte“

4.2. Aprašymas: Saugoma kilmės vietos nuoroda „Cereza del Jerte“ saugomos tik *Prunus avium* L. (vietos veislių atmainos Navalinda, Ambrunés, Pico Limón Negro, Pico Negro ir Pico Colorado) vyšnios, skirtos vartoti šviežios.

Saugomos kilmės vietos nuorodos saugomos vyšnios yra šių tipų:

— Vyšnios Picotas: Ambrunés, Pico Negro, Pico Colorado ir Pico Limón Negro atmainos. Didžiąją dalį produkcijos sudaro šios atmainų grupės, vadinamos Picotas, vyšnios. Tai vyšnios kurių pagrindinis skirtumas palyginti su kitomis yra tai, kad nuimant derlių jos natūraliai atsiskiria nuo kotelio.

— Vyšnios su koteliu: Navalinda

Kalbant apie produkto charakteristikas, išorinė vaisių spalva yra rausva, dažniausiai raudono vyno ar purpurinė. Vaisių minkštumas yra standus ir traškus. Priklausomai nuo veislės minkštumas būna rausvas, gelsvas arba kreminis, o sultys — raudonos arba bespalvės. Vaisių forma taip pat skiriasi: pupos formos, plokšti, apvalūs arba pailgi. Priklausomai nuo veislės kauliukas gali būti vidutinio dydžio, didelis, labai didelis, o forma apvali arba pailga.

Toliau pateikiamoje lentelėje nurodomi pagrindiniai reikalavimai, susiję su cukraus kiekiu (Brix laipsniais), vaisiaus forma, mažiausiu dydžiu ir rūgštingumu (miliekvivalentais/100 ml obuolių rūgšties), visoms saugomoms atmainoms:

1 lentelė:

SKVN vyšnių cukraus kiekis, forma, mažiausias dydis ir rūgštingumas pagal veisles

Veislė	Cukraus kiekis (Brix laipsniais)			Forma	Mažiausias dydis (*)	Rūgštingumas (mekv/100ml)		
	Mažiausias	Didžiausias	Vidutinis			Mažiausias	Didžiausias	Vidutinis
Navalinda	12	16	14	plokščia	21 mm	9,55	10,45	10,00
Ambrunes	18	21	20	plokščia	21mm	7,46	16,42	11,94
Pico colorado	17	23	21	pailga	21mm	7,46	16,42	11,94
Pico negro	17	24	19	pailga	21mm	7,46	16,42	11,94
Pico limón negro	17	24	20	pailga	21mm	7,46	16,42	11,94

(*) Tai minimalus diametras, kad vyšnios atitiktų SKVN „Cereza del Jerte“ reikalavimus, todėl vyšnios, kurių diametras mažesnis nei 21 mm negali būti parduodamos su šia SKVN.

SKVN „Cereza del Jerte“ saugomos vyšnios yra tik Ekstra kategorijos, kaip apibrėžta vyšnių prekybos standarte, patvirtintame 2004 m. vasario 6 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 214/2004.

- 4.3. Geografinė vietovė: Gamybos teritorija yra Ekstremadūros autonominės bendruomenės Cáceres provincijos šiaurinėje dalyje Jerte, Ambroz ir La Vera kalnų slėniuose.

Kadangi kokybė yra tiesiogiai susijusi su gamybos ūkių buvimu kalnuotose vietovėse bei gamybos būdais, tai geografinė zonai nepriklauso tie ūkiai ir žemės plotai, kurie nėra kalnų žemės ūkio teritorijoje aukščiau virš jūros lygio atžvilgiu:

- Valle del Jerte: gamybos teritorijai priklauso visi ūkiai visose savivaldybėse nepriklausomai nuo aukščio virš jūros lygio.
- La Vera regionas: gamybos teritorijai nepriklauso ūkiai, esantys žemiau nei 500 m. virš jūros lygio aukštyje.
- Valle del Ambroz: gamybos teritorijai nepriklauso ūkiai, esantys žemiau nei 600 m. virš jūros lygio aukštyje.

Gamybos teritorija sutampa su pakavimo ir saugojimo teritorija.

- 4.4. Kilmės įrodymas: Saugomo produkto kilmė ir kokybė užtikrinama Reguliavimo tarnybai plantacijose ir pakavimo sandėliuose, kurie įregistruoti skirtinguose SKVN registruose, atliekant tikrinimus pagal Kokybės gaires (isp. k. Manual de Calidad) ir Procedūrų gaires (isp. k. Manual de Procedimientos).

Atlikus visus pirmiau minėtus tikrinimus Reguliavimo tarybos vertinimo komitetas, kurį sudaro visų suinteresuotų šalių atstovai, įvertina gautus rezultatus, kad galėtų priimti objektyvų ir nešališką sprendimą. Jei Vertinimo komitetas tam pritaria, Reguliavimo tarnyba ūkiui išduoda atitinkamą sertifikatą.

SKVN „Cereza del Jerte“ vyšnios, kaip nurodė pareiškėjų grupė, turi būti pakuojamos nurodytoje geografinėje vietovėje, nes tai būtina siekiant užtikrinti kokybę ir atsekamumą bei kontrolę sertifikavimo proceso metu.

Sertifikavimo procesas pasibaigia, kai sertifikuojamas produktas pažymimas specialia numeruota etiketės nugarėle, kuri garantuoja kokybę ir nurodo kilmę; šią etiketės nugarėlę išduoda Reguliavimo tarnyba, kurios kompetencijos sritis yra nustatyta jos darbo taisyklėse:

- teritoriniu požiūriu — pagal gamybos vietovę.
- produktų požiūriu — atsižvelgiant į SKVN „Cereza del Jerte“ produktus, nesvarbu kuriame gamybos, sandėliavimo, pakavimo, apyvartos ar pardavimo etape jie būtų.
- asmenų požiūriu — pagal įregistruotus skirtinguose registruose.

Tai reiškia, kad vyšnios turi būti pakuojamos nurodytoje geografinėje vietovėje, kaip nurodyta šios specifikacijos C skirsnyje, siekiant užtikrinti atsekamumą ir galimybę Kontrolės įstaigai vykdyti kontrolę viso proceso metu bei išsaugoti SKVN produkto kokybę, nes sunkiai pasiekiamose kalnuotose vietovėse vežant vyšnias jos patektų į netinkamas aplinkos sąlygas, kurios taptų dar sudėtingesnės dėl ilgo transportavimo laiko. Tai be abejonės neigiamai paveiktų savitas vaisių charakteristikas ir galėtų pakeisti nurodytas SKVN produkto ypatybes.

Produktas pateikiamas į rinką su kilmės garantija, nurodyta Reguliavimo tarnybos išduotoje numeruotoje etiketėje arba etiketės nugarėlėje.

- 4.5. Gamybos būdas: Pasėliai auginami mažuose ūkiuose su įtvirtinimais kalnų šlaituose. Vidutinis ūkių dydis yra 1,6 ha ir 4,5 sklypo vienam ūkiui.

Tokia struktūra suteikia galimybę daugelyje ūkių naudoti šeimos darbo jėgą pagrindiniams darbams atlikti, ypač derliui nuimti — vienai sunkiausių užduočių, kuriai reikia nemažai patirties.

Atstumus tarp medžių nulemia įtvirtinimų siaurumas, todėl labai didelėje įtvirtinimų dalyje galima sodinti ne daugiau kaip po vieną eilę medžių, kurie užima apie 125 pėdas/ha, o tai rodo aukštą ekstenzyvumo lygį. Medžiai formuojami naudojant aukšto kūgio, žemo kūgio, piramidės formos ir standartinės sistemos.

Žemė ariama dažniausiai 3 kartus per metus didelėje teritorijos dalyje — vis dar įkinkant gyvulius. Tręšiama taip pat vis dar mėšlu arba apverčiant piktžoles. Genima paprastai nežymiai, apsiribojant retinimu ir viršūnėlių apkarpymu.

Su giliomis tradicijomis susipynę pasėlių auginimo metodai taikomi ir produkto derliaus nuėmimo, perdirbimo, pakavimo bei vežimo darbai atliekami labai rūpestingai ir tinkamai kontroliuojant, kad produktas išsaugotų savo specifinius bruožus.

- 4.6. Ryšys: Pavadinimas „Jerte“ arba „Valle del Jerte“ yra tiesiogiai susijęs su vyšniomis, nes nemažai daliai vartotojų Ispanijoje jis asocijuojasi su vyšniomis arba atvirkščiai. Ši vietovė yra labai garsėja puikiomis vyšniomis, o ypač vyšniomis Picotas.

Sklando legendos, kad vyšnias atsivežė arabai ir po antrojo užkariavimo naujieji gyventojai jas rado jau prisitaikiusias prie šių žemių. Tačiau tik XIV amžiuje atsirado neginčijamų jų auginimo įrodymų.

1352 m. birželio 2 d. keletas karaliaus pasiuntinių pasiliko nakvoti viename iš vietovės kaimelių. Riteriai ten ragavo upėtakių ir vyšnių, o tai rodo, kad jau tada vyšnia buvo ypatingas produktas, kuris buvo pakankamai kokybiškas, kad būtų galima jį siūlyti tokiems kilmingiems keliautojams.

Vėlesniais amžiais vyšnios ir toliau buvo auginamos ir labiau išplito. Garsus XVI a. Ispanijos gydytojas Lius del Toro minėjo „Jerte“ vyšnias ir skirstė jas pagal dydį, spalvą ir skonį.

Kai XVIII a. liga (*Phytophthora cinnamomi* Rands) sunaikino kaštainių pasėlius, vyšnios tapo tinkama ekonomine alternatyva. Šio amžiaus pabaigoje ir XIX amžiuje vyšnios išplito Valle del Jerte ir kaimyniniuose slėniuose.

Pirmaisiais XIX a. dešimtmečiais metraštininkai tvirtina, kad geriausia, kuo vietovė gali pasigirti yra „vyšnios, kurios vertinamos net karaliaus dvare...“ Per šį amžių vyšnios išplito visuose kaimuose, o XX a. pradžioje vietovė garsėjo „gardžiomis vyšniomis“.

Penkios saugomos atmainos yra Valle del Jerte arba gretimuose slėniuose Ambroz ir La Vera išvestos atmainos. Faktiškai jos auginamos tik gamybos teritorijoje, nes mėginimai jas sodinti kitame aukštyje iki šios buvo nesėkmingi.

Skirtingi autoriai teigia, kad tai, jog Valle del Jerte auga vyšnių veislės be kotelių yra ilgo prisitaikymo proceso ir iš dalies dirbtinės skirtingų *Prunus avium* L. atmainų, kurios kaip miškų augalų rūšys kalnų slėniuose auga nuo senų senovės, atrankos padarinių.

Kartu su Jerte gyventojų pasiekimais ir jų vykdoma klonine atranka tokie aplinkos veiksniai kaip aukštas drėgmės lygis net vasarą, silpnas vėjas slėnyje, geografinė padėtis, vidutinis saulėtų dienų skaičius per metus, aukštis virš jūros lygio, mikroklimato įvairovė ir dirvožemio rūgštingumas padarė likusį darbą.

Nuosavybės sistema ir sudėtingos topografijos sąlygos suformavo kraštovaizdį su mažomis, kartais miniatiūrinėmis, terasomis, sutvirtintomis akmens sienomis. Todėl vyšnių sodai turi būti apdirbami beveik nenaudojant mechaninių priemonių.

Todėl produkto savybėms įtakos turi specifinės augalinės medžiagos, prisitaikiusios ir aklimatizavusios prie Jerta ir kaimyninių slėnių aplinkos sąlygų, naudojimas ir ypatingi auginimo sistemos bruožai, kai laikantis senų tradicijų vyšnios auginamos mažuose ūkiuose, kur naudojama šeimos darbo jėga. Ūkiai, kurie paprastai yra įtvirtintuose sklypuose aukštuose ir stačiuose kalnų šlaituose, kur sudėtinga naudotis mechaninėmis priemonėmis, suteikia galimybę subalansuoti mažą derlių ir geresnę kokybę.

4.7. Kontrolės įstaiga:

Pavadinimas: Consejo Regulador de la Denominación de Origen „Cereza del Jerte“

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

Telefonas: (34-927) 47 11 01

Faksas: (34-927) 47 11 03

E. paštas: picota@cerzadeljerte.org

Saugomos kilmės vietos nuorodos „Cereza del Jerte“ kontrolės įstaiga atitinka standarto EN 45011 reikalavimus.

4.8. Ženklinimas etiketėmis: Ant pakuočių turi būti aiškiai nurodyta saugomos kilmės vietos nuoroda „Cereza del Jerte“.

Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį

(2007/C 85/02)

Šis paskelbimas suteikia teisę užprotestuoti paraišką pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7 straipsnį. Užprotestavimas turi būti pateiktas per šešis mėnesius nuo paskelbimo.

SANTRAUKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

„KARLOVARSKÉ OPLATKY“

EB Nr.: CZ/PGI/005/0381/20.10.2004

SKVN () SGN (X)

Šioje santraukoje informavimo tikslais pateikiami pagrindiniai produkto specifikacijos elementai.

1. *Kompetentinga valstybės narės įstaiga:*

Pavadinimas: Úřad průmyslového vlastnictví

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

Telefonas: (420) 220 38 31 11

Faksas: (420) 224 32 47 18

El. paštas: posta@upv.cz

2. *Grupė:*

Pavadinimas: Sdružení výrobců Karlovarských oplatek

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

Telefonas: (420) 353 56 30 06

Faksas: (420) 353 56 30 06

El. paštas: obchod@karlovarskapekarna.cz

Sudėtis: Gamintojas ir (arba) perdirbėjas (X) Kiti ()

3. *Produkto grupė:*

Klasė 2.4: Vafliniai sausainiai

4. *Specifikacija:*

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 4 straipsnio 2 dalyje pateiktų reikalavimų santrauka)

4.1. Pavadinimas: „Karlovarské oplatky“

(¹) OLL 93, 2006 3 31, p. 12.

- 4.2. Aprašymas: „Karlovarské oplatky“ gaminami pagal senovinį receptą. Tai yra apvalūs sausainiai (vafliai), apytikriai 19 cm skersmens. Sausainis susideda iš dviejų apskritų plokštelių (apskritimų) su jam būdingu paviršiumi, kurio pakraštyje pavaizduotas 30 mm stiebas, po kuriuo yra mažiausiai 20 mm pločio apskritimas su žodžiais „Karlovarské oplatky“. Sausainio centre pavaizduotas Karlovi Varų kurorto simbolis — fontanas, vaizduojantis mineralinio vandens šaltinį, arba kalnų ožka, siejama su legenda apie Karlovi Varų kilmę. Svarbiausia sausainių gamybos žaliava — Karlovi Varų terminis vanduo, suteikiantis sausainiams išskirtinį skonį, o vafliams — drėgnumą. Vafliai sulipdomi kepant, prieš tai apšlakščius cukraus ir riešutų aliejaus mišiniu. Priklausomai nuo sausainių rūšies naudojami įvairūs, daugiausia migdolų, kakavos, vanilės arba cinamono, prieskonių mišiniai. Sausainiai yra traškūs, lengvi, ploni, apvalūs, su reljefiniu paviršiumi. Jiems taip pat būdingi išskirtinis skonis ir aromatas.

Pagrindinės medžiagos, iš kurių gaminami vafliai „Karlovarské oplatky“, yra kvietiniai miltai, Karlovi Varų terminis vanduo, augaliniai riebalai, cukrus, pienas, plakti kiaušiniai, krakmolos, kepimo milteliai, sviestas ir, priklausomai nuo sausainių rūšies, riešutai, migdolai, kakavos milteliai, vanilė ir (arba) cinamonas.

Karlovi Varų terminis vanduo, naudojamas „Karlovarské oplatky“ sausainiams gaminti, turi tik šiam geografiniam regionui būdingų ypatybių. Karlovi Varų terminis vanduo suteikia sausainiams išskirtinį traškumą ir gaivumą, taip pat savitą aromatą ir skonį. Karlovi Varų terminis vanduo yra natūralus bikarbonatinis-sulfatinis-chloridinis vanduo, trykštantis pro tektoninį plyšį iš daugiau nei 800 m gylio. Žemės paviršių jis pasiekia įkaitęs iki 73 laipsnių Celsijaus. Vandenyje yra ličio, natrio, kalio, rubidžio, cezio, vario, berilio, magnio, kalcio, stroncio, cinko, kadmio, aliuminio, alavo, švino, arseniko, antimonio, seleno, mangano, geležies, kobalto, nikelio, fluoridų, chloridų, bromidų, sulfatų, bikarbonatų, karbonatų ir silicio rūgštis. Šis didžiausio Čekijos kurorto Karlovi Varų vanduo buvo šimtmečius naudojamas chroniškomss skrandžio opomss, tulžies diskinezijai, įskaitant postcholecistektominį sindromą, chroniškomss kasos limfmazgių, kepenų, šlapimo pūslės ligoms ir podagrai gydyti. „Karlovarské oplatky“ sausainiai yra lengvai virškinami, mažo kaloringumo. Šias savybes jiems suteikia sudedamosios dalys, iš kurių svarbiausia — Karlovi Varų terminis vanduo.

Sausainiai „Karlovarské oplatky“ gaminami po vieną. Jie pakuojami po penkis (125 g), šešis (150 g) ir aštuonis (200 g).

- 4.3. Geografinė vietovė: Karlovi Varų kurortinė vietovė

- 4.4. Kilmės įrodymas: Gamyba vyksta pagal galiojančias maisto gamybos taisykles, gamybos procese naudojant HACCP sistemą. Gamintojai pildo žaliavų tiekėjų ir produkto pirkėjų registrą. Ant kiekvieno gaminio pateikiama informacija apie gamintoją. Kompetentinga vietinė valstybės įstaiga, t. y. Valstybinė žemės ūkio ir maisto inspekcija, prižiūri, kad būtų laikomasi produkto specifikacijų.

- 4.5. Gamybos būdas: Sausainiai „Karlovarské oplatky“ sudaryti iš dviejų plonų vaflinių apskritimų, 19 mm skersmens, su jiems būdingu paviršiumi. Tešla paruošiama gerai sumaišius anksčiau minėtas sudedamąsias dalis su šviežiu Karlovi Varų terminiu vandeniu. Augaliniai riebalai turi būti pirmiau pašildyti, kad suskystėtų. Vėliau gerai išmaišyta taki gelsva tešla, kuri nesiplečia, nes nėra fermentuota (priešingai kitiems konditerijos gaminiams), apie 60 minučių paliekama pastovėti 20 — 26 laipsnių temperatūroje, o paskui supilama į „kepimo karuselės“ konteinerį. Vafliai kepami plonais lakštais „kepimo karuselėse“ (tai įprastas įrenginys, naudojamas vafliams gaminti) 220 laipsnių temperatūroje, naudojant senovinį gamybos procesą, kad vaflinis apskritimas būtų ne storesnis nei 2 mm. Paskui šie vafliai sukraunami ir mažiausiai 48 valandas laikomi drėkinimo kambaryje, kur vėl naudojamas Karlovi Varų terminis vanduo jiems drėkinti. Drėkinimo kambaryje vafliai turi būti sudėlioti tam tikru kampu ir sveriami, kad pasiektų reikiamą drėgnumą ir nesusiraitytų. Temperatūra drėkinimo kambaryje turi siekti 40 laipsnių Celsijaus, o drėgmė — 90 proc. Gamybos proceso pabaigoje du vafliai sulydomi ant „lydymo karuselės“ (įprasta technika vafliams lydyti skiriasi nuo „kepimo karuselių“, naudojamų gaminant valius, kadangi jų paviršius lygus) 180 laipsnių temperatūroje, apšlakščius juos cukraus ir riešutų aliejaus kitokios sudėties mišiniu, priklausomai nuo sausainių rūšies (žr. 4.2). Mišinys paruošiamas maišant ir trinant atskiras sudedamąsias dalis į smulkius miltelius, kurie po to ranka paskleidžiami ne storesniu kaip 1 mm sluoksniu ant apatinio vaflinio apskritimo; po to ant jo uždedamas kitas vaflinis apskritimas ir kepama. Kad būtų gautos specifinės gaminio ypatybės, svarbu, kad bent jau tešlos maišymas ir kepimas, vaflinių apskritimų išdėstymas ir jų lydimas būtų atliekami atskirai, tam skirtose vietose.

- 4.6. Ryšys: Specifines sausainių „Karlovarské oplatky“ ypatybės atsiranda dėl naudojamo Karlovi Varų terminio vandens, kuris turi išskirtinių ypatybių, nes gaunamas iš tam tikros geografinės vietovės, ir dėl to, kad gaminama pagal senovinį receptą (žr. 4.2).

Pirmą kartą sausainiai „Karlovarské oplatky“, siejami su atitinkama geografinė vietove, paminėti XVIII a. viduryje. Tą liudija seniausios išlikusios žnyplių pavidalo keptuvės, dabar laikomos Karlovi Varų muziejuje, ir seniausias rašytinis paminėjimas 1788 m. knygoje „Karlsbad, Beschrieben zur Bequemlichkeit der hohen Gäste“. Iš pradžių „Karlovarské oplatky“ buvo gaminami namuose. Pirmą žinoma vaflių gamybos įmonė (nors tai buvo tik maža kepykla, užimanti dalį viešbučio virtuvės) 1810 m. veikė kaip „Hotel U zlateho štítu“ („Auksinio skydo“ viešbutis) padalinys, kurį valdė Anna Grasmuck, grafo Josefo von Bolzy žmona. Tačiau iki XIX a. vidurio sausainiai „Karlovarské oplatky“ daugiausia buvo namų gamybos produktai.

Specialios „Karlovarské oplatky“ kepyklos atsirado tik XIX a. antroje pusėje. Galbūt garsiausią tokią kepyklą 1867 m. įkūrė bendrovė „Bayer“, produktų Vokietijos imperatoriui Vilhelmui I tiekėja ir daugelio tarptautinių parodų nugalėtoja. 1904 m. jau 22 kepyklos gamino sausainius „Karlovarské oplatky“. Tuo metu šios kepyklos pagamindavo maždaug 4 milijonus šių sausainių.

„Karlovarské oplatky“ gamyba plėtėsi ir pardavimai augo prieškarinio laikotarpio (iki 1939 m). Tuo metu apibrėžtoje teritorijoje (t. y. Karlovi Varų kurorte) buvo 26 specializuoti sausainių „Karlovarské oplatky“ gamintojai. Po Antrojo pasaulinio karo sausainius gamino pusė šių įmonių, o jas valdė „valstybiniai administratoriai“. Nuo nacionalizavimo 1948 m. iki 1989 m. sausainiai „Karlovarské oplatky“ buvo gaminami Karlovi Varų kepykloje, kuri priklausė valstybiniam susivienijimui „Orion“.

Atkūrus rinkos ekonomiką, „Sdruženi vyrobci Karlovarských oplatek“ („Karlovarské oplatky“ sausainių gamintojų asociacija) atgaivino senovines šios teritorijos vaflių „Karlovarské oplatky“ gamybos tradicijas.

Vafliai „Karlovarské oplatky“ šioje vietovėje gaminami jau 200 metų. Tikslingo ir kruopštaus vietos gamintojų darbo dėka šie populiarūs konditerijos gaminiai tapo Karlovi Varų vizitine kortele.

„Karlovarské oplatky“ sausainiai vėl tapo gerai žinomi praėjusiam amžiuje ir dar prieš šimtmetį. Šie vafliai buvo apdovanoti 1900 m. Paryžiaus parodos aukso medaliu. Dabar tai yra tipiškas čekų gaminys. Jie buvo labai perkami per EXPO 2000 parodą Čekijos paviljone Hanoveryje; tą patvirtina Čekijos Respublikos generalinio komisaro pažyma.

1974 m. vasario 1 d. sausainiai „Karlovarské oplatky“ buvo užregistruoti Čekijos kilmės registre, išduotas kilmės pažymėjimas Nr. 72.

- 4.7. Kontrolės įstaiga:

Pavadinimas: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň

Adresas: Jiráskovo náměstí 8
CZ-308 58 Plzeň 8

Telefonas: (420) 377 43 34 11

Faksas: (420) 377 45 52 29

El. paštas: plzen@szpi.gov.cz

- 4.8. Ženklinimas etiketėmis: „Karlovarské oplatky“

Gaminys turi būti aiškiai paženklintas etiketėmis gaminio priekyje arba ant pakuotės.

Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį

(2007/C 85/03)

Šis paskelbimas suteikia teisę užprotestuoti paraišką pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 7 straipsnį. Užprotestavimas turi būti pateiktas Komisijai per šešis mėnesius nuo šio paskelbimo.

SANTRAUKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

„PECORINO DI FILIANO“

Nr. EB: IT/PDO/005/0279/25.02.2003

SKVN (X) SGN ()

Šioje santraukoje informavimo tikslais pateikiami pagrindiniai produkto specifikacijos elementai.

1. *Kompetentinga valstybės narės įstaiga:*

Pavadinimas: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Adresas: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma

Telefonas: (39) 06 481 99 68

Faksas: (39) 06 42 01 31 26

El. paštas: qtc3@politicheagricole.it

2. *Grupė:*

Pavadinimas: Consorzio per la tutela del Pecorino di Filiano

Adresas: Via Giovanni XXIII
I-85020 Filiano (Potenza)

Telefonas: (39) 0971 83 60 10

Faksas: (39) 0971 83 60 09

El. paštas: —

Sudėtis: gamintojai ir (arba) perdirbėjai (X) Kiti ()

3. *Produkto Grupė:*

1.3 klasė — Sūris.

4. *Specifikacija:*

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 4 straipsnio 2 dalyje pateiktų reikalavimų santrauka)

4.1. Pavadinimas: „Pecorino di Filiano“

4.2. Aprašymas: „Pecorino di Filiano“ — kietasis sūris, gaminamas iš natūralaus, neapdoroto vieno ar dviejų melžimų avies pieno, sūris gaminamas tik specifikacijos 4.3 dalyje aprašytose teritorijose.

Pusiaus kietas, cilindro formos su tiesiais šonais ir lygia ar vos išgaubta žievele sūris, ant žievės — nuo geltonų iki tamsiai rudų atspalvių pintinės žymės, tamsesnės žymės yra ant ilgiau brandintų sūrių, kurių paviršius buvo apteptas aukščiausios rūšies pirmojo spaudimo alyvuogių aliejumi ir vyno actu.

Sūrio spalva gali būti tarp baltos ir gelsvos, gelsva spalva būdinga ilgiau brandintam, kompaktiškam su mažomis, netaisyklingai išsidėsčiusiomis akutėmis sūriui.

Iš pradžių sūrio skonis būna saldus ir subtilus, po trumpo brandinimo laikotarpio jis įgauna aštraus skonio, aštrumas priklauso nuo brandinimo laikotarpio.

Sausosios medžiagos pieno riebalų kiekis negali būti mažesnis nei 30 % masės.

Svoris yra nuo 2,5 kg iki 5 kg, diametras yra 15 — 30 cm, o šonų aukštis — 8 — 18 cm.

Produktą galima vartoti ne anksčiau nei po 180 brandinimo dienų.

- 4.3. Geografinė vietovė: Pieno gamyba, jo perdirbimas ir sūrio brandinimas vyksta gamybos specifikacijoje nurodytose teritorijose, kurioms priklauso trisdešimt Potencos provincijoje (Bazilikatos regione) esančių komunų, išsidėsčiusių Apeninų juostoje nuo Monte Vulture kalno iki didžiojo Muro Lucano kalno: minėtai teritorijai būdingas vulkaninis dirvožemis ir aromatingais, laukiniais augalais apaugusios ganyklos.
- 4.4. Kilmės įrodymas: Šioje teritorijoje visada buvo gaminamas avies sūris; avys buvo auginamos dar nuo Romos imperijos laikų, avių bandos ganomos šalia Via Appia, kuri tais laikais buvo svarbi avių auginimo grandinės dalis, nes avių augintojai šiuo keliu pargindavo gyvulius.

Vėliau „Pecorino“ sūrio gamyba užėmė svarbią vietą Neapolio karalystės, kurios sostinė tapo natūralia realizavimo rinka, ekonomikoje.

Nuo 1530 m. feodalais tapusi Dorijų šeima gavusi imperatoriaus Karolio V dovanotą teritoriją greta Monte Vulture, didžiąja dalimi sutampančia su „Pecorino di Filiano“ gamybos teritorija, įsteigė pieno ir vilnos perdirbimo struktūras ir įmones: šeimos bendrovės įrašuose nurodoma, kad avių skaičius Filiano vietovėje, 1952 m. tapusioje nepriklausoma nuo Aviljano municipaliteto, buvo 10 000 avių, avių banda vasarą persikeldavo nuo Ofanto upės lygumos į Valle di Vitalba kalvas.

Avys minta aukštos kokybės ganyklose augančiomis svidrėmis, dobilais, miglėmis, eraičiais, laukinėmis avižomis, laukiniais lubiniais, čiobreliais ir laukiniais krapais, geria iš vulkaninių Monte Vulture klodų tekantį vandenį su mineralinėmis druskomis. Į perdirbimo įmones priimamas tik reikalavimus atitinkantis pienas.

Pieniui sutirštinti naudojamas iš ožiukų ar avių skrandžio gaunamas šliužo fermentas, kuris paruošiamas griežtai laikantis gamybos specifikacijoje pateiktų normų.

Sūris brandinamas, bet dažnai ir gaminamas, jei gaminamas nedidelis jo kiekis, natūraliose vulkaninio tufo olose arba požeminiuose cechuose, produktui suteikiančiuose šviežumo ir vertinamų organoleptinių savybių.

Kilmės nuorodą taip pat užtikrina specialios normos, kurių laikosi avių augintojai ir pieno perdirbėjai, sūrio gamintojai, sūrio brandintojai ir sūrio pjaustytojai, jei jie nesutampa su brandintojais. Taip visada užtikrinamas produkto atsekamumas, nes bet kada galima patikrinti dokumentus, o įgaliotos kontrolės įstaigos gali patikrinti produkto gamybos eigą.

- 4.5. Gamybos būdas: Sūriui „Pecorino di Filiano“ gaminti naudojamas šių avių veislių ir jų hibridų pienas: Gentile di Puglia, Gentile di Lucania, Leccese, Comisana ir Sarda.

Natūralus perkoštas pienas tradiciniu būdu šildomas katiluose iki 40 °C temperatūros, kai pieno temperatūra pasiekia 36-40 °C, pilamas tradiciniu būdu, remiantis gamybos specifikacijos normomis išgautas šliužo fermentas.

Pieno sutraukinimo procesas nutraukiamas energingai maišant pieną mediniu samčiu su apvaliu galu, kol susidaro ryžio dydžio grūdėliai.

Palikus išrūgas keletui minučių grūdėliai ištraukiami ir supilami į nendrinčius arba panašios medžiagos indus, tinkančius maisto produktams ir paliekančius nendrės stiebų žymes.

Tada rankomis lengvai spaudžiama, kol išspaudžiamos išrūgos. Penkiolikai minučių indai panardinami į išrūgas, kurių temperatūra negali viršyti 90 °C.

Sūdoma sausuoju būdu, po sūdyto sūrio merkiamas į sūrų tirpalą.

Sūris brandinamas specialiose natūraliose vulkaninio tufo olose arba požeminiuose cechuose, kur palaikoma pastovi 12-14 °C temperatūra ir 70-85 % drėgmė, jis brandinamas ne trumpiau nei šimtą penkiasdešimt dienų, paviršius gali būti tepamas aukščiausios rūšies pirmojo spaudimo alyvuogių aliejumi ir vyno actu nuo dvidešimtos brandinimo dienos.

„Pecorino di Filiano“ gaminamas ištiesus metus.

- 4.6. Ryšys: Avies sūrio pavadinimas kilęs iš Filiano komunos, esančio Potencos provincijoje, Bazilikatos regione, kuris anksčiau vadinosi Lukanija, pavadinimo.

Aukščiausias gamybos taškas pasiekiamas pavasarį ir vasaros pradžioje, greičiausia dėl to, kad avims leidžiama ganytis nuostabiose pavasarujančių kalnų pievose arba todėl, kad patenkinama ęriukų paklausa per Velykas ir nenutraukiama avių auginimo grandinė. Avys duoda daugiau pieno būtent tada, kai ganyklose jos gali misti natūraliais augalais: svidrėmis, dobilais, miglėmis, eraičiais, laukinėmis avižomis, laukiniais lubiniais, čiobreliais ir laukiniais krapais.

Pienas dažniausia perdirbamas mažuose pieno cechuose, kur pasirūpinama šliužo fermento išgavimu gamybos specifikacijoje aprašytu tradiciniu metodu ir atliekami kontrolės tyrimai. Tradicinis gamybos metodas padeda išsaugoti pirminės žaliavos savybes, pabrėžiant taip vertinamas organoleptines savybes. Būtina paminėti, kad sūris gaminamas iš šviežio pieno, t. y. pieno perdirbimas turi būti pradėtas nuo melžimo praėjus ne daugiau nei 24 valandoms, svarbų tradicinį šliužo fermento, naudojamo pieno sutraukimui, išgavimo būdą.

Geografinės vietovės ryšį su aplinka patvirtina ir sūrio brandinimas natūraliose vulkaninio tufo olose arba klimato sąlygas, temperatūrą ir drėgmę atgaminančiuose cechuose. „Pecorino di Filiano“ gamyboje dalyvaujantys avių augintojai ir gamintojai naudoja minėtus savitus cechus, kur sūriui ir suteikiamas šviežumas bei vertingos, tik jam būdingos savybės.

Per pastarąjį šimtmetį sūris įgavo didelį populiarumą, tai patvirtina „Pecorino di Filiano“ šventė, kurios tradicija nenutrūksta jau trisdešimt metų, kurioje dalyvauja daugybė gamintojų, ekspertų ir vartotojų.

- 4.7. Kontrolės įstaiga:

Pavadinimas: AGROQUALITA

Adresas: Via Montebello, 8
I-00185 Roma

Telefonas: (39) 06 47 82 24 63

Faksas: —

El. paštas: agroqualita@agroqualita.it

- 4.8. Ženklinimas etiketėmis: Prieš pateikiant vartotojui ant „Pecorino di Filiano“ įdegamas ovalios formos ženklas, kuriame F raidė jungiasi su žvaigžde, yra įrašas „PECORINO di FILIANO“ ir „denominazione di origine protetta“, tai yra sutrumpintas saugomos kilmės nuorodos patvirtinimas.

Sertifikuotas sūris gali būti pardavinėjamas perpjovus pusiau arba supjausčius į keturias dalis.



Denominazione di Origine Protetta

Neprieštaravimas praneštai koncentracijai
(Byla Nr. COMP/M.4570 — AREVA/Repower)

(Tekstas svarbus EEE)

(2007/C 85/04)

2007 m. kovo 2 d. Komisija nusprendė neprieštarauti dėl pavadinime praneštos koncentracijos ir paskelbti ją suderinama su bendrąja rinka. Šis sprendimas priimamas remiantis Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 6 straipsnio 1 dalies b punktu. Visas šio sprendimo tekstas yra anglų. Sprendimas bus viešai paskelbtas tada, kai iš jo bus pašalinta profesinė paslaptimi laikoma informacija. Sprendimą bus galima rasti:

- Europa interneto svetainės konkurencijos skytyje (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Ši svetainė suteikia galimybę rasti atskirus sprendimus dėl koncentracijos, įskaitant tokių sprendimų indeksus pagal įmonės pavadinimą, bylos numerį, priėmimo datą ir sektorių.
- elektroniniu formatu EUR-Lex interneto svetainėje 32007M4570 dokumento numeriu. EUR-Lex svetainėje galima rasti įvairius Europos teisės dokumentus. (<http://eur-lex.europa.eu>)

Neprieštaravimas praneštai koncentracijai
(Byla Nr. COMP/M.4589 — Delta Lloyd/Erasmus Groep)

(Tekstas svarbus EEE)

(2007/C 85/05)

2007 m. kovo 23 d. Komisija nusprendė neprieštarauti dėl pavadinime praneštos koncentracijos ir paskelbti ją suderinama su bendrąja rinka. Šis sprendimas priimamas remiantis Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 6 straipsnio 1 dalies b punktu. Visas šio sprendimo tekstas yra anglų. Sprendimas bus viešai paskelbtas tada, kai iš jo bus pašalinta profesinė paslaptimi laikoma informacija. Sprendimą bus galima rasti:

- Europa interneto svetainės konkurencijos skytyje (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Ši svetainė suteikia galimybę rasti atskirus sprendimus dėl koncentracijos, įskaitant tokių sprendimų indeksus pagal įmonės pavadinimą, bylos numerį, priėmimo datą ir sektorių.
 - elektroniniu formatu EUR-Lex interneto svetainėje 32007M4589 dokumento numeriu. EUR-Lex svetainėje galima rasti įvairius Europos teisės dokumentus. (<http://eur-lex.europa.eu>)
-

IV

(Pranešimai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ IR ORGANŲ
PRANEŠIMAI

KOMISIJA

Euro kursas ⁽¹⁾

2007 m. balandžio 18 d.

(2007/C 85/06)

1 euro =

Valiuta	Valiutos kursas	Valiuta	Valiutos kursas	
USD	JAV doleris	1,3577	RON Rumunijos lėja	3,3305
JPY	Japonijos jena	160,77	SKK Slovakijos krona	33,458
DKK	Danijos krona	7,4536	TRY Turkijos lira	1,8356
GBP	Svaras sterlingas	0,67730	AUD Australijos doleris	1,6291
SEK	Švedijos krona	9,2176	CAD Kanados doleris	1,5386
CHF	Šveicarijos frankas	1,6367	HKD Honkongo doleris	10,6045
ISK	Islandijos krona	88,44	NZD Naujosios Zelandijos doleris	1,8342
NOK	Norvegijos krona	8,1100	SGD Singapūro doleris	2,0519
BGN	Bulgarijos levas	1,9558	KRW Pietų Korėjos vonas	1 261,30
CYP	Kipro svaras	0,5813	ZAR Pietų Afrikos randas	9,5950
CZK	Čekijos krona	27,992	CNY Kinijos ženminbi juanis	10,4839
EEK	Estijos kronos	15,6466	HRK Kroatijos kuna	7,4061
HUF	Vengrijos forintas	246,10	IDR Indijos rupija	12 341,49
LTL	Lietuvos litas	3,4528	MYR Malaizijos ringitas	4,6542
LVL	Latvijos latas	0,7040	PHP Filipinų pesas	64,525
MTL	Maltos lira	0,4293	RUB Rusijos rublis	34,9720
PLN	Lenkijos zlotas	3,8078	THB Tailando batas	44,100

⁽¹⁾ Šaltinis: valiutų perskaičiavimo kursai paskelbti ECB.

Nuomonė konkurenciją ribojančios veiklos ir dominuojančių padėčių Patariamojo komiteto pareikšta 381-ame susitikime 2004 m. spalio 11 d. dėl preliminaraus sprendimo projekto byloje COMP/C.38.238/B.2 — Neperdirbtas tabakas, Ispanija

(2007/C 85/07)

1. Patariamojo komiteto narių dauguma sutinka su Komisija, kad šiame sprendime nebūtina nurodyti susijusių rinkų. Patariamojo komiteto narių mažuma susilaiko.
 2. Patariamojo komiteto narių dauguma sutinka su Komisija, kad sprendimo projekto adresatai turėjo du atskirus ir tęstinius susitarimus ir (arba) suderintus veiksmus, prieštaraujančius EB sutarties 81 straipsnio 1 daliai. Patariamojo komiteto narių mažuma susilaiko.
 3. Patariamojo komiteto narių dauguma sutinka su Komisija, kad susitarimų ir (arba) suderintų veiksmų tikslas — konkurencijos ribojimas. Patariamojo komiteto narių mažuma susilaiko.
 4. Patariamasis komitetas sutinka su Komisija, kad sprendimo projekto adresatams turi būti paskirta bauda.
 5. Patariamojo komiteto narių dauguma sutinka su Komisijos argumentais dėl bazinės baudų sumos. Patariamojo komiteto narių mažuma susilaiko.
 6. Patariamojo komiteto narių dauguma sutinka su Komisijos argumentais dėl sunkinančių aplinkybių. Patariamojo komiteto narių mažuma susilaiko.
 7. Patariamojo komiteto narių dauguma sutinka su Komisijos argumentais dėl lengvinančių aplinkybių. Patariamojo komiteto narių mažuma susilaiko.
 8. Patariamasis komitetas sutinka su Komisijos argumentais dėl 1996 m. Komisijos pranešimo dėl baudų neskyrimo arba mažinimo kartelių byloje taikymo.
 9. Patariamasis komitetas rekomenduoja jo nuomonę paskelbti *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.
 10. Patariamasis komitetas prašo Komisijos atsizvelgti į visus kitus diskusijoje iškilusius klausimus.
-

Nuomonė konkurenciją ribojančios veiklos ir dominuojančių padėčių Patariamojo komiteto pareikšta 382-ame susitikime 2004 m. spalio 18 d. dėl preliminaraus sprendimo projekto byloje COMP/C.38.238/B.2 — Neperdirbtas tabakas, Ispanija

(2007/C 85/08)

1. Patariamojo komiteto narių dauguma sutinka su Komisija dėl bazinės baudų sumos. Narių mažuma susilaiko.
 2. Patariamojo komiteto narių dauguma sutinka su Komisija dėl bazinės baudų sumos padidinimo atsižvelgiant į sunkinančias aplinkybes. Narių mažuma susilaiko.
 3. Patariamojo komiteto narių dauguma sutinka su Komisija dėl bazinės baudų sumos sumažinimo atsižvelgiant į lengvinančias aplinkybes. Narių mažuma susilaiko.
 4. Patariamojo komiteto narių dauguma sutinka su Komisija dėl baudų sumažinimo sumų, remiantis 1996 m. Komisijos pranešimu dėl baudų neskyrimo arba mažinimo kartelių bylose. Narių mažuma susilaiko.
 5. Patariamojo komiteto narių dauguma sutinka su Komisija dėl galutinės baudų sumos. Narių mažuma susilaiko.
 6. Patariamasis komitetas rekomenduoja jo nuomonę paskelbti *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.
 7. Patariamasis komitetas prašo Komisijos atsižvelgti į visus kitus diskusijoje iškilusius klausimus.
-

Bylas nagrinėjančio pareigūno galutinė ataskaita byloje COMP/38.238/B.2 — Neperdirbtas tabakas, Ispanija

(parengta pagal 2001 m. gegužės 23 d. Komisijos sprendimo 2001/462/EB, EAPB dėl bylas nagrinėjančių pareigūnų įgaliojimų tam tikrose konkurencijos bylose 15 straipsnį — OL L 162, 2001 6 19, p. 21)

(2007/C 85/09)

Sprendimo projektas leidžia daryti šias pastabas.

Pareikštuose prieštaravimuose nurodyti du EB sutarties 81 straipsnio 1 dalies pažeidimai. Ilgą laiką neperdirbto tabako pardavimui Ispanijos rinkoje buvo būdingi gamintojų karteliai, o neperdirbto tabako pirkimui — perdirbėjų karteliai. Abiejų rūšių kartelių tikslas buvo iš anksto nustatyti kainų elementus, kad būtų galima kiek įmanoma kontroliuoti galutinę neperdirbto tabako partijų kainą.

2003 m. gruodžio 16, 17 ir 19 d. prieštaravimai nusiųsti šiems gamintojams ir asociacijoms: ASAJA, UPA, COAG, CCAE, FNCT, ACOTAB ir TABARES, perdirbėjams: *Cetarsa*, *Agroexpansión*, *WWTE Taes*, *Deltafina* ir *ANETAB*, taip pat Ispanijos perdirbėjų patronuojančioms bendrovėms (*Dimon Incorporated*, *Intabex Netherlands B.V.*, *Standard Commercial Corporation*, *Standard Commercial Tobacco Co Inc*, *Transcontinental Leaf Tobacco Corporation Ltd*, *Universal Corporation* ir *Universal Leaf Tobacco Company Inc*).

Galimybė susipažinti su byla suteikta kartu su prieštaravimų pareiškimu kiekvienam adresatui nusiuntus po atskirą kompaktinį diską.

Prieštaravimų pareiškime atsakymams nustatytas dviejų su puse mėnesio terminas, kurį gamintojų prašymu pratęsia dviem savaitėmis.

Visi prieštaravimų pareiškimo adresatai atsakė per nustatytą laiką.

Pagal Komisijos reglamento (EB) Nr. 2842/98 5 straipsnį keletas šalių (*Cetarsa*, *Agroexpansión*, *WWTE*, *Taes*, *Deltafina*, *ASAJA*, *UPA*, *COAG*, *CCAE Tabares*, *Acotab*, *FNCT*, *Universal Corporation* ir *Universal Leaf Tobacco Company Inc*) paprašė oficialaus posėdžio, kuris įvyko 2004 m. kovo 29 d.

Atsižvelgdama į raštiškas pastabas į pareikštus prieštaravimus ir oficialų posėdį, Komisija išsiaiškino du sprendimo projekto punktus.

Prieštaravimų pareiškime Komisija teigia, kad perdirbėjai yra sudarę susitarimą dėl kainų, kuriuo nustatomos vidutinės kiekvienos rūšies kainos. Posėdžio metu ir savo raštiškose pastabose perdirbėjai teigė, kad, konsultuodamiesi dėl vidutinės kainos, jie galėjo kiek įmanoma suvienodinti galutines kainas, mokėtinas gamintojams. Komisija su tuo sutiko ir sprendimo projekte atsižvelgė į paaiškinimą — dabar jame kalbama apie perdirbėjų susitarimus dėl didžiausios vidutinės kiekvienos neperdirbto tabako rūšies kainos.

Galiausiai, kitaip nei buvo pateikta pareikštuose prieštaravimuose, Komisija nusprendė nepriskirti atsakomybės už pažeidimą perdirbėjų patronuojančioms bendrovėms (*Universal Corp*, *Universal Leaf*, *Intabex*) ir Ispanijos perdirbėjų asociacijai (*ANETAB*), kadangi jos elgesio negalima atskirti nuo jos narių. Taip pat Komisija atsisakė kaltinimų *TABARES*, *ACOTAB* ir *FNCT*, nes jos veikė kaip žemės ūkio profesinių sąjungų, kurioms sprendimo projektas jau buvo skirtas, sektoriniai skyriai.

Be to, prieštaravimuose užsimenama apie derybas dėl kainų diapazono, kurias gamintojų atstovai ir perdirbėjai vykdė nuo 1999 m. Todėl jų tekstas pažeidimų šioje byloje apibrėžimo atžvilgiu buvo kiek dviprasmiškas. Sprendimo projekte šis dviprasmiškumas dingsta.

Atsižvelgdamas į minėtus argumentus, darau išvadą, kad šioje byloje teisė būti išklausytam buvo įgyvendinta. Mano nuomone, sprendimo projekte nurodomi tik tie prieštaravimai, apie kuriuos šalys turėjo galimybę pareikšti savo nuomonę.

Briuselis, 2004 m. spalio 11 d.

Serge DURANDE

Pranešimas dėl žemės ūkio produktų importo ir eksporto licencijų ir išankstinio nustatymo sertifikatų

(Šis pranešimas pakeičia pranešimą, paskelbtą 2005 m. balandžio 16 d. Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje C 92, p. 2)

(2007/C 85/10)

I. Bendrosios pastabos

1. Licencijas arba sertifikatus ir jų išrašus išduoda kiekvienos valstybės narės kompetentingos institucijos. Jie galioja bet kurioje valstybėje narėje vykdomoms importo ar eksporto operacijoms, išskyrus kai kuriuos specialius Bendrijos taisyklėse numatytus atvejus.
2. Remiantis Tarybos reglamento (EEB, Euratomas) Nr. 1182/71 ⁽¹⁾ 2 straipsnio 2 dalies nuostatomis, valstybinių švenčių dienos, sekmadieniais ir šeštadieniais licencijų arba sertifikatų paraiškos nepriimamos ir licencijos arba sertifikatai neišduodami.
3. Paraiškos teikėjas privalo užpildyti tik 4 ir 7, 8, 9, 11, 14, 15, 16, 17, 18 bei 20 formos langelius. Tačiau valstybės narės gali nurodyti paraiškų teikėjams taip pat užpildyti 1 ir, prireikus, 5 langelius.
4. Forma turi būti pildoma spausdintomis raidėmis viena iš oficialiųjų Bendrijos kalbų, kurią nurodo ar pripažįsta išduodančios valstybės narės kompetentingos institucijos. Licencija arba sertifikatas gali būti užpildytas tik viena kalba. Tačiau valstybės narės gali leisti pildyti paraiškas ranka, tačiau tik rašalu ir spausdintinėmis raidėmis.
5. Paraiška ir licencija arba sertifikatas turi būti be trynimų ir ištaisymų. Padarius bet kokią formos pildymo klaidą, būtina pildyti kitą paraišką ar kitą licenciją arba sertifikatą.
6. Sumos nurodomos skaičiais ir eurai; tačiau valstybės narės ne euro zonos narės gali nurodyti sumas nacionaline valiuta.
7. Kiekiai nurodomi:
 - metrinės matų sistemos svorio ir tūrio vienetais naudojant šiuos trumpinius:
 - t, tonos,
 - kg, kilogramai,
 - hl, hektolitrai,
 - galvomis, jei skaičiuojami gyvi gyvūnai.
8. Jeigu importui skirtos formos 7 ar 8 langeliuose bei eksportui skirtos formos 7 langelyje nepakanka vietos Bendrijos taisyklėse numatytam įrašui padaryti, visi įrašai daromi 20 langelyje, pažymėti žvaigždute, atitinkančia 7 ar 8 langelyje pažymėtą žvaigždutę.

Jeigu 20 langelyje nepakanka vietos įrašui, visi įrašai daromi 15 langelyje, pažymint žvaigždute, atitinkančia 7 ar 8 langelio žvaigždutę.
9. Formos 7, 8 ir 9 langeliuose mažieji langeliai prieš žodžius „taip“ ir „ne“ turi būti pažymėti prieš atitinkamą teiginį įrašant raidę „X“.
10. — Komisijos reglamento (EB) Nr. 1291/2000 ⁽²⁾ 2 straipsnio a punkte ir 6 straipsnyje išvardytais atvejais importo licencijos galima neteikti.
 - Reglamento (EB) Nr. 1291/2000 2 straipsnio b punkte ir 7 straipsnio 1 dalyje nurodytais atvejais eksporto licencija galima neteikti.

⁽¹⁾ OLL 124, 1971 6 8, p. 1.

⁽²⁾ OLL 152, 2000 6 24, p. 1.

- Reglamento (EB) Nr. 1291/2000 5 straipsnio 1 dalyje nurodytais atvejais, kai importo ar eksporto operacija vykdoma ne lengvatinėmis sąlygomis, kuriomis naudotis teisė suteikiama licencija arba sertifikatu, nereikia pateikti jokios licencijos arba sertifikato, išskyrus atvejus, kai eksporto sertifikatuose nurodyta iš anksto nustatyta grąžinamoji išmoka už pieno produktus, tiekiamus ginkluotojoms pajėgoms, pagal Reglamento (EB) Nr. 1282/2007 3 straipsnio 1.

11. Reglamento (EB) Nr. 1291/2000 17 straipsnio 4 dalies taikymo pavyzdys:

13 valanda šiame reglamente atitinka 13 valandą (Belgijos laiku):

Valstybės narės	Vietos laikas (žiemos ir vasaros)
Vokietijos Federacinė Respublika	} 13 val.
Belgija	
Čekijos Respublika	
Danija	
Ispanija	
Prancūzija	
Vengrija	
Italija	
Liuksemburgas	
Malta	
Olandija	
Lenkija	
Austrija	
Švedija	
Slovėnija	
Slovakija	
Airija	} 12 val. (= 13 val. Belgijos laiku)
Portugalija	
Jungtinė Karalystė	
Bulgarija	} 14 val. (= 13 val. Belgijos laiku)
Kipras	
Graikija	
Suomija	
Estija	
Latvija	
Lietuva	
Rumunija	

II. Importui skirtos formos

7 langelis

Eksportuojančia šalimi laikoma trečioji šalis, iš kurios produktas siunčiamas į Bendriją.

1. Eksporto šalį ar šalių grupę būtina nurodyti, jei to reikalauja Bendrijos taisyklės.
2. Kai pagal Bendrijos taisykles būtina nurodyti eksporto šalį, galioja tik tos licencijos arba sertifikatai, kuriuose pažymėtas langelis prieš žodį „taip“ ir produkto kilmė atitinka licencijoje arba sertifikate nurodytus duomenis.
3. Kitais atvejais eksporto šalies nurodyti nebūtina. Ši nuoroda gali būti reikalinga taikant Reglamento (EB) Nr. 1291/2000 40 straipsnį dėl *force majeure* atvejų.

8 langelis

- Kilmės šalis apibrėžiama pagal šioje srityje galiojančias Bendrijos taisykles.
- Analogiškai galioja anksčiau pateikti nurodymai dėl 7 langelio.

14 langelis

Nurodyti tradicinius ir komercinius produktų pavadinimus (pavyzdžiui: cukrus), išskyrus gamintojo prekės ženklus.

15 ir 16 langeliai

Paprastai licencijos arba sertifikato prašoma, ir jis suteikiamas visiems vienai kombinuotosios prekių nomenklatūros subpozicijai priskiriamiems produktams. Tačiau tam tikrais specialiais Bendrijos taisyklėse numatytais atvejais licencijos arba sertifikato prašoma, ir jis suteikiamas:

- arba produktams, priskiriamiems kelioms kombinuotosios nomenklatūros subpozicijoms,
- arba tik daliai produktų, priskiriamų vienai kombinuotosios nomenklatūros subpozicijai.

Jei 16 langelyje nepakanka vietos įrašyti kelioms kombinuotosios nomenklatūros subpozicijoms, visos subpozicijos įrašomos 15 langelyje, pažymint jas žvaigždute, atitinkančia 16 langelyje pažymėtą žvaigždutę.

15 langelis

- Aprašymas gali būti daromas supaprastintai, jei tik nurodomi reikalingi duomenys, pagal kuriuos produktui priskiriamas kombinuotosios nomenklatūros kodas, nurodytas 16 langelyje.
- Vynuogininkystės ir vyno gamybos sektoriaus produktų aprašyme turi būti nurodyta ir vyno arba vynuogių misos spalva — balta, raudona ar rausva.

16 langelis

Nurodyti visą kombinuotosios nomenklatūros subpozicijos kodą.

- Tačiau tam tikrais specialiais Bendrijos taisyklėse numatytais atvejais:
 - nurodyti visus kombinuotosios nomenklatūros subpozicijų arba kombinuotosios nomenklatūros subpozicijos, prieš kurią yra įrašas „ex“, kodus arba
- nurodyti kodus taip, kaip numatyta Bendrijos taisyklėse.

19 langelis

1. Pildyti laikantis Bendrijos taisyklių, nusakančių atitinkamam produktui leistinas paklaidas.
2. Licencijoms arba sertifikatams, kuriuose nėra numatyta leistina paklaida, 19 langelyje reikia įrašyti nulį [0].

20 langelis

Užpildyti remiantis atitinkamą bendrojo rinkos organizavimo sektorių reglamentuojančiomis Bendrijos taisyklėmis.

Pavyzdžiui: „Aukštos kokybės galvijena“ — Reglamentas (EB) Nr. 1203/95.

III. Eksportui skirtos formos

7 langelis

1. Nurodyti paskirties šalį ar šalių grupę yra būtina, jei taip numatyta Bendrijos taisyklėse.
2. Eksportui skirtuose licencijose arba sertifikatuose, kuriuose nurodoma iš anksto nustatyta grąžinamoji išmoka, šiame langelyje turi būti nurodytas paskirties šalies arba, kur tinka, paskirties srities pavadinimas.
Nurodžius paskirties šalį ar, kur tinka, sritį, ši netampa privaloma.

3. Jei pagal Bendrijos taisykles paskirtis yra privaloma, langelis prieš žodį „taip“ turi būti pažymėtas ir produkto paskirtis turi būti tokia, kokia nurodyta licencijoje arba sertifikate.
4. Kai, taikant Reglamento (EB) Nr. 1291/2000 49 straipsnį, šiame langelyje nurodoma šalis arba paskirtis, pagal licenciją arba sertifikatą privaloma eksportuoti į tą šalį ar paskirtį.
5. Kitais atvejais nurodyti šalį ar paskirtį nėra būtina. Ši nuoroda gali būti reikalinga taikant Reglamento (EB) Nr. 1291/2000 40 straipsnį dėl *force majeure* atvejų.

14, 15 ir 16 langeliai

1. Pildomi taip pat, kai ir importo atveju. Specialiais atvejais, kai pagal Bendrijos taisykles numatoma galimybė nurodyti keletą kombinuotosios nomenklatūros subpozicijų, tokia galimybė neatleidžia nuo prievolės atliekant eksporto formalumus muitinėje deklaruoti produktą pagal vieną kompensacijoms taikomos nomenklatūros antraštę.
2. Kai sertifikatuose nurodoma iš anksto nustatyta kompensacija, kompensacijoms gauti taikomos nomenklatūros produktų kodas iš 12 skaitmenų turi būti įrašytas 16 langelyje, jei nenurodyta kitaip.

Tačiau produktų kategorijoms ar grupėms, nurodytoms Reglamento (EB) Nr. 1291/2000 14 straipsnyje, tos pačios kategorijos ar tos pačios grupės produktų kodai gali būti kartu įrašomi licencijos arba sertifikato paraiškoje ir pačioje licencijoje arba sertifikate.

19 langelis

1. Pildyti laikantis Bendrijos taisyklių dėl atitinkamam produktui leidžiamų paklaidų.
2. Kai licencijose arba sertifikatuose nėra numatyta leistina paklaida pertekliniams kiekiams, 19 langelyje įrašomas nulis [0].
3. Kai toje pačioje licencijoje arba sertifikate yra numatyta leistina paklaida pertekliniams kiekiams eksportuoti, bet neleidžiama paklaida pertekliniams kiekiams kompensacijai gauti, leistina paklaida pertekliniams kiekiams eksportuoti įrašoma 19 langelyje, o informacija apie tai, kad nėra leidžiama paklaida pertekliniams kiekiams kompensacijai gauti, įrašoma 22 langelyje.

20 langelis

1. Pildyti laikantis konkrečių Bendrijos taisyklių, taikomų atitinkamam produktų sektoriui.
2. Kai galioja Reglamento (EEB) 1291/2000 49 straipsnis, daromas vienas iš šių įrašų:
 - a) „Крайната дата за подаване на офертите ...“,
„Поканата за подаване на оферти е издадена от ... (име на агенцията)“
 - b) „Fecha límite para la presentación de las ofertas ...“,
„La licitación procede de ... (nombre del organismo)“
 - c) „Konečný termín pro podání nabídek ...“,
„Oznámení o nabídkovém řízení vydané ... (název orgánu)“
 - d) „Frist for indgivelse af tilbud ...“,
„Licitations fra ... (institutionens navn)“
 - e) „Frist zur Angebotsabgabe ...“,
„Ausschreibung vom ... (Bezeichnung der Stelle)“
 - f) „Προθεσμία υποβολής των προσφορών ...“,
„Η δημοπρασία προέρχεται από ... (όνομα του οργανισμού)“
 - g) „Pakkumiste esitamise tähtaeg ...“,
„Enampakkumise kutse väljastas ... (asutuse nimi)“

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

VALSTYBIŲ NARIŲ PRANEŠIMAI

ŽUVININKYSTĖS IR AKVAKULTŪROS SEKTORIJE PRIPAŽINTOS TARPPŠAKINĖS ORGANIZACIJOS

(2007/C 85/11)

Šis skelbimas paremtas 1999 m. gruodžio 17 d. Tarybos reglamento (EB) Nr. 104/2004 dėl bendro žuvininkystės ir akvakultūros produktų rinkų organizavimo 13 straipsniu (OL L 17, 2000 1 21, p. 33) (2007 4 19 padėtis)

	<p>Име на организацията Nombre y dirección Název a adresa Navn og adresse Name und Anschrift Nimi ja address Όνομασία και διεύθυνση Name and address Nom et adresse Nome e indirizzo Nosaukums un adrese Pavadinimas ir adresas Név és cím Isem u indirizz Naam en adres Nazwa i adres Nome e endereço Nume și adresă Názov a adresa Ime in naslov Nimi ja osoite Namn och adress</p>	<p>Дата на признаване Fecha del reconocimiento Datum uznání Dato for anerkendelsen Datum der Anerkennung Tunnustamise kuupäev Ημερομηνία αναγνώρισης Date of recognition Date de reconnaissance Data del riconoscimento Atzīšanas diena Pripažinimo data Elismerés dátuma Data tar-rikonoxximent Datum van erkenning Data dopuszczenia Data de reconhecimento Data recunoașterii Datum 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

(Skelbimai)

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

KOMISIJA

Išankstinis pranešimas apie koncentraciją**(Byla Nr. COMP/M.4593 — voestalpine/Dancke)****Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka****(Tekstas svarbus EEE)**

(2007/C 85/12)

1. 2007 m. balandžio 4 d. pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4 straipsnį ir po bylos perdavimo pagal 4 straipsnio 5 dalį Komisija gavo pranešimą apie siūlomą koncentraciją, kai įmonė „voestalpine AG“ (toliau — „voestalpine“, Austrija) pirkdama akcijas įgyja, kaip apibrėžta Tarybos reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, visą įmonių „Dancke Stanztechnik GmbH & Co.KG“ ir „Dancke Werkzeugbau GmbH & Co.KG“ (toliau — „Dancke“, Vokietija) kontrolę.

2. Atitinkamų įmonių verslo veikla yra ši:

— „voestalpine“: plieno gaminių gamyba ir pardavimas;

— „Dancke“: presuoto metalo dalių ir sudedamųjų dalių gamyba ir pardavimas.

3. Remdamasi pradinio pranešimo nagrinėjimu, Komisija mano, kad sandoriui, apie kurį pranešta, galėtų būti taikomas Reglamentas (EB) Nr. 139/2004. Komisijai paliekama teisė priimti galutinį sprendimą šiuo klausimu. Remiantis Komisijos pranešimu dėl supaprastintos tam tikrų koncentracijų nagrinėjimo procedūros pagal Tarybos reglamentą (EB) Nr. 139/2004 ⁽²⁾, reikėtų pažymėti, kad šią bylą numatoma nagrinėti pranešime nurodyta tvarka.

4. Komisija kviečia suinteresuotas trečiąsias šalis pateikti savo pastabas dėl pasiūlyto veiksmo.

Pastabos Komisijai turi būti pateiktos ne vėliau kaip per 10 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo dienos. Jas Komisijai galima siųsti faksu (32 2) 296 43 01 arba 296 72 44 arba paštu su nuoroda COMP/M.4593 — voestalpine/Dancke šiuo adresu:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffe Fusions
J-70
B-1049 Bruxelles

⁽¹⁾ OLL 24, 2004 1 29, p. 1.

⁽²⁾ OL C 56, 2005 3 5, p. 32.