

<u>Paziņojums Nr.</u>	Saturs	Lappuse
	II <i>Informācija</i>	
	EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTA INFORMĀCIJA	
	Komisija	
2007/C 85/01	Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību	1
2007/C 85/02	Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību	6
2007/C 85/03	Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību	9
2007/C 85/04	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta Nr. COMP/M.4570 — AREVA/Repower) ⁽¹⁾	12
2007/C 85/05	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta Nr. COMP/M.4589 — Delta Lloyd/Erasmus Groep) ⁽¹⁾	12
	IV <i>Paziņojumi</i>	
	EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU PAZIŅOJUMI	
	Komisija	
2007/C 85/06	Euro maiņas kurss	13

<u>Paziņojums Nr.</u>	Saturs (<i>turpinjums</i>)	<i>Lappuse</i>
2007/C 85/07	Atzinums, ko sniegusi padomdevēja komiteja konkurences ierobežojumu un dominējoša stāvokļa jautājumos 381. sanāsmē 2004. gada 11. oktobrī par pagaidu lēmuma projektu COMP/C.38.238/B.2 — Raw tobacco Spain lietā	14
2007/C 85/08	Atzinums, ko sniegusi padomdevēja komiteja konkurences ierobežojumu un dominējoša stāvokļa jautājumos par pagaidu lēmuma projektu 382. sanāsmē 2004. gada 18. oktobrī COMP/C.38.238/B.2 — Raw tobacco Spain lietā	15
2007/C 85/09	Uzklausīšanas amatpersonas nobeiguma ziņojums lietā COMP/38.238/B.2 — Raw Tobacco Spain (<i>saskaņā ar 15. pantu Komisijas 2001. gada 23. maija Lēmumā 2001/EK, EOTK par uzklaušīšanas amatpersonu darba uzdevumiem dažos tiesas procesos par konkurenci — OV L 162, 19.6.2001., 21. lpp.</i>)	16
2007/C 85/10	Instrukcija par lauksaimniecības produktu importa, eksporta atļaujām un iepriekš noteiktas kompensācijas sertifikātiem (<i>Šī instrukcija aizstāj instrukciju, kas publicēta Eiropas Kopienu Oficiālajā Vēstnesī C 92, 2005. gada 16. aprīlī, 2. lpp.</i>)	17
DALĪBVALSTU PAZIŅOJUMI		
2007/C 85/11	Zivsaimniecības un akvakultūras sektora atzītu starpnozaru organizāciju saraksts	22
V <i>Atzinumi un paziņojumi</i>		
PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU		
Komisija		
2007/C 85/12	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta Nr. COMP/M.4593 — voestalpine/Dancke) — Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru ⁽¹⁾	24



⁽¹⁾ Dokuments attiecas uz EEZ

II

(Informācija)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTA INFORMĀCIJA

KOMISIJA

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

(2007/C 85/01)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 7. pantam ⁽¹⁾. Iebildumiem jānonāk Komisijā sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

KOPSAVILKUMS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006**“CEREZA DEL JERTE”****EK Nr. ES/PDO/005/0233/20.2.2002****ACVN (X) AĞIN ()**

Šis kopsavilkums nosaka galvenos produkta specifikācijas elementus informācijas nolūkā.

1. *Atbildīgais departaments dalībvalstī:*

Nosaukums: 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

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

Tālrunis: (34-91) 347 53 94

Fakss: (34-91) 347 54 10

E-pasts: sgcaproagro@mapya.es

2. *Grupa:*

Nosaukums: Sociedad Cooperativa Limitada Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte

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

Tālrunis: (34-927) 47 10 70

Fakss: (34-927) 47 10 74

E-pasts: —

Sastāvs: ražotāji/pārstrādātāji (X) citi

⁽¹⁾ OVL 93, 31.3.2006., 12. lpp.

3. Produkta veids:

1.6. kategorija: augļi

4. Specifikācija:

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 4. panta 2. punkta prasību kopsavilkums)

4.1. Nosaukums: "Cereza del Jerte"

4.2. Apraksts: Aizsargātais cilmes vietas nosaukums "Cereza del Jerte" attiecas tikai uz Prunus avium L šķirnes galda ķiršiem, kas paredzēti patēriņam svaigā veidā un audzēti no vietējām varietātēm "Navalinda", "Ambrunés", "Pico Limón Negro", "Pico Negro" un "Pico Colorado".

Ķiršu varietātes, uz ko attiecas aizsargātais cilmes vietas nosaukums, pieder pie šādiem tipiem.

— Picota ķirši: varietātes "Ambrunés", "Pico Negro", "Pico Colorado" un "Pico Limón Negro". Lielākā daļa produkcijas tiek audzēta no šīs grupas ķiršiem ar nosaukumu "picota", kuru būtiskākā atšķirība ir tāda, ka kātiņš dabiski atdalās jau novākšanas brīdī.

— Ķirši ar kātiņu: "Navalinda".

Kas attiecas uz produkta īpašībām, augļi no ārpuses ir sarkanīgi, turklāt lielākoties ķirši ir vīnsarkanā vai purpura krāsā. Augļa mīkstums ir stingrs un kraukšķīgs, tā krāsa un sula ir atkarīga no šķirnes — sākot ar sarkanu mīkstumu un sulu un beidzot ar dzeltenīgu mīkstumu un bezkrāsainu sulu. Augļa forma ir dažāda: nierveida, saplacināta, noapaļota vai iegarena. Atkarībā no varietātes augļa kauliņš var būt vidējs, liels vai ļoti liels, bet tā forma — apaļa vai iegarena.

Tabulā apkopotas galvenās prasības attiecībā uz cukura saturu (Briksa vērtība), augļa formu, minimālo izmēru un skābumu (nosacītā mērvienība: 100 ml/ābolskābes) katrai aizsargātajai varietātei.

1. tabula

Cukura saturs ķiršos ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu, to forma, minimālais izmērs un skābums atkarībā no varietātes

Varietāte	Cukura saturs (Briksa vērtība)			Forma	Minimālais izmērs (*)	Skābums (ābolskābes daudzums 100 ml)		
	Minimāls	Maksimāls	Vidējs			Minimāls	Maksimāls	Vidējs
Navalinda	12	16	14	Saplaci- nāta	21 mm	9,55	10,45	10,00
Ambrunes	18	21	20	Saplaci- nāta	21mm	7,46	16,42	11,94
Pico colorado	17	23	21	Iegarena	21mm	7,46	16,42	11,94
Pico negro	17	24	19	Iegarena	21mm	7,46	16,42	11,94
Pico limón negro	17	24	20	Iegarena	21mm	7,46	16,42	11,94

(*) Minimālais obligātais diametrs, lai uz ķiršiem varētu attiecināt aizsargātu cilmes vietas nosaukumu "Cereza del Jerte", tāpēc ķiršus, kuru diametrs ir mazāks par 21 mm, nedrīkst laist pārdošanā ar šo ACN.

Ķirši ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu "Cereza del Jerte" pieder tikai ekstra kategorijai, ko nosaka saskaņā ar ķiršu tirdzniecības standartu, kas pieņemts ar Komisijas 2004. gada 6. februāra Regulu (EK) Nr. 214/2004.

- 4.3. Ģeogrāfiskais apgabals: Ražošanas apgabals atrodas Estremadūras autonomajā apgabalā, Kaseres provinces ziemeļos, Hertes (Jerte), Ambrosas (Ambroz) un Laveras (La Vera) kalnu ielejās.

Tā kā pastāv cieša sakarība starp kvalitāti, ķiršu dārzu atrašanos kalnainā apvidū un ražošanas veidu, ražošanas apgabalā neiekļauj tos zemes gabalus un lauku saimniecības, kas neatrodas kalnu lauksaimniecības apgabalā, proti:

- Hertes ieleja: ražošanas apgabalā ietilpst visas lauku saimniecības visās pašvaldībās neatkarīgi no augstuma;
- Laveras apgabals: ražošanas apgabalā netiek iekļautas lauku saimniecības, kas atrodas zemāk par 500 m;
- Ambrosas ieleja: ražošanas apgabalā netiek iekļautas lauku saimniecības, kas atrodas zemāk par 600 m.

Ražošanas apgabals sakrīt ar iepakošanas un uzglabāšanas apgabalu.

- 4.4. Izcelsmes apliecinājums: Aizsargātā produkta kvalitāti un izcelsmi nodrošina attiecīga kontrole un analīzes, ko Regulatīvā padome veic dārzos un ekspedīcijas noliktavās, kuras reģistrētas dažādos aizsargātās cilmes vietas nosaukuma reģistros saskaņā ar noteikumiem, kas paredzēti Kvalitātes rokasgrāmatā un Procedūru rokasgrāmatā.

Kad veiktas visas minētās pārbaudes, Regulatīvās padomes Kvalifikācijas komiteja, kurā darbojas visu ieinteresēto pušu pārstāvji, izvērtē gūtos rezultātus, lai pieņemtu objektīvu un taisnīgu lēmumu. Ja Kvalifikācijas komiteja pieņem lēmumu par sertifikāciju, Regulatīvā padome pieteicējam izsniedz attiecīgo sertifikātu.

Ķirši ar ACVN "Cereza del Jerte" jāiepakoj noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā; to noteikusi pieteikuma iesniedzēja grupa, uzskatot, ka tas ir vajadzīgs, lai nodrošinātu kvalitāti un garantētu izsekojamību un kontroli visā sertifikācijas procesā līdz pat tā beigām.

Minētais sertifikācijas process beidzas, kad uz sertificētā produkta iepakojuma aizmugures tiek uzlīmēta numurēta etiķete, kas garantē tā izcelsmi un kvalitāti. Minēto etiķeti izsniedz Regulatīvā padome. Regulatīvās padomes kompetences jomas saskaņā ar tās reglamentu ir šādas.

- Kas attiecas uz teritoriju — ražošanas apgabals.
- Kas attiecas uz produktiem — visi produkti ar ACVN "Cereza del Jerte" ražošanas, uzglabāšanas, iepakošanas, transportēšanas un tirdzniecības posmi.
- Kas attiecas uz juridiskām personām — tās, kas ierakstītas dažādos reģistros.

Tāpēc produkta iepakošana ir jāveic šo specifikāciju C punktā norādītajā ģeogrāfiskajā apgabalā, lai kontroles iestāde varētu nodrošināt izsekojamību un kontrolēt visu procesu, kā arī lai saglabātu aizsargātā produkta kvalitāti; tā kā ir runa par grūti pieejamu kalnainu apgabalu, ķiršus transportējot, tie tiktu pakļauti neatbilstīgiem vides apstākļiem, ko vēl pasliktinātu ievērojamais transportēšanas ilgums. Tas, bez šaubām, ietekmētu augļu īpašības, un tādējādi varētu mainīties tie produkta raksturlielumi, ko paredz cilmes vietas nosaukums.

Produktu laiž tirgū, pievienojot tam izcelsmes garantiju — numurētu Regulatīvās padomes etiķeti vai kontretiķeti.

- 4.5. Ražošanas metode: Ķiršus audzē nelielās lauku saimniecībās uz terasēm kalnu nogāzēs. Vidējais saimniecības lielums ir 1,6 ha, vienā saimniecībā vidēji ir 4,5 zemes gabali.

Pateicoties šādai struktūrai, lielākā daļa saimniecību ir ģimenes uzņēmumi, kuros galvenos darbus veic ar rokām, jo īpaši ražas novākšanu, kas ir viens no grūtākajiem uzdevumiem, kam vajadzīgas īpašas iemaņas.

Dārzu lielumu nosaka terašu platums; vairumā gadījumu uz terases var augt tikai viena koku rinda, kas aizņem aptuveni 125 pēdas/ha; tas liecina par augstu ekstensifikācijas līmeni. Koku vainagu formēšanā tiek izmantotas augsta konusa, zema konusa, piramidālas un standarta sistēmas.

Aparšanu veic trīs reizes gadā, lielākoties izmantojot vilcējdzīvniekus. Tāpat mēslošanā galvenokārt izmanto dabisko mēslojumu un nezāļu iestrādāšanu augsnē. Koku apcirpšana parasti ir minimāla un aprobežojas ar zaru izgriešanu un galotņu apcirpšanu.

Audzēšanas metodēm, kas sakņojas gadsimtiem senās tradīcijās, kā arī ražas novākšanai, apstrādei, iepakojšanai un produkta transportēšanai raksturīga sevišķa rūpība, nodrošinot vajadzīgās pārbaudes, lai produkts saglabātu tā raksturīgās īpašības.

- 4.6. Saikne: Nosaukums "Jerte" vai "Valle del Jerte" ir cieši saistīts ar ķiršiem, un Spānijā liela daļa patērētāju asociē šo vietu ar ķiršiem un otrādi. Šis reģions ir plaši pazīstams ar izciliem ķiršiem, jo īpaši Picota ķiršiem.

Nostāsti liecina, ka ķiršus ieviesuši arābi un pēc Rekonkistas atklājās, ka tie ir pielāgojušies jaunajam reģionam. Taču tikai XIV gadsimtā parādās pirmie neapgāžamie pierādījumi par to esamību.

1352. gada 2. jūnijā grupa karaļa ziņnešu apmetās uz naktsguļu vienā no reģiona ciematiem. Slavenie bruņinieki šeit mielojās ar forelēm un ķiršiem, kas liecina, ka jau tolaik ķirši bija izcils produkts, gana kvalitatīvs, lai ar tiem cienātu tik īpašus viesus.

Nākamos gadu simteņos ķiršu audzēšana pieņēma plašumā. Slavenais spāņu ārsts Luiss de Toro (Luis de Toro) XVI gadsimtā piemin Hertes ķiršus to lieluma, krāsas un garšas dēļ.

XVIII gadsimtā, kad kastaņkoku audzes iznīcināja fitofooras uzliesmojums, ķiršu audzēšana kļuva par reālu saimniekošanas veidu. Šā gadsimta beigās un XIX gadsimtā ķiršu dārzi tika iekopti Hertes ielejā un kaimiņu ielejās.

XIX gadsimta pirmajās desmitgadēs hronisti apgalvo, ka vislabākais, kas apgabalā atrodams, "ir ķirši, kas tiek augstu vērtēti galmā". Šajā gadsimtā ķiršu dārzi parādās visos ciematos, un XX gadsimta sākumā šis reģions jau ir plaši pazīstams saistībā ar "gardajiem ķiršiem".

Piecas aizsargātās varietātes ir veidojušās vai nu Hertes ielejā, vai tās kaimiņu ielejās Ambrosā un Laverā. Principā tās atrodamas tikai šajā reģionā, un mēģinājumi tās audzēt citviet līdz šim nav bijuši sekmīgi.

Vairāki autori norādījuši, ka Hertes ielejā augošās varietātes bez kātiņa veidojušās ilgā dažādu savvaļas šķirnes *Prunus avium* L paveidu (kas jau izsenis augušas šajās kalnu ielejās) aklimatizācijas un selekcijas procesā.

Pārējo paveikuši Hertes iedzīvotāju uzlabojumi un klonu selekcija, kā arī dažādi vides faktori — mitrums, kas ir liels pat vasaras mēnešos, ielejas vēji, novietojums, vidējais saules daudzums gadā, augstums virs jūras līmeņa, mikroklimatiskā dažādību un augšņu skābums.

Saimniecību struktūra un sarežģītā topogrāfiskā izvietojuma radītie apstākļi veido ainavu, kurā vērojamas mazas, reizēm pat sīkas terases, ko balsta klinšu sienas un kur lielā mērā nav iespējams izmantot mehanizāciju.

Tādējādi produkta iezīmes nosaka īpašs stādāmais materiāls, kas aklimatizējies Hertes baseina un kaimiņu ielejas vides apstākļos un pielāgojies tiem, kā arī ražošanas sistēmas īpatnības, jo ķiršu audzēšana vēl aizvien notiek tradicionāli: sīksaimniecībās un ģimeņu saimniecībās. Saimniecības, kas parasti izvietotas uz terasēm stāvās kalnu nogāzēs, kur sarežģīti ieviest mehanizāciju, ļauj līdzsvarot nelielās ražas ar izcilu kvalitāti.

4.7. Pārbaudes struktūra:

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

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

Tālrunis: (34-927) 47 11 01

Fakss: (34-927) 47 11 03

E-pasts: picota@cerezadeljerte.org

Aizsargātā cilmes vietas nosaukuma "Cereza del Jerte" pārraudzības iestāde atbilst standartam EN 45011.

4.8. Marķējums: Uz iepakojuma obligāti jābūt skaidri norādītam aizsargātam cilmes vietas nosaukumam "Cereza del Jerte".

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

(2007/C 85/02)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 (*) 7. pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

KOPSAVILKUMS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

“KARLOVARSKÉ OPLATKY”

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

ACVN () AĢIN (X)

Šis kopsavilkums nosaka galvenos produkta specifikācijas elementus informācijas nolūkā.

1. *Atbildīgais departaments dalībvalstī:*

Nosaukums: Úřad průmyslového vlastnictví

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

Tālr.: (420) 220 38 31 11

Fakss: (420) 224 32 47 18

E-pasts: posta@upv.cz

2. *Grupa:*

Nosaukums: Sdružení výrobců Karlovarských oplatek

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

Tālr.: (420) 353 56 30 06

Fakss: (420) 353 56 30 06

E-pasts: obchod@karlovarskapekarna.cz

Sastāvs: ražotāji/pārstrādātāji (X) citi ()

3. *Produkta veids:*

2.4. grupa: sausie cepumi — vafeles

4. *Specifikācija:*

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 4. panta 2. punkta prasību kopsavilkums)

4.1. Nosaukums: “Karlovarské oplatky”

(*) OVL 93, 31.3.2006., 12. lpp.

- 4.2. Apraksts: "Karlovarské oplatky" ražo pēc tradicionālas receptes, tās ir plakanas, apaļas plāksnes aptuveni 19 cm diametrā. Produkts sastāv no divām plānām vafeļu plāksnēm, uz kurām attēlots tām raksturīgais reljefs — ārējā malā novietots 30 mm plats loks lapota zara veidolā, zem tā atrodas vismaz 20 mm plats, izliekts uzraksts Karlovarské oplatky. Vafeles vidus daļā redzams kūrortpilsētas Karlovi Varu simbols — vai nu minerālūdens strūklaka, vai kalnu kaza, kas saskaņā ar leģendu ir saistīta ar Karlovi Varu izveidošanos. No vafeļu ražošanā izmantotajām izejvielām īpaši izceļas Karlovi Varu ārstnieciskais karsto avotu ūdens, kas būtiski ietekmē vafeļu garšu un mitruma saturu. Viena vafele sastāv no divām kopā izceptām vafeļu plāksnēm, kam pirms cepšanas uzklāta cukura un lazdu riekstu masa vai (atkarībā no veida) dažādu garšvielu masa, pārsvarā mandeļu, kakao, vaniļas vai kanēļa. Vafeles ir kraukšķīgas, vieglas, plānas un apaļas, ar reljefu virsmu. Tām ir arī tikai šim produktam raksturīga garša un smarža.

"Karlovarské oplatky" pamata izejvielas ir kviešu milti, Karlovi Varu ārstnieciskais karsto avotu ūdens, augu tauki, cukurs, piens, sakultas olas, ciete, cepamais pulveris, sviests un, atkarībā no izmantotās pildījuma masas, lazdu rieksti, mandeles, kakao pulveris, vaniļa vai kanēlis.

"Karlovarské oplatky" ražošanā izmantotajam Karlovi Varu ārstnieciskajam karsto avotu ūdenim ir īpašas, noteiktajam apgabalam raksturīgas iezīmes. No citām vafelēm šīs vafeles atšķiras ar iezīmēm, ko tās gūst no īpašā Karlovi Varu ārstnieciskā karsto avotu ūdens, jo īpaši ar kraukšķīgumu un tām raksturīgo garšu un smaržu. Karlovi Varu ārstnieciskais karsto avotu ūdens ir dabisks bikarbonāts, sulfāts un hlorīdus saturošs ūdens, kas 73 °C karsts pa tektonisko plaisu līdz virszemei sūcas no vairāk nekā 800 m dziļuma. Ūdens sastāvā ir litijs, nātrijs, kālijs, rubīdijs, cēzijs, varš, berilijs, magnēzijs, kalcījs, stroncijs, cinks, kadmījs, alumīnijs, alva, svins, arsēns, antimons, selēns, mangāns, dzelzs, kobalts, niķelis, fluorīdi, hlorīdi, bromīdi, sulfāti, bikarbonāti, karbonāti un silīcijskābe. Jau gadsimtiem ilgi Karlovi Varos, Čehijas lielākajā kūrortā, tas izmantots hronisku kuņģa čūlu, žults izvadkanālu diskinēzijas, tostarp postholecistektomijas sindroma, hronisku aknas un aizkuņģa dziedzera funkciju traucējumu, kā arī nierakmeņu un podagras terapijā. "Karlovarské oplatky" ir viegli sagremojamas, un tām ir zema kaloriskā vērtība; minētās īpašības vafelēm piemīt to sastāvdaļu, jo īpaši, Karlovi Varu ārstnieciskā karsto avotu ūdens dēļ.

"Karlovarské oplatky" ražo gabalos. Tās iepakotas kārbās pa piecām (125 g), sešām (150 g) vai astoņām (200 g) vafelēm katrā.

- 4.3. Ģeogrāfiskais apgabals: Kūrortpilsētas Karlovi Vari teritorija.

- 4.4. Izcelsmes apliecinājums: Ražošanas norise atbilst spēkā esošajiem noteikumiem par pārtikas produktu ražošanu, un ražošanas procesā izmanto HACCP sistēmu. Ražotāji reģistrē izejvielu piegādātājus un galaproduktu tirgotājus. Visiem produktiem pievienota informācija par ražotāju. Atbilstību specifikācijām uzrauga valsts kompetentās iestādes vietējais birojs, proti, Čehijas lauksaimniecības un pārtikas inspekcijas Pilzenes apgabala inspekcija (Státní zemědělská a potravinářská inspekce).

- 4.5. Ražošanas metode: "Karlovarské oplatky" sastāv no divām plānām vafeļu plāksnēm, produkta diametrs ir aptuveni 19 cm, un uz vafelēm attēlots īpašs reljefs. Vafeļu mīklu sagatavo, iepriekš uzskaitītās sastāvdaļas (skatīt 4.2.) sajaucot ar svaigu Karlovi Varu karsto avotu ūdeni, pirms tam augu taukiem jābūt uzkaršētiem līdz kušanas temperatūrai. Labi sajauktu šķidro, iedzelteno mīklu, kuras apjoms nepalielinās, jo tajā nav ierauga (pretstatā citiem ceptiem produktiem), pirms ieliešanas rotējošas cepeškrāsns tvertnē aptuveni 60 minūtes ilgi nobriedina 20–26 °C grādu temperatūrā. Vafeļu plāksnes cep, uz rotējošām, 220 °C grādus karstām cepamplātnēm (aprīkojums, ko parasti izmanto vafeļu cepšanai) uzlejot plānu mīklas kārtu; parasti ražošanas procesa rezultātā iegūst līdz 2 mm biezu vafeli. Izmantojot minēto paņēmieni izceptas vafeļu plāksnes vismaz 48 stundas uzglabā mitrināšanas kamerā, kur atkal izmanto Karlovi Varu ārstniecisko karsto avotu ūdeni — šoreiz mitrināšanai. Mitrināšanas kamerā vafeļu plāksnes īpašā veidā jāizkārtu un jānoslogo tā, lai plāksnes tiktu mitrinātas atbilstīgi ražošanas procesa prasībām un lai tās nedeformētos. Mitrināšanas kamera gaisam jābūt 40 °C grādu karstam, bet gaisa mitrumam — 90 %. Ražošanas procesa beigās vafeļu plāksnes novieto uz īpašām 180 °C grādus karstām, rotējošām cepamplātnēm (līdzīgām kā tās, kuras parasti izmanto divu vafeļu plākšņu saspiešanai, taču atšķirībā no rotējošām vafeļu plākšņu cepeškrāsnīm šīs neveido reljefu) un pēc cukura un lazdu riekstu vai citai vafeļu šķirnei vajadzīgās masas uzklāšanas (skatīt 4.2.) no divām vafeļu plāksnēm izcep vienu vafeli. Pildījuma masu gatavo, visas sastāvdaļas saberžot un sajaucot smalkā pulverī, ko pēcāk uz vafeles apakšējās plāksnes ar roku uzklāj tā, lai pildījuma kārtā nebūtu biežāka par 1 mm, pēc tam to pārklāj ar otru vafeles plāksni un cep, līdz vafele ir gatava. Lai nodrošinātu produkta kvalitāti un tam raksturīgās īpašības, ir būtiski, lai vismaz mīklas iejaukšana, cepšana, vafeļu nogatavināšana un veidošana no vafeļu plāksnēm notiktu noteiktajā apgabalā.

- 4.6. Saikne: "Karlovarské oplatky" specifiskās iezīmes rada Karlovi Varu karsto avotu ūdens, kas iegūts no noteiktā ģeogrāfiskā apgabala avotiem, un tam raksturīgās īpašības, kā arī tradicionālā recepte (skatīt 4.2.).

Pirmās vēsturiskās ziņas par "Karlovarské oplatky" ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā datētas ar 18. gadsimta vidu. Par vafeļu cepšanu liecina vecākās saglabātās metāla vafeļu pannas, kas patlaban atrodas Karlovi Varu muzejā, un grāmatā Karlsbad, Beschrieben zur Bequemlichkeit der hohen Gäste 1788. gadā publicēta rakstiska liecība. Sākotnēji "Karlovarské oplatky" tika ceptas mājas apstākļos, pirmā zināmā vafeļu ceptuve (kaut arī neliela ceptuve, kas bija daļa viesnīcas virtuves) acīmredzot bija viesnīcā U zlatého štítu, ko aptuveni 1810. gadā vadīja Anna Grasmuck, grāfa Josef von Bolza sieva. Tomēr ir iespējams, ka līdz 19. gadsimta vidum pieprasījumu pēc "Karlovarské oplatky" apmierināja gandrīz tikai mājas apstākļos ceptā produkcija.

"Karlovarské oplatky" ražošanā specializējušās ceptuves tika izveidotas tikai 19. gadsimta otrajā pusē. 1867. gadā darbību uzsāka, iespējams, visplašāk pazīstamā ceptuve Bayer, kuras produkciju piegādāja pat Vācijas ķeizaram Vilhelmam I un kura starptautiskās izstādēs saņēma virkni apbalvojumu. Noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā 1904. gadā darbojās jau 22 ceptuves, kurās ražoja "Karlovarské oplatky". Tolaik ceptuvēs tika izcepti aptuveni četri miljoni vafeļu gadā.

"Karlovarské oplatky" ražošanas un tirdzniecības apjoms turpināja pieaugt līdz pat pirmskara periodam, t.i., līdz 1939. gadam. Tolaik noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, t.i., kūrortpilsētā Karlovi Vari "Karlovarské oplatky" ražoja 26 specializējušies ražotāji. Pēc otrā pasaules kara "valsts pārvaldes iestāžu" vadībā ražošanu turpināja aptuveni puse uzņēmumu. Pēc 1948. gadā notikušās nacionalizācijas līdz 1989. gadam "Karlovarské oplatky" tika ražotas valsts uzņēmuma Orion Karlovi Varu rūpnīcā.

Pēc tirgus ekonomikas atkalieviešanas "Karlovarské oplatky" ražotāju asociācijas dalībnieki noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā atjaunoja "Karlovarské oplatky" ražošanas tradīcijas.

"Karlovarské oplatky" Karlovi Varos ražotas jau ilgāk nekā divsimt gadus. Vietējo ražotāju uzticības un uzcītības dēļ šis populārais konditorejas izstrādājums kļuvis par Karlovi Varu tradicionālo produktu.

Slavas un atzinības virsotni "Karlovarské oplatky" sasniedza pēdējā un iepriekšpēdējā gadsimtā. Parīzes 1900. gada Pasaules izstādē tām piešķīra zelta medaļu. Kā apstiprināja Čehijas Republikas ģenerālkomisārs, vafeles (Čehijas tradicionālais produkts) bija viens no Hannoverē notikušās pasaules mēroga izstādes EXPO 2000 Čehijas paviljonā visvairāk pārdotajiem produktiem.

Cilmes vietas nosaukums "Karlovarské oplatky" 1974. gada 1. februārī Čehijas cilmes vietas nosaukumu reģistrā reģistrēts ar 72. kārtas numuru.

- 4.7. Pārbaudes struktūra:

Nosaukums: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň

Adrese: Jiráskovo náměstí 8
CZ-308 58 Plzeň 8

Tālr.: (420) 377 43 34 11

Fakss: (420) 377 45 52 29

E-pasts: plzen@szpi.gov.cz

- 4.8. Marķējums: "Karlovarské oplatky"

Produkta cilmei jābūt galvenajai produkta un/vai tā iepakojuma iezīmei.

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

(2007/C 85/03)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 7. pantam. Iebildumiem jānonāk Komisijā sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

KOPSAVILKUMS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

“PECORINO DI FILIANO”

EK Nr. IT/PDO/005/0279/25.2.2003

ACVN (X) AĢIN ()

Šis kopsavilkums nosaka galvenos produkta specifikācijas elementus informācijas nolūkā.

1. *Atbildīgais departaments dalībvalstī:*

Nosaukums: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Adrese: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma

Tālr.: (39) 06 481 99 68

Fakss: (39) 06 42 01 31 26

E-pasts: qtc3@politicheagricole.it

2. *Grupa:*

Nosaukums: Consorzio per la tutela del Pecorino di Filiano

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

Tālr.: (39) 0971 83 60 10

Fakss: (39) 0971 83 60 09

E-pasts: —

Sastāvs: ražotāji/pārstrādātāji (X) citi ()

3. *Produkta veids:*

1.3. klase — Sieri

4. *Specifikācija:*

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 4. panta 2. punkta prasību kopsavilkums)

4.1. Nosaukums: “Pecorino di Filiano”

4.2. Apraksts: “Pecorino di Filiano” ir cietais siers, kas ražots no svaiga aitas pilnpiena, kurš iegūts no 1 vai 2 slaukumiem saimniecībās, kuras atrodas 4.3. punktā aprakstītajā teritorijā.

Pusvārītajam sieram ir cilindriskā forma un taisnas malas, taisna vai nedaudz izliekta pamatne, uz tā garozas ir groza pinuma zīmes dzeltenā vai dzeltenā krāsā (ilgāk nogatavinātiem siera rituļiem — tumši brūnā krāsā), tā virsma ir apstrādāta ar neapstrādātu augstākā labuma olīveļļu un vīna etiķi.

Siers ir baltā krāsā (ilgāk nogatavināts — salmu dzeltenā krāsā), tam ir blīva konsistence un nevienmērīgs acojums.

Sākotnēji sieram ir salda un maiga garša, bet pēc minimālā nogatavināšanas perioda tas iegūst nedaudz pikantāku piegaršu, kas kļūst aizvien izteiktāka.

Tauku saturs sausnā ir vismaz 30 %.

Siera svars ir no 2,5 līdz 5 kg, rituļa diametrs — no 15 līdz 30 cm, un pamatnes garums — no 8 līdz 18 cm.

Produktu laiž tirdzniecībā pēc 180 dienu minimālā nogatavināšanas perioda.

- 4.3. Ģeogrāfiskais apgabals: Piena ražošana, siera pārstrāde un nogatavināšana notiek ražošanas specifiskās noteiktajā ierobežotajā teritorijā, ko veido trīsdesmit Potencas provinces (Bazilikata reģions) pašvaldības, kuras atrodas Apenīnu kalnos starp vulkānu Monte Vulture un augsto kalnu Muro Lucano: minētajai teritorijai raksturīgas vulkāniskas augsnes un dabiskās ganības, kas bagātas ar savvaļas aromātiskajiem augiem.
- 4.4. Izcelsmes apliecinājums: Minētajā teritorijā jau kopš seniem laikiem ražoja sieru pecorino, aitas audzēja jau romiešu iekarojumu laikā, jo sevišķi kuplā skaitā Via Appia tuvumā, kas veidoja tratturi (takas) tīklu, kuru gani izmantoja vasaras ganībām.

Salīdzinoši nesen siera ražošanai bija svarīga loma Neapoles karalistes ekonomikā, kuras galvaspilsēta kļuva par dabisku noieta tirgu.

Doria dzimta no imperatora Kārļa V 1530. gadā saņēmusi zemi lēņa valdījumā Monte Vulture apvidū, kas lielākajā daļā atbilst ierobežotajai Pecorino di Filiano teritorijai, nodibināja ražošanas struktūras un uzņēmumus piena un vilnas pārstrādei: ģimenes uzņēmuma reģistrā ierakstīts, ka Filiano aitu ganāmpulkā, kurai Avigliano pašvaldība 1952. gadā piešķīra administratīvo autonomiju, bija 10 000 aitas, kuras vasarās no Ofanto upes līdzenuma laida ganībās uz augstākām vietām Vitalba ielejā.

Aitas barojas ganībās, kurās galvenokārt aug aīrenes, āboliņš, pļavas skarenes, auzenes, vējauzas, tādi savvaļas ārstniecības augi kā timiāns un savvaļas fenhelis, tek svaigs ūdens, kā sastāvā ir minerālsāļi no Monte Vulture vulkāniskajām nogāzēm. Pārstrādes uzņēmumos var izmantot tikai minētajiem kritērijiem atbilstošu pienu.

Himozīnu, ko izmanto piena sarecināšanai, iegūst no kazlēnu un jēru kuņģiem, stingri ievērojot ražošanas specifiskajā aprakstītos noteikumus.

Nogatavināšana un bieži vien arī siera gatavošana, runājot par nelieliem produkcijas apjomiem, notiek dabiskajās tufu alās vai pazemes telpās, kas produktam piešķir svaigumu un augstvērtīgas organoleptiskās īpašības.

Izcelsmes apliecinājumu vēlāk apstiprina atbilstīgi īpašām prasībām, kam pakļauti piena ražošanas, siera ražošanas, siera nogatavināšanas un griešanas uzņēmumi, ja tie nav arī nogatavināšanas uzņēmumi. Šādā veidā jebkurā mirklī tiek garantēta produkta izsekojamība, ko panāk ar dokumentu pārbaudi un revīziju, ko veic apstiprinātas kontroles iestādes pārstāvis.

- 4.5. Ražošanas metode: Pienu, ko izmanto siera Pecorino di Filiano ražošanai, iegūst no šādām aitu šķirnēm un to krustojumiem: Gentile di Puglia un Gentile di Lucania, Lecce, Comisana, Sarda.

Svaigpienu pienācīgi izfiltrē un sasilta tvertnēs, līdz tas sasniedz maksimālo temperatūru (40 °C), un tad, kad masas temperatūra ir no 36 līdz 40 °C, tai pievieno himozīnu, kas iegūts tradicionālā veidā saskaņā ar ražošanas specifiskajā paredzētajiem noteikumiem.

Rūgušpiena biežmasu enerģiski samīca ar koka stampu, kuras galā ir izvirzījums, kas masu sasmalcina rīsa grauda lieluma gabaliņos.

Pēc pāris minūšu nostādīšanas sūkalās, rūgušpiena biežmasu izņem un ievieto meldru vai tāda līdzīga pārtikas produktiem piemērotā materiāla kāstuvēs, kurš atstātu meldru veida nospiedumus.

Pēc tam biežmasai viegli uzspiež ar rokām, lai notecinātu sūkalas. Siera rituļus uz 15 minūtēm ieliek verdošā šķīdumā, kura temperatūra nepārsniedz 90 °C.

Sieru sāla sausā veidā, vai iemērcot to piesātinātā sāls šķīdumā.

Sieru, ko liek nogatavināt tipiskajās tufu alās vai atbilstošās pazemes telpās pastāvīgā 12-14 °C temperatūrā un 70-85 % mitrumā uz vismaz 180 dienām, var apstrādāt ar neapstrādātu augstākā labuma olīveļļu un vīna etiķi, sākot no divdesmitās nogatavināšanas dienas.

Sieru Pecorino di Filiano ražo visu gadu.

- 4.6. Saikne: Aitas siera nosaukums radies no vārda Filiano, kas ir pašvaldības nosaukums Potencas provincē, Bazilikata reģionā, ko senāk sauca par Lucania.

Ražošanas intensitāte ir augsta pavasarī un vasaras sākumā, kad aitas laiž ganībās, kur tās plūc augstvērtīgo pavasara kalnu zāli, kad jāapmierina liels pieprasījums pēc jēriem Lieldienu laikā, kā arī pateicoties plānotajai jēru dzimstībai. Šādā veidā dzīvnieki lielāko daudzumu piena var saražot tieši tajā laikā, kad dabiskajās ganības pārpilnām sazeļ vērtīgie lopbarības augi: airene, āboliņš, pļavas skarene, auzenes, kamolzāle, viķi, vējauzas, un tādi savvaļas ārstniecības augi kā timotiņš, malva, savvaļas fenhelis.

Parasti pienu pārstrādā nelielās sierotavās, un katra no tām tradicionālā veidā iegūst himozīnu, kā noteikts ražošanas specifikācijā, un kas ir pakļauts atbilstības pārbaudēm. Ražošanas metode ļauj saglabāt izejvielas vislabākās organoleptiskās īpašības. Jāņem vērā, ka siera ražošanā tiek izmantots svaigpiens, tāpēc piena pārstrādei jā sākas 24 stundu laikā pēc pirmā slaukuma, un piena sarecināšanai jāizmanto tradicionālais himozīna iegūšanas veids.

Papildu elements, kas pierāda saikni ar vidi, ir siera nogatavināšana dabiskajās vulkāniskajās tufu alās vai, ja tādu nav, telpās, kurās tiek nodrošināti tādi paši temperatūras un mitruma apstākļi. Lopkopji un pārstrādes uzņēmumi, kas ražo sieru Pecorino di Filiano, izmanto šīs specifiskās telpas, lai produktam piešķirtu svaigumu un raksturīgās organoleptiskās īpašības.

Visbeidzot, šā siera reputāciju, ko tas ieguva iepriekšējā gadsimtā, pierāda tā panākumi Pecorino di Filiano svētkos, kurus svin jau pēdējos trīsdesmit gadus pēc kārtas un kuros plaši piedalās ražotāji, eksperti un patērētāji.

- 4.7. Pārbaudes struktūra:

Nosaukums: AGROQUALITA

Adrese: Via Montebello, 8
I-00185 Roma

Tālr.: (39) 06 47 82 24 63

Fakss: —

E-pasts: agroqualita@agroqualita.it

- 4.8. Marķējums: Laižot tirdzniecībā sieru Pecorino di Filiano, uz tā jābūt marķējumam ovālā formā, kas ietver degzīmi ar burtu F, kurai blakus ir zvaigzne, ko aptver nosaukums PECORINO DI FILIANO un uzraksts "denominazione di origine protetta" vai tā saīsinājums "D.O.P."

Produktu var laist tirdzniecībā, apstiprināto siera rituli sadalot arī uz pusēm vai četrās daļās.



Denominazione di Origine Protetta

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju**(Lieta Nr. COMP/M.4570 — AREVA/Repower)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2007/C 85/04)

Komisija 2007. gada 2. martā nolēma necelt iebildumus pret augstāk paziņoto koncentrāciju un paziņo, ka tā ir saderīga ar kopējo tirgu. Šis lēmums ir balstīts uz Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 6. panta 1. punkta b) apakšpunktu. Lēmuma pilns teksts ir pieejams vienīgi angļu un tiks publicēts pēc tam, kad tiks noskaidrots, vai tas ietver jebkādas komercnoslēpumus. Tas būs pieejams:

- Eiropas konkurences tīmekļa vietnē (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Šī tīmekļa vietne nodrošina dažādas iespējas, lai palīdzētu ievietot individuālos apvienošanās lēmumus, norādot arī uzņēmuma nosaukumu, lietas numuru, datumu un sektorālo indeksu;
- elektroniskā veidā EUR-Lex tīmekļa vietnē ar dokumenta numuru 32007M4570. EUR-Lex ir tiešsaite piekļūšanai Eiropas Kopienas likumdošanas datorizētai dokumentācijas sistēmai. (<http://eur-lex.europa.eu>)

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju**(Lieta Nr. COMP/M.4589 — Delta Lloyd/Erasmus Groep)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2007/C 85/05)

Komisija 2007. gada 23. martā nolēma necelt iebildumus pret augstāk paziņoto koncentrāciju un paziņo, ka tā ir saderīga ar kopējo tirgu. Šis lēmums ir balstīts uz Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 6. panta 1. punkta b) apakšpunktu. Lēmuma pilns teksts ir pieejams vienīgi angļu un tiks publicēts pēc tam, kad tiks noskaidrots, vai tas ietver jebkādas komercnoslēpumus. Tas būs pieejams:

- Eiropas konkurences tīmekļa vietnē (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Šī tīmekļa vietne nodrošina dažādas iespējas, lai palīdzētu ievietot individuālos apvienošanās lēmumus, norādot arī uzņēmuma nosaukumu, lietas numuru, datumu un sektorālo indeksu;
- elektroniskā veidā EUR-Lex tīmekļa vietnē ar dokumenta numuru 32007M4589. EUR-Lex ir tiešsaite piekļūšanai Eiropas Kopienas likumdošanas datorizētai dokumentācijas sistēmai. (<http://eur-lex.europa.eu>)

IV

(Paziņojumi)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU
PAZIŅOJUMI

KOMISIJA

Euro maiņas kurss ⁽¹⁾**2007. gada 18. aprīlis**

(2007/C 85/06)

1 euro =

Valūta	Maiņas kurss	Valūta	Maiņas kurss	
USD	ASV dolārs	1,3577	RON Rumānijas leja	3,3305
JPY	Japānas jēna	160,77	SKK Slovērijas krona	33,458
DKK	Dānijas krona	7,4536	TRY Turcijas lira	1,8356
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,67730	AUD Austrālijas dolārs	1,6291
SEK	Zviedrijas krona	9,2176	CAD Kanādas dolārs	1,5386
CHF	Šveices franks	1,6367	HKD Hongkongas dolārs	10,6045
ISK	Islandes krona	88,44	NZD Jaunzēlandes dolārs	1,8342
NOK	Norvēģijas krona	8,1100	SGD Singapūras dolārs	2,0519
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	KRW Dienvidkorejas vons	1 261,30
CYP	Kipras mārciņa	0,5813	ZAR Dienvidāfrikas rands	9,5950
CZK	Čehijas krona	27,992	CNY Ķīnas jauna renminbi	10,4839
EEK	Igaunijas krona	15,6466	HRK Horvātijas kuna	7,4061
HUF	Ungārijas forints	246,10	IDR Indonēzijas rūpija	12 341,49
LTL	Lietuvas lits	3,4528	MYR Malaizijas ringits	4,6542
LVL	Latvijas lats	0,7040	PHP Filipīnu peso	64,525
MTL	Maltas lira	0,4293	RUB Krievijas rublis	34,9720
PLN	Polijas zlots	3,8078	THB Taizemes bats	44,100

⁽¹⁾ Datu avots: atsaucies maiņas kursu publicējusi ECB.

Atzinums, ko sniegusi padomdevēja komiteja konkurences ierobežojumu un dominējoša stāvokļa jautājumos 381. sanāksmē 2004. gada 11. oktobrī par pagaidu lēmuma projektu COMP/C.38.238/B.2 — Raw tobacco Spain lietā

(2007/C 85/07)

1. Padomdevējas komitejas vairākums piekrīt Komisijai, ka šajā lēmumā nav nepieciešams noteikt konkrēto tirgu. Padomdevējas komitejas mazākums atturas.
2. Padomdevējas komitejas vairākums piekrīt Komisijai, ka šā lēmuma projekta adresāti, pretēji EK līguma 81. panta 1. punktā paredzētajam, ir ņēmuši dalību divos atsevišķos un ilgstošos nolīgumos un/vai saskaņotā rīcībā. Padomdevējas komitejas mazākums atturas.
3. Padomdevējas komitejas vairākums piekrīt Komisijai, nolīguma un/vai saskaņotas rīcības priekšmets ir konkurences ierobežošana. Padomdevējas komitejas mazākums atturas.
4. Padomdevēja komiteja piekrīt Komisijai, ka šā lēmuma projekta adresātiem ir jāuzliek sodanauda.
5. Padomdevējas komitejas vairākums piekrīt sodanaudu pamatapjomiem, ko pamatojusi Komisija. Padomdevējas komitejas mazākums atturas.
6. Padomdevējas komitejas vairākums piekrīt Komisijas pamatotajiem atbildību pastiprinošajiem apstākļiem. Padomdevējas komitejas mazākums atturas.
7. Padomdevējas komitejas vairākums piekrīt Komisijas pamatotajiem atbildību mīkstinošajiem apstākļiem. Padomdevējas komitejas mazākums atturas.
8. Padomdevēja komiteja piekrīt Komisijas pamatojumam par Komisijas 1996. gada paziņojuma piemērošanu attiecībā uz sodanaudas neuzlikšanu vai samazināšanu karteļu lietās.
9. Padomdevēja komiteja iesaka tās atzinumu publicēt *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.
10. Padomdevēja komiteja lūdz Komisiju ņemt vērā visus pārējos diskusijā skartos jautājumus.

Atzinums, ko sniegusi padomdevēja komiteja konkurences ierobežojumu un dominējoša stāvokļa jautājumos par pagaidu lēmuma projektu 382. sanāsmē 2004. gada 18. oktobrī COMP/C.38.238/B.2 — Raw tobacco Spain lietā

(2007/C 85/08)

1. Padomdevējas komitejas vairākums piekrīt Komisijai par sodanaudas pamatapjomiem. Mazākums atturas.
 2. Padomdevējas komitejas vairākums piekrīt Komisijai par sodanaudas pamatapjoma paaugstināšanu, jo pastāv atbildību pastiprinoši apstākļi. Mazākums atturas.
 3. Padomdevējas komitejas vairākums piekrīt Komisijai par sodanaudas pamatapjoma samazināšanu, jo pastāv atbildību mīkstinoši apstākļi. Mazākums atturas.
 4. Padomdevējas komitejas vairākums piekrīt Komisijai par soda naudas pamatapjoma samazināšanu, pamatojoties uz Komisijas 1996. gada paziņojumu par sodanaudas neuzlikšanu vai samazināšanu karteļu gadījumos. Mazākums atturas.
 5. Padomdevējas komitejas vairākums piekrīt Komisijai par sodanaudas galīgajiem pamatapjomiem. Mazākums atturas.
 6. Padomdevēja komiteja iesaka tās atzinumu publicēt *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.
 7. Padomdevēja komiteja lūdz Komisiju ņemt vērā visus pārējos diskusijā skartos viedokļus.
-

Uzklausīšanas amatpersonas nobeiguma ziņojums lietā COMP/38.238/B.2 — Raw Tobacco Spain

(saskaņā ar 15. pantu Komisijas 2001. gada 23. maija Lēmumā 2001/EK, EOTK par uzklaušīšanas amatpersonu darba uzdevumiem dažos tiesas procesos par konkurenci — OV L 162, 19.6.2001., 21. lpp.)

(2007/C 85/09)

No lēmuma projekta minētajā lietā izriet šādi apsvērumi:

Iebildumos bija norādīti divi EK Līguma 81. panta 1. punkta pārkāpšanas gadījumi. Spānijas jēltabakas nozarē gan ražotāju, gan pārstrādes uzņēmumu karteli daudzus gadus kontrolēja jēltabakas pārdošanu un pirkšanu. To kopējais mērķis bija iepriekš noteikt cenu elementus, kas ļautu pēc iespējas precīzāk kontrolēt galīgo cenu darījumos ar jēltabakas saiņiem.

Iebildumi 2003. gada 16., 17. un 19. decembrī tika nosūtīti ražotājiem un šādām ražotāju asociācijām: ASAJA, UPA, COAG, CCAE, FNCT, ACOTAB, TABARES, no vienas puses, un pārstrādes uzņēmumiem: Cetarsa, Agroexpansión, WWTE Taes, Deltafina un ANETAB, no otras puses, kā arī Spānijas pārstrādes uzņēmumu mātes sabiedrībām (Dimon Incorporated, Intabex Netherlands B.V., Standard Commercial Corporation, Standard Commercial Tobacco Co Inc, Transcontinental Leaf Tobacco Corporation Ltd, Universal Corporation un Universal Leaf Tobacco Company Inc).

Pieeju dokumentācijai nodrošināja kopā ar iebildumiem nosūtītais, katram adresātam pielāgotais CD-ROM.

Iebildumos bija noteikts divarpus mēnešu termiņš atbildes sagatavošanai, ko pēc ražotāju lūguma es pagarināju par divām nedēļām.

Visi iebildumu adresāti atbildēja noteiktajā termiņā.

Saskaņā ar Komisijas Regulas (EK) Nr. 2842/98 5. pantu dažas puses (Cetarsa, Agroexpansión, WWTE, Taes, Deltafina, ASAJA, UPA, COAG, CCAE Tabares, Acotab, FNCT, Universal Corporation un Universal Leaf Tobacco Company Inc) pieprasīja noturēt formālu uzklaušīšanu, kas notika 2004. gada 29. martā.

Pēc rakstisko atbilžu saņemšanas uz iebildumiem un pēc formālās uzklaušīšanas Komisija precizēja lēmuma projekta nostādnes divos punktos.

Iebildumos Komisija apgalvoja, ka starp pārstrādātājiem bija noslēgts nolīgums, kurā noteica šķirnes vidējo cenu. Uzklaušīšanas laikā un savās rakstiskajās atbildēs pārstrādātāji precizēja, ka nosakot vidējo cenu, bija iespējams labāk saskaņot galīgās cenas, ko viņi maksās ražotājiem. Tā kā Komisija šo paskaidrojumu pieņēma, lēmuma projektā tas ir ņemts vērā un tajā minēti nolīgumi starp pārstrādātājiem attiecībā uz "visu jēltabakas šķirņu vidējās cenas augstāko līmeni".

Visbeidzot, attiecībā uz atbildības noteikšanu par iebildumos minēto pārkāpumu Komisija nekonstatēja pārstrādes uzņēmumu mātes sabiedrību Universal Corp, Universal Leaf, Intabex, nedz arī Spānijas pārstrādātāju asociācijas (ANETAB) atbildību, jo tā nav nošķirama no to dalībnieku atbildības. Līdzīgi Komisija nekonstatēja federāciju TABARES, ACOTAB un FNCT atbildību, jo tās darbojas kā sektoru nodaļas lauksaimniecības arodbiedrībās, kurām jau adresēts lēmuma projekts.

Turklāt iebildumos bija atsauce uz sarunām par cenu diapazoniem starp ražotāju un pārstrādātāju pārstāvjiem, kas notikušas no 1999. gada. Tādējādi minētais teksts radīja zināmu neskaidrību attiecībā uz šajā lietā minēto pārkāpumu konstatēšanu. Lēmuma projektā šī neskaidrība ir novērsta.

Tādēļ es izdaru secinājumu, ka šajā gadījumā ir tikušas ievērotas tiesības tikt uzklaušītiem. Manuprāt, lēmuma projekts attiecas tikai uz iebildumiem, par kuriem pusēm bija dota iespēja darīt zināmu savu viedokli.

Briselē, 2004. gada 11. oktobrī

Serge DURANDE

Instrukcija par lauksaimniecības produktu importa, eksporta atļaujām un iepriekš noteiktas kompensācijas sertifikātiem

(Šī instrukcija aizstāj instrukciju, kas publicēta Eiropas Kopienu Oficiālajā Vēstnesī C 92, 2005. gada 16. aprīlī, 2. lpp.)

(2007/C 85/10)

I. Vispārīgās piezīmes

1. Atļaujas, kā arī izrakstus no tiem, izsniedz katras dalībvalsts kompetentas varas institūcijas. Tās ir derīgas importa un eksporta darbību veikšanai jebkurā dalībvalstī, izņemot atsevišķus, īpašus gadījumus, kurus nosaka Kopienas tiesību akti.
2. Saskaņā ar Regulas (EEK, Euratom) Nr. 1182/71 2. panta 2. punkta kartību ⁽¹⁾, brīvdienas, sestdienas un svētdienas neskaitās darbadienas atļauju pieprasīšanai un to izsniegšanai.
3. Pieprasītājam jāaizpilda tikai veidlapas 4. aile, kā arī 7., 8., 9., 11., 14., 15., 16., 17., 18. un 20. veidlapas aile. Tomēr dalībvalstis var izvirzīt noteikumu, ka pieprasītājam jāaizpilda arī 1. aile un, vajadzības gadījumā — 5. aile.
4. Veidlapa jāaizpilda drukātiem burtiem vienā no oficiālajām Kopienas valodām, kuru nozīmējušas vai atzinušas dalībvalsts kompetentas varas iestādes. Veidlapa jāaizpilda tikai vienā valodā. Tomēr dalībvalstis var pieļaut, ka dažas veidlapas tiek aizpildītas ar roku, tinti un lielajiem burtiem.
5. Pieprasījums un atļauja nedrīkst būt sakasīta vai labota. Jebkura kļūda, kas pielaista, aizpildot veidlapu, var būt par pamatu cita pieprasījuma vai veidlapas sagatavošanai.
6. Summas tiek uzrādītas EUR; tomēr dalībvalstis, kas nav EUR zonā var uzrādīt summas nacionālajā valūtā.
7. Daudzumi tiek norādīti:
 - svara vai tilpuma mērvienībās un izmantojot šādus saīsinājumus:
 - t — tonnas,
 - kg — kilogrami,
 - hl — hektolitri,
 - vajadzības gadījumā, lopi — nekautiem dzīvniekiem.
8. Ja veidlapas 7. vai 8. ailē, kas attiecas uz importu, un veidlapas 7. ailē, kas attiecas uz eksportu, nepietiek vietas Kopienas tiesību aktos noteiktās norādes ierakstīšanai, visa norāde tiek ierakstīta 20. ailē, pirms kuras atrodas zvaigznīte, kas atbilst tam, kas ierakstīts 7. vai 8. ailē.

Ja 20. ailē norādes ierakstīšanai nepietiek vietas, visa norāde tiek ierakstīta 15. ailē, kā priekšā atrodas zvaigznīte, kas atbilst 7. vai 8. ailes saturam.
9. Veidlapas 7., 8. un 9. ailes mazajos kvadrātiņos, kas atrodas pirms vārdiem "jā" un "nē", atbilstošās norādes priekšā jāievēl krustiņš "X".
10. — Gadījumos, kas minēti Komisija Regulas (EK) Nr. 1291/2000 ⁽²⁾ 2. panta a) apakšpunktā un 6. pantā, importa atļauja vispār nevar tikt izsniegta.
 - Gadījumos, kas minēti Regulas (EK) Nr. 1291/2000 2. panta b) apakšpunktā un 7. panta 1. punktā, eksporta atļauja vispār nevar tikt izsniegta.

⁽¹⁾ OVL 124, 8.6.1971., 1. lpp.

⁽²⁾ OVL 152, 24.6.2000., 1. lpp.

- Gadījumos, kas minēti Regulas (EK) Nr. 1291/2000 5. panta 1. punktā, kad importa vai eksporta operācija nenotiek privileģēta režīma ietvaros, kam atļauja sniedz priekšrocības, atļauja vispār nevar tikt izsniegta, izņemot eksporta atļauju gadījumus, kas ietver iepriekš noteiktu piena produktu kompensāciju attiecībā uz piegādēm bruņotajiem spēkiem, piemērojot Regulas (EK) Nr. 1282/2006 3. panta 1.

11. Regulas (EK) Nr. 1291/2000 17. panta 4. punkta pielietošanas piemērs:

Šajā regulā pulksten 13 pēc Beļģijas laika atbilst:

Dalībvalstis	Vietējais laiks (ziemas un vasaras)
Vācijas Federālā Republika	} pulksten 13
Beļģija	
Čehijas Republika	
Dānija	
Spānija	
Francija	
Ungārija	
Itālija	
Luksemburga	
Malta	
Nīderlande	
Polija	
Austrija	
Zviedrija	
Slovēnija	} pulksten 12 (= plkst. 13 pēc Beļģijas laika)
Īrija	
Portugāle	
Apvienotā Karaliste	} pulksten 14 (= plkst. 13 pēc Beļģijas laika)
Bulgārija	
Kipra	
Grieķija	
Somija	
Igaunija	
Latvija	
Lietuva	
Rumānija	

II. Veidlapas, kas attiecas uz importu

7. aile

Ar izcelsmes valsti saprot trešo valsti, no kuras produkts tiek nosūtīts uz Kopieniem.

- Izcelsmes valsts vai valstu grupas norāde ir nepieciešama gadījumā, ja tādu prasību izvirza Kopienas tiesību akti.
- Ja Kopienas tiesību akti nosaka, ka izcelsmes norāde ir obligāta, kvadrātiņš pirms vārda "jā" tiek atzīmēts ar krustiņu, un produkta izcelsmei, lai izvairītos no tā, ka atļauja var būt nepielietojama, jāatbilst atļaujā norādītajiem datiem.
- Pārējos gadījumos izcelsmes valsts norāde ir fakultatīva. Tomēr tā var izrādīties vēlama, paredzot Regulas (EK) Nr. 1291/2000 40. panta piemērošanu nepārvaramu apstākļu (*force majeure*) gadījumā.

8. aile

— Izcelsmes valsts tiek noteikta saskaņā ar šajā gadījumā piemērojamiem Kopienas tiesību aktiem.

— Attiecībā uz 7. aili iepriekšminētie norādījumi piemērojami analogiski.

14. aile

Produktus apzīmēt saskaņā ar to parastajiem un komerciālajiem nosaukumiem (piemēram, cukurs), izņemot fabriku zīmes.

15. un 16. aile

Vairumā gadījumu atļauja tiek pieprasīta un izsniegta visiem produktiem, kas noteikti kombinētās nomenklatūras apakšpozīcijā. Tomēr dažos īpašos gadījumos, kuri noteikti Kopienas tiesību aktos, atļauju pieprasa un izsniedz:

— vai nu produktiem, kas noteikti vairākās kombinētās nomenklatūras apakšpozīcijās,

— vai tikai vienai produktu daļai, kas noteikta vienā kombinētās nomenklatūras apakšpozīcijā.

Ja 16. ailē vairāku kombinētās nomenklatūras apakšpozīciju ierakstīšanai nepietiek vietas, visas apakšpozīcijas tiek ierakstītas 15. ailē, pirms kuras atrodas zvaigznīte, kas atbilst 16. ailes saturam.

15. aile

— Apzīmējumu var veikt vienkāršotā formā, ja tā satur nepieciešamos datus, no kuriem izriet ar kombinēto nomenklatūru kodētā produkta klasifikācija, kas figurē 16. ailē.

— Vīnkopības nozares produkcijas apzīmējumam bez tam jāsaturs vīna vai misas krāsa — balta, sarkana vai sārta.

16. aile

Norādīt kombinētās nomenklatūras apakšpozīcijas pilnu kodu. Tomēr dažos īpašos gadījumos, kuri noteikti Kopienas tiesību aktos:

— norādīt kombinētās nomenklatūras apakšpozīciju vai kombinētās nomenklatūras apakšpozīcijas, kuru priekšā atrodas "ex", pilnus kodus

vai

— norādīt kodus, kā noteikts Kopienas tiesību aktos.

19. aile

1. Aizpildīt saskaņā ar Kopienas tiesību aktiem, kas attiecas uz atbilstošajam produktam pieļaujamo pielaidi.

2. Kas attiecas uz atļaujām, kuriem netiek noteikta papildu pielaide, 19. ailē jānorāda skaitlis [0].

20. aile

Aizpildīt saskaņā ar Kopienas tiesību aktiem, kas attiecas uz katras nozares tirgus kopīgo organizāciju.

Piemēram: "Augstākā labuma vērša gaļa — Regula (EK) Nr.936/97".

III. Veidlapas, kas attiecas uz eksportu

7. aile

1. Ir nepieciešama saņēmēja valsts vai valstu grupas norāde, ja to nosaka Kopienas tiesību akti.

2. Attiecībā uz eksporta atļaujām, kas ietver iepriekš noteiktu kompensāciju, šajā ailē jānorāda saņēmēja valsts vai vajadzības gadījumā, zona.

Valsts vai vajadzības gadījumā, saņēmēja zonas norādīšana šo adresi nepadara obligātu.

3. Ja Kopienas tiesību akti nosaka, ka adrese ir obligāta, kvadrātiņš, kas atrodas pirms vārda "jā", tiek atzīmēts ar krustiņu, un produkts jāsaņem atļaujā norādītajā adresē.
4. Regulas (EK) Nr. 1291/2000 49. panta piemērošanas gadījumā valsts vai adrese tiek norādīta šajā ailē, un atļauja uzliek pienākumu eksportēt uz šo valsti vai adresi.
5. Citos gadījumos saņēmējas valsts vai valstu grupas norāde ir fakultatīva. Tomēr tā var izrādīties vēlama, paredzot Regulas (EK) Nr. 1291/2000 40. panta piemērošanu nepārvaramu apstākļu (*force majeure*) gadījumā.

14., 15. un 16. aile

1. Aizpildīt tāpat kā importa gadījumā. Īpašā gadījumā, kad Kopienas tiesību akti nosaka vairāku kombinētās nomenklatūras apakšpozīciju norādes iespēju, šī izvēle neatbrīvo no pienākuma eksporta muitas formalitāšu aizpildīšanas laikā deklarēt eksportējamus produktus saskaņā ar nomenklatūras rubriku, ko izmanto kompensācijas gadījumā.
2. Atļaujām, kuriem kompensācija ir noteikta iepriekš, 16. ailē jānorāda produktu nomenklatūras 12 ciparu kods, ko izmanto kompensācijas gadījumā, izņemot īpašus nosacījumus.

Tomēr Regulas (EK) Nr. 1291/2000 14. pantā minēto produktu kategoriju vai grupu gadījumos, produktu kodi, kas pieder vienai un tai pašai kategorijai vai vienai un tai pašai produktu grupai, var figurēt atļaujas pieprasījumā vai atļaujā.

19. aile

1. Aizpildīt saskaņā ar Kopienas tiesību aktiem, kas attiecas uz attiecīgajam produktam pieļaujamo toleranci.
2. Kas attiecas uz atļaujām, kuriem nav paredzēta papildu pielaide, 19. ailē jānorāda skaitlis nulle [0].
3. Gadījumā, ja uz vienu un to pašu atļauju attiecas papildu pielaide attiecībā uz izvedmuitas nodokli, bet neattiecas papildu pielaide attiecībā uz tiesībām uz kompensāciju, informāciju par pielaidi attiecībā uz izvedmuitas nodokli norāda 19. ailē, un informāciju par to, ka nepastāv papildu pielaide attiecībā uz tiesībām uz kompensāciju ieraksta 22. ailē.

20. aile

1. Aizpildīt saskaņā ar attiecīgās produktu nozares Kopienas tiesību aktiem.
2. Regulas (EK) Nr. 1291/2000 49. panta piemērošanas gadījumā pievienot vienu no šādām norādēm:
 - (a) "Крайната дата за подаване на офертите ...",
"Поканата за подаване на оферти е издадена от ... (име на агенцията)"
 - (b) "Fecha límite para la presentación de las ofertas ...",
"La licitación procede de ... (nombre del organismo)"
 - (c) "Konečný termín pro podání nabídek ...",
"Oznámení o nabídkovém řízení vydané ... (název orgánu)"
 - (d) "Frist for indgivelse af tilbud ...",
"Licitation fra ... (institutionens navn)"
 - (e) "Frist zur Angebotsabgabe ...",
"Ausschreibung vom ... (Bezeichnung der Stelle)"
 - (f) "Προθεσμία υποβολής των προσφορών ...",
"Η δημοπρασία προέρχεται από ... (όνομα του οργανισμού)"
 - (g) "Pakkumiste esitamise tähtaeg ...",
"Enampakkumise kutse väljastas ... (asutuse nimi)"

- (h) "Closing date for the submission of tenders ...",
"The invitation to tender is issued by ... (name of agency)"
- (i) "Date limite du dépôt des offres ...",
"L'adjudication émane de ... (nom de l'organisme)"
- (j) "Data limite per il deposito delle offerte ...",
"Gara indetta da ... (denominazione dell'organismo)"
- (k) "Pēdējais termiņš piedāvājumu iesniegšanai ...",
"Konkursu izsludina ... (organizācijas nosaukums)"
- (l) "Galutiné paraišku 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)".
-

DALĪBVALSTU PAZIŅOJUMI

ZIVSAIMNIECĪBAS UN AKVAKULTŪRAS SEKTORA ATZĪTU STARPNOZARU ORGANIZĀCIJU SARAKSTS

(2007/C 85/11)

Publikācijas pamatā ir 13. pants Padomes 1999. gada 17. decembra Regulā par zivsaimniecības un akvakultūras produktu tirgu kopīgo organizāciju (OV L 17, 21.1.2000., 33. lpp.) (Situācija 19.4.2007.)

	<p>Име на организацията Nombre y dirección Název a adresa Navn og adresse Name und Anschrift Nimi ja address Όνομασία και διεύθυνση Name and address Nom et adresse Nome e indirizzo Nosaukums un adrese Pavadinimas ir adresas Név és cím Isem u indirizz Naam en adres Nazwa i adres Nome e endereço Nume și adresă Názov a adresa Ime in naslov Nimi ja osoite Namn och adress</p>	<p>Дата на признаване Fecha del reconocimiento Datum uznání Dato for anerkendelsen Datum der Anerkennung Tunnustamise kuupäev Ημερομηνία αναγνώρισης Date of recognition Date de reconnaissance Data del riconoscimento Atžināšanas diena Pripažinimo data Elismerés dátuma Data tar-rikonoxximent Datum van erkenning Data dopuszczenia Data de reconhecimento Data recunoașterii Dátum uznania Datum priznanja Hyväksymispäivä Datum för godkännandet</p>
<p>ESPAÑA ESP OI-002</p>	<p>AQUAPISCIS C/ General Moscardó, 3 — 5º F E-28020 Madrid Tel. (34) 915 53 06 16 Fax (34) 915 53 06 64 E-mail: info@piscicultores.org Circunscripción económica o actividad (R.104/2000, art. 13, ap. 6): Nacional Medidas de extensión a los no afiliados (R.104/2000, art. 15): no Fecha de inicio: Fecha de vencimiento:</p>	<p>27.8.2002</p>
<p>ESP OI-001</p>	<p>INTERATÚN Carretera del colegio Universitario, 16 E-36310 Vigo (Pontevedra) Tel. (34) 986 46 93 01 Fax (34) 986 46 92 69 E-mail: info@interatun.com Circunscripción económica o actividad (R.104/2000, art. 13, ap. 6): Nacional Medidas de extensión a los no afiliados (R.104/2000, art. 15): no Fecha de inicio: Fecha de vencimiento:</p>	<p>26.7.2001</p>

	<p>Име на организацията Nombre y dirección Název a adresa Navn og adresse Name und Anschrift Nimi ja aadress Όνομασία και διεύθυνση Name and address Nom et adresse Nome e indirizzo Nosaukums un adrese Pavadinimas ir adresas Név és cím Isem u indirizz Naam en adres Nazwa i adres Nome e endereço Nume și adresă Názov a adresa Ime in naslov Nimi ja osoite Namn och adress</p>	<p>Дата на признаване Fecha del reconocimiento Datum uznání Dato for anerkendelsen Datum der Anerkennung Tunnustamise kuupäev Ημερομηνία αναγνώρισης Date of recognition Date de reconnaissance Data del riconoscimento Atzīšanas diena Pripažinimo data Elismerés dátuma Data tar-rikonoxximent Datum van erkenning Data dopuszczenia Data de reconhecimento Data recunoașterii Dátum uznania Datum priznanja Hyväksymispäivä Datum för godkännandet</p>
<p>FRANCE FRA OI-001</p>	<p>Comité Interprofessionnel des Produits de l'Aquaculture C.I.P.A. Rue de Paradis, 32 F-75010 Paris Tel. (33-1) 40 58 68 00 Fax (33-1) 40 59 00 19 E-mail: www.lapisciculture.com Zone économique ou activité (R.104/2000 Art. 13§6): France Actions d'extensions aux non-membres (R.104/2000 Art.15): non Début de validité: Fin de validité:</p>	<p>24.7.1998</p>
<p>ITALIA ITA OI-001</p>	<p>Organizzazione Interprofessionale della Filiera Pesca ed acquacoltura in Italia O.I. FILIERA ITTICA Via Emilio de' Cavalieri 7 I-00198 Roma Tel. (39) 06 85 54 198 Fax (39) 06 85 35 29 92 E-mail: filieraittica@federop.it Zona economica o attività (art. 13 § 6 del reg. 104/2000): Nazionale Estensione ad operatori non membri (art. 15 del reg. 104/2000): no Inizio del periodo di validità: Fine del periodo di validità:</p>	<p>27.8.2002</p>

V

(Atzinumi un paziņojumi)

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

KOMISIJA

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju**(Lieta Nr. COMP/M.4593 — voestalpine/Dancke)****Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2007/C 85/12)

1. Komisija 2007. gada 4. aprīlī saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju saskaņā ar Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4. pantu, un pēc lietas nodošanas izskatīšanai saskaņā ar 4. panta 5. punktu uzņēmums AG ("voestalpine", Austrija) Padomes Regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta nozīmē iegūst pilnu kontroli pār uzņēmumiem Dancke Stanztechnik GmbH & Co.KG un Dancke Werkzeugbau GmbH & Co.KG ("Dancke", Vācija), iegādājoties akcijas.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

— voestalpine: tērauda izstrādājumu ražošana un pārdošana;

— Dancke: presētu metāla daļu un sastāvdaļu ražošana un pārdošana.

3. Iepriekšējā pārbaudē Komisija konstatē, ka uz paziņoto darījumu, iespējams, attiecas Regulas (EK) Nr. 139/2004 darbības joma. Tomēr galīgais lēmums šajā jautājumā netiek pieņemts. Ievērojot Komisijas paziņojumu par vienkāršotu procedūru dažu koncentrācijas procesu izskatīšanai saskaņā ar Padomes Regulu (EK) Nr. 139/2004 ⁽²⁾, jānorāda, ka šī lieta ir nododama izskatīšanai atbilstoši paziņojumā izklāstītajai procedūrai.

4. Komisija aicina ieinteresētās trešās personas iesniegt iespējamus apsvērumus par ierosināto darbību.

Apsvērumiem jānonāk Komisijā ne vēlāk kā 10 dienās pēc šīs publikācijas datuma. Apsvērumus Komisijai var nosūtīt pa faksu (faksa numurs (32-2) 296 43 01 vai 296 72 44) vai pa pastu ar atsauces numuru COMP/M.4593 — voestalpine/Dancke uz šādu adresi:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
J-70
B-1049 Bruxelles/Brussel

⁽¹⁾ OVL 24, 29.1.2004., 1. lpp.

⁽²⁾ OVC 56, 5.3.2005., 32. lpp.