

Publicatieblad

van de Europese Unie

C 85

50e jaargang

Uitgave
in de Nederlandse taal

Mededelingen en bekendmakingen

19 april 2007

<u>Nummer</u>	Inhoud	Bladzijde
	II <i>Mededelingen</i>	
	MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN EN ORGANEN VAN DE EUROPESE UNIE	
	Commissie	
2007/C 85/01	Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen	1
2007/C 85/02	Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen	6
2007/C 85/03	Bekendmaking van een aanvraag in de zin van artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen	9
2007/C 85/04	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak nr. COMP/M.4570 — AREVA/Repower) ⁽¹⁾	12
2007/C 85/05	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak nr. COMP/M.4589 — Delta Lloyd/Erasmus Groep) ⁽¹⁾	12
	IV <i>Informatie</i>	
	INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN EN ORGANEN VAN DE EUROPESE UNIE	
	Commissie	
2007/C 85/06	Wisselkoersen van de euro	13



<u>Nummer</u>	Inhoud (vervolg)	Bladzijde
2007/C 85/07	Advies van het Adviescomité voor mededingingsregelingen en machtsposities uitgebracht op de 381e bijeenkomst van 11 oktober 2004 betreffende een voorontwerp van beschikking in Zaak nr. COMP/C.38.238/B.2 — Ruwe tabak Spanje	14
2007/C 85/08	Advies van het Adviescomité voor mededingingsregelingen en machtsposities uitgebracht op de 382e bijeenkomst van 18 oktober 2004 betreffende een voorontwerp van beschikking in Zaak nr. COMP/C.38.238/B.2 — ruwe tabak Spanje	15
2007/C 85/09	Eindverslag van de raadadviseur-auditeur in Zaak nr. COMP/38.238/B.2 — Ruwe tabak Spanje (<i>opgesteld overeenkomstig artikel 15 van Besluit 2001/462/EG,EGKS van de Commissie van 23 mei 2001 betreffende het mandaat van de raadadviseur-auditeur in bepaalde mededingingsprocedures</i> — PB L 162 van 19.6.2001, blz. 21)	16
2007/C 85/10	Mededeling met betrekking tot invoer-, uitvoer- en voorfixatiecertificaten voor landbouwproducten (<i>Deze mededeling vervangt die welke is verschenen in Publicatieblad van de Europese Unie C 92 van 16 april 2005, blz. 2</i>)	17
INITIATIEVEN VAN DE LIDSTATEN		
2007/C 85/11	Lijst van erkende brancheorganisaties in de visserijsector en in de aquacultuur	22
V <i>Bekendmakingen</i>		
PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID		
Commissie		
2007/C 85/12	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak nr. COMP/M.4593 — voestalpine/Dancke) — Zaak die in aanmerking kan komen voor een vereenvoudigde procedure ⁽¹⁾	24



⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst

II

(Mededelingen)

MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN EN ORGANEN VAN DE EUROPESE
UNIE

COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2007/C 85/01)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking

SAMENVATTING

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

„CEREZA DEL JERTE”

EG-nummer: ES/PDO/005/0233/20.02.2002

BOB (X) BGA ()

Deze samenvatting bevat de belangrijkste gegevens uit het productdossier ter informatie.

1. *Bevoegde dienst van de lidstaat:*

Naam: 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

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

Tel.: (34-91) 347 53 94

Fax: (34-91) 347 54 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Groepering:*

Naam: Sociedad Cooperativa Limitada Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte

Adres: Ctra. Nacional 110, km 381
E-10614 Valdecastillas Cáceres

Tel.: (34-927) 47 10 70

Fax: (34-927) 47 10 74

E-mail: —

Samenstelling: Producenten/verwerkers (X) Andere ()

(¹) PBL 93 van 31.3.2006, blz. 12.

3. *Productcategorie:*

Categorie 1.6: Fruit

4. *Productdossier:*

(Samenvatting van de in artikel 4, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 voorgeschreven gegevens)

4.1. Naam: „Cereza del Jerte”

4.2. Beschrijving: De beschermde oorsprongsbenaming „Cereza del Jerte” wordt uitsluitend gebruikt voor tafelkersen bestemd voor verse consumptie van de soort *Prunus avium* L., behorende tot de lokale variëteiten „Navalinda”, „Ambrunés”, „Pico Limón Negro”, „Pico Negro” en „Pico Colorado”.

De kersenvariëteiten die vallen onder de beschermde oorsprongsbenaming behoren tot de volgende types:

- Picotas: variëteiten „Ambrunés”, „Pico Negro”, „Pico Colorado” en „Pico Limón Negro”. De meerderheid van de productie behoort tot deze groep, bekend onder de naam „picotas”; het betreft kersen die zich onderscheiden doordat ze bij de pluk vanzelf loskomen van het steeltje.
- Met steeltje: „Navalinda”

Met betrekking tot de productkenmerken is de buitenkant van de vrucht roodachtig van kleur, met overheersend wijnrode en paarsrode kersen. Het vruchtvlees is stevig en knapperig, en de kleur en sappigheid wisselen per variëteit van roodkleurig vlees met roodkleurig sap tot geel- of crèmekleurig vlees met kleurloos sap. De vorm van het fruit is variabel: niervormig, afgeplat, rond of langwerpig. De maat en vorm van de pit wisselt al naar gelang de variëteit van middelgroot tot groot of zeer groot en van bolvormig tot langwerpig.

In de volgende tabel zijn voor elk van de beschermde variëteiten de belangrijkste vereisten vermeld met betrekking tot het suikergehalte (uitgedrukt in Brix), fruitvorm, minimummaat en zuurheid (uitgedrukt in milli-equivalenten/100 ml appelzuur):

Tabel nr. 1

Suikergehalte, vorm, minimummaat en zuurheid van de onder de BOB vallende kersen per variëteit

Variëteit	Suikergehalte (uitgedrukt in Brix)			Vorm	Minimum- maat (*)	Zuurheid (gemeten in meq/100ml)		
	Minimum	Maximum	Gemiddeld			Minimum	Maximum	Gemiddeld
Navalinda	12	16	14	Afgeplat	21 mm	9,55	10,45	10,00
Ambrunés	18	21	20	Afgeplat	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico colorado	17	23	21	Lang- werpig	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico negro	17	24	19	Lang- werpig	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico limón negro	17	24	20	Lang- werpig	21 mm	7,46	16,42	11,94

(*) Dit zijn de minimaal vereiste diameters om te kunnen worden geclassificeerd onder de BOB „Cereza del Jerte”. Kersen met een diameter onder de 21 mm kunnen diensten-gevolge niet in de handel worden gebracht met de garantie van de BOB.

Kersen met de bescherming van de BOB „Cereza del Jerte” dienen uitsluitend van de klasse „Extra” te zijn, zoals gedefinieerd in de normen voor de kersenhandel die zijn vastgesteld bij de Verordening (EG) 214/2004 van de Commissie van 6 februari 2004.

- 4.3. Geografisch gebied: Het productiegebied ligt in de bergdalen van de Jerte, Ambroz en La Vera, gesitueerd in het noorden van de provincie Cáceres, in de autonome regio Extremadura.

Door de belangrijke relatie tussen de kwaliteit van het fruit, de bergachtige ligging van de kersenboomgaarden en de productiewijze zijn bepaalde gronden en landbouwbedrijven buiten het bergachtige deel van het landbouwgebied niet opgenomen in het productiegebied; het gaat met name om:

- Dal van de Jerte: Alle landbouwbedrijven van alle gemeentegebieden, ongeacht de hoogte van de ligging, zijn inbegrepen.
- Streek van La Vera: Alle landbouwbedrijven gelegen onder de 500-metergrens worden uitgesloten.
- Dal van de Ambroz: Alle landbouwbedrijven gelegen onder de 600-metergrens worden uitgesloten.

De productiezone valt samen met zone van verwerking en verpakking

- 4.4. Bewijs van oorsprong: De bewaking van de kwaliteit en de oorsprong van het beschermde product verloopt via de desbetreffende controles en analyses, die worden verricht door de Consejo Regulador (Raad van Toezicht) op de plantages en in de expeditiepakhuizen die zijn ingeschreven in de verschillende registers van de beschermde oorsprongsbenaming, overeenkomstig de bepalingen van het Manual de Calidad (kwaliteitshandboek) en Manual de Procedimientos (procedurehandboek).

Na alle eerder genoemde controles zal het Comité de Calificación (kwalificatiecomité) van de Consejo Regulador, waarin vertegenwoordigers van alle betrokken partijen zitting hebben, de resultaten evalueren en een onpartijdige en objectieve beslissing nemen. Als het Comité de Calificación besluit het certificaat toe te kennen zal de Consejo Regulador de ingeschrevene het desbetreffende certificaat verstrekken.

Het verpakken van de door de BOB „Cereza del Jerte” beschermde kersen dient te gebeuren binnen het afgebakend geografisch gebied, overeenkomstig de bepalingen van de aanvragende groepering; dit wordt noodzakelijk geacht om de kwaliteit veilig te stellen en de traceerbaarheid en controle van het product gedurende het gehele certificatieproces te kunnen garanderen.

Dit certificatieproces eindigt op het moment dat het gecertificeerde product op de verpakking een genummerd contra-etiket krijgt dat wordt afgegeven door de Consejo Regulador, waarvan de bevoegdheden reglementair als volgt zijn afgebakend:

- Territoriaal, door de productiezone.
- Productmatig, door de producten met de BOB „Cereza del Jerte”, in elke mogelijke fase van productie, opslag, verpakking, vervoer en verkoop.
- Persoonlijk, door de personen die zijn ingeschreven in de diverse registers.

De verpakking zal daarom moeten plaatsvinden in het geografisch gebied dat is afgebakend onder punt C van het productdossier, ter wille van de traceerbaarheid en garantie van de controle op het volledige proces door de controle instantie, en om de kwaliteit van het beschermde product veilig te kunnen stellen, omdat, aangezien het een moeilijk toegankelijk, bergachtig gebied betreft, door het vervoer van de kersen het fruit zou worden blootgesteld aan ongeschikte externe omstandigheden, en aan de negatieve invloed van de duur van het transport. Dit zou ongetwijfeld een negatieve weerslag hebben op de kenmerkende eigenschappen van het fruit, en op het productprofiel dat is gedefinieerd in de oorsprongsbenaming.

Het product wordt op de markt gebracht met de garantie van zijn oorsprong, welke gestalte krijgt in het etiket of genummerd contra-etiket van de Consejo Regulador.

- 4.5. Werkwijze voor het verkrijgen van het product: De kersenteelt vindt plaats op kleine terrasvormige percelen op berghellingen. De gemiddelde bedrijfsgrootte is 1,6 ha verdeeld over 4,5 percelen per tuinbouwbedrijf.

Deze structuur brengt met zich mee dat op de meeste tuinderijen voor de belangrijkste werkzaamheden gebruik wordt gemaakt van de arbeidskrachten binnen de eigen familie; dit geldt vooral voor de pluk, een van de zwaarste werkzaamheden die de nodige vaardigheid vereist.

De onderlinge afstand tussen de bomen wordt bepaald door de smalle terrassen die in de meeste gevallen niet meer dan één enkele bomenrij toestaan, zodat de dichtheid ligt rond de 125 bomen/ha, wat wijst op een zeer extensieve teelt. De boomvormen zijn hoogstam, laagstam, spil en piramide.

Voor het ploegen, meestal driemaal per jaar, wordt gebruik gemaakt van trekdieren. Voor de bemesting wordt ook gebruik gemaakt van natuurlijke mest en het onderploegen van onkruid. Er wordt meestal licht gesnoeid, om uit te dunnen en af te toppen.

De kweektechnieken, volgens eeuwenoude traditie, en het plukken, verwerken, verpakken en vervoeren van het product geschieden met grote zorgvuldigheid en met de noodzakelijke controles om ervoor te zorgen dat het product zijn karakteristieke eigenschappen behoudt.

- 4.6. Verband: De naam „Jerte” of „Valle del Jerte” is nauw verbonden met de kers, en in Spanje wordt door vele consumenten de geografische benaming automatisch geassocieerd met kersen en omgekeerd. De streek is dan ook zeer bekend vanwege zijn uitstekende kersen, met name de „Picotas”.

Er wordt beweerd dat de kersenboom werd ingevoerd door de Arabieren en dat na de Spaanse Reconquista bij de komst van de nieuwe bevolking de boom zich inmiddels had aangepast aan de grond. De eerste overtuigende getuigenissen van de aanwezigheid van deze bomen stammen uit de 14e eeuw.

Op 2 juni 1352 zouden boodschappers uit het gevolg van de Koning halt houden en de nacht doorbrengen in een dorp in deze streek. De illustere ridders lieten zich de forellen en kersen goed smaken, wat aantoont dat de kers toen al een belangrijk product was van voldoende kwaliteit om het aan te bieden aan gasten van dergelijk hoog aanzien.

In de daaropvolgende eeuwen zou de kweek standhouden en verder uitgroeien. De befaamde Spaanse arts Luis de Toro sprak in de 16e eeuw van de kersen uit het Jertedal die zich onderscheidden door hun formaat, kleur en smaak.

In de 18e eeuw zou, wegens de instorting van de kastanjekweek als gevolg van een kastanjeziekte bekend als „tinta”, de kersenkweek opkomen als een reëel economisch alternatief. Aan het einde van die eeuw en in de loop van de 19e eeuw zouden de kersenboomgaarden terrein winnen in het Jertedal en de twee naburige rivierdalen.

In de eerste decennia van de 19e eeuw verzekerden de chroniqueurs al dat het beste van de streek „...de kersen zijn, die daarom zeer gewaardeerd worden aan het hof.” In de loop van de gehele eeuw zou de kersenkweek zich uitstrekken naar alle dorpen, zodat op de drempel van de 20e eeuw de streek inmiddels grote bekendheid genoot vanwege „de heerlijke kersen”.

De vijf beschermde soorten zijn inheems en afkomstig uit het Jertedal of de dalen van de Ambroz en La Vera. Het betreft soorten die bijna uitsluitend in dit productiegebied voorkomen, omdat de pogingen om ze op andere plaatsen te planten tot nu toe weinig succes hebben gehad.

Verschillende auteurs hebben erop gewezen dat de aanwezigheid van variëteiten zonder steeltje in het Jertedal het resultaat is van een lang proces van natuurlijke en kunstmatige selectie op basis van verschillende stammen van de *Prunus avium* L., een entstam die al sinds de oudheid in deze bergdalen voorkomt als inheemse boomsoort.

Samen met de veredeling en de klonale selectie door de bevolking van het Jertedal deden de aanwezigheid van milieufactoren als een zelfs in de zomer hoge vochtigheidsgraad, de zachte valleiwind, de ligging, de gemiddelde jaarlijkse zonneshijns, de hoogte, het eigen microklimaat, en de zuurgraad van de bodem de rest.

De structuur van de grondeigendom en het moeilijk begaanbare terrein leidden tot een cultuurlandschap van kleine tot soms zeer kleine terrassen, gesteund door natuurstenen muren, waardoor voor de bewerking van de grond nauwelijks gebruik kan worden gemaakt van machinale technieken.

De kenmerken van het product berusten dan ook op het gebruik van een specifiek plantaardig materiaal, aangepast aan de kenmerkende klimaatomstandigheden van het Jertedal en de aangrenzende dalen, alsmede op de bijzonderheden van een productiesysteem waarin de kersencultuur nauw verbonden blijft met kweektradities die gebaseerd zijn op het kleingrondbezit en de familiestructuur van elk tuinbouwbedrijf. De boomgaarden liggen merendeels op terrasvormige percelen op stijl aflopende berghellingen die moeilijk machinaal bewerkbaar zijn, en onderscheiden zich door een goed evenwicht tussen het laag rendement en de superieure kwaliteit van het product.

4.7 Controlestructuur:

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

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

Tel.: (34-927) 47 11 01

Fax: (34-927) 47 11 03

E-mail: picota@cerezadeljerte.org

De controle instantie van de beschermde oorsprongsbenaming „Cereza del Jerte” voldoet aan de norm EN 45011.

4.8. Etikettering: Op de verpakking staat verplicht en duidelijk zichtbaar de naam van de beschermde oorsprongsbenaming „Cereza del Jerte”.

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2007/C 85/02)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad (*) bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

SAMENVATTING

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

„KARLOVARSKÉ OPLATKY”

EG-nummer: CZ/PGI/005/0381/20.10.2004

BOB () BGA (X)

Deze samenvatting bevat de belangrijkste gegevens uit het productdossier ter informatie.

1. *Bevoegde dienst van de lidstaat:*

Naam: Úřad průmyslového vlastnictví

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

Tel.: (420) 220 38 31 11

Fax: (420) 224 32 47 18

E-mail: posta@upv.cz

2. *Groepering:*

Naam: Sdružení výrobců Karlovarských oplatek

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

Tel.: (420) 353 56 30 06

Fax: (420) 353 56 30 06

E-mail: obchod@karlovarskapekarna.cz

Samenstelling: Producenten/verwerkers (X) Andere samenstelling ()

3. *Productcategorie:*

Categorie 2.4: Brood, gebak, suikerwerk, biscuits en andere bakkerswaren

4. *Productdossier:*

(Samenvatting van de in artikel 4, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 voorgeschreven gegevens)

4.1. Naam: „Karlovarské oplatky”

(*) PBL 93 van 31.3.2006, blz. 12.

- 4.2. Beschrijving: De „Karlovarské oplatky” (wafels van Karlovy Vary) worden vervaardigd volgens een traditioneel recept: het betreft ronde wafels met een diameter van ongeveer 19 cm. De wafels bestaan uit twee dunne plakken waarop in reliëf de volgende illustratie is aangebracht: aan de buitenkant rondom, een 30 mm brede rand die een tak met kleine blaadjes voorstelt, en daarbinnen in cirkelvorm de inscriptie „Karlovarské oplatky” in letters die ten minste 20 mm hoog zijn. In het centrum van de wafel staat een symbool van het kuuroord Karlovy Vary, namelijk ofwel de fontein die symbool staat voor de thermale bron, ofwel de gems die verwijst naar de legende betreffende de stichting van Karlovy Vary. Het thermale water (et geneeskrachtige werking) van Karlovy Vary is een van de grondstoffen waarmee de wafels worden vervaardigd, en het speelt een belangrijke rol voor de bepaling van smaak en vochtigheid van de wafels. De plakken worden bestrooid met een melange op basis van suiker en nootjes — of eventueel, naargelang van de soort, een andere smaak, meestal op basis van amandelen, cacao, vanille of kaneel — en worden vervolgens warm samengevoegd. De wafels, met een oppervlak in reliëf, zijn knapperig, licht, dun en rond. Zij hebben een kenmerkende smaak en geur.

De basisingrediënten voor de bereiding van de „Karlovarské oplatky” zijn: tarwebloem, thermaal water van Karlovy Vary, plantaardige vetten, suiker, melk, een melange op basis van eieren, bloem, chemisch gist, boter en, naargelang van de soort, gedopte nootjes, amandelen, cacao-poeder, vanille of kaneel.

Het voor de bereiding van de wafels gebruikte thermale water van Karlovy Vary bezit specifieke eigenschappen, die kenmerkend zijn voor het betrokken geografische gebied. Daardoor krijgt de wafel zijn kenmerkende kwaliteiten, vooral de knapperigheid en de specifieke smaak en geur. Het thermale water van Karlovy Vary is een natuurlijk water dat rijk is aan koolwaterstoffen, sulfaten en chloriden; het borrelt op uit een tectonische barst met een diepte van meer dan 800 m en heeft een temperatuur van 73 °C; het water bevat lithium, natrium, kalium, rubidium, cesium, koper, beryllium, magnesium, calcium, strontium, zink, cadmium, aluminium, tin, lood, arsenicum, antimonium, selenium, mangaan, ijzer, kobalt, nikkel, fluoriden, chloriden, bromiden, sulfaat, koolwaterstoffen, koolstoffen en silicium-zuur. Dat water wordt in het grootste kuuroord van Tsjechië, namelijk Karlovy Vary, gebruikt voor de behandeling van chronische maagzweren, dyskinesie van de galwegen, inclusief het postcholecystectomiesyndroom, chronische aandoeningen van de pancreas en de lever, blaasstenen en jicht. Dankzij hun samenstelling en vooral het gebruik van het thermale water van Karlovy Vary zijn de wafels licht verteerbaar en zeer caloriearm.

De „Karlovarské oplatky” worden vervaardigd per stuk. Zij worden verpakt in doosjes van 5 (125 g), 6 (150 g) of 8 (200 g) stuks.

- 4.3. Geografisch gebied: Het grondgebied van het kuuroord Karlovy Vary.
- 4.4. Bewijs van de oorsprong: Bij de productie worden alle voorschriften inzake de vervaardiging van levensmiddelen in acht genomen en wordt het HACCP-systeem toegepast tijdens het volledige productieproces. De producenten houden een register bij van de leveranciers van de grondstoffen en de afnemers van het eindproduct. Op elk product wordt de fabrikant vermeld. De inachtneming van het productdossier wordt gecontroleerd door plaatselijke ininspectiedienst van de bevoegde nationale autoriteit, de „Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň” (Nationale landbouw- en levensmiddeleninspectie, inspectiedienst Plzeň).
- 4.5. Werkwijze voor het verkrijgen van het product: De „Karlovarské oplatky” bestaan uit twee dunne plakken met een diameter van ongeveer 19 cm en met een kenmerkend reliëf. Het deeg wordt bereid door de hierboven (in punt 4.2) vermelde ingrediënten te mengen met vers thermaal water van Karlovy Vary, met dien verstande dat het plantaardige vet vooraf moet worden gesmolten. Het vloeibare deeg, dat goed is gemengd en een geelachtige kleur heeft (het deeg neemt daarbij niet toe in volume aanzien, anders dan bij andere producten van de banketbakkerij, geen gist wordt gebruikt), moet dan gedurende ongeveer 60 minuten kunnen rusten bij een temperatuur van 20 à 26 °C, waarna het in het reservoir van de roterende bakapparatuur wordt gegoten. De plakken worden gebakken bij een temperatuur van 220 °C in speciale roterende ovens (die normaal worden gebruikt bij de vervaardiging van wafels); dankzij dit traditionele productieproces worden uit het vloeibare deeg plakken verkregen met een dikte van 2 mm. Die plakken worden vervolgens gedurende ten minste 48 uur opgeslagen in een vochtig lokaal, waarbij ook weer thermaal water van Karlovy Vary wordt gebruikt om de luchtvochtigheid op peil te houden. De plakken worden daarbij onder een gewicht geplaatst volgens een speciale techniek, waardoor zij de vereiste vochtigheid kunnen behouden zonder te worden vervormd. De temperatuur in dat lokaal moet 40 °C bedragen, bij een relatieve luchtvochtigheid van 90 %. Aan het einde van dit proces worden de plakken bestrooid met een melange op basis van suiker en nootjes of een andere smaak, naargelang van de soort (zie punt 4.2); de plakken worden vervolgens aan elkaar gekleefd door verhitting bij een temperatuur van 180°, met gebruikmaking van speciaal daarvoor geschikte apparatuur (zoals normaal wordt gebruikt voor het aan elkaar kleven van wafels maar die verschilt van de roterende ovens die worden gebruikt voor de vervaardiging van de plakken omdat geen reliëf meer wordt aangebracht). De melange waarmee de wafels worden bestrooid, wordt verkregen door het vermalen en vermengen van verschillende ingrediënten tot een fijn poeder, dat met de hand wordt aangebracht in een uniform laagje van maximaal 1 mm op de onderste plak; vervolgens wordt deze plak bedekt met een tweede plak en wordt het geheel verwarmd. Om de kwaliteit en de specifieke kenmerken van het product te handhaven, moeten de bereiding van het deeg, het bakken, de rustperiode en het aaneenkleven van de plakken plaatsvinden in het betrokken geografische gebied.

- 4.6. Verband: De specifieke kenmerken van „Karlovarské oplatky” zijn toe te schrijven aan het traditionele recept (zie punt 4.2) en aan het gebruik van het thermale water van Karlovy Vary dat in het omschreven geografische gebied voorkomt en dat specifieke eigenschappen bezit.

De eerste historische vermeldingen van de vervaardiging van „Karlovarské oplatky” in het betrokken geografische gebied dateren van het midden van de 18e eeuw. Daarin wordt verwezen naar enerzijds de oudste wafelijzers („oplatnice”) die vandaag worden bewaard in het museum van Karlovy Vary, en naar anderzijds een vermelding in 1788 in een boek met als titel Karlsbad, Beschrieben zur Bequemlichkeit der hohen Gäste. De wafels werden eerst thuis bereid, zodat de eerste wafelfabriek waarschijnlijk slechts bestond uit een klein oventje in de keuken van het hotel „U zlatého štítu”, dat rond 1810 werd uitgebaat door Anna Grasmucková, echtgenote van graaf Josef von Bolzy. Tot het midden van de 19e eeuw werd de vraag naar „Karlovarské oplatky” waarschijnlijk bijna volledig gedekt door de artisanale productie.

Vanaf de tweede helft van de 19e eeuw ontstonden gespecialiseerde bedrijven voor de vervaardiging van „Karlovarské oplatky”. In 1867 werd de bekendste wafelfabriek, Bayer, opgericht, die zelfs wafels leverde aan de Duitse keizer Wilhelm I; deze wafels behaalden diverse onderscheidingen tijdens internationale tentoonstellingen. In 1904 werden de wafels reeds op grote schaal geproduceerd in 22 bedrijven in het betrokken geografische gebied. In die periode bedroeg de gezamenlijke productie van deze bedrijven ongeveer 4 miljoen wafels per jaar.

Tot aan het begin van de oorlog (1938) waren de productie en de verkoop van „Karlovarské oplatky” zeer succesvol. Op dat moment waren er 26 gespecialiseerde bedrijven in het betrokken geografische gebied, nl. het kuuroord Karlovy Vary. Na de tweede wereldoorlog werd de productie voortgezet in ongeveer de helft van deze bedrijven, onder leiding van zaakvoerders die „beheerders van de nationale goederen” werden genoemd. Na de nationalisatie in 1948 en tot 1989 werden de wafels gefabriceerd in Karlovy Vary, in de bedrijven van de nationale onderneming Orion.

Na het herstel van de markteconomie hebben de leden van de „Sdružení výrobců Karlovarských oplatek” (groepering van producenten van „Karlovarské oplatky”) weer aangeknoopt met de traditie van de productie van „Karlovarské oplatky” in het betrokken geografische gebied.

Derhalve worden de „Karlovarské oplatky” reeds twee eeuwen lang in Karlovy Vary geproduceerd. Dankzij de inzet en het geduld van de plaatselijke producenten is deze wafel een traditionele specialiteit geworden van de stad Karlovy Vary.

In de voorbije twee eeuwen hebben de „Karlovarské oplatky” hun naam en faam verworven. In 1900 behaalden zij een gouden medaille tijdens de wereldtentoonstelling van Parijs. Meer recent werden deze wafels, dankzij hun status van typisch Tsjechisch product, in groten getale verkocht in het Tsjechisch paviljoen van de wereldtentoonstelling EXPO 2000 in Hannover, wat blijkt uit het certificaat van de commissaris-generaal voor de Tsjechische Republiek.

Op 1 februari 1974 is de benaming „Karlovarské oplatky” geregistreerd in het Tsjechisch register van oorsprongsbenamingen onder nummer 72.

4.7. Controlestructuur:

Naam: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň

Adres: Jiráskovo náměstí 8
CZ-308 58 Plzeň 8

Tel.: (420) 377 43 34 11

Fax: (420) 377 45 52 29

E-mail: plzen@szpi.gov.cz

4.8. Etikettering: „Karlovarské oplatky”

De naam van het product moet het dominerende element zijn op de voorkant van het product of op de verpakking.

Bekendmaking van een aanvraag in de zin van artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2007/C 85/03)

Naar aanleiding van deze bekendmaking kan bezwaar worden aangetekend op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad. Bezwaren moeten de Commissie binnen zes maanden na deze bekendmaking bereiken.

SAMENVATTING

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

„PECORINO DI FILIANO”

EG-nr: IT/PDO/005/0279/25.02.2003

BOB (X) BGA ()

Deze samenvatting bevat de belangrijkste gegevens uit het productdossier ter informatie.

1. *Bevoegde dienst van de lidstaat:*

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

2. *Groepering:*

Naam: Consorzio per la tutela del Pecorino di Filiano
Adres: Via Giovanni XXIII
I-85020 Filiano (Potenza)
Telefoon: (39) 0971 83 60 10
Faxnummer: (39) 0971 83 60 09
e-mail: —
Samenstelling: Producenten/verwerkers (X) andere ()

3. *Productcategorie:*

Categorie 1.3 — Kaas

4. *Productdossier:*

(Samenvatting van de in artikel 4, lid 2, voorgeschreven gegevens)

4.1. Naam: „Pecorino di filiano”

4.2. Beschrijving: „Pecorino di Filiano” is een harde kaas die wordt bereid uit rauwe volle schapenmelk. De melk wordt verkregen door één of twee melkwinningen en is afkomstig van schapenhouderijen in het in punt 4.3 vermelde gebied.

De halfverhitte kaas heeft een cilindrische vorm, een vlakke onder- en bovenkant en een rechte of licht bolle opstaande kant. De korst heeft het patroon van de kenmerkende korfstructuur die varieert van goudgeel tot donkerbruin naarmate de kaas rijper is en het korstoppervlak is behandeld met extra zuivere olijfolie en wijnazijn.

De compacte kaasmassa varieert, afhankelijk van de rijping, van wit tot strogeel en heeft kleine onregelmatig verspreide ogen.

De smaak, die aanvankelijk zoet en verfijnd is, wordt na de minimale rijpingsperiode licht pikant. De pikante smaak wordt intenser met het vorderen van de rijping.

Het vetgehalte in de droge stof bedraagt ten minste 30 %.

Het gewicht varieert van 2,5 tot 5 kg, de doorsnede is 15 tot 30 cm en de hoogte 8 tot 18 cm.

De kaas wordt na een rijpingsperiode van minimaal 180 dagen in de handel gebracht.

- 4.3. Geografisch gebied: De productie van de melk, de verwerking daarvan en de rijping van de daarmee bereide kaas geschieden op het grondgebied van dertig gemeenten in de provincie Potenza (regio Basilicata), die gelegen zijn in de Apennijnen tussen het bergmassief van Monte Vulture en de Montagna Grande di Muro Lucano. Dit gebied wordt gekenmerkt door een vulkanische bodem en vruchtbare natuurweiden met een overvloed aan aromatische gewassen.
- 4.4. Bewijs van oorsprong: In het hierboven omschreven productiegebied wordt van oudsher schapenkaas geproduceerd. Al in de Romeinse tijd bestonden er schapenhouderijen, waarvan de concentratie het grootst was in de nabijheid van de Via Appia, die de as vormde van een fijnmazig net van „tratturi”, de routes waarlangs het vee naar andere weidegronden werden overgebracht.

Het is niet bijzonder lang geleden dat de productie van schapenkaas betekenis heeft gekregen voor de economie van het Koninkrijk Napels, waarvan de hoofdstad een natuurlijke afzetmarkt vormt.

De adellijke familie Doria, die na een schenking van Keizer Karel V in 1530 grootgrondbezitter werd van het gebied rondom Monte Vulture (dat grotendeels samenvalt met het productiegebied van de Pecorino di Filiano), zette productiestructuren en fabrieken op voor de melk- en wolverwerking. De registers van het familiebedrijf tonen aan dat de veestapel van Filiano, een voormalige deelgemeente van Avigliano die in 1952 zelfstandigheid verkreeg, in bepaalde perioden maar liefst 10 000 schapen telde, die 's zomers van de vallei van de rivier Ofanto naar het hooggebergte van de Valle di Vitalba werden overgebracht.

De schapen voeden zich op natuurweiden waar met name raaigras, klaver, beemdgras, zwenkgras, wilde haver, mannaklaver, tijm en wilde venkel groeien en waar fris mineraalrijk water uit de vulkanische lagen van de Monte Vulture vloeit. De verwerkingscentra gebruiken uitsluitend schapenmelk die voldoet aan de eisen.

Het maagstremsel dat voor de coagulatie van de melk wordt gebruikt, is afkomstig van schaaplammereen en wordt verkregen volgens een vaste methode, die in het productdossier is omschreven.

Het rijpen, en in geval van kleine productiepartijen ook het kazen, geschiedt in natuurlijke tufsteengrotten of in ondergrondse ruimten waarin de vereiste versheid en de typische organoleptische eigenschappen van de kaas kunnen worden verkregen.

De oorsprong van het product wordt tevens aangetoond door het feit dat de melkproducenten, de kaasproducenten, de rijpingsbedrijven, en eventueel de bedrijven waar de kaas wordt versneden, gehouden zijn speciale voorschriften na te leven. Op deze wijze is de traceerbaarheid van het product te allen tijde gewaarborgd. De aangewezen controlestructuur oefent het vereiste toezicht uit door middel van controles van de documentatie en inspecties ter plaatse.

- 4.5. Werkwijze voor het verkrijgen van het product: De melk die voor de bereiding van de Pecorino di Filiano wordt gebruikt, is afkomstig van schapen van de rassen Gentile di Puglia, Gentile di Lucania, Leccese, Comisana, Sarda en kruisingen daarvan.

De rauwe, goed gefilterde melk wordt volgens traditionele technieken in ketels verwarmd tot een temperatuur van maximaal 40 °C. Wanneer de temperatuur een waarde van 36 tot 40 °C heeft bereikt, wordt maagstremsel toegevoegd, dat ambachtelijk volgens de productievoorschriften is bereid.

De wrongel wordt krachtig met een houten gepunte roerder fijngesneden totdat de kruimels de grootte van een rijstkorrel hebben gekregen.

Na een rustperiode van enkele minuten onder wei, wordt de kaasstof uit de ketel geschept en overgebracht in biezen korven of recipiënten van een ander materiaal met dezelfde structuur dat geschikt is voor levensmiddelen.

Vervolgens wordt met de handen lichte druk uitgeoefend om de wei te doen afvloeien. De vormen worden gedurende vijftien minuten in heet kookvocht met een temperatuur van ten hoogste 90 °C gelegd.

De kaas wordt droog of in een bad gepekeld.

De kaas wordt gedurende ten minste honderdtachtig dagen opgeslagen in tufsteengrotten of geschikte ondergrondse rijplokken, waarin een constante temperatuur van 12 tot 14 °C heerst en de luchtvochtigheid varieert van 70 tot 85 %. Vanaf de twintigste rijpingsdag kan hij aan het oppervlak worden behandeld met olijfolie van eerste persing en wijnazijn.

Pecorino di Filiano wordt het hele jaar door geproduceerd.

- 4.6. Verband: Deze schapenkaas ontleent zijn naam aan de Gemeente Filiano, die gelegen is in de provincie Potenza, in de regio Basilicata, voorheen Lucania.

De productie is het hoogst in de lente en aan het begin van de zomer, enerzijds omdat de dieren dan op de lenteweiden in de bergen kunnen grazen en tegemoet wordt gekomen aan de verhoogde vraag naar lammeren in de paasperiode, en ook als gevolg van de geplande geboorten. Dit betekent ook dat de melkproductie het hoogst is in de periode waarin grote hoeveelheden voedergewassen van natuurweiden beschikbaar zijn zoals raigras, klaver, beemdgras, zwenkgras, kropaar, wikke, wilde haver, mannaklaver, rode hanekop (geneeskrachtige kruidgewassen), tijm en wilde venkel.

De melk wordt doorgaans verwerkt in kleine ambachtelijke kaasmakerijen, die elk hun eigen stremsel produceren volgens een traditionele methode die in de productievoorschriften is beschreven en onderworpen is aan kwaliteitcontroles. Aangezien in deze methode met name rekening wordt gehouden met de specifieke aard van de grondstof, zijn de uiteindelijke organoleptische eigenschappen van het product optimaal. Het gebruik van de rauwe melk, de bewerking van de melk — die binnen 24 uur na de eerste melkwinning moet plaatsvinden — en de traditionele bereiding van het stremsel voor de coagulatie van de melk zijn belangrijke elementen die het noemen waard zijn.

Een ander element dat het verband met de omgeving aantoonst, is de rijping van de kaas in natuurlijke tufsteengrotten of indien deze niet beschikbaar zijn, in rijpingslokalen waarin dezelfde temperaturen en vochtigheid heersen. Veehouders en verwerkers die de „Pecorino di Filiano” produceren, gebruiken deze zeer speciale ruimten omdat het product hierin de vereiste versheid en de soortspecifieke organoleptische eigenschappen krijgt.

De bekendheid die de kaas in de vorige eeuw heeft gekregen, wordt tevens aangetoond door het jaarfeest van de „Pecorino di Filiano”, dat al dertig maal gehouden is en waaraan een groot aantal producenten, deskundigen en consumenten deelnemen.

- 4.7. Controlestructuur:

Naam: AGROQUALITA
Adres: Via Montebello, 8
I-00185 Roma
Telefoon: (39) 06 47 82 24 63
Faxnummer: —
e-mail: agroqualita@agroqualita.it

- 4.8. Etikettering: De kaas „Pecorino di Filiano” moet in het verkeer worden gebracht met een merkteken bestaande uit een brandmerk in de vorm van een ovaal waarin de letter F en een ster is afgebeeld. De letter F is omgeven door het opschrift „PECORINO di FILIANO” en de vermelding „denominazione di origine protetta” of de afkorting daarvan „D.O.P.”.

Het product mag ook als een half of een kwart gecertificeerd wiel in het verkeer worden gebracht.



Denominazione di Origine Protetta

Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie**(Zaak nr. COMP/M.4570 — AREVA/Repower)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2007/C 85/04)

Op 2 maart 2007 heeft de Commissie besloten geen bezwaar aan te tekenen tegen bovenvermelde aangemelde concentratie en deze verenigbaar met de gemeenschappelijke markt te verklaren. Deze beschikking is gebaseerd op artikel 6, lid 1, onder b), van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad. De volledige tekst van de beschikking is slechts beschikbaar in het Engels en zal openbaar worden gemaakt na verwijdering van eventuele bedrijfsgeheimen. De tekst is beschikbaar:

- op de website „concurrentie” van de Europese Commissie (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Deze website biedt verschillende mogelijkheden om individuele concentratiebeschikkingen op te zoeken, onder meer op bedrijfsnaam, nummer van de zaak, datum en sector;
- in elektronische vorm op de EUR-Lex website onder documentnummer 32007M4570. EUR-Lex is het geïnformatiseerde documentatiesysteem voor de communautaire wetgeving. (<http://eur-lex.europa.eu>)

Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie**(Zaak nr. COMP/M.4589 — Delta Lloyd/Erasmus Groep)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2007/C 85/05)

Op 23 maart 2007 heeft de Commissie besloten geen bezwaar aan te tekenen tegen bovenvermelde aangemelde concentratie en deze verenigbaar met de gemeenschappelijke markt te verklaren. Deze beschikking is gebaseerd op artikel 6, lid 1, onder b), van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad. De volledige tekst van de beschikking is slechts beschikbaar in het Engels en zal openbaar worden gemaakt na verwijdering van eventuele bedrijfsgeheimen. De tekst is beschikbaar:

- op de website „concurrentie” van de Europese Commissie (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Deze website biedt verschillende mogelijkheden om individuele concentratiebeschikkingen op te zoeken, onder meer op bedrijfsnaam, nummer van de zaak, datum en sector;
 - in elektronische vorm op de EUR-Lex website onder documentnummer 32007M4589. EUR-Lex is het geïnformatiseerde documentatiesysteem voor de communautaire wetgeving. (<http://eur-lex.europa.eu>)
-

IV

(Informatie)

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN EN
ORGANEN VAN DE EUROPESE UNIE

COMMISSIE

Wisselkoersen van de euro ⁽¹⁾

18 april 2007

(2007/C 85/06)

1 euro =

Munteenheid		Koers	Munteenheid		Koers
USD	US-dollar	1,3577	RON	Roemeense leu	3,3305
JPY	Japanse yen	160,77	SKK	Slowaakse koruna	33,458
DKK	Deense kroon	7,4536	TRY	Turkse lira	1,8356
GBP	Pond sterling	0,67730	AUD	Australische dollar	1,6291
SEK	Zweedse kroon	9,2176	CAD	Canadese dollar	1,5386
CHF	Zwitserse frank	1,6367	HKD	Hongkongse dollar	10,6045
ISK	IJslandse kroon	88,44	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,8342
NOK	Noorse kroon	8,1100	SGD	Singaporese dollar	2,0519
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 261,30
CYP	Cypriotische pond	0,5813	ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	9,5950
CZK	Tsjechische koruna	27,992	CNY	Chinese yuan renminbi	10,4839
EEK	Estlandse kroon	15,6466	HRK	Kroatische kuna	7,4061
HUF	Hongaarse forint	246,10	IDR	Indonesische roepia	12 341,49
LTL	Litouwse litas	3,4528	MYR	Maleisische ringgit	4,6542
LVL	Letlandse lat	0,7040	PHP	Filipijnse peso	64,525
MTL	Maltese lira	0,4293	RUB	Russische roebel	34,9720
PLN	Poolse zloty	3,8078	THB	Thaise baht	44,100

⁽¹⁾ Bron: door de Europese Centrale Bank gepubliceerde referentiekosten.

Advies van het Adviescomité voor mededingingsregelingen en machtsposities uitgebracht op de 381e bijeenkomst van 11 oktober 2004 betreffende een voorontwerp van beschikking in Zaak nr. COMP/C.38.238/B.2 — Ruwe tabak Spanje

(2007/C 85/07)

1. De meerderheid van het Adviescomité is het met de Commissie eens dat het in het kader van deze beschikking niet noodzakelijk is de relevante markt te omschrijven. Een minderheid van het Adviescomité onthoudt zich.
 2. De meerderheid van het Adviescomité is het met de Commissie eens dat de adressaten van de ontwerpbeschikking deelgenomen hebben aan twee afzonderlijke overeenkomsten en/of onderling afgestemde gedragingen, die beide één voortdurende inbreuk vormen op artikel 81, lid 1, van het EG-Verdrag. Een minderheid van het Adviescomité onthoudt zich.
 3. De meerderheid van het Adviescomité is het met de Commissie eens dat de overeenkomsten en/of onderling afgestemde gedragingen tot doel hebben de concurrentie te beperken. Een minderheid van het Adviescomité onthoudt zich.
 4. Het Adviescomité is het met de Commissie eens dat de adressaten van de ontwerpbeschikking een boete moet worden opgelegd.
 5. De meerderheid van het Adviescomité is het eens met de redenering van de Commissie betreffende het basisbedrag van de boetes. Een minderheid van het Adviescomité onthoudt zich.
 6. De meerderheid van het Adviescomité is het eens met de redenering van de Commissie inzake de verzwarende omstandigheden. Een minderheid van het Adviescomité onthoudt zich.
 7. De meerderheid van het Adviescomité is het eens met de redenering van de Commissie inzake de verzachtende omstandigheden. Een minderheid van het Adviescomité onthoudt zich.
 8. Het Adviescomité is het eens met de redenering van de Commissie inzake de toepassing van de mededeling van de Commissie van 1996 betreffende het niet-opleggen of verminderen van geldboeten in kartelzaken.
 9. Het Adviescomité beveelt aan dat zijn advies wordt bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.
 10. Het Adviescomité verzoekt de Commissie rekening te houden met alle opmerkingen die de lidstaten tijdens de discussie hebben gemaakt.
-

Advies van het Adviescomité voor mededingingsregelingen en machtsposities uitgebracht op de 382e bijeenkomst van 18 oktober 2004 betreffende een voorontwerp van beschikking in Zaak nr. COMP/C.38.238/B.2 — ruwe tabak Spanje

(2007/C 85/08)

1. De meerderheid van het Adviescomité is het met de Commissie eens wat betreft de basisbedragen van de boetes. Een minderheid onthoudt zich.
 2. De meerderheid van het Adviescomité is het met de Commissie eens betreffende de verhoging van het basisbedrag wegens verzwarende omstandigheden. Een minderheid onthoudt zich.
 3. De meerderheid van het Adviescomité is het met de Commissie eens inzake de vermindering van het basisbedrag wegens verzachtende omstandigheden. Een minderheid onthoudt zich.
 4. De meerderheid van het Adviescomité is het met de Commissie eens over de hoogte van de vermindering van de boetes op basis van de mededeling van de Commissie van 1996 betreffende het niet-opleggen of verminderen van geldboeten in kartelzaken.
 5. De meerderheid van het Adviescomité is het met de Commissie eens over de uiteindelijke bedragen van de boetes. Een minderheid onthoudt zich.
 6. Het Adviescomité beveelt aan dat zijn advies wordt bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.
 7. Het Adviescomité verzoekt de Commissie rekening te houden met alle opmerkingen die de lidstaten tijdens de discussie hebben gemaakt.
-

Eindverslag van de raadviseur-auditeur in Zaak nr. COMP/38.238/B.2 — Ruwe tabak Spanje

(opgesteld overeenkomstig artikel 15 van Besluit 2001/462/EG, EGKS van de Commissie van 23 mei 2001 betreffende het mandaat van de raadviseur-auditeur in bepaalde mededingingsprocedures — PB L 162 van 19.6.2001, blz. 21)

(2007/C 85/09)

De ontwerpbeschikking in deze zaak geeft aanleiding tot de volgende opmerkingen:

In de mededeling van punten van bezwaar werden twee inbreuken op artikel 81, lid 1, van het EG-Verdrag vastgesteld. Gedurende verschillende jaren werden de transacties inzake de verkoop en de aankoop van ruwe tabak in de Spaanse sector van de ruwe tabak bepaald door kartels, zowel op het niveau van de producenten als van de bewerkingsbedrijven. Zij hadden als gezamenlijk doel op voorhand een aantal prijselementen vast te stellen om hen in staat te stellen de uiteindelijke transactieprijs van de partijen ruwe tabak zoveel mogelijk te begrenzen.

Op 16, 17 en 19 december 2003 werd een mededeling van punten van bezwaar gestuurd naar, enerzijds de volgende producenten en verenigingen: ASAJA, UPA, COAG, CCAE, FNCT, ACOTAB, TABARES, en anderzijds aan de bewerkingsbedrijven: Cetarsa, Agroexpansión, WWTE, Taes, Deltafina, en ANETAB, alsmede aan de moedermaatschappijen van de Spaanse bewerkingsbedrijven (Dimon Incorporated, Intabex Netherlands B.V., Standard Commercial Corporation, Standard Commercial Tobacco Co Inc, Transcontinental Leaf Tobacco Corporation Ltd, Universal Corporation, en Universal Leaf Tobacco Company Inc).

Er werd toegang tot het dossier verleend door middel van een geïndividualiseerde CD-ROM voor elk van de adressaten, die samen met de mededeling van punten van bezwaar werd verstuurd.

In de mededeling van punten van bezwaar was een antwoordtermijn van twee en een halve maand vastgesteld, die ik op verzoek van de producenten met twee weken heb verlengd.

De adressaten van de mededeling van punten van bezwaar hebben steeds binnen de opgelegde termijn geantwoord.

Overeenkomstig artikel 5 van Verordening (EG) nr. 2842/98 van de Commissie hebben een aantal partijen (Cetarsa, Agroexpansión, WWTE, Taes, Deltafina, ASAJA, UPA, COAG, CCAE Tabares, Acotab, FNCT, Universal Corporation, en Universal Leaf Tobacco Company Inc) om een formele hoorzitting verzocht; deze heeft op 29 maart 2004 plaatsgevonden.

Naar aanleiding van de schriftelijke antwoorden op de mededeling van punten van bezwaar en de formele hoorzitting heeft de Commissie de ontwerpbeschikking op twee punten verduidelijkt.

In de mededeling van punten van bezwaar hield de Commissie staande dat de bewerkingsbedrijven een prijs-overeenkomst tot vaststelling van de gemiddelde prijs per soort hadden gesloten. Tijdens de hoorzitting en in hun schriftelijke antwoorden hebben de bewerkingsbedrijven evenwel verduidelijkt dat zij, door samen te overleggen over de gemiddelde prijs, ook de uiteindelijke, aan de producenten te betalen prijzen maximaal konden uniformiseren. Dit werd door de Commissie aanvaard. Derhalve wordt in de ontwerpbeschikking rekening gehouden met deze verduidelijking en wordt thans gesproken over overeenkomsten tussen de bewerkingsbedrijven betreffende „het maximale niveau van de gemiddelde prijs voor alle soorten ruwe tabak”.

Wat tenslotte de aansprakelijkheid voor de inbreuken zoals vermeld in de mededeling van punten van bezwaar betreft, heeft de Commissie uiteindelijk de aansprakelijk verworpen van de moedermaatschappijen van de bewerkingsmaatschappijen Universal Corp, Universal Leaf en Intabex, alsook de aansprakelijkheid van de vereniging van Spaanse bewerkingsbedrijven (ANETAB), omdat het gedrag van deze laatste niet afzonderlijk kon worden gezien van dat van haar leden. Zo ook heeft de Commissie de aansprakelijkheid verworpen van de federaties TABARES, ACOTAB en FNCT, omdat zij fungeerden als sectorale afdelingen van de landbouwcentrales tot wie de ontwerpbeschikking reeds was gericht.

Bovendien werd in de mededeling van punten van bezwaar verwezen naar onderhandelingen tussen de vertegenwoordigers van de producenten en de bewerkingsbedrijven over de prijsmarges, die vanaf 1999 hadden plaatsgevonden. Daardoor werd een zekere dubbelzinnigheid gecreëerd over de omschrijving van de in deze zaak behandelde inbreuken. In de ontwerpbeschikking is deze dubbelzinnigheid weggewerkt.

In het licht van bovenstaande overwegingen ben ik van oordeel dat het recht van de partijen om gehoord te worden in deze zaak in acht werd genomen. Ik ben van mening dat de ontwerpbeschikking alleen betrekking heeft op de bezwaren ten aanzien waarvan de partijen de gelegenheid hebben gehad hun standpunt kenbaar te maken.

Brussel, 11 oktober 2004

Serge DURANDE

Mededeling met betrekking tot invoer-, uitvoer- en voorfixatiecertificaten voor landbouwproducten

(Deze mededeling vervangt die welke is verschenen in Publicatieblad van de Europese Unie C 92 van 16 april 2005, blz. 2)

(2007/C 85/10)

I. Algemene opmerkingen

1. Certificaten en uittreksels daarvan worden afgegeven door de daartoe bevoegde instanties van de lidstaten. Zij zijn geldig voor in- en uitvoertransacties in elke lidstaat, behalve in een aantal specifieke gevallen die in de communautaire regelgeving zijn vastgesteld.
2. Overeenkomstig artikel 2, lid 2, van Verordening (EEG, Euratom) nr. 1182/71 van de Raad ⁽¹⁾ worden feestdagen, zondagen en zaterdagen niet als werkdagen beschouwd voor de indiening van certificaataanvragen en voor de afgifte van certificaten.
3. De aanvrager moet alleen de vakken 4, 7, 8, 9, 11, 14 tot en met 18 en 20 van het formulier invullen. De lidstaten kunnen evenwel voorschrijven dat de aanvrager ook vak 1 en eventueel vak 5 invult.
4. Het formulier moet in drukletters worden ingevuld in een van de officiële talen van de Gemeenschap waarvan het gebruik door de bevoegde instanties van de lidstaat van afgifte is opgelegd of toegestaan. Het certificaat mag slechts in één taal worden ingevuld. De lidstaten kunnen evenwel toestaan dat de aanvraagformulieren met de hand, met inkt en in hoofdletters worden ingevuld.
5. De aanvraag en het certificaat mogen geen raderingen of overschrijvingen bevatten. Indien bij het invullen van de formulieren een vergissing is begaan, moet een nieuw aanvraagformulier of een nieuw certificaat worden ingevuld.
6. De bedragen moeten worden vermeld in cijfers en uitgedrukt in euro's; lidstaten die geen deel uitmaken van de eurozone mogen de bedragen evenwel uitdrukken in de nationale valuta.
7. De hoeveelheden moeten worden uitgedrukt:
 - in metrieke gewichts- of inhoudseenheden en met gebruikmaking van de volgende afkortingen:
 - t voor ton,
 - kg voor kilogram,
 - hl voor hectoliter;
 - voor levende dieren, in aantallen.
8. Wanneer in vak 7 of vak 8 van het formulier betreffende de invoer en in vak 7 van het formulier betreffende de uitvoer onvoldoende plaats is om de in de communautaire regelgeving bedoelde vermelding aan te brengen, moet de gehele vermelding worden opgenomen in vak 20, voorafgegaan door een asterisk die correspondeert met een asterisk die wordt aangebracht in vak 7 of vak 8.

Wanneer in vak 20 onvoldoende plaats is om de vermelding aan te brengen, moet de gehele vermelding worden opgenomen in vak 15, voorafgegaan door een asterisk die correspondeert met een asterisk die wordt aangebracht in vak 7 of vak 8.
9. In de vakken 7, 8 en 9 van het formulier moet van de vakjes voor de woorden „ja” of „neen” het toepasselijke vakje worden aangekruist.
10. — In de in artikel 2, onder a), en artikel 6 van Verordening (EG) nr. 1291/2000 van de Commissie ⁽²⁾ bedoelde gevallen mag geen invoercertificaat worden overgelegd.
 - In de in artikel 2, onder b), en artikel 7, lid 1, van Verordening (EG) nr. 1291/2000 bedoelde gevallen mag geen uitvoercertificaat worden overgelegd.

⁽¹⁾ PBL 124 van 8.6.1971, blz. 1

⁽²⁾ PBL 152 van 24.6.2000, blz. 1

- In de in artikel 5, lid 1, van Verordening (EG) nr. 1291/2000 bedoelde gevallen mag geen certificaat worden overgelegd als de invoer of uitvoer niet gebeurt in het kader van een preferentiële regeling waarvan slechts via een certificaat gebruik kan worden gemaakt, tenzij het gaat om certificaten met vaststelling vooraf van de restitutie voor leveringen van zuivelproducten aan strijdkrachten, als bedoeld in artikel 3, lid 1, van Verordening (EG) nr. 1282/2006.

11. Voorbeeld van toepassing van artikel 17, lid 4, van Verordening (EG) nr. 1291/2000:

13.00 uur in deze verordening komt overeen met 13.00 uur Belgische tijd:

Lidstaten	Plaatselijke tijd (zomer en winter)
Duitsland	} 13.00 uur
België	
Denemarken	
Spanje	
Frankrijk	
Italië	
Luxemburg	
Nederland	
Oostenrijk	
Zweden	
Tsjechië	
Hongarije	
Malta	
Polen	
Slovenië	
Slowakije	
Ierland	} 12.00 uur (= 13.00 uur Belgische tijd)
Portugal	
Verenigd Koninkrijk	
Bulgarije	} 14.00 uur (= 13.00 uur Belgische tijd)
Cyprus	
Griekenland	
Finland	
Estland	
Letland	
Litouwen	
Roemenië	

II. Formulieren voor invoer

Vak 7

Onder „land van herkomst” wordt verstaan het derde land waaruit het product naar de Gemeenschap wordt verzonden.

1. Vermelding van het land van herkomst of de groep landen van herkomst is vereist wanneer dit in de communautaire regelgeving is voorgeschreven.
2. Indien volgens de communautaire regelgeving een bepaalde herkomst is voorgeschreven, moet het vakje voor het woord „ja” worden aangekruist en moet de herkomst van het product overeenstemmen met de op het certificaat vermelde herkomst, op straffe van ongeldigheid van het certificaat.
3. In de overige gevallen is vermelding van het land van herkomst facultatief. De vermelding kan echter nuttig zijn met het oog op de toepassing van artikel 40 van Verordening (EG) nr. 1291/2000 bij overmacht.

Vak 8

- Het land van oorsprong wordt bepaald volgens de communautaire regels die in dezen van toepassing zijn.
- De hierboven met betrekking tot vak 7 gegeven aanwijzingen zijn van overeenkomstige toepassing.

Vak 14

De gebruikelijke handelsbenaming van het product (bijvoorbeeld suiker) vermelden, en geen fabrieksmerk.

Vakken 15 en 16

In het algemeen wordt het certificaat aangevraagd en afgegeven voor al de onder éénzelfde GN-code vallende producten. In sommige, in de communautaire regelgeving vastgestelde bijzondere gevallen wordt het certificaat evenwel aangevraagd en afgegeven:

- hetzij voor producten die onder verschillende GN-codes vallen,
- hetzij voor slechts een deel van de producten die onder een bepaalde GN-code vallen.

Wanneer in vak 16 onvoldoende plaats is om er verscheidene GN-codes in te vermelden, moeten alle codes worden vermeld in vak 15, voorafgegaan door een asterisk die correspondeert met een asterisk die wordt aangebracht in vak 16.

Vak 15

- De omschrijving mag worden vereenvoudigd, maar dient de elementen te bevatten op grond waarvan het product onder de in vak 16 vermelde GN-code is ingedeeld.
- Voor producten die tot de wijnsector behoren, moet de omschrijving bovendien de kleur (wit, rood of rosé) van de wijn of de most bevatten.

Vak 16

De volledige GN-code vermelden. In bepaalde, in de communautaire regelgeving vastgestelde gevallen moeten echter:

- de volledige GN-codes of de door „ex” voorafgegane GN-codes worden vermeld, ofwel
- de codes worden vermeld zoals in de communautaire regelgeving is bepaald.

Vak 19

1. Invullen overeenkomstig de communautaire regelgeving inzake de voor het betrokken product toegestane tolerantie.
2. Voor certificaten waarvoor geen overschrijdingstolerantie geldt, moet in vak 19 het cijfer nul [0] worden ingevuld.

Vak 20

Invullen overeenkomstig de voor elke sector met een gemeenschappelijke marktordening geldende specifieke communautaire regelgeving. Bijvoorbeeld:

„Rundvlees van hoge kwaliteit — Verordening (EG) nr. 936/97”.

III. Formulieren voor uitvoer

Vak 7

1. Vermelding van het land van bestemming of de groep landen van bestemming is vereist wanneer dit in de communautaire regelgeving is voorgeschreven.
2. Voor uitvoercertificaten met vaststelling vooraf van de restitutie moet in dit vak het land van bestemming of, in voorkomend geval, de zone van bestemming worden vermeld.

Vermelding van de naam van het land of, in voorkomend geval, de naam van de zone heeft niet tot gevolg dat die bestemming de verplichte bestemming wordt.

3. Indien volgens de communautaire regelgeving een bepaalde bestemming is voorgeschreven, moet het vakje voor het woord „ja” worden aangekruist en moet het product naar de op het certificaat vermelde bestemming worden uitgevoerd.
4. Bij toepassing van artikel 49 van Verordening (EG) nr. 1291/2000 wordt het land of de bestemming in dit vak ingevuld en houdt het certificaat de verplichting in om naar dat land of die bestemming uit te voeren.
5. In de overige gevallen is de vermelding van het land of de bestemming facultatief. De vermelding kan echter nuttig zijn met het oog op de toepassing van artikel 40 van Verordening (EG) nr. 1291/2000 bij overmacht.

Vakken 14, 15 en 16

1. Op dezelfde wijze invullen als voor invoer. In het bijzondere geval dat volgens de communautaire regelgeving meer dan één GN-code kan worden vermeld, moet niettemin bij het vervullen van de douaneformaliteiten bij uitvoer het uit te voeren product worden gedeclareerd onder één enkele rubriek van de restitutenomenclatuur.
2. Voor certificaten met vaststelling vooraf van de restitutie moet in vak 16 de productcode van 12 cijfers van de restitutenomenclatuur worden vermeld, tenzij bijzondere voorschriften gelden.

In het geval van productgroepen of -categorieën als bedoeld in artikel 14 van Verordening (EG) nr. 1291/2000 mogen de productcodes van dezelfde groep of categorie worden vermeld in de certificaat-aanvraag en in het certificaat zelf.

Vak 19

1. Invullen overeenkomstig de communautaire regelgeving inzake de voor het betrokken product toegestane tolerantie.
2. Voor certificaten waarvoor geen overschrijdingstolerantie geldt, moet in vak 19 het cijfer nul [0] worden ingevuld.
3. Indien voor een en hetzelfde certificaat een overschrijdingstolerantie geldt voor het recht op uitvoer en geen enkele overschrijdingstolerantie voor het recht op restitutie, moet de overschrijdingstolerantie voor het recht op uitvoer worden ingevuld in vak 19 en de informatie betreffende het feit dat voor het recht op restitutie geen overschrijdingstolerantie geldt, in vak 22.

Vak 20

1. Invullen overeenkomstig de voor de betrokken sector geldende specifieke communautaire regelgeving.
 2. Bij toepassing van artikel 49 van Verordening (EG) nr. 1291/2000 een van de onderstaande vermeldingen aanbrenge:
- (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) „Galutinė paraiškų pateikimo data ...”,
„Konkursą skelbia ... (institucijos pavadinimas)”
- (m) „Ajánlattételi határidő: ...”,
„A pályázatot a(z) ... (ügynökség neve) bonyolítja.”
- (n) (MT)
- (o) „Indieningstermijn aanbiedingen eindigt op ...”,
„Openbare inschrijving van ... (naam instanties)”
- (p) „Ostateczny termin składania ofert ...”,
„Procedura przetargowa jest prowadzona przez: ... (nazwa jednostki)”
- (q) „Date limite para a apresentação das propostas ...”,
„O concurso emana de ... (nome do organismo)”
- (r) „Termenul de depunere a ofertelor ...”,
„Invitația de participare la licitație este emisă de ... (denumirea agenției)”
- (s) „Konečný termín predloženia ponúk ...”,
„Oznámenie o výberom konaní vydané ... (názov orgánu)”
- (t) „Datum oddaje ponudb ...”,
„Javni razpis objavi ... (ime organa)”
- (u) „Sista dag för inlämnande av anbud ...”,
„Anbudsinfördran utfärdas av ... (organets namn)”
- (v) „Tarjousten viimeinen jättöpäivä ...”,
„Tarjouskilpailun on julistanut ... (toimielimen nimi)”.
-

INITIATIEVEN VAN DE LIDSTATEN

LIJST VAN ERKENDE BRANCHEORGANISATIES IN DE VISSERIJSECTOR EN IN DE AQUACULTUUR

(2007/C 85/11)

Deze publicatie is in overeenstemming met artikel 13 van Verordening (EG) nr. 104/2000 van de Raad van 17 december 1999 houdende een gemeenschappelijke ordening der markten in de sector visserijproducten en producten van de aquacultuur (PB L 17 van 21.1.2000, blz. 33) (Situatie op 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 Atzīšanas diena Pripažinimo data Elismerés dátuma Data tar-rikonoxximent Datum van erkenning Data dopuszczenia Data de reconhecimento Data recunoașterii Dátum uznania Datum priznanja Hyväksymispäivä Datum för godkännandet</p>
<p>ESPAÑA ESP OI-002</p>	<p>AQUAPISCIS C/ General Moscardó, 3 — 5º F E-28020 Madrid Tel. (34) 915 53 06 16 Fax (34) 915 53 06 64 E-mail: info@piscicultores.org Circunscripción económica o actividad (R.104/2000, art. 13, ap. 6): Nacional Medidas de extensión a los no afiliados (R.104/2000, art. 15): no Fecha de inicio: Fecha de vencimiento:</p>	<p>27.8.2002</p>
<p>ESP OI-001</p>	<p>INTERATÚN Carretera del colegio Universitario, 16 E-36310 Vigo (Pontevedra) Tel. (34) 986 46 93 01 Fax (34) 986 46 92 69 E-mail: info@interatun.com Circunscripción económica o actividad (R.104/2000, art. 13, ap. 6): Nacional Medidas de extensión a los no afiliados (R.104/2000, art. 15): no Fecha de inicio: Fecha de vencimiento:</p>	<p>26.7.2001</p>

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

V

(Bekendmakingen)

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET
GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

COMMISSIE

Voorafgaande aanmelding van een concentratie

(Zaak nr. COMP/M.4593 — voestalpine/Dancke)

Zaak die in aanmerking kan komen voor een vereenvoudigde procedure

(Voor de EER relevante tekst)

(2007/C 85/12)

1. Op 4 april 2007 ontving de Commissie een aanmelding van een voorgenomen concentratie in de zin van artikel 4 en volgend op een verwijzing in het kader van artikel 4, lid 5, van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾ waarin wordt meegedeeld dat de onderneming voestalpine AG („voestalpine”, Oostenrijk) in de zin van artikel 3, lid 1), sub b), van genoemde verordening volledige zeggenschap verkrijgt over de ondernemingen Dancke Stanztechnik GmbH & Co. KG en Dancke Werkzeugbau GmbH & Co. KG („Dancke”, Duitsland) door de aankoop van aandelen.

2. De bedrijfswerkzaamheden van de betrokken ondernemingen zijn:

— voor voestalpine: vervaardiging en verkoop van staalproducten;

— voor Dancke: vervaardiging en verkoop van geperste metalen onderdelen en componenten.

3. Op grond van een voorlopig onderzoek is de Commissie van oordeel dat de aangemelde transactie binnen het toepassingsgebied van Verordening (EG) nr. 139/2004 kan vallen. Ten aanzien van dit punt wordt de definitieve beslissing echter aangehouden. In het licht van de Mededeling van de Commissie betreffende een vereenvoudigde procedure voor de behandeling van bepaalde concentraties krachtens Verordening (EG) nr. 139/2004 ⁽²⁾ van de Raad wordt vermeld dat deze zaak in aanmerking kan komen voor deze procedure.

4. De Commissie verzoekt belanghebbende derden hun eventuele opmerkingen ten aanzien van de voorgenomen concentratie kenbaar te maken aan de Commissie.

Deze opmerkingen moeten de Commissie uiterlijk tien dagen na dagtekening van deze bekendmaking hebben bereikt. Zij kunnen per fax (nummer (32-2) 296 43 01 of 296 72 44) of per post, onder vermelding van referentienummer COMP/M.4593 — voestalpine/Dancke, aan onderstaand adres worden toegezonden:

Europese Commissie
Directoraat-generaal Concurrentie
Griffie voor concentraties
J-70
B-1049 Brussel

⁽¹⁾ PBL 24 van 29.1.2004, blz. 1.

⁽²⁾ PB C 56 van 5.3.2005, blz. 32.