

Úradný vestník

Európskej únie

C 85

Zväzok 50

Slovenské vydanie

Informácie a oznámenia

19. apríla 2007

Číslo oznamu

Obsah

Strana

II Oznámenia

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ A ORGÁNOV EURÓPSKEJ ÚNIE

Komisia

2007/C 85/01	Uverejnenie žiadosti podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín	1
2007/C 85/02	Uverejnenie žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín	6
2007/C 85/03	Uverejnenie žiadosti podľa článku 6, odsek 2, nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín	9
2007/C 85/04	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Prípád č. COMP/M.4570 – AREVA/Repower) ⁽¹⁾	12
2007/C 85/05	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Prípád č. COMP/M.4589 – Delta Lloyd/Erasmus Groep) ⁽¹⁾	12

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ A ORGÁNOV EURÓPSKEJ ÚNIE

Komisia

2007/C 85/06	Výmenný kurz eura	13
--------------	-------------------------	----

SK

2007/C 85/07	Stanovisko poradného výboru k dohodám obmedzujúcim súťaž a k dominantnému postaveniu vydané 11. októbra 2004 na 381. zasadnutí, ktoré sa týka predbežného návrhu rozhodnutia v prípade č. COMP/C.38.238/B.2 – Surový tabak Španielsko 14	14
2007/C 85/08	Stanovisko Poradného výboru k dohodám obmedzujúcim súťaž a k dominantnému postaveniu vydané 18. októbra 2004 na 382. zasadnutí, ktoré sa týka predbežného návrhu rozhodnutia v prípade č. COMP/C.38.238/B.2 – Surový tabak Španielsko 15	15
2007/C 85/09	Záverečná správa Poradného audítora v prípade č. COMP/38.238/B.2 – Raw Tobacco Spain (vypracovaná v súlade s článkom 15 rozhodnutia Komisie 2001/462/ES, CECA z 23. mája 2001 o pôsobnosti vyšetrovateľov v niektorých konaniach vo veci hospodárskej súťaže – Ú. v. ES L 162, 19.6.2001, s. 21) 16	16
2007/C 85/10	Inštrukcie týkajúce sa dovozných a vývozných licencií a certifikátov s vopred stanovenou sadzbou náhrady pre poľnohospodárske výrobky (Tieto inštrukcie nahrádzajú inštrukcie uverejnené v Úradnom vestníku Európskych spoločenstiev č. C 92 zo 16. apríla 2005, s. 2) 17	17
	INFORMÁCIE ČLENSKÝCH ŠTÁTOV	
2007/C 85/11	Zoznam uznaných medziodvetvových organizácií v sektore rybolovu a akvakultúry 22	22

V Oznamy

POSTUPY TÝKAJÚCE SA UPLATŇOVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

Komisia

2007/C 85/12	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec č. COMP/M.4593 – voestalpine/Dancke) — Vec, ktorá môže byť posúdená v zjednodušenom konaní ⁽¹⁾ 24	24
--------------	--	----



⁽¹⁾ Text s významom pre EHP

II

(Oznámenia)

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ A ORGÁNOV EURÓPSKEJ ÚNIE

KOMISIA

Uverejnenie žiadosti podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2007/C 85/01)

Týmto uverejnením vzniká právo vzniesť námietku voči žiadosti podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Námietky musia byť Komisii doručené do šiestich mesiacov odo dňa tohto uverejnenia.

ZHRNUTIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„CEREZA DEL JERTE“

Č. ES: ES/PDO/005/0233/20.02.2002

CHOP (X) CHZO ()

Tento prehľad obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

1. Príslušný orgán v členskom štáte:

Názov: 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

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

Telefón: (34-91) 347 53 94

Fax: (34-91) 347 54 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. Skupina:

Názov: Sociedad Cooperativa Limitada Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte

Adresa: Ctra. Nacional 110, km 381
E-10614 Valdestillas Cáceres

Telefón: (34-927) 47 10 70

Fax: (34-927) 47 10 74

E-mail: —

Zloženie: Výrobcovia/spracovávatelia (X) Ostatní ()

(¹) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

3. Druh výrobku:

Skupina 1.6: ovocie

4. Špecifikácia

(prehľad požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006)

4.1. Meno: „Cereza del Jerte“

4.2. Opis: Chránené označenie pôvodu „Cereza del Jerte“ sa vzťahuje výlučne na stolové čerešne druhu *Prunus avium* L. určené na priamu konzumáciu, ktoré patria k miestnym odrodám „Navalinda“, „Ambrunés“, „Pico Limón Negro“, „Pico Negro“ a „Pico Colorado“.

Odrody čerešní, na ktoré sa vzťahuje chránené označenie pôvodu, sa zaraďujú do týchto skupín:

— čerešne typu „picota“: odrody „Ambrunés“, „Pico Negro“, „Pico Colorado“ a „Pico Limón Negro“. Do tejto skupiny s názvom čerešne typu „picota“ patrí prevažná väčšina produkcie; sú to čerešne, pre ktoré je charakteristické, že sa pri zbere prirodzene oddeľujú od stopky.

— so stopkou: „Navalinda“

Pokiaľ ide o vlastnosti produktu, vonkajšie zafarbenie plodov je červenkasté, pričom prevládajú čerešne vínovočervenej alebo purpurovej farby. Dužina plodov je pevná a chrumkavá, ich farba a šťava sa pri jednotlivých odrodách líši; od červenej dužiny s červenou šťavou až po žltkastú alebo smotanovobielu dužinu s bezfarebnou šťavou. Plody majú rôzny tvar: obličkovitý, sploštený, okrúhly a predĺžený. Veľkosť a tvar kôstky plodu je pri jednotlivých odrodách odlišná; pohybuje sa od stredne veľkej kôstky až po veľkú alebo veľmi veľkú kôstku guľovitého až predĺženého tvaru.

V tejto súhrnnej tabuľke sú uvedené základné požiadavky týkajúce sa obsahu cukru (meraného v stupňoch Brix), tvaru plodu, minimálnej veľkosti a kyslosti (meranej v ekvivalentnom množstve na 100 ml kyseliny jablčnej) pre každú z odrôd, na ktorú sa vzťahuje chránené označenie pôvodu:

Tabuľka č. 1:

Obsahu cukru, tvar, minimálna veľkosť a kyslosť čerešní, na ktoré sa vzťahuje CHOP, podľa odrôd

Odroda	Obsah cukru (meraný v stupňoch Brix)			Tvar	Minimálna veľkosť (*)	Kyslosť (meraná v ekvivalentnom množstve na 100 ml)		
	najnižší	najvyšší	stredný			najnižšia	najvyššia	stredná
Navalinda	12	16	14	sploštený	21 mm	9,55	10,45	10,00
Ambrunes	18	21	20	sploštený	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico colorado	17	23	21	sploštený	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico negro	17	24	19	sploštený	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico limón negro	17	24	20	sploštený	21 mm	7,46	16,42	11,94

(*) Uvádza sa minimálny priemer potrebný na zaradenie čerešní do skupiny, na ktorú sa vzťahuje CHOP „Cereza del Jerte“, preto pod označením CHOP nemožno predávať čerešne s priemerom do 21 mm.

Čerešne, na ktoré sa vzťahuje CHOP „Cereza del Jerte“, musia byť výlučne z kategórie „extra“ v súlade s pravidlami predaja čerešní, ktoré boli schválené nariadením Komisie (ES) č. 214/2004 zo 6. februára 2004.

- 4.3. Zemepisná oblasť: Oblasť produkcie sa nachádza v horských údoliach Jerte, Ambroz a La Vera, ktoré ležia na severe provincie Cáceres v samosprávnej oblasti Extremadura.

Na základe toho, že kvalita, horská poloha sádov a spôsob produkcie sú navzájom úzko prepojené, sú z tejto oblasti vylúčené územia a poľnohospodárske sady, ktoré sa nenachádzajú v horskej poľnohospodárskej oblasti; týka sa to území v týchto nadmorských výškach:

- údolie Valle del Jerte: do zemepisnej oblasti patria všetky sady vo všetkých obciach bez ohľadu na ich nadmorskú výšku.
- kraj Comarca de La Vera: zo zemepisnej oblasti sú vylúčené poľnohospodárske sady s nadmorskou výškou do 500 m.
- údolie Valle del Ambroz: zo zemepisnej oblasti sú vylúčené poľnohospodárske sady s nadmorskou výškou do 600 m.

Oblasť výroby je totožná s oblasťou balenia a úpravy.

- 4.4. Dôkaz o pôvode: Kvalita a pôvod chráneného produktu sa zabezpečí prostredníctvom príslušných kontrol a analýz, ktoré bude vykonávať regulačná rada v pestovateľských sadoch a v expedičných skladoch zapísaných v jednotlivých registroch chráneného označenia pôvodu v súlade s ustanoveniami príručky kvality a príručky postupov.

Po dokončení všetkých uvedených kontrol kvalifikačný výbor regulačnej rady zložený zo zástupcov všetkých zúčastnených strán zhodnotí získané výsledky za účelom prijatia nestranného a objektívneho rozhodnutia. Ak kvalifikačný výbor rozhodne o udelení osvedčenia, regulačná rada vydá zapísanému subjektu príslušné osvedčenie.

Balenie čerešní, na ktoré sa vzťahuje CHOP „Cereza del Jerte“, sa musí uskutočňovať vo vymedzenej zemepisnej oblasti, ako určí skupina žiadateľov za potrebné na zachovanie kvality a zaručenie zistiteľnosti pôvodu a kontroly v celom procese certifikácie až do jeho dokončenia.

K dokončeniu tohto procesu dôjde, keď bude certifikovaný produkt v balení opatrený očíslovanou zadnou etiketou, ktorá zaručuje jeho pôvod a kvalitu, pričom túto zadnú etiketu vydá regulačná rada, ktorej rozsah pôsobnosti je vymedzený v jej predpise takto:

- z územného hľadiska výrobnou oblasťou,
- z hľadiska produktov produktmi, na ktoré sa vzťahuje CHOP „Cereza del Jerte“, v ktorejkoľvek fáze ich produkcie, skladovania, balenia, prepravy a predaja,
- z hľadiska osôb osobami, ktoré sú zapísané v jednotlivých registroch.

Balenie sa preto musí uskutočňovať v zemepisnej oblasti vymedzenej v časti C špecifikácie, aby sa zabezpečila zistiteľnosť pôvodu, zaručila kontrola zo strany kontrolného orgánu počas celého procesu a zachovala kvalita chráneného produktu, a to z toho dôvodu, že v prípade hornej oblasti s obťažným prístupom by preprava čerešní mala za následok ich vystavenie neprimeraným podmienkam prostredia, ktoré by ešte zhoršila značná doba trvania prepravy. Bezpochyby by to malo vplyv na charakteristické vlastnosti plodov, pričom by mohlo dôjsť k zmene znakov produktu, ktoré ustanovuje označenie pôvodu.

Produkt sa uvádza na trh so zárukou jeho pôvodu, ktorá je uvedená na očíslovanej etikete alebo zadnej etikete regulačnej rady.

- 4.5. Spôsob výroby: Plodiny sa pestujú na malých terasovitých pozemkoch, ktoré sa nachádzajú na svahoch. Priemerná rozloha sádov je 1,6 ha a 4,5 parcely na podnik.

Vzhľadom na túto štruktúru v prevažnej väčšine podnikov pracujú rodinní príslušníci, ktorí vykonávajú hlavné úlohy, najmä zber, ktorý je jednou z najťažších úloh a vyžaduje si značné zručnosti.

Úzke terasy obmedzujú rozlohu sadov, ktoré zvyčajne umožňujú vysadenie najviac jedného radu stromov, čo je približne 125 kmeňov na hektár, čo svedčí o vysokej miere extenzívneho využívania pôdy. Stromoradie sa formuje smerom do výšky, do šírky, pyramídovito a štandardne.

Pôda sa orie spravidla trikrát ročne, a to ešte do veľkej miery pomocou zvierat. Základom hnojenia je ešte stále používanie trusu a zahrabávanie buriny. Stromy sa zvyčajne obstrihávajú iba mierne, pričom sa iba prestrihávajú a odstrihávajú konce konárov.

Metódy pestovania, ktoré sa zakladajú na stáročných tradíciách, ako aj zber, úprava, balenie a preprava produktu sa vykonávajú s odbornou starostlivosťou, pričom sa ustanovujú potrebné kontroly na zachovanie charakteristických vlastností produktu.

- 4.6. Spojenie: Názov „Jerte“ alebo „Valle del Jerte“ úzko súvisí s čerešňami, pričom v Španielsku si veľký počet spotrebiteľov takmer automaticky spája toto miesto s „čerešňami“ alebo naopak. Táto oblasť je preto veľmi známa vďaka svojim vynikajúcim čerešňam a najmä čerešňam „picotas“, ktoré sa tu pestujú.

Odhaduje sa, že strom čerešne priniesli na toto územie Arabi a ešte pred opätovným dobytím území obsadených Arabmi a príchodom nových kolonistov sa prispôbil miestnej pôde. Až v 14. storočí sa však objavujú virohodné dôkazy o jeho existencii.

Dňa 2. júna 1352 sa družina kráľovských vyslancov zastavila a prenocovala v jednej z obcí v tomto kraji. Vznešení páni tu ochutnali pstruhy a čerešne, čo svedčí o tom, že čerešne boli už vtedy produktom, ktorý vynikal, a boli dostatočne kvalitné, aby sa mohli ponúknuť takým vzácnym hosťom.

V ďalších storočiach pestovanie čerešní pokračovalo a jeho objem sa zvýšil. Slávny španielsky lekár Luis de Toro sa v 16. storočí zmieňuje o čerešniach „del Jerte“ a odlišuje ich na základe veľkosti, farby a chuti.

Pestovanie čerešní sa postupne stalo skutočnou hospodárskou alternatívou pravdepodobne v 18. storočí, keď došlo k odstráneniu gaštanových sadov, ktoré zničilo „atramentové“ ochorenie. Koncom 18. a počas 19. storočia sa pestovanie čerešní presadilo v údolí Valle del Jerte a v dvoch susedných údoliach.

V prvých desaťročiach 19. storočia kronikári s určitosťou uvádzajú, že to najlepšie z tejto oblasti „... sú čerešne, ktoré sú preto vysoko cenené na kráľovskom dvore.“ V priebehu tohto storočia postupne dochádza k rozšíreniu pestovania čerešní do všetkých obcí a začiatkom 20. storočia táto oblasť bola už veľmi dobre známa vďaka „vynikajúcim čerešňam“.

Päť odrôd, na ktoré sa vzťahuje chránené označenie pôvodu, pochádza z tejto oblasti, buď z údolia Valle del Jerte, alebo zo susedných údolí del Ambroz a La Vera. Vyskytujú sa prakticky iba v tejto oblasti produkcie, pretože snahy o ich pestovanie v iných nadmorských výškach doposiaľ neboli veľmi úspešné.

Viaceri autori poukázali na to, že existencia odrôd bez stopky v údolí Valle del Jerte je výsledkom dlhodobého procesu aklimatizácie a čiastočne ovplyvneného výberu rôznych kmeňov pôvodnej rastliny *Prunus avium* L., ktorá sa už odpradáva vyskytuje v týchto horských údoliach ako pôvodný lesný porast.

V tomto procese popri šľachtení a štepení, ktoré uskutočňovali obyvatelia údolia Valle del Jerte, zohrali rozhodujúcu úlohu aj faktory súvisiace s prostredím, ako je miera vlhkosti, ktorá je zvýšená dokonca aj v letných mesiacoch, veterné prúdy v údolí, orientácia, celoročné priemerné množstvo slnečného svitu, nadmorská výška, mikroklimatická rozmanitosť a kyslosť pôdy.

Vlastnícka štruktúra a podmienky súvisiace so zložitou výškovou štruktúrou vytvárajú krajinu, v ktorej sa na malých, niekedy až miniatúrnych terasách spevnených kamennými múrmi pestujú čerešne, v dôsledku čoho sa pôda obrába vo veľkej miere bez využitia mechanizácie.

Pre vlastnosti produktu je preto rozhodujúce používanie osobitného rastlinného materiálu, ktorý je prispôbený a aklimatizovaný na prírodné podmienky charakteristické pre údolie Valle del Jerte a susediace údolia, ako aj osobitosti spôsobu produkcie, pri ktorom sa zachovávajú kultúrne tradície viažuce sa k čerešňovým sadom, ktoré majú základ v malých usadlostiach a rodinnej organizácii práce. Sady, ktoré sa spravidla nachádzajú na terasovitých pozemkoch na strmých svahoch, kde je použitie mechanizácie obťažné, umožňujú vyváženú nízku dosiahnutých výnosov vyššou kvalitou.

4.7. Kontrolný orgán:

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

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

Telefón: (34-927) 47 11 01

Fax: (34-927) 47 11 03

E-mail: picota@cerezadeljerte.org

Kontrolný orgán chráneného označenia pôvodu „Cereza del Jerte“ spĺňa normu EN 45011.

4.8. Označenie: Na balení musí byť jasne viditeľným spôsobom uvedený názov chráneného označenia pôvodu „Cereza del Jerte“.

**Uverejnenie žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006
o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín**

(2007/C 85/02)

Týmto uverejnením vzniká právo vzniesť námietku voči žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Námietky musia byť Komisii doručené do šiestich mesiacov odo dňa uverejnenia.

ZHRNUTIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„KARLOVARSKÉ OPLATKY“

č. ES: CZ/PGI/005/0381/20.10.2004

CHOP () CHZO (X)

Toto prehľad obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

1. *Príslušný orgán v členskom štáte:*

Názov: Úrad průmyslového vlastnictví

Adresa: 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. *Skupina:*

Názov: Sdružení výrobců Karlovarských oplatek

Adresa: 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

Zloženie: producenti/spracovatelia (X) ostatní ()

3. *druh výrobku:*

Trieda 2.4: Trvanlivé pečivo – obálky

4. *Špecifikácia:*

(prehľad požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006)

4.1. Meno: „Karlovarské oplatky“

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

- 4.2. Opis: Karlovarské oblátky sa vyrábajú podľa tradičnej receptúry ako okrúhle plátkové výrobky s priemerom asi 19 cm. Oblátka sa skladá z dvoch tenkých plátok s charakteristickým reliéfom znázorňujúcim na vonkajšom okraji lístočkový stvol široký 30 mm, pod ktorým je v kružnici širokej minimálne 20 mm nápis „Karlovarské oplátky“. Uprostred oblátky je zobrazený symbol kúpeľného mesta Karlove Vary – buď fontána znázorňujúca žriedlo, alebo alternatívne kamzík, spojený s povestou o založení mesta Karlove Vary. Sú vyrobené zo surovín, pri ktorých významnú rolu pre chuť i vlhčenie plátok zohráva i žriedlová karlovarská liečivá voda. Pláty sú spojené zapečením cukrovo-orieškovej náplne, prípadne podľa druhu náplne inej chuti, najčastejšie však mandľovej, kakaovej, vanilkovej alebo škoricovej. Oblátky sú krehké, ľahké, tenké, okrúhleho tvaru s reliéfom na povrchu. Špecifická je aj ich chuť a vôňa.

Základnými surovinami na výrobu Karlovarských oblátok sú pšeničná múka, žriedlová karlovarská liečivá voda, rastlinný tuk, cukor, mlieko, vaječný melanz, škrob, kypriaci prášok, maslo a podľa druhu náplne ďalej lieskové jadrá, mandle, kakaový prášok, vanilka, škorica.

Žriedlová karlovarská liečivá voda, používaná pri výrobe Karlovarských oblátok, má špecifické vlastnosti, charakteristické pre vymedzenú oblasť. Vplyvom vlastností tejto žriedlovej karlovarskej liečivej vody sa dosahujú charakteristické vlastnosti oblátok, predovšetkým krehkosť, špecifická vôňa a chuť. Žriedlová karlovarská liečivá voda je prírodná hydrouhličitano-sírano-chloridová voda vyvierajúca tektonickým zlomom z hĺbky viac než 800 m na povrch zeme pri teplote 73 °C, obsahujúca lítium, sodík, draslík, rubídium, cézium, meď, berýlium, horčík, vápnik, stroncium, zinok, kadmium, hliník, cín, olovo, arzén, antimón, selén, mangán, železo, kobalt, nikel, fluoridy, chloridy, bromidy, sírany, hydrogénuhličitan, uhličitan a kyselinu kremičitú. Táto voda sa v najväčších českých kúpeľoch – Karlových Varoch – už po stáročia využíva pri liečbe chronicky recidivujúcej vredovej choroby žalúdka, dyskinézy vývodných ciest žľazových vrátane postcholecystektomického syndrómu, chronického ochorenia slinivky brušnej, pečene, močových kameňov a dny. Karlovarské oblátky vykazujú znaky ľahkej stráviteľnosti a nižšej kalorickej hodnoty, čo sú znaky dané ich zložením a predovšetkým použitím žriedlovej karlovarskej liečivej vody.

Karlovarské oblátky sa vyrábajú kusovo. Sú balené v krabičkách po 5 kusoch (125 g), 6 kusoch (150 g) a 8 kusoch (200 g).

- 4.3. Zemepisná oblasť: Kataster kúpeľného mesta Karlove Vary

- 4.4. Dôkaz o pôvode: Výroba je zaistovaná v súlade s platnými predpismi o potravinárskej výrobe s využitím kontrolného systému HACCP v priebehu výrobného procesu. Výrobcovia vedú registre dodávateľov surovín a odberateľov hotových výrobkov. Každý výrobok je opatrený údajom o výrobcovi. Kontroly dodržiavania špecifikácie vykonáva vecne a miestne príslušný štátny orgán, ktorým je Státni zemедělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň.

- 4.5. Spôsob výroby: Karlovarská oblátka sa skladá z dvoch tenkých okrúhlych plátok s priemerom asi 19 cm s charakteristickým reliéfom. Cesto sa pripravuje zmiešaním vyššie označených ingrediencií (pozri 4.2) s čerstvou karlovarskou žriedlovou vodou, pričom rastlinný tuk sa musí najprv rozohriaťím previesť do kvapalného skupenstva. Dobre vymiešané tekuté jemne žltkavé cesto, ktoré nezískava na objeme, pretože nejde o kvasené cesto (na rozdiel od iných cukrárskych výrobkov), sa ponechá pri teplote 20 – 26 °C po dobu asi 60 minút odstáťím vyzrieť a následne sa nalieva do zásobníka pečacieho karusela. Pláty sa pečú dávkovaním riedkeho cesta na pečiacich karuseloch (bežný stroj na pečenie oblátok) pri teplote 220 °C, pri ktorom sa tradičným výrobným postupom dosahuje hrúbka plátu do 2 mm. Takto vyrobené pláty sa ukladajú na obdobie minimálne 48 hodín do miestnosti na zvlhčovanie, kde sa na ich zápar využíva opäť žriedlová karlovarská liečivá voda. Pláty musia byť v priestoroch na zvlhčovanie špeciálne uložené a zaťažené, aby došlo k ich správne mu zvlhčeniu, ale aby zároveň nedošlo k ich pokrúteniu. Teplota v miestnosti musí dosahovať 40 °C, vlhkosť 90 %. Na záver výrobného procesu sa na spekacích karuseloch (bežný stroj na spekanie oblátok – odlišný od pečiacich karuselov na výrobu plátov absenciou reliéfu) spájajú pri teplote 180 °C vždy dva pláty k sebe zapečením cukrovo-orieškovej náplne, alebo náplne inej chute podľa druhu (pozri 4.2). Náplň sa pripravuje drvením a zmiešaním jednotlivých ingrediencií na jemný prášok, ktorý sa potom ručne nanáša v rovnomernej vrstve max. 1 mm na spodný plát, prekryje sa druhým plátom a zapečie sa. Na dodržanie kvality a špecifických vlastností je nevyhnutné, aby sa prinajmenšom miešanie cesta, pečenie, odležanie a spekanie oblátok uskutočňovalo vo vymedzenej oblasti.

- 4.6. Spojenie: Špecifické vlastnosti Karlovarských oblátok sú dané použitím karlovarskej žriedlovej vody so špecifickými vlastnosťami zo zdrojov vymedzenej zemepisnej oblasti a tradičnou receptúrou (pozri bod 4.2).

Prvé historické zmienky o výrobe Karlovarských oblátok vo vymedzenej zemepisnej oblasti spadajú do polovice 18. storočia. Svedčia o tom jednak najstaršie dochované kliešťové oplatnice, ktoré sú v súčasnosti uložené v Karlovarskom múzeu, jednak písomná zmienka z roku 1788, zverejnená v knihe Karlsbad, Beschrieben zur Bequemlichkeit der hohen Gäste. Karlovarské oblátky sa najskôr vyrábali podomácky, prvou známou výrobňou oblátok (hoci šlo len o malú pekárňu, ktorá bola súčasťou hotelovej kuchyne) bola zrejme výrobňa hotelu U zlatého štítu, prevádzkovaná okolo r. 1810 Annou Grasmuckovou, manželkou grófa Josefa von Bolzu. Avšak až do polovice 19. storočia bol dopyt po Karlovarských oblátkach pravdepodobne pokrývaný takmer výhradne produktmi domácej výroby.

Špecializované pekárne na výrobu Karlovarských oblátok sa začali objavovať až v druhej polovici 19. storočia. V roku 1867 vznikla pravdepodobne zo všetkých najpovesťnejšia pekárňu – firma Bayer, ktorej výrobky sa dodávali i nemeckému cisárovi Vilémovi I. a získali rad ocenení na medzinárodných výstavách. V roku 1904 sa už profesionálnou výrobou Karlovarských oblátok zaoberalo vo vymedzenej zemepisnej oblasti 22 pekární. V tom období predstavovala výroba týchto pekární produkciu približne 4 miliónov kusov oblátok ročne.

Až do predvojnového obdobia, t. j. do roku 1939, bol zaznamenaný rozvoj výroby a predaja Karlovarských oblátok. Karlovarské oblátky v tom období vyrábalo vo vymedzenej oblasti, čiže v regióne kúpeľného mesta Karlovy Vary, 26 špecializovaných výrobcov. Po druhej svetovej vojne pokračovala výroba asi v polovici z firiem pod vedením tzv. národných správcov. Po znárodnení v roku 1948 sa Karlovarské oblátky až do roku 1989 vyrábali v karlovarskom závode národného podniku Orion.

Po obnovení trhového hospodárstva nadviazali na tradíciu výroby Karlovarských oblátok vo vymedzenom území členovia Združenia výrobcov Karlovarských oblátok.

Výroba Karlovarských oblátok sa v Karlových Varoch traduje viac než dve storočia. Cieľavedomou a trpezlivou prácou miestnych výrobcov sa táto obľúbená cukrovinka stala tradičnou špecialitou mesta Karlovy Vary.

Karlovarské oblátky získali svoju povesť a renomé už v minulom a predminulom storočí. Na Svetovej výstave v Paríži v roku 1900 im bola udelená zlatá medaila. V novodobej histórii boli ako typický český produkt jedným z najpredávanejších výrobkov CZ pavilónu na Všeobecnej svetovej výstave EXPO 2000 v Hannoveri, ako dokazuje potvrdenie generálneho komisára CZ účasti.

Dňa 1. februára 1974 bolo označenie pôvodu Karlovarskej oblátky zapísané do CZ registra označenia pôvodu pod číslom zápisu 72.

- 4.7. Kontrolný orgán:

Názov: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň

Adresa: 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. Označenie: Karlovarské oplatky

Označenie výrobku musí byť uskutočnené dominantne na čelnej strane výrobku, resp. jeho obalu.

Uverejnenie žiadosti podľa článku 6, odsek 2, nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2007/C 85/03)

Týmto uverejnením vzniká právo vzniesť námietku voči registrácii podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006. Námietky musia byť Komisii doručené do šiestich mesiacov odo dňa uverejnenia.

ZHRNUTIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„PECORINO DI FILIANO“

ES č.: IT/PDO/005/0279/25.02.2003

CHOP (X) CHZO ()

Tento prehľad obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

1. *Príslušný orgán v členskom štáte:*

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

2. *Skupina:*

Názov: Consorzio per la tutela del Pecorino di Filiano
Adresa: Via Giovanni XXIII
I-85020 Filiano (Potenza)
Tel.: (39) 0971 83 60 10
Fax: (39) 0971 83 60 09
E-mail: —
Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia (X) Ostatní ()

3. *Druh výrobku:*

Trieda 1.3 – Syr

4. *Špecifikácia:*

(prehľad požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006)

4.1. *Meno:* „Pecorino di Filiano“

4.2. *Opis:* „Pecorino di Filiano“ je tvrdý syr vyrobený z plnotučného čerstvého ovčieho mlieka z jedného alebo dvoch dojení oviec pochádzajúcich z chovov umiestnených v oblasti podľa bodu 4.3.

Ide o syr z polou varenej suroviny, má valcovitý tvar s plochými bokmi a s rovnými alebo mierne vypuklými okrajmi. Povrch pripomína štruktúru prúteného košíka, má zlatožltú až tmavohnedú farbu u dozrejších druhov, ktorých povrch bol potieraný panenským olejom a vínnym octom.

Samotný syr má bielu alebo u dozrejších druhov svetložltú farbu a hutnú konzistenciu s drobnými, nepravidelne roztrúsenými dierkami.

Chuť, ktorá je spočiatku jemná, sa po dosiahnutí minimálneho obdobia zrenia stáva mierne pikantnou. Čím dlhšie trvá zrenie, tým je pikantná chuť výraznejšia.

Obsah tuku v sušine nesmie byť nižší ako 30 %.

Hmotnosť sa pohybuje od 2,5 do 5 kg, priemer boku od 15 a 30 cm a výška okraja od 8 do 18 cm.

Výrobok sa konzumuje po období dozrievania minimálne 180 dní.

- 4.3. Zemepisná oblasť: Výroba mlieka, jeho spracovanie, ako aj dozrievanie syra sa vykonávajú na území ohraničenom výrobnou špecifikáciou, ktoré pozostáva z tridsiatich obcí v provincii Potenza (región Basilicata) v apeninskej oblasti medzi horským masívom Monte Vulture a pohorím Muro Lucano: spomenuté územie charakterizuje pôda sopečného pôvodu a pasienky bohaté na aromatické prírodné esencie.

- 4.4. Dôkaz o pôvode: Na tomto území sa odkiaľživa vyrábala ovčí syr; chov oviec tu existoval už v čase, keď územie dobyli Rimania a zintenzívňoval sa v blízkosti Via Appia, ktorá tvorila hlavnú os hustej siete prírodných chodníkov („tratturi“), ktorými pastieri hnali ovce na jar na pašu a na jeseň z paše.

Pomerne nedávno výroba syra zohrávala významnú úlohu v hospodárstve Neapolského kráľovstva, ktorého hlavné mesto tvorilo prirodzené odbytisko.

Rod Doriovcov, lénnych pánov od roku 1530, po tom ako im cisár Karol V. daroval územie v okolí Monte Vulture, z veľkej časti zodpovedajúce územnému ohraničeniu Pecorino di Filiano, zakladal výrobné prevádzky na spracovanie mlieka a vlny: V záznamoch rodinných podnikov sa hovorí, že majetok Filiana, ktorý roku 1952 získal administratívnu samostatnosť od obce Avigliano, dosahuje desaťtisíc kusov oviec, ktoré sa v lete sťahujú z nížiny rieky Ofanto do výšin údolia Vitalba.

Výživu oviec charakterizujú vynikajúce pasienky, kde rastú prevažne kostrava, divý ovos, divý fenikel, materina dúška a iný kvalitný lúčny porast, ako aj čerstvá voda bohatá na minerálne soli zo sopečných prameňov Monte Vulture. Na spracovanie sa dostane iba mlieko vyrobené za takýchto podmienok.

Syrídlo používané na zrážanie mlieka sa získava zo žalúdka kozliat a jahniat podľa presne určeného postupu, opísaného vo výrobnej špecifikácii.

Zrenie, ba často aj výroba syrov, ak ide o malé výrobné jednotky, sa vykonáva v prírodných tufových jaskyniach alebo podzemných miestnostiach, ktoré dodávajú výrobku sviežu chuť vysokej kvality, ktorá poteší zmysly.

Dôkaz o pôvode potvrdzuje splnenie ďalších kritérií, ktorým sú podrobení chovatelia, výrobcovia mlieka, výrobcovia syra, tí čo sú zodpovední za zrenie, ako aj za porciovanie, ak to nie sú tí istí. Takýmto spôsobom je v každom okamihu zaručená vystopovateľnosť výrobku prostredníctvom dokladov a inšpekcií oprávneného kontrolného orgánu.

- 4.5. Spôsob výroby: Mlieko používané na výrobu Pecorino di Filiano pochádza od oviec plemena Gentile z Puglie, Lucanie, Lecce, Comisa, Sardínie a ich krížencov.

Surové, vhodne precedené mlieko sa zohrieva tradične v kotloch na teplotu maximálne 40 °C. Keď sa dosiahne teplota od 36 do 40 °C, pridáva sa syridlo vyrobené remeselne podľa predpisov uvedených vo výrobnej špecifikácii.

Zrazenina sa energicky premieša drevenou varechou, až kým sa nevytvoria chuchvalce veľkosti ryžových zrníek.

Zrazenina sa nechá niekoľko minút odstáť v srvátke, potom sa vyberie a vloží do nádob z prútia alebo iného materiálu, vhodného pre potraviny, s tvarovaním podobným výpletu.

Potom sa pristúpi k miernemu pritláčaniu rukami, aby sa vytlačila srvátka. Neskôr sa formy ponoria na pätnásť minút do tekutiny zo srvátky s teplotou maximálne 90 stupňov Celzia.

Solenie formy sa robí za sucha alebo ponorením do slaného roztoku.

Syr sa nechá dozrieť v podmienkach tufovej jaskyne alebo primeraných podzemných miestnostiach pri stálnej teplote od 12 do 14 °C a relatívnej vlhkosti 70 – 85 % na minimálne 180 dní, pričom povrch sa môže potierať panenským olivovým olejom a vínnym octom počnúc dvadsiatym dňom zrenia.

Pecorino di Filiano sa vyrába po celý rok.

- 4.6. Spojenie: Tento ovčí syr je nazvaný podľa obce Filiano, nachádzajúcej sa v provincii Potenza, v regióne Basilicata, v minulosti Lucania.

Výroba dosahuje vrchol na jar a začiatkom leta, jednak vďaka skvelej výžive na jarných horských pasienkoch, jednak ako reakcia na zvýšený dopyt po jahňatách v období Veľkej noci, jednak ako následok plánovaných pôrodov. Týmto spôsobom ovce produkujú najviac mlieka v období, keď majú prístup ku krmivu z pasienkov s esenciami z bylín, ako sú: mätonoh, materina dúška, skorocel, kostrava, ďatelina, divý ovos, šalvia, divý fenikel, slez, vika.

Vo všeobecnosti sa mlieko spracováva v malých podnikoch na výrobu syra, kde si každý sám pripravuje syridlo tradičným spôsobom, ako je uvedené vo výrobnej špecifikácii, pričom dodržiavanie podlieha kontrole. Metóda výroby rešpektuje surovinu, a tým umožňuje výrobku získať optimálne vlastnosti, ktoré potešia zmysly. Pozornosť si zasluhuje to, že sa používa surové mlieko, maximálne 24 hodín od prvého dojenia pred spracovaním mlieka, ako aj spôsob ako sa pripravuje syridlo na zrážanie mlieka.

Ďalším prvkom, ktorý takisto potvrdzuje prepojenie s týmto prostredím, je zrenie syra v prírodných tufových jaskyniach, alebo ak chýbajú, v miestnostiach, ktoré majú podobné klimatické podmienky, teplotu a vlhkosť. Chovatelia a spracovatelia, ktorí sa podieľajú na výrobe „Pecorino di Filiano“, používajú veľmi zvláštne miestnosti, ktoré majú schopnosť dodať výrobku charakteristickú, mimoriadne uznávanú čerstvú chuť.

Dobré meno, ktoré si tento syr získal v minulom storočí, potvrdzuje aj úspech slávností Pecorino di Filiano, ktoré sa konajú už tridsať rokov za širokej účasti výrobcov, odborníkov a spotrebiteľov.

4.7. Kontrolný orgán:

Názov: AGROQUALITA

Adresa: Via Montebello, 8
I-00185 Roma

Tel.: (39) 06 47 82 24 63

Fax: —

E-mail: agroqualita@agroqualita.it

- 4.8. Označenie: Pecorino di Filiano musí mať pri uvedení na trh označenie pozostávajúce zo značky, ktorou je ovál v strede s písmenom F a vedľa hviezdička uprostred nápisu „PECORINO di FILIANO“ (filianský ovčí syr), a z nápisu „denominazione di origine protetta“ („chránený názov pôvodu“) alebo jeho skratky „D.O.P.“.

Výrobok môže byť uvedený na trh aj v kusoch, ktoré zodpovedajú polovici alebo štvrtine certifikovanej formy.



Denominazione di Origine Protetta

Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii**(Prípád č. COMP/M.4570 – AREVA/Repower)****(Text s významom pre EHP)**

(2007/C 85/04)

Dňa 2. marca 2007 sa Komisia rozhodla neoponovať voči vyššie spomínanej oznámenej koncentrácii a vyhlásiť ju za kompatibilnú so spoločným trhom. Toto rozhodnutie je založené na článku 6 odsek 1 písmeno b) nariadenia Rady (ES) č. 139/2004. Úplný text rozhodnutia je dostupný iba v angličtine a bude dostupný verejnosti po tom, ako budú odstránené akékoľvek obchodné tajomstvá, ktoré by mohol obsahovať. Prístupný bude na:

- webovej stránke Europa competition (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Táto webová stránka poskytuje rôzne možnosti pomoci na lokalizáciu individuálnych rozhodnutí o fúziách vrátane názvu spoločnosti, čísla prípadu, dátumu a sektorových indexov,
- v elektronickej forme na webovej stránke EUR-Lex pod číslom dokumentu 32007M4570. EUR-Lex je počítačový dokumentačný systém práva Európskeho spoločenstva. (<http://eur-lex.europa.eu>)

Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii**(Prípád č. COMP/M.4589 – Delta Lloyd/Erasmus Groep)****(Text s významom pre EHP)**

(2007/C 85/05)

Dňa 23. marca 2007 sa Komisia rozhodla neoponovať voči vyššie spomínanej oznámenej koncentrácii a vyhlásiť ju za kompatibilnú so spoločným trhom. Toto rozhodnutie je založené na článku 6 odsek 1 písmeno b) nariadenia Rady (ES) č. 139/2004. Úplný text rozhodnutia je dostupný iba v angličtine a bude dostupný verejnosti po tom, ako budú odstránené akékoľvek obchodné tajomstvá, ktoré by mohol obsahovať. Prístupný bude na:

- webovej stránke Europa competition (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Táto webová stránka poskytuje rôzne možnosti pomoci na lokalizáciu individuálnych rozhodnutí o fúziách vrátane názvu spoločnosti, čísla prípadu, dátumu a sektorových indexov,
 - v elektronickej forme na webovej stránke EUR-Lex pod číslom dokumentu 32007M4589. EUR-Lex je počítačový dokumentačný systém práva Európskeho spoločenstva. (<http://eur-lex.europa.eu>)
-

IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ A ORGÁNOV EURÓPSKEJ ÚNIE

KOMISIA

Výmenný kurz eura ⁽¹⁾

18. apríla 2007

(2007/C 85/06)

1 euro =

Mena			Mena		
Výmenný kurz			Výmenný kurz		
USD	Americký dolár	1,3577	RON	Rumunský lei	3,3305
JPY	Japonský jen	160,77	SKK	Slovenská koruna	33,458
DKK	Dánska koruna	7,4536	TRY	Turecká líra	1,8356
GBP	Britská libra	0,67730	AUD	Austrálsky dolár	1,6291
SEK	Švédská koruna	9,2176	CAD	Kanadský dolár	1,5386
CHF	Švajčiarsky frank	1,6367	HKD	Hongkongský dolár	10,6045
ISK	Islandská koruna	88,44	NZD	Novozélandský dolár	1,8342
NOK	Nórska koruna	8,1100	SGD	Singapurský dolár	2,0519
BGN	Bulharský lev	1,9558	KRW	Juhokórejský won	1 261,30
CYP	Cyperská libra	0,5813	ZAR	Juhoafrický rand	9,5950
CZK	Česká koruna	27,992	CNY	Čínsky juan	10,4839
EEK	Estónska koruna	15,6466	HRK	Chorvátska kuna	7,4061
HUF	Maďarský forint	246,10	IDR	Indonézska rupia	12 341,49
LTL	Litovský litas	3,4528	MYR	Malajzijský ringgit	4,6542
LVL	Lotyšský lats	0,7040	PHP	Filipínske peso	64,525
MTL	Maltská líra	0,4293	RUB	Ruský rubel	34,9720
PLN	Poľský zlotý	3,8078	THB	Thajský baht	44,100

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

**Stanovisko poradného výboru k dohodám obmedzujúcim súťaž a k dominantnému postaveniu
vydané 11. októbra 2004 na 381. zasadnutí, ktoré sa týka predbežného návrhu rozhodnutia
v prípade č. COMP/C.38.238/B.2 – Surový tabak Španielsko**

(2007/C 85/07)

1. Väčšina členov Poradného výboru súhlasí s Komisiou, že v tomto rozhodnutí nie je potrebné definovať relevantný trh. Menšina členov Poradného výboru sa zdržala hlasovania.
 2. Väčšina členov Poradného výboru súhlasí s Komisiou, že adresáti návrhu rozhodnutia participovali na dvoch oddelených, samostatných a trvajúcich dohodách a/alebo zosúladených postupoch v rozpore s článkom 81 ods. 1 Zmluvy o ES. Menšina členov Poradného výboru sa zdržala hlasovania.
 3. Väčšina členov Poradného výboru súhlasí s Komisiou, že dohody a/alebo zosúladené postupy majú za cieľ obmedzovanie hospodárskej súťaže. Menšina členov Poradného výboru sa zdržala hlasovania.
 4. Poradný výbor súhlasí s Komisiou, že by sa adresátom návrhu rozhodnutia mala uložiť pokuta.
 5. Väčšina členov Poradného výboru súhlasí s odôvodnením Komisie k základnej výške pokút. Menšina členov Poradného výboru sa zdržala hlasovania.
 6. Väčšina členov Poradného výboru súhlasí s odôvodnením Komisie k prirážajúcim okolnostiam. Menšina členov Poradného výboru sa zdržala hlasovania.
 7. Väčšina členov Poradného výboru súhlasí s odôvodnením Komisie k poľahčujúcim okolnostiam. Menšina členov Poradného výboru sa zdržala hlasovania.
 8. Poradný výbor súhlasí s odôvodnením Komisie k uplatneniu oznámenia Komisie z roku 1996 o neuložení alebo znížení pokút v prípadoch kartelov.
 9. Poradný výbor odporúča uverejnenie svojho stanoviska v *Úradnom vestníku Európskej únie*.
 10. Poradný výbor žiada Komisiu, aby zobrala do úvahy všetky ostatné body vznesené počas diskusie.
-

**Stanovisko Poradného výboru k dohodám obmedzujúcim súťaž a k dominantnému postaveniu
vydané 18. októbra 2004 na 382. zasadnutí, ktoré sa týka predbežného návrhu rozhodnutia
v prípade č. COMP/C.38.238/B.2 – Surový tabak Španielsko**

(2007/C 85/08)

1. Väčšina členov Poradného výboru súhlasí s odôvodnením Komisie k základným výškam pokút. Menšia sa zdržala hlasovania.
 2. Väčšina členov Poradného výboru súhlasí s Komisiou pokiaľ ide o zvýšenie základnej výšky kvôli priťažujúcim okolnostiam. Menšia sa zdržala hlasovania.
 3. Väčšina členov Poradného výboru súhlasí s Komisiou pokiaľ ide o zníženie základnej výšky kvôli poľahčujúcim okolnostiam. Menšia sa zdržala hlasovania.
 4. Väčšina členov Poradného výboru súhlasí s Komisiou pokiaľ ide o výšku zníženia pokút na základe oznámenia Komisie z roku 1996 o neuložení alebo znížení pokút v prípadoch kartelov. Menšia sa zdržala hlasovania.
 5. Väčšina členov Poradného výboru súhlasí s Komisiou pokiaľ ide o konečné sumy pokút. Menšia sa zdržala hlasovania.
 6. Poradný výbor odporúča uverejnenie svojho stanoviska v *Úradnom vestníku Európskej únie*.
 7. Poradný výbor žiada Komisiu, aby zobrala do úvahy všetky ostatné body vznesené počas diskusie.
-

Záverečná správa Poradného audítora v prípade č. COMP/38.238/B.2 – Raw Tobacco Spain

(vypracovaná v súlade s článkom 15 rozhodnutia Komisie 2001/462/ES, CECA z 23. mája 2001 o pôsobnosti vyšetrovateľov v niektorých konaniach vo veci hospodárskej súťaže – Ú. v. ES L 162, 19.6.2001, s. 21)

(2007/C 85/09)

Návrh rozhodnutia uvádza v tejto veci nasledujúce pozorovania:

Zverejnenie sťažností zistilo dva priestupky proti článku 81 ods. 1 Zmluvy o ES. Počas niekoľkých rokov v španielskom sektore surového tabaku kartely zaznamenávali transakcie predaja a nákupu surového tabaku tak na úrovni pestovateľov, ako aj na úrovni spracovateľov. Ich spoločným cieľom bolo dopredu dohodnúť komponenty ceny, čo by umožnilo určiť v maximálnej miere cenu konečnej transakcie surového tabaku.

Oznámenie námietok bolo adresované 16., 17. a 19. decembra 2003 na jednej strane pestovateľom a nasledujúcim združeniam: ASAJA, UPA, COAG, CCAE, FNCT, ACOTAB, TABARES, na druhej strane spracovateľským podnikom: Cetarsa, Agroexpansión, WWTE Taes, Deltafina a ANETAB, ako aj materským spoločnostiam španielskych spracovateľských podnikov (Dimon Incorporated, Intabex Netherlands B.V., Standard Commercial Corporation, Standard Commercial Tobacco Co Inc, Transcontinental Leaf Tobacco Corporation Ltd, Universal Corporation a Universal Leaf Tobacco Company Inc).

Prístup do spisov bol možný prostredníctvom CD-ROM-u, ktorý bol individualizovaný pre každého adresáta a bol dodaný spolu s oznámením námietok.

Oznámenie námietok stanovilo lehotu odpovede na 2 a pol mesiaca, ktorú som na žiadosť pestovateľov predĺžil o dva týždne.

Všetci adresáti oznámenia námietok dali odpoveď v stanovenej lehote.

V súlade s článkom 5 nariadenia Komisie (ES) č. 2842/98 niektoré strany (Cetarsa, Agroexpansión, WWTE, Taes, Deltafina, ASAJA, UPA, COAG, CCAE Tabares, Acotab, FNCT, Universal Corporation a Universal Leaf Tobacco Company Inc) žiadali vykonanie formálneho výsluchu, ktoré sa konalo dňa 29. marca 2004.

V dôsledku písomných odpovedí na oznámenie námietok a formálneho výsluchu Komisia objasnila orientáciu návrhu rozhodnutia v dvoch bodoch.

V oznámení námietok Komisia podporila myšlienku, aby medzi spracovateľskými podnikmi bola uzavretá cenová dohoda, ktorá by určovala priemernú cenu pre jednotlivé odrody. Počas výsluchu a vo svojich písomných odpovediach spracovateľské podniky upresnili, že sústredení sa na priemerné ceny sa im podarilo maximálne zjednotiť záverečné ceny, ktoré zaplatia pestovateľom. Toto rozhodnutie bolo prijaté Komisiou a návrh rozhodnutia berie do úvahy toto upresnenie a hovorí od tejto chvíle o dohodách medzi spracovateľskými podnikmi, ktoré sa týkajú „maximálnej hladiny priemernej ceny všetkých odrôd surového tabaku“.

Na rozdiel od oznámenia námietok, Komisia zbavuje zodpovednosti za priestupok materské spoločnosti spracovateľských podnikov Universal Corp, Universal Leaf, Intabex, ako aj materskú spoločnosť združenia španielskych spracovateľských podnikov (ANETAB), pretože ich konanie nemohlo byť iné, ako konanie jej členov. Takisto Komisia zbavuje zodpovednosti zväzy TABARES, ACOTAB a FNCT, ktoré vystupovali ako odvetvia poľnohospodárskych odborov, ktoré už sú adresátmi návrhu rozhodnutia.

Navyše, oznámenie námietok obsahovalo odvolania sa na rokovania medzi zástupcami pestovateľov a spracovateľských podnikov o cenových rozdieloch, ktoré sa konali od roku 1999. Z tohto dôvodu text nebol jednoznačný, pokiaľ ide o definovanie priestupkov v tejto veci. Návrh rozhodnutia túto nejasnosť odstraňuje.

Berúc do úvahy predchádzajúce fakty si myslím, že právo na vypočutie bolo v tomto prípade rešpektované. Podľa môjho názoru sa návrh rozhodnutia týka len tých námietok, v prípade ktorých mali strany príležitosť vyjadriť svoje stanovisko.

V Bruseli 11. októbra 2004

Serge DURANDE

Inštrukcie týkajúce sa dovozných a vývozných licencií a certifikátov s vopred stanovenou sadzbou náhrady pre poľnohospodárske výrobky

(Tieto inštrukcie nahrádzajú inštrukcie uverejnené v Úradnom vestníku Európskych spoločenstiev č. C 92 zo 16. apríla 2005, s. 2)

(2007/C 85/10)

I. Všeobecné poznámky

1. Licencie a certifikáty, ako aj ich výpisy vydávajú príslušné úrady každého členského štátu. Sú platné pre dovozné a vývozné operácie, ktoré sa uskutočňujú v akomkoľvek členskom štáte, okrem istých osobitných prípadov uvedených v predpisoch Spoločenstva.
2. V súlade s ustanoveniami článku 2 ods. 2 nariadenia Rady (EHS, Euratom) č. 1182/71 ⁽¹⁾ sa štátne sviatky, soboty a nedele nepovažujú za pracovné dni na podávanie žiadostí o licencie a certifikáty a ich vydávanie.
3. Žiadateľ musí vyplniť iba oddiel 4 a oddiely 7, 8, 9, 11, 14, 15, 16, 17, 18 a 20 formulára. V každom prípade však členské štáty môžu požadovať, aby žiadateľ vyplnil takisto oddiel 1 a, v prípade potreby, oddiel 5.
4. Formulár sa musí vyplniť a vytlačiť v jednom z úradných jazykov Spoločenstva, ktorého použitie kompetentné úrady vydávajúceho členského štátu stanovujú alebo pripúšťajú. Licencia alebo certifikát môžu byť vyplnené len v jednom jazyku. V prípade žiadostí však môžu členské štáty výnimočne povoliť ich vyplňovanie rukou, atramentom a veľkým tlačným písmom.
5. Žiadosť a licencia alebo certifikát nesmú obsahovať žiadne škrtky ani prepisovania. Akákoľvek chyba, ku ktorej dôjde počas vyplňovania formulára, má za následok vystavenie novej žiadosti alebo novej licencie či certifikátu.
6. Sumy sa udávajú v číslach a v eurách; členské štáty, ktoré nepatria do eurozóny, však môžu udávať sumy v národnej mene.
7. Množstvá sa udávajú:
 - v metrických jednotkách hmotnosti alebo objemu a podľa nasledujúcich skratiek:
 - t pre tony,
 - kg pre kilogramy,
 - hl pre hektolitry,
 - v prípade potreby pri živých zvieratách podľa počtu hláv.
8. Pokiaľ v oddieloch 7 alebo 8 formulára týkajúceho sa dovozu a v oddieli 7 formulára týkajúceho sa vývozu nepostačuje miesto na uvedenie údajov stanovených predpismi Spoločenstva, celý údaj sa zapíše do oddielu 20 a uvedie sa hviezdikou, ktorá zodpovedá hviezdčke zaznačenej v oddieli 7 alebo 8.

Pokiaľ v oddieli 20 nepostačuje miesto na uvedenie údajov, celý údaj sa zapíše do oddielu 15 a uvedie sa hviezdikou, ktorá zodpovedá hviezdčke zaznačenej v oddieli 7 alebo 8.
9. V oddieloch 7, 8 a 9 formulára sa musia políčka, ktoré sa nachádzajú pred slovami „áno“ a „nie“, vyplniť napísaním písmena „X“ pred príslušný údaj.
10. — V prípadoch uvedených v článku 2 písm. a) a v článku 6 nariadenia Komisie (ES) č. 1291/2000 ⁽²⁾ sa žiadny dovozná licencia alebo certifikát nemusia predkladať.
 - V prípadoch uvedených v článku 2 písm. b) a v článku 7 ods. 1 nariadenia (ES) č. 1291/2000 sa žiadna vývozná licencia alebo certifikát nemusia predkladať.

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 124, 8.6.1971, s. 1.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 152, 24.6.2000, s. 1.

- V prípadoch uvedených v článku 5 ods. 1 nariadenia (ES) č. 1291/2000, pokiaľ sa dovoz alebo vývoz neuskutočňuje v preferenčnom režime, ktorý je priznaný prostredníctvom licencie, sa žiadna licencia alebo certifikát nemusia predkladať okrem prípadu vývozných licencií obsahujúcich vopred stanovenú sadzbu náhrady za mliečne výrobky v prípade dodávok ozbrojeným silám pri uplatnení článku 3 ods. 1 nariadenia (ES) č. 1282/2006.

11. Príklad uplatnenia článku 17 ods. 4 nariadenia (ES) č. 1291/2000:

13.00 hodín v tomto nariadení je 13.00 hodín belgického času:

Členské štáty	Miestny čas (zimný a letný)
Spolková republika Nemecko Belgicko Dánsko Španielsko Francúzsko Taliansko Luxembursko Holandsko Rakúsko Švédsko Česká republika Maďarsko Malta Poľsko Slovinsko Slovensko	} 13.00 hodín
Írsko Portugalsko Spojené kráľovstvo	} 12.00 hodín (= 13.00 hodín belgického času)
Bulharsko Cyprus Grécko Fínsko Estónsko Lotyšsko Litva Rumunsko	} 14.00 hodín (= 13.00 hodín belgického času)

II. Formuláre týkajúce sa dovozu

Oddiel 7

Vývoznou krajinou sa rozumie tretia krajina, z ktorej sa výrobok expeduje do Spoločenstva.

1. Uvedenie vývoznnej krajiny alebo vývoznnej skupiny krajín je potrebné v prípadoch, keď to stanovujú predpisy Spoločenstva.
2. Pokiaľ predpisy Spoločenstva stanovujú, že určenie vývoznnej krajiny je záväzné, zaškrtnie sa políčko pred slovom „áno“ a pôvod výrobku musí zodpovedať údajom uvedeným na licencií alebo certifikáte, inak sú licencia alebo certifikát neplatné.
3. V ostatných prípadoch je uvedenie vývoznnej krajiny nepovinné. V každom prípade však môže byť užitočné vzhľadom na uplatnenie článku 40 nariadenia (ES) č. 1291/2000 o zásahoch vyššej moci.

Oddiel 8

- Krajina pôvodu sa stanovuje na základe pravidiel Spoločenstva, ktoré sa v tejto oblasti uplatňujú.
- Analogicky sa uplatňujú vyššie uvedené údaje týkajúce sa oddielu 7.

Oddiel 14

Označiť výrobky na základe ich zvyčajných a obchodných názvov (napríklad: cukor) okrem výrobných značiek.

Oddiel 15 a 16

Vo všeobecnosti sa licencia alebo certifikát vyžaduje a vydáva pre všetky výrobky patriace do jednej podpoložky kombinovanej nomenklatúry. V niektorých osobitných prípadoch uvedených v predpisoch Spoločenstva sa však licencia alebo certifikát vyžaduje a vydáva:

- buď pre výrobky patriace do viacerých podpoložiek kombinovanej nomenklatúry,
- alebo len pre časť výrobkov patriacich do jednej podpoložky kombinovanej nomenklatúry.

Pokiaľ v oddieli 16 nepostačuje miesto na uvedenie viacerých podpoložiek kombinovanej nomenklatúry, všetky podpoložky sa zapisujú do oddielu 15 a uvedú sa hviezdíčkou, ktorá zodpovedá hviezdíčke zaznačenej v oddieli 16.

Oddiel 15

- Popis je možné vykonať formou stručnej formulácie, pokiaľ bude obsahovať potrebné údaje, z ktorých vyplýva zaradenie výrobku pod kód kombinovanej nomenklatúry, ktorý je uvedený v oddieli 16.
- Pokiaľ ide o výrobky patriace do vinohradníckeho a vinárskeho sektora, popis musí okrem iného obsahovať farbu vína alebo muštu: biele, červené alebo ružové.

Oddiel 16

Uvedie sa kompletný kód podpoložky kombinovanej nomenklatúry. V niektorých osobitných prípadoch stanovených predpismi Spoločenstva sa však:

- uvedú kompletné kódy podpoložiek kombinovanej nomenklatúry alebo podpoložky kombinovanej nomenklatúry, pred ktorou je uvedené „ex“
alebo
- uvedú kódy spôsobom, ktorý stanovujú predpisy Spoločenstva.

Oddiel 19

1. Vyplní sa v súlade s predpismi Spoločenstva o prípustnej tolerancii pre príslušný výrobok.
2. Pokiaľ ide o licencie a certifikáty, pre ktoré nie je stanovená tolerancia navyše, do oddielu 19 sa uvedie číslo nula [0].

Oddiel 20

Vyplní sa v súlade s osobitnými predpismi Spoločenstva pre každý sektor spoločnej organizácie trhov.

Napríklad: „Hovädzie mäso a teľacie mäso vysokej kvality – nariadenie (ES) č. 936/97“.

III. Formuláre týkajúce sa vývozu**Oddiel 7**

1. Uvedenie krajiny určenia alebo skupiny krajín určenia je potrebné v prípadoch, keď to stanovujú predpisy Spoločenstva.
2. Pokiaľ ide o licencie a certifikáty obsahujúce vopred stanovenú sadzbu náhrady, názov krajiny alebo, v prípade potreby, oblasti určenia sa musí uviesť v tomto oddieli.

Samotná skutočnosť uvedenia názvu krajiny alebo, v prípade potreby, oblasti určenia neznamená, že sa toto miesto určenie stáva záväzným.

3. Pokiaľ predpisy Spoločenstva stanovujú, že údaj o mieste určenia je povinný, zaškrtnie sa políčko pred slovom „áno“ a výrobok musí prijať miesto určenie uvedené na licencii alebo certifikáte.
4. V prípade uplatnenia článku 49 nariadenia (ES) č. 1291/2000 sa krajina alebo miesto určenia uvedie v tomto oddieli a licencia alebo certifikát zaväzuje vyvážať do tejto krajiny alebo na toto miesto určenia.
5. V ostatných prípadoch je uvedenie krajiny alebo miesta určenia nepovinné. V každom prípade však môže byť užitočné vzhľadom na uplatnenie článku 40 nariadenia (ES) č. 1291/2000 o zásahoch vyššej moci.

Oddiely 14, 15 a 16

1. Vyplnia sa ako v prípade dovozu. V osobitnom prípade, keď predpisy Spoločenstva stanovujú možnosť uviesť viacero podpoložiek kombinovanej nomenklatúry, táto možnosť neoslobodzuje od povinnosti deklarovať počas vybavovania vývozných colných formalít vyvážený výrobok na základe jedinej rubriky nomenklatúry používanej v prípade náhrad za vývoz.
2. Pri licenciách a certifikátoch, ktoré obsahujú vopred stanovenú sadzbu náhrady, je potrebné uviesť v oddieli 16 12-číselný kód výrobku prevzatý z nomenklatúry používanej v prípade náhrad za vývoz, ak nie je stanovené inak.

V prípade kategórií alebo skupín výrobkov uvedených v článku 14 nariadenia (ES) č. 1291/2000 však kódy výrobkov patriacich do rovnakej kategórie alebo do rovnakej skupiny výrobkov môžu byť uvedené v žiadosti o licenciu alebo certifikát a v samotnej licencii alebo certifikáte.

Oddiel 19

1. Vyplní sa v súlade s predpismi Spoločenstva o prípustnej tolerancii pre príslušný výrobok.
2. Pokiaľ ide o licencie a certifikáty, pre ktoré nie je stanovená tolerancia navyše, do oddielu 19 sa uvedie číslo nula [0].
3. V prípade, že pre ten istý certifikát existuje tolerancia navyše pre vývozné clo a žiadna tolerancia navyše pre nárok na náhradu, tolerancia navyše pre nárok na vývoz sa uvedie do oddielu 19 a informácia o skutočnosti, že neexistuje tolerancia navyše pre nárok na náhradu sa zaznamená v oddieli 22.

Oddiel 20

1. Vyplní sa v súlade s osobitnými predpismi Spoločenstva pre každý sektor výrobkov.
2. V prípade uplatnenia článku 49 nariadenia (EHS) č. 1291/2000 sa pripojí jeden z týchto údajov:

- 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 ...“,
„Licitationsfrist ... (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 ...“,
„Anbudsinfordran utfärdas av ... (organets namn)“
 - v) „Tarjousten viimeinen jättöpäivä ...“,
„Tarjouskilpailun on julistanut ... (toimielimen nimi)“.
-

INFORMÁCIE ČLENSKÝCH ŠTÁTOV

ZOZNAM UZNANÝCH MEDZIODVETVOVÝCH ORGANIZÁCIÍ V SEKTORE RYBOLOVU
A AKVAKULTÚRY

(2007/C 85/11)

Toto uverejnenie je na základe článku 13 nariadenia Rady (ES) č. 104/2000 zo 17. decembra 1999 o spoločnej organizácii trhov s výrobkami rybolovu a akvakultúry (Ú. v. ES č. L 17, 21.1.2000, s. 33) (Stav z 19. 4. 2007)

	Име на организацията Nombre y dirección Název a adresa Navn og adresse Name und Anschrift Nimi ja address Ονομασία και διεύθυνση Name and address Nom et adresse Nome e indirizzo Nosaukums un adrese Pavadinimas ir adresas Név és cím Isem u indirizz Naam en adres Nazwa i adres Nome e endereço Nume și adresă Název a adresa Ime in naslov Nimi ja osoite Namn och adress	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
ESPAÑA ESP OI-002	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:	27.8.2002
ESP OI-001	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:	26.7.2001

	Име на организацията Nombre y dirección Název a adresa Navn og adresse Name und Anschrift Nimi ja aadress Ονομασία και διεύθυνση Name and address Nom et adresse Nome e indirizzo Nosaukums un adrese Pavadinimas ir adresas Név és cím Isem u indirizz Naam en adres Nazwa i adres Nome e endereço Nume și adresă Názov a adresa Ime in naslov Nimi ja osoite Namn och adress	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
FRANCE FRA OI-001	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:	24.7.1998
ITALIA ITA OI-001	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:	27.8.2002

V

(Oznamy)

POSTUPY TÝKAJÚCE SA UPLATŇOVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

KOMISIA

Predbežné oznámenie o koncentrácii**(Vec č. COMP/M.4593 – voestalpine/Dancke)****Vec, ktorá môže byť posúdená v zjednodušenom konaní****(Text s významom pre EHP)**

(2007/C 85/12)

1. Komisii bolo 4. apríla 2007 doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii podľa článku 4 a na základe postúpenia podľa článku 4 ods. 5 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾, podľa ktorého podnik voestalpine AG („voestalpine“, Rakúsko) získava v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady kontrolu nad celými podnikmi Dancke Stanztechnik GmbH & Co.KG a Dancke Werkzeugbau GmbH & Co.KG („Dancke“, Nemecko) prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

— voestalpine: výroba a predaj výrobkov z ocele,

— Dancke: výroba a predaj lisovaných kovových súčastí a komponentov.

3. Na základe predbežného posúdenia a bez toho, aby bolo dotknuté konečné rozhodnutie v tejto veci, sa Komisia domnieva, že oznámená transakcia by mohla spadať do rozsahu pôsobnosti nariadenia (ES) č. 139/2004. V súlade s oznámením Komisie týkajúcim sa zjednodušeného konania pre posudzovanie určitých druhov koncentrácií podľa nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽²⁾ je potrebné uviesť, že túto vec je možné posudzovať v súlade s postupom stanoveným v oznámení.

4. Komisia vyzýva zainteresované tretie strany, aby predložili prípadné pripomienky k zamýšľanej koncentrácii.

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr do 10 dní od dátumu uverejnenia tohto oznámenia. Pripomienky je možné zaslať faxom (fax. č.: (32-2) 296 43 01 alebo 296 72 44) alebo poštou s uvedením referenčného čísla COMP/M.4593 – voestalpine/Dancke na túto adresu:

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

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ C 56, 5.3.2005, s. 32.