

Uradni list

Evropske unije

C 85

Zvezek 50

Slovenska izdaja

Informacije in objave

19. april 2007

<u>Obvestilo št.</u>	Vsebina	Stran
	II <i>Sporočila</i>	
	SPOROČILA INSTITUCIJ IN ORGANOV EVROPSKE UNIJE	
	Komisija	
2007/C 85/01	Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila	1
2007/C 85/02	Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila	6
2007/C 85/03	Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila	9
2007/C 85/04	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Št. primera COMP/M.4570 – AREVA/Repower) ⁽¹⁾	12
2007/C 85/05	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Št. primera COMP/M.4589 – Delta Lloyd/Erasmus Groep) ⁽¹⁾	12
	IV <i>Informacije</i>	
	INFORMACIJE INSTITUCIJ IN ORGANOV EVROPSKE UNIJE	
	Komisija	
2007/C 85/06	Menjalni tečaji eura	13



<u>Obvestilo št.</u>	Vsebina (nadaljevanje)	Stran
2007/C 85/07	Mnenje svetovalnega odbora za omejevalna ravnanja in prevladujoče položaje z njegovega 381. sestanka z dne 11. oktobra 2004 o predhodnem osnutku odločbe v zadevi COMP/C.38.238/B.2 – Surovi tobak, Španija	14
2007/C 85/08	Mnenje svetovalnega odbora za omejevalna ravnanja in prevladujoče položaje z njegovega 382. sestanka z dne 18. oktobra 2004 o predhodnem osnutku odločbe v zadevi COMP/C.38.238/B.2 – Surovi tobak, Španija	15
2007/C 85/09	Končno poročilo pooblaščenca za zaslišanje v zadevi COMP/C.38.238/B.2 – Surovi tobak, Španija (v skladu s členom 15 Sklepa Komisije 2001/462/ES, ESPJ z dne 23. maja 2001 o mandatu pooblaščenca za zaslišanje v nekaterih postopkih o konkurenci – UL L 162, 19.6.2001, str. 21)	16
2007/C 85/10	Obvestilo o uvoznih in izvoznih dovoljenjih ter o potrdilih o vnaprejšnji določitvi za kmetijske proizvode (To obvestilo nadomešča tisto, ki je bila objavljeno v Uradnem listu Evropskih skupnosti št. C 92, z dne 16. aprila 2005, str. 2)	17
INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC		
2007/C 85/11	Seznam medpanožnih organizacij, ki so priznane v sektorju ribištva in ribogojstva	22
V Objave		
POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM KONKURENČNE POLITIKE		
Komisija		
2007/C 85/12	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva št. COMP/M.4593 – voestalpine/Dancke) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾	24



⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP.

II

(Sporočila)

SPOROČILA INSTITUCIJ IN ORGANOV EVROPSKE UNIJE

KOMISIJA

Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2007/C 85/01)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

POVZETEK

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**„CEREZA DEL JERTE“****Št. ES: ES/PDO/005/0233/20.02.2002****ZOP (X) ZGO ()**

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

1. *Pristojna služba v državi članici:*

Naziv: 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

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

Telefon: (34-91) 347 53 94

Telefaks: (34-91) 347 54 10

E-naslov: sgcaproagro@mapya.es

2. *Vlagatelj:*

Naziv: Sociedad Cooperativa Limitada Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte

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

Telefon: (34-927) 47 10 70

Telefaks: (34-927) 47 10 74

E-naslov: —

Sestava: proizvajalci/predelovalci (X) drugi ()

⁽¹⁾ ULL 93, 31.3.2006, str. 12.

3. Vrsta proizvoda:

Skupina 1.6: Sadje

4. Specifikacija:

(povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

4.1. Naziv: „Cereza del Jerte“

4.2. Opis: Zaščitena označba porekla „Cereza del Jerte“ se nanaša izključno na namizne češnje vrste *Prunus avium* L., ki se uživajo sveže in spadajo k avtohtonim sortam „Navalinda“, „Ambrunés“, „Pico Limón Negro“, „Pico Negro“ in „Pico Colorado“.

Sorte češenj, ki jih pokriva označba porekla, spadajo k naslednjim skupinam:

- Češnje Bigarreau: sorte „Ambrunés“, „Pico Negro“, „Pico Colorado“ in „Pico Limón Negro“. Večina proizvodnje spada v to skupino, imenovano „bigarreau“. Za te češnje je značilno, da se pri obiranju naravno ločijo od peclja.
- Češnje s pecljem: „Navalinda“

Značilnosti proizvoda: sadje je rdečkaste barve, češnje so predvsem vinsko rdeče ali vijolične. Meso češenj je čvrsto in hrustljivo, barva in sok pa sta odvisna od sorte; meso in sok sta lahko rdeča, meso je lahko rumenkasto in sok brezbarven. Sadje ima različne oblike: ledvičasto, potlačeno, okroglo ali podolgovato. Glede na sorto je koščica lahko srednje velika, velika ali zelo velika in je okroglaste ali podolgovate oblike.

V naslednji razpredelnici so za vsako zaščiteno sorto navedene glavne zahteve glede vsebnosti sladkorja (izražene v stopnjah Brix), oblike, minimalne velikosti in kislosti (izražene v meq/100 ml jabolčne kisline):

Tabela 1

Vsebnost sladkorja, oblika, minimalna velikost in kislost češenj, zaščiteneh z ZOP, glede na sorto

Sorta	Vsebnost sladkorja (izražena v stopnjah Brix)			Oblika	Minimalna velikost (*)	Kislost (izražena v meq/100 ml)		
	najmanj	največ	srednja vrednost			najmanj	največ	srednja vrednost
Navalinda	12	16	14	potlačena	21 mm	9,55	10,45	10,00
Ambrunes	18	21	20	potlačena	21mm	7,46	16,42	11,94
Pico colorado	17	23	21	podolgo- vata	21mm	7,46	16,42	11,94
Pico negro	17	24	19	podolgo- vata	21mm	7,46	16,42	11,94
Pico limón negro	17	24	20	podolgo- vata	21mm	7,46	16,42	11,94

(*) To so najmanjši premeri, ki jih morajo imeti češnje, da lahko dobijo ZOP „Cereza del Jerte“. Tiste, ki imajo premer manjši od 21 mm, se ne morejo prodajati s to označbo.

Češnje, ki so zaščitene z označbo ZOP „Cereza del Jerte“ spadajo izključno v kategorijo „ekstra“ v skladu s tržnimi standardi za češnje iz Uredbe Komisije (ES) 214/2004 z dne 6. februarja 2004.

- 4.3. Geografsko območje: Območje proizvodnje leži v gorskih dolinah Jerte, Ambroz in La Vera, ki so na severu pokrajine Cáceres avtonomne skupnosti Extremadura.

Zaradi tesne povezave med kakovostjo, dejstvom, da so kmetijska gospodarstva v gorskih predelih, in načina predelave so iz geografskega območja ZOP izključene površine in kmetijska gospodarstva, ki ležijo izven gorskega kmetijskega območja, kar vključuje:

- Valle del Jerte: vključena so vsa kmetijska gospodarstva iz vseh občin ne glede na višino, na kateri se nahajajo,
- Predel doline La Vera: izključena so kmetijska gospodarstva, ki se nahajajo pod 500 m nadmorske višine,
- Valle del Ambroz: izključena so kmetijska gospodarstva, ki se nahajajo pod 600 m nadmorske višine.

Območje proizvodnje je isto kot območje obdelave in pakiranja.

- 4.4. Dokazilo o poreklu: Kakovost in izvor proizvoda se preverja s primernimi pregledi in analizami, ki jih izvaja regulativni organ v nasadih in skladiščih, ki so vpisani v različne registre zaščitene označbe porekla, v skladu s Priročnikom kakovosti in Priročnikom o postopku.

Po vseh zgoraj navedenih pregledih ocenjevalni odbor regulativnega organa, ki ga sestavljajo predstavniki vseh zainteresiranih strank, oceni rezultate in poda nepristransko odločitev. Če se ocenjevalni odbor odloči za potrditev, regulativni odbor izda potrdilo.

Pakiranje češenj z označbo ZOP „Cereza del Jerte“ se opravi znotraj geografskega območja, kot je določil proizvajalec, ker je ta pogoj potreben za ohranitev kakovosti in zagotovitev sledljivosti in nadzora med celotnim postopkom potrjevanja.

Ta postopek je končan, ko se embalažo odobrenega proizvoda označi s številko, ki zagotavlja njegov izvor in kakovost. Označbo izda regulativni organ, katerega pristojnosti so določene z njegovim statutom in se nanašajo na:

- območje proizvodnje,
- proizvode z označbo ZOP „Cereza del Jerte“ na katerikoli stopnji proizvodnje, skladiščenja, pakiranja, distribucije in trženja,
- osebe, ki so vpisane v različne registre.

Pomembno je, da se pakiranje izvede na opredeljenem geografskem območju iz poglavja C specifikacije, da nadzorni organ zagotovi sledljivost in nadzor med celotnim postopkom ter da se ohrani kakovost zaščitene proizvoda, v primeru, da bi, glede na to, da gre za gorska območja s težkim dostopom, prevoz izpostavil češnje neprimernim okoljskim pogojem, ki so posledica daljšega časa prevoza. To lahko nedvomno vpliva na lastnosti sadja in njegove lastnosti, kot so določene z označbo porekla.

Proizvod se izda na trg z garancijo porekla, tj. etiketo ali hrbtno etiketo, ki jo oštevilči regulativni organ.

- 4.5. Metoda pridobivanja: Češnje uspevajo na majhnih terasastih nasadih na pobočjih gora. Povprečna velikost nasadov je 1,6 ha in 4,5 parcel na nasad.

Zaradi takšne strukture morajo družine same opraviti večino nalog, predvsem obiranje češenj, ki je zelo naporno opravilo in zahteva veliko prakse.

Razdalje med drevesi so odvisne od širine teras in velika večina ne omogoča več kot ene vrste dreves, kar je približno 38,1 m/ha, kar kaže na veliko stopnjo raztegnjenosti. Načini oblikovanja dreves so „visoki stožec“, „nizki stožec“, „piramidasti“ in „običajni“ način.

Oranje se navadno opravi trikrat na leto in še vedno večinoma s pomočjo vlečnih živali. Za gnojenje se uporablja gnoj in plevel, ki se ga zakoplje v zemljo. Drevesa se le rahlo obrezuje in sicer se jih le redči in prirezuje.

Stoletja stari načini gojenja, tako kot tudi obiranja, obdelave, pakiranja in prevoza proizvoda, se opravi izjemno skrbno. Opravlja se tudi preglede, da proizvod ohrani svoje lastnosti.

- 4.6. Povezava: Poimenovanje „Jerte“ ali „Valle del Jerte“ je tesno povezano s češnjami, kajti v Španiji večina potrošnikov avtomatično povezuje območje pridelave s češnjami in obratno. Območje je zato znano po odlični kakovosti češenj, predvsem skupine „Bigarreau“.

Domneva se, da so češnjo prinesli Arabci in da so jo po njihovem izgonu novi naseljenci našli že prilagojeno na to zemljo. Vendar so se trdni dokazi o njenem obstoju pojavili šele v 14. stoletju.

Skupina kraljevih odposlancev se je 2. junija 1352 ustavila in prespala v eni od vasi v tej regiji. Vitezi so tu poskusili postrvi in češnje, kar pomeni, da so bile češnje že takrat poseben proizvod in dovolj kakovosten, da so ga ponudili tako pomembnim popotnikom.

V naslednjih stoletjih se je gojenje češenj ohranilo in se še razvilo. Slavni španski zdravnik iz 16. stoletja Luis de Toro je opisal češnje iz doline Jerte in hvalil njihovo velikost, barvo in okus.

V 18. stoletju je s propadom kostanjevih gozdov, ki jih je uničila bolezen črnilovka, postalo gojenje češenj prava gospodarska možnost. S koncem 18. in celo 19. stoletje je bilo gojenje češenj poglavitna dejavnost v dolini Jerte in v drugih dveh mejnih dolinah.

V prvih desetletjih 19. stoletja so pisatelji pisali, da so najboljše tega območja „...češnje, ki jih hvali sam dvor ...“. V tistem stoletju se je gojenje češenj razširilo v vse vasi, tako da je bilo na začetku 20. stoletja to območje že zelo slavno zaradi svojih „slastnih češenj“.

Pet zaščitene sort je avtohtonih v dolini Jerte ali bližnjih dolinah Ambroz in La Vera. Gre za gojenje, ki je značilno le za to območje proizvodnje, kajti poskusi, da bi češnjo posadili na drugih višinah, niso obrodili sadov.

Različni avtorji potrjujejo, da je prisotnost češnje brez peclja v dolini Jerte rezultat dolgega postopka prilagajanja in selekcije od različnih vrst rastline *Prunus avium* L., ki je bila že od nekdaj prisotna v teh gorskih dolinah kot avtohtona sorta, ki uspeva v gozdu.

Prebivalci doline Jerte so sorto še izboljšali in izvedli klonsko selekcijo, ostalo pa so prispevali okoljski dejavniki, kot je stopnja vlažnosti, ki je visoka tudi v poletnih mesecih, vetrič iz doline, orientacija, letno povprečno sončno obsevanje, višina, mikroklimatska raznolikost in kislost prsti.

Struktura zemljišča in pogoji, ki so posledica težavne topografije, oblikujejo pokrajino, ki je urejena v majhne terase, ki so ponekod zelo majhne in ki so podprte z zidovi iz kamnja, zaradi česar obdelovanje s stroji večinoma ni možno.

Značilnosti proizvoda so posledica uporabe specifičnega rastlinskega materiala, ki je klimatsko prilagojen na lastnosti okolja, ki so značilne za dolino Jerte in sosednji dolini in tudi načina pridelave na majhnih zemljiščih in organizacije del znotraj družine. Nasadi, ki so običajno postavljeni na terasastih parcelah na strmih pobočjih, ki jih je težko doseči s stroji, dajo malo pridelka, ki pa je zato odlične kakovosti.

4.7. Nadzorni organ:

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

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

Telefon: (34-927) 47 11 01

Telefaks: (34-927) 47 11 03

E-naslov: picota@cerezadeljerte.org

Nadzorni organ Zaščitene označbe porekla „Cereza del Jerte“ je v skladu s predpisom EN 45011.

4.8. Označevanje: Na embalaži mora biti jasno in razločno prikazana Zaščitena označba porekla „Cereza del Jerte“.

Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2007/C 85/02)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

POVZETEK

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

„KARLOVARSKÉ OPLATKY“

ES št.: CZ/PGI/005/0381/20.10.2004

ZOP () ZGO (X)

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

1. *Pristojna služba v državi članici:*

Naziv: Úřad průmyslového vlastnictví

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

Telefon: (420) 220 38 31 11

Telefaks: (420) 224 32 47 18

E-naslov: posta@upv.cz

2. *Vlagatelj:*

Naziv: Sdružení výrobců Karlovarských oplatek

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

Telefon: (420) 353 56 30 06

Telefaks: (420) 353 56 30 06

E-naslov: obchod@karlovarskapekarna.cz

Sestava: proizvajalci/predelovalci (X) drugi ()

3. *Vrsta proizvoda:*

Skupina 2.4: Piškoti – oblati

4. *Specifikacija:*

(povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

4.1. Naziv: „Karlovarské oplatky“

⁽¹⁾ ULL 93, 31.3.2006, str. 12.

- 4.2. Opis: Karlovarské oplatky se proizvadjajo po tradicionalnem receptu v obliki okroglih ploščic premera približno 19 cm. Sestavljeni so iz dveh tankih ploščic z značilnim reliefom, ki na 30 mm širokem pasu okrog zunanjega roba prikazuje vejo z listi, pod njo pa je krožen napis „Karlovarské oplatky“, širok najmanj 20 mm. Na sredini oblata je simbol zdraviliškega mesta Karlovi Vari – ali vrelec mineralne vode ali divja koza, ki je po legendi povezana z ustanovitvijo Karlovih Varov. Izdelujejo se iz sestavin, med katerimi tudi zdravilna mineralna voda iz Karlovih Varov pomembno vpliva na okus in vlažnost oplatov. Po dve ploščici se zapečeta v oblat, potem ko se posujeta z zmesjo sladkorja in lešnikov ali, odvisno od zvrsti, kakim drugim posipom, največkrat iz mandljev, kakava, vanilje ali cimeta. Oblati so hrustljavi, lahki, tanki in okrogli, na površini pa je relief. Odlikujejo se tudi s posebnim okusom in vonjem.

Osnovne sestavine oplatov Karlovarské oplatky so pšenična moka, zdravilna mineralna voda iz Karlovih Varov, rastlinska maščoba, sladkor, mleko, jajčna zmes, škrob, pecilni prašek in maslo, glede na vrsto zmesi posipa pa še lešniki, mandlji, kakav v prahu, vanilja ali cimet.

Zdravilna mineralna voda iz Karlovih Varov, ki se uporablja pri pripravi oplatov Karlovarské oplatky, ima posebne lastnosti, značilne za navedeno območje. Prav lastnosti zdravilne mineralne vode iz Karlovih Varov dajejo oblatu njegove posebne značilnosti, zlasti njegovo hrustljivost in poseben vonj ter okus. Zdravilna mineralna voda iz Karlovih Varov je naravna voda, ki vsebuje hidrogenkarbonate, sulfate in kloride in prodira na površino iz tektonske prelomnice iz globine več kot 800 m, s temperaturo 73 °C; vsebuje litij, natrij, kalij, rubidij, cezij, baker, berilij, magnezij, kalcij, stroncij, cink, kadmij, aluminij, kositer, svinec, arzen, antimon, selen, mangan, železo, kobalt in nikelj ter fluoride, kloride, bromide, sulfate, hidrogenkarbonate, karbonate in silicijevo kislino. Že stoletja se uporablja v Karlovih Varih, največjem češkem zdravilišču, za zdravljenje želodčnih razjed, diskinezije žolčevodov (tudi postholecistektomijskega sindroma), kroničnih bolezni trebušne slinavke in jeter ter sečnih kamnih in protinu. Karlovarské oplatky so lahko prebavljivi in nizkokalorični, kar je posledica njihove sestave in zlasti uporabe zdravilne mineralne vode iz Karlovih Varov.

Karlovarské oplatky se proizvadjajo po posameznih kosih. Pakirajo se v škatle s po pet kosi (125 g), šest kosi (150 g) ali osem kosi (200 g).

- 4.3. Geografsko območje: Območje zdraviliškega kraja Karlovi Vari.

- 4.4. Dokazilo o poreklu: Proizvodnja je v skladu z veljavnimi predpisi za proizvodnjo hrane, med proizvodnim postopkom pa se uporablja nadzorni sistem HACCP. Proizvajalci vodijo register dobaviteljev sestavin in odjemalcev končnih izdelkov. Vsak izdelek ima priložene podatke o proizvajalcu. Upoštevanje specifikacije kontrolira stvarno in krajevno pristojni državni organ, tj. Državna inšpekcija za kmetijstvo in živila, Inšpektorat Plzen (Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň).

- 4.5. Metoda pridobivanja: Karlovarské oplatky so sestavljeni iz dveh tankih okroglih ploščic premera približno 19 cm, na katerih je značilni relief. Testo se pripravi tako, da se zgoraj navedene sestavine (gl. 4.2) pomešajo s svežo mineralno vodo iz Karlovih Varov, pri čemer je treba rastlinsko maščobo najprej segreti, da se stopi. Dobro premešano tekočo, rahlo rumenkasto testo, katerega prostornina se ne povečuje, saj (za razliko od drugih pekovskih izdelkov) ne vsebuje kvasa, se pusti stati pri temperaturi 20-26 °C približno 60 minut, nakar se zlije v posodo rotacijske pečice. Ploščice se pečejo pri temperaturi 220 °C na pladnjih posebnih rotacijskih peči (ki se običajno uporabljajo za pečenje oplatov), potem ko se nanje odmeri plast redkega testa, s tradicionalnim proizvodnim postopkom pa se dobijo ploščice debeline 2 mm. Te se potem postavijo za najmanj 48 ur v vlažilno komoro, kjer se spet uporabi zdravilna mineralna voda iz Karlovih Varov, tokrat za vzdrževanje vlažnosti, ki so ji izpostavljene. Ploščice se tam razporedijo in obtežijo na poseben način, da se pravilno navlažijo in da se ne deformirajo. Temperatura v vlažilni komori mora biti 40 °C, relativna vlažnost pa 90 %. Ob koncu proizvodnega postopka se po dve ploščici postavita na posebne rotacijske pladnje za peko (ki se običajno uporabljajo, da se po dve ploščici zapečeta v celoto, in se od pladnjev rotacijskih peč za peko oplatov razlikujejo po tem, da nimajo reliefov) pri temperaturi 180 °C, in se zapečeta skupaj, potem ko se posujeta z mešanico sladkorja in lešnikov ali kako drugo zmesjo ali aromo, odvisno od zvrsti (gl. točko 4.2). Zmes za posipanje se pripravi z mletjem in mešanjem posameznih sestavin v fin prah, ki se potem ročno nanese na spodnjo ploščico oblata, tako da se dobi enakomeren sloj debeline največ 1 mm, prekrije z drugo ploščico in zapeče. Da bi se ohranila kakovost in posebne značilnosti izdelka, je bistveno, da vsaj mešanje testa, peka, mirovanje in zapečenje ploščic skupaj potekajo na omejenem geografskem območju.

- 4.6. Povezava: Posebne značilnosti oblatov Karlovarské oplatky se dosežejo z uporabo zdravilne mineralne vode iz Karlovih Varov, iz vrelcev omejenega geografskega območja, ter z uporabo tradicionalnega recepta (gl. točko 4.2).

Prve zgodovinske omembe proizvodnje oblatov Karlovarské oplatky na omejenem geografskem območju so iz sredine 18. stoletja. O njih pričajo najstarejše ohranjene kleščaste priprave za peko oblatov, ki so zdaj v muzeju v Karlovih Varih, in besedilo iz leta 1788, objavljeno v knjigi z naslovom Karlsbad, Beschrieben zur Bequemlichkeit der hohen Gäste. Karlovarské oplatky so se prvotno pekli po domovih, prva znana pekarna oblatov (bila je sicer majhna, del hotelske kuhinje) je bila očitno v hotelu U zlatého štítu, ki ga je okrog leta 1810 vodila Anna Grasmuck, soproga grofa Josefa von Bolza. Vendar je verjetno, da je do sredine 19. stoletja za povpraševanje po oblatih Karlovarské oplatky zadoščala peka po domovih.

Pekarne, specializirane za proizvodnjo oblatov Karlovarské oplatky, se niso pojavile pred drugo polovico 19. stoletja. Leta 1867 je bila ustanovljena družba Bayer, verjetno najslavnejša tovrstna pekarna, katere izdelki so se dobavljali celo nemškemu cesarju Wilhelmu I, prejela pa je tudi več nagrad na mednarodnih razstavah. Leta 1904 je bilo že 22 pekarn, ki so izdelovale Karlovarské oplatky na omejenem geografskem območju. Takrat so se izdelali približno štirje milijoni oblatov na leto.

Proizvodnja in prodaja oblatov Karlovarské oplatky se je povečevala do obdobja tik pred vojno, tj. do leta 1939. Takrat je Karlovarské oplatky izdelovalo 26 specializiranih proizvajalcev na omejenem geografskem območju, tj. v zdraviliškem mestu Karlovi Vari. Po drugi svetovni vojni se je proizvodnja nadaljevala v približno polovici podjetij, ki so jih vodili „narodni upravniki“. Po nacionalizaciji v letu 1948 so se Karlovarské oplatky proizvajali do leta 1989 v državnem podjetju Orion v Karlovih Varih.

Po ponovni uvedbi tržnega gospodarstva so tradicijo proizvodnje oblatov Karlovarské oplatky na omejenem geografskem območju nadaljevali člani Združenja proizvajalcev oblatov Karlovarské oplatky.

Proizvodnja oblatov Karlovarské oplatky v Karlovih Varih poteka že več kot dve stoletji. Po zaslugi odločnega in potrpežljivega dela krajevnih proizvajalcev je ta priljubljena slaščica postala tradicionalna specialiteta mesta Karlovi Vari.

Karlovarské oplatki so postali slavni in priznani v prejšnjem stoletju in stoletju pred tem. Prejeli so zlato medaljo na svetovni razstavi v Parizu leta 1900. V zadnjem času so bili, kot tipičen češki izdelek, eden najbolje prodajanih izdelkov na češkem paviljonu na svetovni razstavi EXPO 2000 v Hannoveru, kot je potrdil generalni komisar za Češko republiko.

Dne 1. februarja 1974 je bila označba porekla Karlovarské oplatky registrirana v češkem registru označb porekla s številko 72.

- 4.7. Nadzorni organ:

Naziv: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň

Naslov: Jiráskovo náměstí 8
CZ-308 58 Plzeň 8

Telefon: (420) 377 43 34 11

Telefaks: (420) 377 45 52 29

E-naslov: plzen@szpi.gov.cz

- 4.8. Označevanje: „Karlovarské oplatky“

Naziv izdelka mora biti najvidnejši element na prednji strani izdelka in/ali na njegovi embalaži.

Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2007/C 85/03)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

POVZETEK

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

„PECORINO DI FILIANO“

ES št.: IT/PDO/005/0279/25.02.2003

ZOP (X) ZGO ()

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

1. *Pristojna služba v državi članici:*

Naziv: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Naslov: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma
Telefon: (39) 06 481 99 68
Telefaks: (39) 06 42 01 31 26
E-naslov: qtc3@politicheagricole.it

2. *Vlagatelj:*

Naziv: Consorzio per la tutela del Pecorino di Filiano
Naslov: Via Giovanni XXIII
I-85020 Filiano (Potenza)
Telefon: (39) 0971 83 60 10
Telefaks: (39) 0971 83 60 09
E-naslov: —
Sestava: proizvajalci/predelovalci (X) drugi ()

3. *Vrsta proizvoda:*

Skupina 1.3 – Sir

4. *Specifikacija*

(povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

4.1. Naziv: „Pecorino di Filiano“

4.2. Opis: „Pecorino di Filiano“ je trdi sir, pridelan iz surovega polnomastnega ovčjega mleka, pridobljenega iz enega ali dveh molž, ter izvira z gospodarstev, ki se nahajajo na območju, določenem pod točko 4.3.

Je na pol kuhan sir, valjaste oblike z ravnimi stranicami in ravno ali rahlo vbočeno stranjo. Njegova skorja ima tipične zlato rumene lise (ki so temno rjave pri zrelejših sirih), površina sira pa je premazana z ekstra deviškim olivnim oljem ter vinskim kisom.

Barva sira se spreminja od bele do rumenkaste, pri čemer je rumenkasta značilna za zrelejše proizvode. Je kompaktne strukture z neenakomerno porazdeljenimi majhnimi luknjicami.

Okus, ki je sprva blag in delikaten, ob koncu zorenja postane rahlo oster – nato pa vedno močnejši.

Odstotek maščobe v suhi snovi ne sme biti manjši od 30 %.

Sir lahko tehtata od 2,5 do 5 kg, v premeru meri od 15 do 30 cm in višina je od 8 do 18 cm.

Proizvod se da na trg šele po 180 dnevih zorenja.

- 4.3. Geografsko območje: Proizvodnja mleka, predelava in zorenje se odvijajo na območju, ki je določeno v specifikaciji proizvoda, ter zajema 30 občin v pokrajini Potenza (dežela Basilicata), ki se nahaja v Apeninih med Monte Vulture in visokogorjem Muro Lucano: to je vulkansko področje naravnih pašnikov, ki so bogati z divjimi aromatičnimi rastlinami.
- 4.4. Dokazilo o poreklu: Na tem področju se je ovčji sir vedno prideloval, ovce so imeli že v času rimskih osvajanj, zlasti blizu appianove poti, ki je povezovala gosto omrežje „tratturi“, poti, ki so jih uporabljali pastirji v času sezonskega potovanja čred.

Nato je proizvodnja ovčjega sira igrala pomembno vlogo v gospodarstvu Neapeljskega kraljestva, katerega glavno mesto je postalo trgovsko središče.

Rodbina Doria z območja okoli Monte Vulture, kateri je cesar Karl V leta 1530 podelil plemiški naslov, je vzpostavila strukturo za proizvodnjo in predelavo mleka in volne: zapiski družinskega gospodarstva pričajo, da je Filiano, ki si je leta 1952 pridobila upravno avtonomijo od Avigliana, imela tudi 10 000 ovc, ki so se poleti preselile od ravnine ob reki Ofanto do višavja doline Vitalba.

Ovce se prehranjujejo na odličnih pašnikih, kjer večinoma rastejo ljuljka, detelja, bilnica, divji oves, timijan in divji janež in se hranijo s svežo vodo z mineralnimi solmi z vulkanskih pobočij Monte Vulture. Samo mleko, ki izpolnjuje ta merila, se lahko uporabi za predelavo.

Sirila, ki se uporabljajo za sirjenje mleka, se vzamejo iz želodca mladih živali in jagnjet strogo v skladu s predpisi, določenimi v proizvodni specifikaciji.

Zorenje in sama pridelava sira v primeru manjših proizvodnih enot se odvija v naravnih apnenčastih jamah ali pod zemljo, s čimer dobi proizvod svežino in visoko cenjene organoleptične značilnosti.

Dokaz o poreklu se nadalje potrjuje s specifičnimi zahtevami, ki jih morajo izpolnjevati proizvajalci mleka in sira, ter zahteve, ki se morajo upoštevati pri zorenju in rezanju sira: to pomeni, da pooblaščen organi lahko vedno proizvod izsledijo s preverjanji dokumentacije in pregledi.

- 4.5. Metoda pridobivanja: Mleko, ki se uporablja za proizvodnjo sira Pecorino di Filiano, pride od ovc vrste Gentile di Puglia in Gentile di Lucania, Leccese, Comisana, Sarda ter križanih vrst.

Surovo mleko se tradicionalno precedi in segreje v kadeh do največ 40 °C; ko mleko doseže temperaturo od 36 do 40 °C, se dodajo neindustrijska sirila za sirjenje, kot je opisano v proizvodni specifikaciji.

Sirnina se nalomi z lesenim tolkačem z izboklino na koncu, da so vsi koščki velikosti riževega zrna.

Sirnina se po nekaj minutah vzame iz sirnice ter se položi v posode iz ločja ali drugega materiala, podobnega ločju, ki se uporablja za prehrabene proizvode.

Sirnino se rahlo potlači z roko, da se izloči sirnica. Sir se nato potopi za 15 minut v sirnico pri temperaturi največ 90 °C.

Nato se na suho posoli ali potopi v slanico.

Sledi zorenje v značilnih apnenčastih jamah ali primernih podzemnih lokacijah na stalni temperaturi od 12 do 14 °C ter relativni vlažnosti od 70 do 85 % za najmanj 180 dni. Od 20. dne naprej se lahko površino sira namaže z ekstra deviškimi oljnim oljem in vinskim kisom.

Pecorino di Filiano se prideluje vse leto.

- 4.6. Povezava: Ovčji sir je dobil ime po Filiano, to je občina v pokrajini Potenza, deželi Basilicata, prej znani pod imenom Lucania.

Proizvodnja je na vrhuncu spomladi in zgodaj poleti, da se ovce lahko spomladi napasejo na odličnih pašnikih v gorah, da se dosežejo višje zahteve za jagnjeta ob času velike noči in kot rezultat načrtnih skotitev. To omogoča živalim, da proizvedejo največje količine mleka v času, ko je krma z naravnih pašnikov (ljuljka, detelja, bilnica, mišji trn, grahor, divji oves, timijan, slez in divji janež) najbolj bogata.

Mleko se običajno predeluje v manjših središčih za pridelavo sira, vsako od teh prideluje svoja lastna sirila z uporabo tradicionalnih metod, ki so opisane v proizvodni specifikaciji; tudi te metode so predmet preverjanja skladnosti. Proizvodna metoda ohranja kakovost surovin in senzorične značilnosti izdelka. Predelava mleka se mora začeti 24 ur po prvi molži in z uporabo tradicionalnih siril.

Nadaljnja povezava z lokacijo je zorenje sira v nrvnih apnenčastih jamah ali, če teh ni, v prostorih, ki zagotavljajo enake pogoje glede temperature in vlažnosti. Kmetje in pridelovalci sira Pecorino di Filiano uporabljajo posebne prostore, da dodajo proizvodu njegovo značilno svežino in senzorične značilnosti.

Priljubljenost sira v zadnjem stoletju se kaže z uspešnimi ljudskimi prazniki, posvečenimi siru (Pecorino di Filiano), ki se brez prekinitve odvijajo zadnjih 30 letih ter privabljajo pridelovalce, strokovnjake in potrošnike.

- 4.7. Nadzorni organ:

Naziv: AGROQUALITA

Naslov: Via Montebello, 8
I-00185 Roma

Telefon: (39) 06 47 82 24 63

Telefaks: —

E-naslov: agroqualita@agroqualita.it

- 4.8. Označevanje: Na trgu je treba sir Pecorino di Filiano opremiti z zaščitno znamko v obliki ovalnega znaka, ki vsebuje črko „F“, zvezdo ter besedilo „PECORINO di FILIANO“, „denominazione di origine protetta“ ali krajšavo „D.O.P.“.

Proizvod je mogoče tržiti kot polovice ali četrtine zaščitenega celega sira.



Denominazione di Origine Protetta

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji
(Št. primera COMP/M.4570 – AREVA/Repower)

(Besedilo velja za EGP)

(2007/C 85/04)

Dne 2. marca 2007 je Komisija odločila, da ne bo nasprotovala navedeni priglašeni koncentraciji, in jo razglaša za združljivo s skupnim trgom. Ta odločba je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004. Celotno besedilo te odločbe je na razpolago le v angleščini in bo objavljeno potem, ko bo očiščeno morebitnih poslovnih skrivnosti. Dostopno bo:

- na spletni strani Konkurenca portala Europa (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Spletna stran vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločb o združitvah, vključno z indeksi podjetij, opravičnih števil primerov, datumov odločb ter področij,
- v elektronski obliki na spletni strani EUR-Lex pod dokumentno številko 32007M4570. EUR-Lex je spletni portal za evropsko pravo. (<http://eur-lex.europa.eu>)

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji
(Št. primera COMP/M.4589 – Delta Lloyd/Erasmus Groep)

(Besedilo velja za EGP)

(2007/C 85/05)

Dne 23. marca 2007 je Komisija odločila, da ne bo nasprotovala navedeni priglašeni koncentraciji, in jo razglaša za združljivo s skupnim trgom. Ta odločba je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004. Celotno besedilo te odločbe je na razpolago le v angleščini in bo objavljeno potem, ko bo očiščeno morebitnih poslovnih skrivnosti. Dostopno bo:

- na spletni strani Konkurenca portala Europa (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Spletna stran vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločb o združitvah, vključno z indeksi podjetij, opravičnih števil primerov, datumov odločb ter področij,
 - v elektronski obliki na spletni strani EUR-Lex pod dokumentno številko 32007M4589. EUR-Lex je spletni portal za evropsko pravo. (<http://eur-lex.europa.eu>)
-

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ IN ORGANOV EVROPSKE UNIJE

KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

18. aprila 2007

(2007/C 85/06)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj
USD ameriški dolar	1,3577	RON romunski leu	3,3305
JPY japonski jen	160,77	SKK slovaška krona	33,458
DKK danska krona	7,4536	TRY turška lira	1,8356
GBP funt šterling	0,67730	AUD avstralski dolar	1,6291
SEK švedska krona	9,2176	CAD kanadski dolar	1,5386
CHF švicarski frank	1,6367	HKD hongkonški dolar	10,6045
ISK islandska krona	88,44	NZD novozelandski dolar	1,8342
NOK norveška krona	8,1100	SGD singapurski dolar	2,0519
BGN lev	1,9558	KRW južnokorejski won	1 261,30
CYP ciprski funt	0,5813	ZAR južnoafriški rand	9,5950
CZK češka krona	27,992	CNY kitajski juan	10,4839
EEK estonska krona	15,6466	HRK hrvaška kuna	7,4061
HUF madžarski forint	246,10	IDR indonezijska rupija	12 341,49
LTL litovski litas	3,4528	MYR malezijski ringit	4,6542
LVL latvijski lats	0,7040	PHP filipinski peso	64,525
MTL malteška lira	0,4293	RUB ruski rubelj	34,9720
PLN poljski zlot	3,8078	THB tajski bat	44,100

⁽¹⁾ Vir: referenčni menjalni tečaj, ki ga objavlja ECB.

Mnenje svetovalnega odbora za omejevalna ravnanja in prevladujoče položaje z njegovega 381. sestanka z dne 11. oktobra 2004 o predhodnem osnutku odločbe v zadevi COMP/C.38.238/B.2 – Surovi tobak, Španija

(2007/C 85/07)

1. Večina Svetovalnega odbora soglaša s Komisijo, da pri tej odločbi ni nujno določiti pomembnega trga. Manjšina Svetovalnega odbora se vzdrži.
 2. Večina Svetovalnega odbora soglaša s Komisijo, da so naslovniki osnutka odločbe sodelovali pri dveh ločenih (posamičnih in nepretrganih) pogodbah in/ali usklajenih ravnanjih v nasprotju s členom 81(1) ES. Manjšina Svetovalnega odbora se vzdrži.
 3. Večina Svetovalnega odbora soglaša s Komisijo, da je cilj pogodb in/ali usklajenih ravnanj omejevanje konkurenčnosti. Manjšina Svetovalnega odbora se vzdrži.
 4. Svetovalni odbor soglaša s Komisijo, da bi morali naslovnikom osnutka odločbe naložiti globo.
 5. Večina Svetovalnega odbora soglaša z argumenti Komisije glede osnovnih zneskov glob. Manjšina Svetovalnega odbora se vzdrži.
 6. Večina Svetovalnega odbora soglaša z argumenti Komisije glede obteževalnih okoliščin. Manjšina Svetovalnega odbora se vzdrži.
 7. Večina Svetovalnega odbora soglaša z argumenti Komisije glede olajševalnih okoliščin. Manjšina Svetovalnega odbora se vzdrži.
 8. Svetovalni odbor se strinja z argumenti Komisije glede uporabe Obvestila Komisije o nenalaganju ali zmanjšanju glob v zadevah o kartelih iz leta 1996.
 9. Svetovalni odbor priporoča objavo svojega mnenja v *Uradnem listu Evropske unije*.
 10. Svetovalni odbor prosi Komisijo, da upošteva vse druge točke, ki so bile obravnavane med razpravo.
-

Mnenje svetovalnega odbora za omejevalna ravnanja in prevladujoče položaje z njegovega 382. sestanka z dne 18. oktobra 2004 o predhodnem osnutku odločbe v zadevi COMP/C.38.238/B.2 – Surovi tobak, Španija

(2007/C 85/08)

1. Večina Svetovalnega odbora soglaša s Komisijo o osnovnih zneskih glob. Manjšina odbora se vzdrži.
 2. Večina Svetovalnega odbora soglaša s Komisijo o povečanju osnovnega zneska zaradi obteževalnih okoliščin. Manjšina odbora se vzdrži.
 3. Večina Svetovalnega odbora soglaša s Komisijo o znižanju osnovnega zneska zaradi olajševalnih okoliščin. Manjšina odbora se vzdrži.
 4. Večina Svetovalnega odbora soglaša s Komisijo o zneskih znižanja glob na podlagi Obvestila Komisije o nenalaganju ali zmanjšanju glob v zadevah o kartelih iz leta 1996. Manjšina odbora se vzdrži.
 5. Večina Svetovalnega odbora soglaša s Komisijo o končnih zneskih glob. Manjšina odbora se vzdrži.
 6. Svetovalni odbor priporoča objavo svojega mnenja v *Uradnem listu Evropske unije*.
 7. Svetovalni odbor prosi Komisijo, da upošteva vse druge točke, ki so bile obravnavane.
-

Končno poročilo pooblaščenca za zaslišanje v zadevi COMP/C.38.238/B.2 – Surovi tobak, Španija

(v skladu s členom 15 Sklepa Komisije 2001/462/ES, ESPJ z dne 23. maja 2001 o mandatu pooblaščenca za zaslišanje v nekaterih postopkih o konkurenci – UL L 162, 19.6.2001, str. 21)

(2007/C 85/09)

V tej zadevi osnutek odločbe zahteva naslednje pripombe:

V obvestilu o nasprotovanju sta bili ugotovljeni dve kršitvi člena 81(1) Pogodbe ES. Na španskem trgu za surovi tobak so prodajo in nakup surovega tobaka več let zaznamovali karteli tako na ravni proizvajalcev kot na ravni predelovalnih podjetij. Njihov skupni cilj je bil vnaprej določiti sestavine cene in tako omogočiti največji možni nadzor nad končno prodajno ceno bal surovega tobaka.

Obvestilo o nasprotovanju je bilo dne 16., 17. in 19. decembra 2003 poslano proizvajalcem in združenjem ASAJA, UPA, COAG, CCAE, FNCT, ACOTAB, TABARES ter predelovalnim podjetjem Cetarsa, Agroexpansión, WWTE Taes, Deltafina in ANETAB, pa tudi matičnim družbam španskih predelovalcev (Dimon Incorporated, Intabex Netherlands B.V., Standard Commercial Corporation, Standard Commercial Tobacco Co Inc, Transcontinental Leaf Tobacco Corporation Ltd, Universal Corporation, et Universal Leaf Tobacco Company Inc).

Dostop do spisa je bil posamezno omogočen vsakemu naslovniku prek CD-ROM-a, ki je bil poslan z obvestilom o nasprotovanju.

V obvestilu o nasprotovanju je bil določen rok dveh mesecev in pol za odgovor, ki sem ga na prošnjo proizvajalcev podaljšal za dva tedna.

Vsi naslovniki obvestila o nasprotovanju so odgovorili v zahtevanem roku.

V skladu s členom 5 Uredbe Komisije (ES) št. 2842/98 so nekatere stranke (Cetarsa, Agroexpansión, WWTE, Taes, Deltafina, ASAJA, UPA, COAG, CCAE Tabares, Acotab, FNCT, Universal Corporation in Universal Leaf Tobacco Company Inc) zahtevale formalno zaslišanje, ki je potekalo dne 29. marca 2004.

Na podlagi pisnih odgovorov na obvestilo o nasprotovanju in formalnega zaslišanja je Komisija pojasnila usmeritev osnutka odločbe glede dveh točk.

V obvestilu o nasprotovanju je Komisija zagovarjala, da so predelovalci sklenili sporazum o ceni in določili povprečno ceno za posamezno sorto. Predelovalci so ob zaslišanju in v svojih pisnih odgovorih poudarili, da so s posvetovanjem glede povprečne cene uspeli v največji možni meri uskladiti končne cene, ki naj bi jih plačali proizvajalcem. Komisija je to odobrila, osnutek odločbe pa upošteva to navedbo in sedaj govori o sporazumih med predelovalci glede „najvišje ravni povprečne cene za vse sorte surovega tobaka“.

Čeprav je bila obtožba zaradi kršitve omenjena v obvestilu o nasprotovanju, Komisija ni potrdila odgovornosti matičnih družb predelovalnih podjetij Universal Corp, Universal Leaf, Intabex, kot tudi ne združenja španskih predelovalcev (ANETAB), saj se njegovo ravnanje ni moglo ločiti od ravnanja njegovih članov. Prav tako Komisija ni potrdila odgovornosti združenj TABARES, ACOTAB in FNCT, saj so le-ta poslovala kot sektorske podružnice sindikatov kmetijstva, na katere je osnutek odločbe že naslovljen.

Poleg tega je obvestilo o nasprotovanju vsebovalo sklicevanja na pogajanja o cenovnih razredih, ki so od leta 1999 potekala med predstavniki proizvajalcev in predelovalcev. Tako je bilo besedilo nekoliko dvoumno glede opredelitve kršitev iz te zadeve. Osnutek odločbe odpravlja to dvoumnost.

Ob upoštevanju zgoraj navedenega menim, da je bila pravica do zaslišanja v tej zadevi spoštovana. Po mojem mnenju osnutek odločbe obravnava le ugovore, v zvezi s katerimi so imele stranke priložnost izraziti svoja stališča.

Bruselj, 11. oktobra 2004.

Serge DURANDE

Obvestilo o uvoznih in izvoznih dovoljenjih ter o potrdilih o vnaprejšnji določitvi za kmetijske proizvode

(To obvestilo nadomešča tisto, ki je bila objavljeno v Uradnem listu Evropskih skupnosti št. C 92, z dne 16. aprila 2005, str. 2)

(2007/C 85/10)

I. Splošne opombe

1. Dovoljenja in njihove izpiske izdajo pristojni organi vsake države članice. Veljajo za uvoze in izvoze, opravljene v katerikoli državi članici, razen v nekaterih posebnih primerih, predvidenih v predpisih Skupnosti.
2. V skladu z določbami člena 2(2) Uredbe Sveta (EGS, Euratom) št. 1182/71 ⁽¹⁾ prazniki, nedelje in sobote niso delovni dnevi za vložitev zahtevkov za dovoljenja in njihovo izdajo.
3. Vlagatelj mora v obrazcu izpolniti samo polje 4 in polja 7, 8, 9, 11, 14, 15, 16, 17, 18 in 20. Vendar države članice lahko zahtevajo, da vlagatelj izpolni tudi polje 1 in, če je to potrebno, polje 5.
4. Obrazec je treba izpolniti s tiskanimi črkami v enem od uradnih jezikov Skupnosti, ki ga določijo ali dovolijo pristojni organi države izdajateljice. Dovoljenje je treba izpolniti samo v enem jeziku. Vendar lahko države članice dovolijo, da so same vloge izpolnjene na roko, s črnilom in z velikimi tiskanimi črkami.
5. V vlogi in v dovoljenju ni dovoljeno niti brisanje niti popravki že napisanega besedila. Če pri izpolnjevanju pride do pomote, je treba napisati novo vlogo ali novo dovoljenje.
6. Zneski so navedeni v številkah v eurih; vendar lahko države, ki niso v „območju eura“, navedejo zneske v nacionalni valuti.
7. Količine so navedene:
 - v metričnih enotah za težo ali prostornino in z naslednjimi okrajšavami:
 - t za tone,
 - kg za kilograme,
 - hl za hektolitre,
 - na glavo za žive živali, če je to potrebno.
8. Če je v poljih 7 ali 8 v obrazcu za uvoz in v polju 7 v obrazcu za izvoz premalo prostora za navedbo, ki jo zahtevajo predpisi Skupnosti, se celotno besedilo navedbe vpiše v polje 20, ki se ga na začetku označi z zvezdico, skladno s tisto, ki označuje polji 7 ali 8.

Če je v polju 20 premalo prostora za zahtevano navedbo, se navedba vpiše v polje 15, ki ga je treba označiti z zvezdico, skladno s tisto, ki označuje polji 7 ali 8.
9. V poljih 7, 8 ali 9 v obrazcu je treba manjša polja, ki so pred besedami „da“ in „ne“, pred ustrezno navedbo označiti s črko „X“.
10. — V primerih iz člena 2(a) in člena 6 Uredbe Komisije (ES) št.1291/2000 ⁽²⁾ ni treba predložiti uvoznega dovoljenja.
 - V primerih iz člena 2(b) in člena 7(1) Uredbe (ES) št.1291/2000 ni treba predložiti izvoznega dovoljenja.

⁽¹⁾ ULL 124, 8.6.1971, str. 1.

⁽²⁾ ULL 152, 24.6.2000, str. 1.

- V primerih iz člena 5(1) Uredbe (ES) št.1291/2000, če se uvoz ali izvoz ne opravi v okviru preferencialnega režima, ki ga daje dovoljenje, dovoljenja ni treba predložiti, razen v primeru izvoznega dovoljenja z vnaprejšnjo določitvijo nadomestila za mlečne proizvode, namenjene za oskrbo vojaških sil, v skladu s člena 3(1) Uredbe (ES) št. 1282/2006.

11. Primer uporabe člena 17(4) Uredbe (ES) št. 1291/2000:

13. ura v tej uredbi ustreza 13. uri (po belgijskem času):

Države članice	Lokalni čas (zimski in poletni)
Zvezna republika Nemčija	} 13.00
Belgija	
Češka republika	
Danska	
Španija	
Francija	
Madžarska	
Italija	
Luksemburg	
Malta	
Nizozemska	
Poljska	
Avstrija	
Švedska	
Slovenija	
Slovaška	
Irska	} 12.00 (= 13.00 po belgijskem času)
Portugalska	
Združeno kraljestvo	
Bolgarija	} 14.00 (= 13.00 po belgijskem času)
Ciper	
Grčija	
Finska	
Estonija	
Latvija	
Litva	
Romunija	

II. Obrazci za uvoz

Polje 7

Država „provenience“ pomeni tretjo državo, od koder je bilo blago odpremljeno v Skupnost.

- Treba je navesti državo ali skupino držav provenience, kadar predpisi Skupnosti to zahtevajo.
- Kadar predpisi Skupnosti določajo, da je navedba provenience obvezna, je treba polje pred besedo „da“ prečrtati, provenienca proizvoda pa mora ustrezati podatkom navedenim v dovoljenju, sicer dovoljenje ni veljavno.
- V drugih primerih je navedba države provenience neobvezna. Vendar je lahko koristna v smislu uporabe člena 40 Uredbe (ES) št. 1291/2000, ki se nanaša na primere višje sile.

Polje 8

- Država provenience se določi v skladu z ustreznimi predpisi Skupnosti.
- Zgornje navedbe, ki se nanašajo na polje 7, se uporabljajo na isti način.

Polje 14

Proizvode je treba imenovati z njihovim običajnim trgovskim imenom (na primer: sladkor) in ne z blagovno znamko.

Polje 15 in 16

Praviloma se vloži zahtevek za dovoljenje in izda dovoljenje za vse proizvode, ki sodijo pod eno podštevilko kombinirane nomenklature. Vendar se v nekaterih posebnih primerih, določenih s predpisi Skupnosti, vloži zahtevek za dovoljenje in izda dovoljenje:

- bodisi za proizvode, ki sodijo pod različne podštevilke kombinirane nomenklature,
- bodisi za samo en del proizvodov, ki so pod eno podštevilko kombinirane nomenklature.

Če je v polju 16 premalo prostora za navedbo več podštevil kombinirane nomenklature, se vse podštevilke navedejo v polju 15, ki se ga označi z zvezdico, ustrezno tisti, ki označuje polje 16.

Polje 15

- Poimenovanje se lahko poenostavi, pod pogojem, da vključuje elemente, ki so potrebni za uvrstitev proizvoda pod oznako kombinirane nomenklature, navedene v polju 16.
- Za vinogradniško-vinarske proizvode mora poimenovanje vsebovati še barvo vina ali mošta, belo, rdeče ali rozé.

Polje 16

Navesti je treba popolno oznako podštevilke kombinirane nomenklature. Vendar je v nekaterih posebnih primerih, določenih s predpisi Skupnosti:

- treba navesti popolne oznake podštevil kombinirane nomenklature ali podštevilke kombinirane nomenklature pred katero stoji „ex“
ali
- treba navesti oznake na način, ki ga določijo predpisi Skupnosti.

Polje 19

1. Izpolniti v skladu s predpisi Skupnosti, ki se nanašajo na dovoljeno toleranco za zadevni proizvod.
2. Na dovoljenja, za katera toleranca navzgor ni predvidena, je treba v polje 19 vpisati številko nič [0].

Polje 20

Izpolniti v skladu s posebnimi predpisi Skupnosti za vsak sektor skupne ureditve trgov.

Na primer: „Visokokakovostno goveje meso – Uredba (ES) št. 1203/95“.

III. **Obrazci za izvoz**

Polje 7

1. Treba je navesti državo ali skupino držav provenience, kadar predpisi Skupnosti to zahtevajo.
2. V primeru izvoznih dovoljenj z vnaprejšnjo določitvijo nadomestila mora biti v tem polju navedeno ime namembne države ali namembnega območja.

Z navedbo imena namembne države ali, če je potrebno, namembnega območja, ta destinacija ne postane obvezna.

3. Kadar predpisi Skupnosti določajo, da je destinacija obvezna, je treba polje pred besedo „da“ prečrtati in proizvod izvoziti na destinacijo, ki je navedena na dovoljenju.
4. V primeru uporabe člena 49 Uredbe (ES) št. 1291/2000 je treba v tem polju navesti državo ali destinacijo, izvoz v to državo ali destinacijo, ki je navedena v dovoljenju, pa je obvezen.
5. V drugih primerih je navedba države ali destinacije neobvezna. Vendar je lahko koristna v smislu uporabe člena 40 Uredbe (ES) št. 1291/2000, ki se nanaša na primere višje sile.

Polja 14, 15 in 16

1. Izpolniti kakor pri uvozu. Tudi v posebnih primerih, kadar predpisi Skupnosti predvidevajo možnost navedbe več podštevilkih kombinirane nomenklature, je treba ob zaključku carinskih formalnosti proizvode za izvoz še vedno prijaviti pod eno samo tarifno oznako, ki se uporablja za nadomestila.
2. Za dovoljenja z vnaprejšnjo določitvijo nadomestila, je treba 12-mestno oznako nomenklature proizvodov, ki se uporablja za nadomestila, navesti v polju 16, razen kadar veljajo posebne določbe.

Vendar se v primerih kategorij ali skupin proizvodov iz člena 14 Uredbe (ES) št. 1291/2000 lahko oznake proizvodov, ki sodijo v isto kategorijo ali v isto skupino proizvodov, vnesejo v zahtevek za dovoljenje in v dovoljenje.

Polje 19

1. Izpolniti v skladu s predpisi Skupnosti, ki se nanašajo na dovoljeno toleranco za zadevni proizvod.
2. Na dovoljenja, za katera toleranca navzgor ni predvidena, je treba v polje 19 vpisati številko nič [0].
3. V primeru, kadar za isto dovoljenje obstaja toleranca navzgor za izvozno dajatev, ne obstaja pa nobena tolerance navzgor za nadomestilo, je treba toleranco navzgor za izvozno dajatev navesti v polju 19, opombo, da tolerance navzgor za nadomestilo ni, pa v polju 22.

Polje 20

1. Izpolniti v skladu s posebnimi predpisi Skupnosti za vsak proizvodni sektor.
2. V primeru uporabe člena 49 Uredbe (EGS) št. 1291/2000, je treba dodati eno od naslednjih navedb:
 - (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)“.
-

INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

SEZNAM MEDPANOŽNIH ORGANIZACIJ, KI SO PRIZNANE V SEKTORJU RIBIŠTVA IN RIBOGOJSTVA

(2007/C 85/11)

Ta objava temelji na členu 13 Uredbe Sveta (ES) št. 104/2000 z dne 17. decembra 1999 o skupnih tržnih ureditvah za ribiške proizvode in proizvode iz ribogojstva (UL L 17, 21.1.2000, str. 33) (Stanje na 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 Datum uznania Datum priznanja Hyväksymispäivä Datum för godkännandet</p>
<p>ESPAÑA ESP OI-002</p>	<p>AQUAPISCIS C/ General Moscardó, 3 — 5º F E-28020 Madrid Tel. (34) 915 53 06 16 Fax (34) 915 53 06 64 E-mail: info@piscicultores.org Circunscripción económica o actividad (R.104/2000, art. 13, ap. 6): Nacional Medidas de extensión a los no afiliados (R.104/2000, art. 15): no Fecha de inicio: Fecha de vencimiento:</p>	<p>27.8.2002</p>
<p>ESP OI-001</p>	<p>INTERATÚN Carretera del colegio Universitario, 16 E-36310 Vigo (Pontevedra) Tel. (34) 986 46 93 01 Fax (34) 986 46 92 69 E-mail: info@interatun.com Circunscripción económica o actividad (R.104/2000, art. 13, ap. 6): Nacional Medidas de extensión a los no afiliados (R.104/2000, art. 15): no Fecha de inicio: Fecha de vencimiento:</p>	<p>26.7.2001</p>

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

V

(Objave)

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM KONKURENČNE POLITIKE

KOMISIJA

Predhodna priglasitev koncentracije**(Zadeva št. COMP/M.4593 – voestalpine/Dancke)****Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku****(Besedilo velja za EGP)**

(2007/C 85/12)

1. Komisija je 4. aprila 2007 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 in po predložitvi v skladu s členom 4(5) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾, s katero podjetje voestalpine AG („voestalpine“, Avstrija) z nakupom delnic pridobi nadzor nad celotnim podjetjem Dancke Stanztechnik GmbH & Co.KG in podjetjem Dancke Werkzeugbau GmbH & Co.KG („Dancke“, Nemčija) v smislu člena 3(1)(b) Uredbe Sveta.
2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:
 - za voestalpine: proizvodnja in prodaja jeklenih izdelkov;
 - za Dancke: proizvodnja in prodaja stiskanih kovinskih delov in komponent.
3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi priglašena transakcija lahko spadala v področje uporabe Uredbe (ES) št. 139/2004. Vendar končna odločitev o tej točki še ni sprejeta. Na podlagi Obvestila Komisije o poenostavljenem postopku obravnave določenih koncentracij v okviru Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽²⁾ je treba opozoriti, da je ta zadeva primerna za obravnavo po postopku, določenem v Obvestilu.
4. Komisija zainteresirane tretje stranke poziva, da ji predložijo svoje morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora prejeti pripombe najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pripombe lahko pošljete Komisiji po telefaksu (št. telefaksa: (32-2) 296 43 01 ali 296 72 44) ali po pošti z navedbo sklicne številke COMP/M.4593 – voestalpine/Dancke na naslov:

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

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

⁽²⁾ UL C 56, 5.3.2005, str. 32.