

Europeiska unionens officiella tidning

C 85

femtionde årgången

Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

19 april 2007

<u>Informationsnummer</u>	Innehållsförteckning	Sida
	II <i>Meddelanden</i>	
	MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER OCH ORGAN	
	Kommissionen	
2007/C 85/01	Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd för geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel	1
2007/C 85/02	Offentliggörande av en ansökan enligt artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel	6
2007/C 85/03	Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel	9
2007/C 85/04	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende COMP/M.4570 – AREVA/ Repower) ⁽¹⁾	12
2007/C 85/05	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende COMP/M.4589 – Delta Lloyd/Erasmus Groep) ⁽¹⁾	12
	IV <i>Upplysningar</i>	
	UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER OCH ORGAN	
	Kommissionen	
2007/C 85/06	Eurons växelkurs	13



<u>Informationsnummer</u>	Innehållsförteckning (Fortsättning)	Sida
2007/C 85/07	Yttrande från rådgivande kommittén för kartell- och monopolfrågor avgivet vid dess trehundraåttioförsta möte den 11 oktober 2004 om ett preliminärt utkast till beslut i ärende COMP/C.38.238/B.2 – Råtobak – Spanien	14
2007/C 85/08	Yttrande från rådgivande kommittén för kartell- och monopolfrågor avgivet vid dess trehundraåttioandra möte den 18 oktober 2004 om ett preliminärt utkast till beslut i ärende COMP/C.38.238/B.2 – Råtobak – Spanien	15
2007/C 85/09	Förhørsombudets slutrapport i ärende COMP/38.238/B.2 – Råtobak – Spanien (<i>Utarbetad enligt artikel 15 i kommissionens beslut 2001/462/EG, EKSG av den 23 maj 2001 om kompetensområdet för förhørsombudet i vissa konkurrensförfaranden – EGT L 162, 19.6.2001, s. 21</i>)	16
2007/C 85/10	Meddelande om import-, export- och förutfastställelselicenser för jordbruksprodukter (<i>Detta meddelande ersätter det som offentliggjordes i EUT C 92 av den 16 april 2005, s. 2</i>)	17
	UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA	
2007/C 85/11	Förteckning över erkända branschorganisationer inom fiske och vattenbruk	22
V <i>Yttranden</i>		
FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN		
Kommissionen		
2007/C 85/12	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende COMP/M.4593 – voestalpine/Dancke) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande (!)	24



(!) Text av betydelse för EES

II

(Meddelanden)

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER OCH
ORGAN

KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd för geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2007/C 85/01)

Enligt artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 ⁽¹⁾ innebär detta offentliggörande också en rättighet att inkomma med invändningar. Invändningar måste komma in till kommissionen inom sex månader räknat från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTNING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

”CEREZA DEL JERTE”

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

SUB (X) SGB ()

I denna sammanfattning anges de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen i informationssyfte.

1. *Behörig myndighet i medlemsstaten:*

Namn: 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

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

Tfn: (34-91) 347 53 94

Fax: (34-91) 347 54 10

E-post: sgcaproagro@mapya.es

2. *Grupp:*

Namn: Sociedad Cooperativa Limitada Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte

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

Tfn: (34-927) 47 10 70

Fax: (34-927) 47 10 74

E-post: —

Sammansättning: Producent/bearbetningsföretag: (X) Annan: ()

⁽¹⁾ EUTL 93, 31.3.2006, s. 12.

3. *Produkttyp:*

Klass 1.6: frukt

4. *Produktspecifikation*

(Sammanfattning av kraven enligt artikel 4.2 i förordning (EG) nr 510/2006)

4.1. Beteckning: "Cereza del Jerte"

4.2. Beskrivning: Den skyddade ursprungsbeteckningen Cereza del Jerte gäller enbart för bordskörsbär som är avsedda att konsumeras färska, av släktet *Prunus avium* L., och av de lokala sorterna Navalinda, Ambrunés, Pico Limón Negro, Pico Negro och Pico Colorado.

De körsbärssorter som skyddas av den skyddade ursprungsbeteckningen tillhör följande typer:

— "Picotas": sorterna Ambrunés, Pico Negro, Pico Colorado och Pico Limón Negro. Den största delen av produktionen utgörs av typen "picotas", vilket är en körsbärstyp som huvudsakligen skiljer sig från andra genom att bären lossnar från skaften på ett naturligt sätt vid skörden.

— Med skaft: sorten Navalinda.

Frukten kännetecknas av sitt röda skal, som oftast går i vinrött eller purpur. Fruktköttet är fast och krispigt. Färgen och saften varierar beroende på sort, från rött i båda fallen till gult eller gräddfärgat fruktkött och ofärgad saft. Frukten kan ha olika form: njurformad, platt, rund eller avlång. Kärnans storlek varierar beroende på sort, från medelstor till stor eller mycket stor, och formen är sfärisk eller avlång.

I tabellen nedan redovisas de grundläggande reglerna rörande sockerinhåll (mätt i grader Brix), fruktens form, minimistorlek och surhet (mätt i milliekvivalenter/100 ml äppelsyra) för var och en av de skyddade sorterna:

Tabell 1:

Regler rörande sockerinhåll, form, minimistorlek och surhet för respektive körsbärssort som skyddas av den skyddade ursprungsbeteckningen

Sort	Sockerinhåll (mätt i grader Brix)			Form	Minimistorlek (*)	Surhet (mätt i milliekvivalenter/100 ml)		
	Lägst	Högst	Medel			Lägst	Högst	Medel
Navalinda.	12	16	14	Platt	21 mm	9,55	10,45	10,00
Ambrunes	18	21	20	Platt	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico colorado	17	23	21	Avlång	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico negro	17	24	19	Avlång	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico limón negro	17	24	20	Avlång	21 mm	7,46	16,42	11,94

(*) Med "minimistorlek" avses minsta nödvändiga diameter för att ett körsbär skall få omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen "Cereza del Jerte". Således får ett körsbär med en diameter på mindre än 21 mm inte saluföras under den skyddade ursprungsbeteckningen.

Körsbär med den skyddade ursprungsbeteckningen "Cereza del Jerte" får endast tillhöra klass "Extra", enligt vad som fastställs i handelsnormerna för dessa körsbär, fastställda i kommissionens förordning (EG) 214/2004 av den 6 februari 2004.

- 4.3. Geografiskt område: Produktionsområdet ligger i dalgångarna Jerte, Ambroz och La Vera i de norra och bergiga delarna av provinsen Cáceres i den autonoma regionen Extremadura.

Det starka sambandet mellan produktens kvalitet, odlingarnas läge i bergen och produktionssättet medför att de odlingsområden som inte ligger i bergen inte omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen. I fråga om höjd över havet innebär detta att

- i Valle del Jerte ingår alla odlingar i samtliga kommuner oberoende av deras höjd över havet,
- i Comarca de La Vera ingår inte de odlingar som är belägna under 500 meters höjd över havet,
- i Valle del Ambroz ingår inte de odlingar som är belägna under 600 meters höjd över havet.

Paketering och beredning skall ske i samma område som produktionen.

- 4.4. Bevis på ursprung: Produktens kvalitet och ursprung garanteras genom de kontroller och analyser som kontrollorganet (Consejo Regulador) genomför både på odlingar och på de anläggningar varifrån leveranserna sker. I båda fallen skall dessa vara upptagna i de olika registren för den skyddade ursprungsbeteckningen, i enlighet med gällande riktlinjer i kvalitetshandboken och förfarandehandboken.

När samtliga ovannämnda kontroller har gjorts skall kontrollorganets intygskommitté, som är sammansatt av företrädare för samtliga berörda parter, utvärdera resultaten och därefter fatta ett opartiskt och objektivt beslut. Om intygskommittén beslutar att villkoren för saluföring under den skyddade ursprungsbeteckningen är uppfyllda utfärdar kontrollorganet ett intyg om detta.

Körsbär med den skyddade ursprungsbeteckningen "Cereza del Jerte" bör i enlighet med den ansökande gruppens beslut paketeras i det definierade geografiska området eftersom det anses vara nödvändigt för att garantera kvalitet, spårbarhet och tillsyn av produkten under hela certifieringsprocessen.

Denna process är avslutad när man på förpackningen sätter kontrollorganets numrerade kontrolletikett som garanterar produktens ursprung och kvalitet. Kontrollorganets behörighet anges på följande sätt i dess stadgar:

- Den geografiska behörigheten omfattar produktionsområdet.
- I fråga om produkter gäller den för de produkter som skyddas genom beteckningen "Cereza del Jerte" i alla faser: produktion, lagring, paketering, transport och försäljning.
- I fråga om personer omfattar den de som är inskrivna i registren.

Produkten bör således förpackas i det område som definieras i avsnitt C i produktspecifikationen för att garantera dess spårbarhet och kontrollorganets tillsyn under hela processen, och för att garantera produktens kvalitet eftersom den produceras i en bergig och svårtillgänglig trakt. Odlingarnas placering medför att transporten av körsbären utsätter dem för olämpliga miljöförhållanden, och den negativa påverkan på bären blir större ju längre tid transporten tar. Detta skulle utan tvivel inverka på fruktens egenskaper så att de inte längre överensstämmer med dem som anges i ursprungsbeteckningen.

Produkten saluförs med en garanterad ursprungsmärkning i form av etiketter eller numrerade kontrollmärken från kontrollorganet.

- 4.5. Framställningsmetod: Odlingen sker på terrasserad mark längs bergssluttningarna. Odlingarnas yta uppgår i genomsnitt till 1,6 ha och de består i genomsnitt av 4,5 odlingslotter.

Denna struktur innebär att arbetsuppgifterna på odlingarna för det mesta utförs av den egna familjen. Detta gäller särskilt skörden, som är mycket ansträngande och kräver mest upplärning.

Odlingen begränsas av att odlingsterrasserna är så smala att det i regel endast ryms en trädrad på varje. I genomsnitt ryms det 125 träd per hektar, vilket innebär en hög grad av extensiv odling. Träden planteras i odlingar med en bägarliknande form, bredast upptill, eller pyramidalt och bredast nertill, eller så får de växa fritt.

Plöjning sker normalt tre gånger per år, ofta med hjälp av dragdjur. Gödning tillförs genom att man gödslar marken och gräver ner ogräs. Beskärningen är lätt och begränsas till att grenverket uttunnas och att topparna kapas.

De traditionella odlingsmetoderna, omsorgen i skördearbetet, beredningen, paketeringen och transporten, samt de obligatoriska kontrollerna, gör att frukten behåller sina karakteristiska egenskaper.

- 4.6. Samband: Namnet "Jerte" eller "Valle del Jerte" är intimt förknippat med körsbär, och en stor del av de spanska konsumenterna kopplar nästan automatiskt ihop platsen med körsbär eller vice versa. Området är således mycket känt för sina utsökta körsbär, särskilt sina "Picotas".

Förmodligen var det araberna som tog med sig körsbärsträdet till de här trakterna, och efter återerövringen upptäckte de nya bosättarna att trädet hade anpassat sig till omgivningen. De första tillförlitliga beläggen för trädets förekomst är emellertid först från 1300-talet.

Den 2 juni 1352 slog kungliga sändebud läger för natten i en av byarna i trakten. De förnåma riddarna fick då avnjuta foreller och körsbär, vilket visar att körsbären redan på den tiden var så utsökta att man kunde duka fram dem för högt uppsatta resenärer.

Under de följande århundradena fortsatte odlingen och ökade i omfattning. Den berömde spanske läkaren Luis de Toro omnämnde på 1500-talet körsbären från Jerte och lovordade deras storlek, färg och smak.

På 1700-talet dog kastanjeträden ut på grund av "bläcksjukdomen", och det var först då som körsbärsträden framstod som en konkret inkomstmöjlighet. Mot slutet av det århundradet och under hela 1800-talet fick körsbärsodlingarna en allt större utbredning i Valle del Jerte och i de två angränsande dalarna.

Under 1800-talets första decennier intygade krönikörerna att det bästa med den här trakten var dess körsbär, som var mycket uppskattade vid hovet. Under århundradets gång blev körsbärsträden allt fler i alla byar, vilket ledde till att området vid 1900-talets början var mycket känt för sina utsökta körsbär.

De fem olika skyddade sorterna är inhemska, och de härstammar antingen från Valle del Jerte eller de angränsande dalarna Ambroz och La Vera. Sorterna förekommer praktiskt taget endast i det här området, och hittills har försöken att plantera dem på andra håll inte haft någon större framgång.

Somliga hävdar att det faktum att det finns sorter utan skaft i Valle del Jerte är resultatet av en långvarig och delvis avsiktlig akklimatiserings- och urvalsprocess inom arten *Prunus avium* L., som sedan urminnes tid är inhemsk i dessa dalgångar bland bergen.

Förutom de klonförbättringar och det klonurval som invånarna i Jerte har utfört har körsbärens utveckling påverkats även av de miljömässiga förutsättningarna: luftfuktigheten – som är hög även på sommaren, den måttliga vinden i dalarna, belägenheten i förhållande till väderstrecken, antalet soltimmar per år, höjden över havet, mikroklimatet, samt markens surhetsgrad.

Egendomsstrukturen och den svåra terrängen har gett upphov till ett odlingslandskap med små, i vissa fall ytterst små, odlingsterrasser som är uppbyggda med hjälp av stenmurar. Detta innebär i sin tur att det endast är möjligt att använda vissa särskilda odlingsmetoder och att mekanisering i större skala är omöjlig.

Det avgörande för fruktens egenskaper är således det specifika växtmaterialet, som har anpassat sig väl till förhållandena och klimatet i Valle del Jerte och de angränsande dalarna, men också särdragen i själva odlingen: traditionerna, de små egendomarna, samt att allt arbete sker inom den egna familjen. För dessa odlingar, som i allmänhet är belägna på terrasser längs de branta sluttningarna vilket försvårar en mekanisering, uppvägs den låga avkastningen av den höga kvaliteten.

4.7. Kontrollorgan:

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

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

Tfn: (34-927) 47 11 01

Fax: (34-927) 47 11 03

E-post: picota@cerezadeljerte.org

Kontrollorganet för den skyddade ursprungsbeteckningen "Cereza del Jerte" uppfyller kraven enligt normen EN 45011.

4.8. Märkning: På förpackningarna skall den skyddade ursprungsbeteckningen "Cereza del Jerte" tydligt anges.

Offentliggörande av en ansökan enligt artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2007/C 85/02)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs genom artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Invändningar måste komma in till kommissionen inom sex månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTNING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

"KARLOVARSKÉ OPLATKY"

EG-nr CZ/PGI/005/0381/20.10.2004

SUB () SGB (X)

I denna sammanfattning anges de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen i informationssyfte.

1. *Behörig myndighet i medlemsstaten:*

Namn: Úřad průmyslového vlastnictví
Adress: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6
Tfn: (420) 220 38 31 11
Fax: (420) 224 32 47 18
E-postadress: posta@upv.cz

2. *Grupp:*

Namn: Sdružení výrobců Karlovarských oplatek
Adress: Slepá 517/1
CZ-360 05 Karlovy Vary
Tfn: (420) 353 56 30 06
Fax: (420) 353 56 30 06
E-postadress: obchod@karlovarskapekarna.cz
Sammansättning: Producenter/bearbetningsföretag (X) Övrigt: ()

3. *Produkttyp:*

Klass 2.4: Kakor, kex och andra bakverk – våfflor.

4. *Produktspecifikation:*

(Sammanfattning av kraven enligt artikel 4.2 i förordning (EG) nr 510/2006)

4.1. *Beteckning:* "Karlovarské oplatky".

⁽¹⁾ EUTL 93, 31.3.2006, s. 12.

- 4.2. Beskrivning: "Karlovarské oplatky" framställs enligt ett traditionellt recept och är runda, platta våfflor med cirka 19 cm diameter. De görs av två tunna skivor, med en typisk relief längs kanten som föreställer en 30 mm bred lövruska. Under detta finns i sin tur en minst 20 mm bred ring med texten "Karlovarské oplatky". Mitt på våfflan finns en symbol för kurorten Karlovy Vary – antingen en hälsobrunnsfontän eller en stenget, som ingår i legenden om hur staden Karlovy Vary grundades. Våfflorna framställs av råvaror vars smak och vattenhalt mycket beror av ortens hälsobrunnsvatten, så kallat Karlsbadervatten. Skivorna bakas ihop med en socker- och nötbländning som också kan vara smaksatt med annat, oftast då mandel, kakao, vanilj eller kanel. Våfflorna är spröda, lätta, tunna och runda, med en relief på ovansidan. Kännetecknande är smaken och doften.

Huvudingredienser i "Karlovarské oplatky" är vetemjöl, Karlsbadervatten, vegetabiliskt fett, socker, mjölk, äggmix, stärkelse, bakpulver och smör. Beroende på smaken kan även hasselnöt, mandel, kakao-pulver, vanilj eller kanel ingå.

Det använda Karlsbadervattnet har särskilda egenskaper som är typiska för det avgränsade området. Vattnets egenskaper är bestämmande för våffloras typiska egenskaper, särskilt sprödheten och den speciella doften och smaken. Karlsbadervatten är naturligt vatten som strömmar upp ur en mer än 800 m djup tektonisk spricka och är vätekarbonat-, svavel- och kloridhaltigt. Vattnets temperatur är 73 °C och det innehåller litium, natrium, kalium, rubidium, cesium, koppar, beryllium, magnesium, kalcium, strontium, zink, kadmium, aluminium, tenn, bly, arsenik, antimon, selen, mangan, järn, kobolt, nickel, fluorider, klorider, bromider, sulfater, vätekarbonater, karbonater och kisel syra. Vattnet från denna den största tjeckiska kurorten – Karlovy Vary – har i flera århundraden använts till att bota kroniska magsår, dyskinesi i gallgångar respektive syndrom efter gallstensoperation, kroniska rubbningar i bukspottkörteln, levern, njursten och gikt. "Karlovarské oplatky" är lättsmälta och har lågt kalorievärde, vilket beror på innehållet och främst på det använda Karlsbadervattnet.

Våfflorna framställs styckvis. De förpackas i kartonger som innehåller 5 våfflor (125 g), 6 våfflor (150 g) eller 8 våfflor (200 g).

- 4.3. Geografiskt område: Det område som omfattas av kurortsstaden Karlovy Vary.
- 4.4. Bevis på ursprung: Produktionen uppfyller gällande livsmedelsbestämmelser och i produktionsprocessen används kontrollsystemet HACCP. Producenterna registerför råvaruleverantörer och kunder. Varje produkt innehåller en uppgift om producenten. Att produktspecifikationen följs kontrolleras på platsen av inspektionskontoret i Plzeň. Det tillhör den behöriga statliga myndigheten, som är Tjeckiens statliga jordbruks- och livsmedelsinspektion (Státní zemědělská a potravinářská inspekce).
- 4.5. Framställningsmetod: "Karlovarské oplatky" består av två tunna, runda skivor med cirka 19 cm diameter och karakteristisk relief. Degen görs på följande sätt: sedan fett smälts, blandas de i punkt 4.2 nämnda ingredienserna med färskt Karlsbadervatten. De blandas väl till en flytande, gulaktig smet, som inte jäser eftersom den inte innehåller jästämnen (till skillnad från andra konditorivaror). Den får sedan vila cirka 60 minuter i 20–26 °C och hålls sedan i roterande form. Våfflorna gräddas på följande sätt: den tunna smeten hålls i de roterande formarna med en temperatur på 220 °C (en vanlig maskin). Traditionellt erhålls högst 2 mm tjocka skivor, som sedan ställs i fuktrum för fuktning i minst 48 timmar. För fuktningen används återigen Karlsbadervatten. I fuktrummet måste skivorna vara speciellt placerade, med rätt tyngd, så att de fuktas på rätt sätt och inte deformeras. Temperaturen ska vara 40 °C och luftfuktigheten 90 %. Avslutningsvis placeras de i roterande form i 180 °C (en vanlig maskin för hopbakning av våfflor som skiljer sig från den ovannämnda genom att reliefen saknas). Två skivor bakas här ihop med en socker- och nötbländning – eller med annan smak (se punkt 4.2). Blandningen får man genom att mala och blanda de olika ingredienserna till ett fint pulver. Detta strös sedan manuellt på den undre skivan, så att den får ett jämnt täcke på högst 1 mm, varefter den andra skivan läggs på för hopbakning. För att bibehålla kvaliteten och de speciella egenskaperna måste åtminstone blandningen av smeten, gräddningen, vilan och hopbakningen ske i det avgränsade området.

- 4.6. Samband: "Karlovarské oplatky" har särskilda egenskaper, som beror på ett traditionellt recept och på användningen av Karlsbadervatten med speciella egenskaper från källor i det avgränsade geografiska området (se punkt 4.2).

Från 1700-talets mitt härstammar de första historiska bevisen om framställning av "Karlovarské oplatky" i det avgränsade geografiska området. Det ena beviset är det äldsta bevarade tångformade våffeljärnet, som i dag återfinns i museet i Karlovy Vary. Det andra är en skriftlig uppgift från 1788 i boken "Karlsbad, Beschrieben zur Bequemlichkeit der hohen Gäste". Våfflorna gjordes först i hemmen och det första kända våffelbageriet verkar ha funnits på hotellet U zlatého štítu (ett litet bageri i anslutning till köket). Det drevs omkring 1810 av Anna Grasmucková, maka till greve Josef von Bolzy. Till mitten av 1800-talet tycks dock hemgjorda våfflor ha täckt nästan hela behovet.

Särskilda bagerier för "Karlovarské oplatky" uppstod under andra hälften av 1800-talet. År 1867 uppstod det kanske ryktbaraste bageriet – firman Bayer, vars produkter även levererades till den tyske kejsaren Vilhelm I och fick ett antal utmärkelser på internationella utställningar. År 1904 fanns det redan 22 bagerier med yrkesmässig produktion av "Karlovarské oplatky" i det avgränsade geografiska området. Dessa producerade då cirka 4 miljoner våfflor per år.

Det är belagt hur produktionen och försäljningen av dessa våfflor utvecklade sig under förkrigstiden, dvs. till 1939. Det fanns då 26 specialiserade producenter i det avgränsade området, alltså i regionen kring kurorten Karlovy Vary. Efter andra världskriget fortsatte produktionen på omkring hälften av firmorna, ledda av så kallade statsförvaltare. Efter nationaliseringen 1948 framställdes "Karlovarské oplatky" fram till 1989 på det lokala statsföretaget Orion.

Producentföreningen för "Karlovarské oplatky" återknöt till den traditionella framställningen i det avgränsade området, när marknadsekonomin hade återinförts.

I Karlovy Vary har det alltså i mer än tvåhundra år funnits en produktionstradition när det gäller "Karlovarské oplatky". Genom de lokala producenternas målmedvetna och tålmodiga arbete har detta omtyckta bakverk blivit en traditionell specialitet i staden Karlovy Vary.

"Karlovarské oplatky" blev berömda och kända redan under 1800- och 1900-talet. På världsutställningen i Paris år 1900 fick bakverket en guldmedalj. På senare år fanns det som typisk tjeckisk produkt med på Tjeckiens paviljong på världsutställningen EXPO 2000 i Hannover. Bakverket var där en av de mest sålda produkterna, enligt paviljongens utställningskommisarie.

Den 1 februari 1974 fördes "Karlovarské oplatky" in som nummer 72 i Tjeckiens register över ursprungsbeteckningar.

- 4.7. Kontrollorgan:

Namn: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Plzeň
Adress: Jiráskovo náměstí 8
CZ-308 58 Plzeň 8
Tfn: (420) 377 43 34 11
Fax: (420) 377 45 52 29
E-postadress: plzen@szpi.gov.cz

- 4.8. Märkning: "Karlovarské oplatky".

Märkningen ska vara väl synlig på produktens framsida respektive förpackning.

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2007/C 85/03)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs genom artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006. Invändningar mot ansökan måste komma in till kommissionen inom sex månader räknat från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTNING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

”PECORINO DI FILIANO”

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

SUB (X) SGB ()

I denna sammanfattning anges de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen i informationssyfte.

1. *Behörig myndighet i medlemsstaten:*

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

2. *Grupp:*

Namn: Consorzio per la tutela del Pecorino di Filiano
Adress: Via Giovanni XXIII
I-85020 Filiano (Potenza)
Tfn: (39) 0971 83 60 10
Fax: (39) 0971 83 60 09
E-postadress: —
Sammansättning: Producenter/bearbetningsföretag (X) Andra ()

3. *Produkttyp:*

Kategori 1.3 – Ost

4. *Produktspecifikation:*

(Sammanfattning av kraven enligt artikel 4.2 i förordning (EG) nr 510/2006)

4.1. *Beteckning:* ”Pecorino di Filiano”

4.2. *Beskrivning:* ”Pecorino di Filiano” är en hårdost som tillverkas av obehandlad får mjölk som erhållits från en eller två mjölkningar av tackor som fötts upp i det produktionsområde som anges i punkt 4.3.

Det är en cylinderformad ost med halvkokt ostmassa. Sidorna är plana eller lätt konvexa. Skorpan uppvisar de karakteristiska spåren av den korg som osten lagts i. Färgen varierar från gyllengul till mörkbrun efter lagring. Ytan stryks in med extra jungfruolja och vinäger.

Ostmassans färg varierar från vit till halmgul efter lagring. Konsistensen är kompakt, men det förekommer mycket små och ojämnt fördelade håligheter.

Smaken är till en början söt och len, men efter en kort lagring blir den lätt pikant och därefter allt starkare med längre lagring.

Torrsubstansens fetthalt skall vara lägst 30 %.

Vikten varierar mellan 2,5 och 5 kg, diametern mellan 15 och 30 cm och höjden mellan 8 och 18 cm.

Osten säljs efter minst 180 dagars lagring.

- 4.3. Geografiskt område: Mjolkproduktionen, själva ostframställningen och lagringen sker i det avgränsade området enligt produktspecifikationen. Detta område utgörs av 30 kommuner i provinsen Potenza (regionen Basilicata) som ligger i Apenninerna mellan Monte Vulture-massivet och Montagna grande di Muro Lucano. Området karakteriseras av vulkaniska avlagringar och naturliga betesmarker som är rika på vilt växande kryddväxter.
- 4.4. Bevis på ursprung: I detta område har man i alla tider framställt fårost. Fåruppfödningen bedrevs redan då romarna erövrade de här trakterna, i första hand i anslutning till Via Appia som var huvudaxeln i ett tätt nät av leder ("tratturi") som herdarna använde sig av vid de årtidsvisa förflyttningarna av hjordarna.

På relativt sett senare tid spelade fåruppfödningen en viktig roll i ekonomin under den tid Neapel var ett kungarike. Det var naturligtvis i huvudstaden Neapel som man fann avsättning för sina produkter.

Slakten Doria, som efter en donation från kejsaren Karl V var feodalherrar från och med 1530 över området runt Monte Vulture, vilket i stort sammanfaller med produktionsområdet för Pecorino di Filiano, såg till att få till stånd en produktionsstruktur för mjölk och ull. I familjeföretagets arkiv är det dokumenterat att det i Filiano, som 1952 blev en självständig kommun efter att tidigare ha varit ett distrikt ("frazione") i kommunen Avigliano, fanns 10 000 får som på sommaren fördes från slätten längs floden Ofanto upp till bergen i Valle di Vitalba.

Fåren har där ett utmärkt bete som består av rajgräs, klöver, ängsgröe, svingel, vildhavre, timjan och fänkål, och de dricker det friska vattnet som är rikt på mineralsalter från de vulkaniska avlagringarna kring Monte Vulture. Det är endast godkänd mjölk som får användas för ostframställningen.

Löpen som används för att få mjölken att koagulera erhålls från magen på unga getter och lamm, enligt ett strikt förfarande som beskrivs i produktspecifikationen.

Lagringen, men även själva framställningen av osten i de fall det rör sig om mycket små kvantiteter, sker i naturliga grottor av tuff eller i underjordiska lokaler som ger osten dess friskhet och högt uppskattade organoleptiska egenskaper.

Bevis på ursprunget garanteras av de förpliktelser som måste uppfyllas av uppfödare, mjölkproducenter, osttillverkare samt den personal som ansvarar för lagring och styckning. Spårbarheten garanteras genom dokumentkontroller och de inspektioner som kontrollorganet genomför.

- 4.5. Framställningsmetod: Den mjölk som används för framställning av Pecorino di Filiano kommer från tackor av raserna Gentile di Puglia e di Lucania, Leccese, Comisana och Sarda, samt korsningar av dessa.

Den obehandlade men filtrerade mjölken värms upp till högst 40 °C, och när temperaturen ligger på mellan 36 och 40 °C tillsätts löpe som erhållits hantverksmässigt enligt produktspecifikationen.

Ostmassan bearbetas kraftigt med en trästav, som har en knopp i spetsen, tills det bildas korn som är lika stora som risgryn.

Ostmassan får vila i vasslan ett par minuter, och därefter tas den upp och läggs i formar av säv eller annat material som är lämpligt för livsmedel och som ger samma mönster på osten.

Därefter pressas ostmassan lätt med händerna så att vasslan rinner av. Formarna får sedan ligga i varm vassla, med en temperatur på högst 90 °C, under 15 minuter.

Saltningen sker antingen torrt eller genom nedsänkning i saltlake.

Osten lagras i minst 180 dagar i de karakteristiska grottorna av tuff, eller i lämpliga underjordiska lokaler med en konstant temperatur på 12–14 °C och en relativ luftfuktighet på 70–85 %. Efter 20 dagar kan ytan behandlas med extra jungfruolja och vinäger.

"Pecorino di Filiano" framställs året runt.

- 4.6. Samband med området: Osten har fått sitt namn från kommunen Filiano, i provinsen Potenza i regionen Basilicata, tidigare kallad Lucania.

Produktionen når de högsta nivåerna på våren och försommaren. Detta förklaras av att man vill låta fåren ta vara på det utmärkta betet uppe i bergen under våren, samtidigt som man vill tillgodose den höga efterfrågan på lamm under påsken genom att planera födslarna. Detta innebär att tackorna producerar mest mjölk under den tid då betet innehåller som mest av vildväxande örter som rajgräs, klöver, ängsröre, svingel, hundäxing, vicker, vildhavre, medicinalväxter, timjan, malva och fänkål.

Mjölken bearbetas i allmänhet på små hantverksmässiga ysterier som skaffar sig löpe enligt den traditionella metod som beskrivs i produktspecifikationen. Även denna process kontrolleras. Genom framställningsmetoden tar man till vara råvarans kvalitet, vilket ger slutprodukten optimala organoleptiska egenskaper. Man bör särskilt notera att obehandlad mjölk används, att högst 24 timmar får ha förflutit sedan den första mjölkningen när bearbetningen påbörjas och att en särskild metod används för framställning av löpe för koaguleringen av mjölken.

En annan faktor som bekräftar sambandet mellan produkt och område är lagringen i naturliga grottor av tuff eller, om sådana saknas, i lokaler med samma karakteristiska temperatur- och luftfuktighetsförhållanden. Uppfödarna och ostmästarna som framställer "Pecorino di Filiano" använder dessa särskilda lokaler, eftersom de bidrar till att ge osten dess karakteristiska friskhet och erkända organoleptiska egenskaper.

Den byfest som tillägnas "Pecorino di Filiano" och som nu har arrangerats oavbrutet i cirka 30 år, med deltagande av producenter, experter och konsumenter, är ett uttryck för det goda rykte som osten fick under det förra århundradet.

- 4.7. Kontrollorgan:

Namn: AGROQUALITA
Adress: Via Montebello, 8
I-00185 Roma
Tfn: (39) 06 47 82 24 63
Fax: —
E-postadress: agroqualita@agroqualita.it

- 4.8. Märkning: "Pecorino di Filiano" skall i handeln vara märkt med en kontrolletikett som består av en bränd oval med bokstaven F tillsammans med en stjärna, omgivet av namnet "PECORINO di FILIANO". Nedanför anges "denominazione di origine protetta" (skyddad ursprungsbezeichnung) eller förkortningen D.O.P.

Osten får säljas i bitar som motsvarar en halv eller en fjärdedels hel ost med märkning.



Denominazione di Origine Protetta

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration**(Ärende COMP/M.4570 – AREVA/Repower)**

(Text av betydelse för EES)

(2007/C 85/04)

Kommissionen beslutade den 2 mars 2007 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den gemensamma marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004. Beslutet i sin helhet finns endast på engelska och kommer att offentliggöras efter det att alla eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas tillgängligt

- på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats ger olika möjligheter att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, även uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på EUR-Lex webbplats, under dokument nummer 32007M4570. EUR-Lex ger tillgång till gemenskapsrätten via Internet. (<http://eur-lex.europa.eu>)

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration**(Ärende COMP/M.4589 – Delta Lloyd/Erasmus Groep)**

(Text av betydelse för EES)

(2007/C 85/05)

Kommissionen beslutade den 23 mars 2007 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den gemensamma marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004. Beslutet i sin helhet finns endast på engelska och kommer att offentliggöras efter det att alla eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas tillgängligt

- på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats ger olika möjligheter att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, även uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på EUR-Lex webbplats, under dokument nummer 32007M4589. EUR-Lex ger tillgång till gemenskapsrätten via Internet. (<http://eur-lex.europa.eu>)

IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS
INSTITUTIONER OCH ORGAN

KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs ⁽¹⁾

18 april 2007

(2007/C 85/06)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs	
USD	US-dollar	1,3577	RON rumänsk leu	3,3305
JPY	japansk yen	160,77	SKK slovakisk koruna	33,458
DKK	dansk krona	7,4536	TRY turkisk lira	1,8356
GBP	pund sterling	0,67730	AUD australisk dollar	1,6291
SEK	svensk krona	9,2176	CAD kanadensisk dollar	1,5386
CHF	schweizisk franc	1,6367	HKD Hongkongdollar	10,6045
ISK	isländsk krona	88,44	NZD nyzeeländsk dollar	1,8342
NOK	norsk krona	8,1100	SGD singaporiensk dollar	2,0519
BGN	bulgarisk lev	1,9558	KRW sydkoreansk won	1 261,30
CYP	cypriotiskt pund	0,5813	ZAR sydafrikansk rand	9,5950
CZK	tjeckisk koruna	27,992	CNY kinesisk yuan renminbi	10,4839
EEK	estnisk krona	15,6466	HRK kroatisk kuna	7,4061
HUF	ungersk forint	246,10	IDR indonesisk rupiah	12 341,49
LTL	litauisk litas	3,4528	MYR malaysisk ringgit	4,6542
LVL	lettisk lats	0,7040	PHP filippinsk peso	64,525
MTL	maltesisk lira	0,4293	RUB rysk rubel	34,9720
PLN	polsk zloty	3,8078	THB thailändsk baht	44,100

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

Yttrande från rådgivande kommittén för kartell- och monopolfrågor avgivet vid dess trehundraåttioförsta möte den 11 oktober 2004 om ett preliminärt utkast till beslut i ärende COMP/C.38.238/B.2 – Råtobak – Spanien

(2007/C 85/07)

1. En majoritet av rådgivande kommitténs medlemmar instämmer med kommissionen om att det i detta beslut inte är nödvändigt att definiera den relevanta marknaden. En minoritet lade ned sin röst.
 2. En majoritet av kommitténs medlemmar instämmer med kommissionen om att mottagarna av utkastet till beslut har deltagit i två separata avtal eller samordnade förfaranden (var och en en enda och fortlöpande överträdelse) i strid med artikel 81.1 i EG-fördraget. En minoritet lade ned sin röst.
 3. En majoritet av kommitténs medlemmar instämmer med kommissionen om att avtalen eller de samordnade förfarandena har till syfte att begränsa konkurrensen. En minoritet lade ned sin röst.
 4. Kommittén instämmer med kommissionen om att mottagarna av utkastet till beslut bör åläggas böter.
 5. En majoritet av kommitténs medlemmar instämmer med kommissionen i dess resonemang om grundbeloppet för böterna. En minoritet lade ned sin röst.
 6. En majoritet av kommitténs medlemmar instämmer med kommissionen i dess resonemang om de försvårande omständigheterna. En minoritet lade ned sin röst.
 7. En majoritet av kommitténs medlemmar instämmer med kommissionen i dess resonemang om de förmildrande omständigheterna. En minoritet lade ned sin röst.
 8. Kommittén instämmer med kommissionen i dess resonemang om tillämpningen av meddelandet om befrielse från eller nedsättning av böter från 1996.
 9. Kommittén rekommenderar att detta yttrande offentliggörs i *Europeiska unionens officiella tidning*.
 10. Kommittén uppmanar kommissionen att ta hänsyn till alla övriga synpunkter som medlemsstaterna lämnat under diskussionens gång.
-

Yttrande från rådgivande kommittén för kartell- och monopolfrågor avgivet vid dess trehundraåtioandra möte den 18 oktober 2004 om ett preliminärt utkast till beslut i ärende COMP/C.38.238/B.2 – Råtobak – Spanien

(2007/C 85/08)

1. En majoritet av rådgivande kommitténs medlemmar instämmer med kommissionen om grundbeloppet för böterna. En minoritet lade ned sin röst.
 2. En majoritet av kommitténs medlemmar instämmer med kommissionen om ökningen av grundbeloppet på grund av försvarande omständigheter. En minoritet lade ned sin röst.
 3. En majoritet av kommitténs medlemmar instämmer med kommissionen om nedsättningen av grundbeloppet på grund av förmildrande omständigheter. En minoritet lade ned sin röst.
 4. En majoritet av kommitténs medlemmar instämmer med kommissionen om nedsättningen av böterna enligt kommissionens meddelande om befrielse från eller nedsättning av böter från 1996. En minoritet lade ned sin röst.
 5. En majoritet av kommitténs medlemmar instämmer med kommissionen om de slutliga bötesbeloppen. En minoritet lade ned sin röst.
 6. Kommittén rekommenderar att detta yttrande offentliggörs i *Europeiska unionens officiella tidning*.
 7. Kommittén uppmanar kommissionen att ta hänsyn till alla övriga synpunkter som medlemsstaterna lämnat under diskussionens gång.
-

Förhørsombudets slutrapport i ärende COMP/38.238/B.2 – Råtobak – Spanien

(Utarbetad enligt artikel 15 i kommissionens beslut 2001/462/EG, EKSG av den 23 maj 2001 om kompetensområdet för förhørsombudet i vissa konkurrensförfaranden – EGT L 162, 19.6.2001, s. 21)

(2007/C 85/09)

Utkastet till beslut ger anledning till följande anmärkningar:

I meddelandet om invändningar behandlas två överträdelse av artikel 81.1 i EG-fördraget. Under flera år har försäljning och uppköp inom råtobakssektorn i Spanien präglats av karteller både på producentnivå och bland beredningsföretagen. Deras gemensamma mål var att i förväg fastställa delar av priset i syfte att i så stor utsträckning som möjligt kontrollera det slutliga försäljningspriset för råtobakspackar.

Ett meddelande om invändningar riktades den 16, 17 och 19 december 2003 till producenter och sammanslutningar (ASAJA, UPA, COAG, CCAE, FNCT, ACOTAB, TABARES), till beredningsföretagen (Cetarsa, Agroexpansión, WWTE Taes, Deltafina och ANETAB) samt till de spanska beredningsföretagens moderbolag (Dimon Incorporated, Intabex Netherlands B.V., Standard Commercial Corporation, Standard Commercial Tobacco Co Inc, Transcontinental Leaf Tobacco Corporation Ltd, Universal Corporation och Universal Leaf Tobacco Company Inc).

Vart och ett av de företag som meddelandet om invändningar riktade sig till fick tillträde till handlingarna genom en individualiserad CD-rom som skickades ut tillsammans med meddelandet.

I meddelandet fastställdes tidsfristen för att lämna svar till två och en halv månad som jag förlängde med två veckor på begäran från producenterna.

Samtliga företag som meddelandet riktade sig till har svarat inom den utsatta tiden.

I enlighet med artikel 5 i kommissionens förordning (EG) nr 2842/98 begärde vissa parter (Cetarsa, Agroexpansión, WWTE, Taes, Deltafina, ASAJA, UPA, COAG, CCAE Tabares, Acotab, FNCT, Universal Corporation och Universal Leaf Tobacco Company Inc) ett muntligt hörande vilket ägde rum den 29 mars 2004.

Till följd av de skriftliga svaren på meddelandet om invändningar och det muntliga förhöret förtydligade kommissionen sin ståndpunkt i utkastet till beslut på två punkter.

I meddelandet om invändningar hävdade kommissionen att ett avtal om fastställande av det genomsnittliga priset för varje tobakssort hade ingåtts mellan beredningsföretagen. Vid det muntliga förhöret och i sina skriftliga svar förklarade beredningsföretagen att de genom att överlägga om det genomsnittliga priset kunde likrikta de slutpriser som de skulle betala producenterna. Kommissionen godtog detta och tar i utkastet till beslut hänsyn till förtydligandet genom att tala om avtal mellan beredningsföretagen om den maximala nivån för genomsnittspriset på samtliga tobakssorter.

När det gäller den överträdelse som togs upp i meddelandet om invändningar beslutade kommissionen att inte ställa till svars vare sig moderbolagen Universal Corp, Universal Leaf och Intabex eller de spanska beredningsföretagens sammanslutning (Anetab), eftersom sammanslutningens uppträdande inte kunde särskiljas från medlemmarnas. Kommissionen ställde inte heller till svars sammanslutningarna TABARES, ACOTAB och FNCT, eftersom dessa agerat i sin egenskap av sektorsgren till de fackföreningar inom jordbruket som utkastet till beslut redan riktar sig till.

Meddelandet om invändningar innehöll också hänvisningar till förhandlingar om prisintervaller mellan producentföreträdarna och beredningsföretagen som hade ägt rum från och med 1999. Genom detta blev texten till viss del oklar när det gällde definitionen av överträdelse i detta ärende. I utkastet till beslut finns inte längre denna oklarhet.

Mot bakgrund av ovanstående anser jag att rätten att bli hörd har iakttagits i detta ärende. Enligt min åsikt gäller utkastet till beslut endast de invändningar som parterna har haft tillfälle att uttrycka sina synpunkter om.

Bryssel den 11 oktober 2004

Serge DURANDE

Meddelande om import-, export- och förutfastställelselicenser för jordbruksprodukter

(*Detta meddelande ersätter det som offentliggjordes i EUT C 92 av den 16 april 2005, s. 2*)

(2007/C 85/10)

I. Allmänt

1. Licenser och utdrag ur dessa utfärdas av de behöriga myndigheterna i varje medlemsstat. De är giltiga för import- och exporttransaktioner i samtliga medlemsstater utom i vissa fall som föreskrivs i gemenskapslagstiftningen.
2. Enligt bestämmelserna i artikel 2.2 i rådets förordning (EEG, Euratom) nr 1182/71 ⁽¹⁾ är inte helgdagar, söndagar och lördagar arbetsdagar när det gäller inlämning av licensansökningar och utfärdande av licenser.
3. Sökanden skall endast fylla i fält 4 ochfälten 7, 8, 9, 11, 14, 15, 16, 17, 18 och 20 på blanketten. Medlemsstaterna kan dock föreskriva att sökanden också skall fylla i fält 1 och i förekommande fall fält 5.
4. Blanketten skall fyllas i på maskin på något av de officiella gemenskapsspråk som har valts ut eller godkänts av de behöriga myndigheterna i den utfärdande medlemsstaten. Endast ett språk får användas vid ifyllandet av blanketten. Medlemsstaterna kan dock tillåta att ansökningar skrivs för hand, i så fall med bläck och med versaler.
5. Varken ansökan eller licensen får innehålla strykningar eller överskrivningar. Vid felskrivningar måste en ny ansöknings- eller licensblankett fyllas i.
6. Beloppen skall anges i siffror i euro. Medlemsstater som inte ingår i eurozonen får ange beloppen i nationell valuta.
7. Mängderna skall anges
 - i metriska vikt- eller volymenheter med följande förkortningar:
 - t för ton,
 - kg för kilogram,
 - hl för hektoliter,
 - per styck för levande djur i förekommande fall.
8. Om det i fält 7 eller 8 på blanketten för importlicenser och fält 7 på blanketten för exportlicenser inte finns tillräckligt med plats för att fylla i de uppgifter som föreskrivs i gemenskapsreglerna, skall alla uppgifterna anges i fält 20 efter en asterisk motsvarande den i fält 7 eller 8.

Om det inte finns tillräckligt med plats i fält 20, skall alla uppgifterna anges i fält 15 efter en asterisk motsvarande den i fält 7 eller 8.
9. I fälten 7, 8 och 9 på blanketten skall de små fält som föregår orden "ja" och "nej" fyllas i med bokstaven "x" i lämpligt fält.
10. — I sådana fall som avses i artikel 2 a och artikel 6 i kommissionens förordning (EG) nr 1291/2000 ⁽²⁾ får ingen importlicens visas upp.
 - I sådana fall som avses i artikel 2 b och artikel 7.1 i förordning (EG) nr 1291/2000, får ingen exportlicens visas upp.

⁽¹⁾ EGT L 124, 8.6.1971, s. 1.

⁽²⁾ EGT L 152, 24.6.2000, s. 1.

- I sådana fall som avses i artikel 5.1 i förordning (EG) nr 1291/2000, då import- eller exporttransaktionen inte har skett inom ramen för en preferensordning där tillträde ges genom en licens, får ingen exportlicens visas upp, förutom när det gäller exportlicenser med förutfastställelse av bidraget för mjölkprodukter för leveranser till försvarsmakten med stöd av artikel 3.1 i förordning (EG) nr 1282/2006.

11. Exempel på tillämpning av artikel 17.4 i förordning (EG) nr 1291/2000:

Kl. 13 i denna förordning motsvarar kl. 13 belgisk tid:

Medlemsstater	Lokaltid (vinter och sommar)
Tyskland	} kl. 13
Belgien	
Tjeckien	
Danmark	
Spanien	
Frankrike	
Ungern	
Italien	
Luxemburg	
Malta	
Nederländerna	
Polen	
Österrike	
Sverige	
Slovenien	
Slovakien	
Irland	} kl. 12 (= kl. 13 belgisk tid)
Portugal	
Förenade kungariket	
Bulgarien	} kl. 14 (= kl. 13 belgisk tid)
Cypern	
Grekland	
Finland	
Estland	
Lettland	
Litauen	
Rumänien	

II. Importblanketter

Fält 7

Med ursprungsland avses det tredjeland från vilket varan har avsänts med gemenskapen som destination.

1. Ursprungslandet eller gruppen av ursprungsländer måste anges om detta krävs enligt gemenskapsreglerna.
2. Om det i gemenskapsreglerna föreskrivs att uppgiften om ursprungslandet är obligatorisk, skall ett kryss sättas i fältet före ordet "Ja" och varans ursprungsland skall svara mot de uppgifter som står på licensen. I annat fall kan licensen förklaras ogiltig.
3. I övriga fall är uppgiften om ursprungslandet valfri. Det kan i alla fall vara värdefullt att ta med denna uppgift med hänsyn till bestämmelserna om force majeure i artikel 40 i förordning (EG) nr 1291/2000.

Fält 8

- Ursprungslandet bestäms enligt de tillämpliga gemenskapsreglerna.
- Anvisningarna ovan om fält 7 skall tillämpas på motsvarande sätt.

Fält 14

Produkterna skall beskrivas med sina vanliga varubeteckningar (t.ex. socker) utan angivande av märkesnamn.

Fälten 15 och 16

I regel skall licenser sökas och utfärdas för samtliga produkter som omfattas av ett undernummer i Kombinerade nomenklaturen. Dock föreskrivs i gemenskapsreglerna att licenser i vissa särskilda fall måste sökas och utfärdas

- antingen för produkter som omfattas av olika undernummer i Kombinerade nomenklaturen,
- eller endast för en del av de produkter som omfattas av ett undernummer i Kombinerade nomenklaturen.

Om det inte finns tillräckligt med plats i fält 16 för att ange flera undernummer i Kombinerade nomenklaturen, skall samtliga undernummer skrivas i fält 15 efter en asterisk motsvarande den i fält 16.

Fält 15

- Varubeskrivningen kan förenklas förutsatt att den innehåller de nödvändiga uppgifter som ligger till grund för klassificeringen av varan enligt det nummer i Kombinerade nomenklaturen som har angetts i fält 16.
- För produkter inom vinsektorn skall beskrivningen dessutom omfatta färgen på vinet eller musten, vitt, rött eller rosé.

Fält 16

Ange det fullständiga undernumret i Kombinerade nomenklaturen. I vissa särskilda fall föreskriver dock gemenskapsbestämmelserna

- att det fullständiga undernumret i Kombinerade nomenklaturen skall anges, föregånget av "ex",
eller
- att numret skall anges på det sätt som föreskrivs i gemenskapsbestämmelserna.

Fält 19

1. Skall fyllas i enligt gemenskapsreglerna för den tolerans som är tillåten för den berörda produkten.
2. När det gäller licenser för vilka ingen ytterligare tolerans föreskrivs, skall siffran noll [0] anges i fält 19.

Fält 20

Skall ifyllas i enlighet med de gemenskapsbestämmelser som gäller för den gemensamma organisationen av varje marknad.

Exempel: "Nötkött av hög kvalitet – förordning (EG) nr 1203/95".

III. Exportblanketter

Fält 7

1. Bestämmelselandet eller gruppen av bestämmelseländer måste anges om detta krävs enligt gemenskapsreglerna.
2. När det gäller förutfastställelselicenser skall bestämmelselandets namn eller i förekommande fall bestämmelseområdet anges i detta fält.

Att bestämmelselandets namn eller eventuellt bestämmelseområdet angivits i detta fält innebär inte att denna destination är obligatorisk.

3. Om det i gemenskapsreglerna föreskrivs att uppgiften om destinationen är obligatorisk, skall ett kryss sättas i fältet före ordet "Ja" och destinationen för varan skall vara den som står på licensen.
4. Vid tillämpning av artikel 49 i förordning (EG) nr 1291/2000 skall landet eller bestämmelseorten anges i detta fält, och licensen förpliktar till export till detta land eller till denna bestämmelseort.
5. I övriga fall är uppgiften om landet eller bestämmelseorten valfri. Den kan alltid vara värdefull med hänsyn till bestämmelserna om force majeure i artikel 40 i förordning (EG) nr 1291/2000.

Fälten 14, 15 och 16

1. Skall fyllas i på samma sätt som för import. I de fall då gemenskapsreglerna ger möjlighet att ange flera undernummer i Kombinerade nomenklaturen innebär detta inte någon befrielse från skyldigheten att i samband med tullformalitetserna vid export deklarerera varan för export under ett enda nummer i exportbidragsnomenklaturen.
2. För licenser med förutfastställelse av bidraget bör den 12-siffriga produktkoden i exportbidragsnomenklaturen anges i fält 16, om inte annat föreskrivs i någon särskild bestämmelse.

När det gäller de varukategorier eller -grupper som avses i artikel 14 i förordning (EG) nr 1291/2000 får de produktkoder som tillhör samma produktkategori eller -grupp dock anges på licensansökan och i licensen.

Fält 19

1. Skall ifyllas i enlighet med gemenskapsreglerna om den tillåtna toleransen för produkten i fråga.
2. När det gäller licenser för vilka ingen ytterligare tolerans föreskrivs, skall siffran noll [0] anges i fält 19.
3. Om det för en och samma licens finns ytterligare tolerans för exporttullen och ingen ytterligare tolerans för bidraget, skall den ytterligare toleransen för exporttullen anges i fält 19, och uppgift om att ytterligare tolerans saknas för bidraget skall anges i fält 22.

Fält 20

1. Skall ifyllas i enlighet med de gemenskapsbestämmelser som gäller för varje produktsektor.
2. I de fall då artikel 49 i förordning (CEE) nr 1291/2000 är tillämplig skall något av följande uttryck anges:
 - (a) "Крайната дата за подаване на офертите ...",
"Поканата за подаване на оферти е издадена от ... (име на агенцията)"
 - (b) "Fecha límite para la presentación de las ofertas ...",
"La licitación procede de ... (nombre del organismo)"
 - (c) "Konečný termín pro podání nabídek ...",
"Oznámení o nabídkovém řízení vydané ... (název orgánu)"
 - (d) "Frist for indgivelse af tilbud ...",
"Licitation fra ... (institutionens navn)"
 - (e) "Frist zur Angebotsabgabe ...",
"Ausschreibung vom ... (Bezeichnung der Stelle)"
 - (f) "Προθεσμία υποβολής των προσφορών ...",
"Η δημοπρασία προέρχεται από ... (όνομα του οργανισμού)"
 - (g) "Pakkumiste esitamise tähtaeg ...",
"Enampakkumise kutse väljastas ... (asutuse nimi)"

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

UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

FÖRTECKNING ÖVER ERKÄNDA BRANSCHORGANISATIONER INOM FISKE OCH VATTENBRUK

(2007/C 85/11)

Detta offentliggörande sker i enlighet med artikel 13 i rådets förordning (EG) nr. 104/2000 av 17 december 1999 om den gemensamma organisationen av marknaden för fiskeri- och vattenbruksprodukter (EGT L 17, 21.1.2000, s. 33) (Situation den 19.4.2007)

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

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

V

(Yttranden)

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

KOMMISSIONEN

Förhandsanmälan av en koncentration

(Ärende COMP/M.4593 – voestalpine/Dancke)

Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande

(Text av betydelse för EES)

(2007/C 85/12)

1. Kommissionen mottog den 4 april 2007 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 och till följd av ett hänskjutande enligt artikel 4.5 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾, genom vilken företaget voestalpine AG ("voestalpine", Österrike) på det sätt som avses i artikel 3.1 b i förordningen förvärvar fullständig kontroll över företagen Dancke Stanztechnik GmbH & Co.KG och Dancke Werkzeugbau GmbH & Co.KG ("Dancke", Tyskland) genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

— voestalpine: Tillverkning och försäljning av stålprodukter,

— Dancke: Tillverkning och försäljning av pressade metalldelar och metallkomponenter.

3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda koncentrationen kan omfattas av förordning (EG) nr 139/2004, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare. Det bör noteras att detta ärende kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande, i enlighet med kommissionens tillkännagivande om ett förenklat förfarande för handläggning av vissa koncentrationer enligt rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽²⁾.

4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

Synpunkterna skall ha kommit in till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. Synpunkterna kan sändas till kommissionen per fax ((32-2) 296 43 01 eller 296 72 44) eller per post, med angivande av referens COMP/M.4593 – voestalpine/Dancke, till

Europeiska kommissionen
Generaldirektoratet för konkurrens
Registreringsenheten för företagskoncentrationer
J-70
B-1049 Bryssel

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

⁽²⁾ EUT C 56, 5.3.2005, s. 32.