

<u>Informationsnummer</u>	Indhold	Side
II <i>Meddelelser</i>		
MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER OG ORGANER		
<b>Kommissionen</b>		
2007/C 280/01	Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag COMP/M.4157 — Wendel Investissement/Groupe Materis) <sup>(1)</sup> .....	1
2007/C 280/02	Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag COMP/M.4887 — Doosan/Bobcat) <sup>(1)</sup> .....	1
IV <i>Oplysninger</i>		
OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER OG ORGANER		
<b>Rådet</b>		
2007/C 280/03	Rådets afgørelse af 15. november 2007 om udnævnelse af et medlem af Det Europæiske Kemikalie-agenturs bestyrelse .....	2
<b>Kommissionen</b>		
2007/C 280/04	Euroens vekselkurs .....	3
2007/C 280/05	Supplerende meddelelse .....	4

<u>Informationsnummer</u>	Indhold (fortsat)	Side
OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE		
2007/C 280/06	Meddelelse fra Kommissionen i forbindelse med gennemførelsen af Rådets direktiv 90/396/EØF om tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om gasapparater <sup>(1)</sup> .....	5
2007/C 280/07	Medlemsstaternes oplysninger om statsstøtte ydet i henhold til Kommissionens forordning (EF) nr. 1628/2006 om anvendelse af EF-traktatens artikel 87 og 88 på medlemsstaternes regionale investeringsstøtte <sup>(1)</sup> .....	16
<hr/>		
V	<i>Udtalelser</i>	
PROCEDURER I TILKNYTNING TIL GENNEMFØRELSEN AF DEN FÆLLES HANDELSPOLITIK		
<b>Kommissionen</b>		
2007/C 280/08	Meddelelse om ophør af antidumpingforanstaltninger og udligningsforanstaltninger .....	18
PROCEDURER I TILKNYTNING TIL GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN		
<b>Kommissionen</b>		
2007/C 280/09	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag COMP/M.4965 — Arques/Skandinavische Actebis-Landesgesellschaften) <sup>(1)</sup> .....	19
ØVRIGE RETSAKTER		
<b>Kommissionen</b>		
2007/C 280/10	Offentliggørelse af en ansøgning om ændring, jf. artikel 8, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 509/2006 om garanterede traditionelle specialiteter i forbindelse med landbrugsprodukter og fødevarer .....	20



<sup>(1)</sup> EØS-relevant tekst

## II

(Meddelelser)

MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER OG  
ORGANER

## KOMMISSIONEN

**Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion**

(Sag COMP/M.4157 — Wendel Investissement/Groupe Materis)

(EØS-relevant tekst)

(2007/C 280/01)

Den 30. marts 2006 besluttede Kommissionen ikke at rejse indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og at erklære den forenelig med fællesmarkedet. Denne beslutning er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på fransk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den kan fås:

- på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
- i elektronisk form på webstedet EUR-Lex under dokumentnummer 32006M4157. EUR-Lex giver online adgang til EU-retten (<http://eur-lex.europa.eu>).

---

**Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion**

(Sag COMP/M.4887 — Doosan/Bobcat)

(EØS-relevant tekst)

(2007/C 280/02)

Den 19. oktober 2007 besluttede Kommissionen ikke at rejse indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og at erklære den forenelig med fællesmarkedet. Denne beslutning er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den kan fås:

- på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
  - i elektronisk form på webstedet EUR-Lex under dokumentnummer 32007M4887. EUR-Lex giver online adgang til EU-retten (<http://eur-lex.europa.eu>).
-

## IV

(Oplysninger)

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER OG  
ORGANER

RÅDET

RÅDETS AFGØRELSE

af 15. november 2007

om udnævnelse af et medlem af Det Europæiske Kemikalieagenturs bestyrelse

(2007/C 280/03)

RÅDET FOR DEN EUROPÆISKE UNION HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1907/2006 af 18. december 2006 om registrering, vurdering og godkendelse af samt begrænsninger for kemikalier (REACH) og om oprettelse af et europæisk kemikalieagentur <sup>(1)</sup>, særlig artikel 79, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Det fremgår af artikel 79 i forordning (EF) nr. 1907/2006, at Rådet udnævner én repræsentant for hver medlemsstat som medlem af Det Europæiske Kemikalieagenturs bestyrelse.
- (2) Ved afgørelse af 7. juni 2007 <sup>(2)</sup> udnævnte Rådet 27 medlemmer af Det Europæiske Kemikalieagenturs bestyrelse.
- (3) Den belgiske regering har meddelt Rådet, at den agter at udskifte Belgiens repræsentant i bestyrelsen, og har foretaget indstilling af en ny repræsentant, som skal udnævnes for perioden indtil den 31. maj 2011 —

TRUFFET FØLGENDE AFGØRELSE:

*Artikel 1*

Marc LEEMANS, som er belgisk statsborger, født den 1. oktober 1958, udnævnes til medlem af Det Europæiske Kemikalieagenturs bestyrelse i stedet for Maarten ROGGEMAN for perioden fra 24. november 2007 indtil den 31. maj 2011.

*Artikel 2*

Denne afgørelse offentliggøres i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Udfærdiget i Bruxelles, den 15. november 2007.

*På Rådets vegne*

M. DE LURDES RODRIGUES

*Formand*

<sup>(1)</sup> EUT L 396 af 30.12.2006, s. 1. Berigtigelse i EUT L 136 af 29.5.2007, s. 3.

<sup>(2)</sup> EUT C 134 af 16.6.2006, s. 6.

## KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs <sup>(1)</sup>

22. november 2007

(2007/C 280/04)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,4829	RON	rumænske lei	3,6405
JPY	japanske yen	161,22	SKK	slovakiske koruna	33,469
DKK	danske kroner	7,4549	TRY	tyrkiske lira	1,7773
GBP	pund sterling	0,71855	AUD	australske dollar	1,7011
SEK	svenske kroner	9,3290	CAD	canadiske dollar	1,4628
CHF	schweiziske franc	1,6352	HKD	hongkongske dollar	11,5358
ISK	islandske kroner	93,52	NZD	newzealandske dollar	1,9674
NOK	norske kroner	8,0255	SGD	singaporeanske dollar	2,1515
BGN	bulgarske lev	1,9558	KRW	sydkoreanske won	1 384,44
CYP	cypriotiske pund	0,5842	ZAR	sydafrikanske rand	10,0774
CZK	tjekkiske koruna	26,765	CNY	kinesiske renminbi yuan	10,9950
EEK	estiske kroon	15,6466	HRK	kroatiske kuna	7,3300
HUF	ungarske forint	256,64	IDR	indonesiske rupiah	13 910,34
LTL	litauiske litas	3,4528	MYR	malaysiske ringgit	5,0159
LVL	lettiske lats	0,6992	PHP	filippinske pesos	64,061
MTL	maltesiske lira	0,4293	RUB	russiske rubler	36,0820
PLN	polske zloty	3,6875	THB	thailandske bath	46,568

<sup>(1)</sup> Kilde: Referencekurs offentliggjort af Den Europæiske Centralbank.

**SUPPLERENDE MEDDELELSE**

(2007/C 280/05)

Supplerende meddelelse fra Kommissionen (2007/C 275/05) <sup>(1)</sup> om fastsættelse af den disponible mængde for første halvår af 2008 for visse produkter i sektoren for mælk og mejeriprodukter i henhold til visse toldkontingenter, som Kommissionen har åbnet for import fra Island (Bilag I.I, Kommissionens forordning (EF) nr. 2535/2001 <sup>(2)</sup>)

---

**BILAG I.I**

Produkter med oprindelse i Island	
Kontingentsnummer	Mængde (kg)
09.4205	175 001
09.4206	460 000

---

<sup>(1)</sup> EUT C 275, 16.11.2007, s. 6.

<sup>(2)</sup> EFT L 341 af 22.12.2001, s. 29. Senest ændret ved forordning (EF) nr. 487/2007 (EUT L 114 af 1.5.2007, s. 8).

## OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

**Meddelelse fra Kommissionen i forbindelse med gennemførelsen af Rådets direktiv 90/396/EØF om tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om gasapparater**

(EØS-relevant tekst)

*(Titler og referencer for harmoniserede standarder som skal offentliggøres i henhold til direktivet)*

(2007/C 280/06)

ESO (*)	Standardens reference og titel (Referencedokument)	Reference for erstattet standard	Formodning om overensstemmelse ved efterlevelse af den erstattede standard ophører den (dato) (Anm. 1)
CEN	EN 26:1997 Gasfyrede gennemstrømningsvandvarmere for brugsvand med atmosfæriske brændere	—	
	EN 26:1997/A1:2000	Anm. 3	udløbsdato (18.7.2001)
	EN 26:1997/A3:2006	Anm. 3	udløbsdato (30.6.2007)
	EN 26:1997/AC:1998		
CEN	EN 30-1-1:1998 Gaskomfurer til husholdningsbrug — Del 1-1: Sikkerhed — Generelt	—	
	EN 30-1-1:1998/A1:1999	Anm. 3	udløbsdato (30.9.1999)
	EN 30-1-1:1998/A2:2003	Anm. 3	udløbsdato (29.2.2004)
	EN 30-1-1:1998/A3:2005	Anm. 3	udløbsdato (31.12.2005)
	EN 30-1-1:1998/A2:2003/AC:2004		
CEN	EN 30-1-2:1999 Husholdningsgaskomfurer — Del 1-2: Sikkerhed — Apparater med varmluftovn og/eller -grill med blæser	—	
CEN	EN 30-1-3:2003+A1:2006 Gaskomfurer til husholdningsbrug — Del 1-3: Sikkerhed — Komfurer med glaskeramisk plade	EN 30-1-3:2003	udløbsdato (30.6.2007)
CEN	EN 30-1-4:2002 Gaskomfurer til husholdningsbrug — Del 1-4: Sikkerhed — Apparater med en eller flere brændere med et automatisk brænderkontrollsystem	—	
	EN 30-1-4:2002/A1:2006	Anm. 3	udløbsdato (30.6.2007)

ESO (*)	Standardens reference og titel (Referencedokument)	Reference for erstattet standard	Formodning om overens- stemmelse ved efterlevelse af den erstattede standard ophører den (dato) (Anm. 1)
CEN	EN 30-2-1:1998 Gaskogeapparater til husholdningsbrug — Del 2-1: Rationel energiudnyttelse — Generelt	—	
	EN 30-2-1:1998/A1:2003	Anm. 3	udløbsdato (10.12.2004)
	EN 30-2-1:1998/A2:2005	Anm. 3	udløbsdato (11.11.2005)
	EN 30-2-1:1998/A1:2003/AC:2004		
CEN	EN 30-2-2:1999 Husholdningsgaskomfurer — Del 2-2: Rationelt energiforbrug — Apparater med varmluftovn og/eller -grill med blæser	—	
CEN	EN 88:1991 Gastrykregulatorer for gasforbrugende apparater for tilgangstryk op til 200 mbar	—	
	EN 88:1991/A1:1996	Anm. 3	udløbsdato (17.7.1997)
CEN	EN 89:1999 Gasfyrede forrådsvandvarmere til produktion af varmt vand til husholdningsbrug	—	
	EN 89:1999/A1:1999	Anm. 3	udløbsdato (17.10.2000)
	EN 89:1999/A2:2000	Anm. 3	udløbsdato (18.7.2001)
	EN 89:1999/A3:2006	Anm. 3	udløbsdato (30.6.2007)
	EN 89:1999/A4:2006	Anm. 3	udløbsdato (30.6.2007)
CEN	EN 125:1991 Flammeovervågningsudstyr for gasforbrugende apparater — Termoelektriske tændsikringer	—	
	EN 125:1991/A1:1996	Anm. 3	udløbsdato (17.7.1997)
CEN	EN 126:2004 Kombinationsarmaturer til gasforbrugende apparater	EN 126:1995	udløbsdato (10.12.2004)
CEN	EN 161:2007 Automatiske lukkeventiler til gasbrændere og gasforbrugende apparater	EN 161:2001	udløbsdato (31.7.2007)
CEN	EN 203-1:2005 Gasforbrugende storkøkkenapparater — Del 1: Generelle sikkerhedskrav	EN 203-1:1992	31.12.2008
CEN	EN 203-2-1:2005 Gasforbrugende storkøkkenudstyr — Del 2-1: Specielle krav — Åbne gas- og wokblus	EN 203-2:1995	31.12.2008



ESO (*)	Standardens reference og titel (Referencedokument)	Reference for erstattet standard	Formodning om overens- stemmelse ved efterlevelse af den erstattede standard ophører den (dato) (Anm. 1)
CEN	EN 203-2-2:2006 Gasforbrugende storkøkkenudstyr — Del 2-2: Energikrav — Ovne	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-3:2005 Gasforbrugende storkøkkenudstyr — Del 2-3: Specifikke krav — Kogekar	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-4:2005 Gasforbrugende storkøkkenudstyr — Del 2-4: Specifikke krav — Stegepander	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-6:2005 Gasforbrugende storkøkkenudstyr — Del 2-6: Specielle krav — Varmtvandsbeholdere til drikkevand	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-7:2007 Gasforbrugende storkøkkenudstyr — Del 2-7: Specifikke krav — Grillovne og rotisserier	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-8:2005 Gasforbrugende storkøkkenudstyr — Part 2-8: Specielle krav — Brade- og paëllapander	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-9:2005 Gasforbrugende storkøkkenapparater — Del 2-9: Specielle krav — Masseplader, varmeplader og grill	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-10:2007 Gasforbrugende storkøkkenudstyr — Del: 2-10 Specifikke krav — Barbecues, trækul og grill	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-11:2006 Gasforbrugende storkøkkenudstyr — Del 2-11: Specifikke krav — Pastakogere	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 257:1992 Mekaniske termostater til gasforbrugende apparater	—	
	EN 257:1992/A1:1996	Anm. 3	udløbsdato (17.7.1997)
CEN	EN 297:1994 Gasfyrede centralvarmekedler — Type B11 og B11BS kedler monteret med atmosfæriske brændere med en nominel indfyret effekt, der ikke overstiger 70 kW	—	
	EN 297:1994/A3:1996	Anm. 3	udløbsdato (24.2.1998)
	EN 297:1994/A5:1998	Anm. 3	udløbsdato (31.12.1998)
	EN 297:1994/A2:1996	Anm. 3	udløbsdato (29.10.2002)
	EN 297:1994/A6:2003	Anm. 3	udløbsdato (23.12.2003)
	EN 297:1994/A4:2004	Anm. 3	udløbsdato (11.6.2005)
	EN 297:1994/A2:1996/AC:2006		

ESO (*)	Standardens reference og titel (Referencedokument)	Reference for erstattet standard	Formodning om overens- stemmelse ved efterlevelse af den erstattede standard ophører den (dato) (Anm. 1)
CEN	EN 298:2003 Automatiske brænderstyringssystemer til gasbrændere og gasforbrugende apparater, med og uden blæser	EN 298:1993	udløbsdato (30.9.2006)
CEN	EN 303-3:1998 Centralvarmekedler — Del 3: Gasfyrede centralvarmekedler — Sammenbygning af kedel og blæseluftbrænder	—	
	EN 303-3:1998/A2:2004	Anm. 3	udløbsdato (11.6.2005)
	EN 303-3:1998/AC:2006		
CEN	EN 303-7:2006 Centralvarmekedler — Del 7: Gasfyrede centralvarmekedler — Kedel forsynet med blæseluftbrænder med en nominel varmeeffekt, der ikke overstiger 1 000 kW	—	
CEN	EN 377:1993 Smøremidler til anvendelse ved apparater og tilknyttede styresystemer for brændbare gasser, undtagen sådanne, der er beregnet til at indgå i industrielle processer	—	
	EN 377:1993/A1:1996	Anm. 3	udløbsdato (11.6.2005)
CEN	EN 416-1:1999 Gasfyrede rørstrålevarmere — Del 1: Sikkerhed	—	
	EN 416-1:1999/A1:2000	Anm. 3	udløbsdato (18.7.2001)
	EN 416-1:1999/A2:2001	Anm. 3	udløbsdato (31.1.2002)
	EN 416-1:1999/A3:2002	Anm. 3	udløbsdato (31.10.2002)
CEN	EN 416-2:2006 Gasfyrede rørstrålevarmere — ej husholdning — Del 2: Rationelt energiforbrug	—	
CEN	EN 419-1:1999 Gasfyrede lysende loftsstrålevarmere — ej til husholdningsbrug — Del 1: Sikkerhed	—	
	EN 419-1:1999/A1:2000	Anm. 3	udløbsdato (18.7.2001)
	EN 419-1:1999/A2:2001	Anm. 3	udløbsdato (31.1.2002)
	EN 419-1:1999/A3:2002	Anm. 3	udløbsdato (9.9.2003)
CEN	EN 419-2:2006 Gasfyrede lysende loftsstrålevarmere — ej til husholdningsbrug — Del 2: Rationelt energiforbrug	—	

ESO (*)	Standardens reference og titel (Referencedokument)	Reference for erstattet standard	Formodning om overens- stemmelse ved efterlevelse af den erstattede standard ophører den (dato) (Anm. 1)
CEN	EN 437:2003 Prøvegasser, prøvetryk og apparatkategorier	EN 437:1993	udløbsdato (23.12.2003)
CEN	EN 449:2002 Specifikationer for specielle F-gas-apparater — Husholdningsapparater uden aftræk til rumopvarmning (inkl. katalytovne)	EN 449:1996	udløbsdato (2.7.2003)
CEN	EN 461:1999 Flaskegasapparater — Specifikationer for varmeovne uden aftræk, mindre eller lig med 10 kW til erhvervs-mæssig rumopvarmning	—	
	EN 461:1999/A1:2004	Anm. 3	udløbsdato (10.12.2004)
CEN	EN 483:1999 Gasfyrede centralvarmekedler — Type C-kedler med en nominel varmebelastning, der ikke overstiger 70 kW	—	
	EN 483:1999/A2:2001	Anm. 3	udløbsdato (31.1.2002)
	EN 483:1999/A2:2001/AC:2006		
CEN	EN 484:1997 Specifikationer for apparater til flaskegas — Gaskomfurer med grill til udendørs brug	—	
CEN	EN 497:1997 Specifikation for apparater til flaskegas — Universelle kogeapparater til udendørs brug	—	
CEN	EN 498:1997 Specifikation for apparater til flaskegas — Havegriller til udendørs brug	—	
CEN	EN 509:1999 Gaskaminer med imiteret brænde- og dekorationseffekt	—	
	EN 509:1999/A1:2003	Anm. 3	udløbsdato (31.12.2003)
	EN 509:1999/A2:2004	Anm. 3	udløbsdato (30.6.2005)
CEN	EN 521:2006 Gasapparater specielt til flaskegas (LPG) — Bærbare apparater, som arbejder ved reduceret tryk fra flaskegasbeholdere	EN 521:1998	udløbsdato (31.8.2006)
CEN	EN 525:1997 Direkte gasfyrede konvektionsluftvarmere til rumopvarmning, mindre end eller lig med 300 kW — Ej husholdning	—	
CEN	EN 549:1994 Gummimaterialer til pakninger og membraner til gasforbrugende apparater og gasudrustning	EN 291:1992 EN 279:1991	udløbsdato (31.12.1995)

ESO (*)	Standardens reference og titel (Referencedokument)	Reference for erstattet standard	Formodning om overens- stemmelse ved efterlevelse af den erstattede standard ophører den (dato) (Anm. 1)
CEN	EN 613:2000 Gasradiatorer	—	
	EN 613:2000/A1:2003	Anm. 3	udløbsdato (23.12.2003)
CEN	EN 621:1998 Gasfyrede kalorifere til rumopvarmning, mindre end eller lig med 300 kW, uden luft- eller røggasblæser — Ej til husholdning	—	
	EN 621:1998/A1:2001	Anm. 3	udløbsdato (31.3.2002)
CEN	EN 624:2000 Flaskegasapparater — Rumforseglede flaskegas-opvarmningsapparater til installe- ring i køretøjer og både	—	
CEN	EN 625:1995 Gasfyrede centralvarmekedler — Specifikke krav til drift af kombinationskedler ved opvarmning af brugsvand med en nominel indfyret effekt, der ikke overstiger 70 kW	—	
CEN	EN 656:1999 Gasfyrede centralvarmekedler — Type B kedler med en nominel indfyret effekt på mere end 70 kW og mindre end 300 kW	—	
CEN	EN 676:2003 Automatiske gasblæseluftbrændere	EN 676:1996	udløbsdato (8.4.2004)
CEN	EN 677:1998 Gasfyrede centralvarmekedler — Særlige krav til kondenserende kedler med en nominel indfyret effekt, der ikke overstiger 70 kW	—	
CEN	EN 732:1998 Specifikationer for specielle F-gas-apparater — Absorptionskøleskabe	—	
CEN	EN 751-1:1996 Pakningsmaterialer til metalliske gevindsamlinger i kontakt med gasser af første, anden og tredje familie samt varmt vand — Del 1: Anaerobe tætningsmasser	—	
CEN	EN 751-2:1996 Pakningsmaterialer til metalliske gevindsamlinger i kontakt med gasser af første, anden og tredje familie samt varmt vand — Del 2: Ikke-hærdende tætnings- masser	—	
CEN	EN 751-3:1996 Pakningsmaterialer til metalliske gevindsamlinger i kontakt med gasser af første, anden og tredje familie samt varmt vand — Del 3: Ikke-sintret PTFE-tapes	—	
	EN 751-3:1996/AC:1997		

ESO (*)	Standardens reference og titel (Referencedokument)	Reference for erstattet standard	Formodning om overens- stemmelse ved efterlevelse af den erstattede standard ophører den (dato) (Anm. 1)
CEN	EN 777-1:1999 Gasfyrede rørstrålevarmere med flere brændere — ej husholdning — Del 1: System D, sikkerhed	—	
	EN 777-1:1999/A1:2001	Anm. 3	udløbsdato (31.8.2001)
	EN 777-1:1999/A2:2001	Anm. 3	udløbsdato (31.1.2002)
	EN 777-1:1999/A3:2002	Anm. 3	udløbsdato (31.10.2002)
CEN	EN 777-2:1999 Gasfyrede rørstrålevarmere med flere brændere — ej husholdning — Del 2: System E, sikkerhed	—	
	EN 777-2:1999/A1:2001	Anm. 3	udløbsdato (31.8.2001)
	EN 777-2:1999/A2:2001	Anm. 3	udløbsdato (31.1.2002)
	EN 777-2:1999/A3:2002	Anm. 3	udløbsdato (31.10.2002)
CEN	EN 777-3:1999 Gasfyrede rørstrålevarmere med flere brændere — ej husholdning — Del 3: System F, sikkerhed	—	
	EN 777-3:1999/A1:2001	Anm. 3	udløbsdato (31.8.2001)
	EN 777-3:1999/A2:2001	Anm. 3	udløbsdato (31.1.2002)
	EN 777-3:1999/A3:2002	Anm. 3	udløbsdato (31.10.2002)
CEN	EN 777-4:1999 Gasfyrede rørstrålevarmere med flere brændere — ej husholdning — Del 4: System H, sikkerhed	—	
	EN 777-4:1999/A1:2001	Anm. 3	udløbsdato (31.8.2001)
	EN 777-4:1999/A2:2001	Anm. 3	udløbsdato (31.1.2002)
	EN 777-4:1999/A3:2002	Anm. 3	udløbsdato (31.10.2002)
CEN	EN 778:1998 Gasfyrede konvektionsrumluftvarmere til husholdningsbrug med indfyret effekt til og med 70 kW, uden forbrændingsluftblæser og/eller røgsuger	—	
	EN 778:1998/A1:2001	Anm. 3	udløbsdato (31.3.2002)

ESO (*)	Standardens reference og titel (Referencedokument)	Reference for erstattet standard	Formodning om overens- stemmelse ved efterlevelse af den erstattede standard ophører den (dato) (Anm. 1)
CEN	EN 1020:1997 Gasfyrede konvektionsluftvarmere til rumopvarmning med blæser, ikke overstigende en netto varmetilførsel på 300 kW, til transport af forbrændingsluften og/eller forbrændingsprodukterne — Ej husholdning	—	
	EN 1020:1997/A1:2001	Anm. 3	udløbsdato (31.3.2002)
CEN	EN 1106:2001 Håndbetjente haner til gasforbrugende apparater	—	
CEN	EN 1196:1998 Gasfyrede kalorifere til husholdnings- og ikke-husholdningsbrug — Supplerende krav til kondenserende kalorifere	—	
CEN	EN 1266:2002 Uafhængige gasfyrede konvektionsvarmere med blæser til forbrændingsluft og/eller røggas	—	
	EN 1266:2002/A1:2005	Anm. 3	udløbsdato (28.2.2006)
CEN	EN 1319:1998 Gasfyrede luftvarmere til husholdningsbrug, for tvungen konvektion og med brændere med ventilator og en belastning, der ikke overstiger 70 kW (nedre brændværdi)	—	
	EN 1319:1998/A2:1999	Anm. 3	udløbsdato (17.10.2000)
	EN 1319:1998/A1:2001	Anm. 3	udløbsdato (31.3.2002)
CEN	EN 1458-1:1999 Direkte gasfyrede tørretumblere til husholdningsbrug af typerne B22D og B23D med en nominal varmebelastning, der ikke overstiger 6 kW — Del 1: Sikkerhed.	—	
CEN	EN 1458-2:1999 Direkte gasfyrede tørretumblere til husholdningsbrug af typerne B22D og B23D med en nominal varmebelastning, der ikke overstiger 6 kW — Del 2: Rationelt energiforbrug	—	
CEN	EN 1596:1998 Gasforbrugende apparater til flaskegas — Mobile og bærbare direkte fyrede kalorifere med tvungen ventilation — Ikke til husholdningsbrug	—	
	EN 1596:1998/A1:2004	Anm. 3	udløbsdato (10.12.2004)
CEN	EN 1643:2000 Tæthedskontrolsystemer for automatiske lukkeventiler til gasbrændere og gasforbrugende apparater	—	

ESO (*)	Standardens reference og titel (Referencedokument)	Reference for erstattet standard	Formodning om overens- stemmelse ved efterlevelse af den erstattede standard ophører den (dato) (Anm. 1)
CEN	EN 1854:2006 Trykfølere til gasbrændere og gasforbrugende apparater	EN 1854:1997	udløbsdato (4.11.2006)
CEN	EN 12067-1:1998 Styring af gas/luft-forholdet for gasbrændere og gasforbrugende apparater — Del 1: Pneumatiske systemer	—	
	EN 12067-1:1998/A1:2003	Anm. 3	udløbsdato (23.12.2003)
CEN	EN 12067-2:2004 Styring af gas/luft-forholdet i gasbrændere og gasforbrugende apparater — Del 2: Elektroniske typer	—	
CEN	EN 12078:1998 Nultryksregulatorer til gasbrændere og gasforbrugende apparater	—	
CEN	EN 12244-1:1998 Direkte gasfyrede vaskemaskiner med en tilført varmeeffekt, der ikke overstiger 20 kW — Del 1: Sikkerhed	—	
CEN	EN 12244-2:1998 Direkte gasfyrede vaskemaskiner med en tilført varmeeffekt, der ikke overstiger 20 kW — Del 2: Rationel energiudnyttelse	—	
CEN	EN 12309-1:1999 Gasfyrede absorptions- og adsorptionsluftkonditioneringsanlæg og/eller varmepumper med en varmebelastning, der ikke overstiger 70 kW — Del 1: Sikkerhed	—	
CEN	EN 12309-2:2000 Gasfyrede absorptions- og adsorptions luftkonditionerings- og/eller varmepumper med en belastning, der ikke overstiger 70 kW efter nedre brændværdi — Del 2: Rationel energiudnyttelse	—	
CEN	EN 12669:2000 Direkte gasfyrede varmluftblæsere til brug i drivhuse og supplerende rumopvarmning — Ej til husholdning	—	
CEN	EN 12752-1:1999 Gasfyrede type B tørretumblere med nominel varmebelastning, der ikke overstiger 20 kW — Del 1: Sikkerhed	—	
CEN	EN 12752-2:1999 Gasfyrede type B tørretumblere med nominel varmebelastning, der ikke overstiger 20 kW — Del 2: Rationel energiudnyttelse	—	
CEN	EN 12864:2001 Lavtryks-, ikke justerbare regulatorer med et maksimum afgangstryk mindre end eller lig med 200 mbar med en kapacitet mindre end eller lig med 4 kg/h, samt tilhørende sikkerhedsanordninger, for butan, propan eller blandinger af disse	—	
	EN 12864:2001/A1:2003	Anm. 3	udløbsdato (10.12.2004)
	EN 12864:2001/A2:2005	Anm. 3	udløbsdato (28.2.2006)

ESO <sup>(1)</sup>	Standardens reference og titel (Referencedokument)	Reference for erstattet standard	Formodning om overens- stemmelse ved efterlevelse af den erstattede standard ophører den (dato) (Anm. 1)
CEN	EN 13278:2003 Åbne gasfyrede uafhængige rumopvarmere	—	
CEN	EN 13611:2000 Sikkerheds- og styreanordninger til gasbrændere og gasforbrugende apparater — Generelle krav	—	
	EN 13611:2000/A1:2004	Anm. 3	udløbsdato (30.6.2005)
CEN	EN 13785:2005 Regulatorer med en kapacitet op til og inklusive 100 kg/h med et maksimum nominelt afgangstryk op til og inklusive 4 bar, andre end regulatorer dækket af EN 12864 og tilhørende sikkerhedsanordninger for butan, propan eller blan- dinger af disse	—	
	EN 13785:2005/AC:2007		
CEN	EN 13786:2004 Automatiske skifteventiler med et maksimum afgangstryk op til og inklusive 4 bar med en kapacitet op til og inklusive 100 kg/h og tilhørende sikkerhedsan- ordninger for butan, propan eller blandinger af disse	—	
CEN	EN 13836:2006 Gasfyrede centralvarmekedler — Type B kedler med en nominel indfyret effekt på mere end 300 kW og mindre end 1 000 kW	—	
CEN	EN 14438:2006 Gasfyrede indsats til opvarmning af mere end ét rum	—	
CEN	EN 14543:2005 Specifikationer for gasforbrugende apparater til flaskegas — Udendørs varme- ovne — LPG varmeovne uden aftræk til brug udendørs og i ventilerede områder	—	
CEN	EN 15033:2006 Forrådsvandvarmere for F-gas med lukket forbrænding til produktion af varmt brugsvand i køretøjer og både	—	

<sup>(1)</sup> ESO: Europæisk standardiseringsorgan:

— CEN: rue de Stassart 36, B-1050 Bruxelles, tlf. (32-2) 550 08 11; fax (32-2) 550 08 19 (<http://www.cenorm.be>).

— CENELEC: rue de Stassart 35, B-1050 Bruxelles, tlf. (32-2) 519 68 71; fax (32-2) 519 69 19 (<http://www.cenelec.org>).

— ETSI: 650, route des Lucioles, F-06921 Sophia Antipolis, tlf. (33) 492 94 42 00 ; fax (33) 493 65 47 16 (<http://www.etsi.org>).

Anm. 1 Formodning om overensstemmelse ved efterlevelse af standarden vil normalt ophøre på den tilbagetrækningsdato der fastsættes af det europæiske standardiseringsorgan, men brugerne af disse standarder gøres opmærksom på at den i særlige tilfælde kan ophøre på et andet tidspunkt.

Anm. 3 I tilfælde af tillæg til standarder, er reference standarden EN CCCC:YYYY, incl. eventuelle tidligere tillæg, og det nye anførte tillæg ; består den erstattede standard (kolonne 4) af EN CCCC:YYYY og dens eventuelle tidligere tillæg, men ikke det nye anførte tillæg. På den angivne dato vil den erstattede standard ophøre med at give formodning om overensstemmelse direktivets væsentlige krav.



*Bemærk:*

- Oplysninger om hvorvidt standarder er disponible kan fås enten hos de europæiske standardiseringsorganer eller hos de nationale standardiseringsorganer, hvoraf en liste er vedlagt som bilag til Europa-Parlamentet og Rådets direktiv 98/34/EF <sup>(1)</sup>, ændret ved direktiv 98/48/EF <sup>(2)</sup>.
- Offentliggørelsen af referencerne i *Den Europæiske Unions Tidende* betyder ikke at standarderne findes på alle fællesskabssprog.
- Denne liste erstatter alle tidligere lister offentliggjort i *Den Europæiske Unions Tidende*. Kommissionen sørger for at ajourføre listen.

Yderligere information kan findes på Europa-serveren:

<http://ec.europa.eu/enterprise/newapproach/standardization/harmstds/>

---

---

<sup>(1)</sup> EFT L 204 af 21.7.1998, s. 37.

<sup>(2)</sup> EFT L 217 af 5.8.1998, s. 18.

**Medlemsstaternes oplysninger om statsstøtte ydet i henhold til Kommissionens forordning (EF) nr. 1628/2006 om anvendelse af EF-traktatens artikel 87 og 88 på medlemsstaternes regionale investeringsstøtte**

(EØS-relevant tekst)

(2007/C 280/07)

Sag nr.	XR 140/07
Medlemsstat	Grækenland
Region	87(3)(a), 87(3)(c)
Støtteordningens navn eller navn på den virksomhed, der modtager ad hoc-støttesupplement	Καθεστώς ενισχύσεων για πολύ μικρές επιχειρήσεις δευτερογενούς και τριτογενούς τομέα, σε μέλη αγροτικού νοικοκυριού και σε κατοίκους ή μη της υπαίθρου, στο πλαίσιο εφαρμογής Μέτρων του Άξονα 3 και 4 του Προγράμματος Αγροτικής Ανάπτυξης της Ελλάδας 2007-2013/kathestos enisxyseon gia poly mikres epixeiriseis defterogenous kai tritogenous tomea se meli agrotikou noikokyriou kai se katoukous i mi tis ypaithrou, sto plasio efarmogis metron tou axona 3 kai 4 tou Programmatos agrotikis anaptyxis tis Elladas 2007-2013
Retsgrundlag	N. 2065/92, άρθρο 39 παρ. 10 (ΦΕΚ 113/Α'/92) «περί εγκρίσεως οικονομικών ενισχύσεων από τους Υπουργούς Οικονομικών και Γεωργίας»
Foranstaltningstype	Støtteprogram
Forventet årligt støtteydelse	163,3 mio. EUR
Maksimal støtteintensitet	40 % I overensstemmelse med forordningens artikel 4
Gennemførelsestidspunkt	1.1.2008
Varighed	31.12.2013
Økonomisk sektor	Alle sektorer, der er berettigede til investeringsstøtte
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης, Υπηρεσία Διαχείρισης ΕΠΑ Αγροτική Ανάπτυξη/ Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης, Υπηρεσία Διαχείρισης ΕΠΑ Αγροτική Ανάπτυξη Τηλ. (30) 210 527 50 83 E-mail: vskandalis@mnec.gr
Internetadressen, hvor støtteordningen er offentliggjort	www.agrotikianaptixi.gr
Andre oplysninger	—
Sag nr.	XR 165/07
Medlemsstat	Polen
Region	Łódzkie
Støtteordningens navn eller navn på den virksomhed, der modtager ad hoc-støttesupplement	Program pomocy regionalnej miasta Łodzi na wspieranie nowych inwestycji i tworzenie związanych z nimi nowych miejsc pracy przy wykorzystaniu nowoczesnych technologii
Retsgrundlag	Art. 7 ust. 3 ustawy z dnia 12 stycznia 1991 r. o podatkach i opłatach lokalnych (Dz.U. z 2006 r. nr 121, poz. 844, z późn. zm.) Uchwała nr VIII/138/07 Rady Miejskiej w Łodzi z dnia 28 marca 2007 r. w sprawie zwolnień od podatku od nieruchomości w ramach pomocy regionalnej na wspieranie nowych inwestycji i tworzenie związanych z nimi nowych miejsc pracy przy wykorzystaniu nowoczesnych technologii

Foranstaltningstype	Støtteprogram
Forventet årligt støtteydelse	2 mio. PLN
Maksimal støtteintensitet	50 %
	I overensstemmelse med forordningens artikel 4
Gennemførelsestidspunkt	9.6.2007
Varighed	31.12.2013
Økonomisk sektor	Alle sektorer, der er berettigede til investeringsstøtte
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Rada Miejska w Łodzi, Prezydent Miasta Łodzi Kontakt: Michał Łyczek — Z-ca Dyrektora Wydziału Finansowego Adres: ul. Piotrkowska 104, PL-90-004 Łódź Tel. (48-42) 638 47 10 E-mail: m.lyczek@uml.lodz.pl
Internetadressen, hvor støtteordningen er offentliggjort	<a href="http://bip.uml.lodz.pl/_plik.php?id=8332">http://bip.uml.lodz.pl/_plik.php?id=8332</a>
Andre oplysninger	—

## V

(Udtalelser)

PROCEDURER I TILKNYTNING TIL GENNEMFØRELSEN AF DEN FÆLLES  
HANDELSPOLITIK

## KOMMISSIONEN

**Meddelelse om ophør af antidumpingforanstaltninger og udligningsforanstaltninger**

(2007/C 280/08)

I tilslutning til offentliggørelsen af en meddelelse om forestående udløb <sup>(1)</sup>, efter hvilken der ikke er modtaget nogen anmodning om fornyet behandling, skal Kommissionen meddele, at ovennævnte antidumpingforanstaltning og udligningsforanstaltninger udløber om kort tid.

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 11, stk. 2, i Rådets forordning (EF) 384/96 af 22. december 1995 om beskyttelse mod dumpingimport fra lande, der ikke er medlemmer af Det Europæiske Fællesskab <sup>(2)</sup> og i overensstemmelse med artikel 18, stk. 4, i Rådets forordning (EF) nr. 2026/97 af 6. oktober 1997 om beskyttelse mod subsidieret import fra lande, der ikke er medlemmer af Det Europæiske Fællesskab <sup>(3)</sup>.

Den delvis fornyede undersøgelse, som blev iværksat i henhold til artikel 19 i forordning (EF) nr. 2026/97 for at undersøge forekomsten og størrelsen af visse subsidier, er afsluttet i overensstemmelse hermed <sup>(4)</sup>.

Vare	Oprindelses- eller eksportland(e)	Foranstaltning	Reference	Dato for udløb
Tekstureret garn af endeløse polyesterfibre	Indien	Antidumpingtold	Rådets forordning (EF) nr. 2093/2002 (EFT L 323 af 28.11.2002, s. 1)	29.11.2007
Tekstureret garn af endeløse polyesterfibre	Indien	Udligningstold	Rådets forordning (EF) nr. 2094/2002 (EFT L 323 af 28.11.2002, s. 21)	29.11.2007

<sup>(1)</sup> EUT C 52 af 7.3.2007, s. 16.

<sup>(2)</sup> EFT L 56 af 6.3.1996, s. 1. Senest ændret ved forordning (EF) nr. 2117/2005 (EUT L 340 af 23.12.2005, s. 17).

<sup>(3)</sup> EFT L 288 af 21.10.1997, s. 1. Senest ændret ved forordning (EF) nr. 461/2004 (EUT L 77 af 13.3.2004, s. 12).

<sup>(4)</sup> EUT L 210 af 8.9.2007, s. 5.

PROCEDURER I TILKNYTNING TIL GENNEMFØRELSEN AF  
KONKURRENCEPOLITIKKEN

KOMMISSIONEN

**Anmeldelse af en planlagt fusion**

**(Sag COMP/M.4965 — Arques/Skandinavische Actebis-Landesgesellschaften)**

**(EØS-relevant tekst)**

(2007/C 280/09)

1. Den 16. november 2007 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved Arques Industries AG (»Arques«, Tyskland) gennem opkøb af aktier erhverver kontrol som omhandlet i forordningens artikel 3, stk. 1, litra b), over hele Actebis Computer A/S (Danmark), Actebis Computer A/S (Norge) og Actebis Computer AB (Sverige) (tilsammen »Actebis Scandinavian-virksomhederne«).

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

— Arques og dets søsterselskaber: omstrukturering af virksomheder, engros- og videresalg af it-produkter, samling af it-produkter

— Actebis Scandinavian-virksomhederne: engrossalg af it-produkter.

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis falder ind under forordning (EF) nr. 139/2004. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil.

4. Kommissionen opfordrer hermed alle interesserede til at fremsætte deres eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Bemærkningerne skal være Kommissionen i hænde senest ti dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse og kan med angivelse af sag COMP/M.4965 — Arques/Skandinavische Actebis-Landesgesellschaften sendes til Kommissionen pr. fax ((32-2) 296 43 01 eller 296 72 44) eller med post til følgende adresse:

Europa-Kommissionen  
Generaldirektoratet for Konkurrence  
Registreringskontoret for Fusioner  
J-70  
B-1049 Bruxelles

---

<sup>(1)</sup> EUTL 24 af 29.1.2004, s. 1.

## ØVRIGE RETSAKTER

## KOMMISSIONEN

**Offentliggørelse af en ansøgning om ændring, jf. artikel 8, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 509/2006 om garanterede traditionelle specialiteter i forbindelse med landbrugsprodukter og fødevarer**

(2007/C 280/10)

Med denne offentliggørelse åbnes der mulighed for at fremsætte indsigelser, jf. artikel 9 i Rådets forordning (EF) nr. 509/2006. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

## ANSØGNING OM ÆNDRING

## RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 509/2006

## Ansøgning om ændring i henhold til artikel 11 og artikel 19, stk. 3

## »PANELLETS«

EF-nr.: ES/TSG/107/0018/29.10.2003

1. **Ansøgende sammenslutning**

Sammenslutningens navn: Federació Catalana de Patisseria  
Adresse: Avda Gaudí 28, 1º 2a  
Tlf. (34) 93 34 80 90 47  
Fax (34) 93 436 28 46  
E-mail: —

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen**

- Produktets navn
- Oplysning om, hvorvidt navnet er forbeholdt dette produkt (artikel 13, stk. 2, i forordning (EF) nr. 509/2006)
- X Beskrivelse og produktionsmetode
- X Varebeskrivelse
- X Andet: Ændring af minimumskrav og procedurer for verifikation af specificiteten.

4. **Type ændring(er)**

- X Ændring af varespecifikationen for en registreret GTS
- Midlertidig ændring af varespecifikationen som følge af, at de offentlige myndigheder har indført obligatoriske sundheds- eller plantesundhedsforanstaltninger (artikel 11, stk. 3, i forordning (EF) nr. 509/2006) (foranstaltningerne skal dokumenteres)

## 5. Ændring(er)

### 5.1. Beskrivelse og fremstillingsmetode

Dette typiske produkt er langt mere varieret, end det fremgår af den oprindelige varespecifikation indsendt til Kommissionen, idet der findes en lang række lokale fremstillingsmetoder, som giver mange varianter af produktet.

#### Panellets fremstillet af basismarcipan

Listen over de beskrevne panellets er ikke udtømmende: beskrivelsen af de forskellige typer panellets er retningsgivende, idet hver enkelt producent sætter sit personlige præg på produkterne, samtidig med at de fastlagte basisegenskaber for produkterne med hensyn til ingredienser og smag opretholdes.

#### Panellets med kokos

»Æggehvider« erstattes af »æg«

#### Panellets med hasselnødder

»Æggehvider« erstattes af »æg«

#### Panellets fremstillet af råmarcipan

»Æggehvider« erstattes af »æg«

Erstatningen af æggehvider med hele æg, med eller uden tilsætning af vand, skyldes, at mange konditorer efter offentliggørelsen af forordningen om panellets i *Den Europæiske Unions Tidende* påpegede, at deres egne erfaringer viste, at panellets bliver ekstremt tørre, hvis der anvendes æggehvider til fremstillingen.

Det er ikke tilfældet, når der anvendes hele æg (blomme + hvide), idet æggeblommer ud over at give smag til produktet gør, at produktet ikke tørrer ud, og medvirker til at give panellets en mere regelmæssig form og et udseende, som i højere grad svarer til forbrugernes forventninger for denne type produkt. Desuden kan olien i de mandler, der anvendes til fremstilling af basismarcipanen eller de forskellige typer panellets, bevirke, at massen bliver alt for blød (alt efter mandlernes olieindhold, sort, alder, produktionsår mv.). Ved at tilsætte hele æg (blomme og hvide) modvirkes dette, og man får et mere stabilt produkt.

### 5.2. Beskrivelse af produktet

Fysiske og kemiske egenskaber:

Det er kun kunstige farvestoffer, der ikke må tilsættes, idet der gerne må anvendes naturlige farvestoffer. Der er tale om en udeladelsesfejl, og denne ændring skulle ikke volde problemer, eftersom den hverken påvirker dette håndværksmæssigt fremstillede produkts kvalitet eller traditionelle karakter. Diverse undersøgelser har vist, at forbrugerne i vid udstrækning bedømmer fødevarer ud fra udseende og farve. Dette er den væsentligste grund til at anvende farvestoffer i fødevarer. Farvestoffer forbedrer ikke produktets kvalitet, hvad angår holdbarhed eller næringsværdi, men tilsættes udelukkende for, at produkterne skal tage sig bedre ud og virke mere appetitlige, eller for at opveje farvetab under fremstillingen. Panellets er håndværksmæssigt fremstillede produkter, og derfor er der større sensoriske udsving ved sådanne produkter end ved industrielt fremstillede produkter. Af samme årsag anser konditorerne det for bydende nødvendigt at anvende naturlige farvestoffer fra frugt og grøntsager, som gør det muligt at opveje farvetab eller -udsving under fremstillingen, men de er imod, at der anvendes kunstige farvestoffer, som går ud over produkternes kvalitet.

### 5.3. Minimumskrav og procedurer for verifikation af specificiteten

Fjernelse af »dagligt« i produktionsregistret

Fjernelse af »dagligt« i produktionsregistret over panellets begrundes med, at selve fremstillingen af panellets sker i to klart definerede konsekutive faser. I første fase fremstilles basismarcipan eller fin marcipan. Denne fase kan vare én eller flere dage, alt efter størrelsen af de enkelte konditorers produktion. Derefter indledes anden fase, hvor de forskellige panellets-typer fremstilles. Efter konditorernes mening giver det derfor ikke mening at tale om et register over den daglige produktion af panellets, da processen, selv om færdigvaren jo er panellets, begynder én eller flere dage tidligere med fremstillingen af basismarcipan.

## AJOURFØRT VARESPECIFIKATION

## RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 509/2006

## »PANELLETS«

EF-nr.: ES/TSG/107/0018/29.10.2003

## 1. Medlemsstatens kompetente myndighed

Navn: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada. Dirección General de Alimentación. Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Adresse: Paseo Infanta Isabel, 1  
E-28071 Madrid

Tlf. (34) 913 47 53 97 — (34) 913 47 52 98

Fax (34) 913 47 54 10 — (34) 913 47 51 70

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

## 2. Ansøgende sammenslutning

Navn: Federació Catalana de Pastisseria

Adresse: Avda Gaudí 28, 1º, 2a  
E-08025 Barcelone

Tlf. (34) 93 348 09 47

Fax (34) 93 436 28 46

E-mail: —

Sammensætning: Producent/forarbejdningsevirsomhed ( X ) andet ( )

## 3. Produkttype

Kategori 2 3. Brød, wienerbrød, kager, kiks og andet bagværk samt konfekturvarer

## 4. Varespecifikation

## 4.1. Navn: »Panellets«

## 4.2. Definition og fremstillingsmetode: Panellets er små kager af forskellig form, der er fremstillet hovedsageligt af marcipan og ingredienser, som giver produktet en karakteristisk smag og aroma.

Der findes en lang række forskellige slags panellets, som fremstilles med tre forskellige typer marcipan: basismarcipan (mazapán base), råmarcipan (mazapán basto) og fin marcipan (mazapán fino).

For så vidt angår panellets med frugt er det tilladt at tilsætte forarbejdet frugt (frugt tilberedt med sukker, marmelade) til massen, ligesom der kan tilsættes aromastoffer for at forstærke smagen. Der må under ingen omstændigheder tilsættes stivelse (af kartofler eller søde kartofler), æbler, konserveringsmidler eller kunstige farvestoffer.

Panellets fremstillet AF BASISmarcipan

Nedenfor beskrives de mest almindelige typer af panellets. Listen er ikke udtømmende: beskrivelsen af de forskellige typer panellets er retningsgivende, idet hver enkelt producent sætter sit personlige præg på produkterne, samtidig med at de fastlagte basisegenskaber for produkterne med hensyn til ingredienser og smag opretholdes.

Der fremstilles en basismarcipan ved til 1 kg smuttede, meget finthakkede mandler at tilsætte 1 kg sukker og et helt æg samt evt. vand. Denne masse røres grundigt sammen og hviler derefter i ca. et døgn, så den bliver homogen. Derefter gives massen den ønskede form og smag. Mandelindholdet må gerne være større end anført ovenfor. De mest almindelige panellets er:



## a) Panellets de piñones (med pinjekerner)

For hvert kg basismarcipan tilsættes 10 g revet citronskal. Der udskæres stykker på ca. 20 g, som vendes i pinjekerner vendt i æg. Stykkerne formes som kugler og pensles med æg. De bages i ovn ved en temperatur på 280 °C-290 °C.

Organoleptiske egenskaber	
Farve	Gylden ristet
Konsistens	Sprød skorpe
Duft	Pinjekerner og citron
Smag	Pinjekerner og mandelmarcipan

## b) Panellets de almendras (med mandler)

For hvert kg basismarcipan tilsættes 10 g revet citronskal. Der udskæres stykker på ca. 20 g, som vendes i pinjekerner vendt i æg. Stykkerne gives en aflang let afrundet form og pensles med æg. De bages i ovn ved en temperatur på 260 °C-270 °C.

Organoleptiske egenskaber	
Farve	Gylden ristet
Konsistens	Blød kerne
Duft	Vanille
Smag	Mandelkrokant

## c) Panellets de coco (med kokos)

For hvert kg basismarcipan tilsættes 150 g revet kokos, 150 g flormelis og 100 g æg. Der formes små grove stykker på ca. 25 g. De bages i ovn ved en temperatur på 260 °C-270 °C.

Organoleptiske egenskaber	
Farve	Flammefarvet
Konsistens	Tynd sprød skorpe og blød kerne
Duft	Kokos
Smag	Kokos og mandel

## d) Panellets de avellanas (med hasselnødder)

For hvert kg basismarcipan tilsættes 150 g ristede hasselnødder i pulverform, 150 g flormelis og 100 g æg. Der formes kugler på ca. 22 g, som vendes i krystalsukker, og der anbringes en hasselnød ovenpå hver kugle. De bages i ovn ved en temperatur på 240 °C-250 °C.

Organoleptiske egenskaber	
Farve	Brun
Konsistens	Sukret overflade
Duft	Hasselnødder
Smag	Hasselnødder og mandelmarcipan

## e) Panellets de naranja (med appelsin)

For hvert kg basismarcipan tilsættes 200 g meget finthakkede syltede appelsinskaller. Der udskæres aflange stykker på ca. 26 g, som vendes i krystalsukker. De bages i ovn ved en temperatur på 240 °C-250 °C.

Organoleptiske egenskaber	
Farve	Orange
Konsistens	Sukret overflade og blød kerne
Duft	Appelsin
Smag	Appelsin og mandel

## f) Panellets de limón (med citron)

For hvert kg basismarcipan tilsættes 10 g revet citronskal og 2 æggeblommer. Der formes kugler på ca. 26 g, som vendes i krystalsukker. De bages i ovn ved en temperatur på 240 °C-250 °C.

Organoleptiske egenskaber	
Farve	Bleggul
Konsistens	Sprød skorpe pga. sukkeret, som de er vendt i, og blød kerne med små citronstykker
Duft	Citron
Smag	Citron og mandel

## g) Panellets de yema (med konditorcreme)

For hvert kg basismarcipan tilsættes 150 g lys konditorcreme (»yema pastelera«) og 1 g vanille. Der formes kugler på ca. 26 g, som vendes i rigelige mængder fintmalet sukker. De bages i ovn ved en temperatur på 220 °C-230 °C.

Organoleptiske egenskaber	
Farve	Bleggul
Konsistens	Blød
Duft	Æg og mandel
Smag	Æg og mandel

## h) Panellets de café (med kaffe)

For hvert kg basismarcipan tilsættes 8 g malet kaffe og karamelliseret sukker for at give massen den ønskede farve. Der udskæres aflange stykker på ca. 26 g. De vendes i flormelis. De bages i ovn ved en temperatur på 220 °C-230 °C.

Organoleptiske egenskaber	
Farve	Mørkebrun
Konsistens	Sprød skorpe og blød kerne
Duft	Kaffe
Smag	Kaffe og mandel

## i) Panellets de fresa (med jordbær)

For hvert kg basismarcipan tilsættes en passende mængde jordbærmarmelade og et æg. Der formes kugler på ca. 26 g, som vendes i flormelis. De bages i ovn ved en temperatur på 220 °C-230 °C.

Organoleptiske egenskaber	
Farve	Jordbærfarvet
Konsistens	Blød
Duft	Jordbær
Smag	Jordbær og mandel

## j) Panellets de marrón glacé (med glaserede kastanjer)

For hvert kg basismarcipan tilsættes 300 g marmelade af glaserede kastanjer. Der formes kugler på ca. 22 g, som vendes i flormelis. De bages i ovn ved en temperatur på 220 °C-230 °C.

Organoleptiske egenskaber	
Farve	Lysebrun
Konsistens	Blød
Duft	Kastanje og mandel
Smag	Kastanje og mandel

## PANELLETS FREMSTILLET AF RÅMARCIPAN

For hvert kilo basismarcipan (der fremstilles som angivet ovenfor) tilsættes 150 g mandelpulver og æggehvider, indtil den ønskede konsistens er opnået. Der udskæres stykker på ca. 26 g, der kan have forskellig form. De mest typiske former er: kastanje, svamp, træsko, stænger fyldt med syltet frugt og kvæde.

## PANELLETS FREMSTILLET AF FIN MARCIPAN

400 g vand tilsat 1 300 g sukker og 6 g kaliumbitartrat opvarmes til kogepunktet (118 °C). Der tilsættes 1 kg meget fint hakkede mandler og 200 g glucose. Massen hviler et døgn. Massen er derefter klar til brug.

## a) Panellets de castaña al chocolate (kastanjeformede panellets med chokoladeovertræk)

Den fine marcipanmasse formes til kastanjelignende stykker på hver ca. 18 g, som overtrækkes med chokolade.

Organoleptiske egenskaber	
Farve	Brun
Konsistens	Hård skorpe og blød kerne
Duft	Chokolade
Smag	Chokolade og mandel

## b) Panellets »Hueso de Santo«

Den fine marcipanmasse rulles ud. Derefter rulles den sammen med konditorcreme og udskæres i stykker på ca. 30 g. Stykkerne overtrækkes med gelé og glaseres med sirup og flormelis.

Organoleptiske egenskaber	
Farve	Hvidglaseret med sukker
Konsistens	Blød
Duft	Æggeblomme
Smag	Æggeblomme og marcipan

- 4.3. *Traditionel karakter:* Af catalansk litteratur fra det 18. århundrede fremgår det, at der allerede på det tidspunkt var et årligt tilbagevendende marked i Barcelonas gamle bydel, Ciutat Vella, for kastanjer og for kastanjer og panellets, som man dengang spiste og den dag i dag stadig spiser sammen med kastanjer og sød vin (»vino dulce«) i forbindelse med allehelgensdag. På dette marked kunne man finde store bakker med panellets i diverse former og af forskellige slags kombineret og præsenteret på en sådan måde, at de dannede sjove motiver og figurer. Allerede på markedet i 1796 var der mere end 200 stader med bl.a. panellets, som blev bortloddet blandt folk. Denne tradition med bortlodning af panellets, som konditorerne normalt stod for, bredte sig til flere større byer.

Folk tog panellets med til kirken i kurve og andet og lod dem velsigne af præsten hvorefter de spiste dem i kirken som en del af en fælles kirkelig handling.

For at få en idé om salget af panellets i Barcelona kan det nævnes, at »Forn de Sant Jaume« (et af de fineste konditorier i Barcelona) alene i 1920 indkøbte 1 000 kg pinjekerner til fremstilling af panellets med pinjekerner. Ifølge »Gremio provincial de Pasteleria y Confitería de Barcelona« (sammenslutningen af konditorer i Barcelona) blev der i efteråret 1999 solgt ca. 600 000 kg panellets i Barcelona (byen og provinsen) (hvoraf panellets med pinjekerner tegnede sig for 50 % og panellets med mandler for 15 %).

Desuden har panellets ifølge etnologiske undersøgelser rituel betydning ligesom alle traditionelle konditorvarer, der spises på bestemte mærkedage.

- 4.4. *Varebeskrivelse:* Organoleptiske egenskaber: Eftersom de organoleptiske egenskaber (farve, smag, aroma og konsistens) er forskellige alt efter, hvilken type panellets der er tale om, er de beskrevet enkeltvis ovenfor.

Fysiske og kemiske egenskaber: Sammensætningen af de forskellige panellets er afhængig af den anvendte marcipan (basismarcipan, råmarcipan eller fin marcipan), og hvilken type panellets det drejer sig om, men det er under ingen omstændigheder tilladt at anvende kartofler, søde kartofler, æbler, konserveringsmidler og kunstige farvestoffer i fremstillingen.

Mikrobiologiske egenskaber: De mikrobiologiske egenskaber, som skal opfyldes, er fastsat i lovgivningen for denne type produkter (Rådets direktiv 43/93/EØF af 14. juni 1993 om levnedsmiddelhygiejne).

Præsentation: Panellets sælges normalt i løs vægt i konditorier og andre detailbutikker. Ved salg i emballage skal emballagen være mærket i overensstemmelse med gældende lovgivning.

- 4.5. *Minimumskrav til specificitet og procedure til kontrol heraf:* Panellets, der ønskes registreret som »garanteret traditionel specialitet«, skal have specifikke egenskaber, der adskiller dem fra andre panellets. Til fremstilling af basismarcipan må der således kun anvendes tørrede, smuttede mandler, sukker og æg, og det er forbudt at tilsætte stivelse (kartofler eller søde kartofler), æbler, konserveringsmidler og kunstige farvestoffer.

Der skal foretages følgende kontrol: kontrol af de organoleptiske egenskaber, kontrol af, at der ikke er anvendt stivelse (ved analyse med en I<sub>2</sub>-opløsning), konserveringsmidler (sorbinsyre/sorbat, benzoesyre/benzoat) og kunstige farvestoffer (højtryksvæskekromatografi) eller æbler (gennem bestemmelse af opløselige kostfibre ved en kemisk metode). I panellets, der ikke indeholder frugt, foretages bestemmelsen i det færdige produkt, mens den i panellets, der indeholder frugt, foretages i marcipanmassen).

Kontrollen foretages af certificeringsorganer »Mesa Veritas Español« eller af andre organer, der opfylder standard EN-45011. Certificeringsorganerne undersøger fabrikanternes kontrolsystemer og produkternes egenskaber. Disse organer foretager regelmæssigt opfølgende kontrol.

Certificeringsorganerne kontrollerer produktionsprocessen og de færdige produkters egenskaber. De foretager en første certificering af de berørte panellets-fremstillingsvirksomheder, som skal indsende en skriftlig ansøgning om certificering til de autoriserede certificeringsorganer og forpligte sig til at opfylde kravene i varespecifikationen og gennemføre den fornødne kontrol til at sikre, at kravene overholdes.

Fremstillingsvirksomhederne skal opbevare skriftligt materiale, der beskriver produktionsprocessen og det færdige produkts egenskaber. Der skal endvidere føres et register over produktionen af panellets.

Efter udstedelse af overensstemmelsesattesten foretager certificeringsorganerne jævnligt overvågnings- og valideringskontrol alt efter sæsonen og de enkelte virksomheders produktionsmængde. Overholdelsen af varespecifikationen kontrolleres ved at gennemgå producentens kontrolsystem og den dokumentation, der er fremlagt af virksomheden, samt ved at foretage stikprøvekontrol i produktionsprocessen.

5. **Ansøgning om beskyttelse efter artikel 13, stk. 2:** Nej
-