

SONSTIGE RECHTSAKTE

KOMMISSION

Veröffentlichung eines Änderungsantrags nach Artikel 8 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 des Rates über die garantiert traditionellen Spezialitäten bei Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln

(2007/C 280/10)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 des Rates Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ÄNDERUNGSANTRAG

VERORDNUNG (EG) Nr. 509/2006 DES RATES**Änderungsantrag nach Artikel 11 und Artikel 19 Absatz 3****„PANELLETS“****Nr. EG: ES/TSG/107/0018/29.10.2003****1. Antragstellende Vereinigung**

Name: Federació Catalana de Patisseria
Anschrift: Avda Gaudí 28, 1º 2a
Tel.: (34) 93 34 80 90 47
Fax: (34) 93 436 28 46
E-Mail: —

2. Mitgliedstaat oder Drittländer

Spanien

3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

- Name des Erzeugnisses
 Vorbehaltener Name (Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006)
 Beschreibung und Herstellungsverfahren
 Beschreibung
 Sonstige: Änderung der Mindestanforderungen und Verfahren zur Kontrolle der besonderen Merkmale

4. Art der Änderung(en)

- Änderung der Spezifikation der g.t.S.
 Vorübergehende Änderung der Spezifikation aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden (Artikel 11 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006) (die Einführung der Maßnahmen ist durch entsprechende Nachweise zu belegen)

5. Änderungen

5.1. Beschreibung und Herstellungsverfahren

Es existiert eine wesentlich größere Zahl von Sorten dieses typischen Erzeugnisses als aus der ursprünglichen Spezifikation hervorgeht, die bei der Kommission eingereicht wurde. Dies ist auf die Vielfalt der örtlichen Herstellungsverfahren zur Verfeinerung des Erzeugnisses zurückzuführen.

Panellets aus „*mazapán base*“

Die nachstehende Aufzählung von Panellets ist nicht vollständig. Die Beschreibungen der einzelnen Panellets-Sorten dienen lediglich als Anhaltspunkte: jeder Zuckerbäcker wird — unter Beachtung der für das Erzeugnis maßgeblichen Grundmerkmale in Bezug auf Zutaten und Geschmack — seinen Erzeugnissen seinen persönlichen Stempel aufdrücken.

Kokos-Panellets

Das Wort „Eiklar“ wird durch „Vollei“ ersetzt.

Haselnuss-Panellets

Das Wort „Eiklar“ wird durch „Vollei“ ersetzt.

Panellets aus „*mazapan basto*“

Das Wort „Eiklar“ wird durch „Vollei“ ersetzt.

Die Ersetzung von Eiklar durch Vollei, gegebenenfalls unter Zugabe von Wasser, rührt daher, dass viele Konditoren nach der Veröffentlichung der Verordnung über Panellets im *Amtsblatt der Europäischen Union* erklärten, nach ihrer Erfahrung ergebe die Verwendung von Eiweiß extrem trockene Panellets.

Dies ist jedoch nicht der Fall, wenn Vollei (Eiklar + Eigelb) verwendet wird, da das Eigelb nicht nur den Geschmack des Erzeugnisses verbessert, sondern auch ein Austrocknen verhindert. Das Ergebnis sind Panellets von regelmäßigerer Form, deren Aussehen den Erwartungen der Kunden an ein Erzeugnis dieser Art in höherem Maße entspricht. Außerdem kann das Öl, das in den zur Herstellung der Marzipangrundmasse und der verschiedenen Panellets-Sorten verwendeten Mandeln enthalten ist, dazu führen, dass die Masse zu weich ist (abhängig von Ölgehalt, Sorte, Alter, Ernte usw. der Mandeln). Die Zugabe von Vollei (Eiklar + Eigelb) wirkt dem entgegen und sorgt für eine größere Festigkeit des Erzeugnisses.

5.2. Beschreibung

Physikalisch-chemische Merkmale:

Verboten ist nur die Zugabe von künstlichen Farbstoffen, so dass die Zugabe von natürlichen Farbstoffen folglich erlaubt ist. Es handelte sich hierbei um einen Auslassungsfehler, und es wird davon ausgegangen, dass diese Änderung kein Hindernis darstellt, da sie sich weder auf die Qualität noch auf den traditionellen Charakter dieses handwerklichen Erzeugnisses auswirkt. Verschiedene Studien haben gezeigt, dass die Akzeptanz eines Lebensmittels beim Verbraucher wesentlich von seinem Aussehen und somit auch von seiner Farbe abhängt. Hierin besteht die hauptsächliche Begründung für die Verwendung von Farbstoffen in Lebensmitteln. Die Farbstoffe haben keine qualitative Verbesserung des Erzeugnisses hinsichtlich dessen Haltbarkeit oder Nährwert zur Folge. Vielmehr werden sie zugegeben, um das Aussehen des Erzeugnisses zu verbessern und es attraktiver zu machen oder um Farbeinbußen während des Herstellungsprozesses auszugleichen. Da es sich bei Panellets um ein handwerkliches Erzeugnis handelt, unterliegen sie in höherem Maße sensorischen Schwankungen als industriell hergestellte Erzeugnisse. Aus diesem Grund erachten die Konditoren die Zugabe von natürlichen Farbstoffen aus Früchten und Gemüsen als unbedingt notwendig, um auf den Herstellungsprozess zurückzuführende Farbeinbußen oder -abweichungen auszugleichen. Dies gilt jedoch nicht für die Verwendung von künstlichen Farbstoffen, die die Qualität des Erzeugnisses beeinträchtigen würden.

5.3. Mindestanforderungen und Verfahren zur Kontrolle der besonderen Merkmale

Streichung des Worts „tägliche“ im Zusammenhang mit dem Festhalten der Panellets-Erzeugung

Die Streichung des Temporaladjektivs „tägliche“ im Zusammenhang mit dem Festhalten der Panellets-Erzeugung ist gerechtfertigt, da die eigentliche Herstellung der Panellets in zwei aufeinander folgenden, genau beschriebenen Phasen erfolgt. In der ersten Phase wird das *mazapán base* bzw. *mazapán fino* hergestellt. Diese Phase kann je nach Produktionsvolumen des jeweiligen Konditors zwischen einem und mehreren Tagen dauern. Es folgt die zweite Phase, in der die verschiedenen Panellets-Sorten hergestellt werden. Es ist daher aus Sicht der Konditoren nicht sinnvoll, von einer täglichen Erfassung der Panellets-Erzeugung zu sprechen, da die Panellets zwar das Enderzeugnis sind, ihre Herstellung jedoch bereits einen oder mehrere Tage zuvor mit der Herstellung des *mazapán base* beginnt.

GEÄNDERTE PRODUKTSPEZIFIKATION

VERORDNUNG (EG) Nr. 509/2006 DES RATES

„PANELLETS“

Nr. EG: ES/TSG/107/0018/29.10.2003

1. **Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:**

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

Anschrift: Paseo Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid

Tel.: (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. **Antragstellende Vereinigung:**

Name: Federació Catalana de Pastisseria

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

Tel.: (34) 93 348 09 47

Fax: (34) 93 436 28 46

E-Mail: —

Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere ()

3. **Art des Erzeugnisses:**

Klasse 2.3: Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren oder Kleingebäck

4. **Spezifikation:**

4.1. *Name:* „Panellets“

4.2. *Beschreibung und Herstellungsverfahren:* Bei Panellets handelt es sich um Konfekt in mannigfaltigen Formen, das im Wesentlichen aus *mazapán* (Marzipan) und weiteren Zutaten besteht, die dem Erzeugnis die charakteristischen Geschmacksrichtungen und Aromen verleihen.

Es gibt zahlreiche Panellets-Sorten, die aus dreierlei *mazapán* (*mazapán base*, *mazapán basto* und *mazapán fino*) hergestellt werden.

Bei mit Früchten hergestellten Panellets dürfen der Masse Fruchterzeugnisse (kandierte Früchte, Marmeladen) zugegeben werden, deren Geschmack durch Zugabe von Aromen verstärkt werden darf. Auf jeden Fall verboten ist die Zugabe von Stärke (Kartoffeln oder Süßkartoffeln), Äpfeln sowie künstlichen Konservierungs- und Farbstoffen.

PANELLETS AUS „MAZAPÁN BASE“

Nachstehend sind die gängigsten Panellets-Sorten beschrieben. Diese Aufzählung ist nicht erschöpfend. Die Beschreibungen der einzelnen Panellets-Sorten dienen lediglich als Anhaltspunkte: jeder Zuckerbäcker wird — unter Beachtung der für das Erzeugnis maßgeblichen Grundmerkmale in Bezug auf Zutaten und Geschmack — seinen Erzeugnissen seinen persönlichen Stempel aufdrücken.

Es wird eine *mazapán*-Grundmasse hergestellt, indem auf je 1 kg fein gemahlene, geschälte Mandeln 1 kg Zucker und Vollei sowie gegebenenfalls Wasser beigegeben werden. Die Zutaten werden gründlich durchgeknetet; nach 24-stündigem Ruhen ergeben sie eine homogene Masse. Als nächste Arbeitsgänge folgen die Formgebung und Zugabe der geschmacksbestimmenden Zutaten. Der Mandelanteil kann über dem angegebenen Wert liegen. Die gängigsten Panellets-Sorten sind folgende:

a) Pinienkern-Panellets:

Auf je 1 kg *mazapán base* werden 10 g geriebene Zitronenschale beigegeben. Die Masse wird in Portionen mit einem Gewicht von etwa 20 g aufgeteilt, die in mit Ei befeuchteten Pinienkernen gewälzt und zu Kugeln geformt werden. Danach werden die Panellets erneut mit Ei bestrichen und dann im Ofen bei einer Temperatur zwischen 280 °C und 290 °C gebacken.

Organoleptische Merkmale	
Farbe	Goldbraun
Konsistenz	Geröstete Kruste
Aroma	Nach Pinienkernen und Zitrone
Geschmack	Pinienkerne und Mandelmarzipan

b) Mandel-Panellets:

Auf je 1 kg *mazapán base* werden 10 g geriebene Zitronenschale beigegeben. Die Masse wird in Portionen mit einem Gewicht von etwa 20 g aufgeteilt, die in mit Ei befeuchteten, gemahlene Mandeln gewälzt werden und anschließend eine längliche, leicht gerundete Form erhalten. Danach werden die Panellets erneut mit Ei bestrichen und dann im Ofen bei einer Temperatur zwischen 260 °C und 270 °C gebacken.

Organoleptische Merkmale	
Farbe	Goldbraun
Konsistenz	Weiches Inneres
Aroma	Nach Vanille
Geschmack	Mandelkrokant

c) Kokos-Panellets:

Auf je 1 kg *mazapán base* werden 150 g Kokosnusssraspel, 150 g Puderzucker und 100 g Ei beigegeben. Die Masse wird in Portionen mit einem Gewicht von etwa 25 g aufgeteilt, die zu kleinen unregelmäßigen, spitzen Häufchen geformt werden. Danach werden die Panellets im Ofen bei einer Temperatur zwischen 260 °C und 270 °C gebacken.

Organoleptische Merkmale	
Farbe	Flambiert
Konsistenz	Zarte geröstete Kruste und weiches Inneres
Aroma	Nach Kokosnuss
Geschmack	Kokosnuss und Mandeln

d) Haselnuss-Panellets:

Auf je 1 kg *mazapán base* werden 150 g fein gemahlene, geröstete Haselnüsse, 150 g Puderzucker und 100 g Ei beigegeben. Die Masse wird in Portionen mit einem Gewicht von etwa 22 g aufgeteilt, die zu Kugeln geformt und in Kristallzucker gewälzt werden. Anschließend wird in der Mitte jeder Kugel eine Haselnuss platziert. Danach werden die Panellets im Ofen bei einer Temperatur zwischen 240 °C und 250 °C gebacken.

Organoleptische Merkmale	
Farbe	Braun
Konsistenz	Gezuckerte Oberfläche
Aroma	Nach Haselnüssen
Geschmack	Haselnüsse und Mandelmarzipan

e) Orangen-Panellets:

Auf je 1 kg *mazapán base* wird 200 g fein geriebene, kandierte Orangenschale beigegeben. Die Masse wird in Portionen mit einem Gewicht von etwa 26 g aufgeteilt, die eine längliche Form erhalten. Danach werden die Panellets in Kristallzucker gewälzt und im Ofen bei einer Temperatur zwischen 240 °C und 250 °C gebacken.

Organoleptische Merkmale	
Farbe	Orangefarben
Konsistenz	Gezuckerte Kruste und weiches Inneres
Aroma	Nach Orangen
Geschmack	Orangen und Mandeln

f) Zitronen-Panellets:

Auf je 1 kg *mazapán base* werden 10 g geriebene Zitronenschale und zwei Eigelb beigegeben. Die Masse wird in Portionen mit einem Gewicht von etwa 26 g aufgeteilt, die zu Kugeln geformt und in Kristallzucker gewälzt werden. Danach werden die Panellets im Ofen bei einer Temperatur zwischen 240 °C und 250 °C gebacken.

Organoleptische Merkmale	
Farbe	Hellgelb
Konsistenz	Krokantartiges Äußeres aufgrund des Zuckers, in dem die Panellets gewälzt werden, weiches Inneres mit kleinen Zitronenstückchen
Aroma	Nach Zitronen
Geschmack	Zitronen und Mandeln

g) Eigelb-Panellets:

Auf je 1 kg *mazapán base* werden 150 g helle Eiercreme und 1 g Vanille beigegeben. Die Masse wird zu Kugeln mit einem Gewicht von etwa 26 g geformt, die in reichlich Staubzucker gewälzt werden. Danach werden die Panellets im Ofen bei einer Temperatur zwischen 220 °C und 230 °C gebacken.

Organoleptische Merkmale	
Farbe	Hellgelb
Konsistenz	Weich
Aroma	Nach Eiern und Mandeln
Geschmack	Eier und Mandeln

h) Kaffee-Panellets:

Auf je 1 kg *mazapán base* werden 8 g gemahlener Kaffee und soviel karamellisierter Zucker, bis die gewünschte Farbe erzielt ist, beigegeben. Die Masse wird in Portionen mit einem Gewicht von etwa 26 g aufgeteilt, die eine längliche Form erhalten. Danach werden die Panellets in Puderzucker gewälzt und im Ofen bei einer Temperatur zwischen 220 °C und 230 °C gebacken.

Organoleptische Merkmale	
Farbe	Dunkelbraun
Konsistenz	Geröstetes Äußeres und weiches Inneres
Aroma	Nach Kaffee
Geschmack	Kaffee und Mandeln

i) Erdbeer-Panellets:

Auf je 1 kg *mazapán base* werden eine entsprechende Menge Erdbeermarmelade und ein Ei beigegeben. Die Masse wird zu Kugeln mit einem Gewicht von etwa 26 g geformt, die in Puderzucker gewälzt werden. Danach werden die Panellets im Ofen bei einer Temperatur zwischen 220 °C und 230 °C gebacken.

Organoleptische Merkmale	
Farbe	Erdbeere
Konsistenz	Weich
Aroma	Nach Erdbeeren
Geschmack	Erdbeeren und Mandeln

j) Panellets „Marron Glacé“:

Auf je 1 kg *mazapán base* werden 300 g Marmelade aus glasierten Maronen beigegeben. Die Masse wird zu Kugeln mit einem Gewicht von etwa 22 g geformt, die in Puderzucker gewälzt werden. Danach werden die Panellets im Ofen bei einer Temperatur zwischen 220 °C und 230 °C gebacken.

Organoleptische Merkmale	
Farbe	Hellbraun
Konsistenz	Weich
Aroma	Nach Maronen und Mandeln
Geschmack	Maronen und Mandeln

PANELLETS AUS „MAZAPÁN BASTO“

Auf je 1 kg *mazapán base* (das wie im vorhergehenden Abschnitt beschrieben hergestellt wird) werden 150 g fein gemahlene Mandeln und soviel Ei beigegeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Masse wird in Portionen mit einem Gewicht von etwa 26 g aufgeteilt, die unterschiedlich ausgeformt werden können. Traditionelle Formen sind: Marone, Pilz, Holzschuh oder Streifen, die mit kandierten Früchten oder Quittenpaste gefüllt sind.

PANELLETS AUS „MAZAPÁN FINO“

1,3 kg Zucker werden mit 400 g Wasser und 6 g Weinstein bis auf 118 °C erhitzt (so dass ein Tropfen Sirup, der in kaltes Wasser gegeben wird, eine weiche Kugel bildet). Dann werden 1 kg fein gemahlene Mandeln und 200 g Glukose zugegeben. Diese Masse lässt man 24 Stunden ruhen. Anschließend wird sie verfeinert und ist dann fertig für den Gebrauch.

a) Maronenförmige Panellets mit Schokolade:

Aus *mazapán fino* werden maronenförmige Panellets mit einem Gewicht von etwa 18 g geformt, die mit Schokolade überzogen werden.

Organoleptische Merkmale	
Farbe	Braun
Konsistenz	Krosses Äußeres und weiches Inneres
Aroma	Nach Schokolade
Geschmack	Schokolade und Mandeln

b) Panellets „Hueso de santo“:

Mazapán fino wird mit einem gerillten Rollholz ausgewalzt, aufgerollt und mit Eiercreme gefüllt. Anschließend werden Stücke mit einem Gewicht von etwa 30 g geschnitten, die man fest werden lässt. Anschließend werden sie mit Sirup überzogen und glasiert.

Organoleptische Merkmale	
Farbe	Weißer Zuckerglasur
Konsistenz	Weich
Aroma	Nach Eiercreme
Geschmack	Eiercreme mit Eiern und Marzipan

- 4.3. *Traditioneller Charakter:* Aus der katalanischen Literatur des 18. Jahrhunderts geht hervor, dass schon zu dieser Zeit in den Straßen der Altstadt, Ciutat Vella, von Barcelona jedes Jahr ein Maronen- sowie ein Maronen- und Panellets-Markt abgehalten wurde. Panellets wurden und werden auch heute noch am Allerheiligenfest zusammen mit Maronen und Süßwein gegessen. Bei dem genannten Markt wurden große Bleche ausgestellt, auf denen *Panellets* unterschiedlicher Formen und Sorten zu Bildern und pittoresken Figuren angeordnet waren. Schon beim Markt im Jahr 1796 betrug die Zahl der Verkaufsstände mehr als 200. Neben anderen Erzeugnissen präsentierten diese *Panellets*, die unter der Menge verlost wurden. Der hauptsächlich von den Konditoren gepflegte Brauch, Panellets zu verlosen, wurde von mehreren größeren Ortschaften übernommen.

Die *Panellets* wurden von den Bürgern in Körben in die Kirche gebracht, um sie dort vom Priester segnen zu lassen. Anschließend wurden sie in der Kirche gemeinsam in Form einer kollektiven liturgischen Handlung verzehrt.

Einen Eindruck vom Umfang des *Panellets*-Verzehrs in der Stadt Barcelona vermittelt die Tatsache, dass der *Forn de Sant Jaume* (eine der angesehensten Konditoreien der Stadt Barcelona) schon im Jahr 1920 1 000 Kilogramm geschälte Pinienkerne allein für die Herstellung von Pinienkern-*Panellets* einkaufte. Informationen des Gremio provincial de Pasteleria y Confiteria de Barcelona zufolge wurden zudem im Herbst 1999 in der Stadt und in der Provinz Barcelona etwa 600 000 Kilogramm *Panellets* verzehrt. Am beliebtesten waren dabei *Panellets* mit Pinienkernen (50 % des Verzehrs), gefolgt von Mandel-*Panellets* (15 %).

Ethnografisch gesehen haben *Panellets* ebenso wie die anderen feinen Backwaren, die traditionell an bestimmten Tagen verzehrt werden, außerdem einen sakramentalen Charakter.

- 4.4. *Beschreibung:* Organoleptische Merkmale: Da die verschiedenen *Panellets*-Sorten unterschiedliche organoleptische Merkmale (Farbe, Geschmack, Aroma und Konsistenz) aufweisen, wurden diese in den vorliegenden Absätzen separat beschrieben.

Physikalisch-chemische Merkmale: Die verschiedenen *Panellets*-Sorten bestehen je nach Art des verwendeten Marzipans (*mazapán base*, *basto* oder *fino*) und je nach Sorte aus unterschiedlichen Zutaten. In jedem Fall ist aber die Verwendung von Kartoffeln, Süßkartoffeln, Äpfeln, Konservierungsstoffen und künstlichen Farbstoffen verboten.

Mikrobiologische Merkmale: Die zu beachtenden mikrobiologischen Kriterien sind in den Gesundheitsvorschriften für Erzeugnisse dieses Typs festgelegt (Richtlinie 93/43/EWG des Rates vom 14. Juni 1993 über Lebensmittelhygiene).

Aufmachung: *Panellets* werden im Allgemeinen im Einzelhandel, in Konditoreien und in Läden lose verkauft. Wenn *Panellets* verpackt verkauft werden, müssen die Verpackungen ein den geltenden Vorschriften entsprechendes Etikett tragen.

- 4.5. *Mindestanforderungen und Verfahren zur Kontrolle der besonderen Merkmale:* *Panellets*, für die eine Eintragung als „garantiert traditionelle Spezialität“ beantragt wird, weisen bestimmte Merkmale auf, die sie von anderen *Panellets* unterscheiden. So werden für die Herstellung des *mazapán base* ausschließlich trockene geschälte Mandeln, Zucker und Ei verwendet. Die Zugabe von Stärke (aus Kartoffeln oder Süßkartoffeln), Äpfeln sowie Konservierungsstoffen und künstlichen Farbstoffen ist verboten.

Die folgenden Kontrollen sind durchzuführen: Kontrolle der organoleptischen Merkmale, Nichtvorhandensein von Stärke (durch Nachweis mit I₂-Lösung), von Konservierungsstoffen (Sorbinsäure/Sorbat, Benzoesäure/Benzoat), von künstlichen Farbstoffen (durch Hochleistungsflüssigkeitschromatographie) und von Äpfeln (durch die chemische Bestimmung löslicher pflanzlicher Fasern). Bei *Panellets*-Sorten, die keine Früchte enthalten, müssen diese Kontrollen beim fertigen Erzeugnis, bei Sorten, die Früchte enthalten, bei der Marzipanmasse durchgeführt werden.

Die genannten Punkte sind von den Zertifizierungsstellen Mesa Veritas Español sowie von anderen Stellen durchzuführen, die die Einhaltung der Europäischen Norm EN 45011 sicherstellen. Die Zertifizierungsstellen prüfen das Kontrollsystem des Herstellers und die Produktmerkmale. Außerdem führen diese Stellen in regelmäßigen Abständen Folgeprüfungen durch.

Die Zertifizierungsstellen prüfen die Herstellungsbedingungen sowie die Merkmale des Enderzeugnisses. Bei interessierten *Panellets* erzeugenden Betrieben führen sie eine Erstzertifizierung durch. Dies setzt voraus, dass die Betriebe bei einer der bevollmächtigten Zertifizierungsstellen einen schriftlichen Antrag stellen und dass sie sich verpflichten, die in der Produktspezifikation dargelegten Anforderungen zu erfüllen und deren Erfüllung mit Hilfe der notwendigen Kontrollen sicherzustellen.

Die Konditoren/Hersteller müssen über schriftliche Unterlagen verfügen, in denen die Produktionsbedingungen und die Merkmale des Enderzeugnisses beschrieben werden. Außerdem müssen sie die *Panellets*-Erzeugung festhalten.

Nachdem die Konformitätsbescheinigung ausgestellt wurde, führen die Zertifizierungsstellen entsprechend dem saisonalen Charakter des Erzeugnisses und dem Produktionsvolumen der einzelnen *Panellets* erzeugenden Betriebe regelmäßig Folge- und Validierungsprüfungen durch. Die Einhaltung der Produktspezifikation wird durch eine Überprüfung des Kontrollsystems des Herstellers, die Prüfung der von dem Betrieb vorgelegten Unterlagen sowie stichprobenartige Prüfungen während des Herstellungsprozesses kontrolliert.

5. **Antrag auf Eintragung nach Artikel 13 Absatz 2:** Nein
