

Amtsblatt

der Europäischen Union

C 280

50. Jahrgang

Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

 23. November 2007

<u>Informationsnummer</u>	Inhalt	Seite
II <i>Mitteilungen</i>		
MITTEILUNGEN DER ORGANE UND EINRICHTUNGEN DER EUROPÄISCHEN UNION		
Kommission		
2007/C 280/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache COMP/M.4157 — Wendel Investissement/Groupe Materis) ⁽¹⁾	1
2007/C 280/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache COMP/M.4887 — Doosan/Bobcat) ⁽¹⁾	1
IV <i>Informationen</i>		
INFORMATIONEN DER ORGANE UND EINRICHTUNGEN DER EUROPÄISCHEN UNION		
Rat		
2007/C 280/03	Beschluss des Rates vom 15. November 2007 zur Ernennung eines Mitglieds des Verwaltungsrats der Europäischen Agentur für chemische Stoffe	2
Kommission		
2007/C 280/04	Euro-Wechselkurs	3
2007/C 280/05	Zusätzliche Mitteilung	4

DE

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

2007/C 280/06	Mitteilung der Kommission im Rahmen der Durchführung der Richtlinie 90/396/EWG des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten für Gasverbrauchseinrichtungen ⁽¹⁾	5
2007/C 280/07	Angaben der Mitgliedstaaten zu staatlichen Beihilfen, die nach der Verordnung (EG) Nr. 1628/2006 der Kommission über die Anwendung der Artikel 87 und 88 des EG-Vertrags auf regionale Investitionsbeihilfen der Mitgliedstaaten gewährt werden ⁽¹⁾	16

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN ZUR DURCHFÜHRUNG DER GEMEINSAMEN HANDELSPOLITIK

Kommission

2007/C 280/08	Mitteilung über das Außerkrafttreten bestimmter Antidumpingmaßnahmen und Ausgleichsmaßnahmen	18
---------------	--	----

VERFAHREN ZUR DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Kommission

2007/C 280/09	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache COMP/M.4965 — Arques/Skandinavische Actebis-Landesgesellschaften) ⁽¹⁾	19
---------------	---	----

SONSTIGE RECHTSAKTE

Kommission

2007/C 280/10	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	20
---------------	---	----



⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE UND EINRICHTUNGEN DER EUROPÄISCHEN
UNION

KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss
(Sache COMP/M.4157 — Wendel Investissement/Groupe Materis)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2007/C 280/01)

Am 30. März 2006 hat die Kommission entschieden, keine Einwände gegen den obengenannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn insofern für mit dem Gemeinsamen Markt vereinbar zu erklären. Diese Entscheidung stützt sich auf Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Ratsverordnung (EG) Nr. 139/2004. Der vollständige Text der Entscheidung ist nur auf Französisch erhältlich und wird nach Herausnahme eventuell darin enthaltener Geschäftsgeheimnisse veröffentlicht. Er ist erhältlich:

- auf der Europa-Wettbewerb-Website (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Diese Website ermöglicht, einzelne Entscheidungen der Fusionskontrolle aufzufinden, einschließlich Suchmöglichkeiten nach Unternehmen, Fallnummer, Datum und Sektor;
- in elektronischem Format auf der EUR-Lex Website unter der Dokumentennummer 32006M4157. EUR-Lex ist der Online-Zugang für das Gemeinschaftsrecht (<http://eur-lex.europa.eu>).

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss

(Sache COMP/M.4887 — Doosan/Bobcat)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2007/C 280/02)

Am 19. Oktober 2007 hat die Kommission entschieden, keine Einwände gegen den obengenannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn insofern für mit dem Gemeinsamen Markt vereinbar zu erklären. Diese Entscheidung stützt sich auf Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Ratsverordnung (EG) Nr. 139/2004. Der vollständige Text der Entscheidung ist nur auf Englisch erhältlich und wird nach Herausnahme eventuell darin enthaltener Geschäftsgeheimnisse veröffentlicht. Er ist erhältlich:

- auf der Europa-Wettbewerb-Website (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Diese Website ermöglicht, einzelne Entscheidungen der Fusionskontrolle aufzufinden, einschließlich Suchmöglichkeiten nach Unternehmen, Fallnummer, Datum und Sektor;
 - in elektronischem Format auf der EUR-Lex Website unter der Dokumentennummer 32007M4887. EUR-Lex ist der Online-Zugang für das Gemeinschaftsrecht (<http://eur-lex.europa.eu>).
-

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE UND EINRICHTUNGEN DER
EUROPÄISCHEN UNION

RAT

BESCHLUSS DES RATES

vom 15. November 2007

zur Ernennung eines Mitglieds des Verwaltungsrats der Europäischen Agentur für chemische Stoffe

(2007/C 280/03)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 18. Dezember 2006 zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) und zur Schaffung einer Europäischen Agentur für chemische Stoffe ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 79,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) In Artikel 79 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 ist vorgesehen, dass der Rat als Mitglieder des Verwaltungsrats der Europäischen Agentur für chemische Stoffe jeweils einen Vertreter jedes Mitgliedstaats ernannt.
- (2) Mit dem Beschluss vom 7. Juni 2007 ⁽²⁾ hat der Rat 27 Mitglieder des Verwaltungsrats der Europäischen Agentur für chemische Stoffe ernannt.
- (3) Die belgische Regierung hat den Rat von ihrer Absicht unterrichtet, den belgischen Vertreter im Verwaltungsrat zu ersetzen, und hat die Kandidatur eines neuen Vertreters vorgelegt, der für die Zeit bis zum 31. Mai 2011 ernannt werden sollte —

BESCHLIESST:

Artikel 1

Herr Marc LEEMANS, belgischer Staatsbürger, geboren am 1. Oktober 1958, wird als Nachfolger von Herrn Maarten ROGGMAN für die Zeit vom 24. November 2007 bis zum 31. Mai 2011 zum Mitglied des Verwaltungsrats der Europäischen Agentur für chemische Stoffe ernannt.

Artikel 2

Dieser Beschluss wird im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht.

Geschehen zu Brüssel am 15. November 2007.

Im Namen des Rates

Die Präsidentin

M. DE LURDES RODRIGUES

⁽¹⁾ ABl. L 396 vom 30.12.2006, S. 1. Berichtigte Fassung in ABl. L 136 vom 29.5.2007, S. 3.

⁽²⁾ ABl. C 134 vom 16.6.2007, S. 6.

KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

22. November 2007

(2007/C 280/04)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,4829	RON	Rumänischer Leu	3,6405
JPY	Japanischer Yen	161,22	SKK	Slowakische Krone	33,469
DKK	Dänische Krone	7,4549	TRY	Türkische Lira	1,7773
GBP	Pfund Sterling	0,71855	AUD	Australischer Dollar	1,7011
SEK	Schwedische Krone	9,3290	CAD	Kanadischer Dollar	1,4628
CHF	Schweizer Franken	1,6352	HKD	Hongkong-Dollar	11,5358
ISK	Isländische Krone	93,52	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,9674
NOK	Norwegische Krone	8,0255	SGD	Singapur-Dollar	2,1515
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	KRW	Südkoreanischer Won	1 384,44
CYP	Zypern-Pfund	0,5842	ZAR	Südafrikanischer Rand	10,0774
CZK	Tschechische Krone	26,765	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	10,9950
EEK	Estnische Krone	15,6466	HRK	Kroatische Kuna	7,3300
HUF	Ungarischer Forint	256,64	IDR	Indonesische Rupiah	13 910,34
LTL	Litauischer Litas	3,4528	MYR	Malaysischer Ringgit	5,0159
LVL	Lettischer Lat	0,6992	PHP	Philippinischer Peso	64,061
MTL	Maltesische Lira	0,4293	RUB	Russischer Rubel	36,0820
PLN	Polnischer Zloty	3,6875	THB	Thailändischer Baht	46,568

(¹) Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

ZUSÄTZLICHE MITTEILUNG

(2007/C 280/05)

Zusätzliche Mitteilung zu der Mitteilung der Kommission (2007/C 275/05) ⁽¹⁾ zur Festsetzung der im ersten Halbjahr 2008 für bestimmte Milcherzeugnisse im Rahmen von bestimmten Gemeinschaftskontingenten verfügbaren Mengen mit Ursprung in Island (Anhang I.I, Verordnung (EG) Nr. 2535/2001 der Kommission ⁽²⁾).

ANHANG II

Erzeugnisse mit Ursprung in Island	
Nummer des Kontingents	Menge (kg)
09.4205	175 001
09.4206	460 000

⁽¹⁾ ABl. C 275 vom 16.11.2007, S. 6.

⁽²⁾ ABl. L 341 vom 22.12.2001, S. 29. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 487/2007 (AbI. L 114 vom 1.5.2007, S. 8).

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

Mitteilung der Kommission im Rahmen der Durchführung der Richtlinie 90/396/EWG des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten für Gasverbrauchseinrichtungen**(Text von Bedeutung für den EWR)***(Veröffentlichung der Titel und der Bezugsdaten der harmonisierten Normen im Sinne dieser Richtlinie)*

(2007/C 280/06)

ESO (!)	Referenz und Titel der Norm (und Referenzdokument)	Referenz der ersetzten Norm	Datum der Beendigung der Annahme der Konformitäts- vermutung für die ersetzte Norm (Anmerkung 1)
CEN	EN 26:1997 Gasbeheizte Durchlauf-Wasserheizer für den sanitären Gebrauch mit atmosphärischen Brennern (einschließlich Corrigendum 1998)	—	
	EN 26:1997/A1:2000	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (18.7.2001)
	EN 26:1997/A3:2006	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (30.6.2007)
	EN 26:1997/AC:1998		
CEN	EN 30-1-1:1998 Haushalt-Kochgeräte für gasförmige Brennstoffe — Teil 1-1: Sicherheit — Allgemeines	—	
	EN 30-1-1:1998/A1:1999	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (30.9.1999)
	EN 30-1-1:1998/A2:2003	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (29.2.2004)
	EN 30-1-1:1998/A3:2005	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (31.12.2005)
	EN 30-1-1:1998/A2:2003/AC:2004		
CEN	EN 30-1-2:1999 Haushalt-Kochgeräte für gasförmige Brennstoffe — Teil 1-2: Sicherheit — Geräte mit Umluft-Backöfen und/oder Strahlungsgrilleinrichtungen	—	
CEN	EN 30-1-3:2003 + A1:2006 Haushalt-Kochgeräte für gasförmige Brennstoffe — Teil 1-3: Sicherheit — Geräte mit Glaskeramik-Kochteil	EN 30-1-3:2003	Datum abgelaufen (30.6.2007)
CEN	EN 30-1-4:2002 Haushalt-Kochgeräte für gasförmige Brennstoffe — Teil 1-4: Sicherheit — Geräte mit einem oder mehreren Brenner(n) mit Feuerungsautomat	—	
	EN 30-1-4:2002/A1:2006	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (30.6.2007)

ESO (*)	Referenz und Titel der Norm (und Referenzdokument)	Referenz der ersetzen Norm	Datum der Beendigung der Annahme der Konformitäts- vermutung für die ersetzte Norm (Anmerkung 1)
CEN	EN 30-2-1:1998 Haushalt-Kochgeräte für gasförmige Brennstoffe — Teil 2-1: Rationelle Energie- nutzung — Allgemeines	—	
	EN 30-2-1:1998/A1:2003	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (10.12.2004)
	EN 30-2-1:1998/A2:2005	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (11.11.2005)
	EN 30-2-1:1998/A1:2003/AC:2004		
CEN	EN 30-2-2:1999 Haushalt-Kochgeräte für gasförmige Brennstoffe — Teil 2-2: Rationelle Energie- nutzung — Geräte mit Umluft-Backöfen und/oder Strahlungsgrilleinrichtungen	—	
CEN	EN 88:1991 Druckregler für Gasgeräte für Eingangsdrücken bis zu 200 mbar	—	
	EN 88:1991/A1:1996	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (17.7.1997)
CEN	EN 89:1999 Gasbeheizte Vorrats-Wasserheizer für den sanitären Gebrauch	—	
	EN 89:1999/A1:1999	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (17.10.2000)
	EN 89:1999/A2:2000	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (18.7.2001)
	EN 89:1999/A3:2006	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (30.6.2007)
	EN 89:1999/A4:2006	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (30.6.2007)
CEN	EN 125:1991 Flammenüberwachungseinrichtungen für Gasgeräte — Thermoelektrische Zünd- sicherungen	—	
	EN 125:1991/A1:1996	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (17.7.1997)
CEN	EN 126:2004 Mehrfachstellgeräte für Gasgeräte	EN 126:1995	Datum abgelaufen (10.12.2004)
CEN	EN 161:2007 Automatische Absperrventile für Gasbrenner und Gasgeräte	EN 161:2001	Datum abgelaufen (31.7.2007)
CEN	EN 203-1:2005 Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe — Teil 1: Allgemeine Sicherheits- anforderungen	EN 203-1:1992	31.12.2008
CEN	EN 203-2-1:2005 Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe — Teil 2-1: Spezielle Anforderun- gen; Offene Kochstellen-Brenner und Wok-Brenner	EN 203-2:1995	31.12.2008

ESO (*)	Referenz und Titel der Norm (und Referenzdokument)	Referenz der ersetzen Norm	Datum der Beendigung der Annahme der Konformitäts- vermutung für die ersetzte Norm (Anmerkung 1)
CEN	EN 203-2-2:2006 Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe — Teil 2-2: Spezifische Anforderungen — Backöfen	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-3:2005 Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe — Teil 2-1: Spezielle Anforderungen; Kochstellen	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-4:2005 Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe — Teil 2-1: Spezielle Anforderungen; Friteusen	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-6:2005 Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe — Teil 2-1: Spezielle Anforderungen; Wasserheizer für Getränke	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-7:2007 Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe — Teil 2-7: Spezifische Anforderungen — Salamander und Grillgeräte	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-8:2005 Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe — Teil 2-8: Spezifische Anforderungen — Brat- und Paellapfannen	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-9:2005 Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe — Teil 2-9: Spezifische Anforderungen — Glühplatten, Wärmeplatten und Griddleplatten	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-10:2007 Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe — Teil 2-10: Spezifische Anforderungen — Grillgeräte	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-11:2006 Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe — Teil 2-11: Spezifische Anforderungen — Nudelkocher	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 257:1992 Mechanische Temperaturregler für Gasgeräte	—	
	EN 257:1992/A1:1996	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (17.7.1997)
CEN	EN 297:1994 Heizkessel für gasförmige Brennstoffe — Heizkessel des Typs B11 und B11BS mit atmosphärischen Brennern mit einer Nennwärmebelastung kleiner als oder gleich 70 kW	—	
	EN 297:1994/A3:1996	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (24.2.1998)
	EN 297:1994/A5:1998	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (31.12.1998)
	EN 297:1994/A2:1996	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (29.10.2002)
	EN 297:1994/A6:2003	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (23.12.2003)
	EN 297:1994/A4:2004	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (11.6.2005)
	EN 297:1994/A2:1996/AC:2006		

ESO (*)	Referenz und Titel der Norm (und Referenzdokument)	Referenz der ersetzen Norm	Datum der Beendigung der Annahme der Konformitäts- vermutung für die ersetzte Norm (Anmerkung 1)
CEN	EN 298:2003 Feuerungsautomaten für Gasbrenner und Gasgeräte mit oder ohne Gebläse	EN 298:1993	Datum abgelaufen (30.9.2006)
)CEN	EN 303-3:1998 Heizkessel — Teil 3: Zentralheizkessel für gasförmige Brennstoffe — Zusammen- bau aus Kessel und Gebläsebrenner	—	
	EN 303-3:1998/A2:2004	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (11.6.2005)
	EN 303-3:1998/AC:2006		
CEN	EN 303-7:2006 Heizkessel — Teil 7: Zentralheizkessel für gasförmige Brennstoffe mit einer Gebläsebrenner mit einer Nennwärmeleistung kleiner als oder gleich 1 000 kW	—	
CEN	EN 377:1993 Schmierstoffe für die Anwendung in Geräten und zugehörigen Stell-Geräten für Brenngase außer denjenigen, die für die Anwendung in industriellen Prozessen vorgesehen sind	—	
	EN 377:1993/A1:1996	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (11.6.2005)
CEN	EN 416-1:1999 Gasgeräte-Heizstrahler — Dunkelstrahler mit einem Brenner mit Gebläse für gewerbliche und industrielle Anwendung — Teil 1: Sicherheit	—	
	EN 416-1:1999/A1:2000	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (18.7.2001)
	EN 416-1:1999/A2:2001	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (31.1.2002)
	EN 416-1:1999/A3:2002	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (31.10.2002)
CEN	EN 416-2:2006 Gasgeräte-Heizstrahler — Dunkelstrahler mit einem Brenner mit Gebläse für gewerbliche und industrielle Anwendung — Teil 2: Rationelle Energienutzung	—	
CEN	EN 419-1:1999 Gasgeräte-Heizstrahler Hellstrahler mit Brenner ohne Gebläse für gewerbliche und industrielle Anwendung — Teil 1: Sicherheit	—	
	EN 419-1:1999/A1:2000	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (18.7.2001)
	EN 419-1:1999/A2:2001	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (31.1.2002)
	EN 419-1:1999/A3:2002	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (9.9.2003)
CEN	EN 419-2:2006 Gasgeräte-Heizstrahler Hellstrahler mit Brenner ohne Gebläse für gewerbliche und industrielle Anwendung — Teil 2: Rationelle Energienutzung	—	

ESO (*)	Referenz und Titel der Norm (und Referenzdokument)	Referenz der ersetzen Norm	Datum der Beendigung der Annahme der Konformitäts- vermutung für die ersetzte Norm (Anmerkung 1)
CEN	EN 437:2003 Prüfgase — Prüfdrücke — Gerätekategorien	EN 437:1993	Datum abgelaufen (23.12.2003)
CEN	EN 449:2002 Festlegungen für Flüssiggasgeräte — Abzuglose Haushaltsraumheizgeräte (einschließlich Heizgeräte mit diffusiver katalytischer Verbrennung)	EN 449:1996	Datum abgelaufen (2.7.2003)
CEN	EN 461:1999 Festlegungen für Flüssiggasgeräte — Abzuglose Gewerberaumheizgeräte bis zur 10 kW	—	
	EN 461:1999/A1:2004	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (10.12.2004)
CEN	EN 483:1999 Heizkessel für gasförmige Brennstoffe — Heizkessel des Typs C mit einer Nenn- wärmelast gleich oder kleiner als 70 kW	—	
	EN 483:1999/A2:2001	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (31.1.2002)
	EN 483:1999/A2:2001/AC:2006		
CEN	EN 484:1997 Festlegungen für Flüssiggasgeräte — Flüssiggasbetriebene Kochgeräte einschließ- lich solcher mit Grillteilen zur Verwendung im Freien	—	
CEN	EN 497:1997 Festlegungen für Flüssiggasgeräte — Flüssiggasbetriebene Mehrzweckkochgeräte zur Verwendung im Freien	—	
CEN	EN 498:1997 Festlegungen für Flüssiggasgeräte — Grillgeräte zur Verwendung im Freien	—	
CEN	EN 509:1999 Dekorative Gasgeräte mit Brennstoffeffekt	—	
	EN 509:1999/A1:2003	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (31.12.2003)
	EN 509:1999/A2:2004	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (30.6.2005)
CEN	EN 521:2006 Festlegungen für Flüssiggasgeräte — Tragbare, mit Dampfdruck betriebene Flüssig- gasgeräte	EN 521:1998	Datum abgelaufen (31.8.2006)
CEN	EN 525:1997 Gasbefeuerte Warmluftferzeuger ohne Wärmetauscher mit erzwungener Konvek- tion zum Beheizen von Räumen für den nicht-häuslichen Gebrauch mit einer Nennwärmelast nicht über 30 kW	—	
CEN	EN 549:1994 Elastomer-Werkstoffe für Dichtungen und Membranen in Gasgeräten und Gas- anlagen	EN 291:1992 EN 279:1991	Datum abgelaufen (31.12.1995)

ESO (*)	Referenz und Titel der Norm (und Referenzdokument)	Referenz der ersetzen Norm	Datum der Beendigung der Annahme der Konformitäts- vermutung für die ersetzte Norm (Anmerkung 1)
CEN	EN 613:2000 Konvektions-Raumheizer für gasförmige Brennstoffe	—	
	EN 613:2000/A1:2003	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (23.12.2003)
CEN	EN 621:1998 Gasbefeuerte Warmlufterzeuger mit erzwungener Konvektion zum Beheizen von Räumen für den nicht-häuslichen Gebrauch mit einer Nennwärmebelastung nicht über 300 kW, ohne Gebläse zur Beförderung der Verbrennungsluft und/oder der Abgase	—	
	EN 621:1998/A1:2001	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (31.3.2002)
CEN	EN 624:2000 Festlegungen für flüssiggasbetriebene Geräte — Raumluftunabhängige Flüssiggas-Raumheizgeräte zum Einbau in Fahrzeugen und Booten	—	
CEN	EN 625:1995 Heizkessel für gasförmige Brennstoffe — Spezielle Anforderungen an die trink- wasserseitige Funktion von Kombi-Kesseln mit einer Nennwärmebelastung klei- ner als oder gleich 70 kW	—	
CEN	EN 656:1999 Heizkessel für gasförmige Brennstoffe — Heizkessel des Typs B mit einer Nenn- wärmebelastung größer als 70 kW aber gleich oder kleiner als 300 kW	—	
CEN	EN 676:2003 Automatische Brenner mit Gebläse für gasförmige Brennstoffe	EN 676:1996	Datum abgelaufen (8.4.2004)
CEN	EN 677:1998 Heizkessel für gasförmige Brennstoffe — Besondere Anforderungen an Brenn- wertkessel mit einer Nennwärmebelastung kleiner als oder gleich 70 kW	—	
CEN	EN 732:1998 Festlegungen für Flüssiggasgeräte — Absorber-Kühlschränke	—	
CEN	EN 751-1:1996 Dichtmittel für Gewindeverbindungen in Kontakt mit Gasen der 1., 2. und 3. Familie und Heißwasser — Teil 1: Anaerobe Dichtmittel	—	
CEN	EN 751-2:1996 Dichtmittel für Gewindeverbindungen in Kontakt mit Gasen der 1., 2. und 3. Familie und Heißwasser — Teil 2: Nichtaushärtende Dichtmittel	—	
CEN	EN 751-3:1996 Dichtmittel für Gewindeverbindungen in Kontakt mit Gasen der 1., 2. und 3. Familie und Heißwasser — Teil 3: Ungesinterte PTFE-Bänder	—	
	EN 751-3:1996/AC:1997		

ESO (*)	Referenz und Titel der Norm (und Referenzdokument)	Referenz der ersetzen Norm	Datum der Beendigung der Annahme der Konformitäts- vermutung für die ersetzte Norm (Anmerkung 1)
CEN	EN 777-1:1999 Gasgeräte-Heizstrahler Dunkelstrahlersysteme mit mehreren Brennern mit Gebläse für gewerbliche und industrielle Anwendung — Teil 1: System D, Sicherheit	—	
	EN 777-1:1999/A1:2001	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (31.8.2001)
	EN 777-1:1999/A2:2001	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (31.1.2002)
	EN 777-1:1999/A3:2002	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (31.10.2002)
CEN	EN 777-2:1999 Gasgeräte-Heizstrahler Dunkelstrahlersysteme mit mehreren Brennern mit Gebläse für gewerbliche und industrielle Anwendung — Teil 2: System E, Sicherheit	—	
	EN 777-2:1999/A1:2001	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (31.8.2001)
	EN 777-2:1999/A2:2001	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (31.1.2002)
	EN 777-2:1999/A3:2002	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (31.10.2002)
CEN	EN 777-3:1999 Gasgeräte-Heizstrahler Dunkelstrahlersysteme mit mehreren Brennern mit Gebläse für gewerbliche und industrielle Anwendung — Teil 3: System F, Sicherheit	—	
	EN 777-3:1999/A1:2001	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (31.8.2001)
	EN 777-3:1999/A2:2001	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (31.1.2002)
	EN 777-3:1999/A3:2002	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (31.10.2002)
CEN	EN 777-4:1999 Gasgeräte-Heizstrahler — Dunkelstrahlersysteme mit mehreren Brennern mit Gebläse für gewerbliche und industrielle Anwendung — Teil 4: System H, Sicherheit	—	
	EN 777-4:1999/A1:2001	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (31.8.2001)
	EN 777-4:1999/A2:2001	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (31.1.2002)
	EN 777-4:1999/A3:2002	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (31.10.2002)
CEN	EN 778:1998 Gasbefeuerte Warmlufterzeuger mit erzwungener Konvektion zum Beheizen von Räumen für den häuslichen Gebrauch mit einer Nennwärmebelastung nicht über 70 kW, ohne Gebläse zur Beförderung der Verbrennungsluft und/oder der Abgase	—	
	EN 778:1998/A1:2001	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (31.3.2002)

ESO (*)	Referenz und Titel der Norm (und Referenzdokument)	Referenz der ersetzen Norm	Datum der Beendigung der Annahme der Konformitäts- vermutung für die ersetzte Norm (Anmerkung 1)
CEN	EN 1020:1997 Gasbefeuerte Warmlufterzeuger mit verstärkter Konvektion zum Beheizen von Räumen für den nicht-häuslichen Gebrauch mit einer Nennwärmebelastung nicht über 300 kW, mit Gebläse zur Beförderung der Verbrennungsluft und/oder der Abgase	—	
	EN 1020:1997/A1:2001	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (31.3.2002)
CEN	EN 1106:2001 Handbetätigte Einstellgeräte für Gasgeräte	—	
CEN	EN 1196:1998 Gasbefeuerte Warmlufterzeuger für den häuslichen und den nicht-häuslichen Gebrauch — Zusätzliche Anforderungen an kondensierende Warmlufterzeuger	—	
CEN	EN 1266:2002 Konvektions-Raumheizer für gasförmige Brennstoffe mit gebläseunterstützter Verbrennungsluftzu- und/oder Abgasabführung	—	
	EN 1266:2002/A1:2005	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (28.2.2006)
CEN	EN 1319:1998 Gasbefeuerte Warmlufterzeuger mit erzwungener Konvektion zum Beheizen von Räumen für den häuslichen Gebrauch, mit gebläseunterstützten Gasbrennern mit einer Nennwärmebelastung gleich oder kleiner als 70 kW	—	
	EN 1319:1998/A2:1999	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (17.10.2000)
	EN 1319:1998/A1:2001	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (31.3.2002)
CEN	EN 1458-1:1999 Direkt gasbeheizte Haushalts-Trommeltrockner der Typen B22D und B23D mit Nennwärmebelastungen nicht über 6 kW — Teil 1: Sicherheit	—	
CEN	EN 1458-2:1999 Direkt gasbeheizte Haushalts-Trommeltrockner der Typen B22D und B23D mit Nennwärmebelastungen nicht über 6 kW — Teil 2: Rationelle Energieverwendung	—	
CEN	EN 1596:1998 Festlegungen für Flüssiggasgeräte — Ortsveränderliche und tragbare, nicht für den Hausgebrauch bestimmte Warmlufterzeuger ohne Wärmeaustauscher mit erzwungener Konvektion	—	
	EN 1596:1998/A1:2004	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (10.12.2004)
CEN	EN 1643:2000 Ventilüberwachungssysteme für automatische Absperrventile für Gasbrenner und Gasgeräte	—	

ESO (*)	Referenz und Titel der Norm (und Referenzdokument)	Referenz der ersetzen Norm	Datum der Beendigung der Annahme der Konformitäts- vermutung für die ersetzte Norm (Anmerkung 1)
CEN	EN 1854:2006 Druckwächter für Gasbrenner und Gasgeräte	EN 1854:1997	Datum abgelaufen (4.11.2006)
CEN	EN 12067-1:1998 Gas-Luft-Verbundregler für Gasbrenner und Gasgeräte — Teil 1: Pneumatische Ausführung	—	
	EN 12067-1:1998/A1:2003	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (23.12.2003)
CEN	EN 12067-2:2004 Gas-Luft-Verbundregelungen für Gasbrenner und Gasgeräte — Teil 2: Elektronische Ausführung	—	
CEN	EN 12078:1998 Nulldruckregler für Gasbrenner und Gasgeräte	—	
CEN	EN 12244-1:1998 Direkt gasbefeuerte Waschmaschinen mit einer Nennwärmebelastung bis 20 kW — Teil 1: Sicherheit	—	
CEN	EN 12244-2:1998 Direkt gasbefeuerte Waschmaschinen mit einer Nennwärmebelastung bis 20 kW — Teil 2: Rationelle Energieverwendung	—	
CEN	EN 12309-1:1999 Gasbefeuerte Absorptions- und Adsorptions-Klimageräte und/oder Wärmepumpengeräte mit einer Nennwärmebelastung nicht über 70 kW — Teil 1: Sicherheit	—	
CEN	EN 12309-2:2000 Gasbefeuerte Absorptions- und Adsorptions-Klimageräte und/oder Wärmepumpengeräte mit einer Nennwärmebelastung nicht über 70 kW — Teil 2: Rationelle Energieanwendung	—	
CEN	EN 12669:2000 Direkt gasbefeuerte Heißluftgebläse für Gewächshäuser und als Zusatzheizung von nicht-häuslichen Räumen	—	
CEN	EN 12752-1:1999 Gasbefeuerte Trommelrockner Typ B mit Nennwärmebelastungen bis 20 kW — Teil 1: Sicherheit	—	
CEN	EN 12752-2:1999 Gasbefeuerte Trommelrockner Typ B mit Nennwärmebelastungen bis 20 kW — Teil 2: Rationelle Energieverwendung	—	
CEN	EN 12864:2001 Festeingestellte Druckregelgeräte mit einem Höchstreglerdruck bis einschließlich 200 mbar, und einem Durchfluss bis einschließlich 4 kg/h für Butan, Propan und deren Gemische sowie die dazugehörigen Sicherheitseinrichtungen	—	
	EN 12864:2001/A1:2003	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (10.12.2004)
	EN 12864:2001/A2:2005	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (28.2.2006)

ESO ⁽¹⁾	Referenz und Titel der Norm (und Referenzdokument)	Referenz der ersetzten Norm	Datum der Beendigung der Annahme der Konformitäts- vermutung für die ersetzte Norm (Anmerkung 1)
CEN	EN 13278:2003 Konvektions-Raumheizer für gasförmige Brennstoffe mit offener Verbrennungskammer	—	
CEN	EN 13611:2000 Sicherheits-, Regel- und Steuereinrichtungen für Gasbrenner und Gasgeräte — Allgemeine Anforderungen	—	
	EN 13611:2000/A1:2004	Anmerkung 3	Datum abgelaufen (30.6.2005)
CEN	EN 13785:2005 Druckregelgeräte mit einem höchsten Ausgangsdruck bis einschließlich 4 bar und einem Durchfluss bis einschließlich 100 kg/h, die nicht in EN 12864 behandelt sind, für Butan, Propan oder deren Gemische sowie die dazugehörigen Sicher- heitseinrichtungen	—	
	EN 13785:2005/AC:2007		
CEN	EN 13786:2004 Automatische Umschaltventile mit einem höchsten Ausgangsdruck bis einschließ- lich 4 bar und einem Durchfluss bis einschließlich 100 kg/h für Butan, Propan oder deren Gemische, sowie die dazugehörigen Sicherheitseinrichtungen	—	
CEN	EN 13836:2006 Heizkessel für gasförmige Brennstoffe — Heizkessel des Typs B mit einer Nenn- wärmebelastung größer als 300 kW aber gleich oder kleiner als 1 000 kW	—	
CEN	EN 14438:2006 Heizeinsätze für gasförmige Brennstoffe zur Mehrraumbeheizung	—	
CEN	EN 14543:2005 Festlegungen für Flüssiggasgeräte — Terrassen-Schirmheizgeräte — Abzugslose Terrassenheizstrahler zur Verwendung im Freien oder in gut belüfteten Räumen	—	
CEN	EN 15033:2006 Raumluftunabhängige, flüssiggasbeheizte Vorrats-Wasserheizer für den sanitären Gebrauch für Fahrzeuge und Boote	—	

(¹) ENO: Europäische Normungsorganisation:

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

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

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

Anmerkung 1 Allgemein wird das Datum der Beendigung der Annahme der Konformitätsvermutung das Datum der Zurücknahme sein („Dow“), das von der europäischen Normungsorganisation bestimmt wird, aber die Benutzer dieser Normen werden darauf aufmerksam gemacht, daß dies in bestimmten Ausnahmefällen anders sein kann.

Anmerkung 3 Wenn es Änderungen gibt, dann besteht die betroffene Norm aus EN CCCC:YYYY, ihren vorangegangenen Änderungen, falls vorhanden und der zitierten neuen Änderung. Die ersetzte Norm (Spalte 4) besteht folglich aus der EN CCCC:YYYY und ihren vorangegangenen Änderungen, falls vorhanden, aber ohne die zitierte neue Änderung. Ab dem festgelegten Datum besteht für die ersetzte Norm nicht mehr die Konformitätsvermutung mit den grundsätzlichen Anforderungen der Richtlinie.

Hinweis:

- Alle Anfragen zur Lieferung der Normen müssen an eine dieser europäischen Normenorganisationen oder an eine Nationalnormenorganisation gerichtet werden, deren Liste sich im Anhang der Richtlinie 98/34/EG des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ befindet, welche durch die Richtlinie 98/48/EG ⁽²⁾ geändert wurde.
- Die Veröffentlichung der Bezugsdaten im *Amtsblatt der Europäischen Union* bedeutet nicht, dass die Normen in allen Sprachen der Gemeinschaft verfügbar sind.
- Dieses Verzeichnis ersetzt die vorhergegangenen, im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlichten Verzeichnisse. Die Kommission sorgt für die Aktualisierung dieses Verzeichnisses.

Mehr Information unter:

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

⁽¹⁾ ABl. L 204 vom 21.7.1998, S. 37.

⁽²⁾ ABl. L 217 vom 5.8.1998, S. 18.

Angaben der Mitgliedstaaten zu staatlichen Beihilfen, die nach der Verordnung (EG) Nr. 1628/2006 der Kommission über die Anwendung der Artikel 87 und 88 des EG-Vertrags auf regionale Investitionsbeihilfen der Mitgliedstaaten gewährt werden

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2007/C 280/07)

Nummer der Beihilfe	XR 140/07
Mitgliedstaat	Griechenland
Region	87(3)(a), 87(3)(c)
Bezeichnung der Regelung oder Name des Unternehmens, das eine ergänzende Ad-hoc-Beihilfe erhält	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 katouikous i mi tis ypaithrou, sto plasio efarmogis metron tou axona 3 kai 4 tou Programmatos agrotikis anaptyxis tis Elladas 2007-2013
Rechtsgrundlage	N. 2065/92, άρθρο 39 παρ. 10 (ΦΕΚ 113/Α'/92) «περί εγκρίσεως οικονομικών ενισχύσεων από τους Υπουργούς Οικονομικών και Γεωργίας»
Art der Beihilfe	Beihilferegelung
Geplante Jahresausgaben	163,3 Mio. EUR
Beihilfehöchstintensität	40 % In Einklang mit Artikel 4 der Verordnung
Inkrafttreten der Regelung	1.1.2008
Laufzeit	31.12.2013
Wirtschaftssektoren	Alle für regionale Investitionsbeihilfen in Betracht kommende Wirtschaftssektoren
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	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
Internet-Adresse der Veröffentlichung der Beihilferegelung	www.agrotikianaptixi.gr
Sonstige Angaben	—
Nummer der Beihilfe	XR 165/07
Mitgliedstaat	Polen
Region	Łódzkie
Bezeichnung der Regelung oder Name des Unternehmens, das eine ergänzende Ad-hoc-Beihilfe erhält	Program pomocy regionalnej miasta Łodzi na wspieranie nowych inwestycji i tworzenie związanych z nimi nowych miejsc pracy przy wykorzystaniu nowoczesnych technologii
Rechtsgrundlage	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

Art der Beihilfe	Beihilferegelung
Geplante Jahresausgaben	2 Mio. PLN
Beihilfeshöchstintensität	50 %
	In Einklang mit Artikel 4 der Verordnung
Inkrafttreten der Regelung	9.6.2007
Laufzeit	31.12.2013
Wirtschaftssektoren	Alle für regionale Investitionsbeihilfen in Betracht kommende Wirtschaftssektoren
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	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
Internet-Adresse der Veröffentlichung der Beihilferegelung	http://bip.uml.lodz.pl/_plik.php?id=8332
Sonstige Angaben	—

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN ZUR DURCHFÜHRUNG DER GEMEINSAMEN HANDELSPOLITIK

KOMMISSION

Mitteilung über das Außerkrafttreten bestimmter Antidumpingmaßnahmen und Ausgleichsmaßnahmen

(2007/C 280/08)

Da nach der Veröffentlichung einer Bekanntmachung über das bevorstehende Außerkrafttreten der nachstehend genannten Antidumping- und Ausgleichsmaßnahmen ⁽¹⁾ kein Antrag auf Überprüfung einging, gibt die Kommission bekannt, dass diese Maßnahmen in Kürze außer Kraft treten werden.

Diese Mitteilung ergeht gemäß Artikel 11 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 384/96 des Rates vom 22. Dezember 1995 über den Schutz gegen gedumpte Einfuhren aus nicht zur Europäischen Gemeinschaft gehörenden Ländern ⁽²⁾ und gemäß Artikel 18 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 2026/97 des Rates vom 6. Oktober 1997 über den Schutz gegen subventionierte Einfuhren aus nicht zur Europäischen Gemeinschaft gehörenden Ländern ⁽³⁾.

Die teilweise Interimsüberprüfung, die im Einklang mit Artikel 19 der Verordnung (EG) Nr. 2026/97 eingeleitet worden war, um festzustellen, ob und in welcher Höhe bestimmte Subventionen vorliegen, wurde ordnungsgemäß abgeschlossen ⁽⁴⁾.

Ware	Ursprungs- oder Ausfuhrland/-länder	Maßnahmen	Rechtsgrundlage	Zeitpunkt des Außerkrafttretens
Texturierte Polyester-Filamentgarne (PTY)	Indien	Antidumpingzoll	Verordnung (EG) Nr. 2093/2002 des Rates (ABl. L 323 vom 28.11.2002, S. 1)	29.11.2007
Texturierte Polyester-Filamentgarne (PTY)	Indien	Ausgleichszoll	Verordnung (EG) Nr. 2094/2002 des Rates (ABl. L 323 vom 28.11.2002, S. 21)	29.11.2007

⁽¹⁾ ABl. C 52 vom 7.3.2007, S. 16.

⁽²⁾ ABl. L 56 vom 6.3.1996, S. 1. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 2117/2005 (ABl. L 340 vom 23.12.2005, S. 17).

⁽³⁾ ABl. L 288 vom 21.10.1997, S. 1. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 461/2004 (ABl. L 77 vom 13.3.2004, S. 12).

⁽⁴⁾ ABl. C 210 vom 8.9.2007, S. 5.

VERFAHREN ZUR DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**(Sache COMP/M.4965 — Arques/Skandinavische Actebis-Landesgesellschaften)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2007/C 280/09)

1. Am 16. November 2007 ist die Anmeldung eines Zusammenschlussvorhabens gemäß Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Das Unternehmen Arques Industries AG („Arques“, Deutschland) erwirbt im Sinne von Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe b der Ratsverordnung die Kontrolle über die Gesamtheit von der Actebis Computer A/S (Dänemark), der Actebis Computer A/S (Norwegen) und der Actebis Computer AB (Schweden) (zusammen „Actebis Skandinavische Landesgesellschaften“) durch Aktienkauf.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

— Arques und ihre Beteiligungsgesellschaften: Restrukturierung von Unternehmen; Groß- und Einzelhandel mit Produkten der Informationstechnologie, Zusammenbau von Produkten der Informationstechnologie;

— Actebis Skandinavische Landesgesellschaften: Großhandel mit Produkten der Informationstechnologie.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass die angemeldete Transaktion unter die Verordnung (EG) Nr. 139/2004 fällt. Ihre endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich allerdings vor.

4. Alle interessierten Unternehmen oder Personen können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens zehn Tage nach dem Datum dieser Veröffentlichung eingehen. Sie können der Kommission durch Fax (Fax-Nr. (32-2) 296 43 01 oder 296 72 44) oder auf dem Postweg, unter Angabe des Aktenzeichens COMP/M.4965 — Arques/Skandinavische Actebis-Landesgesellschaften, an folgende Anschrift übermittelt werden:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Kanzlei Fusionskontrolle
J-70
B-1049 Brüssel

(¹) ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

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 karamellierter 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
