

# Amtsblatt

## der Europäischen Union

L 37

Ausgabe  
in deutscher Sprache

Rechtsvorschriften

51. Jahrgang  
12. Februar 2008

Inhalt

- I *Veröffentlichungsbedürftige Rechtsakte, die in Anwendung des EG-Vertrags/Euratom-Vertrags erlassen wurden*

VERORDNUNGEN

Verordnung (EG) Nr. 120/2008 der Kommission vom 11. Februar 2008 zur Festlegung pauschaler Einfuhrwerte für die Bestimmung der im Sektor Obst und Gemüse geltenden Einfuhrpreise ..... 1

- ★ **Verordnung (EG) Nr. 121/2008 der Kommission vom 11. Februar 2008 zur Festlegung der Analysemethode zur Bestimmung des Stärkegehalts in Zubereitungen von der zur Fütterung verwendeten Art (KN-Code 2309) .....** 3

- II *Nicht veröffentlichungsbedürftige Rechtsakte, die in Anwendung des EG-Vertrags/Euratom-Vertrags erlassen wurden*

ÜBEREINKÜNFTE

Rat

- ★ **Information betreffend das Inkrafttreten des Protokolls zu dem Abkommen über die Zusammenarbeit und eine Zollunion zwischen der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft und der Republik San Marino zur Einbeziehung der Republik Bulgarien und Rumäniens als Vertragsparteien nach ihrem Beitritt zur Europäischen Union .....** 9

## I

(Veröffentlichungsbedürftige Rechtsakte, die in Anwendung des EG-Vertrags/Euratom-Vertrags erlassen wurden)

## VERORDNUNGEN

## VERORDNUNG (EG) Nr. 120/2008 DER KOMMISSION

vom 11. Februar 2008

**zur Festlegung pauschaler Einfuhrwerte für die Bestimmung der im Sektor Obst und Gemüse geltenden Einfuhrpreise**

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —  
gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 1580/2007 der Kommission vom 21. Dezember 2007 mit Durchführungsbestimmungen zu den Verordnungen (EG) Nr. 2200/96, (EG) Nr. 2201/96 und (EG) Nr. 1182/2007 des Rates im Sektor Obst und Gemüse <sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 138 Absatz 1,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die in Anwendung der Ergebnisse der multilateralen Handelsverhandlungen der Uruguay-Runde von der Kommission festzulegenden, zur Bestimmung der pauschalen Einfuhrwerte zu berücksichtigenden Kriterien sind in der Verordnung (EG) Nr. 1580/2007 für die in ihrem Anhang angeführten Erzeugnisse und Zeiträume festgelegt.

- (2) In Anwendung der genannten Kriterien sind die im Anhang zur vorliegenden Verordnung ausgewiesenen pauschalen Einfuhrwerte zu berücksichtigen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

*Artikel 1*

Die in Artikel 138 der Verordnung (EG) Nr. 1580/2007 genannten pauschalen Einfuhrwerte sind in der Tabelle im Anhang zur vorliegenden Verordnung festgesetzt.

*Artikel 2*

Diese Verordnung tritt am 12. Februar 2008 in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 11. Februar 2008

*Für die Kommission*

Jean-Luc DEMARTY

*Generaldirektor für Landwirtschaft und ländliche  
Entwicklung*

<sup>(1)</sup> ABl. L 350 vom 31.12.2007, S. 1.

## ANHANG

## zur Verordnung der Kommission vom 11. Februar 2008 zur Festlegung pauschaler Einfuhrwerte für die Bestimmung der im Sektor Obst und Gemüse geltenden Einfuhrpreise

(EUR/100 kg)

KN-Code	Drittland-Code <sup>(1)</sup>	Pauschaler Einfuhrpreis
0702 00 00	IL	143,2
	MA	45,8
	MK	36,8
	TN	111,3
	TR	91,9
	ZZ	85,8
0707 00 05	EG	208,2
	JO	202,1
	MA	175,9
	TR	140,0
	ZZ	181,6
0709 90 70	MA	48,0
	TR	140,3
	ZZ	94,2
0709 90 80	EG	349,4
	ZZ	349,4
0805 10 20	EG	48,2
	IL	55,1
	MA	54,0
	TN	50,2
	TR	70,8
	ZZ	55,7
0805 20 10	IL	106,6
	MA	114,6
	TR	72,2
	ZZ	97,8
0805 20 30, 0805 20 50, 0805 20 70, 0805 20 90	CN	41,9
	EG	83,3
	IL	73,1
	JM	97,3
	MA	131,7
	TR	80,4
	ZZ	84,6
0805 50 10	EG	78,7
	IL	114,8
	MA	77,4
	TR	123,0
	ZZ	98,5
0808 10 80	CA	102,8
	CN	88,7
	MK	40,9
	US	114,4
	ZZ	86,7
0808 20 50	CN	68,2
	US	119,3
	ZA	106,6
	ZZ	98,0

<sup>(1)</sup> Nomenklatur der Länder gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1833/2006 der Kommission (ABl. L 354 vom 14.12.2006, S. 19). Der Code „ZZ“ steht für „Verschiedenes“.

**VERORDNUNG (EG) Nr. 121/2008 DER KOMMISSION**

**vom 11. Februar 2008**

**zur Festlegung der Analysemethode zur Bestimmung des Stärkegehalts in Zubereitungen von der zur Fütterung verwendeten Art (KN-Code 2309)**

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

*Artikel 1*

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 des Rates vom 23. Juli 1987 über die zolltarifliche und statistische Nomenklatur sowie den Gemeinsamen Zolltarif<sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe a,

Abweichend von Artikel 1 der Richtlinie 72/199/EWG wird der Stärkegehalt von Zubereitungen von der zur Fütterung verwendeten Art im Sinne des KN-Codes 2309 nach der im Anhang dieser Verordnung festgelegten enzymatischen Analysemethode bestimmt, wenn die folgenden Futtermittel in bedeutenden Mengen vorliegen:

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Um sicherzustellen, dass Zubereitungen von der zur Fütterung verwendeten Art (KN-Code 2309) bei der Einfuhr in die Gemeinschaft einheitlich behandelt werden, muss bei der Festlegung der Analysemethoden die wissenschaftlich-technische Entwicklung der Analysemethoden berücksichtigt werden.
- (2) Nach der Dritten Richtlinie der Kommission 72/199/EWG vom 27. April 1972 zur Festlegung gemeinschaftlicher Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln<sup>(2)</sup> wird der Stärkegehalt in Zubereitungen von der zur Fütterung verwendeten Art nach dem in Anhang 1 Nummer 1 der genannten Richtlinie beschriebenen polarimetrischen Verfahren (auch „abgewandelte Ewers-Methode“ genannt) bestimmt.
- (3) Angesichts der Ergebnisse von Studien, die von den Sachverständigen der Zolllabors der Mitgliedstaaten durchgeführt wurden, ist vorzusehen, dass in den Fällen, in denen das in der Richtlinie 72/199/EWG festgelegte polarimetrische Verfahren zur Bestimmung des Stärkegehalts in den genannten Zubereitungen nicht angewandt werden kann, eine enzymatische Analysemethode anzuwenden ist. Daher ist festzulegen, wie diese enzymatische Methode durchzuführen ist.
- (4) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ausschusses für den Zollkodex, Fachbereich zolltarifliche und statistische Nomenklatur —

- a) (Zucker-)Rübenerzeugnisse wie z. B. (Zucker-)Rübenpülpe, (Zucker-)Rübenmelasse, (Zucker-)Rübenpülpe-melassiert, (Zucker-)Rübenvinasse, (Rüben-)Zucker;
- b) Zitruspülpe;
- c) Lein; Leinkuchen; Leinextraktionsschrot;
- d) Rapssaat; Rapskuchen; Rapsextraktionsschrot; Rapsschalen;
- e) Sonnenblumensaat; Sonnenblumenextraktionsschrot; Sonnenblumenextraktionsschrot aus teilgeschälter Saat;
- f) Kokoskuchen; Kokosextraktionsschrot;
- g) Kartoffelpülpe;
- h) Trockenhefe;
- i) Erzeugnisse mit hohem Inulingehalt (z. B. Topinambur-Chips und Mehl);
- j) Grießen.

*Artikel 2*

Diese Richtlinie tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

<sup>(1)</sup> ABL L 256 vom 7.9.1987, S. 1. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1352/2007 (ABL L 303 vom 21.11.2007, S. 3).

<sup>(2)</sup> ABL L 123 vom 29.5.1972, S. 6. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 1999/79/EG (ABL L 209 vom 7.8.1999, S. 23).

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 11. Februar 2008

*Für die Kommission*  
László KOVÁCS  
*Mitglied der Kommission*

---

## ANHANG

**ENZYMATISCHE METHODE ZUR BESTIMMUNG DES STÄRKEGEGHALTS IN ZUBEREITUNGEN VON DER ZUR FÜTTERUNG VERWENDETEN ART MITTELS HOCHDRUCKFLÜSSIGCHROMATOGRAPHIE (HPLC)****1. Zweck und Anwendungsbereich**

Diese Methode ermöglicht die enzymatische Bestimmung des Stärkegehalts in Futtermitteln. Der Stärkegehalt wird durch quantitative Bestimmung der Glucose nach enzymatischem Abbau der Stärke zu Glucose bestimmt. Die gesamte gemessene Glucose stammt von der in der Probe enthaltenen Stärke.

**2. Definitionen**

Mit diesem Verfahren werden der Gehalt an Stärke und ihre in Ethanol 40 % unlöslichen hochmolekularen Abbauprodukte bestimmt. Der Stärkegehalt wird in % (m/m) ausgedrückt.

**3. Prinzip**

Die Proben werden durch Mahlen homogenisiert. Die Probe wird mit Ethanol 40 % gewaschen, um lösliche Zucker und lösliche Produkte des Stärkeabbaus zu eliminieren.

Das thermostabile Enzym alpha-Amylase wird zur Suspension zugegeben. Das Enzym spaltet die Stärke bei 100 °C in kürzere Ketten auf, unabhängig davon, ob die Stärke vollständig gelöst ist. Größere Stärkestücke werden sehr langsam aufgespalten. Daher müssen die Proben völlig gelöst sein oder in Form einer Suspension mit sehr kleinen Feststoffteilchen vorliegen.

Dann wird das zweite Enzym Amyloglucosidase zugegeben, das die abgebauten Glucoseketten bei 60 °C zu Glucose hydrolysiert.

Nach Klären der Flüssigkeit, wobei die vorhandenen Proteine, Fette und Rückstände nach Filtration verworfen werden, bleibt eine klare Lösung zurück, die mittels HPLC untersucht werden kann.

Die Trennung der vorhandenen Zucker erfolgt mittels HPLC.

**4. Reagenzien und andere Materialien**

Es sind Reagenzien mit anerkanntem analytischen Gehalt und entmineralisiertes Wasser zu verwenden.

4.1. Ethanol 40 Vol.-% in Wasser

4.2. Glucose, mindestens 99 %

4.3. Amyloglucosidase (1,4-alpha-D-Glucan-glucohydrolase) aus *Aspergillus niger* (Enzymaktivität > 5 000 U/ml). Lagerung bei ca. 4 °C.

Alternativ kann auch Amyloglucosidasepulver verwendet werden.

4.4. Thermostabile alpha-Amylase (1,4-alpha-D-Glucan-glucohydrolase). Lagerung bei ca. 4 °C.

4.5. Zinkacetatdihydrat, p.a.

4.6. Kaliumhexacyanoferrat(II),  $K_4[Fe(CN)_6] \cdot 3H_2O$ , reinst

4.7. Natriumacetat, wasserfrei, p.a.

4.8. Essigsäure, 100 % (v/v)

4.9. Natriumacetatpuffer (0,2 mol/l)

16,4 g Natriumacetat (4.7) in ein Becherglas einwiegen, in Wasser auflösen und in einen 1 000-ml-Messkolben gießen. Bis zur Marke mit Wasser auffüllen und den pH-Wert mit Essigsäure (mithilfe eines pH-Meters (5.11)) auf 4,7 einstellen. Diese Lösung ist bei 4 °C bis zu 6 Monate haltbar.

4.10. Amyloglucosidase (Enzymaktivität > 250 U/ml)

5 ml Amyloglucosidase (4.3) oder 660 mg Amyloglucosidasepulver mithilfe des Natriumacetatpuffers (4.9) auf 100 ml auffüllen. Die Lösung muss immer frisch angesetzt werden.

4.11. Referenzlösung

Eine für die HPLC-Analyse übliche Standardlösung von Glucose in Wasser zubereiten.

4.12. Klärungsreagenz (Carrez I)

219,5 g Zinkacetat (4.5) in einem Becherglas in Wasser auflösen, in einen 1 000-ml-Messkolben gießen, 30 ml Essigsäure (4.8) zugeben, gründlich mischen und mit Wasser auffüllen. Diese Lösung ist bei Raumtemperatur bis zu 6 Monate haltbar.

Es können auch andere, der Carrez-Lösung äquivalente Klärungsreagenzien verwendet werden.

4.13. Klärungsreagenz (Carrez II)

106,0 g Kaliumhexacyanoferrat (II) (4.6) in einem Becherglas in Wasser auflösen, in einen 1 000-ml-Messkolben gießen, gründlich mischen und mit Wasser auffüllen. Diese Lösung ist bei Raumtemperatur bis zu 6 Monate haltbar.

Es können auch andere, der Carrez-Lösung äquivalente Klärungsreagenzien verwendet werden.

4.14. Mobile Phase

Es wird eine mobile Phase zubereitet, wie sie üblicherweise bei der HPLC-Analyse von Zuckern verwendet wird. Bei Verwendung einer Aminopropyl-Kieselgelsäule z. B. eine Mischung aus HPLC-Wasser und Acetonitril.

5. **Geräte**

5.1. Übliche Laborglasgefäße

5.2. Zentrifuge mit mindestens 1 000 g (berechnet auf Mitte Zentrifugenrohr)

5.3. Glasröhrchen für die Zentrifuge, 100 ml

5.4. Magnetrührwerk

5.5. Magnetrührstäbchen

5.6. Faltenfilter, z. B. 185 mm

5.7. Spritzenfilter, 0,45 µm, für wässrige Lösungen geeignet

5.8. Probengläschen, geeignet für HPLC-Probengeber

5.9. Messkolben, 100 ml

5.10. Kunststoffspritzen, 5 und 10 ml

5.11. pH-Meter

5.12. Wasserbad mit Thermostat, einstellbar auf 60 °C und 100 °C

5.13. Heizplatten mit Magnetrührgerät

5.14. HPLC-Apparat

5.14.1. Pumpe, pulsationsfrei

5.14.2. Probengeber

5.14.3. Säule und Vorsäule, für Zuckeranalyse geeignet

5.14.4. Säulenofen, Temperaturbereich zwischen Raumtemperatur und 40 °C

5.14.5. Detektor, zur Zuckeranalyse geeignet, z. B. Refraktionsindexdetektor

5.14.6. Integrationssystem

6. **Verfahren**

6.1. Allgemeines

Die Analyse der Proben erfolgt als Einfachbestimmung.

6.2. Vorbereitung der Probe für verschiedene Produktarten

Das Produkt wird durch Mahlen homogenisiert.

### 6.3. Probenmenge

Der Stärkegehalt wird anhand der Inhaltsstoffe geschätzt. Die Einwaage der Probe (auf 0,1 mg genau) kann nach folgender Formel abgeschätzt werden:

$$\text{Masse der Probe (g)} = \frac{\text{Volumen des Messkolbens (100 ml)}}{\text{geschätzter Stärkegehalt (\%)}}$$

### 6.4. Blindversuch

Für den Blindversuch wird eine vollständige Analyse (wie unter Ziffer 6.5 beschrieben) ohne Zugabe einer Probe durchgeführt. Das Ergebnis des Blindversuchs wird zur Berechnung des Stärkegehalts verwendet (7.1).

### 6.5. Analyse

#### 6.5.1. Probenvorbereitung

Die Proben durch Schütteln oder Rühren mischen. Die Probenmenge (6.3) wird in ein Zentrifugenröhrchen (5.3) eingewogen, mit 50 ml Ethanol 40 % aufgefüllt und anschließend 20 Minuten bei Raumtemperatur mittels Magnetrührer gerührt. Das Magnetrührstäbchen wird im Zentrifugenröhrchen belassen und es wird 5 Minuten zentrifugiert. Die flüssige Phase sorgfältig absaugen (z. B. mit einer Pasteurpipette). Dieses Extraktionsverfahren mit zweimal 25 ml Ethanol (4.1) wiederholen. Den Rückstand in einen 100-ml-Messkolben (5.9) überführen und mit ca. 70 ml Wasser auffüllen.

Zu der Suspension 100 Mikroliter thermostabile alpha-Amylase (4.4) zugeben und eine Stunde bei 100 °C im Wasserbad (5.12) erhitzen. Die Lösung auf 60 °C abkühlen und 5 ml Amyloglucosidase (4.10) zugeben. Den Messkolben 30 Minuten in ein Wasserbad bei 60 °C stellen und anschließend auf Raumtemperatur abkühlen. 1 ml Carrez I (4.12) zugeben, schütteln und danach 1 ml Carrez II (4.13) zugeben. Carrez I und II können vor oder nach dem Abkühlen zugegeben werden. Der Messkolben wird bis zur Marke mit Wasser aufgefüllt, geschüttelt und die Lösung durch ein Faltenfilter (5.6) filtriert. Das Filtrat (Probenextrakt) wird aufgefangen.

#### 6.5.2. Behandlung der Probenextrakte

Die Extrakte mit einer Spritze (5.10), die mit dem Extrakt vorgespült wurde, durch ein Spritzenfilter filtrieren. Die Filtrate in Probengläschen (5.8) auffangen.

*Anmerkung:* Das Spritzenfilter kann mehrmals verwendet werden. Es muss mit dem jeweils folgenden Extrakt gespült werden, um Verunreinigung durch den vorhergehenden Extrakt auszuschließen.

### 6.6. Chromatografie

Die HPLC wird wie bei der Analyse von Zuckern üblich durchgeführt. Da die Proben mit Ethanol/Wasser extrahiert werden, ist Glucose der wichtigste zu analysierende Zucker. Ergibt die HPLC Spuren von Maltose, deutet dies auf eine unvollständige Stärkekonversion hin.

## 7. Berechnung und Darstellung der Ergebnisse

### 7.1. Berechnung der HPLC-Ergebnisse

Der Glucosegehalt (% m/m) wird aus den Ergebnissen der HPLC-Analyse berechnet.

Die Amyloglucosidase (4.3) wird mit Glucose stabilisiert. Außerdem wird die thermostabile alpha-Amylase (4.4) mit Saccharose stabilisiert, die durch Invertase-Aktivität der Amyloglucosidase teilweise zu Glucose umgewandelt werden kann. Daher ist die gemessene Glucosekonzentration (% m/v) um die Glucosekonzentration (% m/v) im Blindversuch zu berichtigen. Der berichtigte Glucosegehalt (% m/m) wird dann ausgehend von der berichtigten Glucosekonzentration, der Masse der Probe und der Kalibrierung mit Referenzlösungen (4.11) berechnet.

### 7.2. Berechnung des Stärkegehalts

Der Stärkegehalt (% m/m) wird aus dem berichtigten Glucosegehalt (% m/m) berechnet.

$$\text{Stärkegehalt} = 0,9 * \text{Glucose berichtigt}$$

## 8. Genauigkeit

### 8.1. Laborvergleichsstudie

Nähere Angaben zu der im Rahmen der Laborvergleichsstudie ermittelten Genauigkeit der Methode sind unter Ziffer 8.4 zusammengefasst.



## 8.2. Wiederholbarkeit

Die absolute Differenz zwischen zwei unabhängigen Einzelergebnissen, die in einer kurzen Zeitspanne mit derselben Methode an identischem Testmaterial in demselben Labor von demselben Prüfer unter Verwendung derselben Ausrüstung erzielt wurden, darf in höchstens 5 % der Fälle die Wiederholgrenze von 1,1 % (m/m) übersteigen. Die Wiederholgrenze wurde aus den zusammengefassten Ergebnissen der Laborvergleichsstudie abgeleitet (siehe Ziffer 8.4).

## 8.3. Reproduzierbarkeit

Die absolute Differenz zwischen zwei Einzelergebnissen, die mit derselben Methode an identischem Testmaterial in unterschiedlichen Labors von unterschiedlichen Prüfern unter Verwendung unterschiedlicher Ausrüstung erzielt wurden, darf in höchstens 5 % der Fälle die Vergleichsgrenze von 3,7 % (m/m) übersteigen. Die Vergleichsgrenze wurde aus den zusammengefassten Ergebnissen einer Laborvergleichsstudie abgeleitet (siehe Ziffer 8.4).

## 8.4. Ergebnisse der Laborvergleichsstudie

2005 und 2006 wurde eine Laborvergleichsstudie durchgeführt, an der die europäischen Zolllabore teilnahmen. Sie wurde nach ISO 5725 und dem IUPAC-Protokoll (W. Horwitz, Pure and Applied Chemistry, vol. 67, 1995, p. 331-343) durchgeführt. Die Genauigkeitsdaten sind in der nachstehenden Tabelle angegeben.

*Statistische Ergebnisse der Laborvergleichsstudie*

	Probe				
	1	2	3	4	5
Anzahl der nach Ausschluss der Ausreißer berücksichtigten Labors	25	26	26	25	24
Anzahl berücksichtigter Ergebnisse	50	52	52	50	48
Mittlerer Stärkegehalt (% m/m)	31,2	14,4	25,1	12,9	27,8
Wiederholbarkeit Standardabweichung $s_r$ (% m/m)	0,4	0,3	0,6	0,2	0,3
Wiederholgrenze $r$ (% m/m)	1,1	0,8	1,7	0,7	0,9
Reproduzierbarkeit Standardabweichung $s_R$ (% m/m)	1,7	0,8	1,7	0,9	1,3
Vergleichsgrenze $R$ (% m/m)	4,8	2,2	4,7	2,5	3,7

**Muster**

- 1: Hundetrockenfutter
- 2: Katzentrockenfutter
- 3: Katzentrockenfutter (Probe 2) mit Stärkezusatz
- 4: Katzentrockenfutter (Probe 2) mit Zusatz von Rübenschnitzeln
- 5: handelsübliches Heimtierfutter

## II

*(Nicht veröffentlichungsbedürftige Rechtsakte, die in Anwendung des EG-Vertrags/Euratom-Vertrags erlassen wurden)*

## ÜBEREINKÜNFTE

## RAT

**Information betreffend das Inkrafttreten des Protokolls zu dem Abkommen über die Zusammenarbeit und eine Zollunion zwischen der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft und der Republik San Marino zur Einbeziehung der Republik Bulgarien und Rumäniens als Vertragsparteien nach ihrem Beitritt zur Europäischen Union <sup>(1)</sup>**

Nachdem die für das Inkrafttreten des am 20. November 2007 in Brüssel unterzeichneten Protokolls zu dem Abkommen über die Zusammenarbeit und eine Zollunion zwischen der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft und der Republik San Marino zur Einbeziehung der Republik Bulgarien und Rumäniens als Vertragsparteien nach ihrem Beitritt zur Europäischen Union erforderlichen Verfahren am 31. Januar 2008 abgeschlossen wurden, tritt dieses Protokoll gemäß seinem Artikel 5 zum 1. Februar 2008 in Kraft.

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 325 vom 11.12.2007, S. 84.