

Diario Oficial

de la Unión Europea

C 280

50° año

Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

23 de noviembre de 2007

<u>Número de información</u>	Sumario	Página
II <i>Comunicaciones</i>		
COMUNICACIONES PROCEDENTES DE INSTITUCIONES Y ÓRGANOS DE LA UNIÓN EUROPEA		
Comisión		
2007/C 280/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto COMP/M.4157 — Wendel Investissement/Groupe Materis) ⁽¹⁾	1
2007/C 280/02	No oposición a una concentración notificada (Asunto COMP/M.4887 — Doosan/Bobcat) ⁽¹⁾	1
IV <i>Informaciones</i>		
INFORMACIONES PROCEDENTES DE INSTITUCIONES Y ÓRGANOS DE LA UNIÓN EUROPEA		
Consejo		
2007/C 280/03	Decisión del Consejo, de 15 de noviembre de 2007, relativa al nombramiento de un miembro del Consejo de Administración de la Agencia Europea de Sustancias y Preparados Químicos	2
Comisión		
2007/C 280/04	Tipo de cambio del euro	3
2007/C 280/05	Comunicación adicional	4

ES

INFORMACIONES PROCEDENTES DE LOS ESTADOS MIEMBROS

2007/C 280/06	Comunicación de la Comisión en el marco de la aplicación de la Directiva 90/396/CEE del Consejo relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre los aparatos de gas ⁽¹⁾	5
2007/C 280/07	Información comunicada por los Estados miembros referente a la ayuda estatal concedida con arreglo al Reglamento (CE) n° 1628/2006 de la Comisión relativo a la aplicación de los artículos 87 y 88 del Tratado CE a las ayudas regionales a la inversión ⁽¹⁾	16

V *Anuncios*

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA COMERCIAL COMÚN

Comisión

2007/C 280/08	Anuncio de expiración de medidas antidumping y de medidas compensatorias	18
---------------	--	----

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión

2007/C 280/09	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto COMP/M.4965 — Arques/Skandinavische Actebis-Landesgesellschaften) ⁽¹⁾	19
---------------	--	----

OTROS ACTOS

Comisión

2007/C 280/10	Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 8, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 509/2006 del Consejo, sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios	20
---------------	--	----



⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE

II

*(Comunicaciones)*COMUNICACIONES PROCEDENTES DE INSTITUCIONES Y ÓRGANOS DE LA
UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN

No oposición a una concentración notificada**(Asunto COMP/M.4157 — Wendel Investissement/Groupe Materis)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2007/C 280/01)

El 30 de marzo de 2006, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada citada en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado común. Esta Decisión se basa en la letra b) del apartado 1 del artículo 6 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo. El texto íntegro de la Decisión solamente está disponible en francés y se hará público una vez suprimidos los secretos comerciales que pueda contener. Estará disponible:

- en el sitio web de la DG Competencia del servidor Europa (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Este sitio web proporciona diversos métodos de búsqueda de las decisiones sobre concentraciones, en particular por nombre de la empresa, número de asunto, fecha de la decisión e índices sectoriales,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex por número de documento 32006M4157. CELEX es el sistema de acceso informático a la legislación comunitaria (<http://eur-lex.europa.eu>).

No oposición a una concentración notificada**(Asunto COMP/M.4887 — Doosan/Bobcat)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2007/C 280/02)

El 19 de octubre de 2007, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada citada en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado común. Esta Decisión se basa en la letra b) del apartado 1 del artículo 6 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo. El texto íntegro de la Decisión solamente está disponible en inglés y se hará público una vez suprimidos los secretos comerciales que pueda contener. Estará disponible:

- en el sitio web de la DG Competencia del servidor Europa (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Este sitio web proporciona diversos métodos de búsqueda de las decisiones sobre concentraciones, en particular por nombre de la empresa, número de asunto, fecha de la decisión e índices sectoriales,
 - en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex por número de documento 32007M4887. CELEX es el sistema de acceso informático a la legislación comunitaria (<http://eur-lex.europa.eu>).
-

IV

(Informaciones)

INFORMACIONES PROCEDENTES DE INSTITUCIONES Y ÓRGANOS DE LA
UNIÓN EUROPEA

CONSEJO

DECISIÓN DEL CONSEJO

de 15 de noviembre de 2007

**relativa al nombramiento de un miembro del Consejo de Administración de la Agencia Europea de
Sustancias y Preparados Químicos**

(2007/C 280/03)

EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA,

DECIDE:

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 1907/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 18 de diciembre de 2006, relativo al registro, la evaluación, la autorización y la restricción de las sustancias y preparados químicos (REACH) y por el que se crea la Agencia Europea de Sustancias y Preparados Químicos ⁽¹⁾, y en particular su artículo 79,

Considerando lo siguiente:

- (1) El artículo 79 del Reglamento (CE) n° 1907/2006 dispone que el Consejo nombrará como miembros del Consejo de Administración de la Agencia Europea de Sustancias y Preparados Químicos a un representante por cada Estado miembro.
- (2) Mediante su Decisión de 7 de junio de 2007 ⁽²⁾, el Consejo nombró a 27 miembros del Consejo de Administración de la Agencia Europea de Sustancias y Preparados Químicos.
- (3) El Gobierno belga ha informado al Consejo de su intención de sustituir al representante belga en el Consejo de Administración y ha presentado una candidatura para un nuevo representante que sería nombrado para un período que concluirá el 31 de mayo de 2011.

Artículo 1

Se nombra a D. Marc LEEMANS, de nacionalidad belga, nacido el 1 de octubre de 1958, miembro del Consejo de Administración de la Agencia Europea de Sustancias y Preparados Químicos, en sustitución de D. Maarten ROGGEMAN para el período que va desde el 24 de noviembre de 2007 hasta el 31 de mayo de 2011.

Artículo 2

La presente Decisión se publicará en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Hecho en Bruselas, el 15 de noviembre de 2007.

Por el Consejo

La Presidente

M. DE LURDES RODRIGUES

⁽¹⁾ DO L 396 de 30.12.2006, p. 1. Versión corregida en el DO L 136 de 29.5.2007, p. 3.

⁽²⁾ DO C 134 de 16.6.2007, p. 6.

COMISIÓN

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

22 de noviembre de 2007

(2007/C 280/04)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,4829	RON	leu rumano	3,6405
JPY	yen japonés	161,22	SKK	corona eslovaca	33,469
DKK	corona danesa	7,4549	TRY	lira turca	1,7773
GBP	libra esterlina	0,71855	AUD	dólar australiano	1,7011
SEK	corona sueca	9,3290	CAD	dólar canadiense	1,4628
CHF	franco suizo	1,6352	HKD	dólar de Hong Kong	11,5358
ISK	corona islandesa	93,52	NZD	dólar neozelandés	1,9674
NOK	corona noruega	8,0255	SGD	dólar de Singapur	2,1515
BGN	lev búlgaro	1,9558	KRW	won de Corea del Sur	1 384,44
CYP	libra chipriota	0,5842	ZAR	rand sudafricano	10,0774
CZK	corona checa	26,765	CNY	yuan renminbi	10,9950
EEK	corona estonia	15,6466	HRK	kuna croata	7,3300
HUF	forint húngaro	256,64	IDR	rupia indonesia	13 910,34
LTL	litas lituana	3,4528	MYR	ringgit malayo	5,0159
LVL	lats letón	0,6992	PHP	peso filipino	64,061
MTL	lira maltesa	0,4293	RUB	rublo ruso	36,0820
PLN	zloty polaco	3,6875	THB	baht tailandés	46,568

(¹) Fuente: tipo de cambio de referencia publicado por el Banco Central Europeo.

COMUNICACIÓN ADICIONAL

(2007/C 280/05)

Comunicación adicional a la comunicación de la Comisión (2007/C 275/05) ⁽¹⁾ relativa a la cantidad disponible de determinados productos del sector de la leche y de los productos lácteos para el primer semestre de 2008 en el ámbito de determinados contingentes abiertos por la Comunidad originarios de Islandia [Anexo I.I, Reglamento (CE) n° 2535/2001 de la Comisión ⁽²⁾].

ANEXO I.I

Productos originarios de Islandia	
Número de contingente	Cantidad (kg)
09.4205	175 001
09.4206	460 000

⁽¹⁾ DO C 275 de 16.11.2007, p. 6.

⁽²⁾ DO L 341 de 22.12.2001, p. 29. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) n° 487/2007 (DO L 114 de 1.5.2007, p. 8).

INFORMACIONES PROCEDENTES DE LOS ESTADOS MIEMBROS

Comunicación de la Comisión en el marco de la aplicación de la Directiva 90/396/CEE del Consejo relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre los aparatos de gas

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(Publicación de títulos y referencias de normas armonizadas conforme a la Directiva)

(2007/C 280/06)

OEN ⁽¹⁾	Referencia y título de la norma (documento de referencia)	Referencia de la norma retirada y sustituida	Fecha límite para obtener presunción de conformidad respecto a la norma sustituida (Nota 1)
CEN	EN 26:1997 Aparatos de producción instantánea de agua caliente para usos sanitarios provistos de quemadores atmosféricos que utilizan combustibles gaseosos	—	
	EN 26:1997/A1:2000	Nota 3	Fecha de vencimiento (18.7.2001)
	EN 26:1997/A3:2006	Nota 3	Fecha de vencimiento (30.6.2007)
	EN 26:1997/AC:1998		
CEN	EN 30-1-1:1998 Aparatos domésticos de cocción que utilizan combustibles gaseosos — Parte 1-1: Seguridad — General	—	
	EN 30-1-1:1998/A1:1999	Nota 3	Fecha de vencimiento (30.9.1999)
	EN 30-1-1:1998/A2:2003	Nota 3	Fecha de vencimiento (29.2.2004)
	EN 30-1-1:1998/A3:2005	Nota 3	Fecha de vencimiento (31.12.2005)
	EN 30-1-1:1998/A2:2003/AC:2004		
CEN	EN 30-1-2:1999 Aparatos domésticos de cocción que utilizan combustibles gaseosos — Parte 1-2: Seguridad — Aparatos que llevan hornos y/o parrillas de convección forzada	—	
CEN	EN 30-1-3:2003+A1:2006 Aparatos domésticos de cocción que utilizan combustibles gaseosos — Parte 1-3: Seguridad — Aparatos con encimera vitrocerámica	EN 30-1-3:2003	Fecha de vencimiento (30.6.2007)
CEN	EN 30-1-4:2002 Aparatos domésticos de cocina que utilizan combustibles gaseosos — Parte 1-4: Seguridad — Aparatos que incorporan uno o más quemadores con sistema automático de control del quemador	—	
	EN 30-1-4:2002/A1:2006	Nota 3	Fecha de vencimiento (30.6.2007)

OEN (1)	Referencia y título de la norma (documento de referencia)	Referencia de la norma retirada y sustituida	Fecha límite para obtener presunción de conformidad respecto a la norma sustituida (Nota 1)
CEN	EN 30-2-1:1998 Aparatos domésticos de cocción que utilizan combustibles gaseosos — Parte 2-1: Uso racional de la energía — General	—	
	EN 30-2-1:1998/A1:2003	Nota 3	Fecha de vencimiento (10.12.2004)
	EN 30-2-1:1998/A2:2005	Nota 3	Fecha de vencimiento (11.11.2005)
	EN 30-2-1:1998/A1:2003/AC:2004		
CEN	EN 30-2-2:1999 Aparatos domésticos de cocción que utilizan combustibles gaseosos — Parte 2-2: Uso racional de la energía — Aparatos con hornos y/o gratinadores de convec- ción forzada	—	
CEN	EN 88:1991 Reguladores de presión para aparatos que utilizan gas como combustible para presiones no superiores a 200 mbar — (Versión oficial EN 88:1991)	—	
	EN 88:1991/A1:1996	Nota 3	Fecha de vencimiento (17.7.1997)
CEN	EN 89:1999 Aparatos de producción de agua caliente por acumulación para usos sanitarios que utilizan combustibles gaseosos	—	
	EN 89:1999/A1:1999	Nota 3	Fecha de vencimiento (17.10.2000)
	EN 89:1999/A2:2000	Nota 3	Fecha de vencimiento (18.7.2001)
	EN 89:1999/A3:2006	Nota 3	Fecha de vencimiento (30.6.2007)
	EN 89:1999/A4:2006	Nota 3	Fecha de vencimiento (30.6.2007)
CEN	EN 125:1991 Dispositivos de vigilancia de llama para aparatos que utilizan gas como combus- tible — Dispositivos termoelectrónicos de vigilancia de llama (Versión oficial EN 125:1991)	—	
	EN 125:1991/A1:1996	Nota 3	Fecha de vencimiento (17.7.1997)
CEN	EN 126:2004 Valvulería multifuncional para los aparatos que utilizan combustibles gaseosos	EN 126:1995	Fecha de vencimiento (10.12.2004)
CEN	EN 161:2007 Válvulas automáticas de corte para quemadores y aparatos que utilizan combusti- bles gaseosos	EN 161:2001	Fecha de vencimiento (31.7.2007)
CEN	EN 203-1:2005 Aparatos de cocina profesional que utilizan combustibles gaseosos — Parte 1: Seguridad	EN 203-1:1992	31.12.2008
CEN	EN 203-2-1:2005 Aparatos de cocción para usos colectivos que utilizan combustibles gaseosos — Parte 2-1: Requisitos específicos — Quemadores abiertos y quemadores tipo wok	EN 203-2:1995	31.12.2008

OEN (1)	Referencia y título de la norma (documento de referencia)	Referencia de la norma retirada y sustituida	Fecha límite para obtener presunción de conformidad respecto a la norma sustituida (Nota 1)
CEN	EN 203-2-2:2006 Aparatos de cocción para usos colectivos que utilizan combustibles gaseosos — Parte 2-2: Requisitos específicos — Hornos	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-3:2005 Aparatos de cocción para usos colectivos que utilizan combustibles gaseosos — Parte 2-3: Requisitos específicos — Marmitas	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-4:2005 Aparatos de cocción para uso profesional que utilizan los combustibles gaseosos — Parte 2-4: Requisitos particulares — Freidoras	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-6:2005 Aparatos de cocción para usos colectivos que utilizan combustibles gaseosos — Parte 2: Requisitos específicos — Aparatos de agua caliente para bebidas	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-7:2007 Aparatos de cocción para uso profesional que utilizan combustibles gaseosos — Parte 2-7: Requisitos específicos — Salamandras y grills	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-8:2005 Aparatos de cocción para uso profesional que utilizan los combustibles gaseosos — Parte 2-8: Requisitos particulares — Sartenes y paelleras	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-9:2005 Aparatos de cocción para usos colectivos que utilizan combustibles gaseosos — Parte 2-9: Requisitos específicos — Placas corta fuego, placas calientes y parrillas	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-10:2007 Aparatos de cocción para usos colectivos que utilizan combustibles gaseosos — Parte 2-10: Requisitos específicos — Barbacoas	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-11:2006 Aparatos de cocción para usos colectivos que utilizan combustibles gaseosos — Parte 2-11: Requisitos específicos — Cocedores de pasta	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 257:1992 Termostatos mecánicos para aparatos que utilizan gas como combustible — (Versión oficial EN 257:1992)	—	
	EN 257:1992/A1:1996	Nota 3	Fecha de vencimiento (17.7.1997)
CEN	EN 297:1994 Calderas de calefacción central que utilizan combustibles gaseosos — Calderas del tipo B equipadas con quemadores atmosféricos, cuyo consumo calorífico nominal es igual o inferior a 70 kW	—	
	EN 297:1994/A3:1996	Nota 3	Fecha de vencimiento (24.2.1998)
	EN 297:1994/A5:1998	Nota 3	Fecha de vencimiento (31.12.1998)
	EN 297:1994/A2:1996	Nota 3	Fecha de vencimiento (29.10.2002)
	EN 297:1994/A6:2003	Nota 3	Fecha de vencimiento (23.12.2003)
	EN 297:1994/A4:2004	Nota 3	Fecha de vencimiento (11.6.2005)
	EN 297:1994/A2:1996/AC:2006		

OEN (1)	Referencia y título de la norma (documento de referencia)	Referencia de la norma retirada y sustituida	Fecha límite para obtener presunción de conformidad respecto a la norma sustituida (Nota 1)
CEN	EN 298:2003 Sistemas automáticos de control y de seguridad para quemadores y aparatos, con o sin ventilador, que utilizan combustibles gaseosos	EN 298:1993	Fecha de vencimiento (30.9.2006)
CEN	EN 303-3:1998 Calderas de calefacción — Parte 3: Calderas de calefacción central que utilizan combustibles gaseosos — Montaje de un cuerpo de caldera y de un quemador de tiro forzado	—	
	EN 303-3:1998/A2:2004	Nota 3	Fecha de vencimiento (11.6.2005)
	EN 303-3:1998/AC:2006		
CEN	EN 303-7:2006 Calderas de calefacción — Parte 7: Calderas de calefacción central para combustibles gaseosos equipadas con un quemador de tiro forzado de potencia útil nominal igual o inferior a 1 000 kW	—	
CEN	EN 377:1993 Grasas para lubricación de aparatos y equipos asociados que utilizan combustibles gaseosos, excepto los aparatos destinados a uso industrial (Versión oficial EN 377:1993)	—	
	EN 377:1993/A1:1996	Nota 3	Fecha de vencimiento (11.6.2005)
CEN	EN 416-1:1999 Tubos radiantes suspendidos con monoquemador que utilizan combustibles gaseosos para uso no doméstico — Parte 1: Seguridad	—	
	EN 416-1:1999/A1:2000	Nota 3	Fecha de vencimiento (18.7.2001)
	EN 416-1:1999/A2:2001	Nota 3	Fecha de vencimiento (31.1.2002)
	EN 416-1:1999/A3:2002	Nota 3	Fecha de vencimiento (31.10.2002)
CEN	EN 416-2:2006 Tubos radiantes suspendidos con monoquemador que utilizan combustibles gaseosos para uso no doméstico — Parte 2: Uso racional de la energía	—	
CEN	EN 419-1:1999 Aparatos suspendidos de calefacción por radiación luminosa que utilizan combustibles gaseosos para uso no doméstico — Parte 1: Seguridad	—	
	EN 419-1:1999/A1:2000	Nota 3	Fecha de vencimiento (18.7.2001)
	EN 419-1:1999/A2:2001	Nota 3	Fecha de vencimiento (31.1.2002)
	EN 419-1:1999/A3:2002	Nota 3	Fecha de vencimiento (9.9.2003)
CEN	EN 419-2:2006 Aparatos suspendidos de calefacción por radiación luminosa que utilizan combustibles gaseosos para uso no doméstico — Parte 2: Uso racional de la energía	—	

OEN (1)	Referencia y título de la norma (documento de referencia)	Referencia de la norma retirada y sustituida	Fecha límite para obtener presunción de conformidad respecto a la norma sustituida (Nota 1)
CEN	EN 437:2003 Gases de ensayo — Presiones de ensayo — Categorías de los aparatos	EN 437:1993	Fecha de vencimiento (23.12.2003)
CEN	EN 449:2002 Especificaciones para los aparatos que utilizan exclusivamente gases licuados del petróleo — Aparatos de calefacción domésticos no conectados a un conducto de evacuación (incluidos los aparatos de calefacción por combustión catalítica difusiva)	EN 449:1996	Fecha de vencimiento (2.7.2003)
CEN	EN 461:1999 Especificaciones para aparatos que utilizan exclusivamente gases licuados del petróleo — Aparatos de calefacción no conectados a un conducto de evacuación para uso no doméstico, de consumo calorífico inferior o igual a 10 kW	—	
	EN 461:1999/A1:2004	Nota 3	Fecha de vencimiento (10.12.2004)
CEN	EN 483:1999 Calderas de calefacción central que utilizan combustibles gaseosos — Calderas de los tipos C cuyo consumo calorífico nominal es igual o inferior a 70 kW	—	
	EN 483:1999/A2:2001	Nota 3	Fecha de vencimiento (31.1.2002)
	EN 483:1999/A2:2001/AC:2006		
CEN	EN 484:1997 Especificaciones para los aparatos que funcionan exclusivamente con los gases licuados del petróleo — Encimeras de cocción independientes, provistas o no de gratinador, utilizadas al aire libre	—	
CEN	EN 497:1997 Especificaciones para los aparatos que utilizan exclusivamente gases licuados del petróleo — Quemadores de usos múltiples con soporte integrado para uso al aire libre	—	
CEN	EN 498:1997 Especificaciones para los aparatos que utilizan exclusivamente gases licuados del petróleo — Barbacoas para uso al aire libre	—	
CEN	EN 509:1999 Aparatos decorativos que simulan combustibles sólidos ardiendo y que utilizan combustibles gaseosos	—	
	EN 509:1999/A1:2003	Nota 3	Fecha de vencimiento (31.12.2003)
	EN 509:1999/A2:2004	Nota 3	Fecha de vencimiento (30.6.2005)
CEN	EN 521: 2006 Especificaciones para los aparatos que funcionan exclusivamente con los gases licuados del petróleo — Aparatos portátiles alimentados a la presión de vapor de los gases licuados del petróleo contenidos en sus recipientes de alimentación	EN 521:1998	Fecha de vencimiento (31.8.2006)
CEN	EN 525:1997 Generadores de aire caliente para calefacción directa por convección forzada, que utilizan los combustibles gaseosos, para la calefacción de locales de uso no doméstico, de consumo calorífico nominal inferior o igual a 300 kW	—	
CEN	EN 549:1994 Materiales de caucho para juntas y membranas destinadas a aparatos y equipos que utilizan combustible gaseoso	EN 279:1991 EN 291:1992	Fecha de vencimiento (31.12.1995)

OEN (1)	Referencia y título de la norma (documento de referencia)	Referencia de la norma retirada y sustituida	Fecha límite para obtener presunción de conformidad respecto a la norma sustituida (Nota 1)
CEN	EN 613:2000 Aparatos de calefacción independientes por convección que utilizan combustibles gaseosos	—	
	EN 613:2000/A1:2003	Nota 3	Fecha de vencimiento (23.12.2003)
CEN	EN 621:1998 Generadores de aire caliente por convección forzada, que funcionan con combustibles gaseosos, para la calefacción de locales de uso no doméstico, de consumo calorífico inferior o igual a 300 kW, sin ventilador para ayuda de la alimentación de aire combure	—	
	EN 621:1998/A1:2001	Nota 3	Fecha de vencimiento (31.3.2002)
CEN	EN 624:2000 Exigencias para los aparatos que utilizan exclusivamente gases licuados del petróleo — Aparatos de calefacción de circuito estanco que funcionan con gases licuados del petróleo, destinados a instalarse en vehículos y barcos	—	
CEN	EN 625:1995 Calderas de calefacción central que utilizan combustibles gaseosos — Requisitos específicos para el servicio de agua caliente sanitaria de las calderas mixtas cuyo consumo calorífico nominal es igual o inferior a 70 kW	—	
CEN	EN 656:1999 Calderas de calefacción central que utilizan combustibles gaseosos — Calderas de los tipos B cuyo consumo calorífico nominal es superior a 70 kW pero, igual o inferior a 300 kW	—	
CEN	EN 676:2003 Quemadores automáticos de aire forzado que utilizan combustibles gaseosos	EN 676:1996	Fecha de vencimiento (8.4.2004)
CEN	EN 677:1998 Calderas de calefacción central que utilizan combustibles gaseosos — Requisitos específicos para las calderas de condensación cuyo consumo calorífico nominal es inferior o igual a 70 kW	—	
CEN	EN 732:1998 Especificaciones para los aparatos que utilizan exclusivamente gases licuados del petróleo — Refrigeradores de absorción	—	
CEN	EN 751-1:1996 Materiales sellantes para juntas roscadas metálicas en contacto con gases de la 1ª, 2ª y 3ª familia y con agua caliente — Parte 1: Compuestos sellantes anaeróbicos	—	
CEN	EN 751-2:1996 Materiales sellantes para juntas roscadas metálicas en contacto con gases de la 1ª, 2ª y 3ª familia y con agua caliente — Parte 2: Compuestos sellantes no endurecibles	—	
CEN	EN 751-3:1996 Materiales sellantes para juntas roscadas metálicas en contacto con gases de la 1ª, 2ª y 3ª familia y con agua caliente — Parte 3: Cintas de PTFE no sinterizadas	—	
	EN 751-3:1996/AC:1997		

OEN (1)	Referencia y título de la norma (documento de referencia)	Referencia de la norma retirada y sustituida	Fecha límite para obtener presunción de conformidad respecto a la norma sustituida (Nota 1)
CEN	EN 777-1:1999 Tubos radiantes suspendidos con multiquemador que utilizan combustibles gaseosos para uso no doméstico — Parte 1: Sistema D, seguridad	—	
	EN 777-1:1999/A1:2001	Nota 3	Fecha de vencimiento (31.8.2001)
	EN 777-1:1999/A2:2001	Nota 3	Fecha de vencimiento (31.1.2002)
	EN 777-1:1999/A3:2002	Nota 3	Fecha de vencimiento (31.10.2002)
CEN	EN 777-2:1999 Tubos radiantes suspendidos con multiquemador que utilizan combustibles gaseosos para uso no doméstico — Parte 2: Sistema E, seguridad	—	
	EN 777-2:1999/A1:2001	Nota 3	Fecha de vencimiento (31.8.2001)
	EN 777-2:1999/A2:2001	Nota 3	Fecha de vencimiento (31.1.2002)
	EN 777-2:1999/A3:2002	Nota 3	Fecha de vencimiento (31.10.2002)
CEN	EN 777-3:1999 Tubos radiantes suspendidos con multiquemadores que utilizan combustibles gaseosos para uso no doméstico — Parte 3: Sistema F, seguridad	—	
	EN 777-3:1999/A1:2001	Nota 3	Fecha de vencimiento (31.8.2001)
	EN 777-3:1999/A2:2001	Nota 3	Fecha de vencimiento (31.1.2002)
	EN 777-3:1999/A3:2002	Nota 3	Fecha de vencimiento (31.10.2002)
CEN	EN 777-4:1999 Tubos radiantes suspendidos con multiquemadores que utilizan combustibles gaseosos para uso no doméstico — Parte 4: Sistema H, seguridad	—	
	EN 777-4:1999/A1:2001	Nota 3	Fecha de vencimiento (31.8.2001)
	EN 777-4:1999/A2:2001	Nota 3	Fecha de vencimiento (31.1.2002)
	EN 777-4:1999/A3:2002	Nota 3	Fecha de vencimiento (31.10.2002)
CEN	EN 778:1998 Generadores de aire caliente por convección forzados, que utilizan los combustibles gaseosos, para la calefacción de locales de uso doméstico, de consumo calorífico nominal inferior o igual a 70 kW, sin ventilador para ayuda de la entrada de aire comburent	—	
	EN 778:1998/A1:2001	Nota 3	Fecha de vencimiento (31.3.2002)

OEN (1)	Referencia y título de la norma (documento de referencia)	Referencia de la norma retirada y sustituida	Fecha límite para obtener presunción de conformidad respecto a la norma sustituida (Nota 1)
CEN	EN 1020:1997 Calentadores de aire caliente por convección forzada, que funcionan con combustibles gaseosos, para la calefacción de locales de uso no doméstico, de consumo calorífico inferior o igual a 300 kW, que incorporan un ventilador para ayuda de la alimentación	—	
	EN 1020:1997/A1:2001	Nota 3	Fecha de vencimiento (31.3.2002)
CEN	EN 1106:2001 Válvulas de accionamiento manual para aparatos que utilizan combustibles gaseosos	—	
CEN	EN 1196:1998 Generadores de aire caliente para uso doméstico y no doméstico que utilizan combustibles gaseosos — Requisitos complementarios para los generadores de aire caliente por condensación	—	
CEN	EN 1266:2002 Aparatos de calefacción independientes por convección que utilizan combustibles gaseosos, y que incorporan un ventilador para la alimentación de aire combu- rente y/o la evacuación de los productos de la combustión	—	
	EN 1266:2002/A1:2005	Nota 3	Fecha de vencimiento (28.2.2006)
CEN	EN 1319:1998 Generadores de aire caliente por convección forzada, que funcionan con combustibles gaseosos, para la calefacción de locales de uso doméstico, que incorporan quemadores con ventilador de consumo calorífico inferior o igual a 70 kW	—	
	EN 1319:1998/A2:1999	Nota 3	Fecha de vencimiento (17.10.2000)
	EN 1319:1998/A1:2001	Nota 3	Fecha de vencimiento (31.3.2002)
CEN	EN 1458-1:1999 Secadoras de tambor rotativo de uso doméstico de calentamiento directo que utilizan combustibles gaseosos de los tipos B22D y B23D con consumo calorífico nominal no superior a 6 kW — Parte 1: Seguridad	—	
CEN	EN 1458-2:1999 Secadoras de tambor rotativo de uso doméstico de calentamiento directo que utilizan combustibles gaseosos, de los tipos B22D y B23D con consumo calorífico nominal no superior a 6 kW — Parte 2: Uso racional de la energía	—	
CEN	EN 1596:1998 Generadores de aire caliente móviles y portátiles, por convección forzada, para calefacción directa de locales de uso no doméstico que funcionan únicamente con gases licuados del petróleo	—	
	EN 1596:1998/A1:2004	Nota 3	Fecha de vencimiento (10.12.2004)
CEN	EN 1643:2000 Sistemas de control de estanquidad para válvulas automáticas de corte, destinadas a quemadores y aparatos que utilizan gas como combustible	—	

OEN (1)	Referencia y título de la norma (documento de referencia)	Referencia de la norma retirada y sustituida	Fecha límite para obtener presunción de conformidad respecto a la norma sustituida (Nota 1)
CEN	EN 1854:2006 Dispositivos de control de presión para quemadores de gas y aparatos de gas	EN 1854:1997	Fecha de vencimiento (4.11.2006)
CEN	EN 12067-1:1998 Dispositivos de regulación de la proporción aire/gas para quemadores y aparatos de gas — Parte 1: Dispositivos neumáticos	—	
	EN 12067-1:1998/A1:2003	Nota 3	Fecha de vencimiento (23.12.2003)
CEN	EN 12067-2:2004 Dispositivos de regulación de la proporción aire/gas para quemadores y aparatos de gas — Parte 2: Dispositivos electrónicos	—	
CEN	EN 12078:1998 Reguladores a cero para quemadores y aparatos de gas	—	
CEN	EN 12244-1:1998 Lavadoras que utilizan combustibles gaseosos, con consumo calorífico nominal no superior a 20 kW — Parte 1: Seguridad	—	
CEN	EN 12244-2:1998 Lavadoras que utilizan combustibles gaseosos, con consumo calorífico nominal no superior a 20 kW — Parte 2: Utilización racional de la energía	—	
CEN	EN 12309-1:1999 Acondicionadores de aire y/o bombas de calor de absorción y adsorción que utilizan combustibles gaseosos de consumo calorífico basado en el PCI inferior o igual a 70 kW — Parte 1: Seguridad	—	
CEN	EN 12309-2:2000 Acondicionadores de aire y/o bombas de calor de absorción y adsorción que utilizan combustibles gaseosos de consumo calorífico basado en el PCI inferior o igual a 70 kW — Parte 2: Uso racional de la energía	—	
CEN	EN 12669:2000 Generadores impulsores de aire caliente, para calefacción directa, que utilizan combustibles gaseosos, para aplicaciones agrícolas y calefacción complementaria de locales de uso no doméstico	—	
CEN	EN 12752-1:1999 Secadoras de tambor rotativo de tipo B que utilizan combustibles gaseosos, con consumo calorífico nominal no superior a 20 kW — Parte 1: Seguridad	—	
CEN	EN 12752-2:1999 Secadoras de tambor rotativo de tipo B que utilizan combustibles gaseosos, con consumo calorífico nominal no superior a 20 kW — Parte 2: Uso racional de la energía	—	
CEN	EN 12864:2001 Reguladores de reglaje fijo para presiones de salida inferiores o iguales a 200 mbar, de caudal inferior o igual a 4 kg/h, incluidos los dispositivos de seguridad incorporados en ellos, destinados a utilizar butano, propano, o sus mezclas	—	
	EN 12864:2001/A1:2003	Nota 3	Fecha de vencimiento (10.12.2004)
	EN 12864:2001/A2:2005	Nota 3	Fecha de vencimiento (28.2.2006)

OEN ⁽¹⁾	Referencia y título de la norma (documento de referencia)	Referencia de la norma retirada y sustituida	Fecha límite para obtener presunción de conformidad respecto a la norma sustituida (Nota 1)
CEN	EN 13278:2003 Aparatos de calefacción independientes con hogar abierto que utilizan combustibles gaseosos	—	
CEN	EN 13611:2000 Dispositivos auxiliares de control y seguridad para quemadores a gas y aparatos de gas — Requisitos generales	—	
	EN 13611:2000/A1:2004	Nota 3	Fecha de vencimiento (30.6.2005)
CEN	EN 13785:2005 Reguladores con capacidad máxima de 10 kg/h, con una presión máxima de salida de 4 bar, no cubiertos por la EN 12864 y sus dispositivos de seguridad asociados, para butano, propano y sus mezclas	—	
	EN 13785:2005/AC:2007		
CEN	EN 13786:2004 Inversores automáticos, con presión máxima de salida inferior o igual a 4 bar, de caudal inferior o igual a 100 kg/h, incluidos los dispositivos de seguridad incorporados en ellos, destinados a utilizar gas butano, propano y sus mezclas	—	
CEN	EN 13836:2006 Calderas de calefacción central que utilizan combustibles gaseosos — Calderas de tipo B cuyo consumo calorífico nominal es superior a 300 kW pero igual o inferior a 1 000 kW	—	
CEN	EN 14438:2006 Hogares que utilizan combustibles gaseosos para calefacción de varios recintos	—	
CEN	EN 14543:2005 Especificaciones para los aparatos que utilizan exclusivamente gases licuados del petróleo — Aparatos de calefacción de patios — Aparatos de calefacción de patios, de GLP no conectados a un conducto de evacuación para uso en el exterior y áreas ventiladas	—	
CEN	EN 15033:2006 Aparatos estancos de producción de agua caliente sanitaria que utilizan gases licuados del petróleo (GLP), para vehículos y embarcaciones	—	

⁽¹⁾ OEN: Organismo europeo de normalización:

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

— CENELEC: rue de Stassart 35, B-1050 Brussels, 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>).

Nota 1 Generalmente la fecha límite para obtener presunción de conformidad será la fecha de la retirada («dow»), indicada por el organismo europeo de normalización, pero se llama la atención de los usuarios de estas normas sobre el hecho de que en ciertas ocasiones excepcionales pudiera ser otro el caso.

Nota 3 En caso de modificaciones, la norma referenciada es la norma EN CCCC:YYYY, sus modificaciones previas, si las hubiera, y esta nueva modificación; la norma retirada y sustituida (columna 4), por lo tanto, consiste en la norma EN CCCC:YYYY y sus modificaciones previas, si las hubiera, pero sin la nueva modificación.

Aviso:

- Todas las informaciones sobre la disponibilidad de las normas pueden obtenerse o en los organismos europeos de normalización o en los organismos nacionales de normalización, podrán encontrar una lista que figura en anexo de la Directiva 98/34/CE del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾ modificada por la Directiva 98/48/CE ⁽²⁾.
- La publicación de las referencias en el *Diario Oficial de la Unión Europea* no implica que las normas estén disponibles en todos los idiomas comunitarios.
- Esta lista reemplaza las listas anteriores publicadas en el *Diario Oficial de la Unión Europea*. La Comisión garantiza la puesta al día de la presente lista.

Para obtener más información consulte la dirección siguiente:

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

⁽¹⁾ DO L 204 de 21.7.1998, p. 37.

⁽²⁾ DO L 217 de 5.8.1998, p. 18.

Información comunicada por los Estados miembros referente a la ayuda estatal concedida con arreglo al Reglamento (CE) nº 1628/2006 de la Comisión relativo a la aplicación de los artículos 87 y 88 del Tratado CE a las ayudas regionales a la inversión

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2007/C 280/07)

Ayuda nº	XR 140/07
Estado miembro	Grecia
Región	87(3)(a), 87(3)(c)
Denominación del régimen de ayuda o nombre de la empresa que reciba el complemento de ayuda <i>ad hoc</i>	Καθεστώς ενισχύσεων για πολύ μικρές επιχειρήσεις δευτερογενούς και τριτογενούς τομέα, σε μέλη αγροτικού νοικοκυριού και σε κατοίκους ή μη της υπαίθρου, στο πλαίσιο εφαρμογής Μέτρων του Άξονα 3 και 4 του Προγράμματος Αγροτικής Ανάπτυξης της Ελλάδας 2007-2013/kathestos enisxyseon gia poly mikres epixeiriseis defterogenous kai tritogenous tomea se meli agrotikou noikokyriou kai se katoukous i mi tis ypaithrou, sto plasio efarmogis metron tou axona 3 kai 4 tou Programmatos agrotikis anaptyxis tis Elladas 2007-2013
Base jurídica	N. 2065/92, άρθρο 39 παρ. 10 (ΦΕΚ 113/Α'/92) «περί εγκρίσεως οικονομικών ενισχύσεων από τους Υπουργούς Οικονομικών και Γεωργίας»
Tipo de medida	Régimen de ayudas
Gasto anual previsto	163,3 millones EUR
Intensidad máxima de la ayuda	40 % Conforme con el artículo 4 del Reglamento
Fecha de ejecución	1.1.2008
Duración	31.12.2013
Sectores económicos	Todos los sectores subvencionables mediante ayuda regional a la inversión
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	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
La dirección de Internet de la publicación del régimen de ayuda	www.agrotikianaptixi.gr
Información adicional	—
Ayuda nº	XR 165/07
Estado miembro	Polonia
Región	Łódzkie
Denominación del régimen de ayuda o nombre de la empresa que reciba el complemento de ayuda <i>ad hoc</i>	Program pomocy regionalnej miasta Łodzi na wspieranie nowych inwestycji i tworzenie związanych z nimi nowych miejsc pracy przy wykorzystaniu nowoczesnych technologii
Base jurídica	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

Tipo de medida	Régimen de ayudas
Gasto anual previsto	2 millones PLN
Intensidad máxima de la ayuda	50 % Conforme con el artículo 4 del Reglamento
Fecha de ejecución	9.6.2007
Duración	31.12.2013
Sectores económicos	Todos los sectores subvencionables mediante ayuda regional a la inversión
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	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
La dirección de Internet de la publicación del régimen de ayuda	http://bip.uml.lodz.pl/_plik.php?id=8332
Información adicional	—

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA
COMERCIAL COMÚN

COMISIÓN

Anuncio de expiración de medidas antidumping y de medidas compensatorias

(2007/C 280/08)

No habiéndose recibido ninguna solicitud de reconsideración tras la publicación del anuncio de su inminente expiración ⁽¹⁾, la Comisión comunica que las medidas antidumping y compensatorias abajo mencionadas expirarán próximamente.

El presente anuncio se publica, con arreglo al apartado 2 del artículo 11 del Reglamento (CE) n° 384/96 del Consejo de 22 de diciembre de 1995 relativo a la defensa contra las importaciones que sean objeto de dumping por parte de países no miembros de la Comunidad Europea ⁽²⁾ y con arreglo al apartado 4 del artículo 18 del Reglamento (CE) n° 2026/97 del Consejo de 6 de octubre de 1997, sobre defensa contra las importaciones subvencionadas originarias de países no miembros de la Comunidad Europea ⁽³⁾.

La reconsideración provisional parcial iniciada de conformidad con el artículo 19 del Reglamento (CE) n° 2026/97 para examinar la existencia y la cuantía de determinadas subvenciones ha concluido en consecuencia ⁽⁴⁾.

Producto	País(es) de origen o de exportación	Medida	Referencia	Fecha de expiración
Hilados texturados de filamentos de poliéster	India	Derecho antidumping	Reglamento (CE) n° 2093/2002 del Consejo (DO L 323 de 28.11.2002, p. 1)	29.11.2007
Hilados texturados de filamentos de poliéster	India	Derecho compensatorio	Reglamento (CE) n° 2094/2002 del Consejo (DO L 323 de 28.11.2002, p. 21)	29.11.2007

⁽¹⁾ DO C 52 de 7.3.2007, p. 16.

⁽²⁾ DO L 56 de 6.3.1996, p. 1. Reglamento modificado por última vez por el Reglamento (CE) n° 2117/2005 (DO L 340 de 23.12.2005, p. 17).

⁽³⁾ DO L 288 de 21.10.1997, p. 1. Reglamento modificado por última vez por el Reglamento (CE) n° 461/2004 (DO L 77 de 13.3.2004, p. 12).

⁽⁴⁾ DO C 210 de 8.9.2007, p. 5.

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

COMISIÓN

Notificación previa de una operación de concentración

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

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2007/C 280/09)

1. El 16 de noviembre de 2007, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾, de un proyecto de concentración por el cual la empresa Arques Industries AG («Arques», Alemania) adquiere el control, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b) del citado Reglamento, de la totalidad de las empresas Actebis Computer A/S (Dinamarca), Actebis Computer A/S (Noruega) y Actebis Computer AB (Suecia) (conjuntamente «empresas Actebis escandinavas») mediante la adquisición de sus acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas en cuestión son las siguientes:

- Arques y sus filiales: reestructuración de empresas; venta al por mayor y reventa de productos de tecnología de la información, montaje de productos de tecnología de la información,
- empresas Actebis escandinavas: venta al por mayor de productos de tecnología de la información.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) n.º 139/2004. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto.

4. La Comisión invita a los interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre el proyecto de concentración.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en el plazo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación. Podrán enviarse por fax [(32-2) 296 43 01 o 296 72 44] o por correo, con indicación del número de referencia COMP/M.4965 — Arques/Skandinavische Actebis-Landesgesellschaften, a la siguiente dirección:

Comisión Europea
Dirección General de Competencia
Registro de Concentraciones
J-70
B-1049 Bruxelles/Brussel

(1) DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

OTROS ACTOS

COMISIÓN

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 8, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 509/2006 del Consejo, sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios

(2007/C 280/10)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 9 del Reglamento (CE) nº 509/2006 del Consejo. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

REGLAMENTO (CE) Nº 509/2006 DEL CONSEJO

Solicitud de modificación con arreglo al artículo 11 y al artículo 19, apartado 3

«PANELLETS»

Nº CE: ES/TSG/107/0018/29.10.2003

1. Agrupación solicitante

Nombre de la agrupación: Federació Catalana de Patisseria
Dirección: Avda Gaudí 28, 1º 2a
Teléfono: (34) 93 34 80 90 47
Fax: (34) 93 436 28 46
E-mail: —

2. Estado miembro o terceros países

España

3. Rúbrica del pliego de condiciones que es objeto de la modificación

- Nombre del producto
- Reserva del nombre [apartado 2 del artículo 13, del Reglamento (CE) nº 509/2006]
- Descripción y método de producción
- Descripción del producto
- Otros: Modificación de las exigencias mínimas y procedimientos de control de las características específicas

4. Tipo de modificación(es)

- Modificación del pliego de condiciones de la ETG registrada
- Modificación temporal del pliego de condiciones resultante de medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias por las autoridades públicas [apartado 3 del artículo 11, del Reglamento (CE) nº 509/2006] (proporcionar las pruebas de la existencia de las medidas)

5. Modificaciones

5.1 Descripción y método de producción

La variedad de este típico producto es mucho más diversa que la que queda recogida en el pliego de condiciones inicial presentado a la Comisión, existiendo un amplio abanico de modos de elaboración locales, que enriquecen el producto.

Panellets elaborados a partir de mazapán base

La lista de los panellets descritos no es exhaustiva: las descripciones de los distintos tipos de panellets se consideran orientativas, confiriéndoles cada artesano su propia personalidad aunque manteniendo las características básicas definitorias del producto en cuanto a ingredientes y a sabor.

Panellets a base de coco

Las «claras de huevo» son sustituidas por «huevos».

Panellets à la noisette

Las «claras de huevo» son sustituidas por «huevos».

Panellets elaborados a partir de mazapán basto

Las «claras de huevo» son sustituidas por «huevos».

La sustitución de la clara de huevo por huevo entero adicionado o no de agua se debe a que muchos artesanos-pasteleros, tras la publicación del Reglamento de los Panellets en el DOUE manifestaron que su propia experiencia les había demostrado que la utilización de clara de huevo daba lugar a unos Panellets extremadamente resecos.

Este efecto no ocurría cuando se utilizaba huevo entero (clara + yema) puesto que la yema de huevo, a parte de dar sabor al producto, mantiene la humedad, consiguiéndose unos Panellets con forma más regular y con un aspecto más acorde con lo que el consumidor busca en este tipo de producto. Además el aceite contenido en las almendras usadas en la elaboración de la base de mazapán o en las diferentes variedades de Panellets, puede dar lugar a una masa excesivamente blanda (dependiendo de la proporción de aceite que presente la almendra, de la variedad, de la edad, de la cosecha ...). La adición de huevo entero (clara y yema) contrarresta este efecto, confiriéndole mayor estabilidad al producto.

5.2 Descripción del producto

Características fisicoquímicas

Se prohíbe solamente la adición de colorantes artificiales y, por tanto, permitiéndose la adición de los colorantes naturales. Se trataba de un error por omisión y esta modificación consideramos que no debe suponer ningún obstáculo ya que no repercute ni sobre la calidad ni en la tradicionalidad de este artesano producto. Diversos estudios han demostrado que la aceptación de un alimento por parte del consumidor depende en buena medida de su apariencia, y por tanto también de su color. Esta es la principal justificación para la utilización de colorantes en alimentos. Los colorantes no mejoran la calidad del producto con respecto a la conservación o calidad nutritiva, sino que se añaden al producto para mejorar su aspecto y hacerlos más apetecibles, o para reemplazar pérdidas de color que se producen durante el proceso de elaboración. Al ser el Panellet un producto artesanal, está sujeto a una mayor variabilidad sensorial que si se tratara de un producto industrial. Por este motivo, los artesanos consideran del todo necesario la utilización de colorantes naturales, propios de fruta y verduras que permitan corregir cualquier pérdida o variación de color derivada de su proceso de elaboración, pero no el uso de los colorantes artificiales que irían en detrimento de la calidad del producto.

5.3 Requisitos mínimos y procedimientos de control de las características específicas

Eliminación del adjetivo diario del registro de elaboración

Respecto a la eliminación del adjetivo temporal «diario» del registro de elaboración de los Panellets, su omisión se justifica debido a la propia elaboración de los Panellets, las cuales tiene lugar en dos fases perfectamente definidas y consecutivas. En la primera fase se elabora el mazapán básico o el mazapán fino. Esta fase puede durar uno o varios días, en función del volumen de producción de cada artesano en cuestión. Posteriormente se inicia la segunda fase de elaboración de las diferentes variedades de Panellets. Por tanto en opinión de los artesanos-pasteleros no tiene sentido hablar de un registro diario de elaboración de Panellets puesto que aunque el producto final sean los Panellets, su elaboración comienza uno o incluidos varios días antes con la obtención del mazapán base.

PLIEGO DE CONDICIONES ACTUALIZADO
REGLAMENTO (CE) Nº 509/2006 DEL CONSEJO

«PANELLETS»

Nº CE: ES/TSG/107/0018/29.10.2003

1. Servicio competente del Estado miembro:

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

Dirección: Paseo Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid

Teléfono: (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. Agrupación solicitante:

Nombre: Federació Catalana de Pastisseria

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

Teléfono: (34) 93 348 09 47

Fax: (34) 93 436 28 46

E-mail: —

Composición: Productor/transformador (X) Otros ()

3. Tipo de producto:

Categoría 2.3 — Productos de confitería, panadería, repostería, pastelería y galletería

4. Descripción del pliego de condiciones:

4.1 *Nombre:* «Panellets».

4.2 *Definición y método de elaboración:* Los panellets son unos pastelitos de dimensiones pequeñas y formas diversas, hechos esencialmente de mazapán e ingredientes que confieren sabores y aromas característicos al producto.

Existe una gran variedad de panellets elaborados a partir de tres tipos diferentes de mazapán: mazapán base, mazapán basto y mazapán fino.

En las variedades de panellets con frutas podrán añadirse a la masa elaborados de frutas (frutas confitadas, mermeladas) pudiendo reforzarse el sabor con empleo de aromas. En todos los casos esta prohibido proceder a la adición de fécula (de patata o boniato), manzanas, conservadores y colorantes artificiales.

PANELLETS ELABORADOS A PARTIR DE MAZAPÁN-BASE

A continuación se describen las variedades mas frecuentes de panellets; dicha relación no tiene carácter limitativo: las descripciones de los distintos tipos de panellets se consideran orientativas, confiéndoles cada artesano su propia personalidad aunque manteniendo las características básicas definitorias del producto en cuanto a ingredientes y sabor.

Se elabora una base de mazapán de tal forma que por cada kilo de almendras peladas granuladas muy finamente, se añade 1 kilo de azúcar y huevo entero adicionado o no de agua; se amasa bien y se deja en reposo aproximadamente 24 horas para que la mezcla quede bien homogeneizada. Después se le dan las diferentes formas y sabores. La proporción de almendra podrá aumentarse por encima de la indicada. Las variedades mas frecuentes de panellets son:

a) Panellets de piñones

Por cada kilo de mazapán base se añaden 10 gramos de ralladura de corteza de limón. Se hacen porciones de 20 g aproximadamente, las cuales se rebozan completamente con piñones humedecidos de huevo. Se les da la forma de bolas y se embardunan nuevamente con huevo. Se cuecen al horno a una temperatura de entre 280 °C y 290 °C.

Características organolépticas	
Color	Dorado tostado
Consistencia	Costra superficial tostada
Aroma	A piñones y limón
Gusto	Piñones y mazapán de almendra

b) Panellets de almendras

Por cada kilo de mazapán base se añaden 10 g de ralladura de corteza de limón rallar. Se hacen porciones de 20 g aproximadamente las cuales se rebozan completamente con almendra granulada humedecida con huevo. Se le da una forma alargada y ligeramente redondeada y se embadurnan nuevamente con huevo. SE cuecen al horno a una temperatura de entre 260 °C y 270 °C.

Características organolépticas	
Color	Dorado tostado
Consistencia	Interior blando
Aroma	A vainilla
Gusto	Crocante de almendra

c) Panellets de coco

Por cada kilo de mazapán base se añaden 150 gramos de coco rallado, 150 gramos de azúcar en polvo y 100 g de huevo. Se preparan porciones en forma de pequeños montículos rústicos y puntiagudos de 25 g de peso aproximadamente. Se cuecen al horno a una temperatura de entre 260 °C y 270 °C.

Características organolépticas	
Color	Flameado
Consistencia	Costra fina tostada e interior blando
Aroma	A coco
Gusto	Coco y almendra

d) Panellets de avellanas

Por cada kilo de mazapán base se añaden 150 g de avellanas tostadas en polvo, 150 g de azúcar en polvo y 100 g de huevo. Se hacen porciones en forma de bola de 22 g de peso aproximadamente, que se rebozan con azúcar granulada, y se coloca una avellana en el centro de cada pieza. Se cuecen al horno a una temperatura de entre 240 °C y 250 °C.

Características organolépticas	
Color	Marrón
Consistencia	Superficie azucarada
Aroma	A avellanas
Gusto	Avellanas y mazapán de almendras

e) Panellets de naranja

Por cada kilo mazapán base se añaden 200 gramos de corteza de naranja confitada y triturada muy fina. Se hacen porciones de 26 g de peso aproximadamente de forma alargada, las cuales se rebozan con azúcar granulado. Se cuecen al horno a una temperatura de entre 240 °C y 250 °C.

Características organolépticas	
Color	Anaranjado
Consistencia	Costra azucarada e interior blando
Aroma	A naranja
Gusto	Naranja y almendra

f) Panellets de limón

Por cada kilo de mazapán base se añaden 10 gramos de ralladura de corteza de limón y dos yema de huevo. Se hacen porciones de 26 gramos de peso aproximadamente y se forman bolas, que se rebozan con azúcar granulado. Se cuecen al horno a una temperatura de entre 240 °C y 250 °C.

Características organolépticas	
Color	Amarillo pálido
Consistencia	Exterior acrocantado por el azúcar con que esta rebozado y blando en el interior, con pequeños trocitos de limón
Aroma	A limón
Gusto	Limón y almendra

g) Panellets de yema

Por cada kilo de mazapán base se añaden 150 gramos de yema pastelera clara y 1 gramo de vainilla. Se hacen bolas de unos 26 gramos de peso aproximadamente que se rebozan con abundante azúcar lustre. Se cuecen al horno a una temperatura de entre 220 °C y 230 °C.

Características organolépticas	
Color	Amarillo pálido
Consistencia	Suave
Aroma	A huevo y almendra
Gusto	Huevo y almendras

h) Panellets de café

Por cada kilo de mazapán base se añaden 8 gramos de café molido y azúcar quemado para que adquiriera el color deseado. Se cortan porciones de 26 gramos aproximadamente y se les da una forma alargada. Se rebozan con azúcar en polvo. Se cuecen al horno a una temperatura de entre 220 °C y 230 °C.

Características organolépticas	
Color	Marrón oscuro
Consistencia	Exterior tostado e interior baldo
Aroma	A café
Gusto	Café y almendra

i) Panellets de fresa

Por cada kilo de mazapán base se añade una cantidad razonable de mermelada de fresa y un huevo. Se hacen bolas de 26 gramos de peso aproximadamente y se rebozan con azúcar en polvo. Se cuecen al horno a una temperatura de entre 220 °C y 230 °C.

Características organolépticas	
Color	Fresa
Consistencia	Blanda
Aroma	A fresa
Gusto	Fresa y almendra

j) Panellets de «marron glacé»

Por cada kilo de mazapán base se añaden 300 g de mermelada de marron glassé. Se forman bolas de 22 g de peso aproximadamente y se rebozan de azúcar en polvo. Se cuecen al horno a una temperatura de 220 °C a 230 °C.

Características organolépticas	
Color	Marrón claro
Consistencia	Blanda
Aroma	A castaña y almendra
Gusto	Castaña y almendra

PANELLETS FABRICADOS A PARTIR DE MAZAPÁN BASTO

Por cada kilo de mazapán base (elaborado según el apartado anterior) se añaden 150 g de polvo de almendras y de huevo hasta conseguir la textura deseada. Se cortan en porciones de 26 g de peso aproximadamente, las cuales pueden tener diferentes formas. Las más clásicas son: de castaña, de seta, de zueco, de bandas rellenas con frutas confitadas y de membrillo.

PANELLETS ELABORADOS A PARTIR DE MAZAPÁN FINO

Se lleva a ebullición 1 300 g de azúcar con 400 gramos de agua y 6 gramos de crémor tártaro hasta conseguir el punto de bolado (118 °C). Se mezcla 1 kilo de polvo de almendras picadas y 200 g de glucosa. Dicha base se deja en reposo 24 horas. Después se refina y queda lista para utilización.

a) Panellets de castaña al chocolate

Con ayuda de la base de mazapán fino se forman castañas de unos 18 gramos de peso aproximadamente y se bañan con una cobertura de chocolate.

Características organolépticas	
Color	Marrón
Consistencia	Costra exterior e interior blando
Aroma	A chocolate
Gusto	Chocolate y almendra

b) Panellets «Hueso de santo»

Se lamina la base de mazapán fino con un rodillo acanalado. Se enrolla encima de yema pastelera y se cortan piezas de unos 30 gramos de peso. Se gelatinizan las piezas y se glasean con almíbar y glasé.

Características organolépticas	
Color	Blanco glaseado con azúcar
Consistencia	Blanda
Aroma	A yema de huevo
Gusto	Yema de huevo de huevo y mazapán

- 4.3 *Carácter tradicional*: La literatura escrita en catalán del siglo XVIII recoge que ya en esa época por las calles de la Ciutat Vella de Barcelona se celebraba anualmente una feria de castañas y panellets, los cuales eran, y aún hoy siguen siendo, consumidos en la fiesta de Todos los Santos, junto con castañas y vino dulce. En dicha feria se podían contemplar grandes bandejas de *panellets* de diferentes formas y variedades combinados y distribuidos de manera que formaban dibujos y figuras caprichosas. Ya, en Feria de 1796 los tenderetes pasaban de doscientos, en los cuales se exponían entre otros productos *panellets*, que se rifaban entre la gente. Esta costumbre de rifar *panellets*, generalmente llevada a cabo por los pasteleros, se extendió por diversas poblaciones importantes.

La gente aportaba los *panellets* a la iglesia en capazos, cestas o canastillas, los hacían bendecir por el sacerdote y se los comían dentro del mismo templo en comunidad a manera de acto litúrgico colectivo.

Para dar una idea del consumo de *panellets* en la ciudad de Barcelona, bastara decir que ya en el año 1920, el *Forn de Sant Jaume* (uno de los hornos más prestigiosos de la ciudad de Barcelona) compró mil de kilos de piñones pelados solamente para la elaboración de los *panellets* de piñones. Y según el Gremio provincial de Pastelería y Confitería de Barcelona, en el otoño de 1999, se consumió alrededor de 600 000 kilos de *panellets* en la ciudad de de Barcelona y provincia, siendo los más consumidos la variedad con piñones (50 % del consumo), seguidos por los a las almendras (15 %).

Además, los *panellets* según la etnografía, tienen sentido sacramental, como toda la pastelería tradicional propia de días señalados.

- 4.4 *Descripción del producto*: Características organolépticas: dado que las características organolépticas (color, sabor, aroma y textura) serán diferentes en función de la variedad de *panellets*, estas han sido consideradas por separado en cada uno de los apartados anteriores.

Características físico-químicas: la composición de los diferente *panellets* será distinta en función del tipo de mazapán (base, basto o fino) con el que haya sido elaborado, y de la variedad considerada, pero en todos los casos se prohíbe la utilización de patata, boniato, manzana, conservantes y colorantes artificiales.

Características microbiológicas: los criterios microbiológicos que deben respetarse son establecidos por la legislación sanitaria relativa a este tipo de productos (Directiva 93/43/CEE del Consejo, del 14 de junio de 1993, relativa a la higiene de los productos alimenticios).

Presentación: los *panellets* se venden generalmente al detalle, a granel, en las pastelerías y comercios. Cuando los *panellets* se venden emvasados, las cajas que los contienen deben llevar un etiquetado conforme a la legislación vigente.

- 4.5 *Exigencias mínimas y procedimiento de control de la especificidad*: Los *panellets* que se pretenden inscribir como «*especialidad tradicional garantizada*» presentan unas características específicas que los distinguen de los otros *panellets*. Así pues, para la elaboración del mazapán base solo se utilizan almendras secas peladas, azúcar y huevo y la adición de féculas (de patatas o boniato), manzana, de conservantes y colorantes artificiales está prohibida.

Los controles siguientes deben efectuarse: control de las características organolépticas; ausencia de almidón (por la prueba con la solución de I₂), ausencia de conservantes (ácido sórbico/sorbato, ácido benzoico/benzoato) y de colorantes artificiales (por la cromatografía líquida alta resolución), y la ausencia de manzana (por la determinación de fibra alimentaria soluble por método químico). Para las variedades de *panellets* que no contienen frutas, estos controles se hacen sobre el producto final mientras que para los que contienen frutas, se hacen sobre la masa de mazapán.

Los elementos antes citados deben ser controlados por los organismos de certificación Mesa Veritas Español así como por otros organismos que garantizan el cumplimiento de la norma EN-45011. Las entidades de certificación auditarán el sistema de control del fabricante y las características del producto. Dichas entidades realizarán auditorías de seguimiento de carácter periódico.

Los organismos de certificación auditarán las condiciones de elaboración y las características del producto final. Realizarán una certificación inicial de las empresas elaboradoras de *panellets* interesadas, que deberán hacer la solicitud por escrito ante uno de los organismos de certificación autorizados, comprometiéndose a respetar las exigencias que figuran en el pliego de condiciones y a efectuar los controles que garantizarán su respeto.

Los artesanos/fabricantes deben conservar documentos escritos en los que describen las condiciones de elaboración y las características del producto final. Además deben tener un registro de la producción de *panellets*.

Después de haber concedido el Certificado de conformidad, los organismos de certificación procederán a controles de seguimiento y validación, periódicamente, en función del carácter estacional del producto y del volumen de producción de cada empresa de elaboración. El respeto del pliego de condiciones se hará por la comprobación del sistema de control del fabricante, el examen de la documentación proporcionada por la empresa y de los controles aleatorios durante la elaboración.

5. **De protección según lo dispuesto en el apartado 2 del artículo 13 solicitud:** No.
-