

# Az Európai Unió Hivatalos Lapja

# C 280

50. évfolyam

Magyar nyelvű kiadás

## Tájékoztatások és közlemények

2007. november 23.

<u>Közleményszám</u>	Tartalom	Oldal
II <i>Közlemények</i>		
AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL ÉS SZERVEITŐL SZÁRMAZÓ KÖZLEMÉNYEK		
<b>Bizottság</b>		
2007/C 280/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám COMP/M.4157 – Wendel Investissement/Groupe Materis) <sup>(1)</sup> .....	1
2007/C 280/02	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám COMP/M.4887 – Doosan/Bobcat) <sup>(1)</sup> .....	1
IV <i>Tájékoztatások</i>		
AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL ÉS SZERVEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK		
<b>Tanács</b>		
2007/C 280/03	A Tanács határozata (2007. november 15.) az Európai Vegyianyag-ügynökség egy igazgatósági tagjának kinevezéséről .....	2
<b>Bizottság</b>		
2007/C 280/04	Euro-átváltási árfolyamok .....	3
2007/C 280/05	Kiegészítő közlemény .....	4

**HU**

## TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

2007/C 280/06	A Bizottság közleménye a gázüzemű berendezésekre vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről szóló 90/396/EGK tanácsi irányelv végrehajtása keretében <sup>(1)</sup> .....	5
2007/C 280/07	A tagállamok által közölt információ a EK-Szerződés 87. és 88. cikkének a nemzeti regionális beruházási támogatásokra történő alkalmazásáról szóló 1628/2006/EK bizottsági rendelettel összhangban nyújtott állami támogatásokról <sup>(1)</sup> .....	16

## V Vélemények

## A KÖZÖS KERESKEDELEMPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

**Bizottság**

2007/C 280/08	Értesítés egyes dömpingellenes és kiegyenlítő intézkedések lejártaól .....	18
---------------	--	----

## A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

**Bizottság**

2007/C 280/09	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám COMP/M.4965 – Arques/Skandinavische Actebis-Landgesellschaften) <sup>(1)</sup> .....	19
---------------	---	----

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

**Bizottság**

2007/C 280/10	Módosítás iránti kérelem közzététele a hagyományos különleges terméknek minősülő mezőgazdasági termékekről és élelmiszerekről szóló 509/2006/EK tanácsi rendelet 8. cikkének (2) bekezdése alapján	20
---------------	--	----



<sup>(1)</sup> EGT-vonatkozású szöveg

## II

*(Közlemények)*AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL ÉS SZERVEITŐL SZÁRMAZÓ  
KÖZLEMÉNYEK

## BIZOTTSÁG

**Bejelentett összefonódás engedélyezése****(Ügyszám COMP/M.4157 – Wendel Investissement/Groupe Materis)****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2007/C 280/01)

2006. március 30-án a Bizottság határozott, hogy engedélyezi a fentebb említett összefonódást, és a közös piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. Ez a határozat a Tanács 139/2004/EK rendeletének 6(1)(b) paragrafusán nyugszik. A határozat teljes szövege kizárólag francia-ül/ül érhető el, és azután teszik közzé, miután az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították a határozat szövegéből. Elérhető lesz:

- az Európa versenypolitikai weboldalon (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal lehetőséget kínál arra, hogy az egyedi fúziós döntések társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikusan az EUR-Lex honlapon az alábbi hivatkozási szám alatt: 32006M4157. Az EUR-Lex on-line hozzáférést biztosít az európai jogi anyagokhoz (<http://eur-lex.europa.eu>).

**Bejelentett összefonódás engedélyezése****(Ügyszám COMP/M.4887 – Doosan/Bobcat)****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2007/C 280/02)

2007. október 19-én a Bizottság határozott, hogy engedélyezi a fentebb említett összefonódást, és a közös piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. Ez a határozat a Tanács 139/2004/EK rendeletének 6(1)(b) paragrafusán nyugszik. A határozat teljes szövege kizárólag angolul érhető el, és azután teszik közzé, miután az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították a határozat szövegéből. Elérhető lesz:

- az Európa versenypolitikai weboldalon (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal lehetőséget kínál arra, hogy az egyedi fúziós döntések társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikusan az EUR-Lex honlapon az alábbi hivatkozási szám alatt: 32007M4887. Az EUR-Lex on-line hozzáférést biztosít az európai jogi anyagokhoz (<http://eur-lex.europa.eu>).

## IV

(Tájékoztatók)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL ÉS SZERVEITŐL SZÁRMAZÓ  
TÁJÉKOZTATÁSOK

## TANÁCS

## A TANÁCS HATÁROZATA

(2007. november 15.)

az Európai Vegyianyag-ügynökség egy igazgatósági tagjának kinevezéséről

(2007/C 280/03)

AZ EURÓPAI UNIÓ TANÁCSA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel a vegyi anyagok regisztrálásáról, értékeléséről, engedélyezéséről és korlátozásáról (REACH) és az Európai Vegyianyag-ügynökség létrehozásáról szóló, 2006. december 18-i 1907/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre <sup>(1)</sup>, és különösen annak 79. cikkére,

mivel:

- (1) Az 1907/2006/EK rendelet 79. cikke úgy rendelkezik, hogy az Európai Vegyianyag-ügynökség igazgatósági tagjaként a Tanács tagállamonként egy képviselőt nevez ki.
- (2) A Tanács a 2007. június 7-i határozattal <sup>(2)</sup> kinevezte az Európai Vegyianyag-ügynökség 27 igazgatósági tagját.
- (3) A belga kormány értesítette a Tanácsot arról, hogy az igazgatóság belga képviselőjét le szándékozik váltani, és jelölést nyújtott be az új képviselőre vonatkozóan, akit a 2011. május 31-ig terjedő időszakra kell kinevezni,

A KÖVETKEZŐKÉPPEN HATÁROZOTT:

## 1. cikk

Maarten ROGGEMAN helyére 2007. november 24-től a 2011. május 31-ig terjedő időszakra Marc LEEMANS (belga állampolgár, született 1958. október 1-jén) kerül kinevezésre az Európai Vegyianyag-ügynökség igazgatósági tagjává.

## 2. cikk

Ezt a határozatot az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* ki kell hirdetni.

Kelt Brüsszelben, 2007. november 15-én.

a Tanács részéről

az elnök

M. DE LURDES RODRIGUES

<sup>(1)</sup> HL L 396., 2006.12.30., 1. o. Helyesbítve: HL L 136., 2007.5.29., 3. o.

<sup>(2)</sup> HL C 134., 2007.6.16., 6. o.

## BIZOTTSÁG

Euro-átváltási árfolyamok <sup>(1)</sup>

2007. november 22.

(2007/C 280/04)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam		
USD	USA dollár	1,4829	RON	Román lej	3,6405
JPY	Japán yen	161,22	SKK	Szlovák korona	33,469
DKK	Dán korona	7,4549	TRY	Török líra	1,7773
GBP	Angol font	0,71855	AUD	Ausztrál dollár	1,7011
SEK	Svéd korona	9,3290	CAD	Kanadai dollár	1,4628
CHF	Svájci frank	1,6352	HKD	Hongkongi dollár	11,5358
ISK	Izlandi korona	93,52	NZD	Új-zélandi dollár	1,9674
NOK	Norvég korona	8,0255	SGD	Szingapúri dollár	2,1515
BGN	Bulgár leva	1,9558	KRW	Dél-Koreai won	1 384,44
CYP	Ciprusi font	0,5842	ZAR	Dél-Afrikai rand	10,0774
CZK	Cseh korona	26,765	CNY	Kínai renminbi	10,9950
EEK	Észt korona	15,6466	HRK	Horvát kuna	7,3300
HUF	Magyar forint	256,64	IDR	Indonéz rúpia	13 910,34
LTL	Litván litász/lita	3,4528	MYR	Maláj ringgit	5,0159
LVL	Lett lats	0,6992	PHP	Fülöp-szigeteki peso	64,061
MTL	Máltai líra	0,4293	RUB	Orosz rubel	36,0820
PLN	Lengyel zloty	3,6875	THB	Thaiföldi baht	46,568

<sup>(1)</sup> Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

**KIEGÉSZÍTŐ KÖZLEMÉNY**

(2007/C 280/05)

Kiegészítő közlemény a Bizottság 2007/C 275/05 közleményéhez <sup>(1)</sup> a tej- és tejtermékágazat egyes termékeinek 2008. első felére a Közösség által Izlandról származó termékek számára megnyitott kvóták keretében rendelkezésre álló mennyiségeinek meghatározásáról (2535/2001/EK bizottsági rendelet <sup>(2)</sup> I.I. melléklet).

---

**I.I. MELLÉKLET**

Izlandról származó termékek	
Kontingensszám	Mennyiség (kg)
09.4205	175 001
09.4206	460 000

---

<sup>(1)</sup> HL C 275., 2007.11.16., 6. o.

<sup>(2)</sup> HL L 341., 2001.12.22., 29. o. A legutóbb a 487/2007/EK rendelettel (HL L 114., 2007.5.1., 8. o.) módosított rendelet.

## TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

**A Bizottság közleménye a gázüzemű berendezésekre vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről szóló 90/396/EGK tanácsi irányelv végrehajtása keretében**

(EGT-vonatkozású szöveg)

(Az irányelv értelmében összehangolt szabványok címeinek és hivatkozásainak közzététele)

(2007/C 280/06)

ESzSz (1)	Az összehangolt szabvány hivatkozása és címe (és referenciadokumentum)	A helyettesített szabvány hivatkozása	A helyettesített szabvány megfelelőségére vonatkozó vélelem megszűnésének időpontja (1. megjegyzés)
CEN	EN 26:1997 Gáztüzelésű, átfolyórendszerű használatívíz-melegítők atmoszférikus égőkkel (Az 1998. évi helyesbítéssel együtt)	–	
	EN 26:1997/A1:2000	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2001.7.18.)
	EN 26:1997/A3:2006	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2007.6.30.)
	EN 26:1997/AC:1998		
CEN	EN 30-1-1:1998 Háztartási gáztűzhelyek – 1–1. rész: Biztonság. Általános követelmények	–	
	EN 30-1-1:1998/A1:1999	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (1999.9.30.)
	EN 30-1-1:1998/A2:2003	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2004.2.29.)
	EN 30-1-1:1998/A3:2005	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2005.12.31.)
	EN 30-1-1:1998/A2:2003/AC:2004		
CEN	EN 30-1-2:1999 Háztartási gáztűzhelyek – 1–2. rész: Biztonság. Légkeveréses sütőjű és/vagy grillezős készülékek	–	
CEN	EN 30-1-3:2003+A1:2006 Háztartási gáztűzhelyek – 1–3. rész: Biztonság. Üvegkerámia főzőlapos készülékek	EN 30-1-3:2003	Az időpont lejárt (2007.6.30.)
CEN	EN 30-1-4:2002 Háztartási gáztűzhelyek – 1–4. rész: Biztonság. Egy- vagy többgős készülékek automatikus égőellenőrző rendszerrel	–	
	EN 30-1-4:2002/A1:2006	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2007.6.30.)

ESzSz (1)	Az összehangolt szabvány hivatkozása és címe (és referenciadokumentum)	A helyettesített szabvány hivatkozása	A helyettesített szabvány megfelelőségére vonatkozó vélelem megszűnésének időpontja (1. megjegyzés)
CEN	EN 30-2-1:1998 Háztartási gáztűzhelyek – 2–1. rész: Hatékony energiafelhasználás. Általános követelmények	–	
	EN 30-2-1:1998/A1:2003	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2004.12.10.)
	EN 30-2-1:1998/A2:2005	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2005.11.11.)
	EN 30-2-1:1998/A1:2003/AC:2004		
CEN	EN 30-2-2:1999 Háztartási gáztűzhelyek – 2–2. rész: Hatékony energiafelhasználás. Légkeveréses sütőjű és/vagy grillezős készülékek	–	
CEN	EN 88:1991 Nyomásszabályozó gázkészülékekhez 200 mbar bemenőnyomásig	–	
	EN 88:1991/A1:1996	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (1997.7.17.)
CEN	EN 89:1999 Gáztüzelésű, tárolórendszerű használativíz-melegítők	–	
	EN 89:1999/A1:1999	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2000.10.17.)
	EN 89:1999/A2:2000	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2001.7.18.)
	EN 89:1999/A3:2006	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2007.6.30.)
	EN 89:1999/A4:2006	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2007.6.30.)
CEN	EN 125:1991 Lángellenőrző berendezések gázkészülékekhez. Termoelektromos gyújtásbiztosítók	–	
	EN 125:1991/A1:1996	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (1997.7.17.)
CEN	EN 126:2004 Kombinált gázszelap gáztüzelésű berendezésekhez	EN 126:1995	Az időpont lejárt (2004.12.10.)
CEN	EN 161:2007 Gázégők és gázkészülékek automatikus zárószelpei	EN 161:2001	Az időpont lejárt (2007.7.31.)
CEN	EN 203-1:2005 Gáztüzelésű nagykonyhai készülékek – 1. rész: Általános biztonsági szabályok	EN 203-1:1992	2008.12.31.
CEN	EN 203-2-1:2005 Gáztüzelésű nagykonyhai készülékek – 2–1. rész: Egyedi követelmények. Nyitott főzőégők, wokégők	EN 203-2:1995	2008.12.31.



ESzSz (1)	Az összehangolt szabvány hivatkozása és címe (és referenciadokumentum)	A helyettesített szabvány hivatkozása	A helyettesített szabvány megfelelőségére vonatkozó vélelem megszűnésének időpontja (1. megjegyzés)
CEN	EN 203-2-2:2006 Gáztüzelésű nagykonyhai készülékek – 2-2. rész: Hatékony energiafelhasználás. Egyedi követelmények. Sütők	EN 203-2:1995	2008.12.31.
CEN	EN 203-2-3:2005 Gáztüzelésű nagykonyhai készülékek – 2-3. rész: Egyedi követelmények. Főzőüstök	EN 203-2:1995	2008.12.31.
CEN	EN 203-2-4:2005 Gáztüzelésű nagykonyhai készülékek – 2-4. rész: Egyedi követelmények. Olaj-sütők	EN 203-2:1995	2008.12.31.
CEN	EN 203-2-6:2005 Gáztüzelésű nagykonyhai készülékek – 2-6. rész: Egyedi követelmények. Vízmeligítők italkészítéshez	EN 203-2:1995	2008.12.31.
CEN	EN 203-2-7:2007 Gáztüzelésű nagykonyhai készülékek – 2-7. rész: Sajátos követelmények. Píritólapok és forgatósorok	EN 203-2:1995	2008.12.31.
CEN	EN 203-2-8:2005 Gáztüzelésű nagykonyhai készülékek – 2-8. rész: Egyedi követelmények. Serpenyők és paellakészítők	EN 203-2:1995	2008.12.31.
CEN	EN 203-2-9:2005 Gáztüzelésű nagykonyhai készülékek – 2-9. rész: Egyedi követelmények. Nyitott sütőlapok, főzőlapok és grill-sütők	EN 203-2:1995	2008.12.31.
CEN	EN 203-2-10:2007 Gáztüzelésű nagykonyhai készülékek – 2-10. rész: Sajátos követelmények. Faszéngrillek	EN 203-2:1995	2008.12.31.
CEN	EN 203-2-11:2006 Gáztüzelésű nagykonyhai készülékek – 2-11. rész: Sajátos követelmények. Tésztafőzők	EN 203-2:1995	2008.12.31.
CEN	EN 257:1992 Mechanikus hőmérséklet-szabályozók gázkészülékekhez	–	
	EN 257:1992/A1:1996	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (1997.7.17.)
CEN	EN 297:1994 Gáztüzelésű központi fűtéses kazánok. B11 és B11BS típusú, legfeljebb 70 kW névleges hőteljesítményű, atmoszférikus égőkkel felszerelt kazánok	–	
	EN 297:1994/A3:1996	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (1998.2.24.)
	EN 297:1994/A5:1998	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (1998.12.31.)
	EN 297:1994/A2:1996	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2002.10.29.)
	EN 297:1994/A6:2003	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2003.12.23.)
	EN 297:1994/A4:2004	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2005.6.11.)
	EN 297:1994/A2:1996/AC:2006		

ESzSz (1)	Az összehangolt szabvány hivatkozása és címe (és referenciadokumentum)	A helyettesített szabvány hivatkozása	A helyettesített szabvány megfelelőségére vonatkozó vélelem megszűnésének időpontja (1. megjegyzés)
CEN	EN 298:2003 Ventilátoros vagy ventilátor nélküli gázégők és gáztüzelő berendezések automatikus égéllenőrző rendszerei	EN 298:1993	Az időpont lejárt (2006.9.30.)
CEN	EN 303-3:1998 Fűtőkazánok – 3. rész: Gáztüzelésű központi fűtési kazánok. Kazántest blokk-égővel	–	
	EN 303-3:1998/A2:2004	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2005.6.11.)
	EN 303-3:1998/AC:2006		
CEN	EN 303-7:2006 Fűtőkazánok – 7. rész: Gáztüzelésű központi fűtési kazánok legfeljebb 1 000 kW névleges hőteljesítményű ventilátoros égővel	–	
CEN	EN 377:1993 Kenőanyagok éghető gázzal működő készülékekhez és azok szabályozóeszközeihez, kivéve az ipari folyamatokban használatos készülékeket	–	
	EN 377:1993/A1:1996	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2005.6.11.)
CEN	EN 416-1:1999 Gáztüzelésű, egyégős, felülről sugárzó, csöves sötétsugárzók nem háztartási célra – 1. rész: Biztonság	–	
	EN 416-1:1999/A1:2000	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2001.7.18.)
	EN 416-1:1999/A2:2001	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2002.1.31.)
	EN 416-1:1999/A3:2002	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2002.10.31.)
CEN	EN 416-2:2006 Gáztüzelésű, egyégős, felülről sugárzó, csöves sötétsugárzók nem háztartási célra – 1. rész: Ésszerű energiafelhasználás	–	
CEN	EN 419-1:1999 Gáztüzelésű, nem háztartási, felülről sugárzó, világító fűtőkészülékek – 1. rész: Biztonság	–	
	EN 419-1:1999/A1:2000	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2001.7.18.)
	EN 419-1:1999/A2:2001	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2002.1.31.)
	EN 419-1:1999/A3:2002	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2003.9.9.)
CEN	EN 419-2:2006 Gáztüzelésű, nem háztartási, felülről sugárzó, világító fűtőkészülékek – 2. rész: Az energia ésszerű felhasználása	–	

ESzSz (1)	Az összehangolt szabvány hivatkozása és címe (és referenciadokumentum)	A helyettesített szabvány hivatkozása	A helyettesített szabvány megfelelőségére vonatkozó vélelem megszűnésének időpontja (1. megjegyzés)
CEN	EN 437:2003 Vizsgálógázok. Vizsgálónyomások. Készülékkategóriák	EN 437:1993	Az időpont lejárt (2003.12.23.)
CEN	EN 449:2002 Cseppfolyósított szénhidrogéngázzal üzemelő készülékek előírásai. Égéstermék-elvezetés nélküli háztartási helyiségfűtő készülékek (beleértve a diffúziós katalitikus égésű fűtőkészülékeket)	EN 449:1996	Az időpont lejárt (2003.7.2.)
CEN	EN 461:1999 Cseppfolyósított szénhidrogéngázzal üzemelő gázkészülékek előírásai. Égéstermék-elvezetés nélküli, legfeljebb 10 kW hőteljesítményű, nem háztartási helyiségfűtő készülékek	–	
	EN 461:1999/A1:2004	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2004.12.10.)
CEN	EN 483:1999 Gáztüzelésű központi fűtési kazánok. C típusú, legfeljebb 70 kW névleges hőterhelésű fűtőkazánok	–	
	EN 483:1999/A2:2001	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2002.1.31.)
	EN 483:1999/A2:2001/AC:2006		
CEN	EN 484:1997 Cseppfolyósított gázzal üzemelő készülékek előírásai. Önálló tűzhelyek és grill-sütők szabadtéri használatra	–	
CEN	EN 497:1997 Cseppfolyósított szénhidrogéngázzal üzemelő készülékek előírásai. Többcélú főzőegység szabadtéri használatra	–	
CEN	EN 498:1997 Cseppfolyósított szénhidrogéngázzal üzemelő készülékek előírásai. Grillsütők szabadtéri használatra	–	
CEN	EN 509:1999 Díszítési célú, kandallóhatású gázkészülékek	–	
	EN 509:1999/A1:2003	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2003.12.31.)
	EN 509:1999/A2:2004	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2005.6.30.)
CEN	EN 521: 2006 Cseppfolyósított szénhidrogéngázzal üzemelő készülékek előírásai. Hordozható, gőznyomású készülékek	EN 521:1998	Az időpont lejárt (2006.8.31.)
CEN	EN 525:1997 Legfeljebb 300 kW hőterhelésű, közvetlen gáztüzelésű, kényszerkonvekciós, nem háztartási léghevítő készülékek helyiségek fűtésére	–	
CEN	EN 549:1994 Gumianyagok gázkészülékek és gázberendezések tömítéseikhez és diafragmáikhoz	EN 291:1992 EN 279:1991	Az időpont lejárt (1995.12.31.)

ESzSz (1)	Az összehangolt szabvány hivatkozása és címe (és referenciadokumentum)	A helyettesített szabvány hivatkozása	A helyettesített szabvány megfelelőségére vonatkozó vélelem megszűnésének időpontja (1. megjegyzés)
CEN	EN 613:2000 Egyedi, gáztüzelésű, konvekciós fűtőkészülékek	–	
	EN 613:2000/A1:2003	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2003.12.23.)
CEN	EN 621:1998 Legfeljebb 300 kW hőterhelésű, gáztüzelésű, kényszerkonvekciós, nem háztartási léghevítő készülékek természetes égéslevegő-ellátással és/vagy természetes égéstemék-eltávolítással, helyiségek fűtésére	–	
	EN 621:1998/A1:2001	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2002.3.31.)
CEN	EN 624:2000 Cseppfolyósított szénhidrogéngázzal üzemelő készülékek előírásai. Járművekbe és hajókba építhető, cseppfolyósított szénhidrogéngázzal üzemelő, zárt égésterű helyiségfűtő berendezések	–	
CEN	EN 625:1995 Gáztüzelésű központi fűtési kazánok. Különleges követelmények a legfeljebb 70 kW hőterhelésű meleg vizes kombinált kazánok üzemeltetésére	–	
CEN	EN 656:1999 Gáztüzelésű központi fűtési kazánok. B típusú, 70 kW-nál nagyobb, de legfeljebb 300 kW névleges hőterhelésű fűtőkazánok	–	
CEN	EN 676:2003 Ventilátoros, automatikus égők gáz-halmazállapotú tüzelőanyagokhoz	EN 676:1996	Az időpont lejárt (2004.4.8.)
CEN	EN 677:1998 Gáztüzelésű kazánok. A legfeljebb 70 kW névleges hőterhelésű kondenzációs kazánok különleges követelményei	–	
CEN	EN 732:1998 Cseppfolyósított szénhidrogéngázzal üzemelő gázkészülékek előírásai. Abszorpciós hűtőkészülékek	–	
CEN	EN 751-1:1996 1., 2. és 3. családba sorolt gázokkal és forró vízzel érintkező menetes fémkötések tömítőanyagai – 1. rész: Anaerob kötési keverékek	–	
CEN	EN 751-2:1996 1., 2. és 3. családba sorolt gázokkal és forró vízzel érintkező menetes fémkötések tömítőanyagai – 2. rész: Nem keményedő kötési keverékek	–	
CEN	EN 751-3:1996 Az 1., 2. és 3. gázcsalád gázaival és forró vízzel érintkező fémes menetes kötések tömítőanyagai – 3. rész: Szinterezetlen PTFE-szalagok	–	
	EN 751-3:1996/AC:1997		

ESzSz (1)	Az összehangolt szabvány hivatkozása és címe (és referenciadokumentum)	A helyettesített szabvány hivatkozása	A helyettesített szabvány megfelelőségére vonatkozó vélelem megszűnésének időpontja (1. megjegyzés)
CEN	EN 777-1:1999 Gáztüzelésű, többgős, felülről sugárzó, csöves sötétsugárzó rendszerek nem háztartási célra. – 1. rész: D-rendszer, biztonság	–	
	EN 777-1:1999/A1:2001	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2001.8.31.)
	EN 777-1:1999/A2:2001	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2002.1.31.)
	EN 777-1:1999/A3:2002	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2002.10.31.)
CEN	EN 777-2:1999 Gáztüzelésű, többgős, felülről sugárzó, csöves sötétsugárzó rendszerek nem háztartási célra – 2. rész: E-rendszer, biztonság	–	
	EN 777-2:1999/A1:2001	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2001.8.31.)
	EN 777-2:1999/A2:2001	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2002.1.31.)
	EN 777-2:1999/A3:2002	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2002.10.31.)
CEN	EN 777-3:1999 Gáztüzelésű, többgős, felülről sugárzó, csöves sötétsugárzó rendszerek nem háztartási célra – 3. rész: F-rendszer, biztonság	–	
	EN 777-3:1999/A1:2001	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2001.8.31.)
	EN 777-3:1999/A2:2001	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2002.1.31.)
	EN 777-3:1999/A3:2002	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2002.10.31.)
CEN	EN 777-4:1999 Gáztüzelésű, többgős, felülről sugárzó, csöves sötétsugárzó rendszerek nem háztartási célra – 4. rész: H-rendszer, biztonság	–	
	EN 777-4:1999/A1:2001	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2001.8.31.)
	EN 777-4:1999/A2:2001	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2002.1.31.)
	EN 777-4:1999/A3:2002	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2002.10.31.)
CEN	EN 778:1998 Legfeljebb 70 kW hőterhelésű, gáztüzelésű, kényszerkonvekciós, háztartási léghevítő készülékek természetes égéslevegő-ellátással és/vagy égéstermék-eltávolítással, helyiségek fűtésére	–	
	EN 778:1998/A1:2001	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2002.3.31.)

ESzSz (1)	Az összehangolt szabvány hivatkozása és címe (és referenciadokumentum)	A helyettesített szabvány hivatkozása	A helyettesített szabvány megfelelőségére vonatkozó vélelem megszűnésének időpontja (1. megjegyzés)
CEN	EN 1020:1997 Legfeljebb 300 kW hőterhelésű, gáztüzelésű, kényszerkonvekciós, nem háztartási léghevítő készülékek kényszer-égéslevegőellátással és/vagy -égéstermékeltávolítással, helyiségek fűtésére	–	
	EN 1020:1997/A1:2001	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2002.3.31.)
CEN	EN 1106:2001 Kézi működtetésű csapok gázkészülékekhez	–	
CEN	EN 1196:1998 Háztartási és nem háztartási, gáztüzelésű léghevítők. A kondenzációs léghevítők kiegészítő követelményei	–	
CEN	EN 1266:2002 Egyedi, gáztüzelésű, égéslevegő- és/vagy égéstermék-szállító ventilátoros, konvekciós fűtőkészülékek	–	
	EN 1266:2002/A1:2005	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2006.2.28.)
CEN	EN 1319:1998 Legfeljebb 70 kW névleges hőterhelésű, gáztüzelésű, kényszerkonvekciós, háztartási léghevítő készülékek ventilátoros égőkkel, helyiségek fűtésére	–	
	EN 1319:1998/A2:1999	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2000.10.17.)
	EN 1319:1998/A1:2001	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2002.3.31.)
CEN	EN 1458-1:1999 Közvetlen gáztüzelésű, B22D és B23D típusú, legfeljebb 6 kW névleges hőterhelésű háztartási szárítógépek – 1. rész: Biztonság	–	
CEN	EN 1458-2:1999 Közvetlen gáztüzelésű, B22D és B23D típusú, legfeljebb 6 kW névleges hőterhelésű háztartási szárítógépek – 2. rész: Hatékony energiafelhasználás	–	
CEN	EN 1596:1998 Cseppfolyósított szénhidrogéngázzal üzemelő készülékek előírásai. Nem helyhez kötött és hordozható, nem háztartási célú, kényszerkonvekciós, közvetlen tüzelésű léghevítő készülékek	–	
	EN 1596:1998/A1:2004	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2004.12.10.)
CEN	EN 1643:2000 Gázégők és gázkészülékek automatikus zárószelepeinek működését ellenőrző rendszerek	–	

ESzSz (1)	Az összehangolt szabvány hivatkozása és címe (és referenciadokumentum)	A helyettesített szabvány hivatkozása	A helyettesített szabvány megfelelőségére vonatkozó vélelem megszűnésének időpontja (1. megjegyzés)
CEN	EN 1854:2006 Gázégők és gázkészülékek nyomásérzékelő eszközei	EN 1854:1997	Az időpont lejárt (2006.11.4.)
CEN	EN 12067-1:1998 A gáz-levegő arány szabályozói gázégőkhöz és gázkészülékekhez – 1. rész: Pneumatikus típusok	–	
	EN 12067-1:1998/A1:2003	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2003.12.23.)
CEN	EN 12067-2:2004 A gáz-levegő arány szabályozói gázégőkhöz és gázkészülékekhez – 2. rész: Elektronikus típusok	–	
CEN	EN 12078:1998 Nullanyomás-szabályozó gázégőkhöz és gázkészülékekhez	–	
CEN	EN 12244-1:1998 Közvetlen gáztüzelésű, legfeljebb 20 kW névleges hőterhelésű mosógépek – 1. rész: Biztonság	–	
CEN	EN 12244-2:1998 Közvetlen gáztüzelésű, legfeljebb 20 kW névleges hőterhelésű mosógépek – 2. rész: Hatékony energiafelhasználás	–	
CEN	EN 12309-1:1999 Gáztüzelésű, legfeljebb 70 kW nettó hőterhelésű abszorpciós és adszorpciós légkondicionáló és/vagy hőszivattyús berendezések – 1. rész: Biztonság	–	
CEN	EN 12309-2:2000 Gáztüzelésű, legfeljebb 70 kW névleges hőterhelésű, abszorpciós és adszorpciós légkondicionáló és/vagy hőszivattyús berendezések – 2. rész: Hatékony energiafelhasználás	–	
CEN	EN 12669:2000 Közvetlen gáztüzelésű hőlégfúvók növényházakhoz és nem lakóhelyiségek kiegészítő fűtéséhez	–	
CEN	EN 12752-1:1999 Gáztüzelésű, B típusú, legfeljebb 20 kW névleges hőterhelésű szárítógépek – 1. rész: Biztonság	–	
CEN	EN 12752-2:1999 Gáztüzelésű, B típusú, legfeljebb 20 kW névleges hőterhelésű szárítógépek – 2. rész: Hatékony energiafelhasználás	–	
CEN	EN 12864:2001 Kisnyomású, nem állítható nyomáscsökkentők legfeljebb 200 mbar kilépőnyomáshoz, legfeljebb 4 kg/h tömegárammal, és a hozzá tartozó biztonsági berendezésekkel propán- és butángázhoz és ezek keverékeihez	–	
	EN 12864:2001/A1:2003	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2004.12.10.)
	EN 12864:2001/A2:2005	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2006.2.28.)

ESzSz <sup>(1)</sup>	Az összehangolt szabvány hivatkozása és címe (és referenciadokumentum)	A helyettesített szabvány hivatkozása	A helyettesített szabvány megfelelőségére vonatkozó vélelem megszűnésének időpontja (1. megjegyzés)
CEN	EN 13278:2003 Nytított elejű, egyedi helyiségfűtő gázkészülékek	–	
CEN	EN 13611:2000 Gázégők és gázkészülékek biztonsági, szabályozó- és vezérlőberendezései. Általános követelmények	–	
	EN 13611:2000/A1:2004	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2005.6.30.)
CEN	EN 13785:2005 Legfeljebb 100 kg/h tömegáramú, legfeljebb 4 bar kimenőnyomású, az EN 12864 szerinti különböző nyomáscsökkentők és a hozzájuk tartozó biztonsági berendezések butánhoz, propánhoz vagy ezek keverékeihez	–	
	EN 13785:2005/AC:2007		
CEN	EN 13786:2004 Legfeljebb 100 kg/h tömegáramú, legfeljebb 4 bar kimenőnyomású automatikus váltószelepek és a hozzájuk tartozó biztonsági berendezések butángázhoz, propángázhoz vagy ezek keverékeihez	–	
CEN	EN 13836:2006 Gáztüzelésű, központi fűtésű kazánok. Legalább 300 kW, de legfeljebb 1 000 kW névleges hőterhelésű B típusú kazánok	–	
CEN	EN 14438:2006 Gáztüzelésű betétek egynél több szoba fűtésére	–	
CEN	EN 14543:2005 Cseppfolyósított szénhidrogéngázzal üzemelő gázkészülékek előírásai. Teraszfűtők. Kültéri vagy átszellőztetett helyiségek PB-gáz üzemű, égéstermék-elvezetés nélküli teraszfűtői	–	
CEN	EN 15033:2006 Zárt égésterű, cseppfolyósított szénhidrogéngáz tüzelésű, tároló rendszerű használativíz-melegítők járművekhez és hajókhoz	–	

(<sup>1</sup>) ESzSz: Európai Szabványügyi Szervezetek:

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

– CENELEC: rue de Stassart 35, B-1050 Brüsszel, 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>)

1. megjegyzés A megfelelőségre vonatkozó vélelem megszűnésének időpontja általában megegyezik az Európai Szabványügyi Szervezet által meghatározott visszavonás időpontjával, azonban felhívjuk e szabványok használóinak a figyelmét arra, hogy bizonyos kivételes esetekben ez másképpen lehet.

3. megjegyzés Módosítások esetén a hivatkozott szabvány EN CCCC:YYYY, a korábbi módosításai, amennyiben van olyan, és az újak pedig idézett módosítások. A helyettesített szabvány (3. oszlop) ennek értelmében az EN CCCC:YYYY-ből valamint annak korábbi módosításából áll, de ebbe nem tartoznak az idézett módosítások. A meghatározott időpontban a helyettesített szabvány esetében megszűnik az irányelv lényeges követelményeinek való megfelelőségre vonatkozó vélelem.



*Megjegyzés:*

- A szabványok hozzáférhetőségével kapcsolatos bármilyen információ az Európai Szabványügyi Szervezetknél, vagy a nemzeti szabványügyi testületeknél kérhető, ez utóbbiak listája a 98/48/EK irányelvvel <sup>(1)</sup> módosított 98/34/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv <sup>(2)</sup> mellékletét képezi.
- A hivatkozások közzététele az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* nem vonja maga után azt, hogy a szabványok az összes közösségi nyelven elérhetőek.
- Ez a lista az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* korábbiakban közzétett minden listát helyettesít. A Bizottság biztosítja ennek a listának a frissítését.

Az összehangolt szabványokról további információk az interneten:

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

---

<sup>(1)</sup> HL L 217., 1998.8.5., 18. o.

<sup>(2)</sup> HL L 204., 1998.7.21., 37. o.

**A tagállamok által közölt információ a EK-Szerződés 87. és 88. cikkének a nemzeti regionális beruházási támogatásokra történő alkalmazásáról szóló 1628/2006/EK bizottsági rendelettel összhangban nyújtott állami támogatásokról**

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2007/C 280/07)

Támogatás száma	XR 140/07
Tagállam	Görögország
Régió	87(3)(a), 87(3)(c)
A támogatási program megnevezése vagy az <i>ad hoc</i> támogatási kiegészítésben részeseülő vállalkozás neve	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 anaptixis tis Elladas 2007-2013
Jogalap	N. 2065/92, άρθρο 39 παρ. 10 (ΦΕΚ 113/Α'/92) «περί εγκρίσεως οικονομικών ενισχύσεων από τους Υπουργούς Οικονομικών και Γεωργίας»
Az intézkedés típusa	Támogatási program
Tervezett éves kiadás	163,3 millió EUR
Maximális támogatási intenzitás	40 % A rendelet 4. cikkével összhangban
Végrehajtás időpontja	2008.1.1.
Időtartam	2013.12.31.
Gazdasági ágazat	Minden, regionális beruházási támogatásra jogosult ágazat
A támogatást nyújtó hatóság neve és címe	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
Az internetcím, ahol a támogatási programot közzétették	www.agrotikianaptixi.gr
Egyéb információ	—
Támogatás száma	XR 165/07
Tagállam	Lengyelország
Régió	Łódzkie
A támogatási program megnevezése vagy az <i>ad hoc</i> támogatási kiegészítésben részeseülő vállalkozás neve	Program pomocy regionalnej miasta Łodzi na wspieranie nowych inwestycji i tworzenie związanych z nimi nowych miejsc pracy przy wykorzystaniu nowoczesnych technologii
Jogalap	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

Az intézkedés típusa	Támogatási program
Tervezett éves kiadás	2 millió PLN
Maximális támogatási intenzitás	50 % A rendelet 4. cikkével összhangban
Végrehajtás időpontja	2007.6.9.
Időtartam	2013.12.31.
Gazdasági ágazat	Minden, regionális beruházási támogatásra jogosult ágazat
A támogatást nyújtó hatóság neve és címe	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
Az internetcím, ahol a támogatási programot közzétették	<a href="http://bip.uml.lodz.pl/_plik.php?id=8332">http://bip.uml.lodz.pl/_plik.php?id=8332</a>
Egyéb információ	—

## V

(Vélemények)

A KÖZÖS KERESKEDELEMPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ  
ELJÁRÁSOK

## BIZOTTSÁG

## Értesítés egyes dömpingellenes és kiegyenlítő intézkedések lejárta

(2007/C 280/08)

Hivatkozva egy közlő lejáratról szóló értesítés<sup>(1)</sup> közzétételére, amelyet követően nem érkezett felülvizsgálati kérelem, a Bizottság értesítést közöl arról, hogy az alább említett dömpingellenes és kiegyenlítő intézkedések hamarosan lejárnak.

Ez az értesítés az Európai Közösségben tagsággal nem rendelkező országokból érkező dömpingelt behozattal szembeni védelemről szóló, 1995. december 22-i 384/96/EK tanácsi rendelet<sup>(2)</sup> 11. cikke (2) bekezdésének, valamint az Európai Közösségben tagsággal nem rendelkező országokból érkező támogatott behozattal szembeni védelemről szóló, 1997. október 6-i 2026/97/EK rendelet<sup>(3)</sup> 18. cikke (4) bekezdésének megfelelően kerül közlésre.

A 2026/97/EK rendelet 19. cikke alapján kezdeményezett részleges időközi felülvizsgálat, amely egyes támogatások létezésének és szintjének vizsgálatára irányult, ennek megfelelően lezárul<sup>(4)</sup>.

Termék	Származási vagy exportáló ország(ok)	Intézkedések	Hivatkozás	A lejárati dátuma
Poliészterrel terjedelmesített fonal (PTY)	India	Dömpingellenes vám	2093/2002/EK tanácsi rendelet (HL L 323., 2002.11.28., 1. o.)	2007.11.29.
Poliészterrel terjedelmesített fonal (PTY)	India	Kiegyenlítő vám	2094/2002/EK tanácsi rendelet (HL L 323., 2002.11.28., 21. o.)	2007.11.29.

<sup>(1)</sup> HL C 52., 2007.3.7., 16. o.

<sup>(2)</sup> HL L 56., 1996.3.6., 1. o. A legutóbb a 2117/2005/EK rendelettel (HL L 340., 2005.12.23., 17. o.) módosított rendelet.

<sup>(3)</sup> HL L 288., 1997.10.21., 1. o. A legutóbb a 461/2004/EK rendelettel (HL L 77., 2004.3.13., 12. o.) módosított rendelet.

<sup>(4)</sup> HL C 210., 2007.9.8., 5. o.

## A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

## BIZOTTSÁG

## Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám COMP/M.4965 – Arques/Skandinavische Actebis-Landesgesellschaften)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2007/C 280/09)

1. 2007. november 16-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 4. cikke szerint bejelentést kapott az Arques Industries AG (a továbbiakban: Arques, Németország) által tervezett összefonódásról, amely szerint az előbbi részesedés vásárlása útján teljes irányítást szerez a tanácsi rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében az Actebis Computer A/S (Dánia), az Actebis Computer A/S (Norvégia) és az Actebis Computer AB (Svédország) (a továbbiakban együttesen: az Actebis skandináv vállalat) felett.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- az Arques és kapcsolt leányvállalatai esetében: társaságok szerkezetátalakítása, információtechnológiai termékek nagykereskedelme és viszonteladása, információtechnológiai termékek összeszerelése,
- az Actebis skandináv vállalatok esetében: információtechnológiai termékek nagykereskedelme.

3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett ügylet a 139/2004/EK rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja.

4. A Bizottság felhívja az érdekelt harmadik feleket, hogy az ügylet kapcsán esetlegesen felmerülő észrevételeiket nyújtsák be a Bizottságnak.

Az észrevételeknek a közzétételt követő 10 napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az észrevételeket a COMP/M.4965 – Arques/Skandinavische Actebis-Landesgesellschaften hivatkozási szám feltüntetése mellett lehet eljuttatni a Bizottsághoz faxon (fax: (32-2) 296 43 01 vagy 296 72 44) vagy postai úton a következő címre:

European Commission (Európai Bizottság)  
Directorate-General for Competition (Versenypolitikai Főigazgatóság)  
Merger Registry (Fúziós Iktatási Osztály)  
J-70  
B-1049 Brussels (Brüsszel)

---

(<sup>1</sup>) HLL 24., 2004.1.29., 1. o.

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## BIZOTTSÁG

**Módosítás iránti kérelem közzététele a hagyományos különleges terméknek minősülő mezőgazdasági termékekről és élelmiszerekről szóló 509/2006/EK tanácsi rendelet 8. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2007/C 280/10)

Ezzel a közzététellel az 509/2006/EK tanácsi rendelet 9. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

## MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM

## A TANÁCS 509/2006/EK RENDELETE

**Módosítás iránti kérelem a 11. és a 19. cikk (3) bekezdése alapján**

„PANELLETS”

**EK-szám: ES/TSG/107/0018/29.10.2003**

**1. Csoportosulás**

Név: Federació Catalana de Patisseria

Cím: Avda Gaudí 28, 1º 2a

Tel.: (34) 93 34 80 90 47

Fax: (34) 93 436 28 46

E-mail: —

**2. Tagállam vagy harmadik ország**

Spanyolország

**3. A termékleírás érintett szakaszcíme(i)**

A termék elnevezése

Az elnevezés fenntartása (az 509/2006/EK rendelet 13. cikkének (2) bekezdése)

X Az előállítás leírása és módja

X A termék leírása

X Egyéb: A minimális követelmények és a termék jellemzőire vonatkozó ellenőrzési eljárás módosítása:

**4. A módosítás(ok) jellege**

X A bejegyzett hagyományos különleges termék (HKT) termékleírásának módosítása

A termékleírás ideiglenes változtatása a kötelező egészségügyi vagy növény-egészségügyi intézkedések hatósági módosításának következményeként (az 509/2006/EK rendelet 11. cikkének (3) bekezdése) (a módosított intézkedésekről igazolás szükséges)

## 5. Módosítások:

### 5.1. Az előállítás leírása és módja

A Bizottsághoz benyújtott termékleíráshoz képest ez a hagyományos termék sokkal több változatban létezik, mivel a helyi szokásoknak megfelelően számtalan elkészítési módja ismert, amelyek tovább gazdagítják.

Marcipánmasszából készített „panellets”

A termékleírásban szereplő „panellets” aprósütemények listája nem teljes, csak tájékoztató jellegű: minden egyes cukrász egyedi jelleget kölcsönöz a terméknek, megtartva annak jellemző alaptulajdonságait, összetevőit és ízét.

Kókuszos „panellets”

A „tojásfehérje” kifejezést a „tojás” váltja fel.

Mogyorós „panellets”

A „tojásfehérje” kifejezést a „tojás” váltja fel.

Durva marcipánmasszából készült „panellets”

A „tojásfehérje” kifejezést a „tojás” váltja fel.

A tojásfehérje helyett azért indokolt az egész tojás, és szükség esetén víz használata, mert sok cukrász az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* megjelent „panellets” termékleírással szemben saját tapasztalataira hivatkozva jelezte, hogy kizárólag tojásfehérje használatával a „panellets” aprósütemény rendkívüli mértékben kiszikkad.

Egész tojás (sárgája és fehérje) használatakor ezzel nem kell számolni, hiszen a tojás nemcsak az ízhajtást fokozza, hanem hígabbá is teszi a masszát, ezért a sütemény megtartja állagát, szabályos formáját, és jobban megfelel a termék jellemzőivel szemben támasztott fogyasztói elvárásoknak. A marcipánmasszához vagy a különböző süteményekhez felhasznált mandula olajtartalma a tésztát túlságosan lággyá teheti (a mandula olajtartalmától, fajtájától, korától, szüretének idejétől stb. függően). Az egész tojás hozzáadása (fehérje és sárgája) ellensúlyozza ezt, és stabilabbá teszi a termék állagát.

### 5.2. A termék leírása

Fizikai-kémiai jellemzők:

Kizárólag a mesterséges színezékanyagok használata tilos, a természetes színezékeké megengedett. A félreértés a „mesterséges” kifejezés kihagyásából adódott. Ez a módosítás, véleményünk szerint, nem jelenthet semmiféle akadályt, ugyanis nincs hatással sem a kézműves termék minőségére, sem hagyományos előállítási módjára. Több tanulmány igazolja, hogy egy élelmiszeripari termék fogyasztói elfogadása nagyrészt függ annak külső megjelenésétől, többek között a színétől is. Főleg ezért használnak élelmiszerszínezékeket. A színezékek nem javítják a termék eltarthatóságát, nem növelik tápértékét, csak azért adják hozzá, hogy jobban nézzen ki, étvágygerjesztőbb legyen és pótolja a feldolgozás során keletkezett színvesztést. Mivel a „panellets” kézműves termék, az ipari termékekhez képest sokkal inkább számítanak az érzékszervi hatások. Ezért a cukrászmesterek nélkülözhetetlenek tartják az olyan természetes, növényi eredetű – zöldség vagy gyümölcs – színezékek használatát, amelyek lehetővé teszik a feldolgozás során módosult vagy elveszett szín visszanyerését, de semmiképpen sem alkalmazható a termék minőségi romlásához vezető mesterséges színezék.

### 5.3. A speciális termékjellemzők ellenőrzése és minimális követelményei

Az elkészítés leírásából törlendő a „napi” időhatározó kifejezés

A „panellets” aprósütemények feldolgozására vonatkozó nyilvántartásból a „napi” időhatározó kifejezés törlését maga az aprósütemény elkészítésének folyamata indokolja, ugyanis ez a folyamat két egymást követő, és egymástól jól elkülönülő szakaszból áll. Az első szakaszban készül a marcipánmassza vagy a finom marcipán. Ez a szakasz eltarthat egy-két napig az egyes cukrászmesterek által előállított mennyiségtől függően. Ezt követően kezdődik a második szakasz, amikor már maguk a különböző típusú aprósütemények készülnek. Ezért a cukrászmesterek szerint nincs értelme napi aprósütemény-mennyiségről beszélni, ugyanis – noha a végtermék maga az aprósütemény – elkészítése egy vagy több nappal korábban, a marcipánmassza készítésével kezdődik.

## MÓDOSÍTOTT ÖSSZEFOGLALÓ

## A TANÁCS 509/2006/EK RENDELETE

## „PANELLETS”

EK-szám: ES/TSG/107/0018/29.10.2003

## 1. A tagállam illetékes szerve:

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

Cím: 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. Csoportosulás:

Név: Federació Catalana de Pastisseria

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

Tel.: (34) 93 348 09 47

Fax: (34) 93 436 28 46

E-mail: —

Összetétel: Termelők/feldolgozók ( X ) egyéb ( )

## 3. A termék típusa:

2.3. osztály: Cukrászsütemények, kenyér, édes tészták, torták, kekszek és egyéb sütőipari termékek

## 4. Termékleírás:

## 4.1. Elnevezés: „Panellets”

## 4.2. Leírás: A „panellets” különböző formájú, kis méretű, elsősorban marcipánból és egyéb jellegzetes íz- és aromaanyagokból készülő cukrászati termék.

Három különböző típusú marcipánból készült „panellets” ismert: marcipánmasszából, durva marcipánból és finom marcipánból.

A gyümölcessel készített aprósüteménynél a marcipánmasszához adható gyümölcs (kandírozott vagy lekvár) és az íz növelhető különféle aromaanyagok hozzáadásával. Semmi esetre sem szabad azonban keményítőt (burgonyából vagy édes krumpliból), almát, tartósítószer vagy mesterséges színezéket hozzáadni.

## MARCIPÁNMASSZÁBÓL KÉSZÍTETT „PANELLETS”

A továbbiakban a teljesség igénye nélkül ismertetjük a leggyakoribb „panellets”-típusokat; a különböző típusú aprósütemények leírása csak tájékoztató jellegű, minden cukrászmester maga adja hozzá tudását, csak a termék összetevői és íze azonosak minden esetben.

A marcipánmasszát úgy kell elkészíteni, hogy a lehántolt, finomra őrölt mandula minden kilójához 1 kilogramm cukrot és egy egész tojást keverünk vízzel vagy anélkül; jól összegyúrjuk, majd 24 órára állni hagyjuk, hogy a massa homogén legyen. Ezt követően készítjük el a különböző formákat és ízeket. A hozzáadott mandula mennyisége az ismertetettnél lehet több is. A leggyakoribb „panellets”-fajták az alábbiak:



## a) Fenyőmagos „panellets”:

1 kilogramm marcipánmasszához adjunk 10 gramm reszelt citromhéjat. Készítsünk körülbelül 20 grammos adagokat, majd ezeket kenjük be alaposan tojásba mártott fenyőmaggal. Formáljunk a masszából golyókat, majd újra kenjük be tojással. Tegyük 280–290 °C-os sütőbe.

Jellemzők	
Szín	Aranybarna
Állag	Ropogósra sült felület
Aroma	Fenyőmagos-citromos
Íz	Fenyőmagos marcipán

## b) Mandulás „panellets”:

1 kilogramm marcipánmasszához adjunk 10 gramm reszelt citromhéjat. Készítsünk körülbelül 20 grammos adagokat, majd ezeket kenjük be jó alaposan őrölt és tojásban megforgatott mandulával. Készítsünk kissé ovális formájú süteményeket, majd újra kenjük be tojással. Tegyük 260–270 °C-os sütőbe.

Jellemzők	
Szín	Aranybarna
Állag	Lágy belső
Aroma	Vanília
Íz	Ropogós mandula

## c) Kókuszos „panellets”:

1 kilogramm marcipánmasszához adjunk 150 gramm reszelt kókuszt, 150 gramm porcukrot és 100 gramm tojást. Körülbelül 25 grammos rusztikus csúcsokat formáljunk. Tegyük 260–270 °C-os sütőbe.

Jellemzők	
Szín	Vöröses
Állag	Felülete finomra pirított, belseje lágy
Aroma	Kókusz
Íz	Kókusz és mandula

## d) Mogyorós „panellets”:

1 kilogramm marcipánmasszához adjunk 150 gramm pirított és porrá őrölt mogyorót, 150 gramm porcukrot és 100 gramm tojást. Készítsünk körülbelül 22 grammos golyócskákat, hempergessük meg kristálycukorban, majd minden egyes darab közepére tegyünk egy-egy szem mogyorót. Tegyük 240–250 °C-os sütőbe.

Jellemzők	
Szín	Barna
Állag	Cukorbevonat
Aroma	Mogyoró
Íz	Mogyoró és marcipán

## e) Narancsos „panellets”:

1 kilogramm marcipánmasszához adjunk 200 gramm nagyon vékonyra reszelt narancshéjat. Készítsünk körülbelül 26 grammos hosszúkás adagokat, majd hempergessük meg kristálycukorban. Tegyük 240–250 °C-os sütőbe.

Jellemzők	
Szín	Narancssárga
Állag	Cukorbevonat, lágy belső
Aroma	Narancsos
Íz	Narancs és mandula

## f) Citromos „panellets”:

1 kilogramm marcipánmasszához adjunk 10 gramm reszelt citromhéjat és két tojás sárgáját. Készítsünk körülbelül 26 grammos golyókat, majd hempergessük meg kristálycukorban. Tegyük 240–250 °C-os sütőbe.

Jellemzők	
Szín	Világossárga
Állag	Cukortól ropogósra sült külső felület, belül lágy, apró citromdarabkákkal
Aroma	Citrom
Íz	Citrom és mandula

## g) Tojássárgájás „panellets”:

1 kilogramm marcipánmasszához adjunk 150 gramm világos tojássárgáját és 1 gramm vaníliás cukrot. Készítsünk körülbelül 26 grammos golyócskákat, majd alaposan hempergessük meg cukorban. Tegyük 220–230 °C-os sütőbe.

Jellemzők	
Szín	Világossárga
Állag	Lágy
Aroma	Tojás és mandula
Íz	Tojás és mandula

## h) Kávés „panellets”:

1 kilogramm marcipánmasszához adjunk 8 gramm őrölt kávé és pirított cukrot a kívánt szín eléréséhez. Vágjuk körülbelül 26 grammos adagokra, majd a masszát nyújtjuk meg kissé. Hempergessük meg porcukorban. Tegyük 220–230 °C-os sütőbe.

Jellemzők	
Szín	Sötétbarna
Állag	Pirított külső felület, lágy belső
Aroma	Kávé
Íz	Kávé és mandula

## i) Eperes „panellets”:

1 kilogramm marcipánmasszához adjunk tetszés szerint eperlekvárt és egy tojást. Készítsünk a masszából körülbelül 26 grammos golyócskákat, majd hintsük meg porcukorral. Tegyük 220–230 °C-os sütőbe.

Jellemzők	
Szín	Eper
Állag	Lágy
Aroma	Eper
Íz	Eper és mandula

## j) Gesztenyés „panellets”:

1 kilogramm marcipánmasszához adjunk 300 gramm gesztenyemasszát. Készítsünk körülbelül 22 grammos golyókat, majd hintsük meg porcukorral. Tegyük 220–230 °C-os sütőbe.

Jellemzők	
Szín	Világosbarna
Állag	Lágy
Aroma	Gesztenye és mandula
Íz	Gesztenye és mandula

## DURVA MARCIPÁNBÓL KÉSZÜLT „PANELLETS”

1 kilogramm (az előző bekezdés szerint készített) marcipánmasszához adjunk 150 gramm őrölt mandulát és tojást a kívánt állag eléréséhez. Készítsünk körülbelül 26 grammos, tetszés szerinti formájú darabokat. A klasszikus forma a gesztenye, a gomba, a gyümölcsrel töltött és a birsalmás rúd.

## FINOM MARCIPÁNBÓL KÉSZÜLT „PANELLETS”

400 gramm vízben felforralunk (118 °C) 1 300 gramm cukrot és 6 gramm tisztított borkövet. Hozzáadjuk 1 kilogramm őrölt mandulát és 200 gramm glükózt. Ezt az alapot 24 órára pihenni hagyjuk.

## a) Gesztenyés „panellets” csokoládéban:

A fenti finom marcipánból kb. 18 grammos gesztenyeformákat készítünk, majd csokoládé öntettel bevonjuk.

Jellemzők	
Szín	Barna
Állag	Ropogós külső, lágy belső
Aroma	Csokoládé
Íz	Csokoládé és mandula

b) „Hueso de santo panellets”:

A finom marcipánalapot sodrófával kinyújtjuk. Tejsodóval bekenve összetekerjük, majd kb. 30 grammos darabokra vágjuk. Az adagokat zselatinba helyezzük, majd sziruppal bevonjuk.

Jellemzők	
Szín	Fehér, cukormáz-bevonat
Állag	Lágy
Aroma	Tojássárgája
Íz	Tojássárgája és marcipán

- 4.3. A *hagyományok*: A XVIII. századi írott katalán források feljegyezték, hogy már akkoriban Barcelona városában évente vásárt rendeztek a gesztenyéből és a „panellets”-ből, melyet mind a mai napig mindenszentekkor fogyasztanak a helybeliek gesztenyével és malagaborral. A vásárokon hatalmas tálcákon árulták a legkülönbözőbb, különböző alakú és ízű süteményeket. Már az 1796-os vásáron több mint kétszáz pultról árulták portékáikat a kézművesek, köztük cukrászmesterek is, akiknek a termékeit kisorsolták a vásári sokaság között.

Az emberek fonott kosárban, kiskosárban vitték az aprósüteményt a templomba, és miután megáldatták a pappal, ott helyben el is fogyasztották a többiekkel a közös liturgia részeként.

Mi sem bizonyítja jobban, hogy milyen népszerű volt Barcelona városában a „panellets”, mint az, hogy 1920-ban a *Forn de Sant Jaume* (Barcelona városának az egyik legtekintélyesebb kemencéje) ezer kilogramm hántolt mandulát vásárolt kizárólag a sütemények készítéséhez. És a Barcelonai Cukraszok Megyei Céhe szerint 1999 őszén közel 600 000 kilogramm aprósüteményt fogyasztottak el Barcelona városában és a megyében, a legtöbbet a fenyőmagosból (50 %), majd a mandulából (15 %).

A fentiek mellett, a népi folklór szerint az aprósüteménynek, csakúgy, mint valamennyi jeles napon fogyasztott édességnek, szakrális jelentése is van.

- 4.4. *Termékleírás*: Érzékszervi jellemzők: mivel az érzékszervi jellemzők (szín, íz, aroma és állag) a sütemény jellegétől függően eltérnek, az előző bekezdésekben ezeket külön részleteztük.

Fizikai-kémiai jellemzők: a különböző sütemények összetétele a felhasznált marcipán típusától függően eltérő (massza, durva és finom), de egyikhez sem szabad burgonyát, édesburgonyát, almát, tartósítószer és mesterséges színezéket adni.

Mikrobiológiai jellemzők: a teljesítendő mikrobiológiai kritériumokat az ilyen jellegű élelmiszeripari termékek higiénijára vonatkozó egészségügyi jogszabályok tartalmazzák (az élelmiszer-higiénéről szóló, 1993. június 14-i 93/43/EGK tanácsi irányelv).

Külső megjelenés: a „panellets” aprósüteményeket általában ömlesztett formában, cukrászdákban és üzletekben árulják. Ha a süteményt dobozos kiserelésben árusítják, a dobozon szerepelnie kell a hatályos jogszabályok által előírt címkének.

- 4.5. A *speciális termékjellemzők ellenőrzése és minimális követelményei*: A „hagyományos különleges termék”-ként regisztrálandó aprósüteménynek vannak olyan megkülönböztető jegyei, amelyek minden más aprósüteménytől megkülönböztetik. Így ehhez a süteményhez kizárólag hántolt és szárított mandulából, cukorból és tojásból készült marcipánmassza használható, tilos keményítő (burgonya vagy édesburgonya), alma, tartósítószer és mesterséges színezék használata.

Az alábbi ellenőrzéseket kell elvégezni: érzékszervi vizsgálatok; a keményítő (I<sub>2</sub>-oldatos próba), a tartósítószer (szorbinsav/szorbát, benzolsav/benzolát) és a mesterséges színezékek (nagyfelbontású folyadékkromatográf), valamint az alma (az oldható étkezési rost kimutatása kémiai módszerrel) hiánya. Az olyan sütemények esetén, amelyekben nincs gyümölcs, az ellenőrzést a végtermékre kell elvégezni, míg a gyümölcstartalmúaknál a marcipánmasszára.

A fenti ellenőrzéseket a „Mesa Veritas Español” hitelesítő szervei, valamint egyéb, az EN-45011 szabvány betartásáért felelős szervek végzik. A hitelesítést végző szervezetek ellenőrzik a gyártó cég saját ellenőrzési rendszerét és a termék jellemzőit. Ezen szervezetek rendszeresen elvégzik a nevezett gyártók auditálását.

A hitelesítő szervezetek ellenőrzik a gyártás folyamatát és a végtermék jellemzőit. Az érdekelt cégek kérésére, az erre felhatalmazott hitelesítő szervezet elvégzi a süteménygyárak induló hitelesítését. A gyártók kötelezik magukat, hogy tiszteletben tartják a feltételeket és biztosítják azok betartására hivatott ellenőrzések elvégzésének a feltételeit.

A cukrászmesterek/gyártók kötelesek megőrizni a gyártási technológiát és a végtermék jellemzőit tartalmazó írásos dokumentumokat. Ugyanakkor a süteménykészítésről folyamatos nyilvántartást kötelesek vezetni.

A hitelesítő hatóságok a megfelelőségi tanúsítvány kiállítását követően is valamennyi cégnél nyomon követik a termék gyártását, a termelés mennyiségét és rendszeresen megújítják a kiállított tanúsítványt. A feltételek teljesítését a gyártónál helyben elvégzett és a gyártó által biztosított okmányok ellenőrzésével is vizsgálják.

5. **A 13. cikk (2) bekezdése szerinti oltalom kérése:** Nem.
-