

# Gazzetta ufficiale

## dell'Unione europea

# C 280

50° anno

Edizione  
in lingua italiana

## Comunicazioni e informazioni

23 novembre 2007

<u>Numero d'informazione</u>	Sommaro	Pagina
II <i>Comunicazioni</i>		
COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI E DAGLI ORGANI DELL'UNIONE EUROPEA		
<b>Commissione</b>		
2007/C 280/01	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso COMP/M.4157 — Wendel Investissement/Groupe Materis) <sup>(1)</sup> .....	1
2007/C 280/02	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso COMP/M.4887 — Doosan/Bobcat) <sup>(1)</sup> .....	1
IV <i>Informazioni</i>		
INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI E DAGLI ORGANI DELL'UNIONE EUROPEA		
<b>Consiglio</b>		
2007/C 280/03	Decisione del Consiglio, del 15 novembre 2007, recante nomina di un membro del consiglio di amministrazione dell'Agenzia europea per le sostanze chimiche .....	2
<b>Commissione</b>		
2007/C 280/04	Tassi di cambio dell'euro .....	3
2007/C 280/05	Comunicazione addizionale .....	4

**IT**

## INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

2007/C 280/06	Comunicazione della Commissione nell'ambito dell'applicazione della direttiva 90/396/CEE del Consiglio concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri in materia di apparecchi a gas <sup>(1)</sup> .....	5
2007/C 280/07	Informazioni comunicate dagli Stati membri sugli aiuti di Stato concessi in virtù del regolamento (CE) n. 1628/2006 della Commissione relativo all'applicazione degli articoli 87 e 88 del trattato CE agli aiuti di Stato per investimenti a finalità regionale <sup>(1)</sup> .....	16

V *Avvisi*

## PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA COMMERCIALE COMUNE

**Commissione**

2007/C 280/08	Avviso di scadenza di misure antidumping e compensative .....	18
---------------	---	----

## PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

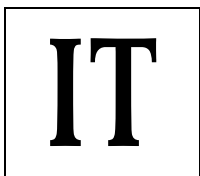
**Commissione**

2007/C 280/09	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.4965 — Arques/Skandinavische Actebis-Landesgesellschaften) <sup>(1)</sup> .....	19
---------------	--	----

## ALTRI ATTI

**Commissione**

2007/C 280/10	Pubblicazione di una domanda di modifica, a norma dell'articolo 8, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio, relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari .....	20
---------------	--	----



<sup>(1)</sup> Testo rilevante ai fini del SEE

## II

*(Comunicazioni)*COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI E DAGLI ORGANI  
DELL'UNIONE EUROPEA

## COMMISSIONE

**Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata  
(Caso COMP/M.4157 — Wendel Investissement/Groupe Materis)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2007/C 280/01)

Il 30 marzo 2006 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato comune. La decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua francese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti commerciali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet di Europa nella sezione dedicata alla concorrenza (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per società, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex, al documento 32006M4157. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario (<http://eur-lex.europa.eu>).

**Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata****(Caso COMP/M.4887 — Doosan/Bobcat)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2007/C 280/02)

Il 19 ottobre 2007 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato comune. La decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti commerciali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet di Europa nella sezione dedicata alla concorrenza (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per società, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex, al documento 32007M4887. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario (<http://eur-lex.europa.eu>).

## IV

*(Informazioni)*INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI E DAGLI ORGANI  
DELL'UNIONE EUROPEA

## CONSIGLIO

## DECISIONE DEL CONSIGLIO

del 15 novembre 2007

**recante nomina di un membro del consiglio di amministrazione dell'Agenzia europea per le  
sostanze chimiche**

(2007/C 280/03)

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 1907/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 18 dicembre 2006, concernente la registrazione, la valutazione, l'autorizzazione e la restrizione delle sostanze chimiche (REACH) e che istituisce un'Agenzia europea per le sostanze chimiche <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 79,

considerando quanto segue:

- (1) L'articolo 79 del regolamento (CE) n. 1907/2006 prevede che il Consiglio nomini membro del consiglio di amministrazione dell'Agenzia europea per le sostanze chimiche un rappresentante di ciascuno Stato membro.
- (2) Con la decisione del 7 giugno 2007 <sup>(2)</sup> il Consiglio ha nominato 27 membri del consiglio di amministrazione dell'Agenzia europea per le sostanze chimiche.
- (3) Il governo belga ha informato il Consiglio che intende sostituire il rappresentante belga del consiglio di amministrazione e ha proposto la nomina di un nuovo rappresentante, che dovrebbe essere nominato per il periodo che va fino al 31 maggio 2011,

DECIDE:

*Articolo 1*

Il sig. Marc LEEMANS, di cittadinanza belga, nato il 1° ottobre 1958, è nominato membro del consiglio di amministrazione dell'Agenzia europea per le sostanze chimiche in sostituzione del sig. Maarten ROGGEMAN per il periodo dal 24 novembre 2007 al 31 maggio 2011.

*Articolo 2*

La presente decisione è pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, addì 15 novembre 2007.

*Per il Consiglio**La presidente*

M. DE LURDES RODRIGUES

<sup>(1)</sup> GU L 396 del 30.12.2006, pag. 1. Rettifica nella GU L 136 del 29.5.2007, pag. 3.

<sup>(2)</sup> GU C 134 del 16.6.2007, pag. 6.

## COMMISSIONE

Tassi di cambio dell'euro <sup>(1)</sup>

22 novembre 2007

(2007/C 280/04)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,4829	RON	leu rumeni	3,6405
JPY	yen giapponesi	161,22	SKK	corone slovacche	33,469
DKK	corone danesi	7,4549	TRY	lire turche	1,7773
GBP	sterline inglesi	0,71855	AUD	dollari australiani	1,7011
SEK	corone svedesi	9,3290	CAD	dollari canadesi	1,4628
CHF	franchi svizzeri	1,6352	HKD	dollari di Hong Kong	11,5358
ISK	corone islandesi	93,52	NZD	dollari neozelandesi	1,9674
NOK	corone norvegesi	8,0255	SGD	dollari di Singapore	2,1515
BGN	lev bulgari	1,9558	KRW	won sudcoreani	1 384,44
CYP	sterline cipriote	0,5842	ZAR	rand sudafricani	10,0774
CZK	corone ceche	26,765	CNY	renminbi Yuan cinese	10,9950
EEK	corone estoni	15,6466	HRK	kuna croata	7,3300
HUF	fiorini ungheresi	256,64	IDR	rupia indonesiana	13 910,34
LTL	litas lituani	3,4528	MYR	ringgit malese	5,0159
LVL	lats lettoni	0,6992	PHP	peso filippino	64,061
MTL	lire maltesi	0,4293	RUB	rublo russo	36,0820
PLN	zloty polacchi	3,6875	THB	baht thailandese	46,568

<sup>(1)</sup> Fonte: tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

**COMUNICAZIONE ADDIZIONALE**

(2007/C 280/05)

Comunicazione addizionale alla comunicazione della Commissione (2007/C 275/05) <sup>(1)</sup> riguardante la quantità disponibile per il primo semestre 2008 per taluni prodotti nel settore del latte e dei prodotti lattiero-caseari nell'ambito di taluni contingenti aperti dalla Comunità per prodotti originari della Islandia [Allegato I.I al regolamento (CE) n. 2535/2001 della Commissione <sup>(2)</sup>].

---

*ALLEGATO I.I*

Prodotti originari della Islandia	
Numero di contingente	Quantità (kg)
09.4205	175 001
09.4206	460 000

---

<sup>(1)</sup> GU C 275 del 16.11.2007, pag. 6.

<sup>(2)</sup> GU L 341 del 22.12.2001, pag. 29. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 487/2007 (GU L 114 dell'1.5.2007, pag. 8).

## INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

**Comunicazione della Commissione nell'ambito dell'applicazione della direttiva 90/396/CEE del Consiglio concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri in materia di apparecchi a gas**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

*(Pubblicazione di titoli e riferimenti di norme armonizzate ai sensi della direttiva)*

(2007/C 280/06)

OEN <sup>(1)</sup>	Riferimento e titolo della norma armonizzata (Documento di riferimento)	Riferimento della norma sostituita	Data di cessazione della presunzione di conformità della norma sostituita (Nota 1)
CEN	EN 26:1997 Apparecchi a gas per la produzione istantanea di acqua calda per uso sanitario equipaggiati con bruciatore atmosferico	—	
	EN 26:1997/A1:2000	Nota 3	Data scaduta (18.7.2001)
	EN 26:1997/A3:2006	Nota 3	Data scaduta (30.6.2007)
	EN 26:1997/AC:1998		
CEN	EN 30-1-1:1998 Apparecchi di cottura a gas per uso domestico — Sicurezza — Generalità	—	
	EN 30-1-1:1998/A1:1999	Nota 3	Data scaduta (30.9.1999)
	EN 30-1-1:1998/A2:2003	Nota 3	Data scaduta (29.2.2004)
	EN 30-1-1:1998/A3:2005	Nota 3	Data scaduta (31.12.2005)
	EN 30-1-1:1998/A2:2003/AC:2004		
CEN	EN 30-1-2:1999 Apparecchi di cottura a gas per uso domestico — Sicurezza — Apparecchi con forni a convezione forzata, con o senza grill	—	
CEN	EN 30-1-3:2003+A1:2006 Apparecchi di cottura a gas per uso domestico — Sicurezza — Apparecchi con piano di cottura in vetro-ceramica	EN 30-1-3:2003	Data scaduta (30.6.2007)
CEN	EN 30-1-4:2002 Apparecchi di cottura a gas per uso domestico — Sicurezza — Apparecchi equipaggiati con uno o più bruciatori con un sistema automatico di comando per bruciatori	—	
	EN 30-1-4:2002/A1:2006	Nota 3	Data scaduta (30.6.2007)

OEN <sup>(1)</sup>	Riferimento e titolo della norma armonizzata (Documento di riferimento)	Riferimento della norma sostituita	Data di cessazione della presunzione di conformità della norma sostituita (Nota 1)
CEN	EN 30-2-1:1998 Apparecchi di cottura a gas per uso domestico — Utilizzazione razionale dell'energia — Generalità	—	
	EN 30-2-1:1998/A1:2003	Nota 3	Data scaduta (10.12.2004)
	EN 30-2-1:1998/A2:2005	Nota 3	Data scaduta (11.11.2005)
	EN 30-2-1:1998/A1:2003/AC:2004		
CEN	EN 30-2-2:1999 Apparecchi di cottura a gas per uso domestico — Utilizzazione razionale dell'energia — Apparecchi con forni a convezione forzata, con o senza grill	—	
CEN	EN 88:1991 Regolatori di pressione per apparecchi utilizzatori a gas per pressione di entrata non maggiore di 200 mbar	—	
	EN 88:1991/A1:1996	Nota 3	Data scaduta (17.7.1997)
CEN	EN 89:1999 Apparecchi a gas per la produzione ad accumulo di acqua calda per usi sanitari	—	
	EN 89:1999/A1:1999	Nota 3	Data scaduta (17.10.2000)
	EN 89:1999/A2:2000	Nota 3	Data scaduta (18.7.2001)
	EN 89:1999/A3:2006	Nota 3	Data scaduta (30.6.2007)
	EN 89:1999/A4:2006	Nota 3	Data scaduta (30.6.2007)
CEN	EN 125:1991 Dispositivi di sorveglianza di fiamma per apparecchi utilizzatori a gas — Dispositivi termoelettrici di sicurezza all'accensione e allo spegnimento	—	
	EN 125:1991/A1:1996	Nota 3	Data scaduta (17.7.1997)
CEN	EN 126:2004 Dispositivi multifunzionali per apparecchi a gas	EN 126:1995	Data scaduta (10.12.2004)
CEN	EN 161:2007 Valvole automatiche di sezionamento per bruciatori a gas ed apparecchi utilizzatori a gas	EN 161:2001	Data scaduta (31.7.2007)
CEN	EN 203-1:2005 Apparecchi per cucine professionali alimentati a gas — Prescrizioni di sicurezza	EN 203-1:1992	31.12.2008
CEN	EN 203-2-1:2005 Apparecchi per cucine professionali alimentati a gas — Parte 2-1: Requisiti specifici — Bruciatori aperti e wok	EN 203-2:1995	31.12.2008



OEN <sup>(1)</sup>	Riferimento e titolo della norma armonizzata (Documento di riferimento)	Riferimento della norma sostituita	Data di cessazione della presunzione di conformità della norma sostituita (Nota 1)
CEN	EN 203-2-2:2006 Apparecchi di cucine professionali alimentate a gas — Parte 2-2: Requisiti specifici — Forni	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-3:2005 Apparecchi per cucine professionali alimentati a gas — Parte 2-3: Requisiti specifici — Pentole di cottura	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-4:2005 Apparecchi per cucine professionali alimentati a gas — Parte 2-4: Requisiti specifici — Friggitrici	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-6:2005 Apparecchi per cucine professionali alimentati a gas — Parte 2-6: Requisiti specifici — Generatori di acqua calda per bevande	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-7:2007 Apparecchi per cucine professionali alimentati a gas — Parte 2-7: Requisiti specifici — Salamandre e girarrosti	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-8:2005 Apparecchi per cucine professionali alimentati a gas — Parte 2-8: Requisiti specifici — Brasiere e cuoci-paëlla	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-9:2005 Apparecchi per cucine professionali alimentati a gas — Parte 2-9: Requisiti specifici — Piani di lavoro con bruciatori	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-10:2007 Apparecchi per cucine professionali alimentati a gas — Parte 2-10: Requisiti specifici — Griglie	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-11:2006 Apparecchi per cucine professionali alimentati a gas — Parte 2-11: Requisiti specifici — Cuoci pasta	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 257:1992 Termostati meccanici per apparecchi utilizzatori a gas	—	
	EN 257:1992/A1:1996	Nota 3	Data scaduta (17.7.1997)
CEN	EN 297:1994 Caldaie di riscaldamento centralizzato alimentate a combustibili gassosi — Caldaie di tipo B11 e B11BS equipaggiate con bruciatore atmosferico, con portata termica nominale minore o uguale a 70 kW	—	
	EN 297:1994/A3:1996	Nota 3	Data scaduta (24.2.1998)
	EN 297:1994/A5:1998	Nota 3	Data scaduta (31.12.1998)
	EN 297:1994/A2:1996	Nota 3	Data scaduta (29.10.2002)
	EN 297:1994/A6:2003	Nota 3	Data scaduta (23.12.2003)
	EN 297:1994/A4:2004	Nota 3	Data scaduta (11.6.2005)
	EN 297:1994/A2:1996/AC:2006		

OEN <sup>(1)</sup>	Riferimento e titolo della norma armonizzata (Documento di riferimento)	Riferimento della norma sostituita	Data di cessazione della presunzione di conformità della norma sostituita (Nota 1)
CEN	EN 298:2003 Sistemi automatici di comando e di sicurezza per bruciatori a gas e apparecchi a gas con o senza ventilatore	EN 298:1993	Data scaduta (30.9.2006)
CEN	EN 303-3:1998 Caldaie per riscaldamento — Caldaie a gas per riscaldamento centrale — Assemblaggio di un corpo caldaia con un bruciatore ad aria soffiata	—	
	EN 303-3:1998/A2:2004	Nota 3	Data scaduta (11.6.2005)
	EN 303-3:1998/AC:2006		
CEN	EN 303-7:2006 Caldaie per riscaldamento — Parte 7: Caldaie a gas per riscaldamento centrale equipaggiate con bruciatore ad aria soffiata di potenza termica nominale non maggiore di 1 000 kW	—	
CEN	EN 377:1993 Lubrificanti per utilizzo negli apparecchi e relativi controlli che utilizzano gas combustibili, escluso quelli destinati all'impiego nei processi industriali	—	
	EN 377:1993/A1:1996	Nota 3	Data scaduta (11.6.2005)
CEN	EN 416-1:1999 Apparecchi di riscaldamento a gas, a tubo radiante sospeso, con bruciatore singolo per uso non domestico — Sicurezza	—	
	EN 416-1:1999/A1:2000	Nota 3	Data scaduta (18.7.2001)
	EN 416-1:1999/A2:2001	Nota 3	Data scaduta (31.1.2002)
	EN 416-1:1999/A3:2002	Nota 3	Data scaduta (31.10.2002)
CEN	EN 416-2:2006 Apparecchi di riscaldamenti a gas, a tubo radiante sospeso, con bruciatore singolo — Parte 2: Utilizzazione razionale dell'energia	—	
CEN	EN 419-1:1999 Apparecchi di riscaldamento a gas sospesi, a irraggiamento luminoso, per uso non domestico — Sicurezza	—	
	EN 419-1:1999/A1:2000	Nota 3	Data scaduta (18.7.2001)
	EN 419-1:1999/A2:2001	Nota 3	Data scaduta (31.1.2002)
	EN 419-1:1999/A3:2002	Nota 3	Data scaduta (9.9.2003)
CEN	EN 419-2:2006 Apparecchi di riscaldamento a gas sospesi, a irraggiamento luminoso, per uso non domestico — Parte 2: Utilizzazione razionale dell'energia	—	

OEN <sup>(1)</sup>	Riferimento e titolo della norma armonizzata (Documento di riferimento)	Riferimento della norma sostituita	Data di cessazione della presunzione di conformità della norma sostituita (Nota 1)
CEN	EN 437:2003 Gas di prova — Pressioni di prova — Categorie di apparecchi	EN 437:1993	Data scaduta (23.12.2003)
CEN	EN 449:2002 Prescrizioni per apparecchi funzionanti esclusivamente a GPL — Apparecchi di riscaldamento domestici non raccordabili a condotto di evacuazione dei fumi (compresi gli apparecchi di riscaldamento a combustione catalitica diffusiva)	EN 449:1996	Data scaduta (2.7.2003)
CEN	EN 461:1999 Prescrizioni per apparecchi funzionanti esclusivamente a GPL — Apparecchi di riscaldamento non domestici con portata termica nominale non maggiore di 10 kW non raccordabili a condotto di scarico	—	
	EN 461:1999/A1:2004	Nota 3	Data scaduta (10.12.2004)
CEN	EN 483:1999 Caldaie di riscaldamento centrale alimentate a combustibili gassosi — Caldaie di tipo C di portata termica nominale non maggiore di 70 kW	—	
	EN 483:1999/A2:2001	Nota 3	Data scaduta (31.1.2002)
	EN 483:1999/A2:2001/AC:2006		
CEN	EN 484:1997 Prescrizioni per apparecchi funzionanti esclusivamente a gas di petrolio liquefatto (GPL) — Fornelli indipendenti, compresi quelli con grill, per uso all'aperto	—	
CEN	EN 497:1997 Prescrizioni per apparecchi funzionanti esclusivamente a gas di petrolio liquefatto (GPL) — Bruciatori multiuso, con supporti integrati, per uso all'aperto	—	
CEN	EN 498:1997 Prescrizioni per apparecchi funzionanti esclusivamente a gas di petrolio liquefatto (GPL) — Barbecues per uso all'aperto	—	
CEN	EN 509:1999 Apparecchi a gas ad effetto decorativo di combustione	—	
	EN 509:1999/A1:2003	Nota 3	Data scaduta (31.12.2003)
	EN 509:1999/A2:2004	Nota 3	Data scaduta (30.6.2005)
CEN	EN 521: 2006 Prescrizioni per apparecchi funzionanti esclusivamente a gas di petrolio liquefatti — Apparecchi portatili alimentati a pressione di vapore di gas di petrolio liquefatti	EN 521:1998	Data scaduta (31.8.2006)
CEN	EN 525:1997 Generatori di aria calda a gas a riscaldamento diretto e convezione forzata per il riscaldamento di ambienti non domestici con portata termica nominale non maggiore di 300 kW	—	
CEN	EN 549:1994 Materiali in gomma per dispositivi di tenuta e diaframmi per apparecchi a gas e relativi equipaggiamenti	EN 291:1992 EN 279:1991	Data scaduta (31.12.1995)

OEN <sup>(1)</sup>	Riferimento e titolo della norma armonizzata (Documento di riferimento)	Riferimento della norma sostituita	Data di cessazione della presunzione di conformità della norma sostituita (Nota 1)
CEN	EN 613:2000 Apparecchi di riscaldamento indipendenti a gas a convezione	—	
	EN 613:2000/A1:2003	Nota 3	Data scaduta (23.12.2003)
CEN	EN 621:1998 Generatori di aria calda a convezione forzata per il riscaldamento di ambienti non domestici, alimentati a gas con portata termica riferita al potere calorifico inferiore non maggiore di 300 kW, non equipaggiati con ventilatore nel circuito di combustione	—	
	EN 621:1998/A1:2001	Nota 3	Data scaduta (31.3.2002)
CEN	EN 624:2000 Prescrizioni per apparecchi funzionanti esclusivamente a gas di petrolio liquefatti (GPL) — Apparecchi di riscaldamento, a circuito stagno, funzionanti a GPL per veicoli e natanti	—	
CEN	EN 625:1995 Caldaie a gas per riscaldamento centrale — Prescrizioni specifiche per la funzione acqua calda sanitaria delle caldaie combinate con portata termica nominale non maggiore di 70 kW	—	
CEN	EN 656:1999 Caldaie per riscaldamento centrale alimentate a combustibili gassosi — Caldaie di tipo B di portata termica nominale maggiore di 70 kW ma non maggiore di 300 kW	—	
CEN	EN 676:2003 Bruciatori automatici di combustibili gassosi ad aria soffiata	EN 676:1996	Data scaduta (8.4.2004)
CEN	EN 677:1998 Caldaie di riscaldamento centrale alimentate a combustibili gassosi — Requisiti specifici per caldaie a condensazione con portata termica nominale non maggiore di 70 kW	—	
CEN	EN 732:1998 Prescrizioni per apparecchi funzionanti esclusivamente a gas di petrolio liquefatto — Refrigeratori ad assorbimento	—	
CEN	EN 751-1:1996 Materiali di tenuta per giunzioni metalliche filettate a contatto con gas della 1ª, 2ª e 3ª famiglia e con acqua calda — Composti di tenuta anaerobici	—	
CEN	EN 751-2:1996 Materiali di tenuta per giunzioni metalliche filettate a contatto con gas della 1ª, 2ª e 3ª famiglia e con acqua calda — Composti di tenuta non indurenti	—	
CEN	EN 751-3:1996 Materiali di tenuta per giunzioni metalliche filettate a contatto con gas della 1ª, 2ª e 3ª famiglia e con acqua calda — Nastri di PTFE non sinterizzati	—	
	EN 751-3:1996/AC:1997		

OEN <sup>(1)</sup>	Riferimento e titolo della norma armonizzata (Documento di riferimento)	Riferimento della norma sostituita	Data di cessazione della presunzione di conformità della norma sostituita (Nota 1)
CEN	EN 777-1:1999 Tubi radianti a gas sospesi con bruciatori multipli per uso non domestico — Sistema D, sicurezza	—	
	EN 777-1:1999/A1:2001	Nota 3	Data scaduta (31.8.2001)
	EN 777-1:1999/A2:2001	Nota 3	Data scaduta (31.1.2002)
	EN 777-1:1999/A3:2002	Nota 3	Data scaduta (31.10.2002)
CEN	EN 777-2:1999 Tubi radianti a gas sospesi con bruciatori multipli per uso non domestico — Sistema E, sicurezza	—	
	EN 777-2:1999/A1:2001	Nota 3	Data scaduta (31.8.2001)
	EN 777-2:1999/A2:2001	Nota 3	Data scaduta (31.1.2002)
	EN 777-2:1999/A3:2002	Nota 3	Data scaduta (31.10.2002)
CEN	EN 777-3:1999 Tubi radianti a gas sospesi con bruciatori multipli per uso non domestico — Sistema F, sicurezza	—	
	EN 777-3:1999/A1:2001	Nota 3	Data scaduta (31.8.2001)
	EN 777-3:1999/A2:2001	Nota 3	Data scaduta (31.1.2002)
	EN 777-3:1999/A3:2002	Nota 3	Data scaduta (31.10.2002)
CEN	EN 777-4:1999 Tubi radianti a gas sospesi con bruciatori multipli per uso non domestico — Sistema H, sicurezza	—	
	EN 777-4:1999/A1:2001	Nota 3	Data scaduta (31.8.2001)
	EN 777-4:1999/A2:2001	Nota 3	Data scaduta (31.1.2002)
	EN 777-4:1999/A3:2002	Nota 3	Data scaduta (31.10.2002)
CEN	EN 778:1998 Generatori di aria calda a convezione forzata per il riscaldamento di ambienti domestici, alimentati a gas con portata termica, riferita al potere calorifico infe- riore, non maggiore di 70 kW, non equipaggiati con ventilatore nel circuito di combustione	—	
	EN 778:1998/A1:2001	Nota 3	Data scaduta (31.3.2002)

OEN <sup>(1)</sup>	Riferimento e titolo della norma armonizzata (Documento di riferimento)	Riferimento della norma sostituita	Data di cessazione della presunzione di conformità della norma sostituita (Nota 1)
CEN	EN 1020:1997 Generatori di aria calda a convezione forzata per il riscaldamento di ambienti non domestici, alimentati a gas, di portata termica riferita al potere calorifico inferiore, non maggiore di 300 kW, equipaggiati con ventilatore nel circuito di combustione	—	
	EN 1020:1997/A1:2001	Nota 3	Data scaduta (31.3.2002)
CEN	EN 1106:2001 Rubinetti a comando manuale per apparecchi utilizzatori a gas	—	
CEN	EN 1196:1998 Generatori di aria calda a gas per uso domestico e non domestico — Requisiti supplementari per generatori di aria calda a condensazione	—	
CEN	EN 1266:2002 Apparecchi di riscaldamento indipendenti a gas a convezione muniti di ventilatore per facilitare l'alimentazione di aria e/o l'evacuazione dei prodotti della combustione	—	
	EN 1266:2002/A1:2005	Nota 3	Data scaduta (28.2.2006)
CEN	EN 1319:1998 Generatori di aria calda a convezione forzata alimentati a gas, per il riscaldamento di ambienti domestici, equipaggiati con bruciatore munito di ventilatore, con portata termica nominale riferita al potere calorifico inferiore, non maggiore di 70 kW	—	
	EN 1319:1998/A2:1999	Nota 3	Data scaduta (17.10.2000)
	EN 1319:1998/A1:2001	Nota 3	Data scaduta (31.3.2002)
CEN	EN 1458-1:1999 Asciugabiancheria a gas per uso domestico a tamburo rotante e a riscaldamento diretto, di tipo B22D e B23D, di portata termica nominale non maggiore di 6 kW — Sicurezza	—	
CEN	EN 1458-2:1999 Asciugabiancheria a gas per uso domestico a tamburo rotante e a riscaldamento diretto, di tipo B22D e B23D, di portata termica nominale non maggiore di 6 kW — Utilizzazione razionale dell'energia	—	
CEN	EN 1596:1998 Prescrizioni per apparecchi funzionanti esclusivamente a GPL — Generatori d'aria calda, non domestici, a riscaldamento diretto e convezione forzata, mobili e portatili	—	
	EN 1596:1998/A1:2004	Nota 3	Data scaduta (10.12.2004)
CEN	EN 1643:2000 Sistemi di taratura per valvole automatiche di sezionamento per bruciatori a gas e apparecchi utilizzatori a gas	—	

OEN <sup>(1)</sup>	Riferimento e titolo della norma armonizzata (Documento di riferimento)	Riferimento della norma sostituita	Data di cessazione della presunzione di conformità della norma sostituita (Nota 1)
CEN	EN 1854:2006 Dispositivi di rilevazione di pressione per bruciatori a gas ed apparecchi a gas	EN 1854:1997	Data scaduta (4.11.2006)
CEN	EN 12067-1:1998 Dispositivi di regolazione del rapporto aria-gas per bruciatori a gas ed apparecchi a gas — Dispositivi pneumatici	—	
	EN 12067-1:1998/A1:2003	Nota 3	Data scaduta (23.12.2003)
CEN	EN 12067-2:2004 Dispositivi di regolazione del rapporto aria-gas per bruciatori a gas e apparecchi a gas — Parte 2: Dispositivi elettronici	—	
CEN	EN 12078:1998 Regolatori di pressione a punto zero per bruciatori a gas e apparecchi a gas	—	
CEN	EN 12244-1:1998 Lavatrici a gas a riscaldamento diretto di portata nominale termica non maggiore di 20 kW — Sicurezza	—	
CEN	EN 12244-2:1998 Lavatrici a gas a riscaldamento diretto di portata termica nominale non maggiore di 20 kW — Utilizzazione razionale dell'energia	—	
CEN	EN 12309-1:1999 Apparecchi di climatizzazione e/o pompe di calore ad assorbimento e adsorbimento, funzionanti a gas, con portata termica nominale non maggiore di 70 kW — Sicurezza	—	
CEN	EN 12309-2:2000 Apparecchi di climatizzazione e/o pompe di calore ad assorbimento e adsorbimento, funzionanti a gas, con portata termica nominale non maggiore di 70 kW — Utilizzazione razionale dell'energia	—	
CEN	EN 12669:2000 Generatori di aria calda alimentati a gas, per l'utilizzo nelle serre e per il riscaldamento supplementare di ambienti non domestici	—	
CEN	EN 12752-1:1999 Asciugabiancheria a gas a tamburo rotante, di tipo B, di portata termica nominale non maggiore di 20 kW — Sicurezza	—	
CEN	EN 12752-2:1999 Asciugabiancheria a gas a tamburo rotante, di tipo B, di portata termica nominale non maggiore di 20 kW — Utilizzazione razionale dell'energia	—	
CEN	EN 12864:2001 Regolatori di pressione a taratura fissa, con pressione massima regolata non maggiore di 200 mbar, con portata non maggiore di 4 kg/h, e loro dispositivi di sicurezza associati per butano, propano o loro miscele	—	
	EN 12864:2001/A1:2003	Nota 3	Data scaduta (10.12.2004)
	EN 12864:2001/A2:2005	Nota 3	Data scaduta (28.2.2006)

OEN <sup>(1)</sup>	Riferimento e titolo della norma armonizzata (Documento di riferimento)	Riferimento della norma sostituita	Data di cessazione della presunzione di conformità della norma sostituita (Nota 1)
CEN	EN 13278:2003 Apparecchi di riscaldamento indipendenti, a gas, a focolare aperto	—	
CEN	EN 13611:2000 Dispositivi di sicurezza e controllo per bruciatori a gas ed apparecchi a gas — Requisiti generali	—	
	EN 13611:2000/A1:2004	Nota 3	Data scaduta (30.6.2005)
CEN	EN 13785:2005 Regolatori di portata non maggiore di 100 kg/h, con pressione d'uscita nominale non maggiore di 4 bar, differenti da quelli considerati in EN 12864 e loro dispo- sitivi di sicurezza per butano, propano e loro miscele	—	
	EN 13785:2005/AC:2007		
CEN	EN 13786:2004 Invertitori automatici, con pressione massima d'uscita non maggiore di 4 bar e di portata non maggiore di 100 kg/h e loro dispositivi di sicurezza per butano, propano o loro miscele	—	
CEN	EN 13836:2006 Caldaie a gas per riscaldamento centrale — Caldaie di tipo B di portata termica nominale maggiore di 300 kW ma non maggiore di 1 000 kW	—	
CEN	EN 14438:2006 Apparecchi a gas per il riscaldamento di più locali	—	
CEN	EN 14543:2005 Prescrizioni per apparecchi funzionanti esclusivamente a gas di petrolio liquefatto (GPL) — Apparecchi di riscaldamento da patio — Apparecchi di riscaldamento de patio non raccordabili a condotto di scarico dei fumiper uso all'aperto e in spazi ventilati	—	
CEN	EN 15033:2006 Scalda acqua ad accumlo stagni alimentati a GPL, per la produzione di acqua calda sanitaria, per veicoli e imbarcazioni	—	

<sup>(1)</sup> OEN: Organismo europeo di Normalizzazione:

— 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 In genere la data di cessazione della presunzione di conformità coincide con la data di ritiro («dow»), fissata dall'organismo europeo di normalizzazione, ma è bene richiamare l'attenzione di coloro che utilizzano queste norme sul fatto che in alcuni casi eccezionali può avvenire diversamente.

Nota 3 In caso di modifiche, la norma cui si fa riferimento è la EN CCCC:YYYY, comprensiva delle sue precedenti eventuali modifiche, e la nuova modifica citata. La norma sostituita (colonna 4) perciò consiste nella EN CCCC:YYYY e nelle sue precedenti eventuali modifiche, ma senza la nuova modifica citata. Alla data stabilita, la norma sostituita cessa di fornire la presunzione di conformità ai requisiti essenziali della direttiva.



*Avvertimento:*

- Ogni informazione relativa alla disponibilità delle norme può essere ottenuta o presso gli organismi europei di normalizzazione o presso gli organismi nazionali di normalizzazione il cui elenco figura in annesso alla direttiva 98/34/CE del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup> modificata dalla direttiva 98/48/CE <sup>(2)</sup>.
- La pubblicazione dei riferimenti nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* non implica che le norme siano disponibili in tutte le lingue della Comunità.
- Questa lista sostituisce tutte le precedenti liste pubblicate nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*. La Commissione assicura l'aggiornamento della presente lista.

Per ulteriori informazioni, consultare il sito Europa, al seguente indirizzo:

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

---

---

<sup>(1)</sup> GUL 204 del 21.7.1998, pag. 37.

<sup>(2)</sup> GUL 217 del 5.8.1998, pag. 18.

**Informazioni comunicate dagli Stati membri sugli aiuti di Stato concessi in virtù del regolamento (CE) n. 1628/2006 della Commissione relativo all'applicazione degli articoli 87 e 88 del trattato CE agli aiuti di Stato per investimenti a finalità regionale**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2007/C 280/07)

Numero dell'aiuto	XR 140/07
Stato membro	Grecia
Regione	87(3)(a), 87(3)(c)
Titolo del regime di aiuti o denominazione dell'impresa beneficiaria dell'aiuto integrativo ad hoc	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 giuridica	N. 2065/92, άρθρο 39 παρ. 10 (ΦΕΚ 113/Α'/92) «περί εγκρίσεως οικονομικών ενισχύσεων από τους Υπουργούς Οικονομικών και Γεωργίας»
Tipo di misura	Regime
Spesa annua prevista	163,3 Mio EUR
Intensità massima di aiuti	40 % Conformemente all'articolo 4 del regolamento
Data di applicazione	1.1.2008
Durata	31.12.2013
Settore economico	Tutti i settori ammissibili per aiuti agli investimenti a finalità regionale
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	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
Il sito Internet su cui è pubblicato il regime di aiuti	www.agrotikianaptixi.gr
Altre informazioni	—
Numero dell'aiuto	XR 165/07
Stato membro	Polonia
Regione	Łódzkie
Titolo del regime di aiuti o denominazione dell'impresa beneficiaria dell'aiuto integrativo ad hoc	Program pomocy regionalnej miasta Łodzi na wspieranie nowych inwestycji i tworzenie związanych z nimi nowych miejsc pracy przy wykorzystaniu nowoczesnych technologii
Base giuridica	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 di misura	Regime
Spesa annua prevista	2 Mio PLN
Intensità massima di aiuti	50 % Conformemente all'articolo 4 del regolamento
Data di applicazione	9.6.2007
Durata	31.12.2013
Settore economico	Tutti i settori ammissibili per aiuti agli investimenti a finalità regionale
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	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
Il sito Internet su cui è pubblicato il regime di aiuti	<a href="http://bip.uml.lodz.pl/_plik.php?id=8332">http://bip.uml.lodz.pl/_plik.php?id=8332</a>
Altre informazioni	—

## V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA  
COMMERCIALE COMUNE

## COMMISSIONE

**Avviso di scadenza di misure antidumping e compensative**

(2007/C 280/08)

Poiché in seguito alla pubblicazione dell'avviso d'imminente scadenza <sup>(1)</sup> non è pervenuta alcuna domanda di riesame, la Commissione informa che le misure antidumping e compensative indicate in appresso giungeranno prossimamente a scadenza.

Il presente avviso è pubblicato in conformità dell'articolo 11, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 384/96 del Consiglio, del 22 dicembre 1995, relativo alla difesa contro le importazioni oggetto di dumping da parte dei paesi non membri della Comunità europea <sup>(2)</sup> e in conformità dell'articolo 18, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 2026/97 del Consiglio, del 6 ottobre 1997, relativo alla difesa contro le importazioni oggetto di sovvenzioni provenienti da paesi non membri della Comunità europea <sup>(3)</sup>.

Di conseguenza, viene posto fine al riesame intermedio parziale, avviato a norma dell'articolo 19 del regolamento (CE) n. 2026/97, al fine di esaminare l'esistenza ed il livello di determinate sovvenzioni <sup>(4)</sup>.

Prodotto	Paese(i) d'origine o d'exportazione	Misure	Riferimento	Data della scadenza
Filati testurizzati di poliesteri (PTY)	India	Dazio antidumping	Regolamento (CE) n. 2093/2002 del Consiglio (GU L 323 del 28.11.2002, pag. 1)	29.11.2007
Filati testurizzati di poliesteri (PTY)	India	Dazio compensativo	Regolamento (CE) n. 2094/2002 del Consiglio (GU L 323 del 28.11.2002, pag. 21)	29.11.2007

<sup>(1)</sup> GU C 52 del 7.3.2007, pag. 16.

<sup>(2)</sup> GU L 56 del 6.3.1996, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 2117/2005 (GU L 340 del 23.12.2005, pag. 17).

<sup>(3)</sup> GU L 288 del 21.10.1997, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 461/2004 (GU L 77 del 13.3.2004, pag. 12).

<sup>(4)</sup> GU C 210 dell'8.9.2007, pag. 5.

## PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

### COMMISSIONE

#### Notifica preventiva di una concentrazione

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

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2007/C 280/09)

1. In data 16 novembre 2007 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Con tale operazione l'impresa Arques Industries AG («Arques», Germania) acquisisce ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento del Consiglio il controllo dell'insieme delle imprese Actebis Computer A/S (Danimarca), Actebis Computer A/S (Norvegia) e Actebis Computer AB (Svezia) (collettivamente «Actebis Scandinavian companies») mediante acquisto di azioni o quote.
2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono le seguenti:
  - per Arques e le sue società affiliate: ristrutturazione di imprese; vendita all'ingrosso e rivendita di prodotti informatici; assemblaggio di prodotti informatici,
  - per Actebis Scandinavian companies: vendita all'ingrosso di prodotti informatici.
3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento (CE) n. 139/2004. Tuttavia, si riserva la decisione finale al riguardo.
4. La Commissione invita i terzi interessati a presentare le loro eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni debbono pervenire alla Commissione non oltre dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per fax [fax n. (32-2) 296 43 01 o 296 72 44] o per posta, indicando il riferimento COMP/M.4965 — Arques/Skandinavische Actebis-Landesgesellschaften, al seguente indirizzo:

Commissione europea  
Direzione generale della Concorrenza  
Protocollo Concentrazioni  
J-70  
B-1049 Bruxelles/Brussel

---

(<sup>1</sup>) GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE

**Pubblicazione di una domanda di modifica, a norma dell'articolo 8, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio, relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari**

(2007/C 280/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica, a norma dell'articolo 9 del regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

## DOMANDA DI MODIFICA

## REGOLAMENTO (CE) N. 509/2006 DEL CONSIGLIO

## Domanda di modifica a norma dell'articolo 11 e dell'articolo 19, paragrafo 3

## «PANELLETS»

N. CE: ES/TSG/107/0018/29.10.2003

## 1. Associazione richiedente

Nome: Federació Catalana de Patisserie  
Indirizzo: Avda Gaudí 28, 1º 2a  
Tel. (34) 93 34 80 90 47  
Fax (34) 93 436 28 46  
E-mail: —

## 2. Stato membro o paese terzo

Spagna

## 3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Nome del prodotto  
 Riserva del nome [articolo 13, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 509/2006]  
 Descrizione e metodo di ottenimento  
 Descrizione del prodotto  
 Altro: Modifica dei requisiti minimi e delle procedure di controllo delle caratteristiche specifiche:

## 4. Tipo di modifica

- Modifica del disciplinare di una STG registrata  
 Modifica temporanea del disciplinare risultante dall'imposizione di misure obbligatorie di carattere sanitario o fitosanitario da parte delle pubbliche autorità [articolo 11, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 509/2006] (fornire prova delle misure)

## 5. Modifiche:

### 5.1. Descrizione e metodo di ottenimento

Le varietà di questo prodotto tipico sono molto più numerose di quelle riportate nel disciplinare iniziale presentato alla Commissione in quanto esiste un'ampia gamma di modalità locali di elaborazione che arricchiscono il prodotto.

«Panelllets» preparati a partire da marzapane-base

L'elenco dei «panelllets» descritti non è esauriente: le descrizioni dei diversi tipi di panelllets sono fornite a titolo puramente indicativo. Ciascun pasticcere infatti conferisce loro un carattere proprio, rispettando ovviamente le caratteristiche essenziali del prodotto sia dal punto di vista degli ingredienti che del sapore.

«Panelllets» al cocco

Le parole «albume d'uovo» sono sostituite da «uova».

«Panelllets» alle nocciole

Le parole «albume d'uovo» sono sostituite da «uova».

«Panelllets» preparati a partire da marzapane corrente

Le parole «albume d'uovo» sono sostituite da «uova».

La sostituzione dell'albume d'uovo con uova intere con o senza aggiunta di acqua è dovuta al fatto che, dopo la pubblicazione del regolamento sui «panelllets» nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, numerosi pasticceri hanno segnalato che, in base all'esperienza acquisita, l'utilizzo della chiara d'uovo rendeva i «panelllets» estremamente secchi.

Ciò non si verificava allorquando si utilizzavano uova intere (albume + tuorlo) poiché il tuorlo, oltre a dare gusto al prodotto, ne mantiene l'umidità, conferendo ai panelllets una forma più regolare ed un aspetto più conforme a quello desiderato dai consumatori per questo tipo di prodotto. Inoltre, l'olio contenuto nelle mandorle adoperate nella preparazione della base del marzapane o delle diverse varietà di «panelllets» può rendere la pasta troppo molle (a seconda della proporzione di olio contenuta nella mandorla, della varietà, dell'età, del raccolto, ecc.). L'aggiunta di uova intere (albume e tuorlo) compensa questo effetto rendendo il prodotto più compatto.

### 5.2. Descrizione del prodotto

Caratteristiche fisico-chimiche:

È vietato unicamente aggiungere coloranti artificiali; è quindi autorizzata l'aggiunta di coloranti naturali. Si è trattato quindi di un'omissione e riteniamo che tale modifica non dovrebbe porre alcun problema visto che non si riflette né sulla qualità né sul carattere tradizionale di questo prodotto artigianale. Diversi studi hanno dimostrato che l'accettazione di un alimento da parte dei consumatori dipende in gran parte dal suo aspetto, perciò anche dal suo colore. Questa è la principale giustificazione del ricorso ai coloranti negli alimenti. I coloranti non migliorano la qualità del prodotto dal punto di vista della sua conservazione o della sua qualità nutritiva; essi vengono aggiunti al prodotto al solo scopo di migliorarne l'aspetto e renderlo più appetitoso ovvero per compensare le perdite di colore che si verificano durante la preparazione. Il panellet, in quanto prodotto artigianale, è soggetto ad una maggiore variabilità sensoriale rispetto ai prodotti industriali. Per questo motivo, gli artigiani ritengono che sia necessario ricorrere a coloranti naturali estratti dalla frutta e dalla verdura (essi permettono infatti di correggere qualsiasi perdita o variazione di colore verificatasi durante la preparazione) ma non ai coloranti artificiali che — secondo il loro parere — arrecherebbero danno alla qualità del prodotto.

### 5.3. Requisiti minimi e procedure di controllo delle caratteristiche specifiche

Soppressione dell'aggettivo «quotidiano» dal registro di elaborazione

Per quanto riguarda la soppressione dell'aggettivo temporale «quotidiano» dal registro di elaborazione dei «panelllets», essa si giustifica con l'elaborazione stessa dei «panelllets», che si svolge in due fasi perfettamente definite e consecutive. Nella prima fase si elabora il marzapane base o il marzapane raffinato. Questa fase può durare uno o più giorni, in funzione del volume di produzione di ogni singolo pasticcere. Successivamente si dà inizio alla seconda fase di preparazione delle diverse varietà di «panelllets». Gli artigiani pasticceri ritengono che non sia logico parlare di registro quotidiano di preparazione dei «panelllets» perché, sebbene questi ultimi siano il prodotto finale, la preparazione inizia uno od anche diversi giorni prima con l'ottenimento del marzapane base.

DISCIPLINARE AGGIORNATO  
**REGOLAMENTO (CE) N. 509/2006 DEL CONSIGLIO**

«PANELLETS»

**N. CE: ES/TSG/107/0018/29.10.2003**

**1. Servizio competente dello Stato membro:**

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

Indirizzo: 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. Associazione richiedente:**

Nome: Federació Catalana de Pastisseria

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

Tel. (34) 93 348 09 47

Fax. (34) 93 436 28 46

E-mail: —

Composizione: Produttore/trasformatore ( X ) altro ( )

**3. Tipo di prodotto:**

Classe 2.3 — Prodotti della confetteria, della panetteria, della pasticceria e della biscotteria

**4. Descrizione del disciplinare:**

4.1. *Nome:* «Panellets»

4.2. *Definizione e metodo di ottenimento:* I «panellets» sono dei dolcetti di piccole dimensioni e di forme diverse, composti essenzialmente di marzapane e di ingredienti che conferiscono loro un sapore ed un aroma caratteristici.

Numerose sono le varietà di «panellets» preparati a partire da tre tipi diversi di marzapane: marzapane base, marzapane corrente e marzapane raffinato.

Nella preparazione delle varietà di «panellets» alla frutta è consentito aggiungere all'impasto preparati a base di frutta (frutta candita, marmellata) e renderne il sapore più deciso con l'utilizzo di aromi. In tutti i casi è proibita l'aggiunta di fecola (di patate o di patate dolci), mela, conservanti e coloranti artificiali.

**«PANELLETS» PREPARATI A PARTIRE DA MARZAPANE BASE**

Le varietà più diffuse di «panellets» sono descritte in appresso; tale elenco non vuole essere restrittivo: le descrizioni dei diversi tipi di «panellets» sono fornite a titolo puramente indicativo; ciascun pasticcere infatti conferisce loro un carattere proprio, rispettando ovviamente le caratteristiche essenziali del prodotto sia dal punto di vista degli ingredienti che del sapore.

Si prepara una base di marzapane: per ogni chilo di mandorle sbucciate, tritate molto finemente, si aggiungono un chilo di zucchero, uova intere nonché, eventualmente, acqua, si impasta bene e si lascia riposare per circa 24 ore affinché l'impasto risulti omogeneo. Successivamente vengono date al prodotto le diverse forme e sapori. La proporzione di mandorle può essere superiore a quella indicata. Le varietà più diffuse di «panellets» sono le seguenti:



## a) «Panellets» di pinoli:

Per ogni chilo di marzapane base vengono aggiunti 10 g di scorza di limone grattugiata. Si preparano porzioni di circa 20 g che vengono ricoperte completamente con pinoli passati nell'uovo. Si dà loro una forma sferica e si spennellano ancora d'uovo. Si mettono quindi a cuocere in forno ad una temperatura di 280-290 °C.

Caratteristiche organolettiche	
Colore	Dorato tostato
Struttura	Crosta superficiale tostata
Aroma	Pinoli e limone
Sapore	Pinoli e marzapane di mandorla

## b) «Panellets» alle mandorle:

Per un chilo di marzapane base si aggiungono 10 g scorza di limone grattugiata. Si preparano porzioni di circa 20 g che si ricoprono completamente con mandorle granulate bagnate d'uovo. Si dà loro una forma allargata e leggermente arrotondata e si spennellano nuovamente d'uovo. Si mettono a cuocere in forno ad una temperatura di 260-270 °C.

Caratteristiche organolettiche	
Colore	Dorato tostato
Struttura	Interno morbido
Aroma	Vaniglia
Sapore	Croccante di mandorla

## c) «Panellets» al cocco:

Per ogni chilo di marzapane base si aggiungono 150 g di cocco grattugiato, 150 g di zucchero in polvere e 100 g d'uovo. Si preparano porzioni di forma grossolanamente conica e appuntita di circa 25 g che vengono quindi cotte in forno a 260-270 °C.

Caratteristiche organolettiche	
Colore	Flambé
Struttura	Crosta fine tostata e interno morbido
Aroma	Cocco
Sapore	Cocco e mandorla

## d) «Panellets» alle nocciole:

Per ogni chilo di marzapane base si aggiungono 150 g di nocciole tostate in polvere, 150 g di zucchero in polvere e 100 g d'uovo. Si preparano porzioni a forma di palline di circa 22 g ciascuna che si ricoprono di zucchero granulato. Si pone quindi una nocciola al centro di ogni dolcino e si cuoce in forno ad una temperatura di 240-250 °C.

Caratteristiche organolettiche	
Colore	Marrone
Struttura	Superficie zuccherata
Aroma	Nocciole
Sapore	Nocciole e marzapane di mandorla

## e) «Panellets» all'arancia:

Per ogni chilo di marzapane base si aggiungono 200 g di scorza di arancia candita e macinata molto finemente. Si preparano porzioni di circa 26 g di forma allargata che vengono ricoperte di zucchero granulato. I dolci vengono quindi cotti in forno ad una temperatura di 240-250 °C.

Caratteristiche organolettiche	
Colore	Arancione
Struttura	Crosta zuccherata e interno morbido
Aroma	Arancia
Sapore	Arancia e mandorla

## f) «Panellets» al limone:

Per ogni chilo di marzapane base si aggiungono 10 g di scorza di limone grattugiata e due tuorli d'uovo. Si preparano porzioni di circa 26 g ciascuna a forma di palline che vengono quindi ricoperte di zucchero granulato. I dolci vengono cotti in forno ad una temperatura di 240-250 °C.

Caratteristiche organolettiche	
Colore	Giallo pallido
Struttura	Esterno croccante per lo zucchero di copertura e interno morbido, con pezzettini di limone
Aroma	Limone
Sapore	Limone e mandorla

## g) «Panellets» alla crema d'uovo:

Per ogni chilo di marzapane base si aggiungono 150 g di crema pasticcera chiara e 1 g di vaniglia. Si preparano palline di circa 26 g ciascuna che vengono poi ricoperte con abbondante zucchero a velo. I dolci vengono cotti in forno ad una temperatura di 220-230 °C.

Caratteristiche organolettiche	
Colore	Giallo pallido
Struttura	Soffice
Aroma	Uovo e mandorle
Sapore	Uovo e mandorle

## h) «Panellets» al caffè:

Per ogni chilo di marzapane base si aggiungono 8 g di caffè macinato e zucchero caramellato in modo da ottenere il colore desiderato. Si tagliano porzioni di circa 26 g ciascuna di forma allargata. Si ricoprono con zucchero in polvere e si cuociono in forno ad una temperatura di 220-230 °C.

Caratteristiche organolettiche	
Colore	Marrone scuro
Struttura	Esterno tostato e interno morbido
Aroma	Caffè
Sapore	Caffè e mandorla

## i) «Panellets» alla fragola:

Per ogni chilo di marzapane base si aggiungono una quantità ragionevole di confettura di fragole ed un uovo. Si preparano palline di circa 26 g ciascuna che si ricoprono con zucchero in polvere. Si cuociono in forno ad una temperatura di 220-230 °C.

Caratteristiche organolettiche	
Colore	Rosso fragola
Struttura	Morbida
Aroma	Fragola
Sapore	Fragola e mandorla

## j) «Panellets» al «marron glacé»:

Per ogni chilo di marzapane base si aggiungono 300 g di marmellata di marron glacé. Si formano palline di circa 22 g ciascuna che si ricoprono con zucchero in polvere. Si cuociono in forno ad una temperatura di 220-230 °C.

Caratteristiche organolettiche	
Colore	Marrone chiaro
Struttura	Morbida
Aroma	Castagna e mandorla
Sapore	Castagna e mandorla

## «PANELLETS» PREPARATI A PARTIRE DA MARZAPANE CORRENTE

Per ogni chilo di marzapane base (preparato secondo quanto indicato nella sezione che precede) si aggiungono 150 g di mandorle in polvere e d'uovo sino ad ottenere la consistenza desiderata. Si tagliano porzioni di circa 26 g ciascuna a cui possono essere date svariate forme; le forme più usuali sono tuttavia quelle di castagna, fungo, zoccolo, strisce ripiene di frutta candita e di mela cotogna.

## «PANELLETS» PREPARATI A PARTIRE DA MARZAPANE RAFFINATO

Si portano ad ebollizione 1,3 kg di zucchero con 400 g di acqua e 6 g di cremortartaro sino al punto di coesione dell'impasto (118 °C). si aggiunge e si mescola un chilo di mandorle tostate in polvere, quindi si aggiungono 200 g di glucosio. Si lascia riposare per 24 ore questo impasto che successivamente, dopo essere stato raffinato, è pronto per l'uso.

## a) «Panellets» di cioccolato a forma di castagna:

Con la base di marzapane raffinato si preparano palline a forma di castagna di circa 18 g che si ricoprono con cioccolato fuso.

Caratteristiche organolettiche	
Colore	Marrone
Struttura	Crosta all'esterno e interno morbido
Aroma	Cioccolato
Sapore	Cioccolato e mandorla

## b) «Panellets Osso di Santo»:

Si tira la base di marzapane raffinato con un matterello provvisto di scanalature. Si cosparge la superficie di crema pasticcera e la si taglia in pezzi di circa 30 g ciascuno. Si lasciano rassodare i pezzi e si glassano con sciroppo glassato.

Caratteristiche organolettiche	
Colore	Albume glassato con zucchero
Struttura	Morbida
Aroma	Tuorlo d'uovo
Sapore	Tuorlo d'uovo e marzapane

- 4.3. *Carattere tradizionale:* La letteratura catalana del XVIII secolo riferisce che, già allora, nelle strade dell'attuale *Ciutat Vella de Barcelona* si celebrava una festa annuale delle castagne e dei «panellets» che erano, e sono ancora oggi, consumati in occasione della festa di Ognissanti, accompagnati da castagne e da vino dolce. In tale occasione si potevano ammirare grandi vassoi di «panellets» di diverse forme e varietà, combinati e disposti in modo da formare disegni e figure capricciosi. Già alla fiera del 1796 erano presenti oltre duecento chioschi di vendita nei quali si esponevano, fra gli altri prodotti, i «panellets» che venivano estratti a sorte fra la gente. Questa usanza di tirare a sorte i «panellets», generalmente praticata dai pasticceri, si è diffusa anche in altre località.

La gente portava i «panellets», racchiusi in grandi sacchi, panieri o cesti, in chiesa dove venivano benedetti dal sacerdote; i «panellets» venivano poi consumati sul posto, in comunità, in una sorta di atto liturgico collettivo.

Per dare un'idea del consumo di «panellets» nella città di Barcellona, basti dire che già nell'anno 1920 il *Forn de Sant Jaume* (uno dei forni più prestigiosi della città di Barcellona) comprò mille chili di pinoli sbucciati, destinati unicamente alla preparazione dei «panellets» di pinoli. E, secondo la Corporazione provinciale dei pasticceri e confettieri di Barcellona (*Gremio provincial de Pastelería y Confitería de Barcelona*), nell'autunno 1999 si consumarono circa 600 000 chili di «panellets» nella città di Barcellona e provincia; i più richiesti erano i «panellets» ai pinoli (50 % del consumo) seguiti da quelli alle mandorle (15 %).

Inoltre, secondo l'etnografia, i «panellets», come del resto l'intera pasticceria tradizionale tipica di determinate festività, hanno un valore sacro.

- 4.4. *Descrizione del prodotto:* Caratteristiche organolettiche: dato che le caratteristiche organolettiche (colore, sapore, aroma e struttura) cambiano a seconda delle varietà di «panellets», queste ultime sono state considerate separatamente in ciascuno dei punti precedenti.

Caratteristiche fisico-chimiche: la composizione dei diversi «panellets» varia in funzione del tipo di marzapane (base, corrente o raffinato) adoperato nella loro preparazione e della varietà considerata; tuttavia resta vietato sempre e comunque l'utilizzo delle patate, delle patate dolci, delle mele, dei conservanti e dei coloranti artificiali.

Caratteristiche microbiologiche: i criteri microbiologici da rispettare sono fissati dalla legislazione sanitaria relativa a questo tipo di prodotti (direttiva 93/43/CEE del Consiglio, del 14 giugno 1993, sull'igiene dei prodotti alimentari).

Presentazione: i «panellets» sono generalmente venduti al minuto, sfusi, nelle pasticcerie e nei negozi. Quando i «panellets» sono venduti già confezionati, sulle scatole che li contengono deve essere apposta un'etichetta conforme alla legislazione in vigore.

- 4.5. *Requisiti minimi e procedura di controllo delle caratteristiche specifiche:* I «panellets» che si intendono registrare come «specialità tradizionale garantita» presentano caratteristiche specifiche che li differenziano dagli altri «panellets». Così, per la preparazione del marzapane base, è consentito adoperare solamente mandorle secche sbucciate, zucchero e uovo mentre l'aggiunta di fecole (di patate o di patate dolci), di mela, di conservanti e di coloranti artificiali è vietata.

Occorre effettuare i seguenti controlli: controllo delle caratteristiche organolettiche, assenza di amido (per il test con la soluzione di I<sub>2</sub>), assenza di conservanti (acido sorbico/sorbato, acido benzoico/benzoato) e di coloranti artificiali (mediante cromatografia liquida ad alta risoluzione), e assenza di mela (mediante determinazione di fibra alimentare solubile con metodo chimico). Per le varietà di «panellets» che non contengono frutta, tali controlli sono effettuati sul prodotto finale mentre per quelli contenenti frutta sono invece eseguiti sulla massa del marzapane.

Gli elementi dianzi citati debbono essere controllati dagli organismi di certificazione Mesa Veritas Español nonché da altri organismi che garantiscono il rispetto della norma EN-45011. Gli organismi di certificazione verificano il sistema di controllo del fabbricante e le caratteristiche del prodotto. Tali organismi eseguono periodicamente ispezioni di verifica.

Gli organismi di certificazione devono controllare le condizioni di preparazione e le caratteristiche del prodotto finale. Essi concederanno una prima certificazione alle imprese interessate che fabbricano «panellets», le quali dovranno farne domanda per iscritto presso uno degli organismi di certificazione autorizzati, impegnandosi a rispettare i requisiti che figurano nel disciplinare e ad eseguire controlli che ne garantiscano il rispetto.

Gli artigiani/fabbricanti devono conservare dei documenti scritti in cui siano descritte le condizioni di fabbricazione e le caratteristiche del prodotto finale. Inoltre, devono tenere un registro di produzione di «panellets».

Dopo aver concesso il certificato di conformità, gli organismi di certificazione procederanno periodicamente ad una serie di controlli di verifica e di convalida, in funzione del carattere stagionale del prodotto e del volume di produzione delle singole imprese di fabbricazione. Il rispetto del disciplinare sarà assicurato mediante la verifica del sistema di controllo del fabbricante, l'esame della documentazione fornita dall'impresa e dei controlli per sondaggio nel corso della fabbricazione.

**5. Domanda di protezione a norma del disposto dell'articolo 13, paragrafo 2: No.**

---