

Publicatieblad

van de Europese Unie

C 280

50e jaargang

Uitgave
in de Nederlandse taal

Mededelingen en bekendmakingen

23 november 2007

<u>Nummer</u>	Inhoud	Bladzijde
	II <i>Mededelingen</i>	
	MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN EN ORGANEN VAN DE EUROPESE UNIE	
	Commissie	
2007/C 280/01	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak COMP/M.4157 — Wendel Investissement/Groupe Materis) ⁽¹⁾	1
2007/C 280/02	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak COMP/M.4887 — Doosan/Bobcat) ⁽¹⁾	1
	IV <i>Informatie</i>	
	INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN EN ORGANEN VAN DE EUROPESE UNIE	
	Raad	
2007/C 280/03	Besluit van de Raad van 15 november 2007 houdende benoeming van een lid van de raad van bestuur van het Europees Agentschap voor chemische stoffen	2
	Commissie	
2007/C 280/04	Wisselkoersen van de euro	3
2007/C 280/05	Aanvullende mededeling	4



INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE LIDSTATEN

2007/C 280/06	Mededeling van de Commissie in het kader van de uitvoering van Richtlijn 90/396/EEG van de Raad betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen van de lidstaten inzake gastoestellen ⁽¹⁾	5
2007/C 280/07	Door de lidstaten medegedeelde inlichtingen betreffende staatssteun die wordt toegekend op grond van Verordening (EG) nr. 1628/2006 van de Commissie betreffende de toepassing van de artikelen 87 en 88 van het EG-Verdrag op nationale regionale investeringssteun ⁽¹⁾	16

V *Bekendmakingen*PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN DE GEMEENSCHAPPELIJKE
HANDELSPOLITIEK**Commissie**

2007/C 280/08	Mededeling in verband met het vervallen van bepaalde anti-dumpingmaatregelen en van bepaalde compenserende maatregelen	18
---------------	--	----

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET GEMEENSCHAPPELIJK
MEDEDINGINGSBELEID**Commissie**

2007/C 280/09	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak COMP/M.4965 — Arques/Skandinavische Actebis-Landesgesellschaften) ⁽¹⁾	19
---------------	---	----

ANDERE BESLUITEN

Commissie

2007/C 280/10	Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 8, lid 2, van Verordening (EG) nr. 509/2006 van de Raad inzake gegarandeerde traditionele specialiteiten voor landbouwproducten en levensmiddelen	20
---------------	--	----



⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst

II

*(Mededelingen)*MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN EN ORGANEN VAN DE EUROPESE
UNIE

COMMISSIE

Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie**(Zaak COMP/M.4157 — Wendel Investissement/Groupe Materis)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2007/C 280/01)

Op 30 maart 2006 heeft de Commissie besloten geen bezwaar aan te tekenen tegen bovenvermelde aangemelde concentratie en deze verenigbaar met de gemeenschappelijke markt te verklaren. Deze beschikking is gebaseerd op artikel 6, lid 1, onder b), van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad. De volledige tekst van de beschikking is slechts beschikbaar in het Frans en zal openbaar worden gemaakt na verwijdering van eventuele bedrijfsgeheimen. De tekst is beschikbaar:

- op de website „concurrentie” van de Europese Commissie (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Deze website biedt verschillende mogelijkheden om individuele concentratiebeschikkingen op te zoeken, onder meer op bedrijfsnaam, nummer van de zaak, datum en sector;
- in elektronische vorm op de EUR-Lex website onder documentnummer 32006M4157. EUR-Lex is het geïnformatiseerde documentatiesysteem voor de communautaire wetgeving (<http://eur-lex.europa.eu>).

Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie**(Zaak COMP/M.4887 — Doosan/Bobcat)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2007/C 280/02)

Op 19 oktober 2007 heeft de Commissie besloten geen bezwaar aan te tekenen tegen bovenvermelde aangemelde concentratie en deze verenigbaar met de gemeenschappelijke markt te verklaren. Deze beschikking is gebaseerd op artikel 6, lid 1, onder b), van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad. De volledige tekst van de beschikking is slechts beschikbaar in het Engels en zal openbaar worden gemaakt na verwijdering van eventuele bedrijfsgeheimen. De tekst is beschikbaar:

- op de website „concurrentie” van de Europese Commissie (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Deze website biedt verschillende mogelijkheden om individuele concentratiebeschikkingen op te zoeken, onder meer op bedrijfsnaam, nummer van de zaak, datum en sector;
 - in elektronische vorm op de EUR-Lex website onder documentnummer 32007M4887. EUR-Lex is het geïnformatiseerde documentatiesysteem voor de communautaire wetgeving (<http://eur-lex.europa.eu>).
-

IV

*(Informatie)*INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN EN ORGANEN VAN DE
EUROPESE UNIE

RAAD

BESLUIT VAN DE RAAD

van 15 november 2007

**houdende benoeming van een lid van de raad van bestuur van het Europees Agentschap voor
chemische stoffen**

(2007/C 280/03)

DE RAAD VAN DE EUROPESE UNIE,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap,

Gelet op Verordening (EG) nr. 1907/2006 van het Europees Parlement en de Raad van 18 december 2006 inzake de registratie en beoordeling van en de autorisatie en beperkingen ten aanzien van chemische stoffen (REACH), tot oprichting van een Europees Agentschap voor chemische stoffen ⁽¹⁾, en met name op artikel 79,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Krachtens artikel 79 van Verordening (EG) nr. 1907/2006 moet de Raad een vertegenwoordiger uit elke lidstaat tot lid van de raad van bestuur van het Europees Agentschap voor chemische stoffen benoemen.
- (2) Bij besluit van 7 juni 2007 ⁽²⁾ heeft de Raad 27 leden van de raad van bestuur van het Europees Agentschap voor chemische stoffen benoemd.
- (3) De Belgische regering heeft de Raad in kennis gesteld van haar voornemen om de Belgische vertegenwoordiger in de raad van bestuur te vervangen en heeft een voordracht ingediend voor een nieuwe vertegenwoordiger die moet worden benoemd voor het tijdvak tot en met 31 mei 2011,

BESLUIT:

Artikel 1

Ter vervanging van de heer Maarten ROGGEMAN, als lid van de raad van bestuur van het Europees Agentschap voor chemische stoffen, wordt de heer Marc LEEMANS, van Belgische nationaliteit, geboren op 1 oktober 1958, benoemd voor de periode van 24 november 2007 tot en met 31 mei 2011.

*Artikel 2*Dit besluit wordt bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Gedaan te Brussel, 15 november 2007.

*Voor de Raad**De voorzitter*

M. DE LURDES RODRIGUES

⁽¹⁾ PB L 396 van 30.12.2006, blz. 1. Gerectificeerde versie in PB L 136 van 29.5.2007, blz. 3.

⁽²⁾ PB C 134 van 16.6.2007, blz. 6.

COMMISSIE

Wisselkoersen van de euro ⁽¹⁾

22 november 2007

(2007/C 280/04)

1 euro =

Munteenheid		Koers	Munteenheid		Koers
USD	US-dollar	1,4829	RON	Roemeense leu	3,6405
JPY	Japanse yen	161,22	SKK	Slowaakse koruna	33,469
DKK	Deense kroon	7,4549	TRY	Turkse lira	1,7773
GBP	Pond sterling	0,71855	AUD	Australische dollar	1,7011
SEK	Zweedse kroon	9,3290	CAD	Canadese dollar	1,4628
CHF	Zwitserse frank	1,6352	HKD	Hongkongse dollar	11,5358
ISK	IJslandse kroon	93,52	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,9674
NOK	Noorse kroon	8,0255	SGD	Singaporese dollar	2,1515
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 384,44
CYP	Cypriotische pond	0,5842	ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	10,0774
CZK	Tsjechische koruna	26,765	CNY	Chinese yuan renminbi	10,9950
EEK	Estlandse kroon	15,6466	HRK	Kroatische kuna	7,3300
HUF	Hongaarse forint	256,64	IDR	Indonesische roepia	13 910,34
LTL	Litouwse litas	3,4528	MYR	Maleisische ringgit	5,0159
LVL	Letlandse lat	0,6992	PHP	Filipijnse peso	64,061
MTL	Maltese lira	0,4293	RUB	Russische roebel	36,0820
PLN	Poolse zloty	3,6875	THB	Thaise baht	46,568

⁽¹⁾ Bron: door de Europese Centrale Bank gepubliceerde referentiekosten.

AANVULLENDE MEDEDELING

(2007/C 280/05)

Aanvullende mededeling aan de mededeling van de Commissie (2007/C 275/05) ⁽¹⁾ tot vaststelling van de voor de eerste helft van 2008 beschikbare hoeveelheid voor bepaalde producten in de sector melk en zuivelproducten in het kader van bepaalde door de Gemeenschap geopende contingenten voor invoer van oorsprong uit IJsland (Bijlage I.I, Verordening (EG) nr. 2535/2001 van de Commissie ⁽²⁾).

BIJLAGE I.I

Producten van oorsprong uit IJsland	
Contingentnummer	Hoeveelheid (kg)
09.4205	175 001
09.4206	460 000

⁽¹⁾ PB C 275 van 16.11.2007, blz. 6.

⁽²⁾ PB L 341 van 22.12.2001, blz. 29. Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 487/2007 (PB L 114 van 1.5.2007, blz. 8).

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE LIDSTATEN

Mededeling van de Commissie in het kader van de uitvoering van Richtlijn 90/396/EEG van de Raad betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen van de lidstaten inzake gastoestellen

(Voor de EER relevante tekst)

(Bekendmaking van titels en referentienummers van geharmoniseerde normen in het kader van de richtlijn)

(2007/C 280/06)

ENO ⁽¹⁾	Referentienummer en titel van de norm (en referentie document)	Referentienummer van de vervanging norm	Datum waarop het vermoeden van overeen- stemming ten aanzien van de vervangen norm verval (Noot 1)
CEN	EN 26:1997 Met gas gestookte warmwaterdoorstroomtoestellen, voor sanitair gebruik, met een atmosferische brander	—	
	EN 26:1997/A1:2000	Noot 3	Datum verstreken (18.7.2001)
	EN 26:1997/A3:2006	Noot 3	Datum verstreken (30.6.2007)
	EN 26:1997/AC:1998		
CEN	EN 30-1-1:1998 Huishoudelijke gaskooktoestellen — Deel 1-1: Veiligheid — Algemeen	—	
	EN 30-1-1:1998/A1:1999	Noot 3	Datum verstreken (30.9.1999)
	EN 30-1-1:1998/A2:2003	Noot 3	Datum verstreken (29.2.2004)
	EN 30-1-1:1998/A3:2005	Noot 3	Datum verstreken (31.12.2005)
	EN 30-1-1:1998/A2:2003/AC:2004		
CEN	EN 30-1-2:1999 Huishoudelijke gaskooktoestellen — Deel 1-2: Veiligheid — Toestellen met ovens en/of grills met hete lucht	—	
CEN	EN 30-1-3:2003 + A1:2006 Huishoudelijke gaskooktoestellen — Deel 1-3: Veiligheid — Toestellen met een glaskeramische kookplaat	EN 30-1-3:2003	Datum verstreken (30.6.2007)
CEN	EN 30-1-4:2002 Huishoudelijke gaskooktoestellen — Deel 1-4: Veiligheid — Toestellen met één of meer branders met eenbranderautomat	—	
	EN 30-1-4:2002/A1:2006	Noot 3	Datum verstreken (30.6.2007)

ENO (*)	Referentienummer en titel van de norm (en referentie document)	Referentienummer van de vervangen norm	Datum waarop het vermoeden van overeen- stemming ten aanzien van de vervangen norm vervalt (Noot 1)
CEN	EN 30-2-1:1998 Huishoudelijke gaskooktoestellen — Deel 2-1: Rationeel energieverbruik — Algemeen	—	
	EN 30-2-1:1998/A1:2003	Noot 3	Datum verstreken (10.12.2004)
	EN 30-2-1:1998/A2:2005	Noot 3	Datum verstreken (11.11.2005)
	EN 30-2-1:1998/A1:2003/AC:2004		
CEN	EN 30-2-2:1999 Huishoudelijke gaskooktoestellen — Deel 2-2: Rationeel energieverbruik — Toestellen met ovens en/of grills met hete lucht	—	
CEN	EN 88:1991 Drukregelaars voor gasverbruikstoestellen met inlaatdrukken tot 200 mbar	—	
	EN 88:1991/A1:1996	Noot 3	Datum verstreken (17.7.1997)
CEN	EN 89:1999 Met gas gestookte warmwatervoorraadtoestellen voor sanitair gebruik	—	
	EN 89:1999/A1:1999	Noot 3	Datum verstreken (17.10.2000)
	EN 89:1999/A2:2000	Noot 3	Datum verstreken (18.7.2001)
	EN 89:1999/A3:2006	Noot 3	Datum verstreken (30.6.2007)
	EN 89:1999/A4:2006	Noot 3	Datum verstreken (30.6.2007)
CEN	EN 125:1991 Vlambeveiligingsinrichtingen voor gasverbruikstoestellen — Thermo-elektrische ontstekingsbeveiliging	—	
	EN 125:1991/A1:1996	Noot 3	Datum verstreken (17.7.1997)
CEN	EN 126:2004 Regelblokken voor gasverbruikstoestellen	EN 126:1995	Datum verstreken (10.12.2004)
CEN	EN 161:2007 Beveiligingsafsluiters voor met gas gestookte branders en gasverbruikstoestellen	EN 161:2001	Datum verstreken (31.7.2007)
CEN	EN 203-1:2005 Grootkeukengastoeestellen — Deel 1: Veiligheidseisen	EN 203-1:1992	31.12.2008
CEN	EN 203-2-1:2005 Grootkeukengastoeestellen — Deel 2-1: Specifieke eisen — Open branders en wokbranders	EN 203-2:1995	31.12.2008

ENO ⁽¹⁾	Referentienummer en titel van de norm (en referentie document)	Referentienummer van de vervangen norm	Datum waarop het vermoeden van overeen- stemming ten aanzien van de vervangen norm verval- t (Noot 1)
CEN	EN 203-2-2:2006 Grootkeukengastoeestellen — Deel 2-2: Specifieke eisen — Ovens	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-3:2005 Grootkeukengastoeestellen — Deel 2-3: Specifieke eisen — Kookpannen	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-4:2005 Grootkeukengastoeestellen — Deel 2-4: Specifieke eisen — Friteuses	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-6:2005 Grootkeukengastoeestellen — Deel 2-6: Specifieke eisen — Heetwaterverwarmers voor drank	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-7:2007 Grootkeukengastoeestellen — Deel 2-7: Specifieke eisen — Roosterplaten en roosterspit	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-8:2005 Grootkeukengastoeestellen — Deel 2-8: Specifieke eisen — Braadpannen en paëllakomfoor	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-9:2005 Grootkeukengastoeestellen — Deel 2-9: Specifieke eisen — Open kookbranders, warmhoudplaten en grillplaten	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-10:2007 Grootkeukengastoeestellen — Deel 2-10: Specifieke eisen — Barbecues, houtskool en grill	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-11:2006 Grootkeukengastoeestellen — Deel 2-11: Specifieke eisen — Pasta kokers	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 257:1992 Mechanische thermostaten voor gasverbruikstoestellen	—	
	EN 257:1992/A1:1996	Noot 3	Datum verstreken (17.7.1997)
CEN	EN 297:1994 Centrale-verwarmingsketels met atmosferische branders — Type B11 en B11BS ketels met een nominale belasting tot en met 70 kW	—	
	EN 297:1994/A3:1996	Noot 3	Datum verstreken (24.2.1998)
	EN 297:1994/A5:1998	Noot 3	Datum verstreken (31.12.1998)
	EN 297:1994/A2:1996	Noot 3	Datum verstreken (29.10.2002)
	EN 297:1994/A6:2003	Noot 3	Datum verstreken (23.12.2003)
	EN 297:1994/A4:2004	Noot 3	Datum verstreken (11.6.2005)
	EN 297:1994/A2:1996/AC:2006		

ENO ⁽¹⁾	Referentienummer en titel van de norm (en referentie document)	Referentienummer van de vervangen norm	Datum waarop het vermoeden van overeen- stemming ten aanzien van de vervangen norm vervalt (Noot 1)
CEN	EN 298:2003 Branderautomaten voor met gas gestookte atmosferische branders en ventilator- branders	EN 298:1993	Datum verstreken (30.9.2006)
CEN	EN 303-3:1998 Verwarmingsketels — Deel 3: Met gas gestookte centrale-verwarmingsketels — Samenstel van een ketel en een ventilatorbrander	—	
	EN 303-3:1998/A2:2004	Noot 3	Datum verstreken (11.6.2005)
	EN 303-3:1998/AC:2006		
CEN	EN 303-7:2006 Verwarmingsketels — Deel 7: Met gas gestookte centrale-verwarmingsketels met een ventilatorbrander met nominale belasting tot 1 000 kW	—	
CEN	EN 377:1993 Smeermiddelen voor toepassing in huishoudelijke gasverbruikstoestellen	—	
	EN 377:1993/A1:1996	Noot 3	Datum verstreken (11.6.2005)
CEN	EN 416-1:1999 Met gas gestookte donkerstralers met één brander — Deel 1: Veiligheid	—	
	EN 416-1:1999/A1:2000	Noot 3	Datum verstreken (18.7.2001)
	EN 416-1:1999/A2:2001	Noot 3	Datum verstreken (31.1.2002)
	EN 416-1:1999/A3:2002	Noot 3	Datum verstreken (31.10.2002)
CEN	EN 416-2:2006 Met gas gestookte donkerstralers met één brander voor niet-huishoudelijk gebruik — Deel 2: Rationeel gebruik van energie	—	
CEN	EN 419-1:1999 Met gas gestookte hoge-temperatuurstralers voor niet-huishoudelijk gebruik — Deel 1: Veiligheid	—	
	EN 419-1:1999/A1:2000	Noot 3	Datum verstreken (18.7.2001)
	EN 419-1:1999/A2:2001	Noot 3	Datum verstreken (31.1.2002)
	EN 419-1:1999/A3:2002	Noot 3	Datum verstreken (9.9.2003)
CEN	EN 419-2:2006 Met gas gestookte hoge-temperatuurstralers voor niet-huishoudelijk gebruik — Deel 2: Rationeel gebruik van energie	—	

ENO ⁽¹⁾	Referentienummer en titel van de norm (en referentie document)	Referentienummer van de vervangen norm	Datum waarop het vermoeden van overeen- stemming ten aanzien van de vervangen norm vervalt (Noot 1)
CEN	EN 437:2003 Proefgasen — Proefdrukken — Toestelcategorieën	EN 437:1993	Datum verstreken (23.12.2003)
CEN	EN 449:2002 Eisen voor vloeibaargastoestellen — Huishoudelijke afvoerloze toestellen voor ruimteverwarming (inclusief toestellen met diffuse katalytische verbranding)	EN 449:1996	Datum verstreken (2.7.2003)
CEN	EN 461:1999 Specificatie voor vloeibaargastoestellen — Niet-huishoudelijke afvoerloze toestellen voor ruimteverwarming tot en met 10 kW	—	
	EN 461:1999/A1:2004	Noot 3	Datum verstreken (10.12.2004)
CEN	EN 483:1999 Centrale-verwarmingsketels met atmosferische branders — Type C-ketels met een nominale belasting tot 70 kW	—	
	EN 483:1999/A2:2001	Noot 3	Datum verstreken (31.1.2002)
	EN 483:1999/A2:2001/AC:2006		
CEN	EN 484:1997 Eisen voor vloeibaargastoestellen — Kookplaten, inclusief die met een grill, voor gebruik buitenshuis	—	
CEN	EN 497:1997 Eisen voor vloeibaargastoestellen — Kookbranders voor gebruik buitenshuis	—	
CEN	EN 498:1997 Eisen voor vloeibaargastoestellen — Barbecues voor gebruik buitenshuis	—	
CEN	EN 509:1999 Decoratieve op gas gestookte openhaarden	—	
	EN 509:1999/A1:2003	Noot 3	Datum verstreken (31.12.2003)
	EN 509:1999/A2:2004	Noot 3	Datum verstreken (30.6.2005)
CEN	EN 521: 2006 Vloeibaargastoestellen — Draagbare toestellen werkend op de dampfase van vloeibaar flessengas	EN 521:1998	Datum verstreken (31.8.2006)
CEN	EN 525:1997 Niet-huishoudelijke met gas gestookte luchtverwarmers zonder warmtewisselaar voor ruimteverwarming met een nettowarmtebelasting tot 300 kW	—	
CEN	EN 549:1994 Rubber voor afdichtingen en membranen voor gasverbruikstoestellen en gasapparatuur	EN 291:1992 EN 279:1991	Datum verstreken (31.12.1995)

ENO ⁽¹⁾	Referentienummer en titel van de norm (en referentie document)	Referentienummer van de vervangen norm	Datum waarop het vermoeden van overeen- stemming ten aanzien van de vervangen norm vervalt (Noot 1)
CEN	EN 613:2000 Lokale gasverwarmingstoestellen volgens het convectieprincipe	—	
	EN 613:2000/A1:2003	Noot 3	Datum verstreken (23.12.2003)
CEN	EN 621:1998 Niet-huishoudelijke met gas gestookte luchtverwarmers met gedwongen convectie voor ruimteverwarming met een nettowarmtebelasting van 300 kW, zonder ventilator voor het transport van verbrandingslucht en/of afvoer van verbrandingsgassen	—	
	EN 621:1998/A1:2001	Noot 3	Datum verstreken (31.3.2002)
CEN	EN 624:2000 Specificatie voor vloeibaargastoestellen; LPG ruimteverwarmingsapparatuur met gesloten verbrandingsruimte voor installatie in voertuigen en boten	—	
CEN	EN 625:1995 Centrale-verwarmingsketels — Specifieke eisen voor ketels met warmtapwater-voorziening en een nominale belasting tot 70 kW	—	
CEN	EN 656:1999 Centrale-verwarmingsketels met atmosferische branders — Type B-ketels met een nominale belasting van 70 kW en niet hoger dan 300 kW	—	
CEN	EN 676:2003 Automatische ventilatorbranders voor gasvormige brandstoffen	EN 676:1996	Datum verstreken (8.4.2004)
CEN	EN 677:1998 Centrale-verwarmingsketels — Specifieke eisen voor ketels met een hoog rendement en met een nominale belasting tot en met 70 kW	—	
CEN	EN 732:1998 Specificaties voor vloeibaargastoestellen — Absorptie-koeltoestellen	—	
CEN	EN 751-1:1996 Afdichtingsmaterialen voor metallieke schroefdraadverbindingen in contact met gassen van de 1e-, 2e- en 3e- familie en warm water — Deel 1: Anaërobe afdichtingsmaterialen	—	
CEN	EN 751-2:1996 Afdichtingsmaterialen voor metallieke schroefdraadverbindingen in contact met gassen van de 1e-, 2e- en 3e- familie en warm water — Deel 2: Niet-uithardende afdichtingsmaterialen	—	
CEN	EN 751-3:1996 Afdichtingsmaterialen voor metallieke schroefdraadverbindingen in contact met gassen van de 1e-, 2e- en 3e- familie en warm water — Deel 3: Niet-gesinterde banden van PTFE	—	
	EN 751-3:1996/AC:1997		

ENO (1)	Referentienummer en titel van de norm (en referentie document)	Referentienummer van de vervangen norm	Datum waarop het vermoeden van overeen- stemming ten aanzien van de vervangen norm vervalt (Noot 1)
CEN	EN 777-1:1999 Met gas gestookte donkerstralers met meer dan één brander voor niet-huishoude- lijk gebruik — Deel 1: Systeem D — Veiligheid	—	
	EN 777-1:1999/A1:2001	Noot 3	Datum verstreken (31.8.2001)
	EN 777-1:1999/A2:2001	Noot 3	Datum verstreken (31.1.2002)
	EN 777-1:1999/A3:2002	Noot 3	Datum verstreken (31.10.2002)
CEN	EN 777-2:1999 Met gas gestookte donkerstralers met meer dan één brander voor niet-huishoude- lijk gebruik — Deel 2: Systeem E — Veiligheid	—	
	EN 777-2:1999/A1:2001	Noot 3	Datum verstreken (31.8.2001)
	EN 777-2:1999/A2:2001	Noot 3	Datum verstreken (31.1.2002)
	EN 777-2:1999/A3:2002	Noot 3	Datum verstreken (31.10.2002)
CEN	EN 777-3:1999 Met gas gestookte donkerstralers met meer dan één brander voor niet-huishoude- lijk gebruik — Deel 3: Systeem F — Veiligheid	—	
	EN 777-3:1999/A1:2001	Noot 3	Datum verstreken (31.8.2001)
	EN 777-3:1999/A2:2001	Noot 3	Datum verstreken (31.1.2002)
	EN 777-3:1999/A3:2002	Noot 3	Datum verstreken (31.10.2002)
CEN	EN 777-4:1999 Met gas gestookte donkerstralers met meer dan één brander voor niet-huishoude- lijk gebruik — Deel 4: Systeem H — Veiligheid	—	
	EN 777-4:1999/A1:2001	Noot 3	Datum verstreken (31.8.2001)
	EN 777-4:1999/A2:2001	Noot 3	Datum verstreken (31.1.2002)
	EN 777-4:1999/A3:2002	Noot 3	Datum verstreken (31.10.2002)
CEN	EN 778:1998 Eisen voor huishoudelijke met gas gestookte luchtverwarmers voor ruimteverwar- ming met een nominale belasting kleiner dan 70 kW, zonder een ventilator voor het transport van verbrandingslucht en/of verbrandingsgassen	—	
	EN 778:1998/A1:2001	Noot 3	Datum verstreken (31.3.2002)

ENO (*)	Referentienummer en titel van de norm (en referentie document)	Referentienummer van de vervangen norm	Datum waarop het vermoeden van overeen- stemming ten aanzien van de vervangen norm vervalt (Noot 1)
CEN	EN 1020:1997 Niet-huishoudelijke met gas gestookte luchtverwarmers voor ruimteverwarming met een nettowarmtebelasting tot 300 kW en een ventilator voor het transport van de verbrandingslucht en/of verbrandingsgassen	—	
	EN 1020:1997/A1:2001	Noot 3	Datum verstreken (31.3.2002)
CEN	EN 1106:2001 Met de hand bediende kranen voor met gas gestookte toestellen	—	
CEN	EN 1196:1998 Met gas gestookte luchtverwarmers voor huishoudelijk en niet-huishoudelijk gebruik — Aanvullende eisen voor condenserende luchtverwarmers	—	
CEN	EN 1266:2002 Lokale gasverwarmingstoestellen volgens hetconvectieprincipe met een ventilator voor de toevoervan verbrandingslucht en/of de afvoer vanverbrandingsgassen	—	
	EN 1266:2002/A1:2005	Noot 3	Datum verstreken (28.2.2006)
CEN	EN 1319:1998 Met gas gestookte luchtverwarmers voor ruimteverwarming voor huishoudelijk gebruik, met door een ventilator ondersteunde brander en een belasting op onderwaarde tot 70 kW	—	
	EN 1319:1998/A2:1999	Noot 3	Datum verstreken (17.10.2000)
	EN 1319:1998/A1:2001	Noot 3	Datum verstreken (31.3.2002)
CEN	EN 1458-1:1999 Met gas gestookte droogtrommels voor huishoudelijk gebruik van het type B22D en B23D, met een nominale warmtebelasting van ten hoogste 6 kW — Deel 1: Veiligheid	—	
CEN	EN 1458-2:1999 Met gas gestookte droogtrommels voor huishoudelijk gebruik van het type B22D en B23D, met een nominale warmtebelasting van ten hoogste 6 kW — Deel 2: Rationeel energieverbruik	—	
CEN	EN 1596:1998 Specificatie voor vloeibaargastoestellen — Verplaatsbare en draagbare, niet-huishoudelijke, direct gestookte luchtverwarmers met een ventilatorbrander	—	
	EN 1596:1998/A1:2004	Noot 3	Datum verstreken (10.12.2004)
CEN	EN 1643:2000 Automatische dichtheidscontrole voor beveiligingsafsluiters voor met gas gestookte branders en gasverbruikstoestellen	—	

ENO ⁽¹⁾	Referentienummer en titel van de norm (en referentie document)	Referentienummer van de vervangen norm	Datum waarop het vermoeden van overeen- stemming ten aanzien van de vervangen norm vervalt (Noot 1)
CEN	EN 1854:2006 Drukvoelers voor met gas gestookte branders en toestellen	EN 1854:1997	Datum verstreken (4.11.2006)
CEN	EN 12067-1:1998 Regelaars voor de gas/lucht-verhouding voor met gas gestookte branders en gasverbruikstoestellen — Deel 1: Pneumatische soorten	—	
	EN 12067-1:1998/A1:2003	Noot 3	Datum verstreken (23.12.2003)
CEN	EN 12067-2:2004 Regelaars voor gas/lucht verhouding voor gasbranders en voor gasverbruikstoe- stellen — Deel 2: Elektronische soorten	—	
CEN	EN 12078:1998 Nuldruk-regelaars voor gasverbruikstoestellen	—	
CEN	EN 12244-1:1998 Met gas gestookte wasmachines voor huishoudelijk gebruik met een nominale warmtebelasting van ten hoogste 20 kW — Deel 1: Veiligheid	—	
CEN	EN 12244-2:1998 Met gas gestookte wasmachines voor huishoudelijk gebruik met een nominale warmtebelasting van ten hoogste 20 kW — Deel 2: Rationeel energieverbruik	—	
CEN	EN 12309-1:1999 Met gas gestookte klimaatregelaars en/of warmtepomptoestellen (werkend volgens het ad- of absorptieprincipe) met een nominale belasting op onder- waarde tot 70 kW — Deel 1: Veiligheid	—	
CEN	EN 12309-2:2000 Met gas gestookte klimaatregelaars en warmtepomptoestellen (werkend volgens het ad- of absorptieprincipe) met een belasting op onderwaarde tot 70 kW — Deel 2: Rationeel gebruik van energie	—	
CEN	EN 12669:2000 Met gas gestookte heteluchtblazers voor gebruik in kassen en aanvullende niet-huishoudelijke ruimteverwarming	—	
CEN	EN 12752-1:1999 Met gas gestookte trommeldrogers type B met een nominale warmtebelasting van ten hoogste 20 kW — Deel 1: Veiligheid	—	
CEN	EN 12752-2:1999 Met gasgestookte trommeldrogers type B met een nominale warmtebelasting van ten hoogste 20 kW — Deel 2: Rationeel energieverbruik	—	
CEN	EN 12864:2001 Niet-instelbare drukregelaars met een maximale uitlaatdruk kleiner dan of gelijk aan 200 mbar, en een capaciteit kleiner dan of gelijk aan 4 kg/h voor butaan, en B/P-mengsels, en de daarbij behorende veiligheidsinrichtingen	—	
	EN 12864:2001/A1:2003	Noot 3	Datum verstreken (10.12.2004)
	EN 12864:2001/A2:2005	Noot 3	Datum verstreken (28.2.2006)

ENO ⁽¹⁾	Referentienummer en titel van de norm (en referentie document)	Referentienummer van de vervangen norm	Datum waarop het vermoeden van overeen- stemming ten aanzien van de vervangen norm verval (Noot 1)
CEN	EN 13278:2003 Met gas gestookte blokkenvuren	—	
CEN	EN 13611:2000 Veiligheids- en regelinrichtingen voor gasbranders en gasverbruikstoestellen — Algemene eisen	—	
	EN 13611:2000/A1:2004	Noot 3	Datum verstreken (30.6.2005)
CEN	EN 13785:2005 Regelaars met een capaciteit tot en met 100 kg/h, en een maximale nominale uitlaatdruk tot en met 4 bar, anders dan die in EN 12864 voor butaan, propaan en B/P-mengsels en de daarbij behorende veiligheidsinrichtingen	—	
	EN 13785:2005/AC:2007		
CEN	EN 13786:2004 Automatische omschakelkranen met een maximale uitlaatdruk tot en met 4 bar, en een capaciteit tot en met 100 kg/h voor butaan, propaan en B/P-mengsels, en de daarbij behorende veiligheidsinrichtingen	—	
CEN	EN 13836:2006 Centrale verwarmingsketels; type B-ketels met een nominale belasting van 300 kW tot 1 000 kW	—	
CEN	EN 14438:2006 Gas gestookte voorzetkachels voor de verwarming van meer dan één kamer	—	
CEN	EN 14543:2005 Specificatie voor vloebaargastoestellen — Terrasverwarming — Afvoerloze terrasverwarmers voor gebruik buiten of in een geventileerde ruimte	—	
CEN	EN 15033:2006 Gesloten LPG-warmwatervoorraadtoestellen voor de productie van sanitair warm water in voertuigen en boten	—	

⁽¹⁾ ESO: Europese Normalisatie Organisatie:

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

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

Noot 1 In het algemeen is de datum waarop het vermoeden van overeenstemming ten aanzien van de vervangen norm verval, de door de Europese normalisatie-instituten vastgestelde datum van intrekking, maar gebruikers van de norm worden erop gewezen dat dit in bepaalde uitzonderlijke gevallen anders kan zijn.

Noot 3 In het geval van wijzigingsbladen is de norm waarnaar verwezen wordt EN CCCC:YYYY, de voorafgaande wijzigingsbladen, indien die er zijn, en het nieuw genoemde wijzigingsblad. De vervangen norm (kolom 4) bestaat daarom uit EN CCCC:YYYY en de voorafgaande wijzigingsbladen, indien die er zijn, maar zonder het nieuw genoemde wijzigingsblad. Op genoemde datum eindigt het vermoeden van overeenstemming met de essentiële eisen van de richtlijn van de vervangen norm.

Waarschuwing:

- Iedere informatie betreffende de beschikbaarheid van de normen kan verkregen worden ofwel bij de Europese normalisatie-instellingen ofwel bij de nationale normalisatie-instellingen waarvan de lijst een bijlage is bij de Richtlijn 98/34/EG van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ gewijzigd door Richtlijn 98/48/EG ⁽²⁾.
- De publicatie van de referenties in het *Publicatieblad van de Europese Unie* houdt niet in dat de normen beschikbaar zijn in alle talen van de Gemeenschap.
- Deze lijst vervangt de vorige lijsten die in het *Publicatieblad van de Europese Unie* gepubliceerd werden. De Commissie zal er zorg voor dragen dat de huidige lijst regelmatig wordt bijgewerkt.

Meer informatie kunt u vinden op Europa:

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

⁽¹⁾ PBL 204 van 21.7.1998, blz. 37.

⁽²⁾ PBL 217 van 5.8.1998, blz. 18.

Door de lidstaten medegedeelde inlichtingen betreffende staatssteun die wordt toegekend op grond van Verordening (EG) nr. 1628/2006 van de Commissie betreffende de toepassing van de artikelen 87 en 88 van het EG-Verdrag op nationale regionale investeringssteun

(Voor de EER relevante tekst)

(2007/C 280/07)

Nummer van de steunmaatregel	XR 140/07
Lidstaat	Griekenland
Regio	87(3)(a), 87(3)(c)
Benaming van de steunregeling of naam van de onderneming die aanvullende <i>ad hoc</i> -steun ontvangt	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
Rechtsgrondslag	N. 2065/92, άρθρο 39 παρ. 10 (ΦΕΚ 113/Α'/92) «περί εγκρίσεως οικονομικών ενισχύσεων από τους Υπουργούς Οικονομικών και Γεωργίας»
Type maatregel	Steunregeling
Voorziena jaarlijkse uitgaven	163,3 mln EUR
Maximale steunintensiteit	40 % Overeenkomstig artikel 4 van de Verordening
Datum van tenuitvoerlegging	1.1.2008
Looptijd	31.12.2013
Economische sectoren	Alle sectoren komen voor regionale investeringssteun in aanmerking
Naam en adres van de steunverlenende autoriteit	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
Het internetadres waarop de steunregeling is gepubliceerd	www.agrotikianaptixi.gr
Andere informatie	—
Nummer van de steunmaatregel	XR 165/07
Lidstaat	Polen
Regio	Łódzkie
Benaming van de steunregeling of naam van de onderneming die aanvullende <i>ad hoc</i> -steun ontvangt	Program pomocy regionalnej miasta Łodzi na wspieranie nowych inwestycji i tworzenie związanych z nimi nowych miejsc pracy przy wykorzystaniu nowoczesnych technologii
Rechtsgrondslag	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

Type maatregel	Steunregeling
Voorziene jaarlijkse uitgaven	2 mln PLN
Maximale steunintensiteit	50 %
	Overeenkomstig artikel 4 van de Verordening
Datum van tenuitvoerlegging	9.6.2007
Looptijd	31.12.2013
Economische sectoren	Alle sectoren komen voor regionale investeringssteun in aanmerking
Naam en adres van de steunverlenende autoriteit	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
Het internetadres waarop de steunregeling is gepubliceerd	http://bip.uml.lodz.pl/_plik.php?id=8332
Andere informatie	—

V

*(Bekendmakingen)***PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN DE
GEMEENSCHAPPELIJKE HANDELSPOLITIEK****COMMISSIE****Mededeling in verband met het vervallen van bepaalde anti-dumpingmaatregelen en van bepaalde
compenserende maatregelen**

(2007/C 280/08)

Na de publicatie van een bericht dat de maatregelen op het punt stonden te vervallen ⁽¹⁾ werd geen verzoek om een nieuw onderzoek ingediend. Derhalve deelt de Commissie mede dat de hierna vermelde maatregelen weldra zullen vervallen.

Deze mededeling wordt gepubliceerd overeenkomstig artikel 11, lid 2, van Verordening (EG) nr. 384/96 van de Raad van 22 december 1995 betreffende beschermende maatregelen tegen invoer met dumping uit landen die geen lid zijn van de Europese Gemeenschap ⁽²⁾ en overeenkomstig artikel 18, lid 4 van Verordening (EG) nr. 2026/97 van de Raad van 6 oktober 1997 betreffende beschermende maatregelen tegen invoer met subsidiëring uit landen die geen lid zijn van de Europese Gemeenschap ⁽³⁾.

Het tussentijds nieuw onderzoek dat was ingeleid op grond van artikel 19 van Verordening (EG) nr. 2026/97 teneinde het bestaan en de hoogte van bepaalde subsidies te onderzoeken, wordt bijgevolg beëindigd ⁽⁴⁾.

Product	Land(en) van oorsprong of van uitvoer	Maatregel	Referentie	Vervaldatum
Getextureerd filamentgaren van polyester (PTY)	India	Antidumpingrecht	Verordening (EG) nr. 2093/2002 van de Raad (PB L 323 van 28.11.2002, blz. 1)	29.11.2007
Getextureerd filamentgaren van polyester (PTY)	India	Compenserend recht	Verordening (EG) nr. 2094/2002 van de Raad (PB L 323 van 28.11.2002, blz. 21)	29.11.2007

⁽¹⁾ PB C 52 van 7.3.2007, blz. 16.

⁽²⁾ PB L 56 van 6.3.1996, blz. 1. Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 2117/2005 (PB L 340 van 23.12.2005, blz. 17).

⁽³⁾ PB L 288 van 21.10.1997, blz. 1. Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 461/2004 (PB L 77 van 13.3.2004, blz. 12).

⁽⁴⁾ PB C 210 van 8.9.2007, blz. 5.

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET
GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

COMMISSIE

Voorafgaande aanmelding van een concentratie

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

(Voor de EER relevante tekst)

(2007/C 280/09)

1. Op 16 november 2007 ontving de Commissie een aanmelding van een voorgenomen concentratie in de zin van artikel 4 van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾ waarin is medegedeeld dat de onderneming Arques Industries AG („Arques”, Duitsland), in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), van genoemde verordening de volledige zeggenschap verkrijgt over de ondernemingen Actebis Computer A/S (Denemarken), Actebis Computer A/S (Noorwegen) en Actebis Computer AB (Zweden) (tezamen „Actebis Scandinavische ondernemingen”) door de aankoop van aandelen.

2. De bedrijfswerkzaamheden van de betrokken ondernemingen zijn:

- voor Arques en dochterondernemingen: herstructurering van ondernemingen; groothandel in en doorverkoop van informatietechnologieproducten, assemblage van informatietechnologieproducten;
- voor de Actebis Scandinavische ondernemingen: groothandel in informatietechnologieproducten.

3. Op grond van een voorlopig onderzoek is de Commissie van oordeel dat de aangemelde concentratie binnen het toepassingsgebied van Verordening (EG) nr. 139/2004 kan vallen. Ten aanzien van dit punt wordt de definitieve beslissing echter aangehouden.

4. De Commissie verzoekt belanghebbende derden haar hun eventuele opmerkingen ten aanzien van de voorgenomen concentratie kenbaar te maken.

Deze opmerkingen moeten de Commissie uiterlijk 10 dagen na dagtekening van deze bekendmaking hebben bereikt. Zij kunnen per fax (nummer (32-2) 296 43 01 of 296 72 44) of per post, onder vermelding van referentienummer COMP/M.4965 — Arques/Skandinavische Actebis-Landesgesellschaften, aan onderstaand adres worden toegezonden:

Europese Commissie
Directoraat-generaal Concurrentie
Griffie Fusiezaken
J-70
B-1049 Brussel

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1.

ANDERE BESLUITEN

COMMISSIE

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 8, lid 2, van Verordening (EG) nr. 509/2006 van de Raad inzake gegarandeerde traditionele specialiteiten voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2007/C 280/10)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 9 van Verordening (EG) nr. 509/2006 van de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

WIJZIGINGSAANVRAAG

VERORDENING (EG) Nr. 509/2006 VAN DE RAAD

Wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 11 en artikel 19, lid 3

„PANELLETS”

EG-nummer: ES/TSG/107/0018/29.10.2003

1. **Aanvragende groepering**

Naam van de groepering: Federació Catalana de Patisseria
Adres: Avda Gaudí 28, 1º 2a
Tel. (34) 93 34 80 90 47
Fax (34) 93 436 28 46
E-mail: —

2. **Lidstaat of derde land**

Spanje

3. **Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft**

- Benaming van het product
- Reservering van de benaming (artikel 13, lid 2, van Verordening (EG) nr. 509/2006)
- Definitie en bereidingsmethode
- Beschrijving van het product
- Andere: Wijziging van de minimumeisen en de procedure voor de controle op de specificiteit

4. **Aard van de wijzigingen**

- Wijziging van het productdossier voor de geregistreerde GTS
- Tijdelijke wijziging van het productdossier als gevolg van een verplichte gezondheids- of fytosanitaire maatregel die is opgelegd door de overheid (artikel 11, lid 3, van Verordening (EG) nr. 509/2006) (leg bewijzen van deze maatregelen over)

5. Wijzigingen

5.1. Definitie en bereidingsmethode

De verscheidenheid van dit soort producten is veel groter dan is aangegeven in het oorspronkelijk bij de Commissie ingediende productdossier. Er bestaan allerlei lokale bereidingswijzen die een grote rijkdom aan variaties op dit product opleveren.

Panellets bereid met marsepein met een standaardstructuur

Bij de beschrijvingen van de verschillende soorten panellets gaat het niet om een volledige lijst: die beschrijvingen moeten worden geacht een algemeen idee te geven van de mogelijkheden, waarbij elke ambachtelijke producent de recepten naar zijn hand kan zetten, mits op het punt van ingrediënten en smaak wordt vastgehouden aan de basiskenmerken die het product definiëren.

Kokospanellets

„Eiwit” wordt vervangen door „ei”.

Hazelnootpanellets

„Eiwit” wordt vervangen door „ei”.

Panellets bereid met marsepein met een grove structuur

„Eiwit” (in de Nederlandse tekst staat verkeerdelijk „eigeel”) wordt vervangen door „ei”.

De vervanging van eiwit door heel ei, al dan niet met water vermengd, houdt verband met het feit dat veel ambachtelijke producenten/bakkers na de bekendmaking van de verordening betreffende panellets in het *Publicatieblad van de Europese Unie* te kennen gaven dat volgens hun eigen ervaring bij gebruik van eiwit panellets werden verkregen die veel te droog waren.

Bij gebruik van heel ei (eiwit en eierdooier) was dat niet het geval, omdat de eierdooier niet alleen smaak aan het product geeft, maar ook vocht vasthoudt, waardoor panellets worden verkregen die regelmatiger van vorm zijn en een uiterlijk hebben dat meer in overeenstemming is met wat de consument bij dit soort product verwacht. Bovendien kan de olie die aanwezig is in de amandelen die bij de bereiding van het marsepeinbeslag of in diverse soorten panellets worden gebruikt, ertoe leiden dat het basisproduct veel te zacht is (waarbij het oliegehalte van de amandelen afhankelijk is van het ras en de ouderdom van de noten, van de oogstomstandigheden, enz.). Door de toevoeging van heel ei (eiwit en eierdooier) wordt dat effect tegengegaan, zodat een stabiel product wordt verkregen.

5.2. Beschrijving van het product

Fysisch-chemische kenmerken

Alleen de toevoeging van kunstmatige kleurstoffen wordt verboden, zodat de toevoeging van natuurlijke kleurstoffen automatisch is toegestaan. Hiermee wordt een omissie rechtgezet en daar kan naar onze mening geen enkel bezwaar tegen bestaan aangezien deze wijziging geen gevolgen heeft voor de kwaliteit van dit ambachtelijke product en evenmin afbreuk doet aan het traditionele karakter ervan. Diverse studies hebben aangetoond dat de aanvaarding van een levensmiddel door de consument in belangrijke mate afhangt van het uiterlijk van dat levensmiddel, en dus ook van de kleur ervan. Dat is de belangrijkste reden waarom in levensmiddelen kleurstoffen worden gebruikt. Kleurstoffen zorgen niet voor een betere productkwaliteit uit het oogpunt van bewaring of voedingswaarde, maar worden aan een product toegevoegd om dat er beter en appetijtelijker te doen uitzien of om het tijdens de bereiding opgetreden kleurverlies te compenseren. Omdat panellets ambachtelijke producten zijn, lopen de zintuiglijke waarnemingen waarvoor zij zorgen, sterker uiteen dan bij industriële producten. Daarom vinden ambachtelijke producenten het gebruik van aan groenten en fruit eigen natuurlijke kleurstoffen absoluut noodzakelijk, omdat daarmee tijdens de bereiding ontstane kleurverliezen of -verschillen kunnen worden gecorrigeerd. Zij zijn echter gekant tegen het gebruik van kunstmatige kleurstoffen, die afbreuk zouden doen aan de kwaliteit van het product.

5.3. Minimumeisen en procedure voor de controle op de specificiteit

Schrapping van het woord „dagelijkse” wat de administratie van de productie betreft

De schrapping van het woord „dagelijkse” met betrekking tot de administratie van de productie van panellets houdt verband met de bereidingswijze zelf van deze producten, die plaatsvindt in twee opeenvolgende, perfect van elkaar af te bakenen fasen. In de eerste fase wordt de marsepein met een standaard-, een grove of een fijne structuur bereid. Deze fase kan een of meer dagen duren, afhankelijk van de omvang van de productie van de betrokken ambachtelijke producent. Vervolgens worden in de tweede fase de verschillende soorten panellets bereid. Daarom heeft het volgens de ambachtelijke producenten/bakkers geen zin om van een dagelijkse administratie van de productie van panellets te spreken: de panellets zijn weliswaar het eindproduct, maar de productie ervan begint een of meer dagen eerder met de bereiding van het basisproduct marsepein.

BIJGEWERKT PRODUCTDOSSIER
VERORDENING (EG) Nr. 509/2006 VAN DE RAAD
„PANELLETS”

EG-nummer: ES/TSG/107/0018/29.10.2003

1. Bevoegde instantie van de lidstaat:

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

Adres: 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. Aanvragende groepering:

Naam: Federació Catalana de Pastisseria

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

Tel. (34) 93 348 09 47

Fax (34) 93 436 28 46

E-mail: —

Samenstelling: Producenten/verwerkers (X) Andere samenstelling ()

3. Productcategorie:

Categorie 2.3 — Suikerwerk, brood, gebak, biscuits en andere bakkerswaren

4. Samenvatting van het productdossier:

4.1. *Naam:* „Panellets”.

4.2. *Definitie en bereidingsmethode:* Panellets zijn kleine bonbonachtige lekkernijen in verschillende vormen, voornamelijk bereid met marsepein en ingrediënten die het product een karakteristieke geur en smaak geven.

Er zijn veel verschillende soorten panellets die allemaal op basis van drie soorten marsepein worden bereid: marsepein met een standaardstructuur, marsepein met een grove structuur en marsepein met een fijne structuur.

In het geval van soorten panellets met fruit mogen aan het basisproduct fruitbereidingen (gekonfijte vruchten, marmelade) worden toegevoegd, waarbij de smaak door middel van aromatische stoffen mag worden versterkt. De toevoeging van zetmeel (aardappelen of bataten), appel, conserveringsmiddelen en kunstmatige kleurstoffen is in alle gevallen verboden.

PANELLETS BEREID MET MARSEPEIN MET EEN STANDAARDSTRUCTUUR

Hierna worden de meest voorkomende soorten panellets beschreven; het overzicht is niet limitatief: de beschrijvingen van de verschillende soorten moeten worden geacht een algemeen idee te geven van de mogelijkheden, waarbij elke ambachtelijke producent de recepten naar zijn hand kan zetten, mits op het punt van ingrediënten en smaak wordt vastgehouden aan de basiskenmerken die het product definiëren.

Er wordt een marsepeinbeslag gemaakt, waarbij per kilo gepelde en zeer fijn granuleerde amandelen 1 kilogram suiker wordt gebruikt onder toevoeging van heel ei, al dan niet met water vermengd. Dit geheel wordt goed gekneet, waarna men het ongeveer 24 uur laat rusten, zodat er een goed gehomogeniseerd mengsel ontstaat. Vervolgens worden er verschillende vormen van gemaakt en verschillende smaken aan gegeven. Er mogen verhoudingsgewijs meer amandelen worden gebruikt dan hierboven is aangegeven. De meest voorkomende soorten panellets zijn:

a) Panellets met pijnappelpit

Per kilo marsepein met een standaardstructuur wordt 10 gram geraspte citroenschil toegevoegd. Er worden porties van ongeveer 20 gram gemaakt, welke geheel worden ingesmeerd met in ei gedrenkte pijnappelpitten. Deze porties krijgen de vorm van een balletje en worden nogmaals met ei ingesmeerd. Ze worden in de oven gebakken op een temperatuur van 280-290 °C.

Organoleptische kenmerken	
Kleur	Goudkleurig gebakken
Consistentie	Gebakken korst
Aroma	Pijnappelpit en citroen
Smaak	Pijnappelpit en amandelmarsepein

b) Amandelpanellets

Per kilo marsepein met een standaardstructuur wordt 10 gram geraspte citroenschil toegevoegd. Er worden porties van ongeveer 20 gram gemaakt, welke geheel worden ingesmeerd met gegrundeerde en in ei gedrenkte amandelen. Deze porties krijgen een langwerpige, lichtgeronde vorm en worden nogmaals met ei ingesmeerd. Vervolgens worden ze in de oven gebakken op een temperatuur van 260-270 °C.

Organoleptische kenmerken	
Kleur	Goudkleurig gebakken
Consistentie	Zachte kern
Aroma	Vanille
Smaak	Noga met amandel

c) Kokospanellets

Per kilogram marsepein met een standaardstructuur worden 150 gram geraspte kokos, 100 gram poedersuiker en 100 gram ei toegevoegd. Er worden porties van ongeveer 25 gram gemaakt in de vorm van een heuveltje met een spitse top. Deze porties worden gebakken in de oven op een temperatuur van 260-270 °C.

Organoleptische kenmerken	
Kleur	Geflambeerd
Consistentie	Fijne, gebakken korst en zachte kern
Aroma	Kokos
Smaak	Kokos en amandel

d) Hazelnootpanellets

Per kilogram marsepein met een standaardstructuur worden 150 gram geroosterde hazelnoten in poedervorm, 150 gram poedersuiker en 100 gram ei toegevoegd. Er worden porties gemaakt van ongeveer 22 gram in de vorm van een balletje, welke worden bedekt met gegrundeerde suiker. In de kern van elk balletje wordt een hazelnoot gedaan. De porties worden gebakken in de oven op een temperatuur van 240-250 °C.

Organoleptische kenmerken	
Kleur	Bruin
Consistentie	Buitenkant bedekt met suiker
Aroma	Hazelnoot
Smaak	Hazelnoot en amandelmarsepein

e) Sinaasappelpanellets

Per kilogram marsepein met een standaardstructuur wordt 200 gram gekonfijte en zeer fijn gemalen sinaasappelschil toegevoegd. Er worden porties gemaakt van ongeveer 26 gram, welke een langwerpige vorm krijgen en worden bedekt met gegraneerde suiker. De porties worden gebakken in de oven op een temperatuur van 240-250 °C.

Organoleptische kenmerken	
Kleur	Oranje
Consistentie	Buitenkant bedekt met suiker en zachte kern
Aroma	Sinaasappel
Smaak	Sinaasappel en amandel

f) Citroenpanellets

Per kilogram marsepein met een standaardstructuur worden 10 gram geraspte citroenschil en 2 eierdooiers toegevoegd. Er worden porties van ongeveer 26 gram gemaakt in de vorm van een balletje, welke worden bedekt met gegraneerde suiker. De porties worden gebakken in de oven op een temperatuur van 240-250 °C.

Organoleptische kenmerken	
Kleur	Lichtgeel
Consistentie	Krokante buitenkant door de suiker waarmee het is bedekt en zacht van binnen, met kleine citroendeeltjes
Aroma	Citroen
Smaak	Citroen en amandel

g) Eigeelpanellets

Per kilogram marsepein met een standaardstructuur worden 150 gram lichte banketbakkersroom en 1 gram vanille toegevoegd. Er worden porties van ongeveer 26 gram gemaakt in de vorm van een balletje, welke overvloedig worden bedekt met suikerglazuur. De porties worden gebakken in de oven op een temperatuur van 220-230 °C.

Organoleptische kenmerken	
Kleur	Lichtgeel
Consistentie	Zacht
Aroma	Ei en amandel
Smaak	Ei en amandel

h) Koffiepanellets

Per kilogram marsepein met een standaardstructuur wordt 8 gram gemalen koffie toegevoegd, alsmede gebrande suiker om de gewenste kleur te verkrijgen. Er worden porties gemaakt van ongeveer 26 gram, welke een langwerpige vorm krijgen en worden bedekt met poedersuiker. De porties worden gebakken in de oven op een temperatuur van 220-230 °C.

Organoleptische kenmerken	
Kleur	Donkerbruin
Consistentie	Krokante buitenkant en zachte kern
Aroma	Koffie
Smaak	Koffie en amandel

i) Aardbeienpanellets

Per kilogram marsepein met een standaardstructuur worden een redelijke hoeveelheid aardbeienjam en een ei toegevoegd. Er worden porties gemaakt van ongeveer 26 gram in de vorm van een balletje, welke worden bedekt met poedersuiker. De porties worden gebakken in de oven op een temperatuur van 220-230 °C.

Organoleptische kenmerken	
Kleur	Aardbei
Consistentie	Zacht
Aroma	Aardbei
Smaak	Aardbei en amandel

j) Panellets met gekonfijte kastanje

Per kilogram wordt 300 gram jam van gekonfijte kastanje toegevoegd. Er worden porties gemaakt van ongeveer 22 gram in de vorm van een balletje, welke worden bedekt met poedersuiker. De porties worden gebakken in de oven op een temperatuur van 220-230 °C.

Organoleptische kenmerken	
Kleur	Lichtbruin
Consistentie	Zacht
Aroma	Kastanje en amandel
Smaak	Kastanje en amandel

PANELLETS BEREID MET MARSEPEIN MET EEN GROVE STRUCTUUR

Per kilogram marsepein met een standaardstructuur (bereid zoals beschreven in het vorige gedeelte) wordt 150 gram amandelpoeder toegevoegd en vervolgens wordt er ei toegevoegd totdat de gewenste structuur is verkregen. Er worden porties gemaakt van ongeveer 26 gram, welke verschillende vormen kunnen hebben. De meest klassieke zijn: kastanje, paddestoel, klomp, gevulde repen met gekonfijte vruchten, en kweepeer.

PANELLETS BEREID MET MARSEPEIN MET EEN FIJNE STRUCTUUR

Er wordt 1 300 gram suiker gemengd met 400 gram water en 6 gram gezuiverde wijnsteen. Dit mengsel wordt aan de kook gebracht tot er een sponsachtige massa ontstaat (118 °C). Vervolgens worden 1 kilogram poeder van gekruide amandelen en 200 gram glucose toegevoegd. Dit mengsel laat men 24 uur rusten en daarna wordt het verfijnd en is het klaar voor gebruik.

a) Kastanjepanellets met chocolade

Van het beslag van marsepein met een fijne structuur worden porties gemaakt van ongeveer 18 gram, welke de vorm van een kastanje krijgen en worden bedekt met chocolade.

Organoleptische kenmerken	
Kleur	Bruin
Consistentie	Korst en zachte kern
Aroma	Chocolade
Smaak	Chocolade en amandel

b) Mergpijppanellets

De marsepein met een fijne structuur wordt platgemaakt met een geribbelde deegroller en bedekt met banketbakkersroom. Er worden porties van ongeveer 30 gram gemaakt, welke worden bedekt met gelatine en geglazuurd met stroop en poedersuiker.

Organoleptische kenmerken	
Kleur	Wit geglazuurd met suiker
Consistentie	Zacht
Aroma	Eigeel
Smaak	Eigeel en marsepein

- 4.3. *Traditioneel karakter:* In de literatuur in het Catalaans uit de 18e eeuw is al te lezen dat er in die tijd in de straten van wat nu de Ciutat Vella in Barcelona is, een jaarmarkt voor kastanjes en panellets werd gehouden. Panellets werden toen en worden nu nog steeds bij het feest van Allerheiligen gegeten met kastanjes en zoete wijn. Tijdens deze jaarmarkt waren er grote plateaus met *panellets* in verschillende vormen en van verschillende soorten te zien die de mensen konden eten. Deze panellets waren zo geschikt dat zij allerlei afbeeldingen en figuren vormden. Reeds bij de markt van 1796 waren er meer dan 200 kraampjes, waar naast andere producten *panellets* werden tentoongesteld die onder het publiek werden verlost. Dit verloten van panellets, meestal door de banketbakkers, heeft zich uitgebreid naar verschillende andere belangrijke plaatsen.

Mensen namen vroeger *panellets* in manden en korven mee naar de kerk om ze te laten zegenen door de priester en vervolgens aten zij deze gezamenlijk in deze zelfde kerk als handeling van gezamenlijke liturgie.

Om een idee te geven van de consumptie van *panellets* in de stad Barcelona, volstaat het te vermelden dat de *Forn de Sant Jaume* (een van de meest prestigieuze bakkerijen van de stad) in 1920 duizend kilo gepelde pijnappelpitten had ingekocht, uitsluitend voor de bereiding van de *panellets* met pijnappelpit. En volgens het gilde van banketbakkers en fabrikanten van snoepwaren van Barcelona werd er in de herfst van 1999 ongeveer 600 000 kilogrammen *panellets* gegeten in de stad en de provincie Barcelona. De panellets met pijnappelpit werden het meest gegeten (50 %), gevolgd door de amandelpanellets (15 %).

Daarnaast hebben de panellets volgens de etnografie een sacramentele betekenis, zoals alle traditionele banketbakkersproducten die samenhangen met bepaalde belangrijke dagen.

- 4.4. *Beschrijving van het product:* Organoleptische kenmerken: Aangezien de organoleptische kenmerken (kleur, smaak, aroma, consistentie) verschillen per soort, zijn deze afzonderlijk beschreven in elk van de bovenstaande productbeschrijvingen.

Fysisch-chemische kenmerken: De samenstelling van de verschillende panellets is afhankelijk van de soort marsepein (standaardstructuur, grove, fijne structuur) waarmee deze zijn bereid en van de soort panellet. In alle gevallen is het gebruik van aardappelen, bataten, appelen, conserveringsmiddelen en kunstmatige kleurstoffen verboden.

Microbiologische kenmerken: De microbiologische criteria waaraan moet worden voldaan, staan in de gezondheidswetgeving die voor dit soort producten geldt (Richtlijn 93/43/EEG van de Raad van 14 juni 1993 inzake levensmiddelenhygiëne).

Presentatie: *Panellets* zijn producten die in het algemeen in kleine hoeveelheden en zonder verpakking worden verkocht in banketbakkerijen en winkels. Als de panellets in een verpakking worden verkocht, moet de doos geëtiketteerd zijn in overeenstemming met de geldende wetgeving.

- 4.5. *Minimumeisen en procedure voor de controle op de specificiteit:* De panellets waarvoor inschrijving wordt aangevraagd als „gegarandeerde traditionele specialiteit”, dienen enkele specifieke kenmerken te hebben die verschillen van de kenmerken van andere panellets. Zo worden bij de bereiding van marsepein met een standaardstructuur uitsluitend droge en gepelde amandelen, suiker en ei gebruikt en is het verboden zetmeel (aardappelen of bataten), appelen, conserveringsmiddelen en kunstmatige kleurstoffen toe te voegen.

De volgende controles moeten worden verricht: controle van de organoleptische kenmerken, geen gebruik van zetmeel (test met een I₂-oplossing), geen gebruik van conserveringsmiddelen (sorbinezuur/sorbaat of benzoëzuur/benzoaat), geen gebruik van kunstmatige kleurstoffen (test met hogedruk-vloeistofchromatografie) en geen gebruik van appel (vaststelling van oplosbare voedingsvezel met een chemisch proces). Bij *panellets* die geen fruit bevatten, worden deze controles uitgevoerd op het eindproduct, bij panellets die wel fruit bevatten, vinden zij plaats op het marsepeinbeslag.

De genoemde elementen worden gecontroleerd door de certificeringsorganen van „Mesa Veritas Español” of door andere organen die voldoen aan de norm EN 45011. De certificeringsorganen onderzoeken het controlesysteem van de fabrikant en de kenmerken van het product. Zij voeren periodieke vervolgonderzoeken uit.

De certificeringsorganen onderzoeken de productieomstandigheden en de kenmerken van het eindproduct. Zij verstrekken eerst een initiële certificering aan geïnteresseerde producenten van panellets. Deze producenten dienen deze certificering schriftelijk aan te vragen bij een van de erkende certificeringsorganen. Hierbij dienen zij toe te zeggen de voorwaarden in het productdossier in acht te nemen en de nodige controles te verrichten om te garanderen dat aan die voorwaarden wordt voldaan.

De ambachtelijke bedrijven/fabrikanten dienen te beschikken over een schriftelijke beschrijving van de productieomstandigheden en van de kenmerken van het eindproduct. Daarnaast dienen zij een administratie bij te houden van de panelletproductie.

Nadat de certificeringsorganen het certificaat van goedkeuring hebben verstrekt, voeren zij periodiek vervolg- en valideringscontroles uit met een frequentie die afhangt van de productieperioden en het productievolume van elke producent. Om na te gaan of wordt voldaan aan de bepalingen van het productdossier, worden het controlesysteem van de producent en de door hem verstrekte documentatie onderzocht en worden tijdens het productieproces steekproefcontroles verricht.

5. **Aanvraag tot bescherming overeenkomstig artikel 13, lid 2:** Neen.
-