

Dziennik Urzędowy C 280

Unii Europejskiej

Tom 50

Wydanie polskie

Informacje i zawiadomienia

23 listopada 2007

<u>Powiadomienie nr</u>	<u>Spis treści</u>	<u>Strona</u>
II <i>Informacje</i>		
INFORMACJE INSTYTUCJI I ORGANÓW UNII EUROPEJSKIEJ		
Komisja		
2007/C 280/01	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa COMP/M.4157 — Wendel Investissement/ Groupe Materis) ⁽¹⁾	1
2007/C 280/02	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa COMP/M.4887 — Doosan/Bobcat) ⁽¹⁾	1
IV <i>Zawiadomienia</i>		
ZAWIADOMIENIA INSTYTUCJI I ORGANÓW UNII EUROPEJSKIEJ		
Rada		
2007/C 280/03	Decyzja Rady z dnia 15 listopada 2007 r. w sprawie powołania członka zarządu Europejskiej Agencji Chemikaliów	2
Komisja		
2007/C 280/04	Kursy walutowe euro	3
2007/C 280/05	Komunikat uzupełniający	4



ZAWIADOMIENIA PAŃSTW CZŁONKOWSKICH

2007/C 280/06	Komunikat Komisji w ramach wdrażania dyrektywy Rady 90/396/EWG w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do urządzeń spalania paliw gazowych ⁽¹⁾	5
2007/C 280/07	Informacje przekazane przez państwa członkowskie, dotyczące pomocy państwa przyznanej na mocy rozporządzenia Komisji (WE) nr 1628/2006 w sprawie zastosowania art. 87 i 88 Traktatu (WE) do krajowej regionalnej pomocy inwestycyjnej ⁽¹⁾	16

V Ogłoszenia

PROCEDURY ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ WSPÓLNEJ POLITYKI HANDLOWEJ

Komisja

2007/C 280/08	Zawiadomienie w sprawie upływu terminu obowiązywania niektórych środków antydumpingowych i wyrównawczych	18
---------------	--	----

PROCEDURY ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

Komisja

2007/C 280/09	Upřednie zgłoszenie koncentracji (Sprawa COMP/M.4965 — Arques/Skandinavische Actebis-Landesgesellschaften) ⁽¹⁾	19
---------------	---	----

INNE AKTY

Komisja

2007/C 280/10	Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 8 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami	20
---------------	---	----



⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG

II

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI I ORGANÓW UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji**(Sprawa COMP/M.4157 — Wendel Investissement/Groupe Materis)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2007/C 280/01)

W dniu 30 marca 2006 r. Komisja podjęła decyzję o nie sprzeciwianiu się wyżej wymienionej koncentracji oraz uznaniu jej za zgodną z regułami wspólnego rynku. Powyższa decyzja zostaje wydana na mocy art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004. Pełny tekst decyzji jest dostępny wyłącznie w języku francuskim i będzie opublikowany po uprzednim usunięciu ewentualnych tajemnic handlowych przedsiębiorstw. Tekst decyzji będzie dostępny:

- na stronie internetowej: Europa — Dyrekcja Generalna do spraw Konkurencji (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Strona ta została wyposażona w różnorodne opcje wyszukiwania, takie jak spis firm, numerów spraw, dat oraz spis sektorów przemysłowych, które mogą być pomocne w znalezieniu poszczególnych decyzji w sprawach połączeń,
- w formie elektronicznej na stronie internetowej EUR-Lex, pod numerem dokumentu 32006M4157. EUR-Lex pozwala na dostęp on-line do dokumentacji prawa Europejskiego. (<http://eur-lex.europa.eu>)

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji**(Sprawa COMP/M.4887 — Doosan/Bobcat)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2007/C 280/02)

W dniu 19 października 2007 r. Komisja podjęła decyzję o nie sprzeciwianiu się wyżej wymienionej koncentracji oraz uznaniu jej za zgodną z regułami wspólnego rynku. Powyższa decyzja zostaje wydana na mocy art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004. Pełny tekst decyzji jest dostępny wyłącznie w języku angielskim i będzie opublikowany po uprzednim usunięciu ewentualnych tajemnic handlowych przedsiębiorstw. Tekst decyzji będzie dostępny:

- na stronie internetowej: Europa — Dyrekcja Generalna do spraw Konkurencji (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Strona ta została wyposażona w różnorodne opcje wyszukiwania, takie jak spis firm, numerów spraw, dat oraz spis sektorów przemysłowych, które mogą być pomocne w znalezieniu poszczególnych decyzji w sprawach połączeń,
- w formie elektronicznej na stronie internetowej EUR-Lex, pod numerem dokumentu 32007M4887. EUR-Lex pozwala na dostęp on-line do dokumentacji prawa Europejskiego. (<http://eur-lex.europa.eu>)

IV

(Zawiadomienia)

ZAWIADOMIENIA INSTYTUCJI I ORGANÓW UNII EUROPEJSKIEJ

RADA

DECYZJA RADY

z dnia 15 listopada 2007 r.

w sprawie powołania członka zarządu Europejskiej Agencji Chemikaliów

(2007/C 280/03)

RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie (WE) nr 1907/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 18 grudnia 2006 r. w sprawie rejestracji, oceny, udzielania zezwoleń i stosowanych ograniczeń w zakresie chemikaliów (REACH) oraz utworzenia Europejskiej Agencji Chemikaliów ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 79,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Art. 79 rozporządzenia (WE) nr 1907/2006 stanowi, że Rada powinna powołać na stanowiska członków zarządu Europejskiej Agencji Chemikaliów po jednym przedstawicielu z każdego państwa członkowskiego.
- (2) Decyzją z dnia 7 czerwca 2007 r. ⁽²⁾ Rada powołała 27 członków zarządu Europejskiej Agencji Chemikaliów.
- (3) Rząd Belgii poinformował Radę o zamiarze zastąpienia przedstawiciela Belgii w zarządzie inną osobą i zgłosił kandydaturę nowego przedstawiciela, który powinien zostać powołany na okres do dnia 31 maja 2011 r.,

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł 1

Pan Marc LEEMANS, obywatel Belgii, ur. 1 października 1958 r., zostaje powołany na członka zarządu Europejskiej Agencji Chemikaliów, w miejsce pana Maartena ROGGEMANA, na okres od dnia 24 listopada 2007 r. do dnia 31 maja 2011 r.

Artykuł 2

Niniejsza decyzja zostaje opublikowana w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli, dnia 15 listopada 2007 r.

W imieniu Rady

M. DE LURDES RODRIGUES

Przewodnicząca

⁽¹⁾ Dz.U. L 396 z 30.12.2006, s. 1. Wersja poprawiona w Dz.U. L 136 z 29.5.2007, s. 3.

⁽²⁾ Dz.U. C 134 z 16.6.2007, s. 6.

KOMISJA

Kursy walutowe euro ⁽¹⁾

22 listopada 2007 r.

(2007/C 280/04)

1 euro =

Waluta		Kurs wymiany	Waluta		Kurs wymiany
USD	Dolar amerykański	1,4829	RON	Lej rumuński	3,6405
JPY	Jen	161,22	SKK	Korona słowacka	33,469
DKK	Korona duńska	7,4549	TRY	Lir turecki	1,7773
GBP	Funt szterling	0,71855	AUD	Dolar australijski	1,7011
SEK	Korona szwedzka	9,3290	CAD	Dolar kanadyjski	1,4628
CHF	Frank szwajcarski	1,6352	HKD	Dolar hong kong	11,5358
ISK	Korona islandzka	93,52	NZD	Dolar nowozelandzki	1,9674
NOK	Korona norweska	8,0255	SGD	Dolar singapurski	2,1515
BGN	Lew	1,9558	KRW	Won	1 384,44
CYP	Funt cypryjski	0,5842	ZAR	Rand	10,0774
CZK	Korona czeska	26,765	CNY	Juan renminbi	10,9950
EEK	Korona estońska	15,6466	HRK	Kuna chorwacka	7,3300
HUF	Forint węgierski	256,64	IDR	Rupia indonezyjska	13 910,34
LTL	Lit litewski	3,4528	MYR	Ringgit malezyjski	5,0159
LVL	Łat łotewski	0,6992	PHP	Peso filipińskie	64,061
MTL	Lir maltański	0,4293	RUB	Rubel rosyjski	36,0820
PLN	Złoty polski	3,6875	THB	Bat tajlandzki	46,568

(¹) Źródło: referencyjny kurs wymiany walut opublikowany przez ECB.

KOMUNIKAT UZUPEŁNIAJĄCY

(2007/C 280/05)

Komunikat uzupełniający komunikat Komisji 2007/C 275/05 ⁽¹⁾ dotyczący ilości dostępnych w pierwszym półroczu 2008 r. odnośnie do niektórych produktów w sektorze mleka i przetworów mlecznych w ramach niektórych kontyngentów otwartych przez Wspólnotę na przywóz produktów pochodzących z Islandii (Załącznik I.I. Rozporządzenia Komisji nr 2535/2001 ⁽²⁾).

ZAŁĄCZNIK I.I

Produkty pochodzące z Islandii	
Numer kontyngentu	Ilość (kg)
09.4205	175 001
09.4206	460 000

⁽¹⁾ Dz.U. C 275 z 16.11.2007, str. 6

⁽²⁾ Dz.U. L 341 z 22.12.2001, str. 29. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 487/2007 (Dz.U. L 114 z 1.5.2007, str. 8).

ZAWIADOMIENIA PAŃSTW CZŁONKOWSKICH

Komunikat Komisji w ramach wdrażania dyrektywy Rady 90/396/EWG w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do urządzeń spalania paliw gazowych

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(Publikacja tytułów i odniesień do norm zharmonizowanych na mocy dyrektywy)

(2007/C 280/06)

ESO (*)	Odniesienie i tytuł normy zharmonizowanej (oraz dokument referencyjny)	Odniesienie do normy zastąpionej	Data ustania domniemania zgodności normy zastąpionej Przypis 1
CEN	EN 26:1997 Przepływowe ogrzewacze wody opalane gazem do wytwarzania gorącej wody użytku domowego, wyposażone w palniki atmosferyczne	—	
	EN 26:1997/A1:2000	Przypis 3	Termin minął (18.7.2001)
	EN 26:1997/A3:2006	Przypis 3	Termin minął (30.6.2007)
	EN 26:1997/AC:1998		
CEN	EN 30-1-1:1998 Domowe urządzenia do gotowania i pieczenia spalające gaz — Część 1-1: Bezpieczeństwo — Postanowienia ogólne	—	
	EN 30-1-1:1998/A1:1999	Przypis 3	Termin minął (30.9.1999)
	EN 30-1-1:1998/A2:2003	Przypis 3	Termin minął (29.2.2004)
	EN 30-1-1:1998/A3:2005	Przypis 3	Termin minął (31.12.2005)
	EN 30-1-1:1998/A2:2003/AC:2004		
CEN	EN 30-1-2:1999 Domowe urządzenia do gotowania i pieczenia spalające gaz — Część 1-2: Bezpieczeństwo — Urządzenia wyposażone w piekarnik i/lub opiekacz z wymuszonym obiegiem powietrza	—	
CEN	EN 30-1-3:2003+A1:2006 Domowe urządzenia do gotowania i pieczenia spalające gaz — Część 1-3: Bezpieczeństwo — Urządzenia z płytą grzejną z tworzywa szkłano-ceramicznego	EN 30-1-3:2003	Termin minął (30.6.2007)
CEN	EN 30-1-4:2002 Domowe urządzenia do gotowania i pieczenia spalające gaz — Część 1-4: Bezpieczeństwo — Urządzenia wyposażone w jeden palnik lub kilka palników z automatycznym układem sterowania	—	
	EN 30-1-4:2002/A1:2006	Przypis 3	Termin minął (30.6.2007)

ESO (*)	Odniesienie i tytuł normy zharmonizowanej (oraz dokument referencyjny)	Odniesienie do normy zastąpionej	Data ustania domniemania zgodności normy zastąpionej Przypis 1
CEN	EN 30-2-1:1998 Domowe urządzenia do gotowania i pieczenia spalające gaz — Część 2-1: Racjonalne zużycie energii — Postanowienia ogólne	—	
	EN 30-2-1:1998/A1:2003	Przypis 3	Termin minął (10.12.2004)
	EN 30-2-1:1998/A2:2005	Przypis 3	Termin minął (11.11.2005)
	EN 30-2-1:1998/A1:2003/AC:2004		
CEN	EN 30-2-2:1999 Domowe urządzenia do gotowania i pieczenia spalające gaz — Część 2-2: Racjonalne zużycie energii — Urządzenia wyposażone w piekarnik i/lub opiekacz z wymuszonym obiegiem powietrza	—	
CEN	EN 88:1991 Regulatory ciśnienia do urządzeń gazowych dla ciśnień wlotowych do 200 mbar	—	
	EN 88:1991/A1:1996	Przypis 3	Termin minął (17.7.1997)
CEN	EN 89:1999 Akumulacyjne ogrzewacze wody opalane gazem do wytwarzania gorącej wody użytku domowego	—	
	EN 89:1999/A1:1999	Przypis 3	Termin minął (17.10.2000)
	EN 89:1999/A2:2000	Przypis 3	Termin minął (18.7.2001)
	EN 89:1999/A3:2006	Przypis 3	Termin minął (30.6.2007)
	EN 89:1999/A4:2006	Przypis 3	Termin minął (30.6.2007)
CEN	EN 125:1991 Urządzenia nadzoru płomienia do odbiorników spalających gaz — Urządzenia typu termoelektromagnetycznego	—	
	EN 125:1991/A1:1996	Przypis 3	Termin minął (17.7.1997)
CEN	EN 126:2004 Wielofunkcyjne urządzenia sterujące do urządzeń spalających gaz	EN 126:1995	Termin minął (10.12.2004)
CEN	EN 161:2007 Automatyczne zawory odcinające do palników i urządzeń gazowych	EN 161:2001	Termin minął (31.7.2007)
CEN	EN 203-1:2005 Urządzenia gazowe dla zakładów zbiorowego żywienia — Część 1: Wymagania bezpieczeństwa	EN 203-1:1992	31.12.2008
CEN	EN 203-2-1:2005 Urządzenia gazowe dla zakładów zbiorowego żywienia — Część 2-1: Wymagania szczegółowe — Palniki odkryte i palniki do woków	EN 203-2:1995	31.12.2008

ESO (*)	Odniesienie i tytuł normy zharmonizowanej (oraz dokument referencyjny)	Odniesienie do normy zastąpionej	Data ustania domniemania zgodności normy zastąpionej Przepis 1
CEN	EN 203-2-2:2006 Urządzenia gazowe dla zakładów zbiorowego żywienia — Część 2-2: Wymagania szczegółowe — Piekarniki	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-3:2005 Urządzenia gazowe dla zakładów zbiorowego żywienia — Część 2-3: Wymagania szczegółowe — Kotły warzelne	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-4:2005 Urządzenia gazowe dla zakładów zbiorowego żywienia — Część 2-4: Wymagania szczegółowe — Frytkownice	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-6:2005 Urządzenia gazowe dla zakładów zbiorowego żywienia — Część 2-6: Wymagania szczegółowe — Podgrzewacze wody do napojów	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-7:2007 Urządzenia gazowe dla zakładów zbiorowego żywienia — Część 2-7: Wymagania szczególne — Opiekacze i rożna bezkontaktowe	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-8:2005 Urządzenia gazowe dla zakładów zbiorowego żywienia — Część 2-8: Wymagania szczegółowe — Kuchnie do dużych patelni i paelli	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-9:2005 Urządzenia gazowe dla zakładów zbiorowego żywienia — Część 2-9: Wymagania szczegółowe — Płyty żarowe, płyty grzejne i opiekacze kontaktowe	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-10:2007 Urządzenia gazowe dla zakładów zbiorowego żywienia — Część 2-10: Wymagania szczegółowe — Opiekacze różnowe i rusztowe	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-11:2006 Urządzenia gazowe dla zakładów zbiorowego żywienia — Część 2-11: Wymagania szczegółowe — Kuchnie do makaronów	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 257:1992 Termostaty mechaniczne do urządzeń spalających paliwa gazowe	—	
	EN 257:1992/A1:1996	Przepis 3	Termin minął (17.7.1997)
CEN	EN 297:1994 Kotły centralnego ogrzewania opalane gazem — Kotły typu B 11 i B 11BS z palnikami atmosferycznymi o nominalnym obciążeniu cieplnym nie przekraczającym 70 kW	—	
	EN 297:1994/A3:1996	Przepis 3	Termin minął (24.2.1998)
	EN 297:1994/A5:1998	Przepis 3	Termin minął (31.12.1998)
	EN 297:1994/A2:1996	Przepis 3	Termin minął (29.10.2002)
	EN 297:1994/A6:2003	Przepis 3	Termin minął (23.12.2003)
	EN 297:1994/A4:2004	Przepis 3	Termin minął (11.6.2005)
	EN 297:1994/A2:1996/AC:2006		

ESO (*)	Odniesienie i tytuł normy zharmonizowanej (oraz dokument referencyjny)	Odniesienie do normy zastąpionej	Data ustania domniemania zgodności normy zastąpionej Przypis 1
CEN	EN 298:2003 Automatyczne układy sterowania do palników gazowych i urządzeń spalających gaz, z wentylatorami wspomagającymi lub bez nich	EN 298:1993	Termin minął (30.9.2006)
CEN	EN 303-3:1998 Kotły grzewcze — Część 3: Kotły grzewcze na paliwa gazowe — Konstrukcje zespolone — Kocioł i palnik	—	
	EN 303-3:1998/A2:2004	Przypis 3	Termin minął (11.6.2005)
	EN 303-3:1998/AC:2006		
CEN	EN 303-7:2006 Kotły grzewcze — Część 7: Kotły grzewcze na paliwa gazowe, z palnikami nadmuchowymi, o nominalnej mocy do 1000kW	—	
CEN	EN 377:1993 Smary stosowane w odbiornikach zasilanych gazami palnymi i we współdziałających urządzeniach sterujących z wyłączeniem smarów przeznaczonych do stosowania w procesach technologicznych	—	
	EN 377:1993/A1:1996	Przypis 3	Termin minął (11.6.2005)
CEN	EN 416-1:1999 Gazowe jednopalnikowe promienniki niskotemperaturowe do stosowania w pomieszczeniach niemieszkalnych — Część 1: Bezpieczeństwo	—	
	EN 416-1:1999/A1:2000	Przypis 3	Termin minął (18.7.2001)
	EN 416-1:1999/A2:2001	Przypis 3	Termin minął (31.1.2002)
	EN 416-1:1999/A3:2002	Przypis 3	Termin minął (31.10.2002)
CEN	EN 416-2:2006 Gazowe jednopalnikowe promienniki niskotemperaturowe do stosowania w pomieszczeniach niemieszkalnych — Część 2: Racjonalne zużycie energii	—	
CEN	EN 419-1:1999 Gazowe promienniki wysokotemperaturowe do pomieszczeń niemieszkalnych — Część 1: Bezpieczeństwo	—	
	EN 419-1:1999/A1:2000	Przypis 3	Termin minął (18.7.2001)
	EN 419-1:1999/A2:2001	Przypis 3	Termin minął (31.1.2002)
	EN 419-1:1999/A3:2002	Przypis 3	Termin minął (9.9.2003)
CEN	EN 419-2:2006 Gazowe promienniki wysokotemperaturowe do pomieszczeń niemieszkalnych — Część 2: Racjonalne zużycie energii	—	

ESO (*)	Odniesienie i tytuł normy zharmonizowanej (oraz dokument referencyjny)	Odniesienie do normy zastąpionej	Data ustania domniemania zgodności normy zastąpionej Przypis 1
CEN	EN 437:2003 Gazy do badań — Ciśnienia próbne — Kategorie urządzeń	EN 437:1993	Termin minął (23.12.2003)
CEN	EN 449:2002 Wymagania dotyczące specjalizowanych urządzeń zasilanych skroplonymi gazami węglowodorowymi C3-C4 — Domowe ogrzewacze pomieszczeń bez odprowadzenia spalin (łącznie z ogrzewaczami z dyfuzyjnym spalaniem katalitycznym)	EN 449:1996	Termin minął (2.7.2003)
CEN	EN 461:1999 Wymagania dotyczące specjalizowanych urządzeń zasilanych skroplonymi gazami węglowodorowymi C3-C4 — Ogrzewacze pomieszczeń niemieszkalnych bez odprowadzenia spalin o obciążeniu cieplnym nieprzekraczającym 10 kW	—	
	EN 461:1999/A1:2004	Przypis 3	Termin minął (10.12.2004)
CEN	EN 483:1999 Kotły centralnego ogrzewania opalane gazem — Kotły typu C o nominalnym obciążeniu cieplnym nieprzekraczającym 70 kW	—	
	EN 483:1999/A2:2001	Przypis 3	Termin minął (31.1.2002)
	EN 483:1999/A2:2001/AC:2006		
CEN	EN 484:1997 Wymagania dotyczące specjalizowanych urządzeń zasilanych skroplonymi gazami węglowodorowymi C3-C4 — Stojakowe płyty grzewcze, łącznie z płytami grzewczymi wyposażonymi w opiekacz rusztowy do użytku na wolnym powietrzu	—	
CEN	EN 497:1997 Wymagania dotyczące specjalizowanych urządzeń zasilanych skroplonymi gazami węglowodorowymi C3-C4 — Uniwersalne urządzenia do gotowania na wolnym powietrzu	—	
CEN	EN 498:1997 Wymagania dotyczące specjalizowanych urządzeń zasilanych skroplonymi gazami węglowodorowymi C3-C4 — Opiekacze różnowe do użytku na wolnym powietrzu	—	
CEN	EN 509:1999 Urządzenia gazowe z dekoracyjnym efektem spalania	—	
	EN 509:1999/A1:2003	Przypis 3	Termin minął (31.12.2003)
	EN 509:1999/A2:2004	Przypis 3	Termin minął (30.6.2005)
CEN	EN 521: 2006 Wymagania dotyczące specjalizowanych urządzeń zasilanych skroplonymi gazami węglowodorowymi C3-C4 — Przenośne urządzenia gazowe o ciśnieniu zasilania równym prężności par gazu skroplonego	EN 521:1998	Termin minął (31.8.2006)
CEN	EN 525:1997 Ogrzewacze pomieszczeń niemieszkalnych opalane gazem z wymuszoną konwekcją o obciążeniu cieplnym nieprzekraczającym 300 kW	—	
CEN	EN 549:1994 Materiały gumowe do uszczelnienia i membrany stosowane w urządzeniach gazowych i osprzęcie instalacji gazowej	EN 279:1991 EN 291:1992	Termin minął (31.12.1995)

ESO (*)	Odniesienie i tytuł normy zharmonizowanej (oraz dokument referencyjny)	Odniesienie do normy zastąpionej	Data ustania domniemania zgodności normy zastąpionej Przypis 1
CEN	EN 613:2000 Konwekcyjne ogrzewacze pomieszczeń opalane gazem	—	
	EN 613:2000/A1:2003	Przypis 3	Termin minął (23.12.2003)
CEN	EN 621:1998 Ogrzewacze pomieszczeń niemieszkalnych opalane gazem z wymuszoną konwekcją, o obciążeniu cieplnym nieprzekraczającym 300 kW, bez wentylatora wspomagającego doprowadzenie powietrza do spalania i/lub odprowadzenie spalin	—	
	EN 621:1998/A1:2001	Przypis 3	Termin minął (31.3.2002)
CEN	EN 624:2000 Wymagania dotyczące specjalizowanych urządzeń zasilanych skroplonymi gazami węglowodorowymi C3-C4 — Ogrzewacze pomieszczeń z zamkniętym spalaniem przeznaczone do pojazdów i łodzi	—	
CEN	EN 625:1995 Kotły gazowe centralnego ogrzewania — Szczególne wymagania dotyczące domowych kotłów dwufunkcyjnych o obciążeniu cieplnym nieprzekraczającym 70 kW	—	
CEN	EN 656:1999 Kotły centralnego ogrzewania opalane gazem — Kotły typu B o nominalnym obciążeniu cieplnym większym niż 70 kW lecz nieprzekraczającym 300 kW	—	
CEN	EN 676:2003 Automatyczne palniki z wymuszonym nadmuchem do paliw gazowych	EN 676:1996	Termin minął (8.4.2004)
CEN	EN 677:1998 Kotły centralnego ogrzewania opalane gazem — Szczególne wymagania dotyczące kotłów kondensacyjnych o obciążeniu cieplnym nieprzekraczającym 70 kW	—	
CEN	EN 732:1998 Wymagania dotyczące specjalizowanych urządzeń zasilanych skroplonymi gazami węglowodorowymi C3-C4 — Chłodziarki absorpcyjne	—	
CEN	EN 751-1:1996 Materiały uszczelniające do metalowych połączeń gwintowych będących w kontakcie z gazami 1., 2. i 3. rodziny oraz gorącą wodą — Część 1: Anaerobowe mieszanki uszczelniające	—	
CEN	EN 751-2:1996 Materiały uszczelniające do metalowych połączeń gwintowych będących w kontakcie z gazami 1., 2. i 3. rodziny oraz gorącą wodą — Część 2: Nietwardniejące mieszanki uszczelniające	—	
CEN	EN 751-3:1996 Materiały uszczelniające do metalowych połączeń gwintowych będące w kontakcie z gazami 1., 2. i 3. rodziny oraz gorącą wodą — Część 3: Niespiekane taśmy PTFE	—	
	EN 751-3:1996/AC:1997		

ESO (*)	Odniesienie i tytuł normy zharmonizowanej (oraz dokument referencyjny)	Odniesienie do normy zastąpionej	Data ustania domniemania zgodności normy zastąpionej Przypis 1
CEN	EN 777-1:1999 Gazowe wielopalnikowe układy promienników niskotemperaturowych stosowane w pomieszczeniach niemieszkalnych — Część 1: Układ D, bezpieczeństwo	—	
	EN 777-1:1999/A1:2001	Przypis 3	Termin minął (31.8.2001)
	EN 777-1:1999/A2:2001	Przypis 3	Termin minął (31.1.2002)
	EN 777-1:1999/A3:2002	Przypis 3	Termin minął (31.10.2002)
CEN	EN 777-2:1999 Gazowe wielopalnikowe układy promienników niskotemperaturowych stosowane w pomieszczeniach niemieszkalnych — Część 2: Układ E, bezpieczeństwo	—	
	EN 777-2:1999/A1:2001	Przypis 3	Termin minął (31.8.2001)
	EN 777-2:1999/A2:2001	Przypis 3	Termin minął (31.1.2002)
	EN 777-2:1999/A3:2002	Przypis 3	Termin minął (31.10.2002)
CEN	EN 777-3:1999 Gazowe wielopalnikowe układy promienników niskotemperaturowych stosowane w pomieszczeniach niemieszkalnych — Część 3: Układ F, bezpieczeństwo	—	
	EN 777-3:1999/A1:2001	Przypis 3	Termin minął (31.8.2001)
	EN 777-3:1999/A2:2001	Przypis 3	Termin minął (31.1.2002)
	EN 777-3:1999/A3:2002	Przypis 3	Termin minął (31.10.2002)
CEN	EN 777-4:1999 Gazowe wielopalnikowe układy promienników niskotemperaturowych stosowane w pomieszczeniach niemieszkalnych — Część 4: Układ H, bezpieczeństwo	—	
	EN 777-4:1999/A1:2001	Przypis 3	Termin minął (31.8.2001)
	EN 777-4:1999/A2:2001	Przypis 3	Termin minął (31.1.2002)
	EN 777-4:1999/A3:2002	Przypis 3	Termin minął (31.10.2002)
CEN	EN 778:1998 Ogrzewacze pomieszczeń mieszkalnych z wymuszoną konwekcją opalane gazem, o obciążeniu cieplnym nieprzekraczającym 70 kW, bez wentylatora do wspomagania doprowadzenia powietrza do spalania i/lub odprowadzenia spalin	—	
	EN 778:1998/A1:2001	Przypis 3	Termin minął (31.3.2002)

ESO (*)	Odniesienie i tytuł normy zharmonizowanej (oraz dokument referencyjny)	Odniesienie do normy zastąpionej	Data ustania domniemania zgodności normy zastąpionej Przypis 1
CEN	EN 1020:1997 Gazowe ogrzewacze pomieszczeń niemieszkalnych z wymuszoną konwekcją, o obciążeniu cieplnym nieprzekraczającym 300 kW, z wentylatorem wspomagającym doprowadzenie powietrza do spalania i/lub odprowadzenie spalin	—	
	EN 1020:1997/A1:2001	Przypis 3	Termin minął (31.3.2002)
CEN	EN 1106:2001 Kurki i zawory uruchamiane ręcznie przeznaczone do urządzeń spalających gaz	—	
CEN	EN 1196:1998 Gazowe ogrzewacze pomieszczeń mieszkalnych i niemieszkalnych — Wymagania dodatkowe dotyczące ogrzewaczy kondensacyjnych	—	
CEN	EN 1266:2002 Gazowe ogrzewacze konwekcyjne wyposażone w wentylator wspomagający doprowadzenie powietrza do spalania i/lub odprowadzenie spalin	—	
	EN 1266:2002/A1:2005	Przypis 3	Termin minął (28.2.2006)
CEN	EN 1319:1998 Gazowe ogrzewacze pomieszczeń mieszkalnych z wymuszoną konwekcją, z palnikami nadmuchowymi, o obciążeniu cieplnym nieprzekraczającym 70 kW	—	
	EN 1319:1998/A2:1999	Przypis 3	Termin minął (17.10.2000)
	EN 1319:1998/A1:2001	Przypis 3	Termin minął (31.3.2002)
CEN	EN 1458-1:1999 Domowe suszarki bębnowe z bezpośrednim grzaniem gazowym typu B22D i B23D o nominalnym obciążeniu cieplnym nieprzekraczającym 6 kW — Część 1: Bezpieczeństwo	—	
CEN	EN 1458-2:1999 Domowe suszarki bębnowe z bezpośrednim grzaniem gazowym typu B22D i B23D o nominalnym obciążeniu cieplnym nieprzekraczającym 6 kW — Część 2: Racjonalne zużycie energii	—	
CEN	EN 1596:1998 Wymagania dotyczące specjalizowanych urządzeń zasilanych skroplonymi gazami węglowodorowymi C3-C4 — Ruchome i przenośne ogrzewacze z wymuszoną konwekcją do pomieszczeń niemieszkalnych	—	
	EN 1596:1998/A1:2004	Przypis 3	Termin minął (10.12.2004)
CEN	EN 1643:2000 Układy kontroli szczelności automatycznych zaworów odcinających stosowanych do palników i urządzeń gazowych	—	

ESO (*)	Odniesienie i tytuł normy zharmonizowanej (oraz dokument referencyjny)	Odniesienie do normy zastąpionej	Data ustania domniemania zgodności normy zastąpionej Przypis 1
CEN	EN 1854:2006 Czujniki ciśnienia do palników gazowych i urządzeń spalających gaz	EN 1854:1997	Termin minął (4.11.2006)
CEN	EN 12067-1:1998 Urządzenia sterujące dopływem powietrza przeznaczone do palników gazowych i odbiorników spalających gaz — Część 1: Urządzenia typu pneumatycznego	—	
	EN 12067-1:1998/A1:2003	Przypis 3	Termin minął (23.12.2003)
CEN	EN 12067-2:2004 Urządzenia sterujące dopływem powietrza przeznaczone do palników gazowych i odbiorników spalających gaz — Część 2: Urządzenia typu elektronicznego	—	
CEN	EN 12078:1998 Regulatory punktu zerowego przeznaczone do palników gazowych i odbiorników spalających gaz	—	
CEN	EN 12244-1:1998 Pralki z bezpośrednim grzaniem gazowym o nominalnym obciążeniu cieplnym nieprzekraczającym 20 kW — Część 1: Bezpieczeństwo	—	
CEN	EN 12244-2:1998 Pralki z bezpośrednim grzaniem gazowym o nominalnym obciążeniu cieplnym nieprzekraczającym 20 kW — Część 2: Racjonalne zużycie energii	—	
CEN	EN 12309-1:1999 Urządzenia klimatyzacyjne absorpcyjne i adsorpcyjne i/lub wyposażone w pompy ciepła, zasilane gazem, o obciążeniu cieplnym nieprzekraczającym 70 kW — Część 1: Bezpieczeństwo	—	
CEN	EN 12309-2:2000 Urządzenia klimatyzacyjne absorpcyjne i adsorpcyjne i/lub wyposażone w pompy ciepła, zasilane gazem, o obciążeniu cieplnym nieprzekraczającym 70 kW — Część 2: Racjonalne zużycie energii	—	
CEN	EN 12669:2000 Dmuchawy gorącego powietrza z bezpośrednim grzaniem gazowym przeznaczone do szklarni oraz uzupełniającego ogrzewania pomieszczeń niemieszkalnych	—	
CEN	EN 12752-1:1999 Gazowe suszarki bębnowe typu B o nominalnym obciążeniu cieplnym nieprzekraczającym 20 kW — Część 1: Bezpieczeństwo	—	
CEN	EN 12752-2:1999 Gazowe suszarki bębnowe typu B o nominalnym obciążeniu cieplnym nieprzekraczającym 20 kW — Część 2: Racjonalne zużycie energii	—	
CEN	EN 12864:2001 Nienastawne reduktory niskiego ciśnienia o maksymalnym ciśnieniu wypływowym nieprzekraczającym 200 mbar i o przepustowości nieprzekraczającej 4 kg/h oraz współdziałające urządzenia zabezpieczające, stosowane do butanu, propanu lub ich mieszaniny	—	
	EN 12864:2001/A1:2003	Przypis 3	Termin minął (10.12.2004)
	EN 12864:2001/A2:2005	Przypis 3	Termin minął (28.2.2006)

ESO (*)	Odniesienie i tytuł normy zharmonizowanej (oraz dokument referencyjny)	Odniesienie do normy zastąpionej	Data ustania domniemania zgodności normy zastąpionej Przypis 1
CEN	EN 13278:2003 Gazowe ogrzewacze pomieszczeń z otwartą komorą spalania instalowane oddzielnie	—	
CEN	EN 13611:2000 Urządzenia zabezpieczające i sterujące do palników gazowych i odbiorników spalających gaz — Wymagania ogólne	—	
	EN 13611:2000/A1:2004	Przypis 3	Termin minął (30.6.2005)
CEN	EN 13785:2005 Reduktory o wydajności przepływowej do 100 kg/h włącznie i maksymalnym nominalnym ciśnieniu wylotowym do 4 bar włącznie, nieuwzględnione w EN 12864, oraz związane z nimi urządzenia zabezpieczające, przeznaczone do butanu, propanu lub ich mieszanin	—	
	EN 13785:2005/AC:2007		
CEN	EN 13786:2004 Automatyczne zawory zmiennego obciążenia o maksymalnym ciśnieniu wylotowym do 4 bar włącznie i wydajności do 100 kg/h włącznie oraz związane z nimi urządzenia zabezpieczające, przeznaczone do butanu, propanu lub ich mieszanin	—	
CEN	EN 13836:2006 Kotły centralnego ogrzewania opalane gazem — Kotły typu B o nominalnym obciążeniu cieplnym większym niż 300 kW lecz nieprzekraczającym 1 000 kW	—	
CEN	EN 14438:2006 Ogrzewacze konwekcyjne opalane gazem do ogrzewania więcej niż jednego pomieszczenia	—	
CEN	EN 14543:2005 Wymagania dotyczące urządzeń spalających skroplone gazy węglowodorowe (C3-C4) — Parasolowe ogrzewacze tarasów — Promienniki bez przewodów spalinowego stosowane na wolnym powietrzu lub w przestrzeni dobrze przewietrzanej	—	
CEN	EN 15033:2006 Akumulacyjne ogrzewacze wody zamkniętego spalania zasilane skroplonym gazem węglowodorowym (LPG), wytwarzające gorącą wodę do celów sanitarnych, stosowane w pojazdach i łodziach	—	

(*) ESO: Europejskie organizacje normalizacyjne:

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

— CENELEC — Europejski Komitet Normalizacyjny Elektrotechniki: rue de Stassart 35, B-1050 Brussels. Tel. (32-2) 519 68 71; fax (32-2) 519 69 19 (<http://www.cenelec.org>)

— ETSI — Europejski Instytut Norm Telekomunikacyjnych: 650, route des Lucioles, F-06921 Sophia Antipolis. Tel. (33) 492 94 42 00 ; fax (33) 493 65 47 16 (<http://www.etsi.org>)

Przypis 1 Data ustania domniemania zgodności jest zasadniczo datą wycofania („dw”) określoną przez europejskie organizacje normalizacyjne. Zwraca się jednak uwagę użytkowników tych norm na fakt, że w niektórych szczególnych przypadkach data ustania i data domniemania mogą nie być tożsame.

Przypis 3 W przypadku zmian, normą, do której dokonuje się odniesienia jest EN CCCC:YYYY, z wcześniejszymi zmianami, o ile takie miały miejsce, oraz nowa przytoczona zmiana. Zastąpiona norma (kolumna 3) składa się zatem z EN CCCC:YYYY z wcześniejszymi zmianami, o ile takie miały miejsce, ale nowa przytoczona zmiana nie wchodzi w jej skład. W określonym dniu ustaje domniemanie zgodności normy zastąpionej z wymogami zasadniczymi dyrektywy.

Uwaga:

- Wszelkie informacje na temat dostępności norm można uzyskać w europejskich organizacjach normalizacyjnych lub w krajowych organach normalizacyjnych, których lista znajduje się w załączniku do dyrektywy 98/34/WE ⁽¹⁾ Parlamentu Europejskiego i Rady, zmienionej dyrektywą 98/48/WE ⁽²⁾.
- Publikacja odniesień w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* nie oznacza, że normy są dostępne we wszystkich językach Wspólnoty.
- Lista ta zastępuje wszystkie poprzednie listy opublikowane w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*. Komisja czuwa nad uaktualnianiem listy.

Więcej informacji na temat zharmonizowanych norm można uzyskać pod następującym adresem:
<http://ec.europa.eu/enterprise/newapproach/standardization/harmstds/>

⁽¹⁾ Dz.U. L 204, 21.7.1998, str. 37.

⁽²⁾ Dz.U. L 217, 5.8.1998, str. 18.

Informacje przekazane przez państwa członkowskie, dotyczące pomocy państwa przyznanej na mocy rozporządzenia Komisji (WE) nr 1628/2006 w sprawie zastosowania art. 87 i 88 Traktatu (WE) do krajowej regionalnej pomocy inwestycyjnej

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2007/C 280/07)

Numer pomocy	XR 140/07
Państwo członkowskie	Grecja
Region	87(3)(a), 87(3)(c)
Nazwa programu pomocy lub nazwa przedsiębiorstwa otrzymującego uzupełniającą pomoc 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 katolikous i mi tis ypaitrou, sto plasio efarmogis metron tou axona 3 kai 4 tou Programmatos agrotikis anaptyxis tis Elladas 2007-2013
Podstawa prawna	N. 2065/92, άρθρο 39 παρ. 10 (ΦΕΚ 113/Α'/92) «περί εγκρίσεως οικονομικών ενισχύσεων από τους Υπουργούς Οικονομικών και Γεωργίας»
Rodzaj środka pomocy	Program pomocy
Roczne wydatki planowane w ramach programu pomocy	163,3 mln EUR
Maksymalna intensywność pomocy	40 % Zgodnie z art. 4 rozporządzenia
Data realizacji	1.1.2008
Czas trwania	31.12.2013
Sektory gospodarki	Wszystkie sektory kwalifikujące się do regionalnej pomocy inwestycyjnej
Nazwa i adres organu przyznającego pomoc	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
Αдрес internetowy publikacji programu pomocy	www.agrotikianaptixi.gr
Inne informacje	—
Numer pomocy	XR 165/07
Państwo członkowskie	Polska
Region	Łódzkie
Nazwa programu pomocy lub nazwa przedsiębiorstwa otrzymującego uzupełniającą pomoc ad hoc	Program pomocy regionalnej miasta Łodzi na wspieranie nowych inwestycji i tworzenie związanych z nimi nowych miejsc pracy przy wykorzystaniu nowoczesnych technologii
Podstawa prawna	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

Rodzaj środka pomocy	Program pomocy
Roczne wydatki planowane w ramach programu pomocy	2 mln PLN
Maksymalna intensywność pomocy	50 % Zgodnie z art. 4 rozporządzenia
Data realizacji	9.6.2007
Czas trwania	31.12.2013
Sektory gospodarki	Wszystkie sektory kwalifikujące się do regionalnej pomocy inwestycyjnej
Nazwa i adres organu przyznającego pomoc	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
Adres internetowy publikacji programu pomocy	http://bip.uml.lodz.pl/_plik.php?id=8332
Inne informacje	—

V

(Ogłoszenia)

PROCEDURY ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ WSPÓLNEJ POLITYKI HANDLOWEJ

KOMISJA

Zawiadomienie w sprawie upływu terminu obowiązywania niektórych środków antydumpingowych i wyrównawczych

(2007/C 280/08)

W następstwie publikacji zawiadomienia w sprawie zbliżającego się terminu obowiązywania środków ⁽¹⁾, po której nie wpłynął żaden wniosek o dokonanie przeglądu, Komisja zawiadamia o bliskim upływie terminu obowiązywania wymienionych poniżej środków antydumpingowych i wyrównawczych.

Niniejsze zawiadomienie publikuje się zgodnie z art. 11 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 384/96 z dnia 22 grudnia 1995 r. w sprawie ochrony przed dumpingowym przywozem z krajów niebędących członkami Wspólnoty Europejskiej ⁽²⁾ oraz art. 18 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 2026/97 z dnia 6 października 1997 r. w sprawie ochrony przed przywozem towarów subsydiowanych z krajów niebędących członkami Wspólnoty Europejskiej ⁽³⁾.

Przegląd okresowy rozpoczęty na mocy art. 19 rozporządzenia Rady (WE) nr 2026/97, mający na celu stwierdzenie obecności oraz określenie poziomu niektórych dotacji, został zakończony ⁽⁴⁾.

Produkt	Kraj(e) pochodzenia lub wywozu	Środki	Odniesienie	Data upływu ważności
Przędza teksturowana z poliestrów (PTY)	Indie	Cło antydumpingowe	Rozporządzenie Rady (WE) nr 2093/2002 (Dz.U. L 323 z 28.11.2002, str. 1)	29.11.2007
Przędza teksturowana z poliestrów (PTY)	Indie	Cło wyrównawcze	Rozporządzenie Rady (WE) nr 2094/2002 (Dz.U. L 323 z 28.11.2002, str. 21)	29.11.2007

⁽¹⁾ Dz.U. C 52 z 7.3.2007, str. 16.

⁽²⁾ Dz.U. L 56, z 6.3.1996, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 2117/2005 (Dz.U. L 340 z 23.12.2005, str. 17).

⁽³⁾ Dz.U. L 288 z 21.10.1997, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 461/2004 (Dz.U. L 77 z 13.3.2004, str. 12).

⁽⁴⁾ Dz.U. C 210 z 8.9.2007, str. 5.

PROCEDURY ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

KOMISJA

Uprzednie zgłoszenie koncentracji

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

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2007/C 280/09)

1. W dniu 16 listopada 2007 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji, w wyniku której przedsiębiorstwo Arques Industries AG („Arques”, Niemcy) przejmuje w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady całkowitą kontrolę nad przedsiębiorstwami: Actebis Computer A/S (Dania), Actebis Computer A/S (Norwegia) oraz Actebis Computer AB (Szwecja), (łącznie zwanymi „skandynawskimi spółkami Actebis”) w drodze zakupu akcji.
2. Przedmiotem działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji jest:
 - w przypadku Arques i jej spółek zależnych: restrukturyzacja przedsiębiorstw, sprzedaż hurtowa i odsprzedaż produktów technologii informacyjnej, montaż produktów technologii informacyjnej;
 - w przypadku skandynawskich spółek Actebis: sprzedaż hurtowa produktów technologii informacyjnej.
3. Po wstępnej analizie Komisja uznała, że zgłoszona koncentracja może wchodzić w zakres rozporządzenia (WE) nr 139/2004. Jednocześnie Komisja zastrzega sobie prawo do podjęcia ostatecznej decyzji w tej kwestii.
4. Komisja zwraca się do zainteresowanych osób trzecich o zgłaszanie ewentualnych uwag na temat planowanej koncentracji.

Komisja musi otrzymać takie uwagi w nieprzekraczalnym terminie dziesięciu dni od daty niniejszej publikacji. Można je przesyłać do Komisji faksem (nr faksu: (32-2) 296 43 01 lub 296 72 44) lub listownie, podając numer referencyjny: COMP/M.4965 — Arques/Skandinavische Actebis-Landesgesellschaften, na poniższy adres Dyrekcji Generalnej ds. Konkurencji Komisji Europejskiej:

European Commission
Directorate-General for Competition,
Merger Registry
J-70
B-1049 Bruxelles/Brussel

(¹) Dz.U. L 24 z 29.1.2004, str. 1.

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 8 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami

(2007/C 280/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 9 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 509/2006

Wniosek w sprawie zmian składany na podstawie art. 11 i art. 19 ust. 3

„PANELLETS”

Nr WE: ES/TSG/107/0018/29.10.2003

1. Grupa składająca wniosek:

Nazwa grupy: Federació Catalana de Patisseria
Adres: Avda Gaudí 28, 1º 2a
Telefon: (34) 93 34 80 90 47
Faks: (34) 93 436 28 46
e-mail: —

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Hiszpania

3. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:

- Nazwa produktu
- Zastrzeżenie nazwy (art. 13 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 509/2006)
- X Opis i metoda produkcji
- X Opis produktu
- X Inne: Zmiana minimalnych wymogów oraz procedur kontroli specyficznych właściwości

4. Rodzaj zmian(-y)

- X Zmiana specyfikacji zarejestrowanej GTS
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z nałożenia przez organy władzy publicznej obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych (art. 11 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 509/2006) (przedstawić dowody zastosowania tych środków)

5. Zmiany:

5.1. Opis i metoda produkcji

Ze względu na szeroki wachlarz lokalnych sposobów produkcji, które wzbogacają omawiany produkt, jego różnorodność jest znacznie większa niż przedstawiono to w przedłożonej wcześniej Komisji specyfikacji produktu.

„Panelllets” wyprodukowane z mazapanu podstawowego

Przedstawiona lista możliwych „panelllets” nie jest wyczerpująca; opisy poszczególnych rodzajów „panelllets” należy uważać za orientacyjne, ponieważ każdy cukiernik nadaje im indywidualne właściwości, zachowując jednak podstawowe cechy produktu w zakresie jego składników i smaku.

„Panelllets” kokosowe

Słowo „białka” zastępuje się słowem „jajka”.

„Panelllets” z orzechów laskowych

Słowo „białka” zastępuje się słowem „jajka”.

„Panelllets” z surowego mazapanu

Słowo „białka” zastępuje się słowem „jajka”.

Zastąpienie białek całymi jajkami z dodatkiem wody lub bez niej wynika z faktu, że wielu cukierników po opublikowaniu rozporządzenia dotyczącego „panelllets” w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* zgłosiło, że z ich doświadczenia wynika, że dodawanie tylko białka powodowało, że „panelllets” były bardzo suche.

W przypadku dodania całego jajka (białko+żółtko) nie dochodziło do tego, ponieważ żółtko jajka nie tylko nadaje smak, ale również utrzymuje wilgotność, dzięki czemu uzyskuje się „panelllets” o bardziej jednolitej masie oraz bardziej zgodne z oczekiwaniami konsumentów co do wyglądu tego produktu. Ponadto tłuszcz zawarty w migdałach wykorzystywanych do produkcji podstawowego mazapanu lub różnych rodzajów „panelllets” może doprowadzić do otrzymania zbyt miękkiej masy (w zależności od zawartości tłuszczu w migdałach, ich odmiany, wieku, zbiorów, itp.). Dodanie całego jajka (białko +żółtko) przeciwdziała tego rodzaju problemom i nadaje produktowi bardziej jednolite właściwości.

5.2. Opis produktu

Właściwości fizyczne i chemiczne:

Zabrania się jedynie dodawania sztucznych barwników, wobec czego dozwolone jest dodawanie barwników naturalnych. Brak tego wyjaśnienia był błędem i uważamy, że zmiana nie powinna stanowić żadnej przeszkody, ponieważ nie ma wpływu ani na jakość, ani na tradycje tego produktu. Jak wykazały różnorodne badania, konsumenci w wyborze produktów spożywczych kierują się w dużej mierze ich wyglądem, a więc również ich kolorem. Stanowi to podstawowe uzasadnienie stosowania barwników w produktach spożywczych. Barwniki nie podnoszą jakości produktu w zakresie konserwacji lub właściwości odżywczych, dodaje się je w celu polepszenia wyglądu i sprawienia, by były bardziej apetyczne, bądź też aby wzmocnić kolor utracony w wyniku procesu produkcji. Ponieważ „panelllets” są produktem wytwarzanym na małą skalę, są one narażone na większe wahania właściwości organoleptycznych niż w przypadku produktów wytwarzanych na skalę przemysłową. Ze względu na to cukiernicy uważają, że konieczne jest stosowanie barwników naturalnych, charakterystycznych dla owoców i warzyw, które umożliwiają poprawienie wszelkich odbarwień i przebarwień wynikających z procesu produkcji, natomiast odrzucają stosowanie sztucznych barwników, które obniżają jakość produktu.

5.3. Minimalne wymogi i procedury kontroli specyficznych właściwości

Usunięcie słowa „dzienne” z części dotyczącej rejestru produkcji

Usunięcie słowa „dzienne” z części dotyczącej rejestru produkcji „panelllets” uzasadnione jest samym procesem wytwarzania „panelllets”, który można podzielić na dwa jasno wyodrębnione i następujące po sobie etapy: Najpierw wytwarza się mazapan podstawowy i mazapan drobnoziarnisty. Etap ten może trwać od jednego do kilku dni w zależności od wielkości produkcji poszczególnych cukierników. Następnie rozpoczyna się drugi etap produkcji różnego rodzaju „panelllets”. Według cukierników nie można zatem mówić o dziennym rejestrze produkcji „panelllets”, ponieważ mimo że końcowym produktem są „panelllets”, ich wytwarzanie rozpoczyna się co najmniej jeden dzień wcześniej wraz z produkcją podstawowego mazapanu.

ZMIENIONA SPECYFIKACJA PRODUKTU
Rozporządzenie Rady (WE) nr 509/2006
„PANELLETS”

Nr WE: ES/TSG/107/0018/29.10.2003

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: 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

Telefon: (34) 913 47 53 97 — (34) 913 47 52 98

Faks: (34) 913 47 54 10 — (34) 913 47 51 70

e-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Federació Catalana de Pastisseria

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

Telefon: (34) 93 348 09 47

Faks: (34) 93 436 28 46

e-mail: —

Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 2.3: Wyroby cukiernicze, chleb, ciasta, ciastka, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

4. Specyfikacja produktu:

4.1. Nazwa: „Panellets”

4.2. Opis i metoda produkcji: „Panellets” to małe ciasteczka o różnych kształtach, wytworzone z mazapanu i innych składników, które nadają im charakterystyczne smaki i zapachy.

Istnieje duża różnorodność „panellets” wytworzonych z trzech rodzajów mazapanu: mazapan podstawowy, surowy i drobnoziarnisty.

W przypadku „panellets” z owocami do masy można dodać produkty otrzymane z owoców (kandyzowane owoce, marmoladę) oraz wzmocnić ich smak dodając aromaty. We wszystkich przypadkach zabronione jest dodawanie skrobi (ziemniaczanej lub z batatów), jabłek, konserwantów i sztucznych barwników.

„PANELLETS” WYPRODUKOWANE Z MAZAPANU PODSTAWOWEGO

W dalszej części przedstawiono najczęstsze rodzaje „panellets”; przedstawiona lista nie jest wyczerpująca. Opisy poszczególnych rodzajów „panellets” należy uważać za orientacyjne, ponieważ każdy cukiernik nadaje im indywidualne właściwości, zachowując jednak podstawowe cechy produktu w zakresie składników i smaku.

Baza z mazapanu produkowana jest w następujący sposób: na każdy kilogram łuskanych, drobno zmielonych migdałów dodaje się 1 kg cukru, całe jajko wraz z wodą lub bez niej. Masę dobrze się ugniata i odstawia na około 24 godziny, tak by stała się jednolita. Następnie nadaje się jej różnorodne kształty i smaki. Ilość migdałów może być większa niż określono powyżej. Do najczęstszych rodzajów „panellets” należą:

a) „Panellets” z orzeszków piniowych

Na każdy kilogram podstawowego mazapanu dodaje się 10 g startej skórki cytryny. Masę dzieli się na porcje po około 20 g, które pokrywa się orzeszkami piniowymi namoczonymi w jajku. Tworzy się kulki, które następnie ponownie moczy się w jajku. Piecze się w piecu w temperaturze między 280 °C i 290 °C.

Właściwości organoleptyczne	
Kolor	Pieczony złoty
Konsystencja	Powierzchnia przypieczona
Zapach	Zapach orzeszków piniowych i cytryny
Smak	Smak orzeszków piniowych i mazapanu z migdałów

b) „Panellets” z migdałów

Na każdy kilogram podstawowego mazapanu dodaje się 10 g startej skórki cytryny. Masę dzieli się na porcje po około 20 g, które pokrywa się zmielonymi migdałami namoczonymi w jajku. Nadaje się im wydłużony i lekko zaokrąglony kształt i ponownie moczy się w jajku. Piecze się w piecu w temperaturze między 260 °C i 270 °C.

Właściwości organoleptyczne	
Kolor	Pieczony złoty
Konsystencja	Wnętrze miękkie
Zapach	Waniliowy
Smak	Chrupiący smak migdałów

c) „Panellets” kokosowe

Na każdy kilogram podstawowego mazapanu dodaje się 150 g startego kokosu, 150 g cukru pudru i 100 g jajka. Masę dzieli się na porcje po około 25 g, w kształcie małych spiczastych górek. Piecze się w piecu w temperaturze między 260 °C i 270 °C.

Właściwości organoleptyczne	
Kolor	Przypieczony
Konsystencja	Cienka przypieczona warstwa na powierzchni, wnętrze miękkie
Zapach	Kokosowy
Smak	Kokos i migdały

d) „Panellets” z orzechów laskowych

Na każdy kilogram podstawowego mazapanu dodaje się 150 g proszku z pieczonych orzechów laskowych, 150 g cukru pudru i 100 g jajka. Masę dzieli się na porcje po około 22 g, w kształcie kulek, które pokrywa się granulowanym cukrem a w środku umieszcza się orzech laskowy. Piecze się w piecu w temperaturze między 240 °C i 250 °C.

Właściwości organoleptyczne	
Kolor	Brązowy
Konsystencja	Powierzchnia pokryta cukrem
Zapach	Zapach orzechów laskowych
Smak	Smak orzechów laskowych i mazapanu z migdałów

e) „Panellets” pomarańczowe

Na każdy kilogram podstawowego mazapanu dodaje się 200 g drobno pokrojonej kandyzowanej skórki pomarańczowej. Masę dzieli się na porcje po około 26 g o wydłużonym kształcie, które pokrywa się granulowanym cukrem. Piecze się w piecu w temperaturze między 240 °C i 250 °C.

Właściwości organoleptyczne	
Kolor	Pomarańczowy
Konsystencja	Powierzchnia pokryta cukrem, wewnątrz miękkie
Zapach	Zapach pomarańczy
Smak	Smak pomarańczy i migdałów

f) „Panellets” cytrynowe

Na każdy kilogram podstawowego mazapanu dodaje się 10 g startej skórki cytryny i dwa żółtka. Masę dzieli się na porcje po około 26 g, którym nadaje się kształt kulek a następnie pokrywa się granulowanym cukrem. Piecze się w piecu w temperaturze między 240 °C i 250 °C.

Właściwości organoleptyczne	
Kolor	Bładożółty
Konsystencja	Powierzchnia chrupiąca ze względu na cukier, którymi są pokryte, wewnątrz miękkie z niewielkimi kawałkami cytryny
Zapach	Cytrynowy
Smak	Smak cytryny i migdałów

g) „Panellets” z żółtka

Na każdy kilogram podstawowego mazapanu dodaje się 150 g sosu cukierniczego i 1 g wanilii. Masę dzieli się na porcje po około 26 g każda, w kształcie kulek, które pokrywa się obficie lukrem. Piecze się w piecu w temperaturze między 220 °C i 230 °C.

Właściwości organoleptyczne	
Kolor	Bładożółty
Konsystencja	Miękka
Zapach	Zapach jajka i migdałów
Smak	Smak jajka i migdałów

h) „Panellets” kawowe

Na każdy kilogram podstawowego mazapanu dodaje się 8 g mielonej kawy i karmel, tak by masa uzyskała właściwy kolor. Masę dzieli się na porcje po około 26 g i nadaje się im wydłużony kształt, a następnie pokrywa się cukrem pudrem. Piecze się w piecu w temperaturze między 220 °C i 230 °C.

Właściwości organoleptyczne	
Kolor	Ciemnobrązowy
Konsystencja	Powierzchnia przypieczona, wewnątrz miękkie
Zapach	Kawy
Smak	Smak kawy i migdałów

i) „Panellets” truskawkowe

Na każdy kilogram podstawowego mazapanu dodaje się odpowiednią ilość marmolady truskawkowej i jedno jajko. Masę dzieli się na kulki po około 26 g, które pokrywa się cukrem pudrem. Piecze się w piecu w temperaturze między 220 °C i 230 °C.

Właściwości organoleptyczne	
Kolor	Truskawkowy
Konsystencja	Miękka
Zapach	Truskawkowy
Smak	Smak truskawek i migdałów

j) „Panellets” marrón glacé

Na każdy kilogram podstawowego mazapanu dodaje się 300 g marmolady z marrón glacé. Masę dzieli się na kulki po około 22 g, które pokrywa się cukrem pudrem. Piecze się w piecu w temperaturze między 220 °C i 230 °C.

Właściwości organoleptyczne	
Kolor	Jasnobrązowy
Konsystencja	Miękka
Zapach	Zapach kasztanów i migdałów
Smak	Smak kasztanów i migdałów

„PANELLETS” WYPRODUKOWANE Z SUROWEGO MAZAPANU

Na każdy kilogram mazapanu (wytworzonego w sposób przedstawiony powyżej) dodaje się 150 g migdałów w proszku i jajka aż do uzyskania pożądanej konsystencji. Masę dzieli się na porcje po około 26 g o zróżnicowanym kształcie. Do najczęściej spotykanych kształtów należą: kasztany, grzyby, wstęgi wypełnione kandyzowanymi owocami, pigwy.

„PANELLETS” WYPRODUKOWANE Z MAZAPANU DROBNOZMIELONEGO

Doprowadza się do wrzenia 400 g wody z 1 300 g cukru, 6 g dwuwianianu potasu (118 °C). Dodaje się 1 kg migdałów w proszku i 200 g glukozy. Otrzymana w ten sposób masę odstawia się na 24 godziny. Następnie rafinuje się ją i jest gotowa do wykorzystania.

a) Czekoladowe „panellets” w kształcie kasztanów

Masę z mazapanu drobnomielonego dzieli się na porcje w kształcie kasztanów po około 18 g, które pokrywa się czekoladą.

Właściwości organoleptyczne	
Kolor	Brązowy
Konsystencja	Powierzchnia pokryta cukrem, wewnątrz miękkie
Zapach	Czekoladowy
Smak	Czekolada i migdały

b) „Panellets” hueso de santo

Masę z drobnomielonego mazapanu rozwałkowuje się przy pomocy wałka. Masę pokrywa się sosem cukierniczym i kroi się ja na porcje po 30 g. Porcje te pokrywane są żelatyną i syropem.

Właściwości organoleptyczne	
Kolor	Lśniący biały z cukrem
Konsystencja	Miękka
Zapach	Zapach żółtka
Smak	Smak żółtka i mazapanu

- 4.3. *Tradycyjny charakter:* W literaturze z XVIII wieku pisanej w języku katalońskim odnajdujemy odniesienia do obchodzonych już w tamtych czasach corocznych uroczystości w Ciutat Vella w Barcelonie, na których sprzedawano kasztany i „panellets”. Te ostatnie wciąż są spożywane podczas święta Wszystkich Świętych wraz z kasztanami i słodkim winem. Podczas wspomnianych uroczystości można było podziwiać wielkie tace, na których układano różnokolorowe i różnokształtne „panellets”, tak by tworzyły fantazyjne rysunki i kompozycje. W 1796 r. było już ponad dwieście stoisk, na których prezentowano między innymi „panellets”, które były fantami w loterii. Zwyczaj urządzania przez cukierników loterii, w której fantami były „panellets”, rozpowszechnił się w najważniejszych miejscowościach.

Ludność zanosila „panellets” do kościołów w koszach, koszykach i koszyczkach. Po pobłogosławieniu ich przez kapłana zjadano je wspólnie jeszcze w kościele na wzór obrzędu liturgicznego.

O spożyciu „panellets” w Barcelonie świadczy fakt, że w 1920 r. piekarnia św. Jaume (jedna z najsłynniejszych piekarni w Barcelonie) zakupila tysiąc kilo łuskanych orzeszków piniowych tylko do produkcji „panellets” z orzeszków piniowych. Według barcelońskiego stowarzyszenia ciastkarzy i cukierników jesienią 1999 r. w Barcelonie i jej prowincji spożyto około 600 tys. „panellets”, z czego najpopularniejsze była odmiana z orzeszków piniowych (50 % ogólnego spożycia) oraz z migdałów (15 %).

Ponadto według etnografów „panellets”, podobnie jak wszystkie ciastka spożywane w określone dni, mają znaczenie sakralne.

- 4.4. *Opis produktu:* Właściwości organoleptyczne: Biorąc pod uwagę, że właściwości organoleptyczne (kolor, smak, zapach i konsystencja) są zróżnicowane w zależności od rodzaju „panellets”, ich poszczególne rodzaje zostały przedstawione powyżej.

Właściwości fizykochemiczne: Skład poszczególnych rodzajów „panellets” jest zróżnicowany w zależności od mazapanu (podstawowy, surowy, drobnomielony), z którego zostały wyprodukowane, przy czym zabronione jest stosowanie ziemniaków, batatów, jabłek, konserwantów i sztucznych barwników.

Właściwości mikrobiologiczne: Kryteria mikrobiologiczne, których należy przestrzegać, zostały określone w odpowiednich przepisach sanitarnych dotyczących tego typu produktów (dyrektywa Rady 93/43/EWG z dnia 14 czerwca 1993 r. w sprawie higieny środków spożywczych).

Prezentacja: „Panellets” są sprzedawane detalicznie w opakowaniach w cukierniach i w sklepach. Kiedy „panellets” sprzedawane są w opakowaniu, pudełka powinny być opatrzone w oznakowanie zgodne obowiązującymi przepisami.

- 4.5. *Minimalne wymogi oraz procedury kontroli specyficznych właściwości:* „Panellets”, które mają zostać zarejestrowane jako „gwarantowane tradycyjne specjalności” posiadają właściwości odróżniające je od innych „panellets”. Do produkcji podstawowego mazapanu wykorzystywane są wyłącznie suszone, łuskane migdały, cukier i jajka, przy czym zabronione jest dodawanie skrobi (ziemniaczanej lub z batatów), jabłek, konserwantów i sztucznych barwników.

Konieczne jest przeprowadzenie następujących kontroli: kontrola właściwości organoleptycznych; niewystępowanie maczki ziemniaczanej (próba roztworem jodu I₂), niewystępowanie konserwantów (kwasu sorbinowego/sorbatu, kwasu benzoowego/benzoesanu), niewystępowanie jabłek (wykrywanie rozpuszczalnych włókien owocowych metoda chemiczną). W przypadku „panellets” niezawierających owoców kontrole przeprowadza się na końcowym produkcie, natomiast w przypadku tych zawierających owoce kontrolowany jest mazapan.

Wyżej przedstawione właściwości muszą być kontrolowane przez jednostki certyfikujące, takie jak „Mesa Veritas Español” lub inne, które zapewniają zgodność z normą EN-45011. Jednostki certyfikujące przeprowadzają inspekcję systemu kontroli producenta oraz właściwości produktu. Jednostki te przeprowadzają również okresowe inspekcje.

Kontrolują one warunki wytwarzania i właściwości produktu końcowego. Wydają wstępny certyfikat zainteresowanym cukierniom wytwarzającym „panellets”, które muszą przedłożyć pisemny wniosek do właściwej jednostki certyfikującej, zobowiązując się do przestrzegania minimalnych wymogów określonych w specyfikacji produktu oraz do przeprowadzania odpowiednich kontroli w tym zakresie.

Cukiernicy muszą posiadać dokumenty, w których opisano warunki produkcji i właściwości produktu końcowego. Ponadto muszą prowadzić rejestr produkcji „panellets”.

Po przyznaniu świadectwa zgodności jednostki certyfikujące przeprowadzają kontrole okresowe i zatwierdzają, w związku z sezonowym charakterem produktu, wielkość produkcji każdej z cukierni. W odniesieniu do specyfikacji produktu przeprowadzane będą inspekcje systemów kontroli producentów, kontrole dokumentów przedłożonych przez cukiernię, a także kontrole wrywkowe podczas produkcji.

5. **Wniosek o zastrzeżenie nazwy na mocy art. 13 ust. 2:** Nie.
-