

Jornal Oficial

da União Europeia

C 280

50.º ano

Edição em língua
portuguesa

Comunicações e Informações

23 de Novembro de 2007

<u>Número de informação</u>	<u>Índice</u>	<u>Página</u>
II <i>Comunicações</i>		
COMUNICAÇÕES ORIUNDAS DAS INSTITUIÇÕES E DOS ÓRGÃOS DA UNIÃO EUROPEIA		
Comissão		
2007/C 280/01	Não oposição a uma concentração notificada (Processo COMP/M.4157 — Wendel Investissement/ /Groupe Materis) ⁽¹⁾	1
2007/C 280/02	Não oposição a uma concentração notificada (Processo COMP/M.4887 — Doosan/Bobcat) ⁽¹⁾	1
IV <i>Informações</i>		
INFORMAÇÕES ORIUNDAS DAS INSTITUIÇÕES E DOS ÓRGÃOS DA UNIÃO EUROPEIA		
Conselho		
2007/C 280/03	Decisão do Conselho, de 15 de Novembro de 2007, que nomeia um membro do Conselho de Adminis- tração da Agência Europeia dos Produtos Químicos	2
Comissão		
2007/C 280/04	Taxas de câmbio do euro	3
2007/C 280/05	Comunicação adicional	4



INFORMAÇÕES ORIUNDAS DOS ESTADOS-MEMBROS

2007/C 280/06	Comunicação da Comissão no âmbito da execução da Directiva 90/396/CEE do Conselho, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes aos aparelhos a gás ⁽¹⁾	5
2007/C 280/07	Informações comunicadas pelos Estados-Membros relativas a auxílios estatais concedidos nos termos do Regulamento (CE) n.º 1628/2006 da Comissão, relativo à aplicação dos artigos 87.º e 88.º do Tratado CE aos auxílios estatais ao investimento com finalidade regional ⁽¹⁾	16

V Avisos

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA COMERCIAL COMUM

Comissão

2007/C 280/08	Aviso de caducidade de certas medidas anti-dumping e de certas medidas de compensação	18
---------------	---	----

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

Comissão

2007/C 280/09	Notificação prévia de uma concentração (Processo COMP/M.4965 — Arques/Skandinavische Actebis-Landesgesellschaften) ⁽¹⁾	19
---------------	---	----

OUTROS ACTOS

Comissão

2007/C 280/10	Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o n.º 2 do artigo 8.º do Regulamento (CE) n.º 509/2006 do Conselho relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios	20
---------------	--	----



⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE

II

*(Comunicações)*COMUNICAÇÕES ORIUNDAS DAS INSTITUIÇÕES E DOS ÓRGÃOS DA
UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO

Não oposição a uma concentração notificada**(Processo COMP/M.4157 — Wendel Investissement/Groupe Materis)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2007/C 280/01)

A Comissão decidiu, em 30 de Março de 2006, não se opor à concentração acima referida, declarando-a compatível com o mercado comum. Esta decisão tem por base o n.º 1, alínea b), do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho. O texto integral da decisão é acessível apenas em francês e a mesma será tornada pública logo que sejam retirados eventuais segredos comerciais. Pode ser consultada:

- no sítio Web da DG Concorrência no servidor Europa (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Este sítio Web inclui diversos mecanismos de pesquisa das decisões de concentrações, nomeadamente por empresa, número do processo, data e índices sectoriais,
- em formato electrónico na base de dados EUR-Lex, procurando pelo número de documento 32006M4157. EUR-Lex é o sistema informatizado de documentação jurídica comunitária (<http://eur-lex.europa.eu>).

Não oposição a uma concentração notificada**(Processo COMP/M.4887 — Doosan/Bobcat)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2007/C 280/02)

A Comissão decidiu, em 19 de Outubro de 2007, não se opor à concentração acima referida, declarando-a compatível com o mercado comum. Esta decisão tem por base o n.º 1, alínea b), do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho. O texto integral da decisão é acessível apenas em inglês e a mesma será tornada pública logo que sejam retirados eventuais segredos comerciais. Pode ser consultada:

- no sítio Web da DG Concorrência no servidor Europa (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Este sítio Web inclui diversos mecanismos de pesquisa das decisões de concentrações, nomeadamente por empresa, número do processo, data e índices sectoriais,
- em formato electrónico na base de dados EUR-Lex, procurando pelo número de documento 32007M4887. EUR-Lex é o sistema informatizado de documentação jurídica comunitária (<http://eur-lex.europa.eu>).

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES ORIUNDAS DAS INSTITUIÇÕES E DOS ÓRGÃOS DA UNIÃO EUROPEIA

CONSELHO

DECISÃO DO CONSELHO

de 15 de Novembro de 2007

que nomeia um membro do Conselho de Administração da Agência Europeia dos Produtos Químicos

(2007/C 280/03)

O CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 1907/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 18 de Dezembro de 2006, relativo ao registo, avaliação, autorização e restrição dos produtos químicos (REACH), que cria a Agência Europeia dos Produtos Químicos ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 79.º,

Considerando o seguinte:

- (1) O artigo 79.º do Regulamento (CE) n.º 1907/2006 dispõe que o Conselho deverá nomear um representante de cada Estado-Membro como membros do Conselho de Administração da Agência Europeia dos Produtos Químicos.
- (2) Através da Decisão de 7 de Junho de 2007 ⁽²⁾, o Conselho nomeou 27 membros do Conselho de Administração da Agência Europeia dos Produtos Químicos.
- (3) O Governo Belga informou o Conselho da sua intenção de substituir o representante belga no Conselho de Administração e apresentou a candidatura de um novo representante que deverá ser nomeado por um período até 31 de Maio de 2011,

DECIDE:

Artigo 1.º

Marc LEEMANS, de nacionalidade belga, nascido em 1 de Outubro de 1958, é nomeado membro do Conselho de Administração da Agência Europeia dos Produtos Químicos, em substituição de Maarten ROGGEMAN, pelo período compreendido entre 24 de Novembro de 2007 e 31 de Maio de 2011.

Artigo 2.º

A presente decisão será publicada no *Jornal Oficial da União Europeia*.

Feito em Bruxelas, em 15 de Novembro de 2007.

*Pelo Conselho**A Presidente*

M. DE LURDES RODRIGUES

⁽¹⁾ JO L 396 de 30.12.2006, p. 1 (rectificação no JO L 136 de 29.5.2007, p. 3).

⁽²⁾ JO C 134 de 16.6.2007, p. 6.

COMISSÃO

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

22 de Novembro de 2007

(2007/C 280/04)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar americano	1,4829	RON	leu	3,6405
JPY	iene	161,22	SKK	coroa eslovaca	33,469
DKK	coroa dinamarquesa	7,4549	TRY	lira turca	1,7773
GBP	libra esterlina	0,71855	AUD	dólar australiano	1,7011
SEK	coroa sueca	9,3290	CAD	dólar canadiano	1,4628
CHF	franco suíço	1,6352	HKD	dólar de Hong Kong	11,5358
ISK	coroa islandesa	93,52	NZD	dólar neozelandês	1,9674
NOK	coroa norueguesa	8,0255	SGD	dólar de Singapura	2,1515
BGN	lev	1,9558	KRW	won sul-coreano	1 384,44
CYP	libra cipriota	0,5842	ZAR	rand	10,0774
CZK	coroa checa	26,765	CNY	yuan-renminbi chinês	10,9950
EEK	coroa estoniana	15,6466	HRK	kuna croata	7,3300
HUF	forint	256,64	IDR	rupia indonésia	13 910,34
LTL	litas	3,4528	MYR	ringgit malaio	5,0159
LVL	lats	0,6992	PHP	peso filipino	64,061
MTL	lira maltesa	0,4293	RUB	rublo russo	36,0820
PLN	zloti	3,6875	THB	baht tailandês	46,568

(¹) Fonte: Taxas de câmbio de referência publicadas pelo Banco Central Europeu.

COMUNICAÇÃO ADICIONAL

(2007/C 280/05)

Comunicação adicional à comunicação da Comissão 2007/C 275/05 ⁽¹⁾ relativa à quantidade disponível, no primeiro semestre de 2008, para determinados produtos do sector do leite e dos produtos lácteos no âmbito de determinados contingentes abertos pela Comunidade às importações originárias da Islândia [Anexo II, Regulamento (CE) n.º 2535/2001 da Comissão ⁽²⁾].

ANEXO II

Produtos originários da Islândia	
Número de contingente	Quantidade (kg)
09.4205	175 001
09.4206	460 000

⁽¹⁾ JO C 275 de 16.11.2007, p. 6.

⁽²⁾ JO L 341 de 22.12.2001, p. 29. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 487/2007 (JO L 114 de 1.5.2007, p. 8).

INFORMAÇÕES ORIUNDAS DOS ESTADOS-MEMBROS

Comunicação da Comissão no âmbito da execução da Directiva 90/396/CEE do Conselho, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes aos aparelhos a gás

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(Publicação dos títulos e referências das normas harmonizadas ao abrigo da directiva)

(2007/C 280/06)

OEN ⁽¹⁾	Referência e título da norma (Documento de referência)	Referência da norma revogada e substituída	Data da cessação da presunção de conformidade da norma revogada e substi- tuída (Nota 1)
CEN	EN 26:1997 Aparelhos de produção instantânea de água quente para aplicações sanitárias equipados com queimadores atmosféricos que utilizam combustíveis gasosos	—	
	EN 26:1997/A1:2000	Nota 3	Expirou (18.7.2001)
	EN 26:1997/A3:2006	Nota 3	Expirou (30.6.2007)
	EN 26:1997/AC:1998		
CEN	EN 30-1-1:1998 Aparelhos domésticos para preparação dos alimentos que utilizam os combustíveis gasosos — Parte 1-1: Segurança — Generalidades	—	
	EN 30-1-1:1998/A1:1999	Nota 3	Expirou (30.9.1999)
	EN 30-1-1:1998/A2:2003	Nota 3	Expirou (29.2.2004)
	EN 30-1-1:1998/A3:2005	Nota 3	Expirou (31.12.2005)
	EN 30-1-1:1998/A2:2003/AC:2004		
CEN	EN 30-1-2:1999 Aparelhos domésticos para preparação dos alimentos que utilizam combustíveis gasosos — Parte 1-2: Segurança — Aparelhos com forno e/ou grelhadores de convecção forçada	—	
CEN	EN 30-1-3:2003+A1:2006 Aparelhos domésticos para preparação dos alimentos — Parte 1-3 : Segurança — Aparelhos com vitrocerâmica	EN 30-1-3:2003	Expirou (30.6.2007)
CEN	EN 30-1-4:2002 Aparelhos domésticos para preparação de alimentos que utilizam combustíveis gasosos — Parte 1-4: Segurança. Aparelhos com um ou mais queimadores com sistemas automáticos de comando de queimadores	—	
	EN 30-1-4:2002/A1:2006	Nota 3	Expirou (30.6.2007)

OEN (1)	Referência e título da norma (Documento de referência)	Referência da norma revogada e substituída	Data da cessação da presunção de conformidade da norma revogada e substi- tuída (Nota 1)
CEN	EN 30-2-1:1998 Aparelhos domésticos para preparação de alimentos que utilizam os combustíveis gasosos — Parte 2-1: Utilização racional de energia — Generalidades	—	
	EN 30-2-1:1998/A1:2003	Nota 3	Expirou (10.12.2004)
	EN 30-2-1:1998/A2:2005	Nota 3	Expirou (11.11.2005)
	EN 30-2-1:1998/A1:2003/AC:2004		
CEN	EN 30-2-2:1999 Aparelhos domésticos para preparação dos alimentos que utilizam combustíveis gasosos — Parte 2-2: Utilização racional de energia — Aparelhos com forno e/ou grelhadores de convecção forçada	—	
CEN	EN 88:1991 Reguladores de pressão para aparelhos que utilizam combustíveis gasosos para pressões a montante iguais ou inferiores a 200 mbar	—	
	EN 88:1991/A1:1996	Nota 3	Expirou (17.7.1997)
CEN	EN 89:1999 Aparelhos de produção de água quente por acumulação para usos domésticos que utilizam os combustíveis gasosos	—	
	EN 89:1999/A1:1999	Nota 3	Expirou (17.10.2000)
	EN 89:1999/A2:2000	Nota 3	Expirou (18.7.2001)
	EN 89:1999/A3:2006	Nota 3	Expirou (30.6.2007)
	EN 89:1999/A4:2006	Nota 3	Expirou (30.6.2007)
CEN	EN 125:1991 Dispositivos de segurança ao acendimento e extinção de chama para aparelhos que utilizam combustíveis gasosos — Dispositivos termoeléctricos	—	
	EN 125:1991/A1:1996	Nota 3	Expirou (17.7.1997)
CEN	EN 126:2004 Blocos multifuncionais para aparelhos que utilizam combustíveis gasosos	EN 126:1995	Expirou (10.12.2004)
CEN	EN 161:2007 Válvulas automáticas de corte para queimadores a gás e aparelhos a gás	EN 161:2001	Expirou (31.7.2007)
CEN	EN 203-1:2005 Aparelhos de cozinha profissional que utilizam combustíveis gasosos — Parte 1: Requisitos de segurança	EN 203-1:1992	31.12.2008
CEN	EN 203-2-1:2005 Aparelhos de cozinha profissional que utilizam combustíveis gasosos — Parte 2-1: Requisitos particulares — Queimadores descobertos e fogareiros chineses	EN 203-2:1995	31.12.2008

OEN (1)	Referência e título da norma (Documento de referência)	Referência da norma revogada e substituída	Data da cessação da presunção de conformidade da norma revogada e substi- tuída (Nota 1)
CEN	EN 203-2-2:2006 Aparelhos de cozinha profissional que utilizam combustíveis gasosos — Parte 2-2: Requisitos particulares — Fornos	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-3:2005 Aparelhos de cozinha profissional que utilizam combustíveis gasosos — Parte 2-3: Requisitos particulares — Marmitas	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-4:2005 Aparelhos de cozinha profissional que utilizam combustíveis gasosos — Parte 2-4: Requisitos particulares — Fritadeiras	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-6:2005 Aparelhos de cozinha profissional que utilizam combustíveis gasosos — Parte 2-6: Requisitos particulares — Aquecedores de água para bebidas	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-7:2007 Aparelhos de cozinha profissional que utilizam combustíveis gasosos — Parte 2-7: Requisitos particulares — Salamandras e assadores de espeto rotativo	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-8:2005 Aparelhos de cozinha profissional que utilizam combustíveis gasosos — Parte 2-1: Requisitos particulares — Frigideiras e fogões de paelha	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-9:2005 Aparelhos de cozinha profissional que utilizam combustíveis gasosos — Parte 2-9: Requisitos Particulares — Placas ardentes, placas quentes e grelhadores	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-10:2007 Aparelhos de cozinha profissional que utilizam combustíveis gasosos — Parte 2-10: Requisitos específicos — Grelhadores	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-11:2006 Aparelhos de cozinha profissional que utilizam combustíveis gasosos — Parte 2-11: Requisitos particulares — Cozedor para massas	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 257:1992 Termostatos mecânicos para aparelhos que utilizam combustíveis gasosos	—	
	EN 257:1992/A1:1996	Nota 3	Expirou (17.7.1997)
CEN	EN 297:1994 Caldeiras de aquecimento central que utilizam os combustíveis gasosos — Caldeiras do tipo B11 e B11BS equipadas de queimadores atmosféricos em que o débito calorífico nominal é inferior ou igual a 70kW	—	
	EN 297:1994/A3:1996	Nota 3	Expirou (24.2.1998)
	EN 297:1994/A5:1998	Nota 3	Expirou (31.12.1998)
	EN 297:1994/A2:1996	Nota 3	Expirou (29.10.1998)
	EN 297:1994/A6:2003	Nota 3	Expirou (23.12.2003)
	EN 297:1994/A4:2004	Nota 3	Expirou (11.6.2005)
	EN 297:1994/A2:1996/AC:2006		

OEN (1)	Referência e título da norma (Documento de referência)	Referência da norma revogada e substituída	Data da cessação da presunção de conformidade da norma revogada e substi- tuída (Nota 1)
CEN	EN 298:2003 Sistemas de controlo automático para queimadores e aparelhos a gás com ou sem ventilador	EN 298:1993	Expirou (30.9.2006)
CEN	EN 303-3:1998 Caldeiras de aquecimento central — Parte 3: Caldeiras de aquecimento central que utilizam combustíveis gasosos — Montagem compreendendo carcaça e queimador de ar forçado	—	
	EN 303-3:1998/A2:2004	Nota 3	Expirou (11.6.2005)
	EN 303-3:1998/AC:2006		
CEN	EN 303-7:2006 Caldeiras de aquecimento central — Parte 7: Caldeiras de aquecimento central, equipadas com um queimador de ventilação forçada, que utilizam os combustíveis gasosos de potência útil inferior ou igual a 1000 kw	—	
CEN	EN 377:1993 Lubrificantes destinados aos aparelhos e equipamentos associados que utilizam gases combustíveis gasosos à excepção dos aparelhos destinados especificamente a uso industrial	—	
	EN 377:1993/A1:1996	Nota 3	Expirou (11.6.1997)
CEN	EN 416-1:1999 Tubos radiantes suspensos com queimador monobloco que utilizam os combustíveis gasosos para utilizações não domésticas — Parte 1: Segurança	—	
	EN 416-1:1999/A1:2000	Nota 3	Expirou (18.7.2001)
	EN 416-1:1999/A2:2001	Nota 3	Expirou (31.1.2002)
	EN 416-1:1999/A3:2002	Nota 3	Expirou (31.10.2002)
CEN	EN 416-2:2006 Tubos radiantes suspensos de queimador único e de uso não doméstico que utilizam combustíveis gasosos — Parte 2: Utilização racional de energia	—	
CEN	EN 419-1:1999 Tubos radiantes luminosos suspensos com queimadores monobloco que utilizam combustíveis gasosos — Parte 1: Segurança	—	
	EN 419-1:1999/A1:2000	Nota 3	Expirou (18.7.2001)
	EN 419-1:1999/A2:2001	Nota 3	Expirou (31.1.2002)
	EN 419-1:1999/A3:2002	Nota 3	Expirou (9.9.2003)
CEN	EN 419-2:2006 Aparelhos sobrelevados de aquecimento de irradiação luminosa a gás, de uso não doméstico — Parte 2: Utilização racional da energia	—	

OEN (1)	Referência e título da norma (Documento de referência)	Referência da norma revogada e substituída	Data da cessação da presunção de conformidade da norma revogada e substi- tuída (Nota 1)
CEN	EN 437:2003 Gases de ensaio — Pressões de ensaio — Categorias de aparelhos	EN 437:1993	Expirou (23.12.2003)
CEN	EN 449:2002 Especificações para aparelhos que utilizam exclusivamente gases de petróleo liquefeitos — Aquecedores de ambiente domésticos não ligados a chaminé (incluindo aquecedores por combustão catalítica difusiva)	EN 449:1996	Expirou (2.7.2003)
CEN	EN 461:1999 Aparelhos que utilizam, exclusivamente, gases de petróleo liquefeito — Aparelhos de aquecimento não doméstico, não ligados, com caudal térmico nominal que não exceda 10 kW	—	
	EN 461:1999/A1:2004	Nota 3	Expirou (10.12.2004)
CEN	EN 483:1999 Caldeiras de aquecimento central que utilizam combustíveis gasosos — Caldeiras-tipo C com caudal térmico inferior ou igual a 70 kW	—	
	EN 483:1999/A2:2001	Nota 3	Expirou (31.1.2002)
	EN 483:1999/A2:2001/AC:2006		
CEN	EN 484:1997 Especificações para os aparelhos que funcionam exclusivamente com gases de petróleo liquefeitos — Mesas de trabalho independentes (fogareiros), com ou sem grelhador, utilizadas ao ar livre	—	
CEN	EN 497:1997 Especificações para os aparelhos que funcionam exclusivamente com gases de petróleo liquefeitos — Queimadores multi-usos, com suportes integrados, utilizados ao ar livre	—	
CEN	EN 498:1997 Especificações para os aparelhos que funcionam exclusivamente com gases de petróleo liquefeitos — Barbecues para utilização ao ar livre	—	
CEN	EN 509:1999 Aparelhos de efeito decorativo que utilizam os combustíveis gasosos	—	
	EN 509:1999/A1:2003	Nota 3	Expirou (31.12.2003)
	EN 509:1999/A2:2004	Nota 3	Expirou (30.6.2005)
CEN	EN 521: 2006 Especificações para os aparelhos que funcionam exclusivamente com os gases de petróleo liquefeitos — Aparelhos portáteis alimentados à pressão de vapor dos gases de petróleo liquefeitos contidos nos seus recipientes de alimentação	EN 521:1998	Expirou (31.8.2006)
CEN	EN 525:1997 Geradores de ar quente de aquecimento directo e de convecção forçada, que utilizam combustíveis gasosos, para aquecimento de locais não domésticos, com caudal térmico, referido a Hi, igual ou inferior a 300 kW	—	
CEN	EN 549:1994 Materiais à base de elastómeros para juntas e diafragmas para aparelhos e equipamentos a gás	EN 279:1991 EN 291:1992	Expirou (31.12.1995)

OEN (1)	Referência e título da norma (Documento de referência)	Referência da norma revogada e substituída	Data da cessação da presunção de conformidade da norma revogada e substi- tuída (Nota 1)
CEN	EN 613:2000 Aparelhos de aquecimento independentes por convecção	—	
	EN 613:2000/A1:2003	Nota 3	Expirou (23.12.2003)
CEN	EN 621:1998 Geradores de ar quente de convecção forçada que utilizam combustíveis gasosos, para aquecimento não doméstico, com caudal térmico, referido a Hi, igual ou inferior a 300 kW, sem ventilador para alimentação do ar comburente e/ou evacuação dos produtos da c	—	
	EN 621:1998/A1:2001	Nota 3	Expirou (31.3.2002)
CEN	EN 624:2000 Especificações para aparelhos que funcionam exclusivamente com GPL — Aquecedores com circuito estanque, que funcionam com GPL, para instalar em veículos e em barcos	—	
CEN	EN 625:1995 Caldeiras de aquecimento central que utilizam combustíveis gasosos — Requisitos específicos para agrupamento de caldeiras para água quente para consumo doméstico com caudal nominal inferior ou igual a 70 kW	—	
CEN	EN 656:1999 Caldeiras a gás para aquecimento central — Caldeiras tipo B de calor nominal no posto superior a 70 kW mas não superior a 300 kW	—	
CEN	EN 676:2003 Queimadores automáticos de ar forçado que utilizam combustíveis gasosos	EN 676:1996	Expirou (8.4.2004)
CEN	EN 677:1998 Caldeiras de aquecimento central que utilizam combustíveis gasosos — Exigências específicas das caldeiras de condensação cujo caudal térmico nominal é inferior ou igual a 70 kW	—	
CEN	EN 732:1998 Especificações para os aparelhos que funcionam exclusivamente com os gases de petróleo liquefeitos — Frigoríficos por absorção	—	
CEN	EN 751-1:1996 Materiais de estanquidade para rosca metálicas em contacto com gases da 1.ª, 2.ª e 3.ª famílias e água quente — Part 1: Compostos de estanquidade anaeróbica	—	
CEN	EN 751-2:1996 Materiais de estanquidade para rosca metálicas em contacto com gases da 1.ª, 2.ª e 3.ª famílias e água quente — Part 2: Compostos de estanquidade não endurecida	—	
CEN	EN 751-3:1996 Materiais de estanquidade para rosca metálicas em contacto com gases da 1.ª, 2.ª e 3.ª famílias e água quente — Part 3: Bandas de PTFE não sinterizado	—	
	EN 751-3:1996/AC:1997		

OEN (1)	Referência e título da norma (Documento de referência)	Referência da norma revogada e substituída	Data da cessação da presunção de conformidade da norma revogada e substi- tuída (Nota 1)
CEN	EN 777-1:1999 Aparelhos de aquecimento de tubos radiantes não doméstico com multi-queimadores — Parte 1: Sistema D, segurança	—	
	EN 777-1:1999/A1:2001	Nota 3	Expirou (31.8.2001)
	EN 777-1:1999/A2:2001	Nota 3	Expirou (31.1.2002)
	EN 777-1:1999/A3:2002	Nota 3	Expirou (31.10.2002)
CEN	EN 777-2:1999 Aparelhos de aquecimento de tubos radiantes não doméstico com multi-queimadores — Parte 2: Sistema E, segurança	—	
	EN 777-2:1999/A1:2001	Nota 3	Expirou (31.8.2001)
	EN 777-2:1999/A2:2001	Nota 3	Expirou (31.1.2002)
	EN 777-2:1999/A3:2002	Nota 3	Expirou (31.10.2002)
CEN	EN 777-3:1999 Aparelhos de aquecimento de tubos radiantes não doméstico com multi-queimadores — Parte 3: Sistema F, segurança	—	
	EN 777-3:1999/A1:2001	Nota 3	Expirou (31.8.2001)
	EN 777-3:1999/A2:2001	Nota 3	Expirou (31.1.2002)
	EN 777-3:1999/A3:2002	Nota 3	Expirou (31.10.2002)
CEN	EN 777-4:1999 Aparelhos de aquecimento de tubos radiantes não doméstico com multi-queimadores — Parte 4: Sistema H, segurança	—	
	EN 777-4:1999/A1:2001	Nota 3	Expirou (31.8.2001)
	EN 777-4:1999/A2:2001	Nota 3	Expirou (31.1.2002)
	EN 777-4:1999/A3:2002	Nota 3	Expirou (31.10.2002)
CEN	EN 778:1998 Geradores de ar quente de convecção forçada que utilizam combustíveis gasosos para aquecimento doméstico com caudal térmico, referido a Hi (inferior), igual ou inferior a 70 KW, sem ventilador para alimentação do ar carburente e/ou evacuação dos produtos	—	
	EN 778:1998/A1:2001	Nota 3	Expirou (31.3.2002)

OEN (1)	Referência e título da norma (Documento de referência)	Referência da norma revogada e substituída	Data da cessação da presunção de conformidade da norma revogada e substi- tuída (Nota 1)
CEN	EN 1020:1997 Geradores de ar quente de convecção forçada que utilizam combustíveis gasosos para aquecimento não doméstico, com caudal térmico inferior ou igual a 300 kW e que incorporam um ventilador para facilitar a evacuação dos produtos da combustão	—	
	EN 1020:1997/A1:2001	Nota 3	Expirou (31.3.2002)
CEN	EN 1106:2001 Torneiras de comando manual para queimadores e aparelhos a gás	—	
CEN	EN 1196:1998 Geradores de ar quente para usos domésticos e não domésticos utilizando combustíveis gasosos — Requisitos suplementares para os geradores de ar quente com condensação	—	
CEN	EN 1266:2002 Aparelhos de aquecimento independentes por convecção que utilizam combustíveis gasosos e que integram um ventilador para facilitar a alimentação do ar comburente e/ou a evacuação dos produtos de combustão	—	
	EN 1266:2002/A1:2005	Nota 3	Expirou (28.2.2006)
CEN	EN 1319:1998 Geradores de ar quente de convecção forçada que utilizam combustíveis gasosos para aquecimento doméstico, munidos de queimadores com ventilador com caudal térmico inferior ou igual a 70 kW (referidos ao poder calorífico inferior)	—	
	EN 1319:1998/A2:1999	Nota 3	Expirou (17.10.2000)
	EN 1319:1998/A1:2001	Nota 3	Expirou (31.3.2002)
CEN	EN 1458-1:1999 Secadores domésticos a gás de tambor rotativo de aquecimento directo, que utilizam combustíveis gasosos, dos tipos B22D e B23D com um caudal térmico nominal inferior ou igual a 6 kW — Parte 1: Segurança	—	
CEN	EN 1458-2:1999 Secadores domésticos a gás de tambor rotativo de aquecimento directo, que utilizam combustíveis gasosos, dos tipos B22D e B23D com um caudal térmico nominal inferior ou igual a 6 kW — Parte 2: Utilização racional de energia	—	
CEN	EN 1596:1998 Especificações para os aparelhos que utilizam exclusivamente gases de petróleo liquefeitos — Geradores a gás de ar quente, não domésticos, de aquecimento directo e por convecção forçada, móveis e portáteis	—	
	EN 1596:1998/A1:2004	Nota 3	Expirou (10.12.2004)
CEN	EN 1643:2000 Sistemas de controlo de estanquidade para válvulas automáticas de corte para queimadores e aparelhos a gás	—	

OEN (1)	Referência e título da norma (Documento de referência)	Referência da norma revogada e substituída	Data da cessação da presunção de conformidade da norma revogada e substi- tuída (Nota 1)
CEN	EN 1854:2006 Dispositivos sensores de pressão para queimadores a gás e aparelhos a gás	EN 1854:1997	Expirou (4.11.2006)
CEN	EN 12067-1:1998 Dispositivos de regulação da taxa gás/ar para queimadores e aparelhos a gás — Parte 1: Dispositivos pneumáticos	—	
	EN 12067-1:1998/A1:2003	Nota 3	Expirou (23.12.2003)
CEN	EN 12067-2:2004 Dispositivos de regulação da taxa gás/ar para queimadores e aparelhos a gás — Parte 2: Dispositivos electrónicos	—	
CEN	EN 12078:1998 Reguladores do zero para queimadores a gás e aparelhos a gás	—	
CEN	EN 12244-1:1998 Máquinas de lavar que utilizam os combustíveis gasosos, de caudal térmico nominal inferior ou igual a 20 kW — Parte 1: Segurança	—	
CEN	EN 12244-2:1998 Máquinas de lavar que utilizam os combustíveis gasosos, de caudal térmico nominal inferior ou igual a 20 kW — Parte 2: Utilização racional de energia	—	
CEN	EN 12309-1:1999 Aparelhos de climatização e bombas de calor a gás com caudal térmico menor ou igual a 70 kW — Parte 1: Segurança	—	
CEN	EN 12309-2:2000 Aparelhos de climatização e bombas de calor a gás com caudal térmico menor ou igual a 70 kW — Parte 2: Utilização racional de energia	—	
CEN	EN 12669:2000 Geradores de ar quente com diluição directa dos fumos que utilizam os combus- tíveis gasosos, para aquecimento de locais não domésticos e para aplicação em estufas	—	
CEN	EN 12752-1:1999 Secadores a gás do tipo B com caudal térmico inferior a 20 kW — Parte 1: Segu- rança	—	
CEN	EN 12752-2:1999 Secadores de roupa tipo B que utilizam combustíveis gasosos, de débito calorífico nominal inferior ou igual a 20 kW — Parte 2: Utilização racional de energia	—	
CEN	EN 12864:2001 Reguladores não ajustáveis de baixa pressão tendo como pressão máxima de saída inferior ou igual a 200 mbar, para caudal inferior ou igual a 4 kg/h, e seus dispositivos de segurança associados para butano, propano e suas misturas	—	
	EN 12864:2001/A1:2003	Nota 3	Expirou (10.12.2004)
	EN 12864:2001/A2:2005	Nota 3	Expirou (28.2.2006)

OEN ⁽¹⁾	Referência e título da norma (Documento de referência)	Referência da norma revogada e substituída	Data da cessação da presunção de conformidade da norma revogada e substi- tuída (Nota 1)
CEN	EN 13278:2003 Aparelhos de aquecimento independente abertos que utilizam combustíveis gasosos	—	
CEN	EN 13611:2000 Dispositivos de controlo e segurança para queimadores a gás e aparelhos a gás — Requisitos gerais	—	
	EN 13611:2000/A1:2004	Nota 3	Expirou (30.6.2005)
CEN	EN 13785:2005 Reguladores de caudal inferior ou igual a 100 kg/h, com pressão máxima nominal à saída inferior ou igual a 4 bar, outros reguladores que não sejam cobertos pela EN12864 e seus dispositivos de segurança associados para butano, propano e suas misturas.	—	
	EN 13785:2005/AC:2007		
CEN	EN 13786:2004 Inversores automáticos de débito inferior ou igual a 100 kg/h, com pressão de saída inferior ou igual a 4 bar, e dispositivos de segurança associados, para butano, propano ou suas misturas	—	
CEN	EN 13836:2006 Caldeiras de aquecimento central que utilizam os combustíveis gasosos — Caldeiras do tipo B com caudal térmico nominal superior a 300 kW e inferior ou igual a 1000 kW	—	
CEN	EN 14438:2006 Lareiras a gás para aquecimento de mais do que uma sala	—	
CEN	EN 14543:2005 Especificações para aparelhos que utilizam exclusivamente gases de petróleo liquefeito — Aquecedores de páteo tipo pára-sol — Aquecedores radiantes não ligados para utilização ao ar livre ou em espaços amplamente ventilados	—	
CEN	EN 15033:2006 Aparelhos de produção de água quente por acumulação de circuito estanque, para utilizações sanitárias, que utilizam combustíveis GPL para veículos e barcos	—	

⁽¹⁾ ESO: Organismo Europeu de Normalização:

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

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

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

Nota 1 Em geral, a data de cessação da presunção de conformidade será a data de retirada («ddr»), definida pelo organismo Europeu de Normalização, mas chama-se a atenção dos utilizadores destas normas para o facto de que, em certas circunstâncias excepcionais, poderá não ser assim.

Nota 3 No caso de emendas a normas, a norma aplicável é a EN CCCC:YYYY, respectivas emendas anteriores, caso existam, e a nova emenda mencionada. A norma anulada ou substituída (coluna 3) consistirá então da EN CCCC:YYYY e respectivas emendas anteriores, caso existam, mas sem a nova emenda mencionada. Na data referida, a norma anulada ou substituída deixará de conferir presunção de conformidade com os requisitos essenciais da directiva.

Aviso:

- Qualquer informação relativa à disponibilidade de normas pode ser obtida quer junto dos organismos europeus de normalização quer junto dos organismos nacionais de normalização que figuram na lista anexa à Directiva 98/34/CE do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾ modificada pela Directiva 98/48/CE ⁽²⁾.
- A publicação das referências das normas no *Jornal Oficial da União Europeia* não implica que elas estão disponíveis em todas as línguas comunitárias.
- Esta lista substitui todas as listas anteriores publicadas no *Jornal Oficial da União Europeia*. A Comissão assegura a actualização da presente lista.

Mais informação está disponível em:

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

⁽¹⁾ JOL 204 de 21.7.1998, p. 37.

⁽²⁾ JOL 217 de 5.8.1998, p. 18.

Informações comunicadas pelos Estados-Membros relativas a auxílios estatais concedidos nos termos do Regulamento (CE) n.º 1628/2006 da Comissão, relativo à aplicação dos artigos 87.º e 88.º do Tratado CE aos auxílios estatais ao investimento com finalidade regional

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2007/C 280/07)

Número do auxílio	XR 140/07
Estado-Membro	Grécia
Região	87(3)(a), 87(3)(c)
Denominação do regime de auxílios ou da empresa beneficiária de um auxílio ad hoc suplementar	Καθεστώς ενισχύσεων για πολύ μικρές επιχειρήσεις δευτερογενούς και τριτογενούς τομέα, σε μέλη αγροτικού νοικοκυριού και σε κατοίκους ή μη της υπαίθρου, στο πλαίσιο εφαρμογής Μέτρων του Άξονα 3 και 4 του Προγράμματος Αγροτικής Ανάπτυξης της Ελλάδας 2007-2013/kathestos enisxyseon gia poly mikres epixeiriseis defterogenous kai tritogenous tomea se meli agrotikou noikokyriou kai se katoukous i mi tis ypaithrou, sto plasio efarmogis metron tou axona 3 kai 4 tou Programmatos agrotikis anaptyxis tis Elladas 2007-2013
Base jurídica	N. 2065/92, άρθρο 39 παρ. 10 (ΦΕΚ 113/Α'/92) «περί εγκρίσεως οικονομικών ενισχύσεων από τους Υπουργούς Οικονομικών και Γεωργίας»
Tipo de auxílio	Regime de auxílios
Despesa anual prevista	163,3 milhões EUR
Intensidade máxima dos auxílios	40 % Em conformidade com o artigo 4.º do Regulamento
Data de execução	1.1.2008
Duração	31.12.2013
Sectores económicos	Todos os sectores elegíveis para auxílios ao investimento com finalidade regional
Nome e endereço da entidade que concede o auxílio	Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης, Υπηρεσία Διαχείρισης ΕΠΑ Αγροτική Ανάπτυξη/ /Ypourgeio Agrotikis Anaptyxis, Ypireisia Diaxeirisis EPA Agrotiki Anaptyxi Τηλ. (30) 210 527 50 83 E-mail: vskandalis@mnec.gr
O endereço Internet da publicação do regime de auxílios	www.agrotikianaptixi.gr
Outras informações	—
Número do auxílio	XR 165/07
Estado-Membro	Polónia
Região	Łódzkie
Denominação do regime de auxílios ou da empresa beneficiária de um auxílio ad hoc suplementar	Program pomocy regionalnej miasta Łodzi na wspieranie nowych inwestycji i tworzenie związanych z nimi nowych miejsc pracy przy wykorzystaniu nowoczesnych technologii
Base jurídica	Art. 7 ust. 3 ustawy z dnia 12 stycznia 1991 r. o podatkach i opłatach lokalnych (Dz.U. z 2006 r. nr 121, poz. 844, z późn. zm.) Uchwała nr VIII/138/07 Rady Miejskiej w Łodzi z dnia 28 marca 2007 r. w sprawie zwolnień od podatku od nieruchomości w ramach pomocy regionalnej na wspieranie nowych inwestycji i tworzenie związanych z nimi nowych miejsc pracy przy wykorzystaniu nowoczesnych technologii

Tipo de auxílio	Regime de auxílios
Despesa anual prevista	2 milhões PLN
Intensidade máxima dos auxílios	50 % Em conformidade com o artigo 4.º do Regulamento
Data de execução	9.6.2007
Duração	31.12.2013
Sectores económicos	Todos os sectores elegíveis para auxílios ao investimento com finalidade regional
Nome e endereço da entidade que concede o auxílio	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
O endereço Internet da publicação do regime de auxílios	http://bip.uml.lodz.pl/_plik.php?id=8332
Outras informações	—

V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA COMERCIAL
COMUM

COMISSÃO

Aviso de caducidade de certas medidas anti-dumping e de certas medidas de compensação

(2007/C 280/08)

Dado não ter sido recebido nenhum pedido de reexame na sequência da publicação de um aviso de caducidade iminente ⁽¹⁾, a Comissão informa que as medidas anti-dumping e as medidas de compensação abaixo mencionadas caducarão proximamente.

O presente aviso é publicado em conformidade com o n.º 2 do artigo 11.º do Regulamento (CE) n.º 384/96 do Conselho, de 22 de Dezembro de 1995, relativa à defesa contra as importações que são objecto de dumping por parte de países não membros da Comunidade Europeia ⁽²⁾ e em conformidade com o n.º 4 do artigo 18.º do Regulamento (CE) n.º 2026/97 do Conselho, de 6 de Outubro de 1997, relativo à defesa contra as importações que são objecto de subvenções de países não membros da Comunidade Europeia ⁽³⁾.

O reexame intercalar iniciado em conformidade com o artigo 19.º do Regulamento (CE) n.º 2026/97 para determinar a existência e o nível de determinadas subvenções foi encerrado ⁽⁴⁾.

Produto	País(es) de origem ou exportação	Medidas	Referência	Data de caducidade
Fios de filamentos texturizados de poliésteres (PTY)	Índia	Direito <i>anti-dumping</i>	Regulamento (CE) n.º 2093/2002 do Conselho (JO L 323 de 28.11.2002, p. 1)	29.11.2007
Fios de filamentos texturizados de poliésteres (PTY)	Índia	Direito de compensação	Regulamento (CE) n.º 2094/2002 do Conselho (JO L 323 de 28.11.2002, p. 21)	29.11.2007

⁽¹⁾ JO C 52 de 7.3.2007, p. 16

⁽²⁾ JO L 56 de 6.3.1996, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 2117/2005 (JO L 340 de 23.12.2005, p. 17).

⁽³⁾ JO L 288 de 21.10.1997, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 461/2004 (JO L 77 de 13.3.2004, p. 12).

⁽⁴⁾ JO C 210 de 8.9.2007, p. 5.

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

COMISSÃO

Notificação prévia de uma concentração

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

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2007/C 280/09)

1. A Comissão recebeu, em 16 de Novembro de 2007, uma notificação de um projecto de concentração, nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾, através da qual a empresa Arques Industries AG («Arques», Alemanha) adquire, na acepção do n.º 1, alínea a), do artigo 3.º do referido regulamento, o controlo exclusivo das empresas Actebis Computer A/S (Dinamarca), Actebis Computer A/S (Noruega) e Actebis Computer AB (Suécia) (designadas conjuntamente «Actebis Scandinavian companies»), mediante a aquisição de acções.

2. As actividades das empresas em causa são:

- Arques e suas filiais: reestruturação de empresas, venda por grosso e revenda de produtos das tecnologias da informação e montagem de produtos das tecnologias da informação,
- Actebis Scandinavian companies: venda por grosso de produtos das tecnologias da informação.

3. Após uma análise preliminar, a Comissão considera que a operação de concentração notificada pode encontrar-se abrangida pelo âmbito de aplicação do Regulamento (CE) n.º 139/2004. Contudo, a Comissão reserva-se a faculdade de tomar uma decisão final sobre este ponto.

4. A Comissão solicita aos terceiros interessados que lhe apresentem as suas eventuais observações sobre o projecto de concentração em causa.

As observações devem ser recebidas pela Comissão no prazo de 10 dias após a data de publicação da presente comunicação. Podem ser enviadas por fax [(32-2) 296 43 01 ou 296 72 44] ou pelo correio, com a referência COMP/M.4965 — Arques/Skandinavische Actebis-Landesgesellschaften, para o seguinte endereço:

Comissão Europeia
Direcção-Geral da Concorrência
Registo das Concentrações
J-70
B-1049 Bruxelles/Brussel

(1) JOL 24 de 29.1.2004, p. 1.

OUTROS ACTOS

COMISSÃO

Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o n.º 2 do artigo 8.º do Regulamento (CE) n.º 509/2006 do Conselho relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2007/C 280/10)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 9.º do Regulamento (CE) n.º 509/2006 do Conselho. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

PEDIDO DE ALTERAÇÃO

REGULAMENTO (CE) N.º 509/2006 DO CONSELHO

Pedido de alteração ao abrigo do artigo 11.º e do n.º 3 do artigo 19.º

«PANELLETS»

N.º CE: ES/TSG/107/0018/29.10.2003

1. Agrupamento

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

2. Estado-Membro ou país terceiro

Espanha

3. Rubrica do caderno de especificações objecto da alteração

- Nome do produto
 Reserva da denominação [n.º 2 do artigo 13.º do Regulamento (CE) n.º 509/2006]
 Descrição e método de produção
 Descrição do produto
 Outras Alteração das exigências mínimas e dos procedimentos de controlo da especificidade.

4. Tipo de alteração(ões)

- Alteração do caderno de especificações da ETG registada
 Alteração temporária do caderno de especificações decorrente da imposição de medidas sanitárias ou fitossanitárias pelas autoridades públicas [n.º 3 do artigo 11.º do Regulamento (CE) n.º 509/2006] (apresentar provas destas medidas)

5. Alteração(ões):

5.1. Descrição e método de produção

Este produto típico é muito mais variado do que o descrito no caderno de especificações inicial apresentado à Comissão e é enriquecido por um vasto leque de métodos de elaboração locais.

Panellets preparados com maçapão-base

A lista dos *panellets* descritos não é exaustiva: as descrições dos diferentes tipos de *panellets* devem apenas ser consideradas a título de referência, uma vez que cada artesão lhes confere o seu carácter próprio, embora mantendo as características básicas que definem o produto em termos de ingredientes e sabor.

Panellets à base de coco

A expressão «claras de ovos» é substituída por «ovos».

Panellets de avelã

A expressão «claras de ovos» é substituída por «ovos».

Panellets preparados com maçapão grosseiro

A expressão «claras de ovos» é substituída por «ovos».

A substituição das claras de ovos por ovos inteiros, adicionados ou não de água, deve-se ao facto de, após a publicação do regulamento sobre os *panellets* no JOUE, muitos artesãos-pasteleiros, terem assinado que, de acordo com a sua experiência, a utilização de claras de ovos tornava os *panellets* extremamente secos.

O mesmo não se passava quando se utilizavam ovos inteiros (clara e gema), uma vez que a gema de ovo, além de dar sabor ao produto, mantém a humidade, conseguindo-se assim *panellets* de forma mais regular e com um aspecto mais de acordo com aquilo que os consumidores procuram neste tipo de produto. Além disso, o óleo das amêndoas utilizadas para a elaboração da base de maçapão ou nas diferentes variedades de *panellets* pode dar lugar a uma massa demasiado mole (consoante a proporção de óleo presente nas amêndoas, bem como a sua variedade, idade, colheita, etc.). A adição de ovos inteiros (clara e gema) contrabalança este efeito, tornando o produto mais estável.

5.2. Descrição do produto

Características físico-químicas:

Só é proibida a adição de corantes artificiais, pelo que os corantes naturais podem ser utilizados. Tratava-se de um erro por omissão e consideramos que esta alteração não colocará qualquer problema, dado que não tem repercussões na qualidade ou no carácter tradicional deste produto artesanal. Diversos estudos mostraram que a aceitação de um alimento pelos consumidores depende, em grande medida, da sua aparência e, por conseguinte, da sua cor, sendo essa a principal justificação para a utilização de corantes nos alimentos. Os corantes não melhoram a qualidade dos produtos no que se refere à conservação ou à qualidade nutritiva, sendo-lhes adicionados para melhorar o seu aspecto e torná-los mais apetecíveis, ou para compensar perdas de cor ocorridas durante o processo de elaboração. Dado que o *panellet* é um produto tradicional, está sujeito a uma maior variabilidade sensorial dos produtos industriais. Por este motivo, os artesãos consideram absolutamente necessária a utilização de corantes naturais, à base de frutos e produtos hortícolas, que permitem corrigir qualquer perda ou variação de cor resultante do processo de elaboração, mas não o recurso a corantes artificiais, que deteriorariam a qualidade do produto.

5.3. Exigências mínimas e procedimentos de controlo da especificidade

Supressão do adjectivo «diário» do registo de elaboração

A supressão do adjectivo «diário» do registo de elaboração dos *panellets* é justificada pelo próprio processo de elaboração do produto, que tem lugar em duas fases perfeitamente definidas e consecutivas. Na primeira fase, é elaborado o maçapão-base ou o maçapão fino. Esta fase pode durar um ou mais dias, dependendo do volume de produção do artesão em causa. Em seguida tem lugar a segunda fase de elaboração das diferentes variedades de *panellets*. Assim, segundo os artesãos-pasteleiros, não faz sentido falar de um registo diário de elaboração de *panellets*, já que, embora seja este o produto final, a sua elaboração começa um ou mais dias antes, quando é feito o maçapão-base.

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES ACTUALIZADO
REGULAMENTO (CE) N.º 509/2006 DO CONSELHO

«PANELLETS»

N.º CE: ES/TSG/107/0018/29.10.2003

1. **Serviço competente do Estado-Membro:**

Nome: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada. Dirección General de Alimentación. Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
Endereço: Paseo Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid
Telefone: (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. **Agrupamento:**

Nome: Federació Catalana de Pastisseria
Endereço: Avda Gaudí 28, 1º, 2a
E-08025 Barcelone
Telefone: (34) 93 348 09 47
Fax.: (34) 93 436 28 46
E-mail: —
Composição: Produtores/transformadores (X) Outra ()

3. **Tipo de produto:**

Classe 2. 3. Produtos de confeitaria, padaria, pastelaria ou da indústria de bolachas e biscoitos

4. **Descrição do caderno de especificações**

4.1. *Nome:* «Panellets»

4.2. *Definição e método de elaboração:* Os *panellets* são bolos de pequena dimensão e formas diversas, feitos essencialmente de maçapão e de ingredientes que conferem sabores e aromas característicos ao produto.

Existe uma grande variedade de *panellets* feitos a partir de três tipos diferentes de maçapão: maçapão-base, maçapão grosseiro, maçapão fino.

Nas variedades de *panellets* com frutos, pode adicionar-se à massa preparações à base de frutos (frutos cristalizados, geleias), podendo reforçar-se o sabor através da utilização de aromas. É sempre proibida a adição de fécula (batata ou batata doce), maçã, conservantes e corantes artificiais.

Panellets preparados com maçapão-base

Descrevem-se em seguida as variedades mais frequentes de *panellets*. Esta lista não é exaustiva: as descrições dos diferentes tipos de *panellets* devem apenas ser consideradas a título de referência, uma vez que cada arteção lhes confere o seu carácter próprio, embora mantendo as características básicas que definem o produto em termos de ingredientes e sabor.

Elabora-se uma base de maçapão, adicionando, por cada quilo de amêndoas peladas e finamente moídas, 1 quilo de açúcar e ovos inteiros, adicionados ou não de água. Amassa-se bem a mistura e deixa-se em repouso durante cerca de 24 horas para que fique bem homogeneizada. Dá-se-lhe, em seguida, as diferentes formas e sabores. A proporção de amêndoa pode ser aumentada relativamente ao indicado. As variedades mais frequentes de *panellets* são as seguintes:

a) *Panellets* de pinhões:

A cada quilo de maçapão-base juntam-se 10 g de casca de limão ralada. Divide-se em porções de aproximadamente 20 g, que se cobrem inteiramente com pinhões humedecidos com ovo. Dá-se-lhes, em seguida, a forma de bolas e pincelam-se novamente com ovo. Cozem-se no forno a uma temperatura de 280°C-290°C.

Características organolépticas	
Cor	Dourado tostado
Textura	Crosta superficial tostada
Cheiro	Pinhões e limão
Sabor	Pinhões e maçapão de amêndoa

b) *Panellets* de amêndoas:

A cada quilo de maçapão-base juntam-se 10 g de casca de limão ralada. Divide-se em porções de aproximadamente 20 g, que se cobrem inteiramente com amêndoas granuladas humedecidas com ovo. Dá-se-lhes, em seguida, uma forma alongada e ligeiramente arredondada e pincelam-se novamente com ovo. Cozem-se no forno a uma temperatura de 260°C-270°C.

Características organolépticas	
Cor	Dourado tostado
Textura	Interior mole
Cheiro	Baunilha
Sabor	Amêndoa tostada

c) *Panellets* de coco:

A cada quilo de maçapão-base juntam-se 150 g de coco ralado, 150 g de açúcar em pó e 100 g de ovo. Preparam-se porções em forma de pequenos montículos irregulares e pontiagudos de aproximadamente 25 g. Cozem-se no forno a uma temperatura de 260°C-270°C.

Características organolépticas	
Cor	Flamejado
Textura	Crosta fina tostada e interior mole
Cheiro	Coco
Sabor	Coco e amêndoa

d) *Panellets* de avelãs:

A cada quilo de maçapão-base juntam-se 150 g de avelãs tostadas em pó, 150 g de açúcar em pó e 100 g de ovo. Preparam-se porções em forma de bolas de aproximadamente 22 g, que se cobrem de açúcar granulado. Coloca-se uma avelã no meio de cada peça. Cozem-se no forno a uma temperatura de 240°C-250°C.

Características organolépticas	
Cor	Castanha
Textura	Superfície açucarada
Cheiro	Avelã
Sabor	Avelã e maçapão de amêndoa

e) *Pannellets* de laranja:

A cada quilo de maçapão-base juntam-se 200 g de cascas de laranja cristalizadas finamente trituradas. Preparam-se porções de aproximadamente 26 g, de forma alongada, que se envolvem em açúcar granulado. Cozem-se no forno a uma temperatura de 240°C-250°C.

Características organolépticas	
Cor	Alaranjada
Textura	Crosta açucarada e interior mole
Cheiro	Laranja
Sabor	Laranja e amêndoa

f) *Pannellets* de limão:

A cada quilo de maçapão-base juntam-se 10 g de casca de limão ralada e duas gemas de ovo. Preparam-se porções de aproximadamente 26 g, de forma alongada, que se envolvem em açúcar granulado. Cozem-se no forno a uma temperatura de 240°C-250°C.

Características organolépticas	
Cor	Amarelo pálido
Textura	Exterior estaladiço devido à cobertura de açúcar e interior mole, com pequenos pedaços de limão
Cheiro	Limão
Sabor	Limão e amêndoa

g) *Pannellets* de gema:

A cada quilo de maçapão-base juntam-se 150 g de *yema pastelera clara* (creme de ovos e manteiga) e 1 g de baunilha. Preparam-se bolas de aproximadamente 26 g, que se envolvem em açúcar granulado. Cozem-se no forno a uma temperatura de 220°C-230°C.

Características organolépticas	
Cor	Amarelo pálido
Textura	Suave
Cheiro	Ovo e amêndoa
Sabor	Ovo e amêndoa

h) *Pannellets* de café:

A cada quilo de maçapão-base juntam-se 8 g de café moído e açúcar queimado para que adquira a cor desejada. Preparam-se porções de aproximadamente 26 g, de forma alongada. Cobrem-se com açúcar em pó. Cozem-se no forno a uma temperatura de 220°C-230°C.

Características organolépticas	
Cor	Castanho escuro
Textura	Exterior tostado e interior mole
Cheiro	Café
Sabor	Café e amêndoa

i) *Panellets* de morango:

A cada quilo de maçapão-base junta-se uma quantidade razoável de doce de morango e um ovo. Preparam-se bolas de aproximadamente 26 g, que se envolvem em açúcar em pó. Cozem-se no forno a uma temperatura de 220°C-230°C.

Características organolépticas	
Cor	Morango
Textura	Mole
Cheiro	Morango
Sabor	Morango e amêndoa

j) *Panellets* de «marron glacé»:

A cada quilo de maçapão-base juntam-se 300 g de pasta de *marron glacé*. Formam-se bolas de aproximadamente 22 g, que se envolvem em açúcar em pó. Cozem-se no forno a uma temperatura de 220°C-230°C.

Características organolépticas	
Cor	Castanho claro
Textura	Mole
Cheiro	Castanha e amêndoa
Sabor	Castanha e amêndoa

Panellets preparados com maçapão grosseiro

A cada quilo de maçapão-base (preparado conforme descrito no número anterior) juntam-se 150 g de amêndoas em pó e de ovo até obter a textura desejada. Preparam-se porções de aproximadamente 26 g, que podem ter diferentes formas cujas mais clássicas são: castanhas, cogumelos, tamancos, faixas recheadas com frutos cristalizadas e marmelos.

Panellets preparados com maçapão fino

Levam-se a ebulição 1 300 g de açúcar com 400 g de água e 6 g de cremor de tártaro até alcançar o ponto de bola (118°C). Misturam-se 1 quilo de amêndoas moídas em pó e 200 g de glucose. Esta base é deixada em repouso durante 24 horas. Em seguida refina-se e fica pronta a ser utilizada.

a) *Panellets* de castanha com chocolate:

Com a base de maçapão fino formam-se castanhas de aproximadamente 18 g, que são depois cobertas de chocolate.

Características organolépticas	
Cor	Castanha
Textura	Crosta exterior e interior mole
Cheiro	Chocolate
Sabor	Chocolate e amêndoa

b) *Panellets* «Hueso de santo»:

Lamina-se a base de maçapão fino com um rolo canelado. Enrola-se em cima de creme de ovos e manteiga e cortam-se peças com cerca de 30 g. As peças são gelatinizadas e cobertas com um xarope.

Características organolépticas	
Cor	Branco, coberto com açúcar
Textura	Mole
Cheiro	Gema de ovo
Sabor	Gema de ovo e maçapão

- 4.3. *Carácter tradicional*: A literatura catalã do século XVIII refere que já nessa época era celebrada anualmente nas ruas da Ciutat Vella de Barcelona uma feira de castanhas e *panellets* que eram, e continuam a ser, consumidos com castanhas e vinho doce na festa de Todos-os-Santos. Podiam-se ver nessa feira grandes bandejas de *panellets*, de diferentes formas e variedades, combinados e distribuídos de modo a formarem figuras e desenhos artísticos. Já na feira de 1796, mais de 200 bancas expunham, entre outros produtos, *panellets*, que eram rifados entre os presentes. Essa tradição de rifar os *panellets* e outras guloseimas, geralmente praticada pelos pasteleiros, foi alargada a diversas povoações importantes.

As pessoas levavam os *panellets* para a igreja em cabazes ou cestos, faziam-nos benzer pelo sacerdote e comiam-nos na própria igreja em comunidade, num acto litúrgico colectivo.

Para dar uma ideia do consumo de *panellets* na cidade de Barcelona, bastará referir que, já em 1920, o *Forn de Sant Jaume*, um dos mais prestigiosos fornos da cidade de Barcelona, comprou 1 000 quilos de pinhões pelados só para a elaboração da variedade de *panellets* de pinhões. De acordo com o Gremio Provincial de Pastelería y Confitería de Barcelona, no Outono de 1999 foram consumidos aproximadamente 600 000 quilos de *panellets* na cidade de Barcelona e província, sendo a variedade de pinhões a mais consumida (50 %), seguida da variedade de amêndoas (15 %).

Por fim, segundo a etnografia, os *panellets* têm um significado ritual, como toda a pastelaria tradicional consumida em dias específicos.

- 4.4. *Descrição*: Características organolépticas: Essas características (cor, sabor, aroma e textura), que variam consoante a variedade de *panellets*, foram descritas separadamente em cada um dos pontos anteriores.

Características físico-químicas: A composição dos diferentes *panellets* varia consoante o tipo de maçapão (base, grosso ou fino) com que são elaborados e a variedade considerada, sendo sempre proibida a utilização de batata, batata-doce, maçã, conservantes e corantes artificiais na sua preparação.

Características microbiológicas: Os critérios microbiológicos a respeitar são os estabelecidos na legislação sanitária correspondente (Directiva 93/43/CEE do Conselho, de 14 de Junho de 1993, relativa à higiene dos géneros alimentícios).

Apresentação: Os *panellets* são geralmente vendidos a retalho, a granel, nas pastelarias e lojas. Se forem embalados, as caixas em que estão acondicionados devem ostentar um rótulo conforme à legislação em vigor.

- 4.5. *Exigências mínimas e procedimentos de controlo da especificidade*: Os *panellets* que se pretendem inscrever como especialidade tradicional garantida apresentam características específicas diferentes das dos outros *panellets*. Assim, para a elaboração do maçapão-base, utilizam-se apenas amêndoas secas peladas, açúcar e ovos, estando totalmente proibida a adição de féculas (batata ou batata-doce), maçã, conservantes e corantes artificiais.

Os controlos incidirão nos aspectos seguintes: características organolépticas, ausência de amido (mediante a prova com solução de I₂), ausência de conservantes (sorbico/sorbato/benzóico/benzoato) e de corantes artificiais (por cromatografia líquida de alta resolução) e ausência de maçã (por determinação das fibras alimentares solúveis por métodos químicos). Nas variedades de *panellets* que não contêm frutos, estes controlos são efectuados no produto final e, nas variedades com frutos, são realizados na massa de maçapão.

Os elementos referidos anteriormente serão controlados pelas entidades de certificação Mesa Veritas Español, bem como por outros organismos responsáveis pela acreditação do cumprimento da norma EN-45011. As entidades responsáveis pela certificação efectuarão auditorias do sistema de controlo do fabricante e das características do produto. Essas entidades efectuarão periodicamente auditorias de acompanhamento.

As entidades incumbidas da certificação efectuarão auditorias das condições de elaboração e das características do produto final. Realizarão uma certificação inicial das empresas interessadas no fabrico de *panellets*, que o deverão solicitar por escrito a qualquer das entidades de certificação autorizadas, comprometendo-se a respeitar os requisitos constantes do caderno de especificações e a efectuar os controlos que garantam o respectivo cumprimento.

Os artesãos/fabricantes deverão, assim, dispor de procedimentos escritos que descrevam as condições de elaboração e as características do produto final. Deverão, também, manter um registo da produção de *panellets*.

Uma vez obtido o certificado de conformidade, as entidades de certificação realizarão periodicamente auditorias de acompanhamento e validação, em função da natureza sazonal do produto e do volume de produção de cada empresa fabricante. O cumprimento do caderno de especificações será verificado mediante comprovação do sistema de controlo do fabricante e exame da documentação apresentada pela empresa e dos controlos aleatórios realizados durante a elaboração.

5. **Pedido de protecção ao abrigo do n.º 2 do artigo 13.º:** Não
