

# Jurnalul Oficial

## al Uniunii Europene

C 280

Anul 50

Ediția în limba română

Comunicări și informări

23 noiembrie 2007

<u>Numărul informării</u>	Cuprins	Pagina
II <i>Comunicări</i>		
COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚII ȘI ORGANE ALE UNIUNII EUROPENE		
<b>Comisie</b>		
2007/C 280/01	Non-opoziție la o concentrare notificată (Cazul COMP/M.4157 — Wendel Investissement/Groupe Materis) <sup>(1)</sup> .....	1
2007/C 280/02	Non-opoziție la o concentrare notificată (Cazul COMP/M.4887 — Doosan/Bobcat) <sup>(1)</sup> .....	1
IV <i>Informări</i>		
INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE ȘI ORGANELE UNIUNII EUROPENE		
<b>Consiliu</b>		
2007/C 280/03	Decizia Consiliului din 15 noiembrie 2007 de numire a unui membru al Consiliului de administrație al Agenției Europene pentru Produse Chimice .....	2
<b>Comisie</b>		
2007/C 280/04	Rata de schimb a monedei euro .....	3
2007/C 280/05	Comunicare suplimentară .....	4

RO

## INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

2007/C 280/06	Comunicare a Comisiei în cadrul implementării Directivei 90/396/CEE a Consiliului privind armonizarea legislativă a statelor membre referitoare la aparatele consumatoare de combustibili gazoși <sup>(1)</sup>	5
2007/C 280/07	Informații comunicate de statele membre privind ajutorul de stat acordat în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1628/2006 al Comisiei privind aplicarea articolelor 87 și 88 din Tratatul CE ajutorului regional național pentru investiții <sup>(1)</sup> .....	16

## V Anunțuri

## PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII COMERCIALE COMUNE

**Comisie**

2007/C 280/08	Aviz de expirare a anumitor măsuri antidumping și compensatorii .....	18
---------------	---	----

## PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN DOMENIUL CONCURENȚEI

**Comisie**

2007/C 280/09	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cauza COMP/M.4965 — Arques/Skandinavische Actebis-Landesgesellschaften) <sup>(1)</sup> .....	19
---------------	--	----

## ALTE ACTE

**Comisie**

2007/C 280/10	Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 8 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 509/2006 al Consiliului privind specialitățile tradiționale garantate din produse agricole și alimentare .....	20
---------------	--	----



<sup>(1)</sup> Text cu relevanță pentru SEE

## II

*(Comunicări)*COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚII ȘI ORGANE ALE UNIUNII  
EUROPENE

## COMISIE

**Non-opoziție la o concentrare notificată****(Cazul COMP/M.4157 — Wendel Investissement/Groupe Materis)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2007/C 280/01)

La data 30 martie 2006, Comisia a decis să nu se opună concentrării notificate menționate mai sus și să o declare compatibilă cu piața comună. Această decizie se bazează pe articolul 6(1)(b) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului. Textul integral al deciziei este disponibil numai în franceză și va fi făcut public după ce vor fi eliminate orice secrete de afaceri pe care le-ar putea conține. Va fi disponibil:

- pe paginile DG Concurență de pe site-ul web Europa (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Acest site web oferă diverse facilități care permit localizarea deciziilor de fuziune individuale, inclusiv întreprinderea, numărul cazului, data și indexurile sectoriale,
- în format electronic, pe site-ul EUR-Lex cu numărul de document 32006M4157. EUR-Lex permite accesul on-line la legislația europeană (<http://eur-lex.europa.eu>).

**Non-opoziție la o concentrare notificată****(Cazul COMP/M.4887 — Doosan/Bobcat)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2007/C 280/02)

La data 19 octombrie 2007 Comisia a decis să nu se opună concentrării notificate menționate mai sus și să o declare compatibilă cu piața comună. Această decizie se bazează pe articolul 6(1)(b) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului. Textul integral al deciziei este disponibil numai în engleză și va fi făcut public după ce vor fi eliminate orice secrete de afaceri pe care le-ar putea conține. Va fi disponibil:

- pe paginile DG Concurență de pe site-ul web Europa (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Acest site web oferă diverse facilități care permit localizarea deciziilor de fuziune individuale, inclusiv întreprinderea, numărul cazului, data și indexurile sectoriale,
- în format electronic, pe site-ul EUR-Lex cu numărul de document 32007M4887. EUR-Lex permite accesul on-line la legislația europeană (<http://eur-lex.europa.eu>).

## IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE ȘI ORGANELE UNIUNII  
EUROPENE

## CONSILIU

## DECIZIA CONSILIULUI

din 15 noiembrie 2007

**de numire a unui membru al Consiliului de administrație al Agenției Europene pentru Produse  
Chimice**

(2007/C 280/03)

CONSILIUL UNIUNII EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 1907/2006 al Parlamentului European și al Consiliului din 18 decembrie 2006 privind înregistrarea, evaluarea, autorizarea și restricționarea substanțelor chimice (REACH), de înființare a Agenției Europene pentru Produse Chimice <sup>(1)</sup>, în special articolul 79,

întrucât:

- (1) Articolul 79 din Regulamentul (CE) nr. 1907/2006 prevede numirea de către Consiliu, în calitate de membri ai Consiliului de administrație al Agenției Europene pentru Produse Chimice, a câte unui reprezentant din fiecare stat membru.
- (2) Prin decizia din 7 iunie 2007 <sup>(2)</sup>, Consiliul a numit 27 de membri ai Consiliului de administrație al Agenției Europene pentru Produse Chimice.
- (3) Guvernul belgian a informat Consiliul cu privire la intenția sa de a înlocui pe reprezentantul Belgiei în cadrul Consiliului de administrație și a înaintat o nominalizare pentru un nou reprezentant, care ar trebui să fie numit pe un termen ce curge până la 31 mai 2011,

DECIDE:

*Articolul 1*

DI Marc LEEMANS, cetățean belgian, născut la 1 octombrie 1958, este numit membru al Consiliului de administrație al Agenției Europene pentru Produse Chimice, în locul dlui Maarten ROGGEMAN, pentru perioada cuprinsă între 24 noiembrie 2007 și 31 mai 2011.

*Articolul 2*Prezenta decizie se publică în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Adoptată la Bruxelles, 15 noiembrie 2007.

*Pentru Consiliu**Președintele*

M. DE LURDES RODRIGUES

<sup>(1)</sup> JO L 396, 30.12.2006, p. 1. Versiune rectificată în JO L 136, 29.5.2007, p. 3.

<sup>(2)</sup> JO C 134, 16.6.2007, p. 6.

## COMISIE

Rata de schimb a monedei euro <sup>(1)</sup>

22 noiembrie 2007

(2007/C 280/04)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb		
USD	dolar american	1,4829	RON	leu românesc nou	3,6405
JPY	yen japonez	161,22	SKK	coroana slovacă	33,469
DKK	coroana daneză	7,4549	TRY	lira turcească	1,7773
GBP	lira sterlină	0,71855	AUD	dolar australian	1,7011
SEK	coroana suedeză	9,3290	CAD	dolar canadian	1,4628
CHF	franc elvețian	1,6352	HKD	dolar Hong Kong	11,5358
ISK	coroana islandeză	93,52	NZD	dolar neozelandez	1,9674
NOK	coroana norvegiană	8,0255	SGD	dolar Singapore	2,1515
BGN	leva bulgărească	1,9558	KRW	won sud-coreean	1 384,44
CYP	lira cipriotă	0,5842	ZAR	rand sud-african	10,0774
CZK	coroana cehă	26,765	CNY	yuan renminbi chinezesc	10,9950
EEK	coroana estoniană	15,6466	HRK	kuna croată	7,3300
HUF	forint maghiar	256,64	IDR	rupia indoneziană	13 910,34
LTL	litas lituanian	3,4528	MYR	ringgit Malaiezia	5,0159
LVL	lats leton	0,6992	PHP	peso Filipine	64,061
MTL	lira malteză	0,4293	RUB	rubla rusească	36,0820
PLN	zlot polonez	3,6875	THB	baht thailandez	46,568

(<sup>1</sup>) Sursă: rata de schimb de referință publicată de către Banca Centrală Europeană.

**COMUNICARE SUPLIMENTARĂ**

(2007/C 280/05)

Comunicare suplimentară la comunicarea Comisiei (2007/C 275/05) <sup>(1)</sup> privind cantitățile disponibile pentru primul semestru al anului 2008 pentru anumite produse din sectorul laptelui și produselor lactate din cadrul anumitor contingente deschise de Comunitate pentru importuri originare din Islanda [Anexa I.I, Regulamentul (CE) nr. 2535/2001 al Comisiei <sup>(2)</sup>].

---

**ANEXA I.I**

Produse originare din Islanda	
Număr contingent	Cantitate (kg)
09.4205	175 001
09.4206	460 000

---

<sup>(1)</sup> JO C 275, 16.11.2007, p. 6.

<sup>(2)</sup> JO L 341, 22.12.2001, p. 29. Regulament, astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (CE) nr. 487/2007 (JO L 114, 1.5.2007, p. 8).

## INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

### Comunicare a Comisiei în cadrul implementării Directivei 90/396/CEE a Consiliului privind armonizarea legislativă a statelor membre referitoare la aparatele consumatoare de combustibili gazoși

(Text cu relevanță pentru SEE)

(Publicarea titlurilor și a referințelor standardelor armonizate în temeiul directivei)

(2007/C 280/06)

OES (*)	Referința și titlul standardului armonizat (și documentul de referință)	Referința standardului înlocuit	Data încetării prezumției de conformitate a standardului înlocuit (Nota 1)
CEN	EN 26:1997 Aparate de producere instantanee a apei calde menajere, echipate cu arzătoare atmosferice utilizând combustibil gazos	—	
	EN 26:1997/A1:2000	Nota 3	Dată depășită (18.7.2001)
	EN 26:1997/A3:2006	Nota 3	Dată depășită (30.6.2007)
	EN 26:1997/AC:1998		
CEN	EN 30-1-1:1998 Aparate de gătit casnice care utilizează combustibili gazoși — Partea 1-1: Securitate. Generalități	—	
	EN 30-1-1:1998/A1:1999	Nota 3	Dată depășită (30.9.1999)
	EN 30-1-1:1998/A2:2003	Nota 3	Dată depășită (29.2.2004)
	EN 30-1-1:1998/A3:2005	Nota 3	Dată depășită (31.12.2005)
	EN 30-1-1:1998/A2:2003/AC:2004		
CEN	EN 30-1-2:1999 Aparate de gătit casnice care utilizează combustibili gazoși — Partea 1-2: Securitate. Aparate cu cuptoare și/sau grătare cu convecție forțată	—	
CEN	EN 30-1-3:2003 + A1:2006 Aparate de gătit casnice care utilizează combustibili gazoși — Partea 1-3: Securitate. Aparate dotate cu o plită de gătit vitroceramică	EN 30-1-3:2003	Dată depășită (30.6.2007)
CEN	EN 30-1-4:2002 Aparate de gătit casnice care utilizează combustibili gazoși — Partea 1-4: Securitate. Aparate care au unul sau mai multe arzătoare cu sisteme automate de comandă	—	
	EN 30-1-4:2002/A1:2006	Nota 3	Dată depășită (30.6.2007)

OES (*)	Referința și titlul standardului armonizat (și documentul de referință)	Referința standardului înlocuit	Data încetării prezumției de conformitate a standardului înlocuit (Nota 1)
CEN	EN 30-2-1:1998 Aparate de gătit casnice care utilizează combustibili gazeși — Partea 2-1: Utilizarea rațională a energiei. Generalități	—	
	EN 30-2-1:1998/A1:2003	Nota 3	Data depășită (10.12.2004)
	EN 30-2-1:1998/A2:2005	Nota 3	Data depășită (11.11.2005)
	EN 30-2-1:1998/A1:2003/AC:2004		
CEN	EN 30-2-2:1999 Aparate de gătit casnice care utilizează combustibili gazeși — Partea 2-2: Utilizarea rațională a energiei. Aparate cu cuptoare și/sau grătare cu convecție forțată	—	
CEN	EN 88:1991 Regulatoare de presiune pentru aparate care utilizează combustibili gazeși pentru presiuni în amonte mai mici sau egale cu 200 mbar	—	
	EN 88:1991/A1:1996	Nota 3	Data depășită (17.7.1997)
CEN	EN 89:1999 Aparate de producere a apei calde menajere, cu acumulare, care utilizează combustibili gazeși	—	
	EN 89:1999/A1:1999	Nota 3	Data depășită (17.10.2000)
	EN 89:1999/A2:2000	Nota 3	Data depășită (18.2.2001)
	EN 89:1999/A3:2006	Nota 3	Data depășită (30.6.2007)
	EN 89:1999/A4:2006	Nota 3	Data depășită (30.6.2007)
CEN	EN 125:1991 Dispozitive de supraveghere a flăcării pentru aparate care utilizează combustibili gazeși. Dispozitive termoelectrice de securitate la aprindere și la stingere	—	
	EN 125:1991/A1:1996	Nota 3	Data depășită (17.7.1997)
CEN	EN 126:2004 Robinete multifuncționale pentru aparate care utilizează combustibili gazeși	EN 126:1995	Data depășită (10.12.2004)
CEN	EN 161:2007 Robinete de închidere automate pentru arzătoare cu gaz și aparate cu gaz	EN 161:2001	Data depășită (31.7.2007)
CEN	EN 203-1:2005 Aparate de gătit profesionale care utilizează combustibili gazeși — Partea 1: Reguli generale de securitate	EN 203-1:1992	31.12.2008
CEN	EN 203-2-1:2005 Aparate de gătit profesionale care utilizează combustibili gazeși — Partea 2-1: Cerințe specifice. Arzătoare cu flacără liberă și arzătoare wok	EN 203-2:1995	31.12.2008



OES (*)	Referința și titlul standardului armonizat (și documentul de referință)	Referința standardului înlocuit	Data încetării prezumției de conformitate a standardului înlocuit (Nota 1)
CEN	EN 203-2-2:2006 Aparate de gătit profesionale care utilizează combustibili gazoși — Partea 2-2: Cerințe specifice. Cuptoare	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-3:2005 Aparate de gătit profesionale care utilizează combustibili gazoși — Partea 2-3: Cerințe specifice. Marmite	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-4:2005 Aparate de gătit profesionale care utilizează combustibili gazoși — Partea 2-4: Cerințe specifice. Friteuze	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-6:2005 Aparate de gătit profesionale care utilizează combustibili gazoși — Partea 2-6: Cerințe specifice. Incălzitor de apă pentru băuturi	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-7:2007 Aparate de gătit profesionale care utilizează combustibili gazoși — Partea 2-7: Cerințe specifice. Salamandre și rotisoare	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-8:2005 Aparate de gătit profesionale care utilizează combustibili gazoși — Partea 2-8: Cerințe specifice. Aparate pentru soteuri și reșouri paella	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-9:2005 Aparate de gătit profesionale care utilizează combustibili gazoși — Partea 2-9: Cerințe specifice. Discuri, farfurii calde și grătare	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-10:2007 Aparate de gătit profesionale care utilizează combustibili gazoși — Partea 2-10: Cerințe specifice. Grătare cu mangal	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-11:2006 Aparate de gătit profesionale care utilizează combustibili gazoși — Partea 2-11: Cerințe specifice. Aparate de gătit paste făinoase	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 257:1992 Termostate mecanice pentru aparate care utilizează combustibili gazoși	—	
	EN 257:1992/A1:1996	Nota 3	Data depășită (17.7.1997)
CEN	EN 297:1994 Cazane de încălzire centrală care utilizează combustibili gazoși. Cazane de tip B11 și B11BS echipate cu arzătoare atmosferice cu debit caloric nominal mai mic sau egal cu 70 kW	—	
	EN 297:1994/A3:1996	Nota 3	Data depășită (24.2.1998)
	EN 297:1994/A5:1998	Nota 3	Data depășită (31.12.1998)
	EN 297:1994/A2:1996	Nota 3	Data depășită (29.10.2002)
	EN 297:1994/A6:2003	Nota 3	Data depășită (23.12.2003)
	EN 297:1994/A4:2004	Nota 3	Data depășită (11.6.2005)
	EN 297:1994/A2:1996/AC:2006		

OES (*)	Referința și titlul standardului armonizat (și documentul de referință)	Referința standardului înlocuit	Data încetării prezumției de conformitate a standardului înlocuit (Nota 1)
CEN	EN 298:2003 Sisteme de comandă și de securitate pentru arzătoare și aparate cu sau fără ventilator care utilizează combustibili gazoși	EN 298:1993	Data depășită (30.9.2006)
CEN	EN 303-3:1998 Cazane de încălzit — Partea 3: Cazane de încălzire centrală care utilizează combustibili gazoși. Asamblarea corpului unui cazan și a unui arzător cu tiraj forțat	—	
	EN 303-3:1998/A2:2004	Nota 3	Data depășită (11.6.2005)
	EN 303-3:1998/AC:2006		
CEN	EN 303-7:2006 Cazane de încălzit — Partea 7: Cazane de încălzire centrală echipate cu un arzător cu tiraj forțat, care utilizează combustibili gazoși, cu puterea utilă mai mică sau egală cu 1 000 kW	—	
CEN	EN 377:1993 Lubrifianti destinați aparatelor și echipamentului asociat, utilizând combustibili gazoși cu excepția aparatelor anume destinate utilizării industriale	—	
	EN 377:1993/A1:1996	Nota 3	Data depășită (11.6.2005)
CEN	EN 416-1:1999 Tuburi radiante suspendate, echipate cu un singur arzător, care utilizează combustibili gazoși, pentru alte utilizări decât cele casnice — Partea 1: Securitate	—	
	EN 416-1:1999/A1:2000	Nota 3	Data depășită (18.7.2001)
	EN 416-1:1999/A2:2001	Nota 3	Data depășită (31.1.2002)
	EN 416-1:1999/A3:2002	Nota 3	Data depășită (31.10.2002)
CEN	EN 416-2:2006 Tuburi radiante suspendate, echipate cu un singur arzător, care utilizează combustibili gazoși, pentru alte utilizări decât cele casnice — Partea 2: Utilizarea rațională a energiei	—	
CEN	EN 419-1:1999 Aparate de încălzit cu radiație luminoasă, suspendate, care utilizează combustibili gazoși, pentru alte utilizări decât cele casnice — Partea 1: Securitate	—	
	EN 419-1:1999/A1:2000	Nota 3	Data depășită (18.7.2001)
	EN 419-1:1999/A2:2001	Nota 3	Data depășită (31.1.2002)
	EN 419-1:1999/A3:2002	Nota 3	Data depășită (9.9.2003)
CEN	EN 419-2:2006 Aparate de încălzit cu radiație luminoasă, suspendate, care utilizează combustibili gazoși, pentru alte utilizări decât cele casnice — Partea 2: Utilizarea rațională a energiei	—	

OES (*)	Referința și titlul standardului armonizat (și documentul de referință)	Referința standardului înlocuit	Data încetării prezumției de conformitate a standardului înlocuit (Nota 1)
CEN	EN 437:2003 Gaze de încercare. Presiuni de încercare. Categoriile de aparate	EN 437:1993	Data depășită (23.12.2003)
CEN	EN 449:2002 Specificații pentru aparatele care funcționează exclusiv cu gaz de petrol lichefiat. Aparat de uz casnic de încălzire fără racordare la coș (inclusiv aparatele de încălzire cu ardere catalitică difuzivă)	EN 449:1996	Data depășită (2.7.2003)
CEN	EN 461:1999 Specificații pentru aparatele care funcționează exclusiv cu gaz petrolier lichefiat. Aparat de încălzire, care nu se utilizează pentru uz casnic, fără racordare la coș, cu debit caloric mai mic de 10 kW	—	
	EN 461:1999/A1:2004	Nota 3	Data depășită (10.12.2004)
CEN	EN 483:1999 Cazane de încălzire centrală care utilizează combustibili gazoși. Cazane de tip C al cărui debit caloric nominal este mai mic sau egal cu 70 kW	—	
	EN 483:1999/A2:2001	Nota 3	Data depășită (31.1.2002)
	EN 483:1999/A2:2001/AC:2006		
CEN	EN 484:1997 Specificații tehnice pentru aparatele care funcționează exclusiv cu gaz petrolier lichefiat. Plite de bucătărie independente, echipate sau nu cu grătar, utilizate în aer liber	—	
CEN	EN 497:1997 Specificații pentru aparatele care funcționează exclusiv cu gaz petrolier lichefiat. Arzătoare cu utilizări multiple, cu suport încorporat, utilizate în aer liber	—	
CEN	EN 498:1997 Specificații pentru aparatele care funcționează exclusiv cu gaz petrolier lichefiat. Grătare utilizate în aer liber	—	
CEN	EN 509:1999 Aparate cu efect decorativ de ardere care utilizează combustibili gazoși	—	
	EN 509:1999/A1:2003	Nota 3	Data depășită (31.12.2003)
	EN 509:1999/A2:2004	Nota 3	Data depășită (30.6.2005)
CEN	EN 521:2006 Specificații pentru aparatele care funcționează exclusiv cu gaz petrolier lichefiat. Aparat portabil alimentat la presiunea vaporilor de gaz petrolier lichefiat	EN 521:1998	Data depășită (31.8.2006)
CEN	EN 525:1997 Generatoare de aer cald cu încălzire directă și convecție forțată, care utilizează combustibili gazoși pentru încălzirea spațiilor, altele decât cele de locuit, pentru o putere termică mai mică sau egală cu 300 kW	—	
CEN	EN 549:1994 Materiale pe bază de cauciuc pentru garnituri și membrane destinate aparatelor cu gaz și instalațiilor pentru gaz	EN 279:1991 EN 291:1992	Data depășită (31.12.1995)

OES (*)	Referința și titlul standardului armonizat (și documentul de referință)	Referința standardului înlocuit	Data încetării prezumției de conformitate a standardului înlocuit (Nota 1)
CEN	EN 613:2000 Aparate de încălzire cu convecție independente care utilizează combustibili gazoși	—	
	EN 613:2000/A1:2003	Nota 3	Data depășită (23.12.2003)
CEN	EN 621:1998 Generatoare de aer cald cu convecție forțată, care utilizează combustibili gazoși pentru încălzirea spațiilor, altele decât locuințele, pentru o putere termică mai mică sau egală cu 300 kW, fără transportul aerului de ardere și/sau evacuarea produselor de ardere	—	
	EN 621:1998/A1:2001	Nota 3	Data depășită (31.3.2002)
CEN	EN 624:2000 Specificații pentru aparatele care funcționează exclusiv cu GPL. Aparate de încălzit cu circuit etanș care funcționează cu GPL, instalate pe vehicule și vapoare	—	
CEN	EN 625:1995 Cazane de încălzire centrală care utilizează combustibili gazoși. Condiții specifice funcției de apă caldă menajeră ale cazanelor cu două servicii, cu debit caloric nominal mai mic sau egal cu 70 kW	—	
CEN	EN 656:1999 Cazane de încălzire centrală care utilizează combustibili gazoși. Cazane de tip B al căror debit caloric nominal este mai mare de 70 kW dar mai mic sau egal cu 300 kW	—	
CEN	EN 676:2003 Arzătoare automate, cu tiraj forțat, care utilizează combustibili gazoși	EN 676:1996	Data depășită (8.4.2004)
CEN	EN 677:1998 Cazane de încălzire centrală care utilizează combustibili gazoși. Cerințe specifice ale cazanelor cu condensare cu debit nominal mai mic sau egal cu 70 kW	—	
CEN	EN 732:1998 Specificații pentru aparatele care funcționează exclusiv cu gaz petrolier lichefiat. Refrigeratoare cu absorbție	—	
CEN	EN 751-1:1996 Materiale de etanșare pentru racorduri filetate în contact cu gaze din familia 1, 2 și 3 de gaze și cu apă caldă — Partea 1: Compoziții pentru etanșare anaerobă	—	
CEN	EN 751-2:1996 Materiale de etanșare pentru racorduri filetate în contact cu gaze din familia 1, 2 și 3 de gaze și cu apă caldă — Partea 2: Compoziții de etanșare nedurificabile	—	
CEN	EN 751-3:1996 Materiale de etanșare pentru racorduri filetate în contact cu gaze din familia 1, 2 și 3 de gaze și cu apă caldă — Partea 3: Benzi de PTFE nesinterizată	—	
	EN 751-3:1996/AC:1997		

OES (*)	Referința și titlul standardului armonizat (și documentul de referință)	Referința standardului înlocuit	Data încetării prezumției de conformitate a standardului înlocuit (Nota 1)
CEN	EN 777-1:1999 Tuburi radiante suspendate, echipate cu mai multe arzătoare, care utilizează combustibili gazoși, pentru alte utilizări decât cele casnice — Partea 1: Sistem D, securitate	—	
	EN 777-1:1999/A1:2001	Nota 3	Data depășită (31.8.2001)
	EN 777-1:1999/A2:2001	Nota 3	Data depășită (31.1.2002)
	EN 777-1:1999/A3:2002	Nota 3	Data depășită (31.10.2002)
CEN	EN 777-2:1999 Tuburi radiante suspendate, echipate cu mai multe arzătoare, care utilizează combustibili gazoși, pentru alte utilizări decât cele casnice — Partea 2: Sistem E, securitate	—	
	EN 777-2:1999/A1:2001	Nota 3	Data depășită (31.8.2001)
	EN 777-2:1999/A2:2001	Nota 3	Data depășită (31.1.2002)
	EN 777-2:1999/A3:2002	Nota 3	Data depășită (31.10.2002)
CEN	EN 777-3:1999 Tuburi radiante suspendate, echipate cu mai multe arzătoare, care utilizează combustibili gazoși, pentru alte utilizări decât cele casnice — Partea 3: Sistem F, securitate	—	
	EN 777-3:1999/A1:2001	Nota 3	Data depășită (31.8.2001)
	EN 777-3:1999/A2:2001	Nota 3	Data depășită (31.1.2002)
	EN 777-3:1999/A3:2002	Nota 3	Data depășită (31.10.2002)
CEN	EN 777-4:1999 Tuburi radiante suspendate, echipate cu mai multe arzătoare, care utilizează combustibili gazoși, pentru alte utilizări decât cele casnice — Partea 4: Sistem H, securitate	—	
	EN 777-4:1999/A1:2001	Nota 3	Data depășită (31.8.2001)
	EN 777-4:1999/A2:2001	Nota 3	Data depășită (31.1.2002)
	EN 777-4:1999/A3:2002	Nota 3	Data depășită (31.10.2002)
CEN	EN 778:1998 Generatoare de aer cald cu convecție forțată care utilizează combustibili gazoși, pentru încălzirea spațiilor de locuit, care au puterea termică mai mică sau egală cu 70 kW, fără ventilator pentru transportul aerului de ardere și/sau al produselor de ardere	—	
	EN 778:1998/A1:2001	Nota 3	Data depășită (31.3.2002)

OES (*)	Referința și titlul standardului armonizat (și documentul de referință)	Referința standardului înlocuit	Data încetării prezumției de conformitate a standardului înlocuit (Nota 1)
CEN	EN 1020:1997 Generatoare de aer cald cu încălzire directă și convecție forțată, care utilizează combustibili gazoși pentru încălzirea spațiilor, altele decât cele casnice, pentru o putere calorică mai mică sau egală cu 380 kW, care au încorporate ventilatoare pentru evacuarea gazelor de ardere	—	
	EN 1020:1997/A1:2001	Nota 3	Data depășită (31.3.2002)
CEN	EN 1106:2001 Robinete cu comandă manuală pentru aparate care utilizează combustibili gazoși	—	
CEN	EN 1196:1998 Generatoare de aer cald pentru uz casnic și industrial care utilizează combustibili gazoși. Condiții suplimentare pentru generatoarele de aer cald cu condensare	—	
CEN	EN 1266:2002 Aparate de încălzire independente cu convecție care utilizează combustibili gazoși prevăzute cu ventilator pentru asigurarea aerului de ardere și/sau evacuarea gazelor de ardere	—	
	EN 1266:2002/A1:2005	Nota 3	Data depășită (28.2.2006)
CEN	EN 1319:1998 Generatoare de aer cald cu convecție forțată care utilizează combustibili gazoși pentru încălzirea locuințelor, prevăzute cu arzătoare cu ventilator cu putere calorică mai mică sau egală cu 70 kW	—	
	EN 1319:1998/A2:1999	Nota 3	Data depășită (17.10.2000)
	EN 1319:1998/A1:2001	Nota 3	Data depășită (31.3.2002)
CEN	EN 1458-1:1999 Uscătoare de uz casnic cu tambur rotativ cu încălzire directă care utilizează combustibili gazoși, de tip B22D și B23D, cu debit caloric nominal de maxim 6 kW — Partea 1: Securitate	—	
CEN	EN 1458-2:1999 Uscătoare de uz casnic cu tambur rotativ cu încălzire directă cu combustibili gazoși, de tip B22D și B23D, cu debit caloric nominal de maxim 6 kW — Partea 2: Utilizarea rațională a energiei	—	
CEN	EN 1596:1998 Specificații pentru aparatele care funcționează exclusiv cu gaz petrolier lichefiat. Generatoare mobile și portabile de aer cald cu gaz, care nu se utilizează pentru uz casnic, cu încălzire directă și convecție forțată	—	
	EN 1596:1998/A1:2004	Nota 3	Data depășită (10.12.2004)
CEN	EN 1643:2000 Sisteme de control al etanșeității pentru robinete de închidere automate ale arzătoarelor cu gaz și aparatelor cu gaz	—	

OES (*)	Referința și titlul standardului armonizat (și documentul de referință)	Referința standardului înlocuit	Data încetării prezumției de conformitate a standardului înlocuit (Nota 1)
CEN	EN 1854:2006 Dispozitive de supraveghere a presiunii pentru arzătoare cu gaz și aparate cu gaz	EN 1854:1997	Data depășită (4.11.2006)
CEN	EN 12067-1:1998 Dispozitive de reglare a raportului aer/gaz la arzătoare cu gaz și aparate cu gaz — Partea 1: Dispozitive pneumatice	—	
	EN 12067-1:1998/A1:2003	Nota 3	Data depășită (23.12.2003)
CEN	EN 12067-2:2004 Dispozitive de reglare a raportului aer/gaz pentru arzătoare cu gaz și aparate cu gaz — Partea 2: Dispozitive electronice	—	
CEN	EN 12078:1998 Reglatoare de presiune pentru arzătoare cu gaz și aparate cu gaz	—	
CEN	EN 12244-1:1998 Mașini de spălat care utilizează combustibili gazoși cu debit caloric nominal care nu depășește 20 kW — Partea 1: Securitate	—	
CEN	EN 12244-2:1998 Mașini de spălat care utilizează combustibili gazoși cu debit caloric nominal care nu depășește 20 kW — Partea 2: Utilizarea rațională a energiei	—	
CEN	EN 12309-1:1999 Aparate de climatizare și pompe de căldură cu absorbție și adsorbție care utilizează combustibili gazoși cu debit caloric care nu depășește 70 kW — Partea 1: Securitate	—	
CEN	EN 12309-2:2000 Aparate de climatizare și pompe de căldură cu absorbție și adsorbție care funcționează cu combustibili gazoși cu debit caloric care nu depășește 70 kW — Partea 2: Utilizarea rațională a energiei	—	
CEN	EN 12669:2000 Generatoare de aer cald cu încălzire directă care utilizează combustibili gazoși pentru aplicații în sere și încălzirea suplimentară a spațiilor cu altă destinație decât cea de locuit	—	
CEN	EN 12752-1:1999 Uscătoare de tip B, cu tambur, care utilizează combustibili gazoși cu debit caloric nominal care nu depășește 20 kW — Partea 1: Securitate	—	
CEN	EN 12752-2:1999 Uscătoare de tip B, cu tambur, care utilizează combustibili gazoși cu debit caloric nominal care nu depășește 20 kW — Partea 2: Utilizarea rațională a energiei	—	
CEN	EN 12864:2001 Reglatoare cu reglaj fix, cu presiune de ieșire maximă mai mică sau egală cu 200 mbar, cu debit mai mic sau egal cu 4 kg/h și asociate cu dispozitive de securitate pentru butan, propan sau amestecurile acestora	—	
	EN 12864:2001/A1:2003	Nota 3	Data depășită (10.12.2004)
	EN 12864:2001/A2:2005	Nota 3	Data depășită (28.2.2006)

OES <sup>(1)</sup>	Referința și titlul standardului armonizat (și documentul de referință)	Referința standardului înlocuit	Data încetării prezumției de conformitate a standardului înlocuit (Nota 1)
CEN	EN 13278:2003 Aparate independente de încălzire a spațiilor, cu focar deschis frontal, care utilizează combustibili gazoși	—	
CEN	EN 13611:2000 Echipamente auxiliare pentru arzătoare cu gaz și aparate cu gaz. Cerințe generale	—	
	EN 13611:2000/A1:2004	Nota 3	Data depășită (30.6.2005)
CEN	EN 13785:2005 Regulatoare cu capacitate mai mică sau egală cu 100 kg/h, cu presiune de ieșire nominală maximă mai mică sau egală cu 4 bar, altele decât cele prevăzute în EN 12864, și dispozitivele de securitate asociate pentru butan, propan sau amestecurile acestora	—	
	EN 13785:2005/AC:2007		
CEN	EN 13786:2004 Regulatoare automate pentru butan, propan sau amestecurile lor cu debit mic sau egal cu 100 kg/h cu presiune de ieșire maximă mai mică sau egală cu 4 bar și dispozitivele de securitate asociate	—	
CEN	EN 13836:2006 Cazane de încălzire centrală care utilizează combustibili gazoși — Cazane de tip B al căror debit caloric nominal este mai mare de 300 kW, dar mai mic sau egal cu 1 000 kW	—	
CEN	EN 14438:2006 Focare care utilizează combustibili gazoși, pentru încălzirea spațiilor cu mai mult de o cameră	—	
CEN	EN 14543:2005 Specificații referitoare la aparatele care funcționează exclusiv cu gaze petroliere lichefiate. Parasolare pentru încălzirea teraselor. Aparate de încălzire cu radiație neracordate la coș utilizate în aer liber sau în încăperi bine ventilate	—	
CEN	EN 15033:2006 Aparate de producere a apei calde menajere cu acumulare cu circuit etanșat care utilizează combustibil GPL pentru vehicule și bărci	—	

<sup>(1)</sup> OES: Organismul european de standardizare:

— 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 În general, data încetării prezumției de conformitate va fi data retragerii („dow”) stabilită de către Organismul european de standardizare, însă se atrage atenția utilizatorilor acestor standarde asupra faptului că aceasta poate diferi în anumite cazuri excepționale.

Nota 3 În cazul modificărilor, standardul de referință este EN CCCC:YYYY, modificările sale anterioare, dacă există, și noua modificare menționată. Prin urmare, standardul înlocuit (coloana 3) se compune din EN CCCC:YYYY și modificările sale anterioare, dacă există, însă fără noua modificare menționată. La data menționată standardul înlocuit încetează să confere prezumția de conformitate cu cerințele esențiale ale directivei.



## Notă:

- Informații cu privire la disponibilitatea standardelor se pot obține fie de la organismele europene de standardizare, fie de la organismele naționale de standardizare, a căror listă este anexată la Directiva 98/34/CE a Parlamentului European și Consiliului <sup>(1)</sup>, modificată prin Directiva 98/48/CE <sup>(2)</sup>.
- Publicarea referințelor în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* nu implică faptul că standardele sunt disponibile în toate limbile comunitare.
- Această listă înlocuiește toate listele anterioare publicate în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*. Comisia asigură actualizarea acestei liste. [această notă se va include doar în cazul unei liste consolidate]

Mai multe informații despre standardele armonizate se găsesc pe internet la:  
<http://ec.europa.eu/enterprise/newapproach/standardization/harmstds/>

---

---

<sup>(1)</sup> JOL 204, 21.7.1998, p. 37.

<sup>(2)</sup> JOL 217, 5.8.1998, p. 18.

**Informații comunicate de statele membre privind ajutorul de stat acordat în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1628/2006 al Comisiei privind aplicarea articolelor 87 și 88 din Tratatul CE ajutorului regional național pentru investiții**

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2007/C 280/07)

Ajutor nr.	XR 140/07
Stat membru	Grecia
Regiune	87(3)(a), 87(3)(c)
Titlul sistemului de ajutor sau denumirea beneficiarului de ajutor suplimentar <i>ad hoc</i>	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
Temei legal	N. 2065/92, άρθρο 39 παρ. 10 (ΦΕΚ 113/Α'/92) «περί εγκρίσεως οικονομικών ενισχύσεων από τους Υπουργούς Οικονομικών και Γεωργίας»
Tipul măsurii	Regim de ajutoare
Buget anual	163,3 milioane EUR
Valoarea maximă a ajutorului	40 % În conformitate cu articolul 4 din regulament
Data punerii în aplicare	1.1.2008
Durată	31.12.2013
Sectoare economice	Toate sectoarele eligibile pentru ajutor regional pentru investiții
Numele și adresa autorității de acordare a ajutorului	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
Adresa de internet a publicării sistemului de ajutor	www.agrotikianaptixi.gr
Alte informații	—
Ajutor nr.	XR 165/07
Stat membru	Polonia
Regiune	Łódzkie
Titlul sistemului de ajutor sau denumirea beneficiarului de ajutor suplimentar <i>ad hoc</i>	Program pomocy regionalnej miasta Łodzi na wspieranie nowych inwestycji i tworzenie związanych z nimi nowych miejsc pracy przy wykorzystaniu nowoczesnych technologii
Temei legal	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

Tipul măsurii	Regim de ajutoare
Buget anual	2 milioane PLN
Valoarea maximă a ajutorului	50 % În conformitate cu articolul 4 din regulament
Data punerii în aplicare	9.6.2007
Durată	31.12.2013
Sectoare economice	Toate sectoarele eligibile pentru ajutor regional pentru investiții
Numele și adresa autorității de acordare a ajutorului	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
Adresa de internet a publicării sistemului de ajutor	<a href="http://bip.uml.lodz.pl/_plik.php?id=8332">http://bip.uml.lodz.pl/_plik.php?id=8332</a>
Alte informații	—

## V

(Anunțuri)

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII  
COMERCIALE COMUNE

## COMISIE

## Aviz de expirare a anumitor măsuri antidumping și compensatorii

(2007/C 280/08)

În urma publicării unui aviz de expirare iminentă <sup>(1)</sup>, pentru care nu s-a primit nici o cerere de reexaminare, Comisia notifică faptul că măsurile antidumping și compensatorii menționate mai jos vor expira în scurt timp.

Prezentul aviz este publicat în conformitate cu articolul 11 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 384/96 al Consiliului din 22 decembrie 1995 privind protecția împotriva importurilor care fac obiectul unui dumping din partea țărilor care nu sunt membre ale Comunității Europene <sup>(2)</sup>, și cu articolul 18 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 1026/97 al Consiliului din 6 octombrie 1997 privind protecția împotriva importurilor care fac obiectul unor subvenții din partea țărilor care nu sunt membre ale Comunității Europene <sup>(3)</sup>.

Reexaminarea intermediară parțială, care a fost inițiată în temeiul articolului 19 din Regulamentul (CE) nr. 2026/97 pentru a examina existența anumitor subvenții și valoarea acestora, s-a încheiat <sup>(4)</sup>.

Produs	Țara (Țările) de origine sau de export	Măsuri	Referințe	Data expirării
Fir continuu texturat din poliester (PTY)	India	Taxă antidumping	Regulamentul (CE) nr. 2093/2002 al Consiliului (JO L 323, 28.11.2002, p. 1)	29.11.2007
Fir continuu texturat din poliester (PTY)	India	Taxă compensatoare	Regulamentul (CE) nr. 2094/2002 al Consiliului (JO L 323, 28.11.2002, p. 21)	29.11.2007

<sup>(1)</sup> JO C 52, 7.3.2007, p. 16.

<sup>(2)</sup> JO L 56, 6.3.1996, p. 1. Regulament, astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (CE) nr. 2117/2005 (JO L 340, 23.12.2005, p. 17).

<sup>(3)</sup> JO L 288, 21.10.1997, p. 1. Regulament, astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (CE) nr. 461/2004 (JO L 77, 13.3.2004, p. 12).

<sup>(4)</sup> JO C 210, 8.9.2007, p. 5.

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN  
DOMENIUL CONCURENȚEI

COMISIE

**Notificare prealabilă a unei concentrări**

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

**(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2007/C 280/09)

1. La data de 16 noiembrie 2007, Comisia a primit o notificare privind o concentrare propusă în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului <sup>(1)</sup>, prin care întreprinderea Arques Industries AG („Arques”, Germania) dobândește, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din regulamentul Consiliului, controlul asupra întreprinderilor Actebis Computer A/S (Danemarca), Actebis Computer A/S (Norvegia) și Actebis Computer AB (Suedia) (cu denumirea comună „Actebis Scandinavian companies”), în integralitatea lor, prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii Arques și al întreprinderilor afiliate: restructurarea de întreprinderi; vânzarea cu ridicata și revânzarea de produse din domeniul tehnologiei informației, asamblarea de produse din domeniul tehnologiei informației,
- în cazul întreprinderilor Actebis Scandinavian companies: vânzarea cu ridicata de produse din domeniul tehnologiei informației.

3. În cadrul examinării prealabile, Comisia constată că tranzacția notificată ar putea intra în domeniul de aplicare al Regulamentului (CE) nr. 139/2004. Cu toate acestea, decizia finală în această privință este amânată.

4. Comisia invită părțile terțe interesate să îi prezinte eventualele observații cu privire la operațiunea propusă.

Observațiile trebuie să ajungă la Comisie în cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Observațiile pot fi trimise Comisiei prin fax [(32-2) 296 43 01 sau 296 72 44] sau prin poștă, cu numărul de referință COMP/M.4965 — Arques/Skandinavische Actebis-Landesgesellschaften, la următoarea adresă:

Commission européenne  
Direction générale de la concurrence  
Grefe des concentrations  
J-70  
B-1049 Bruxelles

---

<sup>(1)</sup> JOL 24, 29.1.2004, p. 1.

## ALTE ACTE

## COMISIE

**Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 8 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 509/2006 al Consiliului privind specialitățile tradiționale garantate din produse agricole și alimentare**

(2007/C 280/10)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție în temeiul articolului 9 din Regulamentul (CE) nr. 509/2006 al Consiliului. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

## CERERE DE MODIFICARE

## REGULAMENTUL (CE) NR. 509/2006 AL CONSILIULUI

## Cerere de modificare în temeiul articolului 11 și al articolului 19 alineatul (3)

## „PANELLETS”

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

1. **Grupul solicitant**

Numele: Federació Catalana de Patisseria

Adresa: Avda Gaudí 28, 1º 2a

Telefon (34) 93 34 80 90 47

Fax (34) 93 436 28 46

E-mail: —

2. **Statul membru sau țări terțe**

Spania

3. **Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării**

Denumirea produsului

Rezervarea denumirii [articolul 13 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 509/2006]

Descrierea și metoda de producție

Descrierea produsului

Altele: Modificarea exigențelor minime și a procedurilor de control cu privire la caracteristicile specifice

4. **Tipul de modificări**

Modificarea caietului de sarcini al „specialității tradiționale garantate” (STG) înregistrate

Modificarea temporară a caietului de sarcini ca urmare a măsurilor sanitare sau fitosanitare obligatorii întreprinse de autoritățile publice [articolul 11 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 509/2006] (a se prezenta dovezi privind existența acestor măsuri)

## 5. Modificări

### 5.1. Descrierea și metoda de producție

Acest produs tipic se prezintă în mult mai multe varietăți decât se menționează în caietul de sarcini prezentat inițial Comisiei, deoarece există un evantai larg de moduri de preparare locale, care îmbunătățesc savoarea produsului.

*Panellets* (prăjituri mici) pe bază de marțipan

Lista de varietăți de *panellets* nu este exhaustivă: descrierile diferitelor feluri de *panellets* se consideră orientative, deoarece fiecare patisier adaugă o notă personală, cu toate că respectă caracteristicile definiției ale produsului în ceea ce privește ingredientele și savoarea.

*Panellets* pe bază de nucă de cocos

„Albușurile de ou” se înlocuiesc prin „ouă”.

*Panellets à la noisette* (*panellets* cu alune)

„Albușurile de ou” se înlocuiesc prin „ouă”.

*Panellets* pe bază de marțipan brut

„Albușurile de ou” se înlocuiesc prin „ouă”.

Înlocuirea albușurilor cu ouă întregi înmulțite sau nu cu apă este practică de mulți artizani-patisieri care au arătat, după publicarea în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* a Regulamentului privind dulciurile *panellets*, că propria lor experiență le-a demonstrat că utilizarea albușului de ou face ca prăjiturile respective să fie excesiv de uscate.

Acest efect nu se produce atunci când se utilizează ouăle întregi (atât albușul, cât și gălbenușul) datorită faptului că gălbenușul, pe lângă faptul că dă savoare produsului, menține umiditatea, astfel că se obțin *panellets* de formă mai regulată și cu un aspect mai aproape de ceea ce consumatorul așteaptă de la acest tip de produs. În plus, uleiul conținut în migdalele folosite la prepararea bazei de marțipan sau în diferitele varietăți de *panellets* poate face ca aluatul să fie excesiv de moale (în funcție de cantitatea de ulei conținută în migdale, de varietate, vechime, recoltă etc). Folosirea ouălor întregi (albuș și gălbenuș) contracarează acest efect și conferă produsului o mai mare stabilitate.

### 5.2. Descrierea produsului

Caracteristici fizico-chimice:

Se interzice numai adăugarea de coloranți artificiali, însă se permite utilizarea de coloranți naturali. A fost vorba de o eroare prin omisiune și considerăm că această modificare nu ar trebui să întâmpine nici un obstacol, având în vedere că nu are repercusiuni nici asupra calității, nici asupra caracterului tradițional al acestui produs artizanal. Studii diverse au demonstrat că acceptarea unui produs de către consumator depinde într-o bună măsură de aspectul și de culoarea acestuia. Aceasta este justificarea principală pentru prezența coloranților în alimente. Coloranții nu îmbunătățesc calitatea produsului în ceea ce privește conservabilitatea sau calitatea nutritivă, ci se incorporează în produs pentru a-i ameliora aspectul și a-l face mai apetisant sau pentru a corecta pierderea de culoare care se produce în cursul procesului de elaborare. Fiind un produs artizanal, *panellets* prezintă o variabilitate mai mare în ceea ce privește gustul decât un produs industrial. Din acest motiv, artizanii consideră absolut necesară utilizarea coloranților naturali pe bază de fructe și legume, care permit corectarea oricărei pierderi sau variații de culoare în cursul procesului de elaborare, dar nu și utilizarea coloranților artificiali care ar fi în detrimentul calității produsului.

### 5.3. Cerințe minime și proceduri de control cu privire la caracteristicile specifice

Eliminarea adjectivului „zilnic” din registrul de elaborare

Eliminarea adjectivului temporal „zilnic” din registrul de elaborare a produselor *panellets* se justifică prin însăși prepararea produselor, care se realizează în două faze perfect definite și consecutive. În prima fază se prepară baza de marțipan sau marțipanul fin. Această fază poate dura una sau mai multe zile, în funcție de volumul de producție corespunzător fiecărui artizan. Ulterior se inițiază a doua fază a preparării diferitelor varietăți de *panellets*. Din acest motiv, artizanii-patisieri consideră că nu poate fi vorba de un registru zilnic privind elaborarea dulciurilor *panellets*, deoarece chiar dacă acestea sunt produsul final, prepararea începe cu una sau chiar mai multe zile înainte, cu obținerea bazei de marțipan.

## CAIETUL DE SARCINI ACTUALIZAT

## REGULAMENTUL (CE) NR. 509/2006 AL CONSILIULUI

## „PANELLETS”

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

1. **Autoritatea competentă din statul membru:**

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

Adresa: Paseo Infanta Isabel, 1  
E-28071 Madrid

Telefon (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. **Grupul solicitant:**

Numele: Federació Catalana de Pastisseria

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

Telefon (34) 93 348 09 47

Fax (34) 93 436 28 46

E-mail: —

Compoziția: Producători/prelucrători ( X ) Ate categorii ( )

3. **Tipul produsului:**

Categoria 2.3: Produse de cofetărie, produse de panificație, produse de patiserie sau biscuiți

4. **Descrierea caietului de sarcini:**

4.1. *Numele:* „Panellets”

4.2. *Definiția și metoda de preparare:* *Panellets* sunt prăjituri de dimensiuni mici și forme diverse, preparate în principal din marțipan și ingrediente care le conferă savoarea și aroma caracteristice produsului.

Există o mare varietate de *panellets* a căror preparare se face pornind de la trei tipuri diferite de marțipan: bază de marțipan, marțipan brut și marțipan fin.

În compoziția varietăților de *panellets* cu fructe se pot adăuga preparate din fructe (fructe confiate, gemuri/dulcețuri), iar savoarea se poate accentua prin folosirea de arome. În orice caz este interzisă adăugarea de amidon (de cartofi sau de batate), mere, conservanți și coloranți artificiali.

## PANELLETS CU PREPARARE DIN BAZĂ DE MARȚIPAN

În continuare sunt descrise varietățile cele mai frecvente de *panellets*; lista nu este exhaustivă: descrierile diferitelor feluri de *panellets* se consideră orientative, deoarece fiecare patisier adaugă o notă personală, cu toate că respectă caracteristicile definitorii ale produsului în ceea ce privește ingredientele și savoarea.

Se elaborează o bază de marțipan astfel încât la fiecare kilogram de migdale măcinate fin se adaugă în kilogram de zahăr și ou întreg, înmulțit sau nu cu apă; se frământă bine și se lasă să se odihnească aproximativ 24 de ore pentru ca amestecul să se omogenizeze bine. După aceea i se dau diferite forme și arome. Proporția de migdale poate fi crescută peste cea indicată. Varietățile cele mai frecvente de *panellets* sunt:



(a) *Panellets* din muguri de pin:

La fiecare kilogram de bază de marțipan se adaugă câte 10 grame de coajă rasă de lămâie. Se separă porții de aproximativ 20 de grame fiecare care se tăvălesc, până la acoperirea completă, prin muguri de pin înmuiți în ou. Li se dă formă rotundă și se ung din nou cu ou. Se coc la cuptor la o temperatură între 280 °C și 290 °C.

Caracteristici organoleptice	
Culoare	Aurie rumenită
Consistență	Crustă rumenită
Aromă	Muguri de pin și lămâie
Gust	Muguri de pin și marțipan de migdale

(b) *Panellets* de migdale:

La fiecare kilogram de bază de marțipan se adaugă câte 10 grame de coajă rasă de lămâie. Se separă porții de aproximativ 20 de grame fiecare care se tăvălesc, până la acoperirea completă, prin migdale măcinate înmuiate cu ou. Li se dă o formă alungită și ușor rotunjită și se ung din nou cu ou. Se coc la cuptor la o temperatură între 260 °C și 270 °C.

Caracteristici organoleptice	
Culoare	Aurie rumenită
Consistență	Moale la interior
Aromă	Vanilie
Gust	Crocant de migdale

(c) *Panellets* de nucă de cocos:

La fiecare kilogram de bază de marțipan se adaugă câte 150 de grame de nucă de cocos rasă, 150 de grame de zahăr pudră și 100 de grame de ou. Se pregătesc mici porții în formă țuguiață în greutate de aproximativ 25 de grame. Se coc la cuptor la o temperatură între 260 °C și 270 °C.

Caracteristici organoleptice	
Culoare	Flambată
Consistență	Crustă fină rumenită la exterior și moale la interior
Aromă	Nucă de cocos
Gust	Nucă de cocos și migdale

(d) *Panellets* cu alune:

La fiecare kilogram de bază de marțipan se adaugă câte 150 de grame de pudră de alune coapte, 150 de grame de zahăr pudră și 100 de grame de ou. Se pregătesc porții de formă rotundă de aproximativ 22 de grame, care se glasează cu zahăr tos și în mijlocul fiecăreia se pune o alună. Se coc la cuptor la o temperatură între 240 °C și 250 °C.

Caracteristici organoleptice	
Culoare	Castanie
Consistență	Glasat cu zahăr
Aromă	Alune
Gust	Alune și marțipan de migdale

(e) *Panellets* cu portocale:

La fiecare kilogram de bază de marțipan se adaugă câte 200 de grame de coajă de portocală confiată și mărunțită foarte fin. Se pregătesc porții de câte 26 de grame aproximativ, de formă alungită, care se tăvălesc prin zahăr tos. Se coc la cuptor la o temperatură între 240 °C și 250 °C.

Caracteristici organoleptice	
Culoare	Portocalie
Consistență	Crustă glasă cu zahăr și moale la interior
Aromă	Portocală
Gust	Portocală și migdale

(f) *Panellets* cu lămâie:

La fiecare kilogram de bază de marțipan se adaugă 10 grame de coajă rasă de lămâie și două gălbenușuri de ou. Se pregătesc porții de câte 26 de grame aproximativ, de formă rotundă, care se tăvălesc prin zahăr tos. Se coc la cuptor la o temperatură între 240 °C și 250 °C.

Caracteristici organoleptice	
Culoare	Galben pal
Consistență	Crocantă la exterior din cauza zahărului cu care s-a glăsat și moale la interior, cu bucățele mici de lămâie
Aromă	Lămâie
Gust	Lămâie și migdale

(g) *Panellets* cu gălbenuș:

La fiecare kilogram de bază de marțipan se adaugă câte 150 de grame de cremă de patiserie și un gram de vanilie. Se modelează porții de câte 26 de grame aproximativ fiecare și se glasează cu zahăr caramelizat. Se coc la cuptor la o temperatură între 220 °C și 230 °C.

Caracteristici organoleptice	
Culoare	Galben pal
Consistență	Suavă
Aromă	Ou și migdale
Gust	Ou și migdale

(h) *Panellets* cu cafea:

La fiecare kilogram de bază de marțipan se adaugă câte 8 grame de cafea măcinată și zahăr ars până când se obține culoarea dorită. Se taie porții de aproximativ 26 de grame fiecare și li se dă o formă alungită. Se glasează cu zahăr pudră. Se coc la cuptor la o temperatură între 220 °C și 230 °C.

Caracteristici organoleptice	
Culoare	Maro închis
Consistență	Prăjit la exterior și moale la interior
Aromă	Cafea
Gust	Cafea și migdale

(i) *Panellets* cu căpșuni:

La fiecare kilogram de bază de marțipan se adaugă o cantitate rezonabilă de gem/dulceață de căpșuni și un ou. Se modelează porții de câte 26 de grame aproximativ fiecare și se glasează cu zahăr pudră. Se coc la cuptor la o temperatură între 220 °C și 230 °C.

Caracteristici organoleptice	
Culoare	De căpșună
Consistență	Moale
Aromă	Căpșuni
Gust	Căpșuni și migdale

(j) *Panellets* de „marron glacé”:

La fiecare kilogram de bază de marțipan se adaugă 300 de grame de pastă de *marron glacé* (castane glasate). Se modelează porții de câte 22 de grame aproximativ fiecare și se tăvălesc prin zahăr pudră. Se coc la cuptor la o temperatură între 220 °C și 230 °C.

Caracteristici organoleptice	
Culoare	Maro deschis
Consistență	Moale
Aromă	Castane și migdale
Gust	Castane și migdale

## PANELLETS CU PREPARARE PE BAZĂ DE MARȚIPAN BRUT

La fiecare kilogram de bază de marțipan (preparat conform indicațiilor de la secțiunea anterioară) se adaugă 150 de grame de pudră de migdale și ou până se obține textura dorită. Se taie porții de aproximativ 26 de grame fiecare, care pot avea diferite forme. Formele clasice sunt: de castană, de ciupercă, de sabot, de rulou umplut cu fructe confiate și de gutuie.

## PANELLETS CU PREPARARE PE BAZĂ DE MARȚIPAN FIN

Se aduc la punctul de fierbere 1,3 kilograme de zahăr cu 400 de grame de apă și 6 grame de praf de copt până când se îngroașă (118 °C). Se amestecă un kilogram de pudră de migdale tocate cu 200 de grame de glucoză. Preparatul se lasă să se odihnească 24 de ore. După aceea se omogenizează și este gata de utilizare.

(a) *Panellets* cu castane și ciocolată:

Din preparatul de bază de marțipan fin se modelează castane de câte 18 grame fiecare și se „trag” în ciocolată.

Caracteristici organoleptice	
Culoare	Maro
Consistență	Crustă la exterior și moale la interior
Aromă	Ciocolată
Gust	Ciocolată și migdale

(b) *Panellets* „Hueso de santo”:

Se întinde preparatul din marțipan fin cu un sucitor canelat. Se unge pe deasupra cu cremă de patiserie și se taie bucăți de câte 30 de grame. Se acoperă bucățile cu jeleu și se glasează cu sirop de zahăr și glazură.

Caracteristici organoleptice	
Culoare	Albă glasă cu zahăr
Consistență	Moale
Aromă	Gălbenuș de ou
Gust	Gălbenuș de ou și marțipan

- 4.3. *Caracterul tradițional*: Literatura scrisă în limba catalană din secolul al XVIII-lea arată că pe străzile din Ciutat Vella de Barcelona avea loc anual, deja în epoca respectivă, un târg al castanelor, în care se consumau, și continuă să fie consumate și astăzi, de Ziua tuturor sfinților, dulciuri de marțipan numite *panellets*, împreună cu castane și vin dulce. La sărbătoarea respectivă se puteau vedea tăvi uriașe pline cu *panellets* de diferite forme și varietăți așezate de o manieră sugestivă reprezentând desene și figuri comice. Cu ocazia Feriei din 1796 au fost mai mult de două sute de tarabe pe care se vindeau, între alte produse, *panellets*, care se trăgeau la sorți între cei prezenți. Această tradiție a tragerii la sorți cu *panellets*, în general organizată de patisieri, s-a extins în diferite orașe importante.

Lumea aducea *panellets* la biserică în saci, coșuri și coșulețe pentru a fi binecuvântate de către preot și apoi le mâncau în interiorul bisericii împreună cu restul comunității, într-un act religios colectiv.

Pentru a da o idee asupra consumului de *panellets* în orașul Barcelona este suficient să se menționeze că, în anul 1920, *el Forn de Sant Jaume* (unul dintre cuptoarele cele mai prestigioase din orașul Barcelona) a cumpărat o mie de kilograme de muguri de pin decojiți doar pentru prepararea dulciurilor *panellets* cu muguri de pin. De asemenea, potrivit Asociației profesionale a patisierilor și cofetarilor din Barcelona, în toamna anului 1999, în orașul Barcelona și în provincia adiacentă s-au consumat 600 000 de kilograme de *panellets*, specialitatea cea mai solicitată a fost cea cu muguri de pin (50 % din consum), urmată de cea cu migdale (15 %).

În plus, din punct de vedere etnologic, la fel ca toate specialitățile de patiserie asociate cu sărbători religioase, dulciurile *panellets* au un sens de sacralitate.

- 4.4. *Descrierea produsului*: Caracteristici organoleptice: fiind diferite în funcție de specialitatea de *panellets*, caracteristicile organoleptice au fost descrise în mod separat în secțiunile anterioare.

Caracteristici fizico-chimice: Compoziția dulciurilor *panellets* este diferită în funcție de tipul de marțipan (bază, brut sau fin) cu care au fost preparate și de varietatea considerată, însă în toate cazurile este interzisă utilizarea cartofilor, a batatei, a merelor, a conservanților și a coloranților artificiali.

Caracteristici microbiologice: criteriile microbiologice care trebuie respectate sunt stabilite de legislația sanitară care reglementează acest tip de produse (Directiva 93/43/CEE a Consiliului din 14 iunie 1993 privind igiena produselor alimentare).

Prezentare: Dulciurile *panellets* se vând în general cu amănuntul sau în vrac, în cofetării sau magazine. Atunci când dulciurile *panellets* se vând ambalate, cutiile în care sunt ambalate trebuie să poarte etichete în conformitate cu legislația în vigoare.

- 4.5. *Cerințe minime și procedurile de control al specificității*: Dulciurile *panellets* clasificate drept „specialitate tradițională garantată” prezintă caracteristici specifice care le disting de alte dulciuri *panellets*. Astfel, pentru elaborarea bazei de marțipan se utilizează exclusiv migdale uscate decojite, zahăr și ou și este interzisă adăugarea de amidon (de cartofi sau de batate), de mere, de conservanți și de coloranți artificiali.

Trebuie efectuate controalele următoare: controlul caracteristicilor organoleptice; lipsa amidonului (se utilizează proba cu soluția de I<sub>2</sub>), lipsa de conservanți (acid sorbic/sorbat, acid benzoic/benzoat) și de coloranți artificiali (prin tehnici de cromatografie lichidă de înaltă rezoluție), și absența merelor (prin determinări de fibre alimentare solubile prin metoda chimică). Pentru varietățile de *panellets* care nu conțin fructe, aceste controale se fac asupra produsului final, în timp ce pentru varietățile care conțin fructe se fac asupra bazei de marțipan.

Elementele menționate anterior trebuie să fie controlate de către organismele de certificare „Mesa Veritas Español”, precum și de către alte organisme care garantează respectarea normei EN-45011. Organismele de certificare auditează sistemul de control al producătorului și caracteristicile produsului. Respectivul organism efectuează audituri de monitorizare cu caracter periodic.

Organismele de certificare auditează condițiile de preparare și caracteristicile produsului final. De asemenea, realizează o certificare inițială a întreprinderilor producătoare de *panellets* interesate de certificare și care trebuie să prezinte o cerere scrisă în acest sens unuia dintre organismele de certificare autorizate, angajându-se să respecte cerințele prevăzute în caietul de sarcini și să efectueze controalele care garantează respectarea acestor cerințe.

Artizanii/fabricanții trebuie să păstreze documente scrise în care să se descrie condițiile de preparare și caracteristicile produsului finit. În plus, trebuie să completeze un registru cu privire la producția de *panellets*.

După acordarea certificatului de conformitate, organismele de certificare procedează periodic la controale de monitorizare și validare, în funcție de caracterul sezonier al produsului și de volumul de producție al fiecărei întreprinderi. Respectarea caietului de sarcini se face prin verificarea sistemului de control al fabricantului, examinarea documentației puse la dispoziție de către întreprindere și prin controale prin sondaj pe durata preparării.

5. **Cerere de protejare în conformitate cu articolul 13 alineatul (2):** Nu
-