

Europeiska unionens officiella tidning

C 280

femtionde årgången

23 november 2007

Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

<u>Informationsnummer</u>	Innehållsförteckning	Sida
II <i>Meddelanden</i>		
MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER OCH ORGAN		
Kommissionen		
2007/C 280/01	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende COMP/M.4157 – Wendel Investissement/Groupe Materis) ⁽¹⁾	1
2007/C 280/02	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende COMP/M.4887 – Doosan/Bobcat) ⁽¹⁾	1
IV <i>Upplysningar</i>		
UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER OCH ORGAN		
Rådet		
2007/C 280/03	Rådets beslut av den 15 november 2007 om utnämning av en ledamot i Europeiska kemikaliemyndighetens styrelse	2
Kommissionen		
2007/C 280/04	Eurons växelkurs	3
2007/C 280/05	Tilläggskommunikation	4



UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

2007/C 280/06	Kommissionens meddelande inom ramen för genomförandet av rådets direktiv 90/396/EEG om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om anordningar för förbränning av gasformiga bränslen ⁽¹⁾	5
2007/C 280/07	Medlemsstaternas uppgifter om statligt stöd som beviljats med stöd av kommissionens förordning (EG) nr 1628/2006 om tillämpningen av artiklarna 87 och 88 i EG-fördraget på stöd till statligt regionalt investeringsstöd ⁽¹⁾	16

V *Yttranden*

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV DEN GEMENSAMMA HANDELSPOLITIKEN

Kommissionen

2007/C 280/08	Meddelande om att vissa antidumpnings- och utjämningsåtgärder upphör att gälla	18
---------------	--	----

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

Kommissionen

2007/C 280/09	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende COMP/M.4965 – Arques/Skandinavische Actebis-Landesgesellschaften) ⁽¹⁾	19
---------------	--	----

ANDRA AKTER

Kommissionen

2007/C 280/10	Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 8.2 i rådets förordning (EG) nr 509/2006 om garanterade traditionella specialiteter av jordbruksprodukter och livsmedel	20
---------------	--	----



⁽¹⁾ Text av betydelse för EES

II

(Meddelanden)

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER OCH
ORGAN

KOMMISSIONEN

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration
(Ärende COMP/M.4157 – Wendel Investissement/Groupe Materis)

(Text av betydelse för EES)

(2007/C 280/01)

Kommissionen beslutade den 30 mars 2006 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den gemensamma marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004. Beslutet i sin helhet finns endast på franska och kommer att offentliggöras efter det att alla eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas tillgängligt

- på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats ger olika möjligheter att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, även uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på EUR-Lex webbplats, under dokument nummer 32006M4157. EUR-Lex ger tillgång till gemenskapsrätten via Internet. (<http://eur-lex.europa.eu>)

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration
(Ärende COMP/M.4887 – Doosan/Bobcat)

(Text av betydelse för EES)

(2007/C 280/02)

Kommissionen beslutade den 19 oktober 2007 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den gemensamma marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004. Beslutet i sin helhet finns endast på engelska och kommer att offentliggöras efter det att alla eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas tillgängligt

- på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats ger olika möjligheter att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, även uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
 - i elektronisk form på EUR-Lex webbplats, under dokument nummer 32007M4887. EUR-Lex ger tillgång till gemenskapsrätten via Internet. (<http://eur-lex.europa.eu>)
-

IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER OCH
ORGAN

RÅDET

RÅDETS BESLUT

av den 15 november 2007

om utnämning av en ledamot i Europeiska kemikaliemyndighetens styrelse

(2007/C 280/03)

EUROPEISKA UNIONENS RÅD HAR BESLUTAT FÖLJANDE

med beaktande av fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1907/2006 av den 18 december 2006 om registrering, utvärdering, godkännande och begränsning av kemikalier (Reach), inrättande av en europeisk kemikaliemyndighet⁽¹⁾, särskilt artikel 79, och

av följande skäl:

- (1) Enligt artikel 79 i förordning (EG) nr 1907/2006 ska rådet utse en representant från varje medlemsstat till ledamot i Europeiska kemikaliemyndighetens styrelse.
- (2) Genom beslut av den 7 juni 2007⁽²⁾ utsåg rådet 27 ledamöter i Europeiska kemikaliemyndighetens styrelse.
- (3) Den belgiska regeringen har informerat rådet om sin avsikt att ersätta den belgiska ledamoten i styrelsen och har föreslagit en kandidat till ny ledamot, som bör utses för en period till och med den 31 maj 2011.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Marc LEEMANS med belgisk nationalitet, född den 1 oktober 1958, ska utses till ledamot i Europeiska kemikaliemyndighetens styrelse i stället för Maarten ROGGEMAN för perioden från och med den 24 november 2007 till och med den 31 maj 2011.

Artikel 2

Detta beslut ska offentliggöras i *Europeiska gemenskapernas officiella tidning*.

Utfärdat i Bryssel den 15 november 2007.

På rådets vägnar

M. DE LURDES RODRIGUES

Ordförande

⁽¹⁾ EUT L 396, 30.12.2006, s. 1. Rättad version i EUT L 136, 29.5.2007, s. 3.

⁽²⁾ EUT C 134, 16.6.2007, s. 6.

KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs ⁽¹⁾

22 november 2007

(2007/C 280/04)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,4829	RON	rumänsk leu	3,6405
JPY	japansk yen	161,22	SKK	slovakisk koruna	33,469
DKK	dansk krona	7,4549	TRY	turkisk lira	1,7773
GBP	pund sterling	0,71855	AUD	australisk dollar	1,7011
SEK	svensk krona	9,3290	CAD	kanadensisk dollar	1,4628
CHF	schweizisk franc	1,6352	HKD	Hongkongdollar	11,5358
ISK	isländsk krona	93,52	NZD	nyzeeländsk dollar	1,9674
NOK	norsk krona	8,0255	SGD	singaporiensk dollar	2,1515
BGN	bulgarisk lev	1,9558	KRW	sydkoreansk won	1 384,44
CYP	cypriotiskt pund	0,5842	ZAR	sydafrikansk rand	10,0774
CZK	tjeckisk koruna	26,765	CNY	kinesisk yuan renminbi	10,9950
EEK	estnisk krona	15,6466	HRK	kroatisk kuna	7,3300
HUF	ungersk forint	256,64	IDR	indonesisk rupiah	13 910,34
LTL	litauisk litas	3,4528	MYR	malaysisk ringgit	5,0159
LVL	lettisk lats	0,6992	PHP	filippinsk peso	64,061
MTL	maltesisk lira	0,4293	RUB	rysk rubel	36,0820
PLN	polsk zloty	3,6875	THB	thailändsk baht	46,568

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

TILLÄGGSKOMMUNIKATION

(2007/C 280/05)

Meddelande från kommissionen (2007/C 275/05) ⁽¹⁾ om fastställande av den kvantitet som finns tillgänglig för första halvåret 2008 av vissa produkter inom sektorn för mjölk och mjölkprodukter inom ramen för vissa kvoter som öppnats av gemenskapen för import från Island (Bilaga I.I, kommissionens förordning (EG) 2535/2001 ⁽²⁾).

BILAGA I.I

Produkter med ursprung i Island	
Kvotnummer	Kvantitet (kg)
09.4205	175 001
09.4206	460 000

⁽¹⁾ EUT C 275, 16.11.2007, s. 6

⁽²⁾ EGT L 341, 22.12.2001, s. 29. Förordningen senast ändrad ved förordning (EG) nr 487/2007 (EUT L 114, 1.5.2007, s. 8).

UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

Kommissionens meddelande inom ramen för genomförandet av rådets direktiv 90/396/EEG om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om anordningar för förbränning av gasformiga bränslen

(Text av betydelse för EES)

(Offentliggörande av titlar på och hänvisningar till harmoniserade standarder inom ramen för direktivet)

(2007/C 280/06)

ESO (*)	Titel på och hänvisning till standarden (samt referensdokument)	Hänvisning till den ersatta standarden	Datum då standarden upphör att gälla Anm. 1
CEN	EN 26:1997 Gasutrustning-Varmvattensberedare av genomströmningstyp med atmosfärbrännare	–	
	EN 26:1997/A1:2000	Anmärkning 3	Datum passerat (18.7.2001)
	EN 26:1997/A3:2006	Anmärkning 3	Datum passerat (30.6.2007)
	EN 26:1997/AC:1998		
CEN	EN 30-1-1:1998 Gasutrustning – Gasspisar – Del 1-1: Säkerhetskrav – Allmänt	–	
	EN 30-1-1:1998/A1:1999	Anmärkning 3	Datum passerat (30.9.1999)
	EN 30-1-1:1998/A2:2003	Anmärkning 3	Datum passerat (29.2.2004)
	EN 30-1-1:1998/A3:2005	Anmärkning 3	Datum passerat (31.12.2005)
	EN 30-1-1:1998/A2:2003/AC:2004		
CEN	EN 30-1-2:1999 Gasutrustning – Gasspisar – Del 1-2: Säkerhetskrav – Spis med fläktförsedd ugn och/eller grill	–	
CEN	EN 30-1-3:2003+A1:2006 Gasutrustning – Gasspisar – Del 1-3: Säkerhetskrav – Spis med keramikhäll	EN 30-1-3:2003	Datum passerat (30.6.2007)
CEN	EN 30-1-4:2002 Gasutrustning – Gasspisar – Del 1-4: Säkerhetskrav – Utrustning med en eller flera brännare och med automatiskt brännarkontrollsystem	–	
	EN 30-1-4:2002/A1:2006	Anmärkning 3	Datum passerat (30.6.2007)

ESO (1)	Titel på och hänvisning till standarden (samt referensdokument)	Hänvisning till den ersatta standarden	Datum då standarden upphör att gälla Anm. 1
CEN	EN 30-2-1:1998 Gasutrustning – Gasspisar – Del 2-1: Verkningsgrad – Allmänt	–	
	EN 30-2-1:1998/A1:2003	Anmärkning 3	Datum passerat (10.12.2004)
	EN 30-2-1:1998/A2:2005	Anmärkning 3	Datum passerat (11.11.2005)
	EN 30-2-1:1998/A1:2003/AC:2004		
CEN	EN 30-2-2:1999 Gasutrustning – Gasspisar – Del 2-2: Verkningsgrad – Spis med fläktförsedd ugn och/eller grill	–	
CEN	EN 88:1991 Gasutrustningar – Tryckregulatorer för inloppstryck mindre än 20 kPa (200 mbar) – Krav – Ändring	–	
	EN 88:1991/A1:1996	Anmärkning 3	Datum passerat (17.7.1997)
CEN	EN 89:1999 Gasutrustningar – Gaseldade förrådsberedare för tappvarmvatten	–	
	EN 89:1999/A1:1999	Anmärkning 3	Datum passerat (17.10.2000)
	EN 89:1999/A2:2000	Anmärkning 3	Datum passerat (18.7.2001)
	EN 89:1999/A3:2006	Anmärkning 3	Datum passerat (30.6.2007)
	EN 89:1999/A4:2006	Anmärkning 3	Datum passerat (30.6.2007)
CEN	EN 125:1991 Gasutrustningar – Termoelektriska flamövervakningsutrustningar – Krav och provning	–	
	EN 125:1991/A1:1996	Anmärkning 3	Datum passerat (17.7.1997)
CEN	EN 126:2004 Gasutrustning – Reglerdon med flera funktioner	EN 126:1995	Datum passerat (10.12.2004)
CEN	EN 161:2007 Gasapparater och gaseldade brännare – Automatiska avstängningsventiler	EN 161:2001	Datum passerat (31.7.2007)
CEN	EN 203-1:2005 Gasutrustning – Gaseldad utrustning för storkök – Del 2: Energiförbrukning	EN 203-1:1992	31.12.2008
CEN	EN 203-2-1:2005 Gasutrustning – Gaseldad utrustning för restaurangkök – Del 2-1: Särskilda krav på öppna gasbrännare och woktillsatser	EN 203-2:1995	31.12.2008

ESO (1)	Titel på och hänvisning till standarden (samt referensdokument)	Hänvisning till den ersatta standarden	Datum då standarden upphör att gälla Anm. 1
CEN	EN 203-2-2:2006 Gasutrustning – Gaseldad utrustning för restaurangkök – Del 2-2: Särskilda krav på ugnar	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-3:2005 Gasutrustning – Gaseldad utrustning för restaurangkök – Del 2-3: Särskilda krav på kokgrytor	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-4:2005 Gasutrustning – Gaseldad utrustning för restaurangkök – Del 4: Särskilda krav på fritöser	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-6:2005 Gasutrustning – Gaseldad utrustning för restaurangkök – Del 2-6: Särskilda krav på tillsats för tillagning av drycker	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-7:2007 Gasutrustning – Gaseldad utrustning för restaurangkök – Del 2-7: Särskilda krav för små och stora roterande grillspett	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-8:2005 Gasutrustning – Gaseldad utrustning för restaurangkök – Del 2-8: Särskilda krav på stekpannor och paella pannor	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-9:2005 Gasutrustning – Gaseldad utrustning för restaurangkök – Del 2-9: Särskilda krav på spishällar, värmehällar och stekhällar	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-10:2007 Gasutrustning – Gaseldad utrustning för restaurangkök – Del 2-10: Särskilda krav på barbecuegrillar och gasgrillar	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 203-2-11:2006 Gasutrustning – Gaseldad utrustning för restaurangkök – Del 2-11: Särskilda krav – Pastakokare	EN 203-2:1995	31.12.2008
CEN	EN 257:1992 Gasutrustningar – Mekaniska termostater – Ändring 1	–	
	EN 257:1992/A1:1996	Anmärkning 3	Datum passerat (17.7.1997)
CEN	EN 297:1994 Gaseldade pannor av typ B11 och B11BS utrustade med atmosfäriska gasbrännare med nominell effekttillförsel ej överstigande 70 kW	–	
	EN 297:1994/A3:1996	Anmärkning 3	Datum passerat (24.2.1998)
	EN 297:1994/A5:1998	Anmärkning 3	Datum passerat (31.12.1998)
	EN 297:1994/A2:1996	Anmärkning 3	Datum passerat (29.10.2002)
	EN 297:1994/A6:2003	Anmärkning 3	Datum passerat (23.12.2003)
	EN 297:1994/A4:2004	Anmärkning 3	Datum passerat (11.6.2005)
	EN 297:1994/A2:1996/AC:2006		

ESO (1)	Titel på och hänvisning till standarden (samt referensdokument)	Hänvisning till den ersatta standarden	Datum då standarden upphör att gälla Anm. 1
CEN	EN 298:2003 Gasutrustningar – Automatiska styrsystem för gasbrännare och gastillbehör med eller utan fläktar	EN 298:1993	Datum passerat (30.9.2006)
CEN	EN 303-3:1998 Värmepannor – Del 3: Gaseldade värmepannor – Aggregat bestående av panna och fläktbrännare	–	
	EN 303-3:1998/A2:2004	Anmärkning 3	Datum passerat (11.6.2005)
	EN 303-3:1998/AC:2006		
CEN	EN 303-7:2006 Värmepannor – Del 7: Hetvattenpannor med forcerat drag avsedda för centrala uppvärmningssystem, utrustade med gasbrännare för en nominell eldnings effekt ej överstigande 1 000 kW	–	
CEN	EN 377:1993 Gasutrustningar – Smörjmedel för utrustningar till gasapparater för annat bruk än industriella processer – Ändring 1	–	
	EN 377:1993/A1:1996	Anmärkning 3	Datum passerat (11.6.2005)
CEN	EN 416-1:1999 Gasutrustningar – Gaseldade strålningsvärmare (ej lysande) med en brännare för montering vid tak – Del 1: Säkerhet	–	
	EN 416-1:1999/A1:2000	Anmärkning 3	Datum passerat (18.7.2001)
	EN 416-1:1999/A2:2001	Anmärkning 3	Datum passerat (31.1.2002)
	EN 416-1:1999/A3:2002	Anmärkning 3	Datum passerat (31.10.2002)
CEN	EN 416-2:2006 Gasutrustningar – Gaseldade strålningsvärmare (ej lysande) med en brännare för montering vid tak för andra ändamål än hushållsbruk – Del 2: Effektiv energianvändning	–	
CEN	EN 419-1:1999 Gasutrustningar – Gaseldade strålningsvärmare (lysande) för montering vid tak för andra ändamål än hushållsbruk – Del 1: Säkerhet	–	
	EN 419-1:1999/A1:2000	Anmärkning 3	Datum passerat (18.7.2001)
	EN 419-1:1999/A2:2001	Anmärkning 3	Datum passerat (31.1.2002)
	EN 419-1:1999/A3:2002	Anmärkning 3	Datum passerat (9.9.2003)
CEN	EN 419-2:2006 Gasutrustningar – Gaseldade strålningsvärmare (lysande) för montering vid tak för andra ändamål än hushållsbruk – Del 2: Effektiv energianvändning	–	

ESO (!)	Titel på och hänvisning till standarden (samt referensdokument)	Hänvisning till den ersatta standarden	Datum då standarden upphör att gälla Anm. 1
CEN	EN 437:2003 Referensgaser – Referenstryck – Apparatkategorier	EN 437:1993	Datum passerat (23.12.2003)
CEN	EN 449:2002 Gasutrustningar – Gasolkaminer utan skorstensanslutning för bostäder – Krav och provningsmetoder	EN 449:1996	Datum passerat (2.7.2003)
CEN	EN 461:1999 Gasutrustningar – Varmluftsggregat för gasol, max. 10 kW, utan skorstensanslutning, för andra ändamål än bostäder – Fordringar	–	
	EN 461:1999/A1:2004	Anmärkning 3	Datum passerat (30.9.2004)
CEN	EN 483:1999 Gaseldade värmepannor – Typ C pannor med effekt ej överstigande 70 kW	–	
	EN 483:1999/A2:2001	Anmärkning 3	Datum passerat (31.1.2002)
	EN 483:1999/A2:2001/AC:2006		
CEN	EN 484:1997 Gasutrustningar – Gasolutrustning – Gasolkök med eller utan grill för utomhusbruk – Fordringar	–	
CEN	EN 497:1997 Gasutrustning – Gasolutrustning – Brännare för olika ändamål för utomhusbruk	–	
CEN	EN 498:1997 Gasapparater – Gasolgrillar för utomhusbruk	–	
CEN	EN 509:1999 Gasutrustningar – Värmeutrustning – Konstgjorda brasor	–	
	EN 509:1999/A1:2003	Anmärkning 3	Datum passerat (31.12.2003)
	EN 509:1999/A2:2004	Anmärkning 3	Datum passerat (30.6.2005)
CEN	EN 521: 2006 Gasutrustning – Bärbara gasolutrustningar – Säkerhetskrav och provning	EN 521:1998	Datum passerat (31.8.2006)
CEN	EN 525:1997 Gasutrustning – Gaseldade varmluftsggregat med tvångscirkulation för annan rumsuppvärmning än bostadsuppvärmning, max 300 kW	–	
CEN	EN 549:1994 Gasutrustning – Gummimaterial för tätningar och membran för andra ändamål än industriella processer	EN 291:1992 EN 279:1991	Datum passerat (31.12.1995)

ESO (1)	Titel på och hänvisning till standarden (samt referensdokument)	Hänvisning till den ersatta standarden	Datum då standarden upphör att gälla Anm. 1
CEN	EN 613:2000 Gasutrustningar – Gaseldade konvektorer	–	
	EN 613:2000/A1:2003	Anmärkning 3	Datum passerat (23.12.2003)
CEN	EN 621:1998 Gasutrustning – Varmluftsaggregat, max 300 kW, för andra ändamål än bostäder, utan rökgasfläkt	–	
	EN 621:1998/A1:2001	Anmärkning 3	Datum passerat (31.3.2002)
CEN	EN 624:2000 Gasutrustningar – Specifikation för LPG- anordningar – Gasolbrännare i fordon och båtar	–	
CEN	EN 625:1995 Gaseldade pannor – Särskilda krav för kombinationspannor för hushållsändamål med effekt max 70 kW	–	
CEN	EN 656:1999 Gaseldade värmepannor – Typ B pannor med effekt över 70 kW men ej översti- gande 300 kW	–	
CEN	EN 676:2003 Gasapparater – Fläktbrännare för gas	EN 676:1996	Datum passerat (8.4.2004)
CEN	EN 677:1998 Gaseldade värmepannor – Särskilda krav för kondenspannor med effekt max 70 kW	–	
CEN	EN 732:1998 Gasutrustningar – Gasolutrustningar – Absorptionskylskåp	–	
CEN	EN 751-1:1996 Gasutrustningar – Tätningsmaterial för gängade anslutningar i kontakt med gasfa- miljerna 1, 2 och 3 eller varmvatten – Del 1: Anaeroba tätningsmedel	–	
CEN	EN 751-2:1996 Gasutrustningar – Tätningsmaterial för gängade anslutningar i kontakt med gasfa- miljerna 1, 2 och 3 eller varmvatten – Del 2: Icke-härdade tätningsmedel	–	
CEN	EN 751-3:1996 Gasutrustningar – Tätningsmaterial för gängade anslutningar i kontakt med gasfa- miljerna 1, 2 och 3 eller varmvatten – Del 3: Osintrade PTFE(polytetrafluoreten) band	–	
	EN 751-3:1996/AC:1997		

ESO (!)	Titel på och hänvisning till standarden (samt referensdokument)	Hänvisning till den ersatta standarden	Datum då standarden upphör att gälla Anm. 1
CEN	EN 777-1:1999 Gasutrustningar – Gaseldade strålningsvärmare med flera brännare för montering vid tak för andra ändamål än hushållsbruk – Del 1: System D – Säkerhet	–	
	EN 777-1:1999/A1:2001	Anmärkning 3	Datum passerat (31.8.2001)
	EN 777-1:1999/A2:2001	Anmärkning 3	Datum passerat (31.1.2002)
	EN 777-1:1999/A3:2002	Anmärkning 3	Datum passerat (31.10.2002)
CEN	EN 777-2:1999 Gasutrustningar – Gaseldade strålningsvärmare med flera brännare för montering vid tak för andra ändamål än hushållsbruk – Del 2: System E – Säkerhet	–	
	EN 777-2:1999/A1:2001	Anmärkning 3	Datum passerat (31.8.2001)
	EN 777-2:1999/A2:2001	Anmärkning 3	Datum passerat (31.1.2002)
	EN 777-2:1999/A3:2002	Anmärkning 3	Datum passerat (31.10.2002)
CEN	EN 777-3:1999 Gasutrustningar – Gaseldade strålningsvärmare med flera brännare för montering vid tak för andra ändamål än hushållsbruk – Del 3: System F – Säkerhet	–	
	EN 777-3:1999/A1:2001	Anmärkning 3	Datum passerat (31.8.2001)
	EN 777-3:1999/A2:2001	Anmärkning 3	Datum passerat (31.1.2002)
	EN 777-3:1999/A3:2002	Anmärkning 3	Datum passerat (31.10.2002)
CEN	EN 777-4:1999 Gasutrustningar – Gaseldade strålningsvärmare med flera brännare för montering vid tak för andra ändamål än hushållsbruk- Del 4: System H – Säkerhet	–	
	EN 777-4:1999/A1:2001	Anmärkning 3	Datum passerat (31.8.2001)
	EN 777-4:1999/A2:2001	Anmärkning 3	Datum passerat (31.1.2002)
	EN 777-4:1999/A3:2002	Anmärkning 3	Datum passerat (31.10.2002)
CEN	EN 778:1998 Gasutrustning – Varmluftsggregat, max 70 kW, förbostadsuppvärmning, utan rökgasfläkt	–	
	EN 778:1998/A1:2001	Anmärkning 3	Datum passerat (31.3.2002)

ESO (1)	Titel på och hänvisning till standarden (samt referensdokument)	Hänvisning till den ersatta standarden	Datum då standarden upphör att gälla Anm. 1
CEN	EN 1020:1997 Gasutrustning – Varmluftsggregat, max 300 kW, för andra ändamål än bostäder, med rökgasfläkt	–	
	EN 1020:1997/A1:2001	Anmärkning 3	Datum passerat (31.3.2002)
CEN	EN 1106:2001 Gasutrustningar – Handmanövrerade ventiler – Krav och provning	–	
CEN	EN 1196:1998 Gasapparater – Varmluftsggregat med kondensation – Krav och provning	–	
CEN	EN 1266:2002 Gasapparater – Gaseldade konvektorer med fläkt för transport av förbränningsluft och/eller avgaser	–	
	EN 1266:2002/A1:2005	Anmärkning 3	Datum passerat (28.2.2006)
CEN	EN 1319:1998 Gasutrustning- Varmluftsggregat, max 70 kW, med tvångscirkulation, för bostadsuppvärmning med fläktbrännare	–	
	EN 1319:1998/A2:1999	Anmärkning 3	Datum passerat (17.10.2000)
	EN 1319:1998/A1:2001	Anmärkning 3	Datum passerat (31.3.2002)
CEN	EN 1458-1:1999 Gasutrustningar – Torktumlare för hushållsbruk med direkt gasuppvärmning med max effekt 6 kW, av typ B22D och B23D – Del 1: Säkerhet	–	
CEN	EN 1458-2:1999 Gasutrustningar – Gaseldade torktumlare för hushåll – Del 2: Verkningsgrad	–	
CEN	EN 1596:1998 Gasutrustning – Flyttbara gasoeldade värmare för andra ändamål än hushållsbruk – Fordringar	–	
	EN 1596:1998/A1:2004	Anmärkning 3	Datum passerat (10.12.2004)
CEN	EN 1643:2000 Gasutrustning – Övervakningssystem för automatiska stängventiler för gasbrännare och gastillbehör	–	

ESO (!)	Titel på och hänvisning till standarden (samt referensdokument)	Hänvisning till den ersatta standarden	Datum då standarden upphör att gälla Anm. 1
CEN	EN 1854:2006 Gasutrustning – Anordningar för tryckavkänning för gasapparater och gastillbehör	EN 1854:1997	Datum passerat (4.11.2006)
CEN	EN 12067-1:1998 Gasutrustning – Utrustning för reglering av förhållandet gas/luft för gasbrännare och gasapparater – Del 1: Pneumatiskt utförande	–	
	EN 12067-1:1998/A1:2003	Anmärkning 3	Datum passerat (23.12.2003)
CEN	EN 12067-2:2004 Gasutrustning – Utrustning för reglering av förhållandet gas/luft för gasbrännare och gasapparater – Del 2: Elektroniskt utförande	–	
CEN	EN 12078:1998 Gasutrustning – Nolltrycksregulator – Krav och provning	–	
CEN	EN 12244-1:1998 Gasapparater – Tvättmaskiner för hushållsbruk med direkt gasuppvärmning med max effekt 20 kW – Del 1: Säkerhet	–	
CEN	EN 12244-2:1998 Gasapparater – Tvättmaskiner för hushållsbruk med direkt gasuppvärmning med max effekt 20 kW – Del 2: Verkningsgrad	–	
CEN	EN 12309-1:1999 Gaseldade absorptions- och adsorptionsvärmepumpar för luftkonditionering med högsta effekt 70 kW – Del 1: Säkerhet	–	
CEN	EN 12309-2:2000 Gaseldade absorptions- och adsorptionsvärmepumpar för luftkonditionering med effekt högst 70 kW – Del 2: Bestämning av verkningsgrad och energiförbrukning	–	
CEN	EN 12669:2000 Gasutrustningar – Gaseldade varmluftsfläktar för användning i växthus och som tillsatsvärme för andra ändamål än hushållsbruk	–	
CEN	EN 12752-1:1999 Gasutrustningar – Gaseldade torktumlare av typ B, max 20 kW – Del 1: Säkerhet	–	
CEN	EN 12752-2:1999 Gasutrustningar – Gaseldade torktumlare av typ B, max 20 kW – Del 2: Bestämning av verkningsgrad och energiförbrukning	–	
CEN	EN 12864:2001 Gasutrustningar – Icke justerbara lågtrycksregulatorer med max utloppstryck 200 mbar, och max kapacitet 4 kg/h, med ingående säkerhetsdon för butan, propan jämte blandningar	–	
	EN 12864:2001/A1:2003	Anmärkning 3	Datum passerat (10.12.2004)
	EN 12864:2001/A2:2005	Anmärkning 3	Datum passerat (28.2.2006)

ESO (1)	Titel på och hänvisning till standarden (samt referensdokument)	Hänvisning till den ersatta standarden	Datum då standarden upphör att gälla Anm. 1
CEN	EN 13278:2003 Gaseldade kaminer med öppen förbränningskammare för rumsuppvärmning	–	
CEN	EN 13611:2000 Säkerhets- och kontrollanordningar för gasbrännare och gasbrännartillbehör – Allmänna krav	–	
	EN 13611:2000/A1:2004	Anmärkning 3	Datum passerat (30.6.2005)
CEN	EN 13785:2005 Regulatorer med max kapacitet 100 kg/h och med max utloppstryck 4 bar, andra än de som beskrivs i EN 12864 med ingående säkerhetsdon för butan, propan jämte blandningar	–	
	EN 13785:2005/AC:2007		
CEN	EN 13786:2004 Gasutrustningar – Automatiska omkastare med max utloppstryck 4 bar och max kapacitet 100 kg/h, med ingående säkerhetsdon för butan, propan jämte blandningar	–	
CEN	EN 13836:2006 Gaseldade värmepannor – Typ B pannor med effect över 300 kW, men ej överstigande 1 000 kW	–	
CEN	EN 14438:2006 Gaseldade insatser för uppvärmning av flera rum	–	
CEN	EN 14543:2005 Gasutrustningar – Gasolvärmare utan skorstensanslutning för användning utomhus och i välventilerade rum	–	
CEN	EN 15033:2006 Gaseldade varmvattenberedare för fordon och båtar	–	

(1) ESO: Europeiskt standardiseringsorgan:

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

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

Anmärkning 1 Det datum då den ersatta standarden upphör att gälla är i allmänhet det datum då den upphävs av det europeiska standardiseringsorganet. Användare av dessa standarder bör dock vara medvetna om att det i vissa undantagsfall kan vara ett annat datum

Anmärkning 3 Om tillägg förekommer innefattar hänvisningen såväl standarden EN CCCC:YYYY som eventuella tidigare tillägg och det nya, angivna, tillägget. Den ersatta standarden (kolumn 3) består därför av EN CCCC:YYYY med eventuella tidigare tillägg, men utan det nya, angivna, tillägget. Vid angivet datum upphör den ersatta standarden att gälla

Anmärkning:

- Närmare upplysningar om standarderna kan erhållas från de europeiska och nationella standardiseringsorgan som anges i bilagan till Europaparlamentets och rådets direktiv 98/34/EG ⁽¹⁾, ändrat genom direktiv 98/48/EG ⁽²⁾.
- Offentliggörandet av hänvisningarna i *Europeiska unionens officiella tidning* innebär inte att de aktuella standarderna är tillgängliga på alla gemenskapsspråken.
- Denna förteckning ersätter alla tidigare förteckningar som har publicerats i *Europeiska unionens officiella tidning*. Kommissionen skall fortlöpande uppdatera denna förteckning.

Mer information återfinns på Europa-servern på Internet:

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

⁽¹⁾ EGT L 204, 21.7.1998, s. 37

⁽²⁾ EGT L 217, 5.8.1998, s. 18.

Medlemsstaternas uppgifter om statligt stöd som beviljats med stöd av kommissionens förordning (EG) nr 1628/2006 om tillämpningen av artiklarna 87 och 88 i EG-fördraget på stöd till statligt regionalt investeringsstöd

(Text av betydelse för EES)

(2007/C 280/07)

Stöd nr	XR 140/07
Medlemsstat	Grekland
Region	87(3)(a), 87(3)(c)
Namnet på stödordningen eller namnet på det företag som får stöd för särskilda ändamål som komplement	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 yraithrou, sto plasio efarmogis metron tou axona 3 kai 4 tou Programmatos agrotikis anaptyxis tis Elladas 2007-2013
Rättslig grund	N. 2065/92, άρθρο 39 παρ. 10 (ΦΕΚ 113/Α'/92) «περί εγκρίσεως οικονομικών ενισχύσεων από τους Υπουργούς Οικονομικών και Γεωργίας»
Typ av stödåtgärd	Stödordning
Beräknade utgifter per år	163,3 miljoner EUR
Högsta tillåtna stödnivå	40 % Överensstämmer med artikel 4 i förordningen
Datum för genomförande	1.1.2008
Varaktighet	31.12.2013
Ekonomisk sektor	Alla sektorer som är berättigade till regionalt investeringsstöd
Den beviljande myndighetens namn och adress	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
Adressen till den webbplats där stödordningen är offentliggjord	www.agrotikianaptixi.gr
Övriga upplysningar	—
Stöd nr	XR 165/07
Medlemsstat	Polen
Region	Łódzkie
Namnet på stödordningen eller namnet på det företag som får stöd för särskilda ändamål som komplement	Program pomocy regionalnej miasta Łodzi na wspieranie nowych inwestycji i tworzenie związanych z nimi nowych miejsc pracy przy wykorzystaniu nowoczesnych technologii
Rättslig grund	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

Typ av stödåtgärd	Stödordning
Beräknade utgifter per år	2 miljoner PLN
Högsta tillåtna stödnivå	50 %
	Överensstämmer med artikel 4 i förordningen
Datum för genomförande	9.6.2007
Varaktighet	31.12.2013
Ekonomisk sektor	Alla sektorer som är berättigade till regionalt investeringsstöd
Den beviljande myndighetens namn och adress	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) 6 38 47 10 E-mail: m.lyczek@uml.lodz.pl
Adressen till den webbplats där stödordningen är offentliggjord	http://bip.uml.lodz.pl/_plik.php?id=8332
Övriga upplysningar	—

V

(Yttranden)

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV DEN GEMENSAMMA
HANDELSPOLITIKEN

KOMMISSIONEN

Meddelande om att vissa antidumpnings- och utjämningsåtgärder upphör att gälla

(2007/C 280/08)

Sedan kommissionen offentliggjort ett tillkännagivande om att åtgärdernas giltighetstid snart kommer att löpa ut ⁽¹⁾ och inte mottagit någon begäran om översyn till följd av detta, tillkännager kommissionen härmed att de nedanstående antidumpnings- och utjämningsåtgärderna snart kommer att upphöra att gälla.

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 11.2 i rådets förordning (EG) nr 384/96 ⁽²⁾ av den 22 december 1995 om skydd mot dumpad import från länder som inte är medlemmar i Europeiska gemenskapen och enlighet med artikel 18.4 i rådets förordning (EG) nr 2026/97 ⁽³⁾, av den 6 oktober 1997 om skydd mot subventionerad import från länder som inte är medlemmar i Europeiska gemenskapen.

Den partiella interimsoversyn som inleddes enligt artikel 19 i rådets förordning (EG) nr 2026/97 för att undersöka om det förelåg vissa subventioner och nivån på dessa ska därför avslutas ⁽⁴⁾.

Produkt	Ursprungs- eller exportland/ länder	Åtgärd	Hänvisning	Utgångsdatum
Texturerat filamentgarn av polyester (PTY)	Indien	Anti-dumpningstull	Rådets förordning (EG) nr 2093/2002 (EGT L 323, 28.11.2002, s. 1)	29.11.2007
Texturerat filamentgarn av polyester (PTY)	Indien	Utjämningsstull	Rådets förordning (EG) nr 2094/2002 (EGT L 323, 28.11.2002, s. 21)	29.11.2007

⁽¹⁾ EUT C 52, 7.3.2007, s. 16.

⁽²⁾ EGT L 56, 6.3.1996, s. 1. Förordning senast ändrad genom förordning (EG) nr. 2117/2005 (EGT L 340, 23.12.2005, s. 17)

⁽³⁾ EGT L 288, 21.10.1997, s. 1. Förordning senast ändrad genom förordning (EG) nr. 461/2004 (EGT L 77, 13.3.2004, s. 12)

⁽⁴⁾ EUT C 210, 8.9.2007, s. 5.

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

KOMMISSIONEN

Förhandsanmälan av en koncentration

(Ärende COMP/M.4965 – Arques/Skandinavische Actebis-Landesgesellschaften)

(Text av betydelse för EES)

(2007/C 280/09)

1. Kommissionen mottog den 16 november 2007 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004⁽¹⁾, genom vilken företaget Arques Industries AG ("Arques", Tyskland), på det sätt som avses i artikel 3.1 b i förordningen, förvärvar fullständig kontroll över företagen Actebis Computer A/S (Danmark), Actebis Computer A/S (Norge) och Actebis Computer AB (Sverige) (tillsammans "Actebis Scandinavian companies") genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- Arques och dess dotterbolag: Omstrukturering av företag, grossist- och återförsäljning av IT-produkter samt montering av IT-produkter,
- Actebis Scandinavian companies: Grossistförsäljning av IT-produkter.

3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda koncentrationen kan omfattas av förordning (EG) nr 139/2004, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare.

4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

Synpunkterna ska ha kommit in till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. Synpunkterna kan sändas till kommissionen per fax ((32-2) 296 43 01 eller 296 72 44) eller per post, med angivande av referens COMP/M.4965 – Arques/Skandinavische Actebis-Landesgesellschaften, till

Europeiska kommissionen
Generaldirektoratet för konkurrens
Registreringsenheten för företagskoncentrationer
J-70
B-1049 Bryssel

(¹) EUTL 24, 29.1.2004, s. 1.

ANDRA AKTER

KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 8.2 i rådets förordning (EG) nr 509/2006 om garanterade traditionella specialiteter av jordbruksprodukter och livsmedel

(2007/C 280/10)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rättighet att lämna synpunkter som fastställs i artikel 9 i rådets förordning (EG) nr 509/2006. Synpunkter på ansökan skall lämnas in till kommissionen inom sex månader räknat från detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM ÄNDRING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) NR 509/2006

Ansökan om ändring i enlighet med artiklarna 11 och 19.3

"PANELLETS"

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

1. **Ansökande grupp**

Namn: Federació Catalana de Patisserie
Adress: Avda Gaudí 28, 1º 2a
Telefon: (34) 93 34 80 90 47
Fax: (34) 93 436 28 46
E-postadress: —

2. **Medlemsstat eller tredje land**

Spanien

3. **Rubrik på den produktspecifikation som ska ändras**

- Produktbenämning:
 Förbehåll för benämning (artikel 13.2 i förordning (EG) nr 509/2006)
 Beskrivning och produktionsmetod
 Produktbeskrivning
 Övrigt: Ändring av de minimikrav och kontrollförfaranden som gäller för särarten:

4. **Typ av ändring(ar)**

- Ändring av kravspecifikationen för GTS-registrering
 Tillfällig ändring av specifikationen till följd av obligatoriska sanitära eller fytosanitära åtgärder som har införts av offentliga myndigheter (artikel 11.3 i förordning (EG) nr 509/2006) (tillhandahållande av uppgifter för dessa åtgärder)

5. **Ändringar:**

5.1. *Beskrivning och produktionsmetod*

Variationerna inom denna typ av produkter är mycket större än vad som anges i de specifikationer som ursprungligen lämnats in till kommissionen – det finns ett brett spektrum av lokala framställningsmetoder som ger ett bredare utbud av produkter.

Panellets framställda av mandelmassa av grundtypen

Listan över beskrivna panellets är inte fullständig – beskrivningarna ger snarare en allmän uppfattning om de olika typerna. Varje tillverkare sätter sin egen personliga prägel på produkten, utan att för den skull göra avkall på produktens grundläggande utmärkande egenskaper med avseende på ingredienser och smak.

Panellets med kokos

"Äggvitor" ska ersättas med "ägg".

Panellets med hasselnöt

"Äggvitor" ska ersättas med "ägg".

Panellets framställda av grov mandelmassa

"Äggvitor" ska ersättas med "ägg".

Att äggvita ersätts med hela ägg med eller utan vatten beror på att många tillverkare/konditorer, efter offentliggörandet av standarden för panellets i Europeiska unionens officiella tidning, påpekade att enligt deras egen erfarenhet ledde användning av äggvita till extremt torra panellets.

Vid användning av hela ägg (vita och gula) uppstod inte samma resultat eftersom äggulan, förutom att ge smak till produkten, bevarar saftigheten och ger bakverket en mer regelbunden form och en karaktär som stämmer bättre överens med konsumenternas önskemål för denna typ av produkter. Dessutom kan oljan från den mandel som används vid tillverkning med mandelmassa eller tillverkning av andra typer av panellets göra att smeten blir alltför lös (beroende på oljehalten i mandeln och på typ, ålder, skörd etc.). Tillsats av hela ägg (vita och gula) motverkar denna effekt och gör produkterna fastare.

5.2. *Produktbeskrivning*

Fysiska och kemiska egenskaper:

Tillsättning av konstgjorda färgämnen är helt förbjuden, däremot är tillsättning av naturliga färgämnen tillåten. I det här fallet rörde det sig om en oavsiktlig uteslutning, och denna ändring förutsätts inte utgöra något hinder eftersom den inte har någon inverkan på produktens kvalitet eller traditionella egenskaper. Ett antal undersökningar har visat att konsumenterna bedömer livsmedel till stor del utifrån utseende, och således också utifrån färg. Detta är den huvudsakliga orsaken till användning av färgämnen i livsmedel. Färgämnen förbättrar inte kvaliteten på produkter med avseende på hållbarhet eller näringsvärde, utan tillsätts för att förbättra produkternas utseende och göra dem mer aptitliga, alternativt återställa färgförlust som uppstått i samband med tillverkningen. Eftersom panellets är hantverksprodukter är variationen i fråga om smak större än för industriella produkter. Av denna anledning anser tillverkarna det nödvändigt att använda naturliga färgämnen från frukt och grönsaker som kompensation för all typ av färgförlust eller -variation som uppstått vid tillverkningen, men inte konstgjorda färgämnen som skulle kunna försämra produktkvaliteten.

5.3. *Minimikrav och kontrollförfaranden som gäller för särarten*

Adjektivet "daglig" i tillverkningsregistret ska strykas

Strykningen av det temporala adjektivet "daglig" i tillverkningsregistret motiveras genom själva tillverkningen av panellets, vilken genomförs i två exakt definierade och på varandra följande steg. Det första momentet består av tillverkning av mandelmassa av grundtyp eller fin mandelmassa. Det momentet kan pågå en eller flera dagar beroende på tillverkarens produktionsvolym. Sedan inleds det andra momentet, som består i tillverkning av de olika sorterna av panellets. Av denna anledning är det utifrån tillverkarnas/konditorernas synvinkel inte relevant att tala om daglig tillverkningsregistrering för panellets eftersom tillverkningen, trots att slutprodukten är panellets, påbörjas en eller till och med flera dagar tidigare med framställning av mandelmassa av grundtypen.

UPPDATERAD PRODUKTSPECIFIKATION

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 509/2006

"PANELLETS"

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

1. Behörig myndighet i medlemsstaten:

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

Adress: 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-postadress: sgcaproagro@mapya.es

2. Ansökande grupp:

Namn: Federació Catalana de Pastisseria

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

Telefon: (34) 93 348 09 47

Fax: (34) 93 436 28 46

E-postadress: —

Sammansättning: tillverkare/bearbetningsföretag (X) övriga ()

3. Produkttyp:

Klass 2.3 Konfektyr, matbröd, kaffebröd, kakor, skorpor och andra bakverk.

4. Produktspecifikation

4.1. Benämning: "Panellets"

4.2. Beskrivning och produktionsmetod: Panellets är små bakverk av varierande form som i princip tillverkas av mandelmassa och ingredienser som ger produkten dess karaktäristiska smak och arom.

Det finns många olika varianter av panellets tillverkade av tre olika sorters mandelmassa: mandelmassa av grundtyp, grov mandelmassa och fin mandelmassa.

I de varianter som innehåller frukt är det tillåtet att tillsätta bearbetad frukt (kanderad frukt, marmelad), och smaken kan förstärkas med aromämnen. Vid all tillverkning är det förbjudet att tillsätta stärkelse (av potatis eller sötpotatis), äpple, konserveringsmedel eller konstgjorda färgämnen eller konserveringsmedel.

Panellets framställda av mandelmassa av grundtypen

Nedan beskrivs de vanligaste typerna av panellets. Beskrivningarna är inte begränsande, utan ger snarare en allmän uppfattning om de olika typerna. Varje tillverkare sätter sin personliga prägel på produkten, utan att för den skull göra avkall på produktens grundläggande utmärkande egenskaper med avseende på ingredienser och smak.

En smet av mandelmassa framställs genom att 1 kg socker och ett helt ägg, med eller utan vatten, tillsätts till varje kilo skalad och mycket finhackad mandel. Detta blandas väl och massan får sedan vila ca 24 timmar så att blandningen blir väl homogeniserad. Därefter ges den olika former och smaker. Andelen mandel får vara högre än vad som anges här. De vanligaste sorterna av panellets är följande:

a) Panellets med pinjenötter:

För varje kilo mandelmassa av grundtyp tillsätts 10 gram rivet citronskal. Smeten delas i bitar på ungefär 20 gram som täcks helt med pinjenötskärnor fuktade med ägg. Bitarna formas till bollar och täcks med ytterligare ett lager ägg. De gräddas i ugn i 280–290 °C.

Organoleptiska egenskaper	
Färg	Gyllenbrun/rostfärgad
Konsistens	Krispig skorpa
Arom	Pinjenöt och citron
Smak	Pinjenöt och mandelmassa

b) Panellets med mandel:

För varje kilo mandelmassa av grundtyp tillsätts 10 gram rivet citronskal. Smeten delas i bitar på ungefär 20 gram som täcks helt med hackad mandel fuktad med ägg. Bitarna ges en avlång och lätt rundad form och täcks med ytterligare ett lager ägg. De gräddas i ugn i 260–270 °C.

Organoleptiska egenskaper	
Färg	Gyllenbrun/rostfärgad
Konsistens	Mjuk insida
Arom	Vanilj
Smak	Mandelkrokant

c) Panellets med kokos:

För varje kilo mandelmassa av grundtyp tillsätts 150 gram riven kokos, 150 gram florsocker och 100 g ägg. Smeten formas till små, grova toppar på ungefär 25 gram. De gräddas i ugn på mellan 260–270 °C.

Organoleptiska egenskaper	
Färg	Flammiga
Konsistens	Tunn, krispig skorpa och mjuk insida
Arom	Kokos
Smak	Kokos och mandel

d) Panellets med hasselnötter:

För varje kilo mandelmassa av grundtyp tillsätts 150 gram torrostade hasselnötter, 150 gram florsocker och 100 gram ägg. Smeten formas till små bollar på ungefär 22 gram och dessa täcks med strösocker. En hasselnöt placeras i mitten av varje bit. De gräddas i ugn i 240–250 °C.

Organoleptiska egenskaper	
Färg	Kastanj
Konsistens	Sockrad yta
Arom	Hasselnöt
Smak	Hasselnöt och mandelmassa

e) Panellets med apelsin:

För varje kilo mandelmassa av grundtyp tillsätts 200 gram kanderat och mycket finkrossat apelsinskal. Smeten formas till avlånga bitar på ungefär 26 gram och dessa täcks helt med strösocker. De gräddas i ugn i 240–250 °C.

Organoleptiska egenskaper	
Färg	Apelsinfärgad
Konsistens	Sockrad skorpa och mjuk insida
Arom	Apelsin
Smak	Apelsin och mandel

f) Panellets med citron:

För varje kilo mandelmassa av grundtyp tillsätts 10 gram rivet citronskal och två äggulor. Smeten formas till bollar på ungefär 26 gram och dessa täcks med strösocker. De gräddas i ugn i 240–250 °C.

Organoleptiska egenskaper	
Färg	Ljusgul
Konsistens	Knaprig skorpa på grund av det täckande lagret socker och mjuk insida med små bitar av citron
Arom	Citron
Smak	Citron och mandel

g) Panellets med "yema pastelera":

För varje kilo mandelmassa av grundtyp tillsätts 150 gram "yema pastelera" (kräm av äggula, maizena och sockerlag) och 1 gram vaniljsocker. Smeten formas till bollar på ungefär 26 gram och dessa täcks med ett rikligt lager florsocker. De gräddas i ugn i 220–230 °C.

Organoleptiska egenskaper	
Färg	Ljusgul
Konsistens	Mjuk
Arom	Ägg och mandel
Smak	Ägg och mandel

h) Panellets med kaffe:

För varje kilo mandelmassa av grundtyp tillsätts 8 gram malet kaffe och farinsocker för att produkten ska få önskad färg. Smeten formas till avlånga bitar på ungefär 26 gram och dessa täcks med florsocker. De gräddas i ugn i 220–230 °C.

Organoleptiska egenskaper	
Färg	Mörk kastanj
Konsistens	Krispig skorpa och mjuk insida
Arom	Kaffe
Smak	Kaffe och mandel

i) Panellets med jordgubbar:

För varje kilo mandelmassa av grundtyp tillsätts en lämplig mängd jordgubbsmarmelad och ett ägg. Smeten formas till bollar på ungefär 26 gram och dessa täcks med ett rikligt lager florsocker. De gräddas i ugn i 220–230 °C.

Organoleptiska egenskaper	
Färg	Jordgubb
Konsistens	Mjuk
Arom	Jordgubb
Smak	Jordgubb och mandel

j) Panellets med kanderade kastanjer:

För varje kilo mandelmassa av grundtyp tillsätts 300 gram marmelad av kanderad kastanj. Smeten formas till bollar på ungefär 22 gram och dessa täcks med florsocker. De gräddas i ugn i 220–230 °C.

Organoleptiska egenskaper	
Färg	Ljus kastanj
Konsistens	Mjuk
Arom	Kastanj och mandel
Smak	Kastanj och mandel

Panellets framställda av grov mandelmassa

För varje kilo grov mandelmassa (framställd enligt föregående avsnitt) tillsätts 150 gram mald mandel och ägg till önskad konsistens. Smeten delas i bitar på ungefär 26 gram och formas på olika sätt. De mest klassiska är kastanj, svamp, träsko, stänger med kanderad frukt och kvitten.

Panellets framställda av fin mandelmassa

1 300 gram socker, 400 gram vatten och 6 gram bakpulver kokas tills det tjocknar (kulprov, 118 °C). 1 kilo mald, skalad mandel och 200 gram glukos blandas ned. Denna blandning lämnas att vila i 24 timmar. Efter finfördelning är den färdig att användas.

a) Chokladdoppade kastanjpanellets:

Med fin mandelmassa som grund formas kastanjeformade bitar på ungefär 18 gram och doppas i choklad.

Organoleptiska egenskaper	
Färg	Kastanj
Konsistens	Täckande skorpa och mjuk inuti
Arom	Choklad
Smak	Choklad och mandel

b) Panellets "Hueso de santo":

Smeten av fin mandelmassa kavlas ut med en räfflad kavel. Den täcks sedan med ett lager äggula med socker (yema pastelera) och bitar på ungefär 30 gram skärs ut. Bitarna gelatineras och glaseras med sockerlag och glasyr.

Organoleptiska egenskaper	
Färg	Ljust glaserad med socker
Konsistens	Mjuk
Arom	Äggula
Smak	Äggula och mandelmassa

- 4.3. *Traditionella egenskaper:* Enligt den katalanska 1700-talslitteraturen hölls redan under denna tid årliga marknader med kastanjer, eller kastanjer och panellets, på gatorna i området Ciutat Vella i Barcelona. Panellets äts, och äts än idag, vid alla helgons dag, tillsammans med kastanjer och sött vin. Under detta firande brukade man göra stora brickor med panellets i olika former och formationer på så sätt att de formade bilder och utsmyckningar. Redan vid 1796 års marknad fanns det mer än 200 stånd där olika *panellet*-produkter visades upp och lottades ut bland människorna. Denna sed att lotta ut panellets, vilken oftast genomfördes av konditorerna själva, spred sig till en del större samhällen.

Människor tog med sig panellets till kyrkan i korgar eller påsar och fick dem välsignade av prästen och åt dem sedan tillsammans i kyrkan som en gemensam gudstjänstakt.

För att ge en bild av konsumtionen av panellets i staden Barcelona räcker det med att konstatera att redan år 1920 köpte *el Forn de Sant Jaume* (ett av staden Barcelonas mest anrika konditorier) tusen kilo skalade pinjenötter enbart för framställning av panellets med pinjenötter. Och enligt Gremio provincial de Pastelería y Confitería de Barcelona (bagar- och konditorfacket i Barcelona) konsumerades hösten 1999 omkring 600 000 kilo panellets i staden och provinsen Barcelona. Den populäraste sorten var panellets med pinjenötter (50 %) följt av panellets med mandel (15 %).

Enligt etnografiska uppgifter anses panellets dessutom heliga, precis som alla traditionella konditorivaror som förknippas med särskilda dagar.

- 4.4. *Produktbeskrivning:* Organoleptiska egenskaper: Eftersom de organoleptiska egenskaperna (färg, smak, arom och konsistens) varierar mellan olika sorters panellets, har dessa tagits upp separat i avsnitten ovan.

Fysikalisk-kemiska egenskaper: Sammansättningen skiljer sig mellan olika sorters panellets beroende på vilken typ av mandelmassa (grundtyp, grov eller fin) de framställs av och vilken typ det rör sig om, men vid all tillverkning är det förbjudet att använda potatis, sötpotatis, äpple, konserveringsmedel och konstgjorda färgämnen.

Mikrobiologiska egenskaper: De mikrobiologiska kraven fastställs i hälsolagstiftningen för denna typ av produkter (rådets direktiv 93/43/EEG av den 14 juni 1993 om livsmedelshygien).

Saluföring: *Panellets* säljs generellt i detaljhandeln i lösvikt – i konditorier och matvaruaffärer. Vid försäljning av förpackade *panellets* ska förpackningarna märkas enligt gällande lagstiftning.

- 4.5. *Minimikrav och kontrollförfaranden som gäller för särarten: Panellets registrerade som "garanterade traditionella specialiteter"* ska ha vissa särskilda egenskaper som skiljer dem från andra panellets. Vid framställning av mandelmassa av grundtypen ska endast torr och skalad mandel, socker och ägg användas, och tillsats av stärkelse (av potatis eller sötpotatis), äpple, konserveringsmedel eller konstgjorda färgämnen är förbjuden.

Följande ska kontrolleras: de organoleptiska egenskaperna, att ingen stärkelse använts (genom prov med jodlösning, I₂), att inga konserveringsmedel (sorbinsyra/sorbat, bensoesyra/bensoat) eller färgämnen använts (genom vätskekromatografi med hög precision, HPLC) samt att inget äpple använts (genom mätning av lösliga kostfibrer med kemisk metod). För de typer av *panellets* som inte innehåller frukt ska dessa kontroller utföras på slutprodukten, medan kontrollerna för de typer som innehåller frukt ska utföras på själva mandelmassan.

De ovan nämnda kontrollerna ska utföras av certifieringsorganet Mesa Veritas Español och andra organ som uppfyller standarden EN-45011. Certifieringsorganen ska utöva tillsyn av tillverkarnas kontrollsystem och produkttegenskaperna. De ska regelbundet kontrollera att reglerna efterföljs.

Certifieringsorganen ska inspektera tillverkningsmetoder och slutprodukternas egenskaper. De ansvarar för första certifiering av de panelletsframställningsföretag som önskar bli certifierade. Dessa ska lämna in en skriftlig ansökan till något av de auktoriserade certifieringsorganen och förbinda sig att uppfylla kraven i produktspecifikationen och utföra de kontroller som krävs.

Tillverkarna ska förfoga över skriftlig dokumentation i vilken tillverkningsprocessen och slutprodukternas egenskaper beskrivs. Dessutom ska de föra ett dagligt produktionsregister över *panellets*.

Efter utfärdande av intyg om överensstämmelse ska certifieringsorganen regelbundet kontrollera att reglerna efterföljs och att produktionen håller en jämn kvalitet vid varje framställningsföretag. Produktspecifikationen ska kontrolleras genom inspektion av tillverkarens kontrollsystem och företagets dokumentation, och stickprover ska genomföras under tillverkningsprocessen.

5. **Ansökan om skydd enligt artikel 13.2:** Nej
