

# Официален вестник

# C 40

## на Европейския съюз

Година 51

Издание на български език

### Информация и известия

14 февруари 2008 г.

Известие №	Съдържание	Страница
	IV <i>Информация</i>	
	ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ И ОРГАНИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ	
	<b>Комисия</b>	
2008/C 40/01	Обменен курс на еврото .....	1
	ИНФОРМАЦИЯ ОТНОСНО ЕВРОПЕЙСКОТО ИКОНОМИЧЕСКО ПРОСТРАНСТВО	
	<b>Надзорен орган на ЕАСТ</b>	
2008/C 40/02	Съобщение на Надзорния орган на ЕАСТ за дерогации за Норвегия от разпоредбите на акта, упоменат в точка 2 от приложение XXI към Споразумението за ЕИП, Регламент (ЕО) № 1165/98 на Съвета относно краткосрочната статистика по отношение на дефинициите на показателите, списъка с показатели и честотата на събиране на данни, според прилагането и изменението от Регламент (ЕО) № 1503/2006 на Комисията .....	2
2008/C 40/03	Разрешение за предоставяне на държавни помощи по силата на член 61 от Споразумението за ЕИП и част I, член 1, параграф 3 от Протокол 3 към Споразумението за надзор и съд — Решение без възражения на Надзорния орган на ЕАСТ .....	3
2008/C 40/04	Уведомление от норвежките власти относно удължаване на срока за облагане на електроенергията за регионите Finnmark и North Troms с понижен акциз — Разрешаване на държавна помощ съгласно член 61 от Споразумението за ЕИП и член 1, параграф 3 от част I на Протокол 3 към Споразумението за надзор и съд — Надзорният орган на ЕАСТ реши да не повдига възражения срещу мярка, за която е изпратено уведомление .....	4
2008/C 40/05	Лекарствени продукти — Списък на разрешения за пускане на пазара, издадени от държавите от ЕАСТ, членки на ЕИП за първата половина на 2007 г. ....	5

V *Обявления*

## СЪДЕБНИ ПРОЦЕДУРИ

**Съд на ЕАСТ**

2008/С 40/06	Молба за консултативно становище от Съда на ЕАСТ, подадена от Stavanger tingrett от 24 октомври 2007 г., по делото L'Oréal Norge AS срещу Per Aarskog AS и други (Дело E-9/07) .....	15
--------------	--	----

## ПРОЦЕДУРИ ОТНОСНО ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА НА КОНКУРЕНЦИЯ

**Комисия**

2008/С 40/07	Предварително уведомление за концентрация (Дело COMP/M.5041 — Berkshire Hathaway/Marmon Holdings) — Дело кандидат за опростена процедура <sup>(1)</sup> .....	16
--------------	---	----

## ДРУГИ АКТОВЕ

**Комисия**

2008/С 40/08	Публикация на заявление по член 8, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета относно селскостопански и хранителни продукти с традиционно специфичен характер .....	17
2008/С 40/09	Известие относно молба по член 30 от Директива 2004/17/ЕО на Европейския парламент и на Съвета — Удължаване на срока — Молба от страна на държава-членка .....	26

**Поправка**

2008/С 40/10	Поправка на съвместна декларация на Съвета и представителите на правителствата на държавите-членки, заседаващи в рамките на Съвета, Европейския парламент и Европейската комисия (ОВ С 25, 30.1.2008 г.) .....	27
2008/С 40/11	Поправка на обучение за национални съдии по законодателството на ЕО в областта на конкуренцията и съдебното сътрудничество между национални съдии (ОВ С 310, 20.12.2007 г.) .....	27



<sup>(1)</sup> Текст от значение за ЕИП

## IV

(Информация)

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ И ОРГАНИТЕ НА  
ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

## КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото <sup>(1)</sup>

13 февруари 2008 г.

(2008/С 40/01)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	щатски долар	1,4586	TRY	турска лира	1,7545
JPY	японска йена	156,83	AUD	австралийски долар	1,6251
DKK	датска крона	7,4557	CAD	канадски долар	1,4562
GBP	лира стерлинг	0,74315	HKD	хонконгски долар	11,3782
SEK	шведска крона	9,3493	NZD	новозеландски долар	1,8576
CHF	швейцарски франк	1,6083	SGD	сингапурски долар	2,0659
ISK	исландска крона	98,30	KRW	южнокорейски вон	1 379,84
NOK	норвежка крона	7,9830	ZAR	южноафрикански ранд	11,2064
BGN	български лев	1,9558	CNY	китайски юан рен-мин-би	10,5019
CZK	чешка крона	25,480	HRK	хърватска куна	7,2661
EEK	естонска крона	15,6466	IDR	индонезийска рупия	13 506,64
HUF	унгарски форинт	263,05	MYR	малайзийски рингит	4,7237
LTL	литовски лит	3,4528	PHP	филипинско песо	59,657
LVL	латвийски лат	0,6964	RUB	руска рубла	35,9630
PLN	полска злота	3,5998	THB	тайландски бат	46,748
RON	румънска лея	3,6410	BRL	бразилски реал	2,5483
SKK	словашка крона	33,032	MXN	мексиканско песо	15,6953

<sup>(1)</sup> Източник: референтен обменен курс, публикуван от Европейската централна банка.

## ИНФОРМАЦИЯ ОТНОСНО ЕВРОПЕЙСКОТО ИКОНОМИЧЕСКО ПРОСТРАНСТВО

## НАДЗОРЕН ОРГАН НА ЕАСТ

**Съобщение на Надзорния орган на ЕАСТ за дерогации за Норвегия от разпоредбите на акта, упоменат в точка 2 от приложение XXI към Споразумението за ЕИП, Регламент (ЕО) № 1165/98 на Съвета относно краткосрочната статистика по отношение на дефинициите на показателите, списъка с показатели и честотата на събиране на данни, според прилагането и изменението от Регламент (ЕО) № 1503/2006 на Комисията**

(2008/С 40/02)

Регламент (ЕО) № 1165/98 на Съвета от 19 май 1998 г. относно краткосрочната статистика по отношение на дефинициите на показателите, списъка с показатели и честотата на събиране на данни, адаптиран с Протокол 1 към Споразумението за ЕИП, както е посочено в точка 2 от приложение XXI към него (наричан по-нататък „актът“) установява обща рамка за съставяне на краткосрочна статистика на Общността за бизнес цикъла в Европейското икономическо пространство. Член 13 от акта посочва, че дерогации от разпоредбите на съответните приложения към него могат да бъдат приети по време на преходен период.

Регламент (ЕО) № 1503/2006 на Комисията от 28 септември 2006 г. за прилагане и изменение на Регламент (ЕО) № 1165/98 на Съвета относно краткосрочна статистика по отношение на дефинициите на показателите, списъка с показатели и честотата на събиране на данни (наричан по-нататък „Регламент (ЕО) № 1503/2006“) е включен в точка 2в от приложение XXI на Споразумението за ЕИП с Решение № 37/2007 на Съвместния комитет на ЕИП (ОВ L 281, 12.10.2006 г., стр. 15). Регламент (ЕО) № 1503/2006 прилага и изменя акта по отношение на дефинициите на показателите, указани в приложенията от А до Г към акта, както и техните цели, характеристики и начини на изчисляване на съответните индекси, които са описани в приложение I към Регламент (ЕО) № 1503/2006.

На Надзорния орган на ЕАСТ е възложена задачата да приема дерогации съгласно член 13 от акта по отношение на Исландия, Лихтенщайн и Норвегия.

Норвегия поиска дерогация за предоставянето на първите данни, отнасящи се до променлива D — 310, въведена от Регламент (ЕО) № 1503/2006.

Надзорният орган на ЕАСТ предостави следните дерогации в съответствие със становището на директорите на националните статистически институти от ЕАСТ, подпомагащи Надзорния орган на ЕАСТ:

## НОРВЕГИЯ

Показател	Предмет на дерогацията	Обхват на данни	Край на преходния период	Първи референтен период за новите правила	Първо предоставяне на данни съгласно новите правила
D — 310	Първо предоставяне на данни	NACE 60.24	31.12.2006 г.	Q4/2004	31.12.2006 г.
		NACE 74.11, 74.7	31.3.2007 г.	Q1/2005	31.3.2007 г.
		NACE 64.2	30.6.2007 г.	Q4/2005	30.6.2007 г.
		NACE 61.1, 62.1	30.9.2007 г.	Q1/2006	30.9.2007 г.
		NACE 72	31.12.2007 г.	Q2/2006	31.12.2007 г.
		NACE 63.12	31.3.2008 г.	Q3/2006	31.3.2008 г.
		NACE 74.2	30.9.2008 г.	Q1/2007	30.9.2008 г.
		NACE 74.12, 74.14	31.12.2008 г.	Q1/2007	31.12.2008 г.
		NACE 63.11	30.6.2009 г.	Q4/2007	30.6.2009 г.
		NACE 64.11, 64.12	30.9.2009 г.	Q1/2008	30.9.2009 г.
		NACE 74.5	31.12.2009 г.	Q1/2008	31.12.2009 г.
		NACE 74.3, 74.4, 74.6	30.9.2010 г.	Q1/2009	30.9.2010 г.

**Разрешение за предоставяне на държавни помощи по силата на член 61 от Споразумението за ЕИП и част I, член 1, параграф 3 от Протокол 3 към Споразумението за надзор и съд**

**Решение без възражения на Надзорния орган на ЕАСТ**

(2008/C 40/03)

<b>Дата на приемане:</b>	12 септември 2007 г.
<b>Държава-членка на ЕАСТ:</b>	Норвегия
<b>Помощ №:</b>	Дело 62756
<b>Име:</b>	Изменение на схемата за центрове за иновации, основани на научни изследвания
<b>Цел:</b>	Основната цел на схемата е да насърчава научните изследвания, развитието и иновациите чрез: <ul style="list-style-type: none"><li>— създаване на база от знания, която да стимулира предприятията да правят иновации,</li><li>— помощ за създаване на активни обединения между предприятията, специализирани в научните изследвания и изследователските групи от институциите за научни изследвания,</li><li>— подкрепа на изследователските групи, насочени към промишлеността и занимаващи се с изследвания във все още непроучени области (<i>frontier research</i>), както и</li><li>— чрез стимулиране на обучението на изследователи и предаване на знания, основани на научните изследвания.</li></ul>
<b>Правно основание:</b>	Бяла книга на правителството в областта на научните изследвания за 2005 г. „ <i>Commitment to Research</i> “ (Норвежки държавен вестник № 20, 2004-2005 г.) и годишен бюджетен документ от Министерството на образованието и науката, адресиран до Съвета за научни изследвания на Норвегия
<b>Бюджет/продължителност:</b>	140 милиона NOK (близо 17 милиона EUR) годишно/8 години

Можете да намерите автентичния текст на решението, от който е заличена цялата поверителна информация, на следния адрес:

<http://www.eftasurv.int/fieldsOfWork/fieldStateAid/stateAidRegistry>

**Уведомление от норвежките власти относно удължаване на срока за облагане на електроенергията за регионите Finnmark и North Troms с понижен акциз**

**Разрешаване на държавна помощ съгласно член 61 от Споразумението за ЕИП и член 1, параграф 3 от част I на Протокол 3 към Споразумението за надзор и съд**

**Надзорният орган на ЕАСТ реши да не повдига възражения срещу мярка, за която е изпратено уведомление**

(2008/С 40/04)

<b>Дата на приемане:</b>	10 октомври 2007 г.
<b>Държава-членка на ЕАСТ:</b>	Норвегия
<b>Помощ №:</b>	Дело 62964
<b>Наименование:</b>	Понижен акциз върху електроенергията за регионите Finnmark и North Troms
<b>Цел:</b>	Облагане с акциз на електроенергия използвана основно като заместител на горива. Акцизът върху електроенергията има за цел да ограничи нарастването на употребата на електроенергия и да насърчи използването на алтернативни енергийни източници в определени региони. Облагането с по-висок акциз би изправило предприятията в упоменатите региони пред затруднения, докато те всъщност и в момента заплащат акциз по тарифа, която е по-висока от минималната тарифа определена съгласно Директива 2003/96/ЕС, като така продължават да имат стимул за ограничаване на употребата на електроенергия
<b>Правно основание:</b>	Годишно решение на Норвежкия парламент относно акциза върху електроенергията ( <i>Stortingets vedtak om forbruksavgift på elektrisk kraft</i> ), както и регламент за акцизите ( <i>Forskrift om særavgifter</i> )
<b>Бюджет:</b>	70 милиона NOK на година, приблизително 350 милиона NOK за периода 2007-2011 г.
<b>Продължителност:</b>	От 1 януари 2007 г. до 31 декември 2011 г.

Оригиналният текст на решението, в който е изцяло заличена поверителната информация, е достъпен на следния интернет адрес:

<http://www.eftasurv.int/fieldsOfWork/fieldStateAid/stateAidRegistry/>

**Лекарствени продукти — Списък на разрешения за пускане на пазара, издадени от държавите от ЕАСТ, членки на ЕИП за първата половина на 2007 г.**

(2008/C 40/05)

**Подкомитет I — За свободното движение на стоки**

Във връзка с Решение № 74/1999 на Съвместния комитет на ЕИП от 28 май 1999 г. Съвместният комитет на ЕИП се приканва да вземе предвид по време на заседанието си на 28 септември 2007 г. следните списъци на разрешителни за пускане на пазара на лекарствени продукти през периода 1 януари-30 юни 2007 г.:

- ПРИЛОЖЕНИЕ I** Списък на новите разрешителни за пускане на пазара  
**ПРИЛОЖЕНИЕ II** Списък на подновените разрешителни за пускане на пазара  
**ПРИЛОЖЕНИЕ III** Списък на разрешителните за пускане на пазара с удължен срок  
**ПРИЛОЖЕНИЕ IV** Списък на отнетите разрешителни за пускане на пазара

## ПРИЛОЖЕНИЕ I

## Списък на новите разрешителни за пускане на пазара

През периода 1 януари-30 юни 2007 г. в държавите от ЕАСТ, членки на ЕИП, бяха издадени следните разрешителни за пускане на пазара:

EU номер	Продукт	Държава	Дата на разрешителното
EU/1/06/001-012/IS	Diacomit	Исландия	23.1.2007 г.
EU/1/06/343/001-005	Baraclude	Лихтенщайн	30.4.2007 г.
EU/1/06/360/001-010	Champix	Лихтенщайн	30.4.2007 г.
EU/1/06/361/001/NO	Luminity	Норвегия	7.2.2007 г.
EU/1/06/363/001-009	Sprycel	Лихтенщайн	30.4.2007 г.
EU/1/06/364/001-005	Adrovanse	Лихтенщайн	28.2.2007 г.
EU/1/06/364/001-005/IS	Adrovanse	Исландия	22.1.2007 г.
EU/1/06/364/001-005/NO	Adrovanse	Норвегия	14.2.2007 г.
EU/1/06/365/001-003	Elaprase	Лихтенщайн	28.2.2007 г.
EU/1/06/365/001-003/IS	Elaprase	Исландия	6.2.2007 г.
EU/1/06/365/001-003/NO	Elaprase	Норвегия	30.1.2007 г.
EU/1/06/366/001-004	Tandemact	Лихтенщайн	28.2.2007 г.
EU/1/06/366/001-004/IS	Tandemact	Исландия	24.1.2007 г.
EU/1/06/366/001-004/NO	Tandemact	Норвегия	30.1.2007 г.
EU/1/06/367/001-012	Diacomit	Лихтенщайн	28.2.2007 г.
EU/1/06/367/001-012/NO	Diacomit	Норвегия	9.2.2007 г.
EU/1/06/368/001-002/IS, 011-019/IS	Insulin Human Winthrop Rapid	Исландия	15.2.2007 г.
EU/1/06/368/001-002/NO, 011-019/NO	Insulin Human Winthrop Rapid	Норвегия	13.2.2007 г.
EU/1/06/368/001-057	Insulin Human Winthrop	Лихтенщайн	28.2.2007 г.
EU/1/06/368/003-004/IS, 020-028/IS	Insulin Human Winthrop Basal	Исландия	15.2.2007 г.
EU/1/06/368/003-004/NO, 020-028/NO	Insulin Human Winthrop Basal	Норвегия	13.2.2007 г.
EU/1/06/368/005-006/IS, 029-037/IS	Insulin Human Winthrop Comb 15	Исландия	15.2.2007 г.
EU/1/06/368/005-006/NO, 029-037/NO	Insulin Human Winthrop Comb 15	Норвегия	13.2.2007 г.
EU/1/06/368/007-008/IS, 038-046/IS	Insulin Human Winthrop Comb 25	Исландия	15.2.2007 г.
EU/1/06/368/007-008/NO, 038-046/NO	Insulin Human Winthrop Comb 25	Норвегия	13.2.2007 г.
EU/1/06/368/009-010/IS, 047-055/IS	Insulin Human Winthrop Comb 50	Исландия	15.2.2007 г.
EU/1/06/368/009-010/NO, 047-055/NO	Insulin Human Winthrop Comb 50	Норвегия	13.2.2007 г.
EU/1/06/368/056-057/IS	Insulin Human Winthrop Infusat	Исландия	15.2.2007 г.
EU/1/06/368/056-057/NO	Insulin Human Winthrop Infusat	Норвегия	13.2.2007 г.
EU/1/06/369/001-028	Irbesartan Hydrochlorothiazide BMS	Лихтенщайн	28.2.2007 г.
EU/1/06/369/001-028/IS	Irbesartan HCT BMS	Исландия	16.2.2007 г.



EU номер	Продукт	Държава	Дата на разрешителното
EU/1/06/369/001-028/NO	Irbesartan HCT BMS	Норвегия	15.2.2007 г.
EU/1/06/370/001-024/IS	Exforge	Исландия	14.2.2007 г.
EU/1/06/370/001-024/NO	Exforge	Норвегия	22.2.2007 г.
EU/1/06/371/001-024/IS	Dafiro	Исландия	14.2.2007 г.
EU/1/06/371/001-024/NO	Dafiro	Норвегия	5.3.2007 г.
EU/1/06/372/001-024/IS	Copalia	Исландия	14.2.2007 г.
EU/1/06/372/001-024/NO	Copalia	Норвегия	5.3.2007 г.
EU/1/06/373/001-024/IS	Imprida	Исландия	14.2.2007 г.
EU/1/06/373/001-024/NO	Imprida	Норвегия	5.3.2007 г.
EU/1/06/374/001	Lucentis	Лихтенщайн	28.2.2007 г.
EU/1/06/374/001/IS	Lucentis	Исландия	12.2.2007 г.
EU/1/06/374/001/NO	Lucentis	Норвегия	7.2.2007 г.
EU/1/06/375/001-033	Irbesartan BMS	Лихтенщайн	28.2.2007 г.
EU/1/06/375/001-033/IS	Irbesartan BMS	Исландия	15.2.2007 г.
EU/1/06/375/001-033/NO	Irbesartan BMS	Норвегия	15.2.2007 г.
EU/1/06/376/001-033	Irbesartan Winthrop	Лихтенщайн	28.2.2007 г.
EU/1/06/376/001-033/IS	Irbesartan Winthrop	Исландия	16.2.2007 г.
EU/1/06/376/001-033/NO	Irbesartan Winthrop	Норвегия	15.2.2007 г.
EU/1/06/377/001-028	Irbesartan Hydrochlorothiazide Winthrop	Лихтенщайн	28.2.2007 г.
EU/1/06/377/001-028/IS	Irbesartan HCT Winthrop	Исландия	16.2.2007 г.
EU/1/06/377/001-028/NO	Irbesartan HCT Winthrop	Норвегия	15.2.2007 г.
EU/1/06/378/001-016	Inovelon	Лихтенщайн	28.2.2007 г.
EU/1/06/378/001-016/IS	Inovelon	Исландия	25.2.2007 г.
EU/1/06/378/001-016/NO	Inovelon	Норвегия	15.2.2007 г.
EU/1/06/379/001	Cystadane	Лихтенщайн	28.2.2007 г.
EU/1/06/379/001/IS	Cystadane	Исландия	23.2.2007 г.
EU/1/06/379/001/NO	Cystadane	Норвегия	27.2.2007 г.
EU/1/06/380/001	Prezista	Лихтенщайн	28.2.2007 г.
EU/1/06/380/001/IS	Prezista	Исландия	21.2.2007 г.
EU/1/06/380/001/NO	Prezista	Норвегия	26.2.2007 г.
EU/1/06/381/001-008	Daronrix	Лихтенщайн	30.4.2007 г.
EU/1/06/381/001-008/IS	Daronrix	Исландия	26.3.2007 г.
EU/1/06/381/001-008/NO	Daronrix	Норвегия	20.4.2007 г.
EU/1/07/382/001-018	Xelevia	Лихтенщайн	30.4.2007 г.
EU/1/07/382/001-018/IS	Xelevia	Исландия	11.4.2007 г.

EU номер	Продукт	Държава	Дата на разрешителното
EU/1/07/382/001-018/NO	Xelevia	Норвегия	18.4.2007 г.
EU/1/07/383/001-018	Januvia	Лихтенщайн	30.4.2007 г.
EU/1/07/383/001-018/IS	Januvia	Исландия	10.4.2007 г.
EU/1/07/383/001-018/NO	Januvia	Норвегия	18.4.2007 г.
EU/1/07/384/001-002	Docetaxel Winthrop	Лихтенщайн	30.6.2007 г.
EU/1/07/384/001-002/IS	Docetaxel Winthrop	Исландия	18.5.2007 г.
EU/1/07/384/001-002/NO	Docetaxel Winthrop	Норвегия	10.5.2007 г.
EU/1/07/385/001-004	Focetria	Лихтенщайн	30.6.2007 г.
EU/1/07/385/001-004/IS	Focetria	Исландия	19.6.2007 г.
EU/1/07/385/001-004/NO	Focetria	Норвегия	18.6.2007 г.
EU/1/07/386/001-010	Toviaz	Лихтенщайн	30.6.2007 г.
EU/1/07/386/001-010/IS	Toviaz	Исландия	24.5.2007 г.
EU/1/07/386/001-010/NO	Toviaz	Норвегия	31.5.2007 г.
EU/1/07/387/001-008	Advagraf	Лихтенщайн	30.6.2007 г.
EU/1/07/387/001-008/IS	Advagraf	Исландия	16.5.2007 г.
EU/1/07/387/001-008/NO	Advagraf	Норвегия	18.5.2007 г.
EU/1/07/388/001	Sebivo	Лихтенщайн	30.6.2007 г.
EU/1/07/388/001/IS	Sebivo	Исландия	24.5.2007 г.
EU/1/07/388/001/NO	Sebivo	Норвегия	14.5.2007 г.
EU/1/07/389/001-003	Orencia	Лихтенщайн	30.6.2007 г.
EU/1/07/389/001-003/IS	Orencia	Исландия	18.6.2007 г.
EU/1/07/389/001-003/NO	Orencia	Норвегия	19.6.2007 г.
EU/1/07/390/001-004	Altargo	Лихтенщайн	30.6.2007 г.
EU/1/07/390/001-004/IS	Altargo	Исландия	21.6.2007 г.
EU/1/07/390/001-004/NO	Altargo	Норвегия	21.6.2007 г.
EU/1/07/391/001-004	Revlimid	Лихтенщайн	30.6.2007 г.
EU/1/07/394/001-006	Optaflu	Лихтенщайн	30.6.2007 г.
EU/1/07/394/001-006/IS	Optaflu	Исландия	21.6.2007 г.
EU/2/06/064/001-004	ProMeris	Лихтенщайн	28.2.2007 г.
EU/2/06/064/001-004/IS	ProMeris	Исландия	18.1.2007 г.
EU/2/06/064/001-004/NO	ProMeris	Норвегия	20.2.2007 г.
EU/2/06/065/001-010	ProMeris Duo	Лихтенщайн	28.2.2007 г.
EU/2/06/065/001-010/IS	ProMeris Duo	Исландия	18.1.2007 г.
EU/2/06/065/001-010/NO	ProMeris Duo	Норвегия	20.2.2007 г.

EU номер	Продукт	Държава	Дата на разрешителното
EU/2/06/066/001-012	Prac-Tic	Лихтенщайн	28.2.2007 г.
EU/2/06/066/001-012/IS	PRAC-TIC	Исландия	21.1.2007 г.
EU/2/06/066/001-012/NO	Prac-tic	Норвегия	23.1.2007 г.
EU/2/06/067/001-002/IS	Medicinal Oxygen	Исландия	16.3.2007 г.
EU/2/06/068/001-004	Ypozane	Лихтенщайн	28.2.2007 г.
EU/2/06/068/001-004/IS	Ypozane	Исландия	26.1.2007 г.
EU/2/06/068/001-004/NO	Ypozane	Норвегия	19.2.2007 г.
EU/2/06/069/001	Cortavance	Лихтенщайн	28.2.2007 г.
EU/2/06/069/001/IS	Cortavance	Исландия	23.2.2007 г.
EU/2/06/069/001/NO	Cortavance	Норвегия	20.2.2007 г.
EU/2/06/070/001-003	Meloxicam CEVA	Лихтенщайн	28.2.2007 г.
EU/2/06/070/001-003/NO	Meloxicam Ceva	Норвегия	20.2.2007 г.
EU/2/07/071/001-003	Slentrol	Лихтенщайн	30.6.2007 г.
EU/2/07/071/001-003/IS	Slentrol	Исландия	26.4.2007 г.
EU/2/07/071/001-003/NO	Slentrol	Норвегия	19.6.2007 г.
EU/2/07/073/001-004	Nobilis Influenza H7N1	Лихтенщайн	30.6.2007 г.
EU/2/07/073/001-004/IS	Nobilis Influenza H7N1	Исландия	1.6.2007 г.
EU/2/07/074/001-006	Prilactone	Лихтенщайн	30.6.2007 г.

## ПРИЛОЖЕНИЕ II

## Списък на подновените разрешителни за пускане на пазара

През периода 1 януари-30 юни 2007 г. в държавите от ЕАСТ, членки на ЕИП, бяха подновени следните разрешителни за пускане на пазара:

EU номер	Продукт	Държава	Дата на подновяване
EU/1/01/200/001	Viread	Лихтенщайн	28.2.2007 г.
EU/1/01/200/001/IS	Viread	Исландия	22.1.2007 г.
EU/1/01/200/001/NO	Viread	Норвегия	29.1.2007 г.
EU/1/02/201/001-006/IS	Protopic	Исландия	8.1.2007 г.
EU/1/02/202/001-006/IS	Protopy	Исландия	8.1.2007 г.
EU/1/02/203/001-004	Kineret	Лихтенщайн	30.4.2007 г.
EU/1/02/203/001-004/IS	Kineret	Исландия	22.3.2007 г.
EU/1/02/203/001-004/NO	Kineret	Норвегия	18.4.2007 г.
EU/1/02/204/001	Trisenox	Лихтенщайн	28.2.2007 г.
EU/1/02/204/001/IS	Trisenox	Исландия	14.3.2007 г.
EU/1/02/204/001/NO	Trisenox	Норвегия	22.3.2007 г.
EU/1/02/205/001-002	Lumigan	Лихтенщайн	30.4.2007 г.
EU/1/02/205/001-002/IS	Lumigan	Исландия	14.3.2007 г.
EU/1/02/205/001-002/NO	Lumigan	Норвегия	29.3.2007 г.
EU/1/02/206/001-020	Arixtra	Лихтенщайн	30.6.2007 г.
EU/1/02/206/001-020/IS	Arixtra	Исландия	23.4.2007 г.
EU/1/02/206/001-020/NO	Arixtra	Норвегия	18.5.2007 г.
EU/1/02/207/001-020	Quixidar	Лихтенщайн	30.6.2007 г.
EU/1/02/207/001-020/IS	Quixidar	Исландия	23.4.2007 г.
EU/1/02/207/001-020/NO	Quixidar	Норвегия	18.5.2007 г.
EU/1/02/209/001-008	Dynastat	Лихтенщайн	30.6.2007 г.
EU/1/02/209/001-008/IS	Dynastat	Исландия	25.4.2007 г.
EU/1/02/211/001-005	Дуперо	Лихтенщайн	30.6.2007 г.
EU/1/02/211/001-005, 010-012/IS	Дуперо	Исландия	25.4.2007 г.
EU/1/02/211/001-005, 010-012/NO	Дуперо	Норвегия	18.5.2007 г.
EU/1/02/212/001-026	Vfend	Лихтенщайн	30.6.2007 г.
EU/1/02/212/001-026/IS	Vfend	Исландия	16.5.2007 г.
EU/1/02/212/001-026/NO	Vfend	Норвегия	23.5.2007 г.
EU/1/02/213/001-016	MicardisPlus	Лихтенщайн	30.6.2007 г.
EU/1/02/213/001-016/IS	MicardisPlus	Исландия	23.5.2007 г.
EU/1/02/213/001-016/NO	MicardisPlus	Норвегия	18.6.2007 г.

EU номер	Продукт	Държава	Дата на подновяване
EU/1/02/214/001-010	Kinzalkomb	Лихтенщайн	30.6.2007 г.
EU/1/02/214/001-010/IS	Kinzalkomb	Исландия	23.5.2007 г.
EU/1/02/214/001-010/NO	Kinzalkomb	Норвегия	18.6.2007 г.
EU/1/02/215/001-014	PritorPlus	Лихтенщайн	30.6.2007 г.
EU/1/02/215/001-014/IS	PritorPlus	Исландия	13.6.2007 г.
EU/1/02/215/001-014/NO	PritorPlus	Норвегия	18.6.2007 г.
EU/1/02/216/001-002	Invanz	Лихтенщайн	30.4.2007 г.
EU/1/02/216/001-002/IS	Invanz	Исландия	21.3.2007 г.
EU/1/02/217/001-002	Opatanol	Лихтенщайн	30.6.2007 г.
EU/1/02/217/001-002/IS	Opatanol	Исландия	19.6.2007 г.
EU/1/02/217/001-002/NO	Opatanol	Норвегия	28.6.2007 г.
EU/1/02/219/001-015	Ebixa	Лихтенщайн	30.6.2007 г.
EU/1/02/220/001-005	Tracleer	Лихтенщайн	30.6.2007 г.
EU/1/02/220/001-005/IS	Tracleer	Исландия	22.6.2007 г.
EU/1/07/183/001, 004-005, 007-008, 011, 013, 015, 018-029/IS	HBVAXPRO	Исландия	21.2.2007 г.
EU/1/96/014/001-003/IS	Tritanrix HepH	Исландия	21.2.2007 г.
EU/1/96/027/001, 003-005/IS	Hycamtin	Исландия	9.1.2007 г.
EU/1/97/030/028-084	Insuman	Лихтенщайн	28.2.2007 г.
EU/1/97/030/033-037, 057-58, 69-72/IS	Insuman Basal	Исландия	16.2.2007 г.
EU/1/97/030/033-037, 057-58, 69-72/NO	Insuman Basal	Норвегия	13.2.2007 г.
EU/1/97/030/038-042, 59-60, 73-76/IS	Insuman Comb 15	Исландия	16.2.2007 г.
EU/1/97/030/038-042, 59-60, 73-76/NO	Insuman Comb 15	Норвегия	13.2.2007 г.
EU/1/97/030/043-047, 61-62, 77-80/IS	Insuman Comb 25	Исландия	16.2.2007 г.
EU/1/97/030/043-047, 61-62, 77-80/NO	Insuman Comb 25	Норвегия	13.2.2007 г.
EU/1/97/030/048-052, 63-64, 81-84/IS	Insuman Comb 50	Исландия	16.2.2007 г.
EU/1/97/030/048-052, 63-64, 81-84/NO	Insuman Comb 50	Норвегия	13.2.2007 г.
EU/1/97/030/053-054/IS	Insuman Comb Infusat	Исландия	16.2.2007 г.
EU/1/97/030/053-054/NO	Insuman Comb Infusat	Норвегия	13.2.2007 г.
EU/1/97/030/28-32, 55-56, 65-68/IS	Insuman Rapid	Исландия	16.2.2007 г.
EU/1/97/030/28-32, 55-56, 65-68/NO	Insuman Rapid	Норвегия	13.2.2007 г.
EU/1/97/032/001	Leukoscan	Лихтенщайн	30.6.2007 г.
EU/1/97/032/001/IS	Leukoscan	Исландия	27.6.2007 г.
EU/1/97/033/001-003	Avonex	Лихтенщайн	30.4.2007 г.
EU/1/97/033/001-003/IS	Avonex	Исландия	13.3.2007 г.
EU/1/97/033/001-003/NO	Avonex	Норвегия	20.3.2007 г.

EU номер	Продукт	Държава	Дата на подновяване
EU/1/97/035/001-004	Refludan	Лихтенщайн	30.4.2007 г.
EU/1/97/035/001-004/IS	Refludan	Исландия	14.3.2007 г.
EU/1/97/035/001-004/NO	Refludan	Норвегия	10.4.2007 г.
EU/1/97/037/001	Vistide	Лихтенщайн	30.6.2007 г.
EU/1/97/040/001-002	Teslscan	Лихтенщайн	30.6.2007 г.
EU/1/97/040/001-002/IS	Teslscan	Исландия	19.6.2007 г.
EU/2/01/030/001-004/NO	Virbagen Omega	Норвегия	14.3.2007 г.
EU/2/02/032/001	Vaxxitek HVT+IBD	Лихтенщайн	30.6.2007 г.
EU/2/96/002/001-003	Fevaxyn Pentofel	Лихтенщайн	30.4.2007 г.
EU/2/96/002/001-003/IS	Fevaxyn Pentofel	Исландия	14.3.2007 г.

## ПРИЛОЖЕНИЕ III

## Списък на разрешителните за пускане на пазара с удължен срок

През периода 1 януари-30 юни 2007 г. в държавите от ЕАСТ, членки на ЕИП, бяха удължени сроковете на следните разрешителни за пускане на пазара:

EU номер	Продукт	Държава	Дата на удължаване на срока
EU/1/00/134/030-037	Lantus	Лихтенщайн	28.2.2007 г.
EU/1/00/157/035-067	Azomyr	Лихтенщайн	30.6.2007 г.
EU/1/00/157/035-067/IS	Azomyr	Исландия	22.5.2007 г.
EU/1/00/157/035-067/NO	Azomyr	Норвегия	5.6.2007 г.
EU/1/00/160/037-069	Aerius	Лихтенщайн	30.6.2007 г.
EU/1/00/160/037-069/IS	Aerius	Исландия	22.5.2007 г.
EU/1/00/160/037-069/NO	Aerius	Норвегия	5.6.2007 г.
EU/1/00/161/035/067/IS	Neoclarityn	Исландия	22.5.2007 г.
EU/1/00/161/035-067	Neoclarityn	Лихтенщайн	30.6.2007 г.
EU/1/00/161/035-067/NO	Neoclarityn	Норвегия	5.6.2007 г.
EU/1/01/184/069-073	Nespo	Лихтенщайн	30.6.2007 г.
EU/1/01/184/069-073/IS	Nespo	Исландия	1.6.2007 г.
EU/1/01/185/069-073	Aranesp	Лихтенщайн	30.6.2007 г.
EU/1/01/185/069-073/IS	Aranesp	Исландия	25.5.2007 г.
EU/1/02/211/010-012	Dynepo	Лихтенщайн	30.4.2007 г.
EU/1/02/213/013-016	MicardisPlus	Лихтенщайн	28.2.2007 г.
EU/1/02/215/013-014	PritorPlus	Лихтенщайн	28.2.2007 г.
EU/1/03/251/002	Hespera	Лихтенщайн	30.6.2007 г.
EU/1/03/266/005-006	Bondenza	Лихтенщайн	30.4.2007 г.
EU/1/04/276/036/IS	Abilify	Исландия	18.1.2007 г.
EU/1/04/280/008	Yentreve	Лихтенщайн	30.4.2007 г.
EU/1/04/281/002-005	Erbitux	Лихтенщайн	30.4.2007 г.
EU/1/04/281/002-005/IS	Erbitux	Исландия	21.2.2007 г.
EU/1/04/281/002-005/NO	Erbitux	Норвегия	14.3.2007 г.
EU/1/04/307/011-013	Zonegran	Лихтенщайн	30.4.2007 г.
EU/1/05/327/018	Exubera	Лихтенщайн	30.4.2007 г.
EU/1/05/331/014-037	Ne juin upro	Лихтенщайн	28.2.2007 г.
EU/1/06/332/004-006	Omnitrope	Лихтенщайн	30.6.2007 г.
EU/1/06/332/004-006/IS	Omnitrope	Исландия	18.5.2007 г.
EU/1/06/349/009-010	Avaglim	Лихтенщайн	30.6.2007 г.
EU/1/06/360/011	Champix	Лихтенщайн	30.6.2007 г.

EU номер	Продукт	Държава	Дата на удължаване на срока
EU/1/96/016/004	Norvir	Лихтенщайн	28.2.2007 г.
EU/1/98/069/005a, 005b, 006a, 006b	Plavix	Лихтенщайн	30.6.2007 г.
EU/1/98/070/005a, 005b, 006a, 006b	Iscover	Лихтенщайн	30.6.2007 г.
EU/1/98/089/020-022	Pritor	Лихтенщайн	28.2.2007 г.
EU/1/98/090/017-020	Micardis	Лихтенщайн	28.2.2007 г.
EU/1/98/096/009-012	Temodal	Лихтенщайн	30.6.2007 г.
EU/1/98/096/009-012/IS	Temodal	Исландия	22.5.2007 г.
EU/1/98/096/009-012/NO	Temodal	Норвегия	29.5.2007 г.
EU/1/99/111/010-011/NO	Stocrin	Норвегия	8.1.2007 г.
EU/1/99/123/012	Renagel	Лихтенщайн	30.6.2007 г.
EU/2/03/040/002	Gonazon	Лихтенщайн	28.2.2007 г.
EU/2/03/040/002/IS	Gonazon	Исландия	29.1.2007 г.
EU/2/03/040/002/NO	Gonazon	Норвегия	20.2.2007 г.
EU/2/04/044/006	Aivlosin	Лихтенщайн	30.4.2007 г.
EU/2/04/045/005-006	Previcox	Лихтенщайн	28.2.2007 г.
EU/2/04/045/007	Previcox	Лихтенщайн	30.4.2007 г.
EU/2/04/045/007/IS	Previcox	Исландия	21.3.2007 г.
EU/2/97/004/024-025	Metacam	Лихтенщайн	30.4.2007 г.
EU/2/97/004/026-028	Metacam	Лихтенщайн	30.6.2007 г.

## ПРИЛОЖЕНИЕ IV

## Списък на отнетите разрешителни за пускане на пазара

През периода 1 януари-30 юни 2007 г. в държавите от ЕАСТ, членки на ЕИП, бяха отнети следните разрешителни за пускане на пазара:

EU номер	Продукт	Държава	Дата на отнемане
EU/1/02/236/001-004/IS	Ultratard	Исландия	1.1.2007 г.
EU/1/02/235/001-004/IS	Monotard	Исландия	1.1.2007 г.



## V

(Обявления)

## СЪДЕБНИ ПРОЦЕДУРИ

## СЪД НА ЕАСТ

**Молба за консултативно становище от Съда на ЕАСТ, подадена от Stavanger tingrett от 24 октомври 2007 г., по делото L'Oréal Norge AS срещу Per Aarskog AS и други**

(Дело E-9/07)

(2008/С 40/06)

С писмо от 24 октомври 2007 г., получено в деловодството на съда на 31 октомври 2007 г., към Съда на ЕАСТ бе отправена молба от Follo tingrett (Районен съд на Follo) за консултативно становище по делото Seabrokers L'Oréal Norge AS срещу Per Aarskog AS и други по следните въпроси:

1. Трябва ли член 7, параграф 1 от Директива 89/104/ЕИО на Съвета да се разбира в смисъл, че собственикът на дадена търговска марка има право да предотврати вноса от трети страни извън ЕИП, когато този внос се извършва без съгласието на собственика на търговската марка?
  2. Трябва ли член 7, параграф 1 от Директива 89/104/ЕИО да се разбира в смисъл, че международното изчерпване е позволено?
-

ПРОЦЕДУРИ ОТНОСНО ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА НА  
КОНКУРЕНЦИЯ

КОМИСИЯ

**Предварително уведомление за концентрация**

**(Дело COMP/M.5041 — Berkshire Hathaway/Marmon Holdings)**

**Дело кандидат за опростена процедура**

**(текст от значение за ЕИП)**

(2008/С 40/07)

1. На 7 февруари 2008 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета <sup>(1)</sup>, чрез която предприятието Berkshire Hathaway Inc. („Berkshire“, САЩ) придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от регламента на Съвета контрол над цялото предприятие Marmon Holdings Inc. („Marmon“, САЩ) посредством покупка на акции.

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

— за Berkshire: холдингова компания конгломерат,

— за Marmon: холдингова компания конгломерат.

3. След предварително проучване Комисията констатира, че операцията, за която е уведомена, би могла да попадне в обхвата на Регламент (ЕО) № 139/2004. Въпреки това Комисията си запазва правото на окончателно решение по тази точка. В съответствие с известието на Комисията относно опростената процедура за разглеждане на определени концентрации по Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета <sup>(2)</sup>, следва да се отбележи, че това дело би могло да бъде разгледано по процедурата, посочена в известието.

4. Комисията приканва заинтересованите трети страни да представят евентуалните си забележки относно планираната операция.

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Забележките могат да се изпращат до Комисията по факс ((32-2) 296 43 01 или 296 72 44) или по пощата, с позоваване на COMP/M.5041 — Berkshire Hathaway/Marmon Holdings, на следния адрес:

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

<sup>(1)</sup> ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1.

<sup>(2)</sup> ОВ С 56, 5.3.2005 г., стр. 32.

## ДРУГИ АКТОВЕ

## КОМИСИЯ

**Публикация на заявление по член 8, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета относно селскостопански и хранителни продукти с традиционно специфичен характер**

(2008/С 40/08)

Тази публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 9 от Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета <sup>(1)</sup>. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

## ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА РЕГИСТРАЦИЯ НА ХТСХ

## РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 509/2006 НА СЪВЕТА

## „PIZZA NAPOLETANA“

ЕО №: IT/TSG/007/0031/09.02.2005

1. **Име и адрес на заявителя**

Име: Associazione Verace Pizza Napoletana

Адрес: Via S. Maria La Nova, 49 — Napoli

Тел. —

Факс —

E-mail: —

Име: Associazione Pizzaiuoli Napoletani

Адрес: Corso S. Giovanni a Teduccio, 55 — Napoli

Тел. —

Факс —

E-mail: —

2. **Държава-членка или трета страна**

Италия

3. **Спецификация**3.1. *Наименование*

„Pizza Napoletana“

Регистрацията е заявена само на италиански език.

Индикацията „Prodotta Secondo la Tradizione napoletana“ (в превод „Произведено според неаполитанската традиция“) и съкращението „STG“ (в превод „ХТСХ“), изписани на логото/етикета на „Pizza Napoletana“ STG са преведени на езика на държавата на производство.

(<sup>1</sup>) OVL 93, 31.3.2006 г., стр. 1.

3.2. *Наименованието е*

- традиционно само по себе си
- изразява специфичния характер на селскостопанския продукт или храна

3.3. *Заявление за регистрация със или без запазване на наименованието съгласно член 13, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 509/2006*

- Регистрация със запазване на наименованието
- Регистрация без запазване на наименованието

3.4. *Вид продукт*

Клас 2.3 — Захарни изделия, хляб, пасти, кейкове, бисквити и други печени изделия

3.5. *Описание на селскостопанския продукт или храна, носещи наименованието, упоменато в точка 3.1*

„Pizza Napoletana“ STG е печен в пещ продукт с кръгла форма, има променлив диаметър, който не трябва да превишава 35 cm, с повдигнати краища, е централната част е гарнирана. Централната част е с дебелина 0,4 cm, с допустимо отклонение от  $\pm 10\%$ , а краищата са с дебелина от 1-2 cm. Пицата трябва да бъде мека, разтеглива и лесно да се сгъва на четири.

За „Pizza Napoletana“ STG е характерен повдигнатият край със златист цвят, типичен за продуктите, печени в пещ, мек на пипане и при дегустация; характерен е и гарнираният център, с преобладаващ червен цвят, придаден от домати, идеално примесен с цвета на маслото и, в зависимост от съставките, със зеленото на ригана и бялото на чесъна; характерни са и белите резени моцарела, подредени на гъсто или раздалечени, зелените листа на босилека, потъмнели при печенето.

Консистенцията на неаполитанската пица е мека, разтеглива и пицата се сгъва лесно; продуктът се поддава лесно на разрязване, има характерен ясно изразен вкус, придаден от повдигнатите краища, които носят привкуса на добре втасал и изпечен хляб, примесен с киселата нотка на домати, с аромата на риган, чесън или босилек, и с привкуса на печена моцарела.

В края на печенето, пицата мирише много вкусно, с типичен аромат; домати се освобождават от излишната вода и остават плътни и стегнати; моцарелата „Mozzarella di Bufala Campana“ ЗНП или „Mozzarella“ ХТСХ е разтопена върху пицата; босилекът, чесънът и риганът отделят силен аромат и нямат вид на изгорели при печенето.

3.6. *Описание на метода на производство на селскостопанския продукт или храна, носещи наименованието, упоменато в точка 3.1*

Основните суровини за направа на „Pizza Napoletana“ са: брашно от мека пшеница тип „00“ и евентуално добавяне на брашно тип „0“, бирена мая, натурална трапезна вода, белени и/или пресни домати, морска или обикновена сол, необработено маслиново масло (качество *extra-vierge*). Други съставки, които могат да бъдат използвани за направата на неаполитански пица са: чесън и риган; „Mozzarella di Bufala Campana“ ЗНП, пресен босилек и „Mozzarella“ ХТСХ.

Характеристиките на брашното са следните:

— W:	220-380
— P/L:	0,50-0,70
— Водопоемност:	55-62
— Стабилност:	4-12
— Value index E10:	max 60
— Falling number:	300-400
— Сух глутен:	9,5-11 g %
— Протеини:	11-12,5 g %

Приготвянето на „Pizza Napoletana“ включва етапите на работа, описани по-долу, които се следват в непрекъснат цикъл и се извършват на едно място.

### Приготвяне на тестото

Смесват се брашно, вода, сол и мая. Налива се и литър вода в машината за тесто, разтварят се около 50 до 55 g морска сол, прибавят се 10 % от цялото предвидено брашно, размиват се 3 g бирена мая, задейства се машината за тесто и се добавя постепенно 1,8 kg брашно W 220-380, докато се постигне желаната консистенция, определяна като добрата „точка на тестото“. Тази операция продължава 10 минути.

Тестото трябва да се меси в машина за тесто, за предпочитане с накрайници/вили за месене, в продължение на 20 минути, бавно, до получаване на компактна смес. За получаването на оптимална консистенция на тестото, количеството вода, което дадено брашно може да усвои, е много важно. Тестото не трябва да лепи, а да бъде меко и разтегливо.

Характеристиките на тестото са следните, като се допускат отклонения от  $\pm 10$  %:

— Температура на втасване:	25 °C
— Крайно рН:	5,87
— Обща киселинност при титруване:	0,14
— Плътност:	0,79 g/cm <sup>3</sup> (+ 34 %)

### Втасване на тестото

Първи етап: тестото се изважда от машината и се поставя на работен плат в пицарията, където трябва да отлежи два часа, покрито с влажна кърпа, за да не се втвърди повърхността и, за да се образува коричка в следствие на изпаряването на съдържаната в тестото влага. След изтичане на двата часа за втасване, се преминава към оформяне на тестени топки и това се извършва на ръка единствено от майстора на пици (*il pizzaiolo*). С помощта на шпатула, една точно определена част от втасалото тесто се отрязва върху масата и се оформя на топка. За „Pizza Napoletana“ топките тесто трябва да са с тегло между 180 и 250 g.

Втори етап на втасването: след оформяне на топките започва второ втасване с продължителност от четири до шест часа, като топките отлежават в кутии за хранителни продукти. Това тесто се съхранява на стайна температура и е готово за използване през следващите шест часа.

### Обработване на тестените топки

След втасването на тестото, тестената топка се взема от кутията с помощта на шпатула и се поставя на леко работния теглях в пицарията, върху тънък слой брашно, за да не залепва. Майсторът на пици омесва добре тестената топка и с движение от центъра навън и натискане с пръстите на двете ръце, оформя тестен кръг, който не трябва да е по-дебел от 0,4 cm в центъра, като се допуска отклонение от  $\pm 10$  %, а дебелината по краищата е 1 до 2 cm, като по такъв начин се оформят повдигнати краища.

За приготвянето на „Pizza Napoletana“ STG не се позволява никакъв друг начин, още по-малко използването на точилка и/или машина, подобна на механична преса с дискови повърхности.

### Гарниране

Неаполитанската пица се гарнира както е посочено по-долу:

- с лъжица, в центъра на тестения кръг се изсипват 70 до 100 g обелени нарязани домати,
- със спираловидно движение домите се разнасят по цялата централна повърхност,
- със спираловидно движение се добавя солта върху домите,
- по същия начин повърхността се поръсва с риган,
- нарязва се на малки резенчета обелена скилидка чесън и се поставя върху домите,
- от съд за олио с чучур, чрез спираловидно движение от центъра навън, се нанася 4-5 g маслиново масло, качество *extra-vierge*, като се допуска отклонение от + 20 %.

Или:

- с лъжица, в центъра на тестения кръг се изсипват 60 до 80 g обелени нарязани домати и/или малки нарязани пресни домати,
- със спираловидно движение домати се разнасят по цялата централна повърхност,
- със спираловидно движение се добавя солта върху домати,
- слагат се върху домати 80-100 g Mozzarella di Bufala Campana ЗНП, нарязана на резенчета,
- върху пицата се слагат няколко листенца пресен босилек,
- от съд за олио с чучур, чрез спираловидно движение от центъра навън, се нанася 4-5 g маслиново масло, качество *extra-vierge*, като се допуска отклонение от + 20 %.

Или:

- с лъжица, в центъра на тестения кръг се изсипват 60 до 80 g обелени нарязани домати,
- със спираловидно движение домати се разнасят по цялата централна повърхност,
- със спираловидно движение се добавя солта върху домати,
- слагат се върху домати 80-100 g, Mozzarella ХТСХ, предварително нарязана на резенчета,
- върху пицата се слагат няколко листенца пресен босилек,
- от съд за олио с чучур, чрез спираловидно движение от центъра навън, се нанася 4-5 g маслиново масло, качество *extra-vierge*, като се допуска отклонение от + 20 %.

#### Печене

Майсторът на пици пренася върху фурнаджийската дървена или алуминиева лопата, като си помага с малко брашно и кръгово движение, гарнираната пица, след това я изплъзва с бързо движение на китката върху долната плоча на пещта, като по този начин гарнировката на пицата не потича. „Pizza Napoletana“ STG се пече само в пещ с дърва, която вдига температура 485 °C, която е условие за доброто приготвяне на „Pizza Napoletana“ STG.

Майсторът на пици трябва да следи печенето на пицата като повдига едната ѝ страна с метална лопатка, извърта пицата към огъня и внимава да не размества началното положение на пицата спрямо долната плоча на пещта, за да предпази пицата от изгаряне при евентуална промяна на температурата. Важно е пицата да бъде еднакво изпечена от всички страни.

Отново с помощта на металната лопатка, след изпичане, майсторът на пици изважда пицата от пещта и я поставя в чиния. Времето за печене не трябва да превишава 60 до 90 секунди.

След изпичането пицата има следните характеристики: домати се освобождават само от излишната вода и остават плътни и стегнати; моцарелата „Mozzarella di Bufala Campana“ ЗНП или „Mozzarella“ ХТСХ е разтопена върху пицата; босилекът, чесънът и риганът отделят силен аромат и не трябва да бъдат изгорени при печенето.

- |  |               |
|--|---------------|
| — Температура на печене на долната плоча на пещта: | около 485 °C  |
| — Температура при свода на пещта:                  | около 430 °C  |
| — Време за печене:                                 | 60-90 секунди |
| — Температура на загряване на тестото:             | 60-65 °C      |
| — Температура на загряване на домати:              | 75-80 °C      |
| — Температура на загряване на маслото:             | 75-85 °C      |
| — Температура на загряване на моцарелата:          | 65-70 °C      |

#### Съхранение

За предпочитане е неаполитанската пица да се консумира веднага, след като бъде извадена от пещта, на място, там, където е приготвена. Ако не се консумира на мястото на приготвяне, тя не може да бъде охладена или дълбоко замразена, нито съхранена във вакуумна опаковка за по-късна продажба.

### 3.7. Специфичен характер на селскостопанския продукт или храна

Ключовите елементи, които определят специфичния характер на разглеждания продукт, са многобройни и пряко свързани с продължителността и начините на извършване на отделните действия, както и с изкуството и опита на майстора.

Конкретно, процесът на приготвяне на „Pizza Napoletana“ се характеризира с: начина на месене, разтегливостта на тестото и спецификата на втасване (на два етапа с определена температура и продължителност); приготвянето и оформянето на тестените топки; обработването и подготвянето на кръга от втасало тесто; подготовката на пещта и характеристиките на печенето (продължителност и температура), особеностите на пещта, която е само на дърва.

За пример е подходящо да бъдат изтъкнати важността на втория етап на втасване, на действията, на работното оборудване, което включва задължителната пещ на дърва и лопатите.

След второто втасване, тестената топка увеличава обема си и съдържанието на влага, в сравнение с предходния период. Под натиска на приложената сила от пръстите на двете ръце, въздухът, затворен в мехурчетата в средата на тестото, бива изтласкан към периферията на тестения кръг и започва да оформя повдигнатите краища на пицата. Тази техника представлява основна характеристика на „Pizza Napoletana“ STG, като повдигнатите краища на тестения кръг задържат всички съставки на гарнировката. За да постигне по-голям диаметър на тестената топка, майсторът на пици прехвърля тестото между двете си ръце като държи дясната си ръка под наклон от 45-60° спрямо работния плот. Тестеният кръг е разположен на работния плот и майсторът го върти благодарение на синхронизирано движение на лявата ръка.

Други начини на приготвяне, и най-вече с точилка или машина, подобна на механична преса с дискови повърхности, не успяват да постигнат еднакво изместване на въздуха от мехурчетата от средата към краищата, за да се получи изцяло хомогенен тестен кръг. Така се получава въздушна пролука, която отделя центъра на кръга от краищата. В резултат на това, ако се използват такива пособия за работа, пицата след изпичането няма да има типичните повдигнати краища, които са една от основните характеристики на „Pizza Napoletana“ STG.

Неаполитанската технология на приготвяне изисква от майстора на пици да подготви серия от три до шест тестени гарнирани кръга, да ги приплъзне умело с точни и бързи движения на ръцете, от работния плот на фурнаджийската лопата, като запази първоначалната им кръгла форма (майсторът изтегля пицата с две ръце, завърта я приблизително на 90° и я поставя на подходяща лопата). Майсторът наръсва фурнаджийската лопата с малко брашно и така помага на пицата да се плъзне по-лесно от лопатата в пещта. Това действие се прави с бързо движение на китката като се държи лопатата под ъгъл от 20-25° спрямо плочата на пещта и се внимава да не изпадне гарнировката от пицата.

Използването на техники, различни от описаните по-горе, не са подходящи, защото съществува риск от увреждане на приготвената за печене пица, при евентуално вземане на пицата с лопатата направо от работния плот.

Пещта на дърва е основен елемент на печенето и обуславя качеството на „Pizza Napoletana“. Техническите ѝ особености са основни за сполучливото приготвяне на традиционната „Pizza Napoletana“. Неаполитанската пещ за пици е изградена с основа от тухли от бигор, над нея има кръгла плоча, наречена „под“ на пещта, а над нея е издигнат купол. Сводът на пещта е от материал, който не поглъща топлина, с цел предотвратяване на нейното разпръскване. Всъщност пропорциите между различните части на пещта са от изключителна важност за доброто изпичане на пицата. Особеността на този вид пещ е в обширната долна плоча, която е съставена от четири кръгли зони от огнеупорен материал. Майсторът повдига пицата със стоманена или алуминиева лопата, поднася я към отвора на пещта, оставя я там и я завърта на 180°. Пицата се поставя на същото място, за да бъде запазена температурата от началото на печенето, но понижена съответно с градусите, погълнати от пицата при печенето.

Ако пицата бъде преместена на друго място, различно от началното, тя ще попадне на температура, равна на началната при нейното печене и това би довело до изгаряне на пицата отдолу.

Всички тези особености водят до ефекта на въздушна камера и придават крайния вид на продукта „Pizza Napoletana“, която е мека и компактна; има повдигнати краища, с бухнато тесто, изключително пръхка, лесно се сгъва на четири. Важно е да се отбележи, че всички други подобни продукти, получени чрез начини на приготвяне, различни от описания по-горе, не могат да постигнат същите визуални и органолептични качества като тези на „Pizza Napoletana“.

### 3.8. Традиционен характер на селскостопанския продукт или храна

Появата на неаполитанската пица може да бъде отнесена към периода 1715-1725 г. Винченцо Корато от град Ория, главен готвач на принц Емануеле ди Франкавила, в писание, посветено на най-често използваните храни в Неапол, заявява, че доматиите се използват за гарниране на пици и макарони, и така обединява два продукта, с които Неапол става известен и влиза в историята на гастрономията. Този цитат отбелязва официално съществуването на „Pizza Napoletana“, тестен кръг, гарниран с домати.

Многобройни исторически документи свидетелстват за неаполитанския произход на този кулинарен специалитет. Писателят Франко Салерно заявява, че този продукт е една от най-големите находки на неаполитанската кухня.

Дори речниците по италиански език и енциклопедия Трекани съдържат понятието неаполитанска пица. Изразът „неаполитанска пица“ съществува и в многобройни литературни текстове.

Първите пицарии се появяват без съмнение в Неапол, градът, в чиито пицарии единствено, до средата на XX век, се предлага този продукт. От XVIII век в града съществуват голям брой места, наричани „пицарии“, а добрите отзиви за тях стигат и до краля на Неапол, Фердинанд дьо Бурбон, който, за да опита това традиционно неаполитанско ястие, не се поколебава да наруши придворния етикет и да влезе в една от най-реномираните пицарии. Оттогава „пицарията“ се превръща в модно място, посветено изцяло на приготвянето на „пици“. Най-известните и най-разпространените неаполски пици били „Marinara“ („Маринара“), създадена през 1734 г., и „Margherita“ („Маргерита“), която съществува от 1796-1810 г. „Маргерита“ била поднесена на кралицата на Италия при посещението ѝ в Неапол през 1889 г., заради цветовете на гарнировката (домати, моцарела и босилек), които напомнят цветовете на италианското знаме.

С течение на времето пицарии се появяват във всички италиански градове и дори извън Италия. Но всички пицарии, макар и не в Неапол, свързват съществуването си с понятието „Pizza Napoletana“ или използват думи, които да подсказват по един или друг начин връзката с Неапол, където от 300 години този продукт запазва цялата си автентичност.

През май 1984 г. неаполитанските майстори на пици изготвят спецификация, свързана с неаполитанската пица и всички представители на професията подписват този документ пред неаполския нотариус Антонио Карананте.

През вековете, понятието „Pizza Napoletana“ се разпространява навсякъде, включително и извън Европа, и по-специално в Централна Америка (в Мексико и Гватемала), в Азия (в Тайланд и Малайзия), а въпросният продукт е познат под името „Pizza Napoletana“, при все че понякога жителите нямат и най-бледа представа къде се намира Неапол.

### 3.9. Минимални изисквания и процедури относно проверките на специфичния характер

Проверките, предвидени за храната с традиционно специфичен характер „Pizza Napoletana“, засягат следните аспекти:

Местата на производство, етапите на месене, втасване и приготвяне на тестото, като се следи за доброто протичане на описаните етапи; внимателно контролиране на критичните точки, засягащи производителя; проверка на съответствието на изходните суровини с предвидените в спецификациите; проверка на начините на съхранение и складиране на изходните суровини, проверка на съответствието на крайните характеристики на продукта със съществуващите спецификации.



## 3.10. Лого

Съкращението „STG“ (в превод „ХТХ“) и понятията „Specialità Tradizionale Garantita“ (в превод „Храна с традиционно специфичен характер“) и „Prodotta Secondo la Tradizione napoletana“ (в превод „Произведено според неаполитанската традиция“) се превеждат на официалния език на държавата, в която се приготвя пицата.

Логото на неаполитанската пица има следните характеристики; овално изображение, разположено хоризонтално, бяло на цвят, със светло сив контур, което представлява чиния с пица в нея; изображението е реалистично и в същото време стилизирано, традицията е напълно спазена, представени са класическите съставки на пицата: домати, моцарела, листенца босилек и нишки от маслиново масло.

Под чинията се вижда отражение като сянка, в зелен цвят, което в съчетание с другите цветове, откроява цветовете на италианския трикоълор, налични в продукта.

Леко визуално изнесен над изображението на чинията, е представен червен правоъгълник, със силно заоблени ъгли, в който с бели букви, обградени с черно и зелена светлосянка с бял контур и изписано: „PIZZA NAPOLETANA“ STG. Над този надпис и леко вдясно от средата, с по-ситни бели букви в различен шрифт, присъства надписа „Specialità Tradizionale Garantita“ (в превод „Храна с традиционно специфичен характер“) Отдолу, в средата, има надпис със същата дължина, но с по-ситни букви от PIZZA NAPOLETANA STG, бели букви с черен контур: „Prodotta Secondo la Tradizione napoletana“ (в превод „Произведено според неаполитанската традиция“).

Надписи	Букви/шрифт
PIZZA NAPOLETANA STG	Varga
Specialità Tradizionale Garantita	Alternate Gothic
Prodotta secondo la Tradizione napoletana	Varga

Цвета на пицата	Pantone ProSim	С	М	У	К
Бежов за краищата на пицата	466	11	24	43	0 %
Основен червен за доматиен сос	703	0 %	83	65	18
Листа на босилека	362	76	0 %	100	11
Нишки на листата на босилека	562	76	0 %	100	11
Червено за домати	032	0 %	91	87	0 %
Нишки от маслиново масло	123	0 %	31	94	0 %
Моцарела	600	0 %	0 %	11	0 %
Светлосенки върху моцарелата	5807	0 %	0 %	11	9

Цвета на графичната част и буквите	Pantone ProSim	С	М	У	К
Сиво по ръба на чинията	P. Grey — 3CV	0 %	0 %	0 %	18
Зелено за сянката на чинията	362	76	0 %	100	11
Червено за карето със заоблени ъгли	032	0 %	91	87	0 %

Цветовете на графичната част и буквите	Pantone ProSim	С	М	Y	К
Бяло с черни ръбове за надписа „PIZZA NAPOLETANA STG“		0 %	0 %	0 %	0 %
Бяло с черни ръбове за надписа „Prodotta Secondo la Tradizione napoletana“ (в превод „Произведено според неаполитанската традиция“)		0 %	0 %	0 %	0 %
Бяло за надписа „Specialità Tradizionale Garantita“ (в превод „Храна с традиционно специфичен характер“)		0 %	0 %	0 %	0 %



#### 4. Служби или органи, натоварени с проверка на съответствието със спецификациите

##### 4.1. Име и адрес

Име: Certiquality SRL

Адрес: Via Gaetano Giardino, 4  
I-20123 Milano

Тел. —

Факс —

E-mail: —

Обществен  Частен

Име: DNV Det Norske Veritas Italia

Адрес: Centro Direzionale Colleoni  
Viale Colleoni, 9  
Palazzo Sirio 2  
I-20041 Agrate Brianza (MI)

Тел.: —

Факс —

E-mail: —

Обществен  Частен

Име: IS.ME.CERT.  
Адрес: Via G. Porzio  
Centro Direzionale Isola G1  
I-80143 Napoli  
Тел. —  
Факс —  
E-mail: —  
 Обществен  Частен

4.2. Специализирани дейности на службите или органите

Трите изброени контролни органа извършват различни проверки в различните части на националната територия.

---

**Известие относно молба по член 30 от Директива 2004/17/ЕО на Европейския парламент и на Съвета — Удължаване на срока**

**Молба от страна на държава-членка**

(2008/С 40/09)

На 17 януари 2008 г. Комисията получи молба по член 30, параграф 4 от Директива 2004/17/ЕО на Европейския парламент и на Съвета от 31 март 2004 г. относно координиране на процедурите за възлагане на обществени поръчки от възложители, извършващи дейност във водоснабдяването, енергетиката, транспорта и пощенските услуги <sup>(1)</sup>.

Тази молба, отправена от Република Италия, се отнася до експресните куриерски услуги в тази страна. Молбата е публикувана в ОВ С 29, 1.2.2008 г., стр. 18. Първоначалният срок изтича на 18 април 2008 г.

Като се има предвид, че службите на Комисията трябва да получат и проучат допълнителна информация, и в съответствие с разпоредбите на член 30, параграф 6, трето изречение, срокът, с който разполага Комисията, за да вземе решение относно тази молба, е удължен с един месец.

Следователно крайният срок изтича на 18 май 2008 г.

---

<sup>(1)</sup> ОВ L 134, 30.4.2004 г., стр. 1.

**ПОПРАВКА****Поправка на съвместна декларация на Съвета и представителите на правителствата на държавите-членки, заседаващи в рамките на Съвета, Европейския парламент и Европейската комисия**

(Официален вестник на Европейския съюз C 25 от 30 януари 2008 г.)

(2008/C 40/10)

В съдържанието:

*вместо:* „СЪВМЕСТНИ ДЕКЛАРАЦИИ  
**Съвет**“,

*да се четат:* „СЪВМЕСТНИ ДЕКЛАРАЦИИ  
**Европейски парламент**  
**Съвет**  
**Комисия**“;

На страница 1 в първата рубрика

*вместо:* „СЪВМЕСТНИ ДЕКЛАРАЦИИ  
**СЪВЕТ**“,

*да се четат:* „СЪВМЕСТНИ ДЕКЛАРАЦИИ  
**ЕВРОПЕЙСКИ ПАРЛАМЕНТ**  
**СЪВЕТ**  
**КОМИСИЯ**“.

---

**Поправка на обучение за национални съдии по законодателството на ЕО в областта на конкуренцията и съдебното сътрудничество между национални съдии**

(Официален вестник на Европейския съюз C 310 от 20 декември 2007 г.)

(2008/C 40/11)

На страница 31, последен ред:

*вместо:* „Краен срок за подаване на заявления: 15 февруари 2008 г.“

*да се четат:* „Краен срок за подаване на заявления: 31 март 2008 г.“

---