

# Amtsblatt

## der Europäischen Union

C 40

Ausgabe  
in deutscher Sprache

### Mitteilungen und Bekanntmachungen

51. Jahrgang

14. Februar 2008

<u>Informationsnummer</u>	Inhalt	Seite
	IV <i>Informationen</i>	
	INFORMATIONEN DER ORGANE UND EINRICHTUNGEN DER EUROPÄISCHEN UNION	
	<b>Kommission</b>	
2008/C 40/01	Euro-Wechselkurs .....	1
	DEN EUROPÄISCHEN WIRTSCHAFTSRAUM BETREFFENDE INFORMATIONEN	
	<b>EFTA-Überwachungsbehörde</b>	
2008/C 40/02	Mitteilung der EFTA-Überwachungsbehörde betreffend Abweichungen Norwegens von den Bestimmungen des in Ziffer 2 des Anhangs XXI zum EWR-Abkommen genannten Rechtsakts, der Verordnung (EG) Nr. 1165/98 über Konjunkturstatistiken im Hinblick auf die Definition der Variablen, die Liste der Variablen und die Häufigkeit der Datenerstellung, in der Fassung der Verordnung (EG) Nr. 1503/2006 der Kommission .....	2
2008/C 40/03	Genehmigung einer staatlichen Beihilfe gemäß Artikel 61 des EWR-Abkommens und Teil I Artikel 1 Absatz 3 des Protokolls 3 zum Überwachungsbehörde- und Gerichtshofabkommen — Beschluss der EFTA-Überwachungsbehörde, keine Einwände zu erheben .....	3
2008/C 40/04	Anmeldung der Verlängerung der ermäßigten Elektrizitätssteuer für die Regionen Finnmark und Nordtroms durch die norwegischen Behörden — Genehmigung einer staatlichen Beihilfe gemäß Artikel 61 des EWR-Abkommens und Teil I Artikel 1 Absatz 3 des Protokolls 3 zum Überwachungsbehörde- und Gerichtshofabkommen — Die EFTA-Überwachungsbehörde hat beschlossen, keine Einwände gegen die angemeldete Maßnahme zu erheben .....	4
2008/C 40/05	Arzneimittel — Liste der Zulassungen in der ersten Hälfte des Jahres 2007 in den dem EWR angehörenden EFTA-Staaten .....	5

DE

V *Bekanntmachungen*

GERICHTSVERFAHREN

**EFTA-Gerichtshof**

2008/C 40/06	Ersuchen des Bezirksgerichts Follo (Follo tingrett) vom 24. Oktober 2007 um Abgabe eines Gutachtens des EFTA-Gerichtshofs in der Rechtssache L'Oréal Norge AS gegen Per Aarskog AS u. a. (Rechtssache E-9/07) .....	15
--------------	---	----

VERFAHREN ZUR DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

**Kommission**

2008/C 40/07	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Fall COMP/M.5041 — Berkshire Hathaway/Marmon Holdings) — Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall <sup>(1)</sup> .....	16
--------------	---	----

SONSTIGE RECHTSAKTE

**Kommission**

2008/C 40/08	Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 8 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 des Rates über die garantiert traditionellen Spezialitäten bei Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln	17
2008/C 40/09	Bekanntmachung eines Antrags gemäß Artikel 30 der Richtlinie 2004/17/EG des Europäischen Parlaments und des Rates — Fristverlängerung — Antrag eines Mitgliedstaats .....	26

**Berichtigungen**

2008/C 40/10	Berichtigung der Gemeinsamen Erklärung des Rates und der im Rat vereinigten Vertreter der Regierungen der Mitgliedstaaten, des Europäischen Parlaments und der Europäischen Kommission (ABl. C 25 vom 30.1.2008)	27
2008/C 40/11	Berichtigung der Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen über die Schulung einzelstaatlicher Richter im europäischen Wettbewerbsrecht und justizielle Zusammenarbeit zwischen einzelstaatlichen Richtern (ABl. C 310 vom 20.12.2007) .....	27



<sup>(1)</sup> Text von Bedeutung für den EWR

## IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE UND EINRICHTUNGEN  
DER EUROPÄISCHEN UNION

## KOMMISSION

**Euro-Wechselkurs <sup>(1)</sup>****13. Februar 2008**

(2008/C 40/01)

**1 Euro =**

Währung	Kurs	Währung	Kurs
USD US-Dollar	1,4586	TRY Türkische Lira	1,7545
JPY Japanischer Yen	156,83	AUD Australischer Dollar	1,6251
DKK Dänische Krone	7,4557	CAD Kanadischer Dollar	1,4562
GBP Pfund Sterling	0,74315	HKD Hongkong-Dollar	11,3782
SEK Schwedische Krone	9,3493	NZD Neuseeländischer Dollar	1,8576
CHF Schweizer Franken	1,6083	SGD Singapur-Dollar	2,0659
ISK Isländische Krone	98,30	KRW Südkoreanischer Won	1 379,84
NOK Norwegische Krone	7,9830	ZAR Südafrikanischer Rand	11,2064
BGN Bulgarischer Lew	1,9558	CNY Chinesischer Renminbi Yuan	10,5019
CZK Tschechische Krone	25,480	HRK Kroatische Kuna	7,2661
EEK Estnische Krone	15,6466	IDR Indonesische Rupiah	13 506,64
HUF Ungarischer Forint	263,05	MYR Malaysischer Ringgit	4,7237
LTL Litauischer Litas	3,4528	PHP Philippinischer Peso	59,657
LVL Lettischer Lat	0,6964	RUB Russischer Rubel	35,9630
PLN Polnischer Zloty	3,5998	THB Thailändischer Baht	46,748
RON Rumänischer Leu	3,6410	BRL Brasilianischer Real	2,5483
SKK Slowakische Krone	33,032	MXN Mexikanischer Peso	15,6953

<sup>(1)</sup> Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

## DEN EUROPÄISCHEN WIRTSCHAFTSRAUM BETREFFENDE INFORMATIONEN

## EFTA-ÜBERWACHUNGSBEHÖRDE

**Mitteilung der EFTA-Überwachungsbehörde betreffend Abweichungen Norwegens von den Bestimmungen des in Ziffer 2 des Anhangs XXI zum EWR-Abkommen genannten Rechtsakts, der Verordnung (EG) Nr. 1165/98 über Konjunkturstatistiken im Hinblick auf die Definition der Variablen, die Liste der Variablen und die Häufigkeit der Datenerstellung, in der Fassung der Verordnung (EG) Nr. 1503/2006 der Kommission**

(2008/C 40/02)

Mit der Verordnung (EG) Nr. 1165/98 vom 19. Mai 1998 über Konjunkturstatistiken im Hinblick auf die Definition der Variablen, die Liste der Variablen und die Häufigkeit der Datenerstellung, angepasst durch Protokoll 1 zum EWR-Abkommen, auf die in Ziffer 2 von Anhang XXI des Abkommens Bezug genommen wird (im Folgenden „der Rechtsakt“), wurde ein gemeinsamer Rahmen für die Erstellung von Konjunkturstatistiken der Gemeinschaft im Europäischen Wirtschaftsraum geschaffen. Artikel 13 des Rechtsakts sieht vor, dass während der Übergangszeit Abweichungen von den Bestimmungen in den Anhängen des Abkommens zugelassen werden können.

Die Verordnung (EG) Nr. 1503/2006 der Kommission vom 28. September 2006 zur Durchführung und Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1165/98 des Rates über Konjunkturstatistiken im Hinblick auf die Definition der Variablen, die Liste der Variablen und die Häufigkeit der Datenerstellung (im Folgenden „Verordnung (EG) Nr. 1503/2006“) ist mit Beschluss des Gemeinsamen EWR-Ausschusses Nr. 37/2007 (ABl. L 281 vom 12.10.2006, S. 15) in Ziffer 2 Buchstabe c des Anhangs XXI des EWR-Abkommens aufgenommen worden. Die Verordnung (EG) Nr. 1503/2006 dient der Durchführung und Änderung des Rechtsakts im Zusammenhang mit der Definition der in Anhang A bis D festgelegten Variablen und ihrer Ziele und Merkmale sowie der Verfahren zur Berechnung der entsprechenden Indizes, die in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 1503/2006 beschrieben sind.

Der EFTA-Überwachungsbehörde obliegt die Aufgabe, Abweichungen gemäß Artikel 13 des Rechtsakts im Hinblick auf Anträge Islands, Liechtensteins und Norwegens zuzulassen.

Norwegen beantragte Abweichungen von der ersten Datenübermittlung betreffend die mittels Verordnung (EG) Nr. 1503/2006 eingeführte Variable D — 310.

Die EFTA-Überwachungsbehörde hat die Abweichungen gemäß der Stellungnahme der Leiter der statistischen Ämter der EFTA-Staaten, die die EFTA-Überwachungsbehörde unterstützen, wie folgt genehmigt:

## NORWEGEN

Variable	Gegenstand der Ausnahmeregelung	Abgedeckte Tätigkeiten bzw. Güter	Ende der Übergangszeit	Erster Bezugszeitraum, für den die neuen Vorschriften gelten	Erste Datenübermittlung nach den neuen Vorschriften
D — 310	Erste Datenübermittlung	NACE 60.24	31.12.2006	Q4/2004	31.12.2006
		NACE 74.11, 74.7	31.3.2007	Q1/2005	31.3.2007
		NACE 64.2	30.6.2007	Q4/2005	30.6.2007
		NACE 61.1, 62.1	30.9.2007	Q1/2006	30.9.2007
		NACE 72	31.12.2007	Q2/2006	31.12.2007
		NACE 63.12	31.3.2008	Q3/2006	31.3.2008
		NACE 74.2	30.9.2008	Q1/2007	30.9.2008
		NACE 74.12, 74.14	31.12.2008	Q1/2007	31.12.2008
		NACE 63.11	30.6.2009	Q4/2007	30.6.2009
		NACE 64.11, 64.12	30.9.2009	Q1/2008	30.9.2009
		NACE 74.5	31.12.2009	Q1/2008	31.12.2009
		NACE 74.3, 74.4, 74.6	30.9.2010	Q1/2009	30.9.2010

**Genehmigung einer staatlichen Beihilfe gemäß Artikel 61 des EWR-Abkommens und Teil I Artikel 1 Absatz 3 des Protokolls 3 zum Überwachungsbehörde- und Gerichtshofabkommen**

**Beschluss der EFTA-Überwachungsbehörde, keine Einwände zu erheben**

(2008/C 40/03)

<b>Datum der Annahme des Beschlusses:</b>	12. September 2007
<b>EFTA-Staat:</b>	Norwegen
<b>Beihilfe-Nr.:</b>	Sache 62756
<b>Titel:</b>	Änderung der Regelung für forschungsbasierte Innovationszentren
<b>Zielsetzung:</b>	Hauptziel der Regelung ist die Förderung von Forschung, Entwicklung und Innovation durch: <ul style="list-style-type: none"><li>— Schaffung einer Wissensbasis, die den Unternehmen einen Anreiz zu Innovationen gibt,</li><li>— Erleichterung aktiver Allianzen zwischen in der Forschung tätigen Unternehmen und Forschungsgruppen in Forschungseinrichtungen,</li><li>— Unterstützung von gewerblich ausgerichteten Forschungsgruppen, die Pionierforschung betreiben, und</li><li>— Förderung der Fortbildung von Forschern und des Wissenstransfers.</li></ul>
<b>Rechtsgrundlage:</b>	Weißbuch der Regierung zur Forschung 2005 „ <i>Engagement für die Forschung</i> “ (St. meld. nr. 20, 2004-2005) und Jahres-Haushaltsplan des Bildungs- und Forschungsministeriums für den Forschungsrat von Norwegen.
<b>Haushaltsmittel/Laufzeit:</b>	140 Mio. NOK (ca. 17 Mio. EUR) jährlich/8 Jahre

Die rechtsverbindliche(n) Sprachfassung(en) des Beschlusses, aus der/denen alle vertraulichen Angaben gestrichen wurden, finden Sie unter folgender Internet-Adresse:

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

---

**Anmeldung der Verlängerung der ermäßigten Elektrizitätssteuer für die Regionen Finnmark und Nordtroms durch die norwegischen Behörden**

**Genehmigung einer staatlichen Beihilfe gemäß Artikel 61 des EWR-Abkommens und Teil I Artikel 1 Absatz 3 des Protokolls 3 zum Überwachungsbehörde- und Gerichtshofübereinkommen**

**Die EFTA-Überwachungsbehörde hat beschlossen, keine Einwände gegen die angemeldete Maßnahme zu erheben**

(2008/C 40/04)

<b>Datum der Annahme des Beschlusses:</b>	10. Oktober 2007
<b>EFTA-Staat:</b>	Norwegen
<b>Beihilfe-Nr.:</b>	Sache 62964
<b>Titel:</b>	Ermäßigte Elektrizitätssteuer für die Regionen Finnmark und Nordtroms
<b>Zielsetzung:</b>	Besteuerung von Elektrizität, die vorwiegend als Ersatz für Brennstoffe verwendet wird. Die Elektrizitätssteuer soll Steigerungen des Elektrizitätsverbrauchs dämpfen und die Nutzung alternativer Energieträger in bestimmten Gebieten fördern. Da es den Unternehmen in den betreffenden Regionen schwer fällt, sich an die höhere Besteuerung anzupassen, zahlen sie noch immer mehr als den in der Richtlinie 2003/96/EG vorgesehenen Mindestsatz, so dass für sie weiterhin ein Anreiz zur Senkung des Stromverbrauchs besteht.
<b>Rechtsgrundlage:</b>	Jährlicher Beschluss des norwegischen Parlaments über die Elektrizitätssteuer ( <i>Stortingets vedtak om forbruksavgift på elektrisk kraft</i> ) sowie Verordnung über Verbrauchsteuern ( <i>Forskrift om særavgifter</i> )
<b>Haushaltsmittel:</b>	70 Mio. NOK jährlich, ca. 350 Mio. NOK im Zeitraum 2007-2011
<b>Laufzeit:</b>	1. Januar 2007 bis 31. Dezember 2011

Die rechtsverbindliche(n) Sprachfassung(en) des Beschlusses, aus der/denen alle vertraulichen Angaben gestrichen wurden, finden Sie unter folgender Internet-Adresse:

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

---

**Arzneimittel — Liste der Zulassungen in der ersten Hälfte des Jahres 2007 in den dem EWR  
angehörigen EFTA-Staaten**

(2008/C 40/05)

**Unterausschuss I — Für den freien Warenverkehr**

Der Gemeinsame EWR-Ausschuss wird unter Bezugnahme auf seinen Beschluss Nr. 74/1999 vom 28. Mai 1999 ersucht, in der Sitzung vom 28. September 2007 von den folgenden Listen betreffend Zulassungen von Arzneimitteln im Zeitraum 1. Januar bis 30. Juni 2007 Kenntnis zu nehmen:

ANHANG I Liste neuer Zulassungen

ANHANG II Liste verlängerter Zulassungen

ANHANG III Liste erweiterter Zulassungen

ANHANG IV Liste widerrufenen Zulassungen

## ANHANG I

**Liste neuer Zulassungen**

Folgende Zulassungen wurden im Zeitraum 1. Januar bis 30. Juni 2007 in den dem EWR angehörenden EFTA-Staaten erteilt:

EU-Nummer	Produkt	Staat	Zeitpunkt der Zulassung
EU/1/06/001-012/IS	Diacomit	Island	23.1.2007
EU/1/06/343/001-005	Baraclude	Liechtenstein	30.4.2007
EU/1/06/360/001-010	Champix	Liechtenstein	30.4.2007
EU/1/06/361/001/NO	Luminity	Norwegen	7.2.2007
EU/1/06/363/001-009	Sprycel	Liechtenstein	30.4.2007
EU/1/06/364/001-005	Adrovanse	Liechtenstein	28.2.2007
EU/1/06/364/001-005/IS	Adrovanse	Island	22.1.2007
EU/1/06/364/001-005/NO	Adrovanse	Norwegen	14.2.2007
EU/1/06/365/001-003	Elaprase	Liechtenstein	28.2.2007
EU/1/06/365/001-003/IS	Elaprase	Island	6.2.2007
EU/1/06/365/001-003/NO	Elaprase	Norwegen	30.1.2007
EU/1/06/366/001-004	Tandemact	Liechtenstein	28.2.2007
EU/1/06/366/001-004/IS	Tandemact	Island	24.1.2007
EU/1/06/366/001-004/NO	Tandemact	Norwegen	30.1.2007
EU/1/06/367/001-012	Diacomit	Liechtenstein	28.2.2007
EU/1/06/367/001-012/NO	Diacomit	Norwegen	9.2.2007
EU/1/06/368/001-002/IS, 011-019/IS	Insulin Human Winthrop Rapid	Island	15.2.2007
EU/1/06/368/001-002/NO, 011-019/NO	Insulin Human Winthrop Rapid	Norwegen	13.2.2007
EU/1/06/368/001-057	Insulin Human Winthrop	Liechtenstein	28.2.2007
EU/1/06/368/003-004/IS, 020-028/IS	Insulin Human Winthrop Basal	Island	15.2.2007
EU/1/06/368/003-004/NO, 020-028/NO	Insulin Human Winthrop Basal	Norwegen	13.2.2007
EU/1/06/368/005-006/IS, 029-037/IS	Insulin Human Winthrop Comb 15	Island	15.2.2007
EU/1/06/368/005-006/NO, 029-037/NO	Insulin Human Winthrop Comb 15	Norwegen	13.2.2007
EU/1/06/368/007-008/IS, 038-046/IS	Insulin Human Winthrop Comb 25	Island	15.2.2007
EU/1/06/368/007-008/NO, 038-046/NO	Insulin Human Winthrop Comb 25	Norwegen	13.2.2007
EU/1/06/368/009-010/IS, 047-055/IS	Insulin Human Winthrop Comb 50	Island	15.2.2007
EU/1/06/368/009-010/NO, 047-055/NO	Insulin Human Winthrop Comb 50	Norwegen	13.2.2007
EU/1/06/368/056-057/IS	Insulin Human Winthrop Infusat	Island	15.2.2007
EU/1/06/368/056-057/NO	Insulin Human Winthrop Infusat	Norwegen	13.2.2007
EU/1/06/369/001-028	Irbesartan Hydrochlorothiazide BMS	Liechtenstein	28.2.2007
EU/1/06/369/001-028/IS	Irbesartan HCT BMS	Island	16.2.2007



EU-Nummer	Produkt	Staat	Zeitpunkt der Zulassung
EU/1/06/369/001-028/NO	Irbesartan HCT BMS	Norwegen	15.2.2007
EU/1/06/370/001-024/IS	Exforge	Island	14.2.2007
EU/1/06/370/001-024/NO	Exforge	Norwegen	22.2.2007
EU/1/06/371/001-024/IS	Dafiro	Island	14.2.2007
EU/1/06/371/001-024/NO	Dafiro	Norwegen	5.3.2007
EU/1/06/372/001-024/IS	Copalia	Island	14.2.2007
EU/1/06/372/001-024/NO	Copalia	Norwegen	5.3.2007
EU/1/06/373/001-024/IS	Imprida	Island	14.2.2007
EU/1/06/373/001-024/NO	Imprida	Norwegen	5.3.2007
EU/1/06/374/001	Lucentis	Liechtenstein	28.2.2007
EU/1/06/374/001/IS	Lucentis	Island	12.2.2007
EU/1/06/374/001/NO	Lucentis	Norwegen	7.2.2007
EU/1/06/375/001-033	Irbesartan BMS	Liechtenstein	28.2.2007
EU/1/06/375/001-033/IS	Irbesartan BMS	Island	15.2.2007
EU/1/06/375/001-033/NO	Irbesartan BMS	Norwegen	15.2.2007
EU/1/06/376/001-033	Irbesartan Winthrop	Liechtenstein	28.2.2007
EU/1/06/376/001-033/IS	Irbesartan Winthrop	Island	16.2.2007
EU/1/06/376/001-033/NO	Irbesartan Winthrop	Norwegen	15.2.2007
EU/1/06/377/001-028	Irbesartan Hydrochlorothiazide Winthrop	Liechtenstein	28.2.2007
EU/1/06/377/001-028/IS	Irbesartan HCT Winthrop	Island	16.2.2007
EU/1/06/377/001-028/NO	Irbesartan HCT Winthrop	Norwegen	15.2.2007
EU/1/06/378/001-016	Inovelon	Liechtenstein	28.2.2007
EU/1/06/378/001-016/IS	Inovelon	Island	25.2.2007
EU/1/06/378/001-016/NO	Inovelon	Norwegen	15.2.2007
EU/1/06/379/001	Cystadane	Liechtenstein	28.2.2007
EU/1/06/379/001/IS	Cystadane	Island	23.2.2007
EU/1/06/379/001/NO	Cystadane	Norwegen	27.2.2007
EU/1/06/380/001	Prezista	Liechtenstein	28.2.2007
EU/1/06/380/001/IS	Prezista	Island	21.2.2007
EU/1/06/380/001/NO	Prezista	Norwegen	26.2.2007
EU/1/06/381/001-008	Daronrix	Liechtenstein	30.4.2007
EU/1/06/381/001-008/IS	Daronrix	Island	26.3.2007
EU/1/06/381/001-008/NO	Daronrix	Norwegen	20.4.2007
EU/1/07/382/001-018	Xelevia	Liechtenstein	30.4.2007
EU/1/07/382/001-018/IS	Xelevia	Island	11.4.2007

EU-Nummer	Produkt	Staat	Zeitpunkt der Zulassung
EU/1/07/382/001-018/NO	Xelevia	Norwegen	18.4.2007
EU/1/07/383/001-018	Januvia	Liechtenstein	30.4.2007
EU/1/07/383/001-018/IS	Januvia	Island	10.4.2007
EU/1/07/383/001-018/NO	Januvia	Norwegen	18.4.2007
EU/1/07/384/001-002	Docetaxel Winthrop	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/07/384/001-002/IS	Docetaxel Winthrop	Island	18.5.2007
EU/1/07/384/001-002/NO	Docetaxel Winthrop	Norwegen	10.5.2007
EU/1/07/385/001-004	Focetria	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/07/385/001-004/IS	Focetria	Island	19.6.2007
EU/1/07/385/001-004/NO	Focetria	Norwegen	18.6.2007
EU/1/07/386/001-010	Toviaz	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/07/386/001-010/IS	Toviaz	Island	24.5.2007
EU/1/07/386/001-010/NO	Toviaz	Norwegen	31.5.2007
EU/1/07/387/001-008	Advagraf	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/07/387/001-008/IS	Advagraf	Island	16.5.2007
EU/1/07/387/001-008/NO	Advagraf	Norwegen	18.5.2007
EU/1/07/388/001	Sebivo	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/07/388/001/IS	Sebivo	Island	24.5.2007
EU/1/07/388/001/NO	Sebivo	Norwegen	14.5.2007
EU/1/07/389/001-003	Orencia	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/07/389/001-003/IS	Orencia	Island	18.6.2007
EU/1/07/389/001-003/NO	Orencia	Norwegen	19.6.2007
EU/1/07/390/001-004	Altargo	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/07/390/001-004/IS	Altargo	Island	21.6.2007
EU/1/07/390/001-004/NO	Altargo	Norwegen	21.6.2007
EU/1/07/391/001-004	Revlimid	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/07/394/001-006	Optaflu	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/07/394/001-006/IS	Optaflu	Island	21.6.2007
EU/2/06/064/001-004	ProMeris	Liechtenstein	28.2.2007
EU/2/06/064/001-004/IS	ProMeris	Island	18.1.2007
EU/2/06/064/001-004/NO	ProMeris	Norwegen	20.2.2007
EU/2/06/065/001-010	ProMeris Duo	Liechtenstein	28.2.2007
EU/2/06/065/001-010/IS	ProMeris Duo	Island	18.1.2007
EU/2/06/065/001-010/NO	ProMeris Duo	Norwegen	20.2.2007

EU-Nummer	Produkt	Staat	Zeitpunkt der Zulassung
EU/2/06/066/001-012	Prac-Tic	Liechtenstein	28.2.2007
EU/2/06/066/001-012/IS	PRAC-TIC	Island	21.1.2007
EU/2/06/066/001-012/NO	Prac-tic	Norwegen	23.1.2007
EU/2/06/067/001-002/IS	Medicinal Oxygen	Island	16.3.2007
EU/2/06/068/001-004	Ypozane	Liechtenstein	28.2.2007
EU/2/06/068/001-004/IS	Ypozane	Island	26.1.2007
EU/2/06/068/001-004/NO	Ypozane	Norwegen	19.2.2007
EU/2/06/069/001	Cortavance	Liechtenstein	28.2.2007
EU/2/06/069/001/IS	Cortavance	Island	23.2.2007
EU/2/06/069/001/NO	Cortavance	Norwegen	20.2.2007
EU/2/06/070/001-003	Meloxicam CEVA	Liechtenstein	28.2.2007
EU/2/06/070/001-003/NO	Meloxicam Ceva	Norwegen	20.2.2007
EU/2/07/071/001-003	Slentrol	Liechtenstein	30.6.2007
EU/2/07/071/001-003/IS	Slentrol	Island	26.4.2007
EU/2/07/071/001-003/NO	Slentrol	Norwegen	19.6.2007
EU/2/07/073/001-004	Nobilis Influenza H7N1	Liechtenstein	30.6.2007
EU/2/07/073/001-004/IS	Nobilis Influenza H7N1	Island	1.6.2007
EU/2/07/074/001-006	Prilactone	Liechtenstein	30.6.2007

## ANHANG II

**Liste verlängerter Zulassungen**

Folgende Zulassungen wurden im Zeitraum 1. Januar bis 30. Juni 2007 in den dem EWR angehörenden EFTA-Staaten verlängert:

EU-Nummer	Produkt	Staat	Zeitpunkt der Verlängerung
EU/1/01/200/001	Viread	Liechtenstein	28.2.2007
EU/1/01/200/001/IS	Viread	Island	22.1.2007
EU/1/01/200/001/NO	Viread	Norwegen	29.1.2007
EU/1/02/201/001-006/IS	Protopic	Island	8.1.2007
EU/1/02/202/001-006/IS	Protopy	Island	8.1.2007
EU/1/02/203/001-004	Kineret	Liechtenstein	30.4.2007
EU/1/02/203/001-004/IS	Kineret	Island	22.3.2007
EU/1/02/203/001-004/NO	Kineret	Norwegen	18.4.2007
EU/1/02/204/001	Trisenox	Liechtenstein	28.2.2007
EU/1/02/204/001/IS	Trisenox	Island	14.3.2007
EU/1/02/204/001/NO	Trisenox	Norwegen	22.3.2007
EU/1/02/205/001-002	Lumigan	Liechtenstein	30.4.2007
EU/1/02/205/001-002/IS	Lumigan	Island	14.3.2007
EU/1/02/205/001-002/NO	Lumigan	Norwegen	29.3.2007
EU/1/02/206/001-020	Arixtra	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/02/206/001-020/IS	Arixtra	Island	23.4.2007
EU/1/02/206/001-020/NO	Arixtra	Norwegen	18.5.2007
EU/1/02/207/001-020	Quixidar	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/02/207/001-020/IS	Quixidar	Island	23.4.2007
EU/1/02/207/001-020/NO	Quixidar	Norwegen	18.5.2007
EU/1/02/209/001-008	Dynastat	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/02/209/001-008/IS	Dynastat	Island	25.4.2007
EU/1/02/211/001-005	Dynepo	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/02/211/001-005, 010-012/IS	Dynepo	Island	25.4.2007
EU/1/02/211/001-005, 010-012/NO	Dynepo	Norwegen	18.5.2007
EU/1/02/212/001-026	Vfend	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/02/212/001-026/IS	Vfend	Island	16.5.2007
EU/1/02/212/001-026/NO	Vfend	Norwegen	23.5.2007
EU/1/02/213/001-016	MicardisPlus	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/02/213/001-016/IS	MicardisPlus	Island	23.5.2007
EU/1/02/213/001-016/NO	MicardisPlus	Norwegen	18.6.2007

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

EU-Nummer	Produkt	Staat	Zeitpunkt der Verlängerung
EU/1/97/035/001-004	Refludan	Liechtenstein	30.4.2007
EU/1/97/035/001-004/IS	Refludan	Island	14.3.2007
EU/1/97/035/001-004/NO	Refludan	Norwegen	10.4.2007
EU/1/97/037/001	Vistide	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/97/040/001-002	Teslscan	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/97/040/001-002/IS	Teslscan	Island	19.6.2007
EU/2/01/030/001-004/NO	Virbagen Omega	Norwegen	14.3.2007
EU/2/02/032/001	Vaxxitek HVT+IBD	Liechtenstein	30.6.2007
EU/2/96/002/001-003	Fevaxyn Pentofel	Liechtenstein	30.4.2007
EU/2/96/002/001-003/IS	Fevaxyn Pentofel	Island	14.3.2007

## ANHANG III

**Liste erweiterter Zulassungen**

Folgende Zulassungen wurden im Zeitraum 1. Januar bis 30. Juni 2007 in den dem EWR angehörenden EFTA-Staaten erweitert:

EU-Nummer	Produkt	Staat	Zeitpunkt der Erweiterung
EU/1/00/134/030-037	Lantus	Liechtenstein	28.2.2007
EU/1/00/157/035-067	Azomyr	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/00/157/035-067/IS	Azomyr	Island	22.5.2007
EU/1/00/157/035-067/NO	Azomyr	Norwegen	5.6.2007
EU/1/00/160/037-069	Aerius	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/00/160/037-069/IS	Aerius	Island	22.5.2007
EU/1/00/160/037-069/NO	Aerius	Norwegen	5.6.2007
EU/1/00/161/035/067/IS	Neoclarityn	Island	22.5.2007
EU/1/00/161/035-067	Neoclarityn	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/00/161/035-067/NO	Neoclarityn	Norwegen	5.6.2007
EU/1/01/184/069-073	Nespo	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/01/184/069-073/IS	Nespo	Island	1.6.2007
EU/1/01/185/069-073	Aranesp	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/01/185/069-073/IS	Aranesp	Island	25.5.2007
EU/1/02/211/010-012	Dynepo	Liechtenstein	30.4.2007
EU/1/02/213/013-016	MicardisPlus	Liechtenstein	28.2.2007
EU/1/02/215/013-014	PritorPlus	Liechtenstein	28.2.2007
EU/1/03/251/002	Hepsera	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/03/266/005-006	Bondenza	Liechtenstein	30.4.2007
EU/1/04/276/036/IS	Abilify	Island	18.1.2007
EU/1/04/280/008	Yentreve	Liechtenstein	30.4.2007
EU/1/04/281/002-005	Erbitux	Liechtenstein	30.4.2007
EU/1/04/281/002-005/IS	Erbitux	Island	21.2.2007
EU/1/04/281/002-005/NO	Erbitux	Norwegen	14.3.2007
EU/1/04/307/011-013	Zonegran	Liechtenstein	30.4.2007
EU/1/05/327/018	Exubera	Liechtenstein	30.4.2007
EU/1/05/331/014-037	Ne juin upro	Liechtenstein	28.2.2007
EU/1/06/332/004-006	Omnitrope	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/06/332/004-006/IS	Omnitrope	Island	18.5.2007
EU/1/06/349/009-010	Avaglim	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/06/360/011	Champix	Liechtenstein	30.6.2007

EU-Nummer	Produkt	Staat	Zeitpunkt der Erweiterung
EU/1/96/016/004	Norvir	Liechtenstein	28.2.2007
EU/1/98/069/005a, 005b, 006a, 006b	Plavix	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/98/070/005a, 005b, 006a, 006b	Iscover	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/98/089/020-022	Pritor	Liechtenstein	28.2.2007
EU/1/98/090/017-020	Micardis	Liechtenstein	28.2.2007
EU/1/98/096/009-012	Temodal	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/98/096/009-012/IS	Temodal	Island	22.5.2007
EU/1/98/096/009-012/NO	Temodal	Norwegen	29.5.2007
EU/1/99/111/010-011/NO	Stocrin	Norwegen	8.1.2007
EU/1/99/123/012	Renagel	Liechtenstein	30.6.2007
EU/2/03/040/002	Gonazon	Liechtenstein	28.2.2007
EU/2/03/040/002/IS	Gonazon	Island	29.1.2007
EU/2/03/040/002/NO	Gonazon	Norwegen	20.2.2007
EU/2/04/044/006	Aivlosin	Liechtenstein	30.4.2007
EU/2/04/045/005-006	Previcox	Liechtenstein	28.2.2007
EU/2/04/045/007	Previcox	Liechtenstein	30.4.2007
EU/2/04/045/007/IS	Previcox	Island	21.3.2007
EU/2/97/004/024-025	Metacam	Liechtenstein	30.4.2007
EU/2/97/004/026-028	Metacam	Liechtenstein	30.6.2007

## ANHANG IV

**Liste widerrufenen Zulassungen**

Folgende Zulassungen wurden im Zeitraum 1. Januar bis 30. Juni 2007 in den dem EWR angehörenden EFTA-Staaten widerrufen:

EU-Nummer	Produkt	Staat	Zeitpunkt des Widerrufs
EU/1/02/236/001-004/IS	Ultratard	Island	1.1.2007
EU/1/02/235/001-004/IS	Monotard	Island	1.1.2007



## V

(Bekanntmachungen)

## GERICHTSVERFAHREN

## EFTA-GERICHTSHOF

**Ersuchen des Bezirksgerichts Follo (Follo tingrett) vom 24. Oktober 2007 um Abgabe eines Gutachtens des EFTA-Gerichtshofs in der Rechtssache L'Oréal Norge AS gegen Per Aarskog AS u. a.**

**(Rechtssache E-9/07)**

(2008/C 40/06)

Mit einem Schreiben vom 24. Oktober 2007, das in der Gerichtskanzlei am 31. Oktober 2007 einging, beantragte das Bezirksgericht Follo (Follo tingrett) beim EFTA-Gerichtshof ein Gutachten in der Rechtssache L'Oréal Norge AS gegen Per Aarskog AS u. a. zu folgenden Fragen:

1. Ist Artikel 7 Absatz 1 der Richtlinie 89/104/EWG des Rates dahingehend auszulegen, dass er dem Inhaber einer Marke das Recht gewährt, die Einfuhr einer Ware aus einem dem EWR nicht angehörenden Drittland zu verhindern, wenn die Einfuhr ohne dessen Genehmigung erfolgt?
  2. Ist Artikel 7 Absatz 1 der Richtlinie 89/104/EWG dahingehend auszulegen, dass die internationale Erschöpfung zulässig ist?
-

## VERFAHREN ZUR DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

## KOMMISSION

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses****(Fall COMP/M.5041 — Berkshire Hathaway/Marmon Holdings)****Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2008/C 40/07)

1. Am 7. Februar 2008, ist die Anmeldung eines Zusammenschlussvorhabens gemäß Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Das Unternehmen Berkshire Hathaway Inc. („Berkshire“, USA) erwirbt im Sinne von Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe b der Ratsverordnung durch den Erwerb von Anteilen die Kontrolle über die Gesamtheit des Unternehmens Marmon Holdings Inc. („Marmon“, USA).
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
  - Berkshire: aus einem Konglomerat bestehende Holdinggesellschaft,
  - Marmon: aus einem Konglomerat bestehende Holdinggesellschaft.
3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass die angemeldete Transaktion unter die Verordnung (EG) Nr. 139/2004 fallen könnte. Ihre endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich allerdings vor. Nach der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse nach der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(2)</sup> kommt dieser Fall für eine Behandlung nach dem in der Bekanntmachung festgelegten Verfahren in Frage.
4. Alle interessierten Unternehmen oder Personen können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens zehn Tage nach dem Datum dieser Veröffentlichung eingehen. Sie können der Kommission per Fax (Fax-Nr. (32-2) 296 43 01 oder 296 72 44) oder per Post unter Angabe des Aktenzeichens COMP/M.5041 — Berkshire Hathaway/Marmon Holdings an folgende Anschrift übermittelt werden:

Europäische Kommission  
Generaldirektion Wettbewerb  
Registrierung Fusionskontrolle  
J-70  
B-1049 Brüssel

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

<sup>(2)</sup> ABl. C 56 vom 5.3.2005, S. 32.

## SONSTIGE RECHTSAKTE

## KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 8 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 des Rates über die garantiert traditionellen Spezialitäten bei Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln**

(2008/C 40/08)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 des Rates <sup>(1)</sup> Einspruch gegen die Eintragung einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ANTRAG AUF EINTRAGUNG EINER G.T.S.

VERORDNUNG (EG) Nr. 509/2006 DES RATES

„PIZZA NAPOLETANA“

Nr. EG: IT/TSG/007/0031/09.02.2005

**1. Name und Anschrift der antragstellenden Vereinigung**

Name: Associazione Verace Pizza Napoletana

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

Tel. —

Fax —

E-Mail: —

Name: Associazione Pizzaiuoli Napoletani

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

Tel. —

Fax —

E-Mail: —

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

**3. Produktspezifikation****3.1. Einzutragender Name**

„Pizza Napoletana“

Die Eintragung wird nur in italienischer Sprache beantragt.

Die im Logo/Etikett der „Pizza Napoletana“ STG enthaltene Angabe „Prodotta secondo la Tradizione napoletana“ und das Akronym STG sind in die Sprache des Landes übersetzt, in dem die Herstellung stattfindet.

(<sup>1</sup>) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 1.

3.2. *Es handelt sich um einen Namen, der*

- selbst besondere Merkmale aufweist
- die besonderen Merkmale des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels zum Ausdruck bringt

3.3. *Wird gemäß Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 die Vorbehaltung des Namens beantragt?*

- Eintragung mit Vorbehaltung des Namens
- Eintragung ohne Vorbehaltung des Namens

3.4. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 2.3 — Süßwaren, Backwaren, feine Backwaren und Kleingebäck

3.5. *Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels, das den unter Ziffer 3.1 angegebenen Namen führt*

Die „Pizza Napoletana“ STG ist eine kreisförmige Backware mit variablem Durchmesser von höchstens 35 cm mit erhabenem Teigrand (*cornicione*) und mit Belag bedecktem Inneren. Das Innere ist 0,4 cm dick, wobei eine Toleranz von  $\pm 10\%$  zulässig ist, der Teigrand ist 1-2 cm dick. Die Pizza ist insgesamt weich und elastisch und lässt sich leicht wie ein Buch zusammenklappen.

Die „Pizza Napoletana“ STG hat als Merkmal einen erhöhten Teigrand mit einer für Backwaren typischen goldbraunen Farbe. Sie ist beim Anfassen und im Biss weich; ihr Inneres hat einen Belag, auf dem das Rot der perfekt mit dem Öl vermischten Tomate und, je nach verwendeten Zutaten, das Grün des Oregano und das Weiß des Knoblauchs ins Auge fallen; ebenso das Weiß der Mozzarella in mehr oder minder dicht beieinander liegenden Flecken und das durch das Garen mehr oder weniger dunkle Grün der Basilikumblätter.

Die Konsistenz der Pizza Napoletana muss weich, elastisch und biegsam sein. Das Erzeugnis ist beim Schneiden weich, hat einen charakteristischen angenehmen Geschmack durch den Teigrand, welcher den typischen Geschmack von gut gegangenen und ausgebackenen Brot hat, kombiniert mit dem säuerlichen Geschmack der Tomate, dem Aroma von Oregano, Knoblauch oder Basilikum und dem Geschmack der gebackenen Mozzarella.

Die Pizza verströmt nach beendetem Garungsprozess einen charakteristischen aromatischen Duft. Die Tomaten geben nur das überschüssige Wasser ab und behalten ihre dichte Konsistenz. Die „Mozzarella di bufala campana DOP“ oder die „Mozzarella STG“ ist auf der Pizza-Oberfläche geschmolzen. Basilikum, Knoblauch und Oregano entwickeln ein intensives Aroma und sehen nicht verbrannt aus.

3.6. *Beschreibung der Herstellungsmethode des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 3.1 angegebenen Namen führt*

Die „Pizza Napoletana“ besteht aus folgenden Grundrohstoffen: Weichweizenmehl „Tipo 00“, eventuell unter Zugabe von Mehl „Tipo 0“, Bierhefe, natürliches Trinkwasser, geschälte Tomaten und/oder kleine Frischtomaten, Meersalz oder Kochsalz, natives Olivenöl extra. Weitere Zutaten, die bei der Zubereitung der Pizza Napoletana verwendet werden können, sind Knoblauch und Oregano, „Mozzarella di bufala campana DOP“, frisches Basilikum und „Mozzarella STG“.

Das Mehl hat folgende Merkmale:

— W:	220-380
— P/L:	0,50-0,70
— Absorption:	55-62
— Stabilität:	4-12
— Value index E10:	max 60
— Falling number:	300-400
— Gluten trocken:	9,5-11 g %
— Proteine:	11-12,5 g %

Die Zubereitung der „Pizza Napoletana“ umfasst ausschließlich folgende Arbeitsphasen, die in derselben Betriebsstätte in einem fortgesetzten Zyklus ablaufen:

### Teigzubereitung

Mehl, Wasser, Salz und Hefe werden vermischt. Man gießt einen Liter Wasser in die Knetmaschine, löst eine Meersalzmenge von 50 bis 55 g auf, gibt einen Mehlanteil von 10 % der vorgesehenen Gesamtmenge hinzu, dann werden 3 g Bierhefe aufgelöst, die Knetmaschine wird in Gang gesetzt und nach und nach werden 1 800 g Mehl W 220-380 bis zum Erreichen der gewünschten Konsistenz, die als „punto di pasta“ bezeichnet wird, hinzugegeben. Dieser Vorgang muss 10 Minuten dauern.

Der Teig muss in der Knetmaschine vorzugsweise mit einem Gabeleinsatz 20 Minuten bei niedriger Geschwindigkeit durchgeknetet werden, bis eine einheitliche kompakte Masse entsteht. Um eine optimale Teigkonsistenz zu erreichen, ist die Wassermenge, die das Mehl aufnehmen kann, sehr wichtig. Der Teig darf beim Anfassen nicht kleben und muss sich weich und elastisch anfühlen.

Der Teig hat folgende Merkmale, mit einer Toleranz von jeweils  $\pm 10\%$ :

- Gärtemperatur: 5 °C
- endgültiger pH-Wert: 5,87
- titrierbare Gesamtsäure: 0,14
- Dichte: 0,79 g/cc (+ 34 %)

### Gärung

Erste Phase: Der Teig wird nach der Entnahme aus der Knetmaschine auf einen Arbeitstisch der Pizzeria gelegt, wo man ihn 2 Stunden ruhen lässt; dabei wird er mit einem feuchten Tuch bedeckt, damit die Oberfläche nicht austrocknen kann und damit nicht aufgrund der Verdampfung der vom Teig abgegebenen Feuchtigkeit eine Art Kruste entsteht. Nach Ablauf der 2 Stunden, in denen der Teig „geht“, wird die Teigkugel geformt, ein Vorgang, den der Pizzabäcker ausschließlich von Hand ausführt. Mit Hilfe eines Spachtels wird von dem auf dem Arbeitstisch liegenden Teig eine Portion des gegangenen Teigs abgeteilt und anschließend zu einer Teigkugel geformt. Für die „Pizza Napoletana“ müssen die Teigkugeln ein Gewicht von 180 bis 250 Gramm haben.

Zweite Gärphase: nach dem Formen der Teigkugeln (Abteilen), folgt ein zweiter Gärvorgang in Gärkästen für Lebensmittel von 4 bis 6 Stunden Dauer. Diese bei Raumtemperatur aufbewahrte Teigmasse ist innerhalb der nächsten 6 Stunden gebrauchsfertig.

### Ausformung

Nach Ablauf der Gärzeit wird die Teigkugel mit Hilfe eines Spachtels aus dem Kasten genommen und auf den Arbeitstisch der Pizzeria auf eine dünne Schicht Mehl gelegt, um zu vermeiden, dass der Laib auf dem Arbeitstisch festklebt. Mit einer Bewegung von der Mitte nach außen und dem Druck der Finger beider Hände auf die Teigkugel, die mehrfach gewendet wird, formt der Pizzabäcker eine Teigscheibe, die in der Mitte nicht dicker als 0,4 cm ist, wobei eine Toleranz von  $\pm 10\%$  zulässig ist, und die am Rand nicht dicker als 1-2 cm ist, so dass auf diese Weise der „cornicione“ entsteht.

Für die Zubereitung der „Pizza Napoletana“ STG sind keine anderen Zubereitungsarten zulässig, insbesondere nicht die Verwendung einer Teigrolle und/oder einer Scheibenmaschine vom Typ mechanische Presse.

### Belag

Die Pizza Napoletana wird nach dem nachfolgend beschriebenen Verfahren gewürzt:

- mit einem Löffel werden in die Mitte der Teigscheibe 70-100 g geschälte und zerkleinerte Tomaten gegeben,
- mit einer spiralförmigen Bewegung wird die Tomatenmasse auf der ganzen Innenfläche verteilt,
- mit einer spiralförmigen Bewegung wird Salz auf die Oberfläche der Tomaten gegeben,
- auf gleiche Weise wird eine Prise Oregano verteilt,
- man schneidet eine Knoblauchzehe, von der man die äußere Haut abgezogen hat, in dünne Scheiben und legt diese auf die Tomaten,
- mit einer Ölflasche mit Ausgießer verteilt man in einer spiralförmigen Bewegung von der Mitte aus auf der Oberfläche 4-5 g natives Olivenöl extra mit einer zulässigen Toleranz von + 20 %.

#### Oder

- man gibt mit einem Löffel in die Mitte der Teigscheibe 60-80 g geschälte, zerkleinerte Tomaten und/oder geschnittene kleine Frischtomaten,
- mit einer spiralförmigen Bewegung werden die Tomaten auf der ganzen Innenfläche verteilt,
- mit einer spiralförmigen Bewegung wird Salz auf die Tomatenoberfläche gegeben,
- 80-100 g in Streifen geschnittene „Mozzarella di bufala campana DOP“ wird auf die Tomatenoberfläche gestreut,
- auf die Pizza gibt man einige Blätter frisches Basilikum,
- mit einer Ölflasche mit Ausgießer verteilt man in einer spiralförmigen Bewegung von der Mitte aus 4-5 g natives Olivenöl extra mit einer zulässigen Toleranz von + 20 %.

#### Oder

- mit einem Löffel gibt man in die Mitte der Teigscheibe 60 bis 80 g geschälte, zerkleinerte Tomaten,
- mit einer spiralförmigen Bewegung werden die Tomaten auf der ganzen Innenfläche verteilt,
- mit einer spiralförmigen Bewegung gibt man Salz auf die Tomatenoberfläche,
- 80-100 g in Streifen geschnittene „Mozzarella STG“ werden auf die Tomatenoberfläche gestreut,
- auf die Pizza legt man einige Blätter frisches Basilikum,
- mit einer Ölflasche mit Ausgießer verteilt man auf der Oberfläche in einer spiralförmigen Bewegung von der Mitte aus 4-5 g natives Olivenöl extra mit einer zulässigen Toleranz von + 20 %.

#### Garen

Der Pizzabäcker schiebt die belegte Pizza mit Hilfe von etwas Mehl mit einer Drehbewegung auf einen Holz- oder Aluminiumschieber (Schießer), dann lässt er sie mit einer schnellen Bewegung des Handgelenks auf den Ofenboden gleiten, ohne dass der Belag überschwappt. Das Backen der „Pizza Napoletana“ STG erfolgt ausschließlich in Holzöfen, in denen eine für die Zubereitung der „Pizza Napoletana“ STG wesentliche Gartemperatur von 485 °C erreicht wird.

Der Pizzabäcker muss das Garen der Pizza mit Hilfe eines Metallschiebers durch seitliches Anheben des Randes und Drehens der Pizza zum Feuer hin überprüfen. Dabei nutzt er immer denselben Ofenbereich wie am Anfang, um zu vermeiden, dass die Pizza wegen zweier unterschiedlicher Temperaturen verbrennt. Wichtig ist, dass die Pizza ringsum einheitlich gegart wird.

Nach dem Ende des Garvorgangs entnimmt der Pizzabäcker die Pizza wieder mit dem Metallschieber aus dem Ofen und legt sie auf den Servierteller. Die Garzeit darf 60-90 Sekunden nicht überschreiten.

Nach dem Backen weist die Pizza folgende Merkmale auf: die Tomate bleibt nach dem bloßen Verlust des überschüssigen Wassers dicht und konsistent; die „Mozzarella di bufala campana DOP“ oder die „Mozzarella STG“ ist auf der Pizaoberfläche geschmolzen; Basilikum sowie Knoblauch und Oregano entwickeln ein intensives Aroma und sehen nicht verbrannt aus.

- Gartemperatur am Ofenboden: etwa 485 °C
- Temperatur des Ofenraums: etwa 430 °C
- Garzeit: 60-90 Sekunden
- Erreichte Teigtemperatur: 60-65 °C
- Erreichte Temperatur der Tomaten: 75-80 °C
- Erreichte Temperatur des Öls: 75-85 °C
- Erreichte Temperatur der Mozzarella: 65-70 °C

#### Aufbewahrung

Die Pizza napoletana sollte vorzugsweise sofort, direkt nach der Entnahme aus dem Ofen, in den Räumen verzehrt werden, in denen sie hergestellt wurde; falls sie nicht am Herstellungsort verzehrt wird, darf sie aber nicht eingefroren oder tiefgekühlt oder für einen späteren Verkauf vakuumverpackt werden.

### 3.7. *Besonderer Charakter des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels*

Es gibt zahlreiche Faktoren, die den besonderen Charakter des Erzeugnisses bestimmen und unmittelbar mit der Dauer und dem Verfahren der Arbeitsschritte sowie den Fähigkeiten und der Erfahrung des Handwerkers zusammenhängen.

Der Zubereitungsprozess der „Pizza Napoletana“ wird insbesondere geprägt durch: den Teig, die Rheologie und den typischen Charakter des Gärprozesses (in zwei getrennten Zeitphasen und mit spezifischer Dauer/Temperatur); die Herstellung und Formung der Teigkugeln; die Handhabung und Herstellung der Hefeteigscheibe; die Vorbereitung des Ofens und die Merkmale des Backvorgangs (Dauer/Temperaturen), die Besonderheiten des unbedingt holzbefeuerten Ofens.

Als Beispiel wird die Bedeutung des zweiten Gärvorgangs, der Handhabung und der Bearbeitungswerkzeuge oder des Ofens betont, der unbedingt ein Holzofen sein muss, oder auch die Bedeutung der Schieber.

Nach dem zweiten Gehen haben die Größe und Feuchtigkeit der Teigkugel im Vergleich zur vorausgegangenen Phase zugenommen. Beginnt man mit den Fingern beider Hände Druck auszuüben, so führt die einwirkende Kraft zu einer Verlagerung der in den Bläschen des Teiges enthaltenen Luft von der Mitte zum Rand der Teigscheibe hin, so dass sich der sogenannte „cornicione“ zu bilden beginnt. Diese Technik stellt ein wesentliches Merkmal der „Pizza Napoletana“ STG dar, weil der „cornicione“ sicherstellt, dass alle Zutaten des Belags im Inneren bleiben. Um zu erreichen, dass der Laib einen größeren Durchmesser erhält, lässt man den Teig bei der weiteren Bearbeitung zwischen den Händen des Pizzabäckers kreisen, indem die rechte Hand in einer Schräghaltung von 45-60 Grad zur Arbeitsfläche gehalten wird und auf ihrem Rücken die Teigscheibe abgelegt wird, die dank einer Synchronbewegung mit der linken Hand rotiert.

Im Gegensatz dazu kann man mit anderen Bearbeitungsarten, insbesondere mit der Teigrolle oder dem Pizzaformer (vom Typ mechanische Presse) nicht erreichen, dass die Luft der Bläschen in der Masse auf homogene Weise nach außen gedrückt wird, um eine in allen Bereichen einheitliche Teigscheibe herzustellen. Man erhält dann in der Mitte der Scheibe eine geschichtete Teigzone, die durch Luft im Zwischenraum geteilt ist. Daher hat die Pizza, wenn man mit diesen Mitteln arbeitet, nach dem Backen nicht den typischen wulstigen Rand (cornicione), der eines der Hauptmerkmale der „Pizza Napoletana“ STG ist.

Zur neapolitanischen Technik gehört außerdem, dass der Pizzabäcker nach der Zubereitung einer variablen Anzahl von drei bis sechs belegten Teigscheiben die Pizza mit präzisen und schnellen Handbewegungen mit meisterlichem Geschick vom Arbeitstisch auf den Schieber gleiten lässt, ohne dass sie ihre runde Form verliert (sie wird vom Pizzabäcker mit beiden Händen gezogen und mit einer Rotation von etwa 90° um die eigene Achse auf eine gebrauchsfertige Schaufel gelegt). Der Pizzabäcker bestreut den Ofenschieber mit etwas Mehl, damit die Pizza vom Schieber leicht in den Ofen gleiten kann. Das geschieht mit einem schnellen Ruck aus dem Handgelenk, wobei der Schieber in einem Winkel von 20-25° zum Ofenboden gehalten wird, so dass der Belag nicht von der Pizzaoberfläche fällt.

Alternative Techniken zu dieser Beschreibung sind nicht geeignet, da eine Aufnahme der Pizza mit dem Schieber direkt von der Arbeitsfläche keine Garantie dafür bietet, dass die in den Ofen einzuschießende Pizza unversehrt bleibt.

Der Holzofen ist ein herausragend wichtiger Faktor für das Garen und die Qualität der „Pizza Napoletana“. Die technischen Merkmale, die ihn auszeichnen, beeinflussen unbedingt das Gelingen der klassischen „Pizza Napoletana“. Der neapolitanische Pizzaofen besteht aus einer gemauerten Basis aus Tuffsteinen, darüber eine runde Ebene, die Boden genannt wird, über die dann wiederum eine kuppelartige Backkammer gebaut wird. Die Backkammer des Ofens besteht aus feuerfestem Material (Schamotte), das dann mit einem Material bedeckt ist, das den Wärmeverlust verhindert. Die Proportionen zwischen den verschiedenen Teilen des Ofens sind nämlich entscheidend, um ein gutes Garen der Pizza zu erreichen. Der Ofentyp hängt von der Größe des Bodens ab, der aus vier feuerfesten Kreissektoren besteht. Die Pizza wird mit der Schaufel aus Stahl und/oder Aluminium angehoben und zur Ofenöffnung getragen, wo sie abgelegt und um 180° gedreht wird; dann wird die Pizza wieder auf denselben Punkt abgelegt, damit sie die Bodentemperatur wieder vorfindet, die durch die Wärmeeaufnahme beim Garen der Pizza vermindert worden war.

Würde die Pizza auf eine andere Stelle abgelegt, träfe sie auf die gleiche Temperatur wie am Anfang, was dann zum Verbrennen der Unterseite der Pizza führen würde.

All diese Besonderheiten bestimmen das Phänomen der Lufteinschlüsse und des Aussehens des Enderzeugnisses. Die „Pizza Napoletana“ ist nämlich weich und kompakt mit einem hohen Rand, der im Inneren gut aufgegangen, besonders weich und „wie ein Buch“ leicht zusammenklappbar ist. Wichtig ist der Hinweis, dass alle anderen ähnlichen Erzeugnisse, die mit anderen als den vorgeschriebenen Verarbeitungsprozessen gewonnen werden, nicht die gleichen optischen und sensorischen Merkmale wie die „Pizza Napoletana“ haben können.

### 3.8. Traditioneller Charakter des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

Die Entstehung der Pizza Napoletana lässt sich auf die Zeitspanne zwischen 1715 und 1725 zurückführen. Der Oritaner Vincenzo Corrado, Hauptkoch des Fürsten Emanuele di Francavilla, erklärt in einer Abhandlung über die in Neapel verbreitetsten Speisen, dass die Tomate zum Würzen von Pizza und Makkaroni verwendet wird, womit zwei Erzeugnisse vereint werden, die im Laufe der Zeit den Reichtums Neapels und seine Stellung in der Geschichte der Kochkunst ausmachten. Darauf gründet sich die offizielle Einführung der „Pizza Napoletana“, einer mit Tomate gewürzten Teigscheibe.

Zahlreiche historische Dokumente belegen, dass die Pizza eine kulinarische Spezialität Neapels ist, und der Schriftsteller Franco Salerno behauptet, dass dieses Erzeugnis eine der größten Erfindungen der neapolitanischen Küche ist.

Selbst die Wörterbücher der italienischen Sprache und die Enzyklopädie Treccani sprechen ausdrücklich von der Pizza Napoletana. Zudem wird der Terminus Pizza Napoletana sogar in zahlreichen literarischen Texten erwähnt.

Die ersten Pizzerien entstanden zweifellos in Neapel, und bis Mitte des 20. Jahrhunderts wurde das Produkt exklusiv in Neapel und in den Pizzerien angeboten. Seit 1700 gab es in der Stadt verschiedene „Pizzerien“ genannte Läden, deren Ruf bis zum König von Neapel, Ferdinand von Bourbon, vorgezogen war. Um dieses typische neapolitanische Traditionsgericht zu kosten, verließ dieser gegen die Hofetikette und begab sich in eine der renommiertesten Pizzerien. Ab diesem Zeitpunkt entwickelte sich die „Pizzeria“ zu einem Modelokal, einem Ort, an dem ausschließlich „Pizza“ zubereitet wurde. Die in Neapel beliebtesten und berühmtesten Pizzen waren die 1734 entstandene „Marinara“ und die „Margherita“ von 1796-1810, die der Königin von Italien bei ihrem Besuch in Neapel 1889 wegen der an die italienische Flagge erinnernden Farben ihres Belages (Tomate, Mozzarella und Basilikum) zum Geschenk gemacht wurde.

Mit der Zeit entstanden Pizzerien in allen Städten Italiens und auch im Ausland, aber wenn sie in einer anderen Stadt als Neapel entstanden, verband jede von ihnen ihre Existenz immer mit der Bezeichnung „Pizzeria Napoletana“ oder verwendete in anderer Form einen Terminus, der in irgendeiner Weise an ihre Verbindung mit Neapel erinnern konnte, wo dieses Produkt seit fast 300 Jahren nahezu unverändert geblieben ist.

Im Mai 1984 brachten fast alle alten neapolitanischen Pizzabäcker eine von jedem unterzeichnete kurze Spezifikation zu Papier, die vom Notar Antonio Carannante in Neapel als offiziell beglaubigte Urkunde eingetragen wurde.

Der Terminus „Pizza Napoletana“ hat sich im Laufe der Jahrhunderte so verbreitet, dass das Produkt überall, auch außerhalb Europas, vom nördlichen Mittelamerika (zum Beispiel Mexiko und Guatemala) bis nach Asien (beispielsweise Thailand und Malaysia), unter dem Namen „Pizza Napoletana“ bekannt ist, obwohl manche die geografische Lage der Stadt Neapel nicht kennen.

### 3.9. Mindestanforderungen und Verfahren für die Kontrolle der besonderen Merkmale des Erzeugnisses

Die für die STG „Pizza Napoletana“ vorgesehenen Kontrollen betreffen folgende Aspekte:

bei den Unternehmen, in der Phase der Teigbereitung, Gärung und Zubereitung, Verfolgung der korrekten Durchführung und richtigen Abfolge der beschriebenen Phasen; aufmerksame Kontrolle der kritischen Punkte des Unternehmens; Überprüfung der Übereinstimmung der Rohstoffe mit den Vorgaben in der Produktspezifikation; Überprüfung der einwandfreien Aufbewahrung und Lagerung der zu verwendenden Rohstoffe und Überprüfung, dass die Merkmale des Enderzeugnisses den Vorgaben der Produktspezifikation entsprechen.



## 3.10. Logo

Das Akronym STG und die Angaben „Specialità Tradizionale Garantita“ sowie „prodotta secondo la tradizione napoletana“ werden in die anderen Amtssprachen des Landes übersetzt, in dem die Erzeugung stattfindet.

Die Pizza Napoletana kann mit folgendem Logo gekennzeichnet werden: eine horizontal ausgerichtete ovale Abbildung in weißer Farbe mit hellgrauer Umrandung, die den Teller darstellt, auf dem die Pizza abgebildet ist. Diese ist realistisch und gleichzeitig grafisch stilisiert dargestellt, indem sie die Tradition voll wahr und die klassischen Zutaten wie Tomate, Mozzarella und Basilikumblätter sowie eine Spur Olivenöl erkennen lässt.

Unterhalb des Tellers erscheint verschoben ein Schatteneffekt in Grün, der im Zusammenspiel mit den anderen Farben die Nationalfarben des Erzeugnisses verstärkt.

Knapp überlagert wird der Teller mit der Pizza durch ein rechteckiges Fenster in Rot mit stark gerundeten Ecken, das den schwarz umrandeten Schriftzug in Weiß mit verschobenem Schatten in Grün mit weißer Umrandung: „PIZZA NAPOLETANA STG“ enthält. Oberhalb dieser Aufschrift findet sich leicht nach rechts versetzt in kleineren Buchstaben und anderem Schrifttyp und weißer Farbe der Schriftzug „Specialità Tradizionale Garantita“. Darunter befindet sich in der Mitte im gleichen Schrifttyp wie beim Logo PIZZA NAPOLETANA STG in weißen Kapitalchen mit schwarzer Umrandung die Aufschrift: „Prodotta secondo la Tradizione napoletana“.

Aufschriften	Schriftart
PIZZA NAPOLETANA STG	Varga
Specialità Tradizionale Garantita	Alternate Gothic
Prodotta secondo la Tradizione napoletana	Varga

Farben der Pizza	Pantone ProSim	C	M	Y	K
Kräftiges Beige Teigrand	466	11	24	43	0 %
Rot Tomatensoßenfond	703	0 %	83	65	18
Basilikumblättchen	362	76	0 %	100	11
Äderung der Basilikumblätter	562	76	0 %	100	11
Rot der Tomaten	032	0 %	91	87	0 %
Spur Olivenöl	123	0 %	31	94	0 %
Mozzarella	600	0 %	0 %	11	0 %
Reflexe auf der Mozzarella	5807	0 %	0 %	11	9

Farben grafischer Teil und Schrifttypen	Pantone ProSim	C	M	Y	K
Grau des ovalen Tellerrandes	P. Grey — 3CV	0 %	0 %	0 %	18
Grüner Schatten des ovalen Tellers	362	76	0 %	100	11
Rotes Rechteck mit gerundeten Ecken	032	0 %	91	87	0 %

Farben grafischer Teil und Schrifttypen	Pantone ProSim	C	M	Y	K
Weiß der Schrift mit schwarzem Rand „PIZZA NAPOLETANA“ STG		0 %	0 %	0 %	0 %
Weiß der Schrift mit schwarzem Rand „Prodotta Secondo la Tradizione napoletana“		0 %	0 %	0 %	0 %
Weiß der Schrift „Specialità Tradizionale Garantita“		0 %	0 %	0 %	0 %



#### 4. Behörden oder Stellen die die Einhaltung der Produktspezifikation überprüfen

##### 4.1. Name und Anschrift

Name: Certiquality SRL

Anschrift: Via Gaetano Giardino, 4  
I-20123 Milano

Tel. —

Fax —

E-Mail: —

Staatlich  Privat

Name: DNV Det Norske Veritas Italia

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

Tel. —

Fax —

E-Mail: —

Staatlich  Privat

Name: IS.ME.CERT.  
Anschrift: Via G. Porzio  
Centro Direzionale Isola G1  
I-80143 Napoli  
Tel. —  
Fax —  
E-Mail: —  
 Staatlich  Privat

4.2. *Besondere Aufgaben der Behörde oder Stelle*

Die drei vorgenannten Kontrollstellen führen die Kontrollen bei unterschiedlichen und in verschiedenen Teilen des einzelstaatlichen Hoheitsgebiets tätigen Wirtschaftsbeteiligten durch.

---

**Bekanntmachung eines Antrags gemäß Artikel 30 der Richtlinie 2004/17/EG des Europäischen Parlaments und des Rates — Fristverlängerung**

**Antrag eines Mitgliedstaats**

(2008/C 40/09)

Bei der Kommission ging am 17. Januar 2008 ein Antrag gemäß Artikel 30 Absatz 4 der Richtlinie 2004/17/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 31. März 2004 zur Koordinierung der Zuschlagserteilung durch Auftraggeber im Bereich der Wasser-, Energie- und Verkehrsversorgung sowie der Postdienste <sup>(1)</sup> ein.

Der Antrag der Italienischen Republik betrifft Expresskurierdienste in diesem Land. Der Antrag wurde im ABl. C 29 vom 1.2.2008, S. 18 veröffentlicht. Die ursprüngliche Frist läuft am 18. April 2008 ab.

Da die Kommissionsdienststellen weitere Auskünfte einholen und prüfen müssen, wird die Frist, innerhalb der die Kommission über den Antrag zu entscheiden hat, gemäß Artikel 30 Absatz 6 Satz 3 um einen Monat verlängert.

Die Frist läuft endgültig am 18. Mai 2008 ab.

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 134 vom 30.4.2004, S. 1.

**BERICHTIGUNGEN****Berichtigung der Gemeinsamen Erklärung des Rates und der im Rat vereinigten Vertreter der Regierungen der Mitgliedstaaten, des Europäischen Parlaments und der Europäischen Kommission**

(Amtsblatt der Europäischen Union C 25 vom 30. Januar 2008)

(2008/C 40/10)

Im Inhalt:

*anstatt:* „GEMEINSAME ERKLÄRUNGEN  
**Rat**“

*muss es heißen:* „GEMEINSAME ERKLÄRUNGEN  
**Europäisches Parlament**  
**Rat**  
**Kommission**“.

Auf Seite 1:

*anstatt:* „GEMEINSAME ERKLÄRUNGEN  
**RAT**“

*muss es heißen:* „GEMEINSAME ERKLÄRUNGEN  
**EUROPÄISCHES PARLAMENT**  
**RAT**  
**KOMMISSION**“.

---

**Berichtigung der Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen über die Schulung einzelstaatlicher Richter im europäischen Wettbewerbsrecht und justizielle Zusammenarbeit zwischen einzelstaatlichen Richtern**

(Amtsblatt der Europäischen Union C 310 vom 20. Dezember 2007)

(2008/C 40/11)

Seite 31, letzte Zeile:

*anstatt:* „Letzter Termin für die Einreichung von Vorschlägen: 15. Februar 2008.“

*muss es heißen:* „Letzter Termin für die Einreichung von Vorschlägen: 31. März 2008.“

---