

<u>Teatis nr</u>	Sisukord	Lehekülg
	IV Teave	
	TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT JA ORGANITELT	
	Komisjon	
2008/C 40/01	Euro vahetuskurss	1
	EUROOPA MAJANDUSPIIRKONDA KÄSITLEV TEAVE	
	EFTA järelevalveamet	
2008/C 40/02	EFTA järelevalveameti teatis, milles käsitletakse Norra puhul kohaldatavaid erandeid sätetest, mis on kehtestatud Euroopa Majanduspiirkonna lepingu XXI lisa punktis 2 osutatud õigusaktiga, milleks on nõukogu määruses (EÜ) nr 1165/98 kiirstatistika kohta seoses muutujate määratluste, muutujate loendi ja andmete kogumise tihedusega, mida on rakendatud ja muudetud komisjoni määrusega (EÜ) nr 1503/2006	2
2008/C 40/03	EMP lepingu artikli 61 ning järelevalve- ja kohtulepingu protokoll nr 3 I osa artikli 1 lõike 3 kohase riigiabi lubamine — EFTA järelevalveameti otsus mitte esitada vastuväiteid	3
2008/C 40/04	Norra ametiasutuste teatis vähendatud elektrimaksu pikendamise kohta Finnmargin ja Põhja-Tromsi maakonnas — EMP lepingu artikli 61 ning järelevalve- ja kohtulepingu protokoll nr 3 I osa artikli 1 lõike 3 kohase riigiabi lubamine — EFTA järelevalveameti otsustas mitte esitada vastuväiteid teavitatud meetme suhtes	4
2008/C 40/05	Ravimid — EMP-EFTA riikide poolt 2007. aasta esimesel poolaastal antud müügilubade nimekiri	5

V Teated

KOHTUMENETLUSED

EFTA kohus

2008/C 40/06	Ringkonnakohtu Follo tingrett 24. oktoobri 2007. aasta taotlus EFTA kohtult nõuandva arvamuse saamiseks kohtuasjas L'Oréal Norge AS v. Per Aarskog AS jt (Kohtuasi E-9/07)	15
--------------	--	----

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

Komisjon

2008/C 40/07	Eelteatis koondumise kohta (Juhtum nr COMP/M.5041 — Berkshire Hathaway/Marmon Holdings) — Võimalik lihtsustatud korras menetlemine ⁽¹⁾	16
--------------	---	----

MUUD AKTID

Komisjon

2008/C 40/08	Nõukogu määruse (EÜ) nr 509/2006 (põllumajandustoodete ja toidu garanteeritud traditsiooniliste eritunnuste kohta) artikli 8 lõike 2 kohase registreerimistaotluse avaldamine	17
2008/C 40/09	Teadaanne Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivi 2004/17/EÜ artikli 30 alusel tehtud taotluse kohta — Tähtaja pikendamine — Taotluse on esitanud liikmesriik	26

Parandused

2008/C 40/10	Nõukogu ja nõukogus kokku tulnud liikmesriikide valitsuste esindajate, Euroopa Parlamendi ja Euroopa Komisjoni ühisavaldus (ELT C 25, 30.1.2008)	27
2008/C 40/11	Siseriiklike kohtunike EÜ konkurentsioiguse alane koolitamine ja õiguslane koostöö kohtunike vahel, parandus (ELT C 310, 20.12.2007)	27



⁽¹⁾ EMPs kohaldatav tekst

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT JA
ORGANITELT

KOMISJON

Euro vahetuskurss (¹)

13. veebruar 2008

(2008/C 40/01)

1 euro =

Valuuta	Kurss	Valuuta	Kurss		
USD	USA dollar	1,4586	TRY	Türgi liir	1,7545
JPY	Jaapani jeen	156,83	AUD	Austraalia dollar	1,6251
DKK	Taani kroon	7,4557	CAD	Kanada dollar	1,4562
GBP	Inglise nael	0,74315	HKD	Hong Kongi dollar	11,3782
SEK	Rootsi kroon	9,3493	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,8576
CHF	Šveitsi frank	1,6083	SGD	Singapuri dollar	2,0659
ISK	Islandi kroon	98,30	KRW	Korea won	1 379,84
NOK	Norra kroon	7,9830	ZAR	Lõuna-Aafrika rand	11,2064
BGN	Bulgaaria lev	1,9558	CNY	Hiina jüaan	10,5019
CZK	Tšehhi kroon	25,480	HRK	Horvaatia kuna	7,2661
EEK	Eesti kroon	15,6466	IDR	Indoneesia ruupia	13 506,64
HUF	Ungari forint	263,05	MYR	Malaisia ringit	4,7237
LTL	Leedu litt	3,4528	PHP	Filipiini peeso	59,657
LVL	Läti latt	0,6964	RUB	Vene rubla	35,9630
PLN	Poola zlott	3,5998	THB	Tai baht	46,748
RON	Rumeenia leu	3,6410	BRL	Brasilia reaal	2,5483
SKK	Slovakkia kroon	33,032	MXN	Mehhiko peeso	15,6953

⁽¹⁾ Allikas: EKP avaldatud viitekurss.

EUROOPA MAJANDUSPIIRKONDA KÄSITLEV TEAVE

EFTA JÄRELEVALVEAMET

EFTA järelevalveameti teatis, milles käsitletakse Norra puhul kohaldatavaid erandeid sätetest, mis on kehtestatud Euroopa Majanduspiirkonna lepingu XXI lisa punktis 2 osutatud õigusaktiga, milleks on nõukogu määruses (EÜ) nr 1165/98 kiirstatistika kohta seoses muutujate määratluste, muutujate loendi ja andmete kogumise tihedusega, mida on rakendatud ja muudetud komisjoni määrusega (EÜ) nr 1503/2006

(2008/C 40/02)

Nõukogu 19. mai 1998. aasta määrusega (EÜ) nr 1165/98 kiirstatistika kohta seoses muutujate määratluste, muutujate loendi ja andmete kogumise tihedusega, mida on kohandatud EMP lepingu protokolliga nr 1 ning millele on viidatud kõnealuse lepingu XXI lisa punktis 2, edaspidi „õigusakt”, on kehtestatud ühine raamistik ühenduse jooksva kiirstatistika koostamiseks Euroopa Majanduspiirkonnas. Õigusakti artikliga 13 nähakse ette, et üleminekuajaperioodi jooksul võib heaks kiita erandeid kõnealuse õigusakti lisade sätetest.

Komisjoni 28. septembri 2006. aasta määrus (EÜ) nr 1503/2006, millega rakendatakse ja muudetakse nõukogu määrust (EÜ) nr 1165/98 kiirstatistika kohta seoses muutujate määratluste, muutujate loendi ja andmete kogumise tihedusega (edaspidi „määrus 1503/2006”) on EMP Ühiskomitee otsuse nr 37/2007 (ELT L 281, 12.10.2006, lk 15) alusel inkorporeeritud EMP lepingu XXI lisa punkti 2 c. Määrusega 1503/2006 rakendatakse ja muudetakse õigusakti selle lisades A-D sätestatud muutujate määratluste, nende eesmärkide, vastavate indekse sisu ja arvutamise viiside osas, mida on kirjeldatud määruse 1503/2006 I lisas.

EFTA järelevalveameti ülesandeks on Islandi, Liechtensteini ja Norra taotluste puhul õigusakti artikli 13 kohased erandid heaks kiita.

Norra on taotlenud erandite kohaldamist esimese andmeedastuse osas, mis käsitleb muutujat D–310, nagu on ette nähtud määrusega 1503/2006.

EFTA järelevalveamet on EFTA järelevalveametit abistavate EFTA riikide siseriiklike statistikaasutuste juhtide arvamuse kohaselt lubanud järgmiseid erandeid:

NORRA

Muutuja	Erandi sisu	Käsitletavat andmed	Ülemineku- perioodi lõpp	Esimene vaatlus- periood uute eeskirjadega	Esimene andmeedastus uute eeskirjade kohaselt
D — 310	Esimene andmeedastus	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

EMP lepingu artikli 61 ning järelvalve- ja kohtulepingu protokoll nr 3 I osa artikli 1 lõike 3 kohase riigiabi lubamine**EFTA järelvalveameti otsus mitte esitada vastuväiteid**

(2008/C 40/03)

Vastuvõtmise kuupäev:	12. september 2007
EFTA riik:	Norra
Abi number:	Juhtum 62756
Nimetus:	Teadusuuringutele tuginevate innovatsioonikeskuste kava muutmine
Eesmärk:	Kava peamine eesmärk on edendada teadus- ja arendustegevust ning innovatsiooni: <ul style="list-style-type: none">— luua teadmusbaas, mis ajendaks ettevõtjaid tegelema innovatsiooniga;— hõlbustada aktiivsete sidemete loomist teadusuuringutega tegelevate ettevõtjate ja teadusasutuste juures tegutsevate uurimiserühmade vahel;— toetada tööstusliku suunitlusega uurimiserühmi, kes teevad nn eesliiniuuringuid; ning— edendada teadustöötajate koolitust ja uurimistööl põhinevate teadmiste edasiandmist.
Õiguslik alus:	Valitsuse 2005. aasta valge raamat, milles käsitletakse teadustegevust „ <i>Commitment to Research</i> ” (St. meld. nr. 20, 2004–2005) ning haridus- ja teadusministeeriumi aastaeelarve dokument, mis edastati Norra Teadusuuringute Nõukogule.
Eelarve/kestus:	140 miljonit NOK (umbes 17 miljonit EUR) aastas/ 8 aasta jooksul.

Otsuse autentne tekst, millest on eemaldatud kogu konfidentsiaalne teave, on kättesaadav aadressil <http://www.eftasurv.int/fieldsOfWork/fieldStateAid/stateAidRegistry>

Norra ametiasutuste teatis vähendatud elektrimaksu pikendamise kohta Finnmargi ja Põhja-Tromsi maakonnas

EMP lepingu artikli 61 ning järelevalve- ja kohtulepingu protokoll nr 3 I osa artikli 1 lõike 3 kohase riigiabi lubamine

EFTA järelevalveamet otsustas mitte esitada vastuväiteid teavitatud meetme suhtes

(2008/C 40/04)

Vastuvõtmise kuupäev:	10. oktoober 2007
EFTA riik:	Norra
Juhtumi nr:	62964
Nimetus:	Vähendatud elektrimaks Finnmargi ja Põhja-Tromsi maakonnas
Eesmärk:	Peamiselt kütuse asendamiseks kasutatud elektri maksustamine. Elektrimaks peaks piirama elektrienergia kasutust ja stimuleerima alternatiivsete energiaallikate kasutust teatavates piirkondades. Kuigi kõrgema elektrimaksuga kohanemine valmistab teatises nimetatud piirkondades asuvatele äriühingutele raskusi, maksavad nad endiselt üle direktiivis 2003/96/EÜ ettenähtud alammäära. Seega on neil jätkuvalt stiimul elektrikasutuse vähendamiseks.
Õiguslik alus:	Norra parlamendi iga-aastane otsus elektrimaksu kohta (<i>Stortingets vedtak om forbruksavgift på elektrisk kraft</i>) ja aktsiisimaksu määrus (<i>Forskrift om særavgifter</i>)
Eelarve:	70 miljonit NOK aastas ehk ligikaudu 350 miljonit NOK ajavahemikul 2007–2011
Kestus:	1. jaanuar 2007 — 31. detsember 2011

Otsuse autentne tekst, millest on eemaldatud kogu konfidentsiaalne teave, on kättesaadav aadressil:

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

Ravimid — EMP-EFTA riikide poolt 2007. aasta esimesel poolaastal antud müügilubade nimekiri

(2008/C 40/05)

Kaupade vaba liikumine — I allkomitee

Vastavalt EMP Ühiskomitee 28. mai 1999. aasta otsusele nr 74/1999 kutsutakse EMP Ühiskomiteed 28. septembril 2007 toimival koosolekul arvesse võtma järgmisi ajavahemikus 1. jaanuar — 30. juuni 2007 antud ravimite müügilubade nimekirju:

- I LISA* Uute müügilubade nimekiri
- II LISA* Uuendatud müügilubade nimekiri
- III LISA* Pikendatud müügilubade nimekiri
- IV LISA* Äravõetud müügilubade nimekiri

I LISA

Uute müügilubade nimekiri

Ajavahemikus 1. jaanuar — 30. juuni 2007 anti EMP EFTA riikides välja järgmised müügiload:

EL-number	Toode	Riik	Väljaandmise kuupäev
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	Norra	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	Norra	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	Norra	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	Norra	30.1.2007
EU/1/06/367/001-012	Diacomit	Liechtenstein	28.2.2007
EU/1/06/367/001-012/NO	Diacomit	Norra	09.2.2007
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	Norra	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	Norra	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	Norra	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	Norra	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	Norra	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	Norra	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

EL-number	Toode	Riik	Väljaandmise kuupäev
EU/1/06/369/001-028/NO	Irbesartan HCT BMS	Norra	15.2.2007
EU/1/06/370/001-024/IS	Exforge	Island	14.2.2007
EU/1/06/370/001-024/NO	Exforge	Norra	22.2.2007
EU/1/06/371/001-024/IS	Dafiro	Island	14.2.2007
EU/1/06/371/001-024/NO	Dafiro	Norra	5.3.2007
EU/1/06/372/001-024/IS	Copalia	Island	14.2.2007
EU/1/06/372/001-024/NO	Copalia	Norra	5.3.2007
EU/1/06/373/001-024/IS	Imprida	Island	14.2.2007
EU/1/06/373/001-024/NO	Imprida	Norra	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	Norra	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	Norra	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	Norra	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	Norra	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	Norra	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	Norra	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	Norra	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	Norra	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

EL-number	Toode	Riik	Väljaandmise kuupäev
EU/1/07/382/001-018/NO	Xelevia	Norra	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	Norra	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	Norra	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	Norra	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	Norra	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	Norra	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	Norra	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	Norra	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	Norra	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	Norra	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	Norra	20.2.2007

EL-number	Toode	Riik	Väljaandmise kuupäev
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	Norra	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	Norra	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	Norra	20.2.2007
EU/2/06/070/001-003	Meloxicam CEVA	Liechtenstein	28.2.2007
EU/2/06/070/001-003/NO	Meloxicam Ceva	Norra	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	Norra	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

II LISA

Uuendatud müügilubade nimekiri

Ajavahemikus 1. jaanuar — 30. juuni 2007 uuendati EMP EFTA riikides järgmisi müügilube:

EL-number	Toode	Riik	Uuendamise kuupäev
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	Norra	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	Norra	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	Norra	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	Norra	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	Norra	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	Norra	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	Norra	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	Norra	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	Norra	18.6.2007

EL-number	Toode	Riik	Uuendamise kuupäev
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	Norra	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	Norra	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	Norra	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	Norra	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	Norra	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	Norra	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	Norra	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	Norra	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	Norra	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	Norra	20.3.2007

EL-number	Toode	Riik	Uuendamise kuupäev
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	Norra	10.4.2007
EU/1/97/037/001	Vistide	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/97/040/001-002	Teslascan	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/97/040/001-002/IS	Teslascan	Island	19.6.2007
EU/2/01/030/001-004/NO	Virbagen Omega	Norra	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

III LISA

Pikendatud müügilubade nimekiri

Ajavahemikus 1. jaanuar — 30. juuni 2007 pikendati EMP EFTA riikides järgmisi müügilube:

EL-number	Toode	Riik	Pikendamise kuupäev
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	Norra	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	Norra	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	Norra	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	Norra	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

EL-number	Toode	Riik	Pikendamise kuupäev
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	Norra	29.5.2007
EU/1/99/111/010-011/NO	Stocrin	Norra	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	Norra	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

IV LISA

Äravõetud müügilubade nimekiri

Ajavahemikus 1. jaanuar — 30. juuni 2007 võeti EMP EFTA riikides ära järgmised müügiload:

EL-number	Toode	Riik	Äravõtmise kuupäev
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

(Teated)

KOHTUMENETLUSED

EFTA KOHUS

Ringkonnakohtu Follo tingrett 24. oktoobri 2007. aasta taotlus EFTA kohtult nõuandva arvamuse saamiseks kohtuasjas L'Oréal Norge AS v. Per Aarskog AS jt

(Kohtuasi E-9/07)

(2008/C 40/06)

Follo tingrett (Follo ringkonnakohtus) esitas 24. oktoobri 2007. aasta kirjas (kiri saabus kohturegistrisse 31. oktoobril 2007) taotluse EFTA kohtult nõuandva arvamuse saamiseks kohtuasjas L'Oréal Norge AS v. Per Aarskog AS jt. Arvamust taotletakse järgmistes küsimustes:

1. Kas nõukogu direktiivi 89/104/EMÜ artikli 7 lõiget 1 tuleb tõlgendada nii, et kaubamärgi omanikul on õigus takistada importi Euroopa Majanduspiirkonda mitte kuuluvatest kolmandatest riikidest, kui see toimub ilma kaubamärgi omaniku loata?
 2. Kas direktiivi 89/104/EMÜ artikli 7 lõiget 1 tuleb tõlgendada nii, et kaubamärgist tulenevate õiguste rahvusvahelisel tasandil ammendumine on lubatud?
-

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

KOMISJON

Elteatis koondumise kohta

(Juhtum nr COMP/M.5041 — Berkshire Hathaway/Marmon Holdings)

Võimalik lihtsustatud korras menetlemine

(EMPs kohaldatav tekst)

(2008/C 40/07)

1. 7. veebruaril 2008 sai komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta, mille raames ettevõtja Berkshire Hathaway Inc. (Berkshire, Ameerika Ühendriigid) omandab täieliku kontrolli nimetatud nõukogu määruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses ettevõtja Marmon Holdings Inc. (Marmon, Ameerika Ühendriigid) üle aktsiate ostu teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

— Berkshire: konglomeraat-valdusettevõtja;

— Marmon: konglomeraat-valdusettevõtja.

3. Komisjon leiab pärast teatise esialgset läbivaatamist, et tehing, millest teatatakse, võib kuuluda määruse (EÜ) nr 139/2004 reguleerimisalasse, kuid lõplikku otsust selle kohta ei ole veel tehtud. Vastavalt komisjoni teatisele ⁽²⁾ lihtsustatud korra kohta teatavate ettevõtjate koondumiste käsitlemiseks kooskõlas nõukogu määrusega (EÜ) nr 139/2004 tuleks märkida, et käesolevat juhtumit on võimalik käsitleda teatises ettenähtud korra kohaselt.

4. Komisjon kutsub huvitatud kolmandaid isikuid esitama komisjonile oma võimalikke märkusi kavandatava toimingu kohta.

Komisjon peab märkused kätte saama kümne päeva jooksul pärast käesoleva dokumendi avaldamist. Märkusi võib saata komisjonile faksi teel ((32-2) 296 43 01 või 296 72 44) või postiga järgmisel aadressil (lisada viitenumber COMP/M.5041 — Berkshire Hathaway/Marmon Holdings):

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

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.

⁽²⁾ ELT C 56, 5.3.2005, lk 32.

MUUD AKTID

KOMISJON

Nõukogu määruse (EÜ) nr 509/2006 (põllumajandustoodete ja toidu garanteeritud traditsiooniliste eritunnuste kohta) artikli 8 lõike 2 kohase registreerimistaotluse avaldamine

(2008/C 40/08)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 509/2006 artiklile 9 ⁽¹⁾. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

GTE REGISTREERIMISTAOTLUS

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 509/2006**„PIZZA NAPOLETANA”****EÜ nr: IT/TSG/007/0031/09.02.2005****1. Taotlejate rühma nimi ja aadress**

Nimi: Associazione Verace Pizza Napoletana

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

Tel: —

Faks: —

E-post: —

Nimi: Associazione Pizzaiuoli Napoletani

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

Tel: —

Faks: —

E-post: —

2. Liikmesriik või kolmas riik

Itaalia

3. Spetsifikaat**3.1. Registreeritav nimetus**

„Pizza Napoletana”

Registreerimist taotletakse üksnes itaalia keeles.

„Pizza Napoletana” logol/etiketil olev märg „Prodotta secondo la Tradizione napoletana” („Toodetud Napoli traditsioonide kohaselt”) ja akronüüm STG (GTE) tõlgitakse selle riigi keelde, kus tootmine aset leiab.

(¹) ELT L 93, 31.3.2006, lk 1.

3.2. Nimetus

- on iseenesest eripärane
- väljendab põllumajandustoote või toidu eripära

3.3. Kas taotletakse nimetuse reserveerimist määruse (EÜ) nr 509/2006 artikli 13 lõike 2 alusel

- Registreerimine koos nimetuse reserveerimisega
- Registreerimine ilma nimetuse reserveerimiseta

3.4. Toote liik

Rühm 2.3 - Kondiitri- ja leivatooted, valikpagaritooted, koogid, küpsised ja muud pagaritooted

3.5. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus, mida tähistab punktis 3.1 esitatud nimetus

Garanteeritud traditsioonilise eritunnusega „Pizza Napoletana” tähistatud toode on küpsetatud ahjus, ümara kujuga, mille läbimõõt võib varieeruda, kuid ei tohi olla suurem kui 35 cm, toode on kõrgendatud servadega ning keskosast täidisega. Keskosaks paksus on 0,4 cm lubatud kõikumismääraga $\pm 10\%$, ning servade paksus on 1–2 cm. Pitsa on tervikuna pehme, elastne ning kergesti neljaks kokkumurtav.

Garanteeritud traditsioonilise eritunnusega „Pizza Napoletana” tähistatud toodet iseloomustavad kõrgendatud servad, ahjus küpsetatud toodetele iseloomulik kuldpruun värvus, see on nii katsudes kui süües pehme. Täidetud keskosas on valdav õliga täiuslikult segunenud tomati punane värvus ning vastavalt kasutatud lisanditele kas pune roheline ja küüslaugu valge värvus või enam-vähem kõrvuti asuvate mozzarellalõikude valge värvus ja basiilikulehtedele ahjus küpsemisel tekkinud tumedam või vähem tume roheline värvus.

„Pizza Napoletana” peab olema pehme, elastne, kergesti kokkumurtav, toodet peab saama hõlpsasti lõigata, sel on hõrk iseloomulik maitse, mida täiendab kõrgendatud servade hästi kerkinud ja küpsenud saiale omane maitse ning mis on segunenud tomati hapuka maitse ning vastavalt kas pune, küüslaugu või basiiliku aroomi ja küpsetatud mozzarella maitsega.

Küpsetamise lõpus on pitsal eriline hõrk lõhn; tomat on vaid kaotanud oma liigse vedeliku ning jäänud tihkeks ja lihavaks; pitsa on kaetud sulanud juustudega, mis kannavad kaitstud päritolunimetust „Mozzarella di Bufala Campana” või garanteeritud traditsioonilist eritunnust „Mozzarella”; basiilik, küüslauk ja pune eraldavad tugevat lõhna ega tohi olla kõrbenud.

3.6. Põllumajandustoote või toidu tootmismeetodi kirjeldus, mida tähistab punktis 3.1 esitatud nimetus

„Pizza Napoletana” valmistamiseks kasutatakse järgmisi põhitooraineid: 00-tüüpi nisujahu, millele võib olla lisatud 0-tüüpi jahu, õllepärm, looduslikku joogivett, kooritud konservtomateid ja/või värsked tomateid, mere- või keedusoola, ekstra neitsioliiviõli. Muud koostisosad, mida „Pizza Napoletana” valmistamisel võib kasutada, on küüslauk ja pune; kaitstud päritolunimetusega juustuga „Mozzarella di Bufala Campana”, värsked basiilik ja garanteeritud traditsioonilise eritunnusega „Mozzarella”.

Jahu omadused on järgmised:

— W:	220–380
— Tuhasus:	0,50–0,70
— Imavus:	55–62
— Stabiilsus:	4–12
— Value index E10:	max 60
— Falling number:	300–400
— Kuiva gluteeni:	9,5–11 g %
— Proteiine:	11–12,5 g %

„Pizza Napoletana” valmistamine toimub ühes ja samas kaubandusettevõttes üksnes alljärgnevalt kirjeldatud katkematute ja üksteisele järgnevate etappidena:

Taina valmistamine

Segada jahu, vesi, sool ja pärm. Kallata tainasegistisse üks liiter vett, lahustada vees 50–55 g mere-soola, lisada kogu ettenähtud jahukogusest 10 %, seejärel lahustada segus 3 g õllepärm, käivitada tainasegisti ja lisada järk-järgult 1,8 kg jahu (W 220–380), kuni saavutatakse soovitud tihedusega mass. Protsess peab kestma 10 minutit.

Tainast tuleb töödelda eelistatavalt kaheharulise segamisdetailiga tainasegistis 20 minutit aeglasel kiirusel, kuni ühtlase tihke massi saamiseni. Taina optimaalse konsistentsi saavutamisel mängib olulist rolli vee kogus, mida jahu on võimeline imama. Tainas ei tohi käte külge jääda ning peab olema pehme ja elastne.

Taina omadused, mis võivad varieeruda ± 10 %, on järgmised:

- kääritamistemperatuur: 25 °C
- lõplik pH tase: 5,87
- kogu tiitritav happesus: 0,14
- tihedus: 0,79 g/cm³ (+ 34 %)

Taina kergitamine

Esimene etapp: kui tainas on tainasegistist välja võetud, asetatakse see *pizzeria* tööpinnale, kuhu see tuleb jätta seisma kaheks tunniks niiske rätiku alla, et taina pind ei muutuks kõvaks ning et siseniiskuse aurumisel ei tekiks koorikulaadset kihti. Kui tainas on kaks tundi kerkinud, toimub taina vormimine pätsiks, ning seda tohib pitsameister teha üksnes käsitsi. Selleks eraldatakse spaatliga üks osa tainast töölauale ja meisterdatakse seejärel väike päts. „Pizza Napoletana” puhul peavad pätsid kaaluma 180–250 g.

Kergitamise teine etapp: kui (tükeldatud tainast) on vormitud pätsikesed, toimub teine kergitamine kerkimisnõudes, mis kestab neli kuni kuus tundi. Valminud tainas, mida säilitatakse toatemperatuuril, tuleb kasutada ära kuue tunni jooksul pärast valmimist.

Vormimine

Pärast kerkimist võetakse pätsike kerkimisnõust spaatli abil välja ning asetatakse *pizzeria* tööpinnale, mis on kaetud õhukese jahukihiga, et vältida taina töölaua külge kleepumist. Pitsameister vormib kahe käe sõrmedega, keskelt väljapoole suunatud liigutustega ning pätsikest mitu korda ümber pöörates tainast ketta, mille keskosa ei tohi olla paksem kui 0,4 cm (lubatud kõrvalekalle ± 10 %), ning kõrgendatud serva paksus maksimaalselt 1–2 cm.

Garanteeritud traditsioonilise eritunnusega „Pizza Napoletana” valmistamiseks ei ole lubatud ükski muu valmistusviis, eriti tavalise ja/või mehaanilise tainarulli kasutamine.

Pitsakate

„Pizza Napoletana” kate valmistatakse järgmiselt:

- asetada tainaketta keskele lusikaga 70–100 g kooritud ja tükeldatud konservtomateid;
- lükata tomatid spiraalsete liigutustega kogu keskosale laiali;
- lisada tomatitele spiraalsete liigutustega sool;
- samal viisil puistata veidi punet;
- koorida üks küüslauguküüs ning see hakkida, seejärel puistata tomatitele;
- lisada pitsale selle keskosast alustades tilaga õlikannu abil ja spiraalsete liigutustega 4–5 g ekstra neitsioliiviõli, mille kogus võib varieeruda + 20 %.

Või:

- asetada tainaketta keskele lusikaga 60–80 g kooritud ja tükeldatud konservtomateid ja/või tükeldatud värsked väikeseid tomateid;
- lükata tomatid spiraalsete liigutustega kogu keskosale laiali;
- lisada tomatitele spiraalsete liigutustega sool;
- asetada tomatitele 80–100 g viilutatud juustu „Mozzarella di Bufala Campana” (KPN);
- asetada pitsale mõned värsked basiliku lehed;
- lisada pitsale selle keskosast alustades tilaga õlikannu abil ja spiraalsete liigutustega 4–5 g ekstra neitsioliiviõli, mille kogus võib varieeruda + 20 %.

Või:

- asetada tainaketta keskele lusikaga 60–80 g kooritud ja tükeldatud konservtomateid;
- lükata tomatid spiraalsete liigutustega kogu keskosale laiali;
- lisada tomatitele spiraalsete liigutustega sool;
- asetada tomatitele 80–100 g eelnevalt viilutatud juustu „Mozzarella”GTE;
- asetada pitsale mõned värsked basiliku lehed;
- lisada pitsale selle keskosast alustades tilaga õlikannu abil ja spiraalsete liigutustega 4–5 g ekstra neitsioliiviõli, mille kogus võib varieeruda + 20 %.

Küpsetamine

Pitsameister asetab täidetud pitsa veidi jahu kasutades ja ringjate liigutustega puust (või alumiiniumist) ahjulabidale ning lükkab selle siis labidalt ahjupõrandale kiire randmeliigutuse abil, et pitsakate maha ei kukuks. Garanteeritud traditsioonilise eritunnusega „Pizza Napoletana” tohib küpsetada üksnes puuküttega ahjudes, mis suudavad saavutada garanteeritud traditsioonilise eritunnusega „Pizza Napoletana” saamiseks väga olulise kõrge küpsetamistemperatuuri 485 °C.

Pitsameister peab pitsa küpsusastet kontrollima järgmiselt: kergitab ühte külge metallist labida abil ning keerab pitsat tule poole, kasutades alati sama ahjupõranda ala, et pitsa ei läheks eri temperatuuride tõttu kõrbema. Kogu pitsa pind peab küpsema ühtlaselt.

Küpsetamise lõppedes võtab pitsameister metallist labida abil pitsa ahjust välja ning asetab selle taldrikule. Küpsemine ei tohi kesta kauem kui 60–90 sekundit.

Pärast küpsemist on pitsal järgmised omadused: tomat on vaid kaotanud oma liigse vedeliku ning jäänud tihkeks ja lihavaks; pitsa on kaetud sulanud juustudega, mis kannavad kaitstud päritolunime-tust „Mozzarella di Bufala Campana” või garanteeritud traditsioonilist eritunnust „Mozzarella”; basilik, küüslauk ja pune eraldavad tugevat lõhna ja ei tohi olla kõrbenud.

- Küpsetamistemperatuur ahjupõrandal: ligikaudu 485 °C
- Temperatuur ahjuvõlvi all: ligikaudu 430 °C
- Küpsetamisaeg: 60–90 sekundit
- Taina temperatuur küpsetamisel: 60–65 °C
- Tomatite temperatuur küpsetamisel: 75–80 °C
- Õli temperatuur küpsetamisel: 75–85 °C
- *Mozzarella* temperatuur küpsetamisel: 65–70 °C

Säilitamine

„Pizza Napoletana” tuleb soovitatavalt tarbida kohe pärast ahjust väljavõtmist samas kohas, kus see valmistati. Kui seda valmistuskohas siiski ei tarbita, ei tohi seda külmutada või kiirkülmutada ega pakendada vaakumisse hiljem müümiseks.

3.7. Põllumajandustooto või toidu eripära

Kõnealuse toote eripära määratlevad mitmed võtmetegurid, mis on seotud nii valmistusaja ja -viiside kui ka meistri oskuste ja vilumusega.

Eriti iseloomustavad „Pizza Napoletana” valmistamist: taina sõtkumine, konsistents ja elastsus ning kergitamise eripära (kahes etapis ning eriliste temperatuuri ja kestvusega seotud tingimuste juures), pätsikeste ettevalmistamine ja vormimine, kerkinud taina töötlemine ja sellest ketta valmistamine, ahju ettevalmistamine ja küpsetamistingimused (kestvus/temperatuur), üksnes puukütteil ahju kasutamine.

Näiteks tuleb rõhutada teise kergitusetapi, taina töötlemise ja töövahendite, nagu ahi, mis võib olla üksnes puuküttega, ning ahjulabidate kasutamise olulisust.

Pärast teist kergitusetappi on pätsike kerkinud ja selle niiskusesisaldus on suurenenud. Kahe käe sõrmedega surudes viiakse taina mullikestes sisalduv õhk keskelt tainaketta servade poole ning nii hakkab kujunema pitsa kõrgendatud serv. Kõnealune tehnika on garanteeritud traditsioonilise eritunnusega „Pizza Napoletana” eripära, kuna tainaketta servade ülestõstmine võimaldab hoida selle keskel kõik pitsakatte koostisosad. Selleks et tainaketas oleks suurema läbimõõduga, muljub pitsameister tainast käte vahel, hoides paremat kätt töölaual suhtes 45–60° nurga all. Pärast vasaku ja parema käe sünkroonsete liigutustega tainaketta vormimist asetatakse see tööpinnale.

Seevastu muud valmistamisviisid, eeskätt sellised, mille puhul kasutatakse tainarulli või mehaanilist tainarulli, ei vii tainamassis olevates mullikestes asuvat õhku ühtlaselt taina servadele, nii et oleks võimalik valmistada ühtlane tainaketas. Nii moodustub tainaketta keskele kihiline tainas, mille kihtide vahel on õhk. Selliste valmistamisviisidega ei teki pitsale pärast küpsemist seega iseloomulikke kõrgemaid servi, mis on aga garanteeritud traditsioonilise eritunnusega „Pizza Napoletana” üks peamisi omadusi.

Napoli tehnika näeb muu hulgas ette, et pärast kolme kuni kuue tainaketta ja nende pitsakatte ettevalmistamist asetab pitsameister täpsete ja kiirete käeliigutustega pitsa osavalt töölaualt labidale, jälgides, et see ei kaotaks esialgset ümmargust kuju. Pitsat hoiab ta kahe käega, pöörab seda umbes 90° ning asetab seejärel kasutamiskõlbavale labidale. Pitsameister peab olema puistanud ahjulabidale veidi jahu, et pitsa libiseks labidalt kergesti ahju. Ahjulükkamine toimub kiire randmeliigutusega, kus labidat hoitakse ahju põranda suhtes 20–25° nurga all ning jälgitakse, et pitsakatte ei pudeneks pitsalt maha.

Muu kui kirjeldatud tehnika kasutamine ei sobi, sest pitsa tõstmine labidaga otse töölaualt ei taga pitsa terveksjäämist.

Puuküttega ahi on „Pizza Napoletana” küpsemise juures ja kvaliteedi tagamiseks peamine tegur. Taolise ahju tehnilised eripärad on klassikalise „Pizza Napoletana” õnnestumiseks hädavajalikud. Napoli stiilis pitsaahi koosneb tuffist tellistest valmistatud alusest, mille kohal paikneb ümmargune osa, nn „sole” (päike), mille peale on ehitatud kuppel. Ahjuvõlv on ehitatud tulekindlast materjalist, et takistada kuumuse kadu. Ahju eri osade proportsioonid on pitsa õigeks küpsetamiseks äärmiselt olulised. Ahju tüübi määrab neljast ringikujulisest tulekindlast sektorist moodustuva sole laius. Pitsa tõstetakse terasest ja/või alumiiniumist labida abil ahjusuhu ning seda pööratakse 180°, misjärel pitsa pööratakse tagasi algsesse asendisse, et see saavutaks uuesti alge temperatuuri, mis on küpsemise ajal pitsasse neeldunud soojust tõttu vahepeal langenud.

Kui pitsat ei pöörataks 180°, jääks temperatuuri vaheldumine ära ja pitsa põhi läheks kõrbema.

Kõik nimetatud eripärad annavad lõpptootele „Pizza Napoletana” iseloomuliku lõhna ja välimuse — pehmuse ja tihkuse, kõrgemad servad, kerkinud taina, mis on eriliselt õrn ja hõlpsasti neljaks murtav. On oluline rõhutada, et kõik muud sarnased tooted, mis valmistatakse teisiti kui eespool kirjeldatud, ei saavuta samasuguseid väliseid ja organoleptilisi omadusi kui on „Pizza Napoletana”.

3.8. Põllumajandustoote või toidu traditsioonilisus

Võib väita, et *pizza napoletana* hakati valmistama ajavahemikul 1715–1725. Prints Emanuele di Francavilla peakokk Vincenzo Corrado kirjutab Napoli kõige levinumaid toite käsitlevas traktaadis, et tomatit kasutatakse pitsa ja makaronide maitsestamiseks, ühendades kaks toodet, mis on olnud Napoli õnnistuseks ning viinud Napoli kokakunsti ajalukku. Seda traktaati peetakse „Pizza Napoletana” kui tomatiga maitsestatud tainaketta ametlikuks sünniks.

Kõnealuse kulinaartoote päritolu Napolist tõendavad arvukad ajaloolised dokumendid. Näiteks kirjanik Franco Salerno kinnitab, et toode on üks suurimaid Napoli kokakunsti leiutisi.

Isegi itaalia keele sõnaraamatutes ja Treccani entsüklopeedias tuuakse *pizza napoletana* eraldi välja. Väljendit *pizza napoletana* tsiteeritakse mitmetes ilukirjanduslikes tekstides.

Esimesed *pizzeriad* avati vähimagi kahtluseta Napolis, kus kuni XX sajandi keskpaigani oli kõnealune toode omane just sellele linnale ja linna *pizzeriadele*. Alates XVIII sajandist tegutsesid linnas mitmed poed, mida nimetati *pizzeriadeks*. Kuuldused nende mainest jõudsid ka Napoli kuninga Ferdinand de Bourbonini, kes rikkus selle Napoli traditsioonilise toidu maitsemiseks õukonna etiketti ja sisenes ühte kõige tuntumatest *pizzeriade*st. Sellest alates muutusid *pizzeriad* populaarseteks kohtadeks, kus valmistati üksnes „pizzat”. Napoli kõige populaarsemad ja kuulsamad pitsad olid „Marinara”, mida hakati valmistama 1734. aastal, ning „Margherita”, mis pärineb ajavahemikust 1790–1810 ja mida pakuti Itaalia kuningannale tema külaskäigu ajal Napolisse 1889. aastal, eelkõige pitsalisandite värvuse pärast (tomat, *mozzarella*, basilik), mis meenutavad Itaalia lipu värve.

Aja jooksul levisid *pizzeriad* kõigisse Itaalia linnadesse ja isegi välismaale. Vaatamata sellele, et *pizzeriad* asuvad väljaspool Napolit, on need end alati seostanud märkega „Pizza Napoletana” või kasutanud terminit, mis näitaks ühel või teisel viisil nende seost Napoliiga, kus kõnealune toode on säilitanud oma ehtsuse juba ligikaudu 300 aastat.

1984. aasta mais koostasid Napoli pitsameistrid spetsifikaadi, millele nad kõik oma allkirja andsid ning mis registreeriti ametliku aktiga Napoli notari Antonio Carannante juures.

Sajandite jooksul on termin „Pizza Napoletana” levinud nii laialdaselt, et kõikjal, sealhulgas väljaspool Euroopat — Kesk- ja Lõuna-Ameerikas (näiteks Mehhikos ja Guatemalas) ning Aasias (näiteks Tais ja Malaisias) kannab kõnealune toode nimetust „Pizza Napoletana”, kuigi mõnikord ei ole elanikel vähimatki aimu Napoli linna geograafilisest asukohast.

3.9. Eripära kontrollimise miinimumnõuded ja kord

Garanteeritud traditsioonilise eritunnusega „Pizza Napoletana” puhul kontrollitakse järgmist:

sõtkumise, kergitamise ja kettaks vormimise etapis kontrollitakse ettevõtetes nende etappide õiget teostamist ja järjestust, tähelepanelikult jälgitakse ettevõtte kitsaskohti, kontrollitakse toorainete vastavust spetsifikaadis ette nähtud ainetele, toorainete säilitamist ja ladustamist täiuslikel tingimustel ning veendutakse lõpptoote omaduste vastavuses käesoleva toote spetsifikaadis ette nähtud omadustele.

3.10. Logo

Akronüüm STG (GTE) ning märged „Specialità Tradizionale Garantita” („Garanteeritud traditsiooniline eritunnus”) ja „Prodotta secondo la Tradizione napoletana” („Toodetud Napoli traditsiooni kohaselt”) tõlgitakse selle riigi ametlikesse keeltesse, kus tootmine aset leiab.

„Pizza Napoletana” logo on järgmine: horisontaalselt asetsev ovaalne valget värvi ning selge halli piirjoonega kujutis, mis tähistab pitsaga taldrikut. Kujutis on realistlik, kuid samas graafiliselt stiliseeritud, viidates täielikult traditsioonidele ja kujutades *pizza napoletana* klassikalisi koostisosi, milleks on tomat, *mozzarella*, basiilikulehed ja oliivõli.

Taldriku all kujutatakse taldriku varju rohelisena, mis koos teiste värvidega rõhutab toote sarnasust Itaalia lipu värvidega.

Veidi taldriku peale ulatavana on paigutatud punast värvi ristkülikukujuline, ümarate nurkadega silt, millel asub musta kontuuriga valgete tähtedega märged (millel on omakorda rohelist värvi valge kontuuriga vari): „PIZZA NAPOLETANA” GTE. Selle märged kohal, veidi paremale nihutatuna on toodud väiksemas kirjas ja teistsuguses kirjastiilis ning valget värvi märged „Garanteeritud traditsiooniline eritunnus”. All, keskele paigutatuna on logoga PIZZA NAPOLETANA GTE samas kirjastiilis väikeste musta kontuuriga ümbritsetud valget värvi tähtedega kirjutatud märged: „Toodetud Napoli traditsioonide kohaselt”.

Märged	Kirjastiil
PIZZA NAPOLETANA STG	Varga
Specialità Tradizionale Garantita	Alternate Gothic
Prodotta secondo la Tradizione napoletana	Varga

Pitsa värvused	Pantone ProSim	C	M	Y	K
Beežid servad	466	11	24	43	0 %
Pitsapõhja punane tomatikaste	703	0 %	83	65	18
Basiilikulehed	362	76	0 %	100	11
Rootsulised basiilikulehed	562	76	0 %	100	11
Tomatite punane värv	032	0 %	91	87	0 %
Oliivõli	123	0 %	31	94	0 %
Mozzarella	600	0 %	0 %	11	0 %
Mozzarella varjundid	5807	0 %	0 %	11	9

Graafilise osa ja tähtede värvused	Pantone ProSim	C	M	Y	K
Ovaalse taldriku hall serv	P. Grey — 3CV	0 %	0 %	0 %	18
Ovaalse taldriku roheline vari	362	76	0 %	100	11
Ümarate nurkadega punane ristkülik	032	0 %	91	87	0 %

Graafilise osa ja tähtede värvused	Pantone ProSim	C	M	Y	K
Musta kontuuriga valge märges „PIZZA NAPOLETANA” GTE		0 %	0 %	0 %	0 %
Musta kontuuriga valge märges „Toodetud Napoli traditsiooni kohaselt”		0 %	0 %	0 %	0 %
Valge märges „Garanteeritud traditsiooniline eritunnus”		0 %	0 %	0 %	0 %



4. Spetsifikaadile vastavust kontrollivad ametiasutused või spetsifitseerimisasutused

4.1. Nimi ja aadress

Nimi: Certiquality SRL

Aadress: Via Gaetano Giardino, 4
I-20123 Milano

Tel: —

Faks: —

E-post: —

Riigiasutus Eraettevõte

Nimi: DNV Det Norske Veritas Italia

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

Tel: —

Faks: —

E-post: —

Riigiasutus Eraettevõte

Nimi: IS.ME.CERT.
Aadress: Via G. Porzio
Centro Direzionale Isola G1
I-80143 Napoli
Tel: —
Faks: —
E-post: —
 Riigiasutus Eraettevõte

4.2. *Ametiasutuse või spetsifitseerimisasutuse ülesanded*

Kolm eespool nimetatud kontrolliasutust kontrollivad riigi territooriumi eri osades mitmesuguseid aspekte.

Teadaanne Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivi 2004/17/EÜ artikli 30 alusel tehtud taotluse kohta — Tähtaja pikendamine

Taotluse on esitanud liikmesriik

(2008/C 40/09)

17. jaanuaril 2008 sai komisjon Euroopa Parlamendi ja nõukogu 31. märtsi 2004. aasta direktiivi 2004/17/EÜ (millega kooskõlastatakse vee-, energeetika-, transpordi- ja postiteenuste sektoris tegutsevate ostjate hankemenetlused) ⁽¹⁾ artikli 30 lõike 4 alusel koostatud taotluse.

Itaalia Vabariigi esitatud taotluses käsitletakse kullerpostiteenuseid kõnealusel riigis. Taotlus on avaldatud ELT C 29, 1.2.2008, lk 18. Esialgne tähtaeg on 18. aprill 2008.

Võttes arvesse, et komisjoni talitused peavad saama täiendavat teavet ja selle läbi vaatama, pikendatakse vastavalt artikli 30 lõike 6 kolmandale lausele ühe kuu võrra tähtaega, mille jooksul peab komisjon tegema kõnealusel taotluse kohta otsuse.

Lõpptähtaeg on seega 18. mai 2008.

⁽¹⁾ ELT L 134, 30.4.2004, lk 1.

PARANDUSED**Nõukogu ja nõukogus kokku tulnud liikmesriikide valitsuste esindajate, Euroopa Parlamendi ja Euroopa Komisjoni ühisavaldus**

(Euroopa Liidu Teataja C 25, 30. jaanuar 2008)

(2008/C 40/10)

Esikaanel

asendatakse „ÜHISDEKLARATSIOONID
Nõukogu”

järgmisega: „ÜHISDEKLARATSIOONID
**Euroopa Parlament
Nõukogu
Komisjon**”;

leheküljel 1, pealkirja kohal:

asendatakse „ÜHISDEKLARATSIOONID
NÕUKOGU”

järgmisega: „ÜHISDEKLARATSIOONID
**EUROOPA PARLAMENT
NÕUKOGU
KOMISJON**”.

Siseriiklike kohtunike EÜ konkurentsioiguse alane koolitamine ja õiguslane koostöö kohtunike vahel, parandus

(Euroopa Liidu Teataja C 310, 20. detsember 2007)

(2008/C 40/11)

Leheküljel 31, viimane rida

asendatakse „Avalduste esitamise tähtaeg: 15. veebruar 2008.”

järgmisega: „Avalduste esitamise tähtaeg: 31. märts 2008.”
