

Euroopan unionin virallinen lehti

C 40

51. vuosikerta

Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

14. helmikuuta 2008

<u>Ilmoitusnumero</u>	Sisältö	Sivu
	IV <i>Tiedotteet</i>	
	EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN JA ELINTEN ANTAMAT TIEDOTTEET	
	Komissio	
2008/C 40/01	Euron kurssi	1
	EUROOPAN TALOUSALUEESEEN LIITTYVÄT TIEDOTTEET	
	EFTAn valvontaviranomainen	
2008/C 40/02	EFTAn valvontaviranomaisen tiedonanto, joka koskee Norjan tekemiä poikkeuksia ETA-sopimuksen liitteessä XXI olevassa 2 kohdassa tarkoitetun säädöksen (lyhyen aikavälin tilastoista muuttujien määrittelyjen, muuttujien luettelon ja tietojen keruutiheyden osalta annettu neuvoston asetus (EY) N:o 1165/98, sellaisena kuin se on pantuna täytäntöön ja muutettuna annetulla komission asetuksella (EY) N:o 1503/2006) säännöksistä	2
2008/C 40/03	Valtiontuen hyväksyminen ETA-sopimuksen 61 artiklan ja valvonta- ja tuomioistuinsovimuksen pöytäkirjassa 3 olevan I osan 1 artiklan 3 kohdan nojalla — EFTAn valvontaviranomaisen päätös olla vastustamatta tukea	3
2008/C 40/04	Norjan viranomaisten ilmoitus alennetun sähköveron jatkamisesta Finnmarkin ja Pohjois-Tromssan alueilla — Valtiontuen hyväksyminen ETA-sopimuksen 61 artiklan ja valvonta- ja tuomioistuinsovimuksen pöytäkirjassa 3 olevan I osan 1 artiklan 3 kohdan nojalla — EFTAn valvontaviranomainen on päättänyt olla vastustamatta ilmoitettua toimenpidettä	4
2008/C 40/05	Lääkevalmisteet — Markkinoille saattamista koskevat luvat, jotka Euroopan talousalueen EFTA-valtiot myönsivät vuoden 2007 alkupuoliskolla	5

FI

V *Ilmoitukset*

TUOMIOISTUINKÄSITTELYYN LIITTYVÄT MENETTELYT

EFTAn tuomioistuin

2008/C 40/06	Follo tingrettin 24 päivänä lokakuuta 2007 esittämä pyyntö saada EFTAn tuomioistuimelta neuvoantava lausunto asiassa L'Oréal Norge AS vastaan Per Aarskog AS ym. (Asia E-9/07)	15
--------------	--	----

KILPAILUPOLITIIKAN TOIMEENPANOON LIITTYVÄT MENETTELYT

Komissio

2008/C 40/07	Ennakoilmoitus yrityskestäytymästä (Asia COMP/M.5041 — Berkshire Hathaway/Marmon Holdings) — Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ⁽¹⁾	16
--------------	--	----

MUUT ILMOITUKSET

Komissio

2008/C 40/08	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden rekisteröimisestä aidoiksi perinteisiksi tuotteiksi annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 509/2006 8 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen	17
2008/C 40/09	Ilmoitus Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2004/17/EY 30 artiklan mukaisesta hakemuksesta — Määräajan pidentäminen — Jäsenvaltion esittämä hakemus	26

Oikaisuja

2008/C 40/10	Oikaistaan neuvoston ja neuvostossa kokoontuneiden jäsenvaltioiden hallitusten edustajien, Euroopan parlamentin ja Euroopan komission yhteinen julkilausuma (EUVL C 25, 30.1.2008)	27
2008/C 40/11	Oikaistaan ehdotuspyyntö koskien kansallisten tuomioistuinten tuomarien kouluttamista EY:n kilpailuoikeuden alalla sekä kansallisten tuomarien välistä oikeudellista yhteistyötä (EUVL C 310, 20.12.2007)	27



⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti

IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN JA ELINTEN
ANTAMAT TIEDOTTEET

KOMISSIO

Euron kurssi ⁽¹⁾**13. helmikuuta 2008**

(2008/C 40/01)

1 euro =

Rahayksikkö	Kurssi	Rahayksikkö	Kurssi		
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,4586	TRY	Turkin liiraa	1,7545
JPY	Japanin jeniä	156,83	AUD	Australian dollaria	1,6251
DKK	Tanskan kruunua	7,4557	CAD	Kanadan dollaria	1,4562
GBP	Englannin punttaa	0,74315	HKD	Hongkongin dollaria	11,3782
SEK	Ruotsin kruunua	9,3493	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,8576
CHF	Sveitsin frangia	1,6083	SGD	Singaporin dollaria	2,0659
ISK	Islannin kruunua	98,30	KRW	Etelä-Korean wonia	1 379,84
NOK	Norjan kruunua	7,9830	ZAR	Etelä-Afrikan randia	11,2064
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	CNY	Kiinan juan renminbiä	10,5019
CZK	Tšekin korunaa	25,480	HRK	Kroatian kunaa	7,2661
EEK	Viron kruunua	15,6466	IDR	Indonesian rupiaa	13 506,64
HUF	Unkarin forinttia	263,05	MYR	Malesian ringgitiä	4,7237
LTL	Liettuan litiä	3,4528	PHP	Filippiinien pesoa	59,657
LVL	Latvian latia	0,6964	RUB	Venäjän ruplaa	35,9630
PLN	Puolan zlotya	3,5998	THB	Thaimaan bahtia	46,748
RON	Romanian leuta	3,6410	BRL	Brasilian real	2,5483
SKK	Slovakian korunaa	33,032	MXN	Meksikon peso	15,6953

⁽¹⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

EUROOPAN TALOUSALUEESEEN LIITTYVÄT TIEDOTTEET

EFTAN VALVONTAVIRANOMAINEN

EFTAn valvontaviranomaisen tiedonanto, joka koskee Norjan tekemiä poikkeuksia ETA-sopimuksen liitteessä XXI olevassa 2 kohdassa tarkoitetun säädöksen (lyhyen aikavälin tilastoista muuttujien määritelmien, muuttujien luettelon ja tietojen keruutiheyden osalta annettu neuvoston asetus (EY) N:o 1165/98, sellaisena kuin se on pantuna täytäntöön ja muutettuna annetulla komission asetuksella (EY) N:o 1503/2006) säännöksistä

(2008/C 40/02)

Lyhyen aikavälin tilastoista muuttujien määritelmien, muuttujien luettelon ja tietojen keruutiheyden osalta 19 päivänä toukokuuta 1998 annetulla neuvoston asetuksella (EY) N:o 1165/98, sellaisena kuin se on mukautettuna ETA-sopimuksen pöytäkirjan 1 mukaisesti ja sellaisena kuin siihen viitataan kyseisen sopimuksen liitteen XXI 2 kohdassa, jäljempänä 'säädös', otettiin käyttöön yhteinen järjestelmä Euroopan talousalueen suhdanteita koskevien yhteisön lyhyen aikavälin tilastojen tuottamista varten. Säädöksen 13 artiklan mukaan liitteiden säännöksiin voidaan hyväksyä poikkeuksia siirtymäkauden aikana.

Lyhyen aikavälin tilastoista annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 1165/98 täytäntöönpanosta ja muuttamisesta muuttujien määritelmien, muuttujien luettelon ja tietojen keruutiheyden osalta 28 päivänä syyskuuta 2006 annettu komission asetus (EY) N:o 1503/2006, jäljempänä 'asetus (EY) N:o 1503/2006', on sisällytetty ETA-sopimuksen XXI liitteen 2 kohdan c alakohtaan ETA:n sekakomitean päätöksellä N:o 37/2007 (EUVL L 281, 12.10.2006, s. 15). Asetuksella (EY) N:o 1503/2006 pannaan täytäntöön ja muutetaan säädöstä tämän liitteessä A–D vahvistettujen muuttujien määritelmien osalta sekä näiden asetuksen (EY) N:o 1503/2006 liitteessä I kuvattujen tavoitteiden, ominaispiirteiden ja tarvittavien indeksien laskemistapojen osalta.

EFTAn valvontaviranomaisen tehtävänä on hyväksyä säädöksen 13 artiklan nojalla poikkeuksia koskevat Islannin, Liechtensteinin ja Norjan hakemukset.

Norja on pyytänyt poikkeusta ensimmäisten tietojen toimittamiseen asetuksessa (EY) N:o 1503/2006 käytönotetun muuttujan D — 310 osalta.

EFTAn valvontaviranomainen on hyväksynyt seuraavat poikkeukset valvontaviranomaisen neuvonantajina toimivien EFTA-maiden tilastotoimistojen johtajien antaman lausunnon mukaisesti:

NORJA

Muuttuja	Poikkeuksen sisältö	Tiedon kattavuus	Siirtymäkauden päättymisaika	Ensimmäinen tilastojakso, jona uusia sääntöjä sovelletaan	Ensimmäinen tietojen toimittaminen uusien sääntöjen mukaisesti
D — 310	Ensimmäinen tietojen toimittaminen	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

Valtiontuen hyväksyminen ETA-sopimuksen 61 artiklan ja valvonta- ja tuomioistuinsopimuksen pöytäkirjassa 3 olevan I osan 1 artiklan 3 kohdan nojalla

EFTAn valvontaviranomaisen päätös olla vastustamatta tukea

(2008/C 40/03)

- Päätöksen tekopäivä:** 12. syyskuuta 2007
- EFTA-valtio:** Norja
- Tuen numero:** Asia 62756
- Nimike:** Tutkimuspohjaisia innovaatiokeskuksia koskevan ohjelman muutos
- Tavoite:** Ohjelman päätavoitteena on edistää tutkimus-, kehittämis- ja innovaatio-toimintaa:
- luomalla tietopohja, joka kannustaa yrityksiä innovoimaan,
 - helpottamalla tutkimustoimintaa harjoittavien yritysten ja tutkimuslaitosten tutkijaryhmien välisiä yhteyksiä,
 - tukemalla pioneeritutkimusta tekeviä teollisia tutkijaryhmiä, sekä
 - edistämällä tutkijakoulutusta ja tutkimuspohjaisen tiedon siirtoa.
- Oikeusperusta:** Hallituksen valkoinen kirja tutkimustoiminnasta vuodelta 2005 Vilje til forskning (St. meld. nr. 20, 2004–2005) ja opetus- ja tutkimusministeriön vuosittainen budjettiasiakirja Norjan tutkimusneuvostolle.
- Talousarvio/kesto:** 140 miljoonaa NOK (noin 17 miljoonaa EUR) vuodessa/8 vuotta

Päätöksen koko teksti, josta on poistettu luottamukselliset tiedot, on saatavissa todistusvoimaisilla kielillä Internet-osoitteesta:

<http://www.eftasurv.int/fieldsofwork/fieldstateaid/stateaidregistry>

Norjan viranomaisten ilmoitus alennetun sähköveron jatkamisesta Finnmarkin ja Pohjois-Tromssan alueilla

Valtiontuen hyväksyminen ETA-sopimuksen 61 artiklan ja valvonta- ja tuomioistuinten sopimuksen pöytäkirjassa 3 olevan I osan 1 artiklan 3 kohdan nojalla

EFTAn valvontaviranomainen on päättänyt olla vastustamatta ilmoitettua toimenpidettä

(2008/C 40/04)

Päätöksen tekopäivä:	10. lokakuuta 2007
EFTA-valtio:	Norja
Tuen numero:	Asia 62964
Nimike:	Alennettu sähkövero Finnmarkin ja Pohjois-Tromssan alueille
Tavoite:	Pääasiassa polttoaineiden korvikkeena käytetyn sähkön verotus. Sähköverolla olisi rajoitettava sähkön käytön lisääntymistä ja edistettävä vaihtoehtoisten energiamuotojen käyttöä tietyillä alueilla. Koska ilmoitetuilla alueilla olevilla yrityksillä on vaikeuksia mukautua korkeampaan verotukseen ja ne maksavat edelleen yli direktiivissä 2003/96/EY määritellyn vähimmäismäärän, niillä on kannustin rajoittaa sähkön käyttöä.
Oikeusperusta:	Norjan suurkäräjien jokavuotinen sähköveroa koskeva päätös (<i>Stortingets vedtak om forbruksavgift på elektrisk kraft</i>) sekä valmisteveroa koskeva asetus (<i>Forskrift om særavgifter</i>)
Talousarvio:	70 miljoonaa NOK vuodessa, noin 350 miljoonaa NOK vuosille 2007–2011
Kesto:	1. tammikuuta 2007 — 31. joulukuuta 2011

Päätöksen todistusvoimainen teksti, josta kaikki luottamukselliset tiedot on poistettu, on saatavissa Internet-osoitteessa:

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

Lääkevalmisteet — Markkinoille saattamista koskevat luvat, jotka Euroopan talousalueen EFTA-valtiot myönsivät vuoden 2007 alkupuoliskolla

(2008/C 40/05)

Tavaroiden vapaata liikkuvuutta käsittelevä alakomitea I

Toukokuun 28 päivänä 1999 tehdyn ETAn sekakomitean päätöksen N:o 74/1999 mukaisesti sekakomiteaa pyydetään ottamaan huomioon 28. syyskuuta 2007 pidettävässä kokouksessaan jäljempänä olevat luettelot 1. tammikuuta — 30. kesäkuuta 2007 käsitellyistä lääkevalmisteiden markkinoille saattamista koskevista luvista.

LIITE I Uudet markkinoille saattamista koskevat luvat

LIITE II Uusitut markkinoille saattamista koskevat luvat

LIITE III Markkinoille saattamista koskevat luvat, joiden voimassaoloaika on pidennetty

LIITE IV Peruutetut markkinoille saattamista koskevat luvat

LIIITE I

Uudet markkinoille saattamista koskevat luvat

Euroopan talousalueen EFTA-valtioissa myönnettiin 1. tammikuuta — 30. kesäkuuta 2007 seuraavat markkinoille saattamista koskevat luvat:

EU-numero	Valmiste	Maa	Myöntämispvm
EU/1/06/001-012/IS	Diacomit	Islanti	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	Norja	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	Islanti	22.1.2007
EU/1/06/364/001-005/NO	Adrovanse	Norja	14.2.2007
EU/1/06/365/001-003	Elaprase	Liechtenstein	28.2.2007
EU/1/06/365/001-003/IS	Elaprase	Islanti	6.2.2007
EU/1/06/365/001-003/NO	Elaprase	Norja	30.1.2007
EU/1/06/366/001-004	Tandemact	Liechtenstein	28.2.2007
EU/1/06/366/001-004/IS	Tandemact	Islanti	24.1.2007
EU/1/06/366/001-004/NO	Tandemact	Norja	30.1.2007
EU/1/06/367/001-012	Diacomit	Liechtenstein	28.2.2007
EU/1/06/367/001-012/NO	Diacomit	Norja	9.2.2007
EU/1/06/368/001-002/IS, 011-019/IS	Insulin Human Winthrop Rapid	Islanti	15.2.2007
EU/1/06/368/001-002/NO, 011-019/NO	Insulin Human Winthrop Rapid	Norja	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	Islanti	15.2.2007
EU/1/06/368/003-004/NO, 020-028/NO	Insulin Human Winthrop Basal	Norja	13.2.2007
EU/1/06/368/005-006/IS, 029-037/IS	Insulin Human Winthrop Comb 15	Islanti	15.2.2007
EU/1/06/368/005-006/NO, 029-037/NO	Insulin Human Winthrop Comb 15	Norja	13.2.2007
EU/1/06/368/007-008/IS, 038-046/IS	Insulin Human Winthrop Comb 25	Islanti	15.2.2007
EU/1/06/368/007-008/NO, 038-046/NO	Insulin Human Winthrop Comb 25	Norja	13.2.2007
EU/1/06/368/009-010/IS, 047-055/IS	Insulin Human Winthrop Comb 50	Islanti	15.2.2007
EU/1/06/368/009-010/NO, 047-055/NO	Insulin Human Winthrop Comb 50	Norja	13.2.2007
EU/1/06/368/056-057/IS	Insulin Human Winthrop Infusat	Islanti	15.2.2007
EU/1/06/368/056-057/NO	Insulin Human Winthrop Infusat	Norja	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	Islanti	16.2.2007

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

EU-numero	Valmiste	Maa	Myöntämispvm
EU/1/07/382/001-018/NO	Xelevia	Norja	18.4.2007
EU/1/07/383/001-018	Januvia	Liechtenstein	30.4.2007
EU/1/07/383/001-018/IS	Januvia	Islanti	10.4.2007
EU/1/07/383/001-018/NO	Januvia	Norja	18.4.2007
EU/1/07/384/001-002	Docetaxel Winthrop	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/07/384/001-002/IS	Docetaxel Winthrop	Islanti	18.5.2007
EU/1/07/384/001-002/NO	Docetaxel Winthrop	Norja	10.5.2007
EU/1/07/385/001-004	Focetria	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/07/385/001-004/IS	Focetria	Islanti	19.6.2007
EU/1/07/385/001-004/NO	Focetria	Norja	18.6.2007
EU/1/07/386/001-010	Toviaz	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/07/386/001-010/IS	Toviaz	Islanti	24.5.2007
EU/1/07/386/001-010/NO	Toviaz	Norja	31.5.2007
EU/1/07/387/001-008	Advagraf	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/07/387/001-008/IS	Advagraf	Islanti	16.5.2007
EU/1/07/387/001-008/NO	Advagraf	Norja	18.5.2007
EU/1/07/388/001	Sebivo	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/07/388/001/IS	Sebivo	Islanti	24.5.2007
EU/1/07/388/001/NO	Sebivo	Norja	14.5.2007
EU/1/07/389/001-003	Orencia	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/07/389/001-003/IS	Orencia	Islanti	18.6.2007
EU/1/07/389/001-003/NO	Orencia	Norja	19.6.2007
EU/1/07/390/001-004	Altargo	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/07/390/001-004/IS	Altargo	Islanti	21.6.2007
EU/1/07/390/001-004/NO	Altargo	Norja	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	Islanti	21.6.2007
EU/2/06/064/001-004	ProMeris	Liechtenstein	28.2.2007
EU/2/06/064/001-004/IS	ProMeris	Islanti	18.1.2007
EU/2/06/064/001-004/NO	ProMeris	Norja	20.2.2007
EU/2/06/065/001-010	ProMeris Duo	Liechtenstein	28.2.2007
EU/2/06/065/001-010/IS	ProMeris Duo	Islanti	18.1.2007
EU/2/06/065/001-010/NO	ProMeris Duo	Norja	20.2.2007

EU-numero	Valmiste	Maa	Myöntämispvm
EU/2/06/066/001-012	Prac-Tic	Liechtenstein	28.2.2007
EU/2/06/066/001-012/IS	PRAC-TIC	Islanti	21.1.2007
EU/2/06/066/001-012/NO	Prac-tic	Norja	23.1.2007
EU/2/06/067/001-002/IS	Medicinal Oxygen	Islanti	16.3.2007
EU/2/06/068/001-004	Ypozane	Liechtenstein	28.2.2007
EU/2/06/068/001-004/IS	Ypozane	Islanti	26.1.2007
EU/2/06/068/001-004/NO	Ypozane	Norja	19.2.2007
EU/2/06/069/001	Cortavance	Liechtenstein	28.2.2007
EU/2/06/069/001/IS	Cortavance	Islanti	23.2.2007
EU/2/06/069/001/NO	Cortavance	Norja	20.2.2007
EU/2/06/070/001-003	Meloxicam CEVA	Liechtenstein	28.2.2007
EU/2/06/070/001-003/NO	Meloxicam Ceva	Norja	20.2.2007
EU/2/07/071/001-003	Slentrol	Liechtenstein	30.6.2007
EU/2/07/071/001-003/IS	Slentrol	Islanti	26.4.2007
EU/2/07/071/001-003/NO	Slentrol	Norja	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	Islanti	1.6.2007
EU/2/07/074/001-006	Prilactone	Liechtenstein	30.6.2007

LIITE II

Uusitut markkinoille saattamista koskevat luvat

Euroopan talousalueen EFTA-valtioissa uusittiin 1. tammikuuta — 30. kesäkuuta 2007 seuraavat markkinoille saattamista koskevat luvat:

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

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

EU-numero	Valmiste	Maa	Uusimispyvm
EU/1/97/035/001-004	Refludan	Liechtenstein	30.4.2007
EU/1/97/035/001-004/IS	Refludan	Islanti	14.3.2007
EU/1/97/035/001-004/NO	Refludan	Norja	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	Islanti	19.6.2007
EU/2/01/030/001-004/NO	Virbagen Omega	Norja	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	Islanti	14.3.2007

LIITE III

Markkinoille saattamista koskevat luvat, joiden voimassaoloaika on pidennetty

Euroopan talousalueen EFTA-valtioissa pidennettiin 1. tammikuuta — 30. kesäkuuta 2007 seuraavien markkinoille saattamista koskevien lupien voimassaoloaika:

EU-numero	Valmiste	Maa	Pidentämispvm
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	Islanti	22.5.2007
EU/1/00/157/035-067/NO	Azomyr	Norja	5.6.2007
EU/1/00/160/037-069	Aerius	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/00/160/037-069/IS	Aerius	Islanti	22.5.2007
EU/1/00/160/037-069/NO	Aerius	Norja	5.6.2007
EU/1/00/161/035/067/IS	Neoclarityn	Islanti	22.5.2007
EU/1/00/161/035-067	Neoclarityn	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/00/161/035-067/NO	Neoclarityn	Norja	5.6.2007
EU/1/01/184/069-073	Nespo	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/01/184/069-073/IS	Nespo	Islanti	1.6.2007
EU/1/01/185/069-073	Aranesp	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/01/185/069-073/IS	Aranesp	Islanti	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	Islanti	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	Islanti	21.2.2007
EU/1/04/281/002-005/NO	Erbitux	Norja	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	Islanti	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-numero	Valmiste	Maa	Pidentämispvm
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	Islanti	22.5.2007
EU/1/98/096/009-012/NO	Temodal	Norja	29.5.2007
EU/1/99/111/010-011/NO	Stocrin	Norja	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	Islanti	29.1.2007
EU/2/03/040/002/NO	Gonazon	Norja	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	Islanti	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

LIITE IV

Peruutetut markkinoille saattamista koskevat luvat

Euroopan talousalueen EFTA-valtioissa peruutettiin 1. tammikuuta — 30. kesäkuuta 2007 seuraavat markkinoille saattamista koskevat luvat:

EU-numero	Valmiste	Maa	Peruuttamispyvm
EU/1/02/236/001-004/IS	Ultratard	Islanti	1.1.2007
EU/1/02/235/001-004/IS	Monotard	Islanti	1.1.2007

V

(Ilmoitukset)

TUOMIOISTUINKÄSITTELYYN LIITTYVÄT MENETTELYT

EFTAN TUOMIOISTUIN

Follo tingrettin 24 päivänä lokakuuta 2007 esittämä pyyntö saada EFTAn tuomioistuimelta neuvoa-antava lausunto asiassa L'Oréal Norge AS vastaan Per Aarskog AS ym.

(Asia E-9/07)

(2008/C 40/06)

Follo tingrett (Follon käräjäoikeus) on esittänyt 24 päivänä lokakuuta 2007 päivätyllä kirjeellä pyynnön saada EFTAn tuomioistuimen neuvoa-antava lausunto asiassa L'Oréal Norge AS vastaan Per Aarskog AS ym. Kirje saapui tuomioistuimen kansliaan 31 päivänä lokakuuta 2007 ja koskee seuraavia kysymyksiä:

1. Onko neuvoston direktiivin 89/104/ETY 7 artiklan 1 kohtaa tulkittava siten, että tavaramerkin haltijalla on oikeus estää Euroopan talousalueen ulkopuolisesta kolmannesta maasta tapahtuva tuonti, kun tämä tuonti tapahtuu ilman tavaramerkin haltijan suostumusta?
 2. Onko direktiivin 89/104/ETY 7 artiklan 1 kohtaa tulkittava siten, että tavaramerkkiin kuuluvien kansainvälisten oikeuksien sammuminen sallitaan?
-

KILPAILUPOLITIIKAN TOIMEENPANOON LIITTYVÄT MENETTELYT

KOMISSIO

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä

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

Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2008/C 40/07)

1. Komissio vastaanotti 7. helmikuuta 2008 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla yhdysvaltalainen yritys Berkshire Hathaway Inc. (Berkshire) hankkii asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettun määräysvallan yhdysvaltaisessa yrityksessä Marmon Holdings Inc. (Marmon) ostamalla osakkeita.
2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:
 - Berkshire: useilla aloilla toimiva holdingyhtiö,
 - Marmon: useilla aloilla toimiva holdingyhtiö.
3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua asetuksen (EY) N:o 139/2004 soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin. Asia soveltuu mahdollisesti käsiteltäväksi menettelyssä, joka on esitetty komission tiedonannossa yksinkertaistetusta menettelystä tiettyjen keskittymien käsittelemiseksi neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 nojalla ⁽²⁾.
4. Komissio pyytää kolmansia osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautukset voidaan lähettää komissiolle faksitse (numeroon (32-2) 296 43 01 tai 296 72 44) tai postitse viitteellä COMP/M.5041 — Berkshire Hathaway/Marmon Holdings seuraavaan osoitteeseen:

Euroopan komissio
Kilpailun PO (DG COMP)
Merger Registry
J-70
B-1049 Bruxelles/Brussel

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

⁽²⁾ EUVL C 56, 5.3.2005, s. 32.

MUUT ILMOITUKSET

KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden rekisteröimisestä aidoiksi perinteisiksi tuotteiksi annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 509/2006 8 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2008/C 40/08)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa rekisteröimistä neuvoston asetuksen (EY) N:o 509/2006 ⁽¹⁾ 9 artiklan mukaisesti. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

AITOA PERINTEISTÄ TUOTETTA KOSKEVA REKISTERÖINTIHAKEMUS

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 509/2006

”PIZZA NAPOLETANA”

EY-nro: IT/TSG/007/0031/09.02.2005

1. **Hakijaryhmittymän nimi ja osoite**

Nimi: Associazione Verace Pizza Napoletana

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

Puhelin: —

Faksi: —

Sähköposti: —

Nimi: Associazione Pizzaiuoli Napoletani

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

Puhelin: —

Faksi: —

Sähköposti: —

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Italia

3. **Tuote-eritelmä**

3.1 *Rekisteröitävä nimi*

”Pizza Napoletana”

Rekisteröintiä haetaan ainoastaan italian kielellä.

APT-tuotteen ”Pizza Napoletana” logossa ja/tai etiketissä oleva maininta ”Prodotta secondo la Tradizione napoletana” (Valmistettu napolilaisten perinteiden mukaisesti) ja kirjainlyhenne STG (APT) käännetään sen maan kielelle, jossa tuote valmistetaan.

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 1.

3.2 Nimi on

- itsessään erityinen
- maataloustuotteen tai elintarvikkeen erityisluonnetta ilmaiseva

3.3 Asetuksen (EY) N:o 509/2006 13 artiklan 2 kohdan mukainen nimen varaaminen

- Rekisteröintiin liittyy nimen varaaminen
- Rekisteröintiin ei liity nimen varaamista

3.4 Tuotelaji

Luokka 2.3 — Makeis-, leipomo-, konditoria- ja keksituotteet

3.5 Sen maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus, johon 3.1 kohdan mukaista nimeä sovelletaan

Pizza Napoletanon pyöreä uunissa paistettu tuote, jonka halkaisija vaihtelee mutta saa olla enintään 35 senttimetriä. Reuna on korotettu (*cornicione*), ja tuotteen keskiosassa on täytettä. Keskiosan paksuus on 0,4 senttimetriä, josta sallitaan ± 10 prosentin poikkeama, ja reunan paksuus on 1–2 senttimetriä. Pitsa on kokonaisuudessaan pehmeä, joustava ja helposti taiteltavissa nelinkertaiseksi.

APT-tuotteelle Pizza Napoletanon ominaista korotettu reuna, joka uunissa paistettujen tuotteiden tapaan on väriltään kullanuskea ja rakenteeltaan pehmeä sekä kosketettaessa että nautittaessa. Täyte on tuotteen keskiosassa; sen hallitseva väri on tomaatin puna, johon öljy on täysin sekoittunut, ja muut värit johtuvat täytteeseen käytetyistä ainesosista: vihreä oregano, valkoinen valkosipuli, paloitettu valkoinen mozzarella ja paistettaessa tummanvihreäksi muuttuneet basilikanlehdet.

Pizza Napoletanan on oltava pehmeä, joustava ja helposti taiteltavissa. Leikattaessa tuote on pehmeä. Sen maku on luonteenomainen, täyteläinen ja johtuu reunasta, jossa tuntuu tyyppillisenä hyvinpaistetun hiivaleivän maku sekoittuneena tomaatin happoisuuteen, oregonon, valkosipulin ja basilikan aromeihin sekä paistetun mozzarellan makuun.

Paistamisen päätyttyä pitsa tuoksuu tyyppillisen voimakkaalta ja herkulliselta. Tomaatti, josta on haihtunut ainoastaan ylimääräinen neste, on edelleen kiinteää, ja mozzarellajuusto — mozzarella di bufala campana (SAN) tai mozzarella (APT) — on sulanut pitsan päälle. Basilika, valkosipuli ja oregano tuoksuvat voimakkaasti mutta eivät ole palaneet ruskeiksi.

3.6 Sen tuotantomenetelmän kuvaus, johon 3.1 kohdan mukaista nimeä sovelletaan

Pizza Napoletanan luonteenomaiset perusainesosat ovat tavallinen 00-tyypin vehnäjauho, johon voidaan lisätä 0-tyypin vehnäjauhoa, kuivahiiva, tavallinen vesi, kaltetut ja/tai tuoreet tomaatit, merisuola tai keittosuola sekä ekstra-neitsytoliiviöljy. Muut ainesosat, joita voidaan käyttää Pizza Napoletanan valmistukseen, ovat valkosipuli ja oregano, mozzarella di bufala campana (SAN), tuore basilika ja mozzarella (APT).

Jauhon ominaisuudet ovat seuraavat:

— W:	220–380
— P/L:	0,50–0,70
— Absorptio:	55–62
— Stabiilisuus:	4–12
— Value index E10:	enintään 60
— Falling number:	300–400
— Kuiva gluteiini:	9,5–11 g %
— Proteiini:	11–12,5 g %

Pizza Napoletanan valmistus käsittää ainoastaan seuraavat työvaiheet, jotka toteutetaan peräkkäin keskeytyksettä:

Taikinan valmistus

Jauhot, vesi, suola ja hiiva sekoitetaan. Taikinakoneeseen kaadetaan litra vettä, johon liuotetaan 50–55 grammaa merisuolaa, lisätään 10 prosenttia kaiken kaikkiaan käytettävästä jauhomäärästä sekä 3 grammaa kuivahiivaa liuotettuna. Taikinakone käynnistetään ja lisätään vähitellen 1 800 grammaa jauhoja (W 220–380) kunnes saavutetaan haluttu taikinan kiinteysaste. Tämän vaiheen on kestettävä 10 minuuttia.

Taikinaa on vaivattava mieluiten haarukkamallisessa taikinakoneessa 20 minuutin ajan alhaisella nopeudella kunnes saadaan yhtenäinen tiivis massa. Taikinan optimaalisen kiinteysasteen aikaansaamiseksi on erittäin tärkeää annostella veden määrä siten, että se voi imeytyä jauhoihin. Taikina ei saa tuntua tahmealta, ja sen on oltava pehmeää ja joustavaa.

Seuraavassa lueteltuihin taikinan ominaisuuksiin sallitaan ± 10 prosentin poikkeama:

- Käymislämpötila: 25 °C
- Lopullinen pH-arvo: 5,87
- Kokonaishappoisuus: 0,14
- Tiheys: 0,79 g/cc (+ 34 %)

Nostatus

Ensimmäinen vaihe: Kun taikina on otettu taikinakoneesta, sen annetaan nousta pitsierian työpöydällä kahden tunnin ajan kostealla liinalla peitettynä, jotta pinta ei pääse kovettumaan taikinasta vapautuvan kosteuden vaikutuksesta. Kahden tunnin nostatuksen jälkeen taikina muotoillaan käsin. Kohonneesta taikinasta leikataan työpöydällä lastan avulla annospaloja, jotka työestetään sämpylän muotoisiksi. Yhden Pizza Napoletanan pohjana käytettävän taikina-annoksen paino on 180–250 grammaa.

Toinen nostatusvaihe: Kun taikina on leikattu paloiksi, seuraa 4–6 tuntia kestävä toinen nostatusvaihe elintarvikekäyttöön tarkoitetuissa laatikoissa. Tämän jälkeen huoneenlämmössä säilytetty taikina on valmista käytettäväksi seuraavien kuuden tunnin aikana.

Pohjan muotoileminen

Nostatusajan päätyttyä annospala nostetaan lastalla työpöydälle, jolle on levitetty ohut kerros jauhoa estämään taikinan tarttuminen työpöytäan. Keskeltä reunoille suuntautuvien liikkein pitsaleipuri muovaa molempien käsien sormilla painellen ja useaan kertaan käännellen taikinasta pyöreän levyn, jonka paksuus on keskiosassa enintään 0,4 senttimetriä (sallittu poikkeama ± 10 %) ja reunalla enintään 1–2 senttimetriä, jolloin pitsaan muodostuu kohollaan oleva reuna.

Aidon perinteisen Pizza Napoletanan valmistamiseen ei saa käyttää mitään muita työmenetelmiä tai -välineitä, kuten kaulinta tai mekaanista puristinta.

Täyte

Pizza Napoletana maustetaan seuraavasti:

- taikinapohjan keskelle annostellaan lusikalla 70–100 grammaa kaltattuja ja murskattuja tomaatteja,
- tomaatti levitetään spiraalimaisin liikkein kaikkialle keskiosaan,
- tomaatin päälle sirotellaan spiraalimaisin liikkein suolaa,
- samalla tavoin pitsan päälle sirotellaan oreganoa,
- kuorittu valkosipulinkynsi leikataan ohuiksi viipaleiksi, jotka asetetaan tomaatin päälle,
- pitsan päälle levitetään keskeltä alkaen spiraalimaisin liikkein 4–5 grammaa (sallittu poikkeama + 20 %) ekstra-neitsytoliiviöljyä kaatonokalla varustetusta pullostasta.

Tai:

- taikinapohjan keskelle annostellaan lusikalla 60–80 grammaa kaltattuja ja murskattuja tomaatteja ja/tai tuoreita pilkottuja pikkutomaatteja,
- tomaatti levitetään spiraalimaisin liikkein kaikkialle keskiosaan,
- tomaatin päälle sirotellaan spiraalimaisin liikkein suolaa,
- tomaatin päälle asetetaan 80–100 grammaa suikaloitua SAN-tunnuksella varustettua mozzarella di bufala campana -juustoa,
- pitsan päälle laitetaan muutama tuore basilikanlehti,
- pitsan päälle levitetään keskeltä alkaen spiraalimaisin liikkein 4–5 grammaa (sallittu poikkeama + 20 %) ekstra-neitsytoliiviöljyä kaatonokalla varustetusta pullosta.

Tai:

- taikinapohjan keskelle annostellaan lusikalla 60–80 grammaa kaltattuja ja murskattuja tomaatteja,
- tomaatti levitetään spiraalimaisin liikkein kaikkialle keskiosaan,
- tomaatin päälle sirotellaan spiraalimaisin liikkein suolaa,
- tomaatin päälle asetetaan 80–100 grammaa suikaloitua aitoa perinteistä mozzarella -juustoa,
- pitsan päälle laitetaan muutama tuore basilikanlehti,
- pitsan päälle levitetään keskeltä alkaen spiraalimaisin liikkein 4–5 grammaa (sallittu poikkeama + 20 %) ekstra-neitsytoliiviöljyä kaatonokalla varustetusta pullosta.

Paistaminen

Hieman jauhoa apuna käyttäen ja edestakaisin liikkein pitsaleipuri siirtää täytetyn pitsan puiselle (tai alumiiniselle) leipälapiolle ja liu'uttaa sen edelleen uuniin nopealla ranneliikkeellä täytteen valumisen estämiseksi. Aito perinteinen Pizza Napoletanapaistetaan ainoastaan puulla lämmitetyssä uunissa, jossa voidaan 485 celsiusasteen paistolämpötila, joka on Pizza Napoletanan valmistuksen perusedellytys.

Pitsanpaistajan on valvottava pitsan paistumista nostamalla sitä reunasta metallisen leipälapion avulla ja kääntämällä pitsaa tulen suuntaan. Tämän on aina tapahduttava uunin pohjalla samassa kohdassa, jotta pitsa ei pääse palamaan erilaisen lämpötilan vuoksi. On tärkeää, että koko pitsa paistuu tasaisesti.

Paistamisen päätyttyä pitsa otetaan uunista metallisella leipälapiolla ja asetetaan lautaselle. Paistoaika saa olla enintään 60–90 sekuntia.

Paistamisen jälkeen pitsan ominaisuudet ovat seuraavat: Tomaatti, josta on haihtunut ainoastaan ylimääräinen neste, on edelleen kiinteää, ja mozzarellajuusto — mozzarella di bufala campana (SAN) tai mozzarella (APT) — on sulanut pitsan päälle. Basilika, valkosipuli ja oregano tuoksuvat voimakkaasti mutta eivät ole palaneet ruskeiksi.

- Paistolämpötila uunin pohjalla: noin 485 °C
- Lämpötila uunin yläosassa: noin 430 °C
- Paistoaika: 60–90 sekuntia
- Pitsan pohjan lämpötila paistettuna: 60–65 °C
- Tomaatin lämpötila paistettuna: 75–80 °C
- Oliiviöljyn lämpötila paistettuna: 75–85 °C
- Mozzarellan lämpötila paistettuna: 65–70 °C

Säilytys

Pizza Napoletana on mieluiten nautittava välittömästi uunista otettuna sen valmistuspaikassa. Jos pitsaa ei nautita valmistuspaikassa, sitä ei saa jäädyttää, pakastaa tai tyhjiöpakata myöhemmin myytäväksi.

3.7 Maataloustuotteen tai elintarvikkeen erityisluonne

On olemassa monia päätekijöitä, joiden perusteella kyseisen tuotteen erityisluonne määräytyy. Ne liittyvät suoraan valmistusaikaan ja -menetelmiin sekä käsiteollisen toimijan kokemukseen ja osaamiseen.

Pizza Napoletanan valmistusprosessin erityispiirteet liittyvät ennen muuta seuraaviin seikkoihin: taikinan tekeminen, nostatusprosessin kulku ja erityisluonne (jako ajallisesti kahteen vaiheeseen, keston ja lämpötilaan liittyvät erityisedellytykset); pitsan pohjana käytettävien annospalojen valmisteleminen ja muotoileminen; pohjan muotoileminen kohonneesta taikinasta; uunin lämmittäminen ja paistamiseen liittyvät erityisedellytykset (aika/lämpötila), ehdottomasti puulämmitteisen uunin erityisominaisuudet.

On syytä korostaa esimerkiksi toisen nostatusvaiheen merkitystä sekä työmenetelmiä ja -välineitä, kuten puu-uunia ja pitsan käsittelyssä käytettyjä leipälapioidia.

Toisen nostatusvaiheen jälkeen sämpylän muotoisen taikina-annoksen tilavuus ja kosteuspitoisuus ovat nousseet ensimmäiseen vaiheeseen nähden. Kun taikinaa aletaan painella molempien käsien sormilla, sen keskiosassa oleva ilma siirtyy paineen vaikutuksesta kohti taikinallevyn reunoja, jolloin alkaa muodostua koholla oleva reuna (*cornicione*). Tämä tekniikka on aidon perinteisen Pizza Napoletanan perusominaisuus, koska kohollaan olevan reunan ansiosta täytteen ainesosat eivät pääse valumaan pois. Pohjalevyn halkaisija kasvaa, kun pitsaleipuri kääntelee taikinaa käsiensä välissä siten, että oikea käsi on 45–60 asteen kulmassa työtasoon nähden. Taikinal levy on työpöydällä, ja sitä pyöritetään vasemman käden synkronoiduin liikkein.

Muilla menetelmillä, kuten kaulimalla tai mekaanista puristinta käyttämällä, ei pystytä siirtämään tasaisesti ilmakuplia keskiosasta ulkoreunoille siten, että taikinal levy on kaikilta osiltaan yhdenmukainen, vaan tuloksena levyn keskelle muodostuu taikinakerrostumia, joiden väliin jää ilmaa. Jos toimitaan tällä tavoin, paistettuun pitsaan ei synny aidolle perinteiselle Pizza Napoletanalle ominaista koholla olevaa reunaa.

Lisäksi napolilaisen valmistustekniikan mukaan pitsaleipurin on siirrettävä täsmällisin, nopein ja hallituin kädenliikkein kerralla valmisteleman 3–6 täytettyä pitsaa työpöydältä uunipellin kautta leipälapiolle siten, että niiden alkuperäinen pyöreä muoto säilyy muuttumattomana (tämä tapahtuu vetämällä pitsaa kaksin käsin ja pyörähtämällä noin 90 astetta). Pitsaleipuri sirottelee leipälapiolle hieman jauhoja, jotta pitsa liukuu vaivattomasti leipälapiolta uuniin. Tämä tehdään nopealla ranneliikkeellä pitämällä leipälapio 20–25 asteen kulmassa uunin pohjaan nähden ja huolehtimalla siitä, että täyte ei pääse valumaan pitsan päältä.

Muu kuin edellä kuvatun kaltainen tekniikka ei käy päinsä, koska pitsan siirtäminen leipälapiolla suoraan työpöydältä ei riitä varmistamaan, että paistettava pitsa säilyy kokonaisena.

Puu-uuni on ensisijainen tekijä Pizza Napoletanan paistamisen ja laadun kannalta. Sen tekniset erityispiirteet vaikuttavat ratkaisevasti klassisen Pizza Napoletanan suosioon. Napolilainen pitsauuni muodostuu tuffitiilestä muuratusta pohjasta, pyöreästä päällysrakenteesta (*suolo*) ja sen päälle rakennetusta kupolista. Uunin holvi on rakennettu tulenkestävästä materiaalista, mikä estää lämmön hajaantumisen. Uunin eri osien mittasuhteet ovat ratkaisevan tärkeitä pitsan moitteettoman paistumisen kannalta. Uunin erityispiirre on sen neljästä pyöreästä tulenkestävästä osasta muodostuvan pohjarakenteen leveys. Pitsa nostetaan teräksestä ja/tai alumiinista tehdyn leipälapion avulla ja siirretään lähelle uunin suuaukkoa, missä sitä käännetään 180 astetta. Pitsa siirretään takaisin samalle kohdalle siten, että alustan lämpötila on alentunut pitsan paistamisvaiheen aikana itseensä imemän lämmön verran.

Jos pitsa asetettaisiin eri kohtaan, jossa vallitsee alkuperäinen paistolämpötila, pitsa saattaisi palaa alapuolelta.

Kaikki nämä erityistekijät vaikuttavat lopputuotteen ilmavuuteen ja ulkonäköön. Pizza Napoletanaon pehmeä ja kiinteä, siinä on korkea, hyvin kohonnut reunus. Pitsa on joustava ja helppo taitella nelinkertaiseksi. On tärkeää korostaa, että millään muulla vastaavalla tuotteella, joka on valmistettu käyttäen eritelmistä poikkeavia menetelmiä, ei voi olla samanlaisia ulkoisia ja aistinvaraisia ominaisuuksia kuin Pizza Napoletanalla.

3.8 *Maataloustuotteen tai elintarvikkeen perinteinen luonne*

Napolilaisen pitsan voidaan katsoa syntyneen vuosien 1715 ja 1725 välisenä aikana. Orialainen Vincenzo Corrado, Francavillan ruhtinaan Emanuelen pääkokki, mainitsee eräässä Napolissa yleisimmin käytettyjä elintarvikkeita käsittelevässä tutkimuksessa, että tomaattia käytetään pitsan ja makaroniruokien mausteena. Juuri kyseiset elintarvikkeet olivat tuolloin erittäin suosittuja Napolissa, ja niiden ansiosta kaupunki on saavuttanut paikkansa keittotaidon historiassa. Tomaatilla maustetun litteän leivän — Pizza Napoletanan — voidaan katsoa virallisesti syntyneen tällä tavoin.

Monien historiallisten asiakirjojen mukaan pitsa on yksi napolilaisen keittiön erikoisuuksista. Sen vahvistaa myös kirjailija Franco Salerno, jonka mukaan kyseinen tuote on todella yksi napolilaisen keittiön suurista keksinnöistä.

Myös italian kielen perussanakirjoissa ja Enciclopedia Treccani -tietosanakirjassa mainitaan erikseen napolilainen pitsa, ja sitä koskevia viittauksia esiintyy runsaasti kirjallisuudessa.

Ensimmäiset pitseriat syntyivät nimenomaan Napolissa, ja 1900-luvun puoliväliin asti kyseinen tuote oli Napolin ja sen pitserioiden yksinoikeus. Jo 1700-luvulla kaupungissa toimi useita kojuja, joista käytettiin nimitystä "pizzerie" ja niiden maine kantautui myös Napolin kuninkaan, Bourbon-sukuisen Ferdinandin tietoon. Hän halusi maistaa tätä perinteistä napolilaista ruokalajia ja rikkoi hovin etikettiä käymällä eräässä tunnetuimmista pitserioista. Siitä hetkestä alkaen pitserioista tuli muodikkaita paikkoja, joilla oli yksinoikeus valmistaa pitsaa. Suosituimmat ja tunnetuimmat napolilaiset pitsat olivat vuodelta 1734 peräisin oleva "marinara" ja "margherita", joka kehitettiin vuosina 1796–1810 ja jota tarjottiin Napolissa vuonna 1889 vieraillelle Italian kuningattarelle. Kyseisen pitsan täytteen (tomaatti, mozzarella ja basilika) värit tuovat mieleen Italian lipun.

Vuosien myötä pitserioita avattiin kaikissa Italian kaupungeissa ja myös ulkomailla. Napolin ulkopuolellakin ne ovat silti aina käyttäneet mainintaa "Pizzeria Napoletana" tai muuta ilmaisua, joka tavalla tai toisella viittaa tuotteen ja Napolin väliseen yhteyteen. Kyseinen tuote on säilynyt Napolissa lähes muuttumattomana miltei 300 vuoden ajan.

Vuoden 1984 toukokuussa lähes kaikki Napolin perinteiset pitsaleipurit laativat ja allekirjoittivat lyhyen tuote-eritelmän, joka rekisteröitiin virallisesti napolilaisen notaarin Antonio Carannanten luona.

Ilmaisu "Pizza Napoletana" on vuosisatojen kuluessa levinnyt niin laajalle, että kyseinen tuote tunnetaan sillä nimellä myös Euroopan ulkopuolella Keski- ja Etelä-Amerikasta (esim. Meksiko ja Guatemala) Aasiaan (esim. Thaimaa ja Malesia), vaikka näiden maiden asukkaat eivät aina välttämättä osaisikaan paikallistaa Napolin kaupungin maantieteellistä sijaintia.

3.9 *Eritelyluonnetta koskevat vähimmäisvaatimukset ja tarkastusmenettelyt*

Aittoa perinteistä tuotetta "Pizza Napoletana" koskevat tarkastukset liittyvät seuraaviin seikkoihin:

Yrityksissä valvotaan, että taikinan tekeminen, nostatus ja pitsan valmistus tapahtuvat asianmukaisesti. Yrityksen kriittisiä tarkastuskohtia valvotaan huolellisesti. Todetaan, että käytetyt raaka-aineet vastaavat eritelmän vaatimuksia. Tarkastetaan, että käytettävät raaka-aineet säilytetään ja varastoidaan oikein ja todetaan, että lopputuotteen ominaisuudet vastaavat eritelmän vaatimuksia.

3.10 Tunnus

Aittoa perinteistä tuotetta imaiseva kirjainlyhenne STG sekä maininnat "Specialità Tradizionale Garantita" ja "prodotta secondo la tradizione napoletana" (valmistettu napolilaisen perinteen mukaisesti) käännetään sen maan viralliselle kielelle/virallisille kielille, jossa valmistus tapahtuu.

Pizza Napoletanaa kuvaava tunnus on seuraavanlainen: Vaakasuoraan aseteltu soikea kuva valkoisella pohjalla vaaleanharmain ääriiviivoin. Samanaikaisesti realistinen ja graafisesti tyylielty perinteiden mukainen kuva esittää lautasella olevaa pitsaa, ja siinä näkyvät tuotteen klassiset ainesosat, toisin sanoen tomaatti, mozzarellajuusto, basilikanlehdet ja oliiviöljy.

Lautasen alla on varjostus, jonka vihreä väri korostaa kuvan muiden värien rinnalla tuotteelle ominaista Italian lipun väritystä.

Pitsalautasen alapuolella on hieman lautasen päälle sijoittuva suorakaiteen muotoinen, kulmistaan voimakkaasti pyöristetty punainen kenttä, jossa on valkoisilla mustareunaisilla kirjaimilla ja vihreällä valkoreunaisella varjostuksella teksti "PIZZA NAPOLETANA" STG. Edellä mainitun tekstin yläpuolella hieman oikealla on valkoisin, kirjasinkooltaan pienemmin ja kirjasinlajiltaan erilaisin kirjaimin teksti "Specialità Tradizionale Garantita" (aito perinteinen tuote), ja alapuolella keskellä tunnuksen "PIZZA NAPOLETANA STG" kanssa samalla kirjasinlajilla pienin valkoisin mustareunaisin kirjaimin teksti "Prodotta Secondo la Tradizione napoletana" (valmistettu napolilaisen perinteen mukaisesti).

Teksti	Kirjasinlaji
PIZZA NAPOLETANA STG	Varga
Specialità Tradizionale Garantita	Alternate Gothic
Prodotta secondo la Tradizione napoletana	Varga

Pitsan värit	Pantone ProSim	C	M	Y	K
Beesi: pitsan reunus	466	11	24	43	0 %
Punainen: täytteen tomaattipohja	703	0 %	83	65	18
Basilikanlehti	362	76	0 %	100	11
Basilikanlehden suonet	562	76	0 %	100	11
Punainen: tomaatit	032	0 %	91	87	0 %
Oliiviöljy	123	0 %	31	94	0 %
Mozzarella	600	0 %	0 %	11	0 %
Valonheijastus mozzarellan päällä	5807	0 %	0 %	11	9

Graafisen osan ja kirjainten värit	Pantone ProSim	C	M	Y	K
Harmaa: lautasen reuna	P. Grey — 3CV	0 %	0 %	0 %	18
Vihreä: lautasen varjostus	362	76	0 %	100	11
Punainen: kulmistaan pyöristetty suorakaide	032	0 %	91	87	0 %

Graafisen osan ja kirjainten värit	Pantone ProSim	C	M	Y	K
Mustalla reunustettu valkoinen teksti "PIZZA NAPOLETANA" STG		0 %	0 %	0 %	0 %
Mustalla reunustettu valkoinen teksti "Prodotta Secondo la Tradizione napoletana"		0 %	0 %	0 %	0 %
Valkoinen teksti "Specialità Tradizionale Garantita"		0 %	0 %	0 %	0 %



4. Tuote-eritelmän noudattamisen tarkastamisesta vastaavat viranomaiset tai elimet

4.1 Nimi ja osoite

Nimi: Certiquality SRL

Osoite: Via Gaetano Giardino, 4
I-20123 Milano

Puhelin: —

Faksi: —

Sähköposti: —

Julkinen Yksityinen

Nimi: DNV Det Norske Veritas Italia

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

Puhelin: —

Faksi: —

Sähköposti: —

Julkinen Yksityinen

Nimi: IS.ME.CERT.
Osoite: Via G. Porzio
Centro Direzionale Isola G1
I-80143 Napoli
Puhelin: —
Faksi: —
Sähköposti: —
 Julkinen Yksityinen

4.2 *Viranomaisen tai elimen erityistehtävät*

Edellä mainitut kolme valvontaelintä tekevät tarkastuksia toimijoiden luona Italian eri alueilla.

Ilmoitus Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2004/17/EY 30 artiklan mukaisesta hakemuksesta — Määräajan pidentäminen

Jäsenvaltion esittämä hakemus

(2008/C 40/09)

Komissio vastaanotti 17. tammikuuta 2008 hakemuksen, joka on tehty vesi- ja energiahuollon sekä liikenteen ja postipalvelujen alalla toimivien yksiköiden hankintamenettelyjen yhteensovittamisesta 31. maaliskuuta 2004 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2004/17/EY ⁽¹⁾ 30 artiklan 4 kohdan nojalla.

Italian tasavallan esittämä hakemus koskee pikälähetyspalveluja Italiassa. Hakemuksesta ilmoitettiin 1. helmikuuta 2008 *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* C 29 sivulla 18. Alkuperäinen määräaika, joka komissiolla on käytössään hakemusta koskevan päätöksen tekemiseksi, päättyy 18. huhtikuuta 2008.

Komission on kuitenkin saatava lisätietoja ja tutkittava ne, joten sen käytössä olevaa määräaika pidennetään kuukaudella mainitun direktiivin 30 artiklan 6 kohdan kolmannen virkkeen mukaisesti.

Näin ollen lopullinen määräaika päättyy 18. toukokuuta 2008.

(¹) EUVL L 134, 30.4.2004, s. 1.

OIKAISUJA

Oikaistaan neuvoston ja neuvostossa kokoontuneiden jäsenvaltioiden hallitusten edustajien, Euroopan parlamentin ja Euroopan komission yhteinen julkilausuma

(Euroopan unionin virallinen lehti C 25, 30. tammikuuta 2008)

(2008/C 40/10)

Kannessa:

korvataan: "YHTEISET JULISTUKSET
Neuvosto"

seuraavasti: "YHTEISET JULISTUKSET
**Euroopan parlamentti
Neuvosto
Komissio**".

Sivulla 1 otsikon yläpuolella:

korvataan: "YHTEISET JULISTUKSET
NEUVOSTO"

seuraavasti: "YHTEISET JULISTUKSET
**EUROOPAN PARLAMENTTI
NEUVOSTO
KOMISSIO**".

Oikaistaan ehdotuspyyntö koskien kansallisten tuomioistuinten tuomarien kouluttamista EY:n kilpailuoikeuden alalla sekä kansallisten tuomarien välistä oikeudellista yhteistyötä

(Euroopan unionin virallinen lehti C 310, 20. joulukuuta 2007)

(2008/C 40/11)

Sivun 31 viimeisellä rivillä:

korvataan: "Hakemusten viimeinen määräpäivä: 15. helmikuuta 2008."

seuraavasti: "Hakemusten viimeinen määräpäivä: 31. maaliskuuta 2008."
