

Europos Sąjungos oficialusis leidinys

C 40

51 tomas

Leidimas
lietuvių kalba

Informacija ir pranešimai

2008 m. vasario 14 d.

<u>Pranešimo Nr.</u>	Turinys	Puslapis
	IV <i>Pranešimai</i>	
	EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI	
	Komisija	
2008/C 40/01	Euro kursas	1
	PRANEŠIMAI, SUSIJĘ SU EUROPOS EKONOMINE ERDVE	
	ELPA priežiūros tarnyba	
2008/C 40/02	ELPA priežiūros institucijos pranešimas apie Norvegijos taikomas nukrypti leidžiančias nuostatas, susijusias su EEE susitarimo XXI priedo 2 punkte nurodytu teisės aktu — Tarybos reglamentu (EB) Nr. 1165/98 dėl trumpojo laikotarpio statistikos dėl rodiklių apibrėžimų, rodiklių sąrašų ir duomenų rengimo dažnumo, kuris įgyvendintas ir iš dalies pakeistas Komisijos reglamentu (EB) Nr. 1503/2006	2
2008/C 40/03	Leidimas teikti valstybės pagalbą pagal EEE susitarimo 61 straipsnį bei Priežiūros institucijos ir Teismo susitarimo 3 protokolo I dalies 1 straipsnio 3 dalį — ELPA priežiūros institucijos sprendimas neprieštarauti	3
2008/C 40/04	Norvegijos valdžios institucijų pranešimas dėl sumažinto mokesčio už elektros energiją Finmarko ir Šiaurės Trumso regionuose — Leidimas teikti valstybės pagalbą pagal EEE susitarimo 61 straipsnį ir Priežiūros institucijos ir Teismo susitarimo 3 protokolo I dalies 1 straipsnio 3 dalį — ELPA priežiūros institucija nusprendė neprieštarauti dėl priemonės, apie kurią pranešta	4
2008/C 40/05	Vaistai — EEE ELPA valstybių 2007 m. pirmajam pusmečiui išduotų leidimų prekiauti sąrašas	5

LT

V *Skelbimai*

TEISINĖS PROCEDŪROS

ELPA Teismas

2008/C 40/06	Prašymas ELPA teismui dėl patariamąsios nuomonės, kuri 2007 m. spalio 24 d. pateikė <i>Follo tingrett</i> byloje <i>L'Oréal Norge AS prieš Per Aarskog AS ir kt.</i> (Byla E-9/07) 15	15
--------------	---	----

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

Komisija

2008/C 40/07	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla COMP/M.5041 — Berkshire Hathaway/Marmon Holdings) — Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka ⁽¹⁾ 16	16
--------------	--	----

KITI AKTAI

Komisija

2008/C 40/08	Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 509/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų kaip garantuotų tradicinių gaminių 8 straipsnio 2 dalį 17	17
2008/C 40/09	Pranešimas apie paraišką, teikiamą pagal Europos Parlamento ir Tarybos direktyvos 2004/17/EB 30 straipsnį — Laikotarpio pratęsimas — Valstybės narės paraiška 26	26

Klaidų ištaisymas

2008/C 40/10	Tarybos, Taryboje posėdžiavusių valstybių narių vyriausybės atstovų, Europos Parlamento ir Europos Komisijos bendro pareiškimo klaidų ištaisymas (OL C 25, 2008 1 30) 27	27
2008/C 40/11	Nacionalinių teisėjų mokymo taikyti EB konkurencijos teisės aktus ir bendradarbiauti teisiniais klausimais, klaidų ištaisymas (OL C 310, 2007 12 20) 27	27



⁽¹⁾ Tekstas svarbus EEE

IV

(Pranešimai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ IR ORGANŲ
PRANEŠIMAI

KOMISIJA

Euro kursas ⁽¹⁾

2008 m. vasario 13 d.

(2008/C 40/01)

1 euro =

Valiuta	Valiutos kursas	Valiuta	Valiutos kursas		
USD	JAV doleris	1,4586	TRY	Turkijos lira	1,7545
JPY	Japonijos jena	156,83	AUD	Australijos doleris	1,6251
DKK	Danijos krona	7,4557	CAD	Kanados doleris	1,4562
GBP	Svaras sterlingas	0,74315	HKD	Honkongo doleris	11,3782
SEK	Švedijos krona	9,3493	NZD	Naujosios Zelandijos doleris	1,8576
CHF	Šveicarijos frankas	1,6083	SGD	Singapūro doleris	2,0659
ISK	Islandijos krona	98,30	KRW	Pietų Korėjos vonas	1 379,84
NOK	Norvegijos krona	7,9830	ZAR	Pietų Afrikos randas	11,2064
BGN	Bulgarijos levas	1,9558	CNY	Kinijos ženminbi juanis	10,5019
CZK	Čekijos krona	25,480	HRK	Kroatijos kuna	7,2661
EEK	Estijos kronos	15,6466	IDR	Indijos rupija	13 506,64
HUF	Vengrijos forintas	263,05	MYR	Malaizijos ringitas	4,7237
LTL	Lietuvos litas	3,4528	PHP	Filipinų pesas	59,657
LVL	Latvijos latas	0,6964	RUB	Rusijos rublis	35,9630
PLN	Lenkijos zlotas	3,5998	THB	Tailando batas	46,748
RON	Rumunijos lėja	3,6410	BRL	Brazilijos realas	2,5483
SKK	Slovakijos krona	33,032	MXN	Meksikos pesas	15,6953

⁽¹⁾ Šaltinis: valiutų perskaičiavimo kursai paskelbti ECB.

PRANEŠIMAI, SUSIJĘ SU EUROPOS EKONOMINE ERDVE

ELPA PRIEŽIŪROS TARNYBA

ELPA priežiūros institucijos pranešimas apie Norvegijos taikomas nukrypti leidžiančias nuostatas, susijusias su EEE susitarimo XXI priedo 2 punkte nurodytu teisės aktu — Tarybos reglamentu (EB) Nr. 1165/98 dėl trumpojo laikotarpio statistikos dėl rodiklių apibrėžimų, rodiklių sąrašų ir duomenų rengimo dažnumo, kuris įgyvendintas ir iš dalies pakeistas Komisijos reglamentu (EB) Nr. 1503/2006

(2008/C 40/02)

EEE susitarimo 1 protokolu priimtu ir susitarimo XXI priedo 2 punkte nurodytu 1998 m. gegužės 19 d. Tarybos reglamentu (EB) Nr. 1165/98 *dėl trumpojo laikotarpio statistikos dėl rodiklių apibrėžimų, rodiklių sąrašų ir duomenų rengimo dažnumo* (toliau – teisės aktu) nustatyta bendra Bendrijos trumpojo laikotarpio statistinių duomenų apie Europos ekonominės erdvės ekonominį ciklą rengimo sistema. Teisės akto 13 straipsnyje numatyta, kad pereinamaisiais laikotarpiais gali būti leidžiama nukrypti nuo jo priedų nuostatų.

2006 m. rugsėjo 28 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1503/2006, *įgyvendinantis ir iš dalies keičiantis Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1165/98 dėl trumpojo laikotarpio statistikos dėl rodiklių apibrėžimų, rodiklių sąrašų ir duomenų rengimo dažnumo* (toliau – Reglamentas Nr. 1503/2006) EEE jungtinio komiteto sprendimu Nr. 37/2007 (OL L 281, 2006 10 12, p. 15) įtrauktas į EEE susitarimo XXI priedo 2c punktą. Reglamentu Nr. 1503/2006 įgyvendinamas ir iš dalies keičiamas teisės aktas, keičiant A–D prieduose išvardytus rodiklių apibrėžimus, taip pat Reglamente Nr. 1503/2006 I priede aprašytas jų paskirtis, charakteristikas bei atitinkamų indeksų skaičiavimą.

ELPA priežiūros institucijai patikėta patvirtinti leidžiančias nukrypti nuostatas pagal teisės akto 13 straipsnį, nurodytas Islandijos, Lichtenšteino ir Norvegijos pateiktuose prašymuose.

Norvegija paprašė leisti taikyti nukrypti leidžiančias nuostatas pirmą kartą pateikti duomenis, susijusius su rodikliu D – 310, nustatytu Reglamente Nr. 1503/2006.

ELPA priežiūros institucija, remdamasi ELPA nacionalinių statistikos tarnybų vadovų, padedančių ELPA priežiūros institucijai, nuomone, leido taikyti šias nukrypti leidžiančias nuostatas:

NORVEGIJA

Rodiklis	Leidžiančių nukrypti nuostatų dalykas	Duomenų aprėptis	Pereinamojo laikotarpio pabaiga	Pirmasis ataskaitinis laikotarpis pagal naujas taisykles	Pirmasis duomenų pateikimas pagal naujas taisykles
D — 310	Pirmasis duomenų pateikimas	NACE 60.24	2006 12 31	2004 m. 4 ketv.	2006 12 31
		NACE 74.11, 74.7	2007 3 31	2005 m. 1 ketv.	2007 3 31
		NACE 64.2	2007 6 30	2005 m. 4 ketv.	2007 6 30
		NACE 61.1, 62.1	2007 9 30	2006 m. 1 ketv.	2007 9 30
		NACE 72	2007 12 31	2006 m. 2 ketv.	2007 12 31
		NACE 63.12	2008 3 31	2006 m. 3 ketv.	2008 3 31
		NACE 74.2	2008 9 30	2007 m.1 ketv.	2008 9 30
		NACE 74.12, 74.14	2008 12 31	2007 m. 1 ketv.	2008 12 31
		NACE 63.11	2009 6 30	2007 m. 4 ketv.	2009 6 30
		NACE 64.11, 64.12	2009 9 30	2008 m. 1 ketv.	2009 9 30
		NACE 74.5	2009 12 31	2008 m. 1 ketv.	2009 12 31
		NACE 74.3, 74.4, 74.6	2010 9 30	2009 m. 1 ketv.	2010 9 30

Leidimas teikti valstybės pagalbą pagal EEE susitarimo 61 straipsnį bei Priežiūros institucijos ir Teismo susitarimo 3 protokolo I dalies 1 straipsnio 3 dalį

ELPA priežiūros institucijos sprendimas neprieštarauti

(2008/C 40/03)

Priėmimo data:	2007 m. rugsėjo 12 d.
ELPA valstybė:	Norvegija
Pagalbos Nr.:	Byla 62756
Pavadinimas:	Schemos, skirtos moksliniais tyrimais pagrįstų naujovių centrums, pakeitimas
Tikslas:	Pagrindinis schemos tikslas – skatinti mokslinius tyrimus, plėtrą ir naujoves: <ul style="list-style-type: none">— sukurti žinių pagrindą, kuris paskatins įmones diegti naujoves;— sudaryti sąlygas mokslinius tyrimus atliekančioms įmonėms kurti aktyvius aljansus su mokslinių tyrimų grupėmis mokslinių tyrimų institucijose;— remti į pramonę orientuotas mokslinių tyrimų grupes, atliekančias mažai tirtų sričių mokslinius tyrimus; ir— skatinti mokslo darbuotojų mokymą ir su moksliniais tyrimais susijusių žinių perdavimą.
Teisinis pagrindas:	Vyriausybės baltoji knyga dėl mokslinių tyrimų 2005 m. <i>Įsipareigojimas atlikti mokslinius tyrimus (Commitment to Research (St. meld. nr. 20, 2004–2005))</i> bei Švietimo ir mokslinių tyrimų ministerijos metinio biudžeto dokumentas Norvegijos mokslinių tyrimų tarybai.
Biudžetas ir trukmė:	140 mln. NOK (apie 17 mln. EUR) kasmet (8 metus)

Autentišką sprendimo tekstą be konfidencialių duomenų galima rasti tinklalapyje:

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

Norvegijos valdžios institucijų pranešimas dėl sumažinto mokesčio už elektros energiją Finmarko ir Šiaurės Trumso regionuose

Leidimas teikti valstybės pagalbą pagal EEE susitarimo 61 straipsnį ir Priežiūros institucijos ir Teismo susitarimo 3 protokolo I dalies 1 straipsnio 3 dalį

ELPA priežiūros institucija nusprendė neprieštarauti dėl priemonės, apie kurią pranešta

(2008/C 40/04)

Priėmimo data:	2007 m. spalio 10 d.
ELPA valstybė:	Norvegija
Byla Nr.:	62964
Pavadinimas:	Sumažintas mokestis už elektros energiją Finmarko ir Šiaurės Trumso regionuose.
Tikslas:	Elektros energijos, daugiausia naudojamos kaip degalų pakaitalas, apmokestinimas. Mokestis už elektros energiją turėtų riboti elektros energijos naudojimą ir kai kuriuose regionuose skatinti naudoti alternatyvius energijos šaltinius. Nors regionuose, apie kuriuos pranešta, įmonės nepajėgios mokėti didesnių mokesčių, vis dėlto jos moka didesnę už Direktyvoje 2003/96/EB numatytą minimalų mokesčių ir šitaip yra skatinamos riboti elektros energijos naudojimą.
Teisinis pagrindas:	Metinis Norvegijos parlamento sprendimas dėl mokesčio už elektros energiją (<i>Stortingets vedtak om forbruksavgift på elektrisk kraft</i>), taip pat nutarimas dėl akcizo mokesčio (<i>Forskrift om særavgifter</i>).
Biudžetas:	70 mln. NOK per metus, maždaug 350 mln. NOK per 2007–2011 m. laikotarpį.
Trukmė:	Nuo 2007 m. sausio 1 d. iki 2011 m. gruodžio 31 d.

Autentišką sprendimo tekstą be konfidencialių duomenų galima rasti tinklalapyje:

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

Vaistai — EEE ELPA valstybių 2007 m. pirmajam pusmečiui išduotų leidimų prekiauti sąrašas

(2008/C 40/05)

Laisvo prekių judėjimo I pakomitetis

Remiantis 1999 m. gegužės 28 d. EEE jungtinio komiteto sprendimu Nr. 74/1999, EEE jungtinis komitetas raginamas 2007 m. rugsėjo 28 d. susitikime nurodyti šiuos 2007 m. sausio 1 d. – birželio 30 d. leidimų prekiauti vaistais sąrašus:

- I PRIEDAS* Naujų leidimų prekiauti sąrašas
- II PRIEDAS* Atnaujintų leidimų prekiauti sąrašas
- III PRIEDAS* Pratęstų leidimų prekiauti sąrašas
- IV PRIEDAS* Panaikintų leidimų prekiauti sąrašas

I PRIEDAS

Naujų leidimų prekiauti sąrašas

2007 m. sausio 1 d. – birželio 30 d. EEE ELPA valstybėse išduoti šie leidimai prekiauti:

ES numeris	Produktas	Šalis	Leidimo išdavimo data
EU/1/06/001-012/IS	Diacomit	Islandija	2007 1 23
EU/1/06/343/001-005	Baraclude	Lichtenšteinas	2007 4 30
EU/1/06/360/001-010	Champix	Lichtenšteinas	2007 4 30
EU/1/06/361/001/NO	Luminity	Norvegija	2007 2 7
EU/1/06/363/001-009	Sprycel	Lichtenšteinas	2007 4 30
EU/1/06/364/001-005	Adrovanse	Lichtenšteinas	2007 2 28
EU/1/06/364/001-005/IS	Adrovanse	Islandija	2007 1 22
EU/1/06/364/001-005/NO	Adrovanse	Norvegija	2007 2 14
EU/1/06/365/001-003	Elaprase	Lichtenšteinas	2007 2 28
EU/1/06/365/001-003/IS	Elaprase	Islandija	2007 2 6
EU/1/06/365/001-003/NO	Elaprase	Norvegija	2007 1 30
EU/1/06/366/001-004	Tandemact	Lichtenšteinas	2007 2 28
EU/1/06/366/001-004/IS	Tandemact	Islandija	2007 1 24
EU/1/06/366/001-004/NO	Tandemact	Norvegija	2007 1 30
EU/1/06/367/001-012	Diacomit	Lichtenšteinas	2007 2 28
EU/1/06/367/001-012/NO	Diacomit	Norvegija	2007 2 9
EU/1/06/368/001-002/IS, 011-019/IS	Insulin Human Winthrop Rapid	Islandija	2007 2 15
EU/1/06/368/001-002/NO, 011-019/NO	Insulin Human Winthrop Rapid	Norvegija	2007 2 13
EU/1/06/368/001-057	Insulin Human Winthrop	Lichtenšteinas	2007 2 28
EU/1/06/368/003-004/IS, 020-028/IS	Insulin Human Winthrop Basal	Islandija	2007 2 15
EU/1/06/368/003-004/NO, 020-028/NO	Insulin Human Winthrop Basal	Norvegija	2007 2 13
EU/1/06/368/005-006/IS, 029-037/IS	Insulin Human Winthrop Comb 15	Islandija	2007 2 15
EU/1/06/368/005-006/NO, 029-037/NO	Insulin Human Winthrop Comb 15	Norvegija	2007 2 13
EU/1/06/368/007-008/IS, 038-046/IS	Insulin Human Winthrop Comb 25	Islandija	2007 2 15
EU/1/06/368/007-008/NO, 038-046/NO	Insulin Human Winthrop Comb 25	Norvegija	2007 2 13
EU/1/06/368/009-010/IS, 047-055/IS	Insulin Human Winthrop Comb 50	Islandija	2007 2 15
EU/1/06/368/009-010/NO, 047-055/NO	Insulin Human Winthrop Comb 50	Norvegija	2007 2 13
EU/1/06/368/056-057/IS	Insulin Human Winthrop Infusat	Islandija	2007 2 15
EU/1/06/368/056-057/NO	Insulin Human Winthrop Infusat	Norvegija	2007 2 13
EU/1/06/369/001-028	Irbesartan Hydrochlorothiazide BMS	Lichtenšteinas	2007 2 28
EU/1/06/369/001-028/IS	Irbesartan HCT BMS	Islandija	2007 2 16

ES numeris	Produktas	Šalis	Leidimo išdavimo data
EU/1/06/369/001-028/NO	Irbesartan HCT BMS	Norvegija	2007 2 15
EU/1/06/370/001-024/IS	Exforge	Islandija	2007 2 14
EU/1/06/370/001-024/NO	Exforge	Norvegija	2007 2 22
EU/1/06/371/001-024/IS	Dafiro	Islandija	2007 2 14
EU/1/06/371/001-024/NO	Dafiro	Norvegija	2007 3 5
EU/1/06/372/001-024/IS	Copalia	Islandija	2007 2 14
EU/1/06/372/001-024/NO	Copalia	Norvegija	2007 3 5
EU/1/06/373/001-024/IS	Imprida	Islandija	2007 2 14
EU/1/06/373/001-024/NO	Imprida	Norvegija	2007 3 5
EU/1/06/374/001	Lucentis	Lichtenšteinas	2007 2 28
EU/1/06/374/001/IS	Lucentis	Islandija	2007 2 12
EU/1/06/374/001/NO	Lucentis	Norvegija	2007 2 7
EU/1/06/375/001-033	Irbesartan BMS	Lichtenšteinas	2007 2 28
EU/1/06/375/001-033/IS	Irbesartan BMS	Islandija	2007 2 15
EU/1/06/375/001-033/NO	Irbesartan BMS	Norvegija	2007 2 15
EU/1/06/376/001-033	Irbesartan Winthrop	Lichtenšteinas	2007 2 28
EU/1/06/376/001-033/IS	Irbesartan Winthrop	Islandija	2007 2 16
EU/1/06/376/001-033/NO	Irbesartan Winthrop	Norvegija	2007 2 15
EU/1/06/377/001-028	Irbesartan Hydrochlorothiazide Winthrop	Lichtenšteinas	2007 2 28
EU/1/06/377/001-028/IS	Irbesartan HCT Winthrop	Islandija	2007 2 16
EU/1/06/377/001-028/NO	Irbesartan HCT Winthrop	Norvegija	2007 2 15
EU/1/06/378/001-016	Inovelon	Lichtenšteinas	2007 2 28
EU/1/06/378/001-016/IS	Inovelon	Islandija	2007 2 25
EU/1/06/378/001-016/NO	Inovelon	Norvegija	2007 2 15
EU/1/06/379/001	Cystadane	Lichtenšteinas	2007 2 28
EU/1/06/379/001/IS	Cystadane	Islandija	2007 2 23
EU/1/06/379/001/NO	Cystadane	Norvegija	2007 2 27
EU/1/06/380/001	Prezista	Lichtenšteinas	2007 2 28
EU/1/06/380/001/IS	Prezista	Islandija	2007 2 21
EU/1/06/380/001/NO	Prezista	Norvegija	2007 2 26
EU/1/06/381/001-008	Daronrix	Lichtenšteinas	2007 4 30
EU/1/06/381/001-008/IS	Daronrix	Islandija	2007 3 26
EU/1/06/381/001-008/NO	Daronrix	Norvegija	2007 4 20
EU/1/07/382/001-018	Xelevia	Lichtenšteinas	2007 4 30
EU/1/07/382/001-018/IS	Xelevia	Islandija	2007 4 11

ES numeris	Produktas	Šalis	Leidimo išdavimo data
EU/1/07/382/001-018/NO	Xelevia	Norvegija	2007 4 18
EU/1/07/383/001-018	Januvia	Lichtenšteinas	2007 4 30
EU/1/07/383/001-018/IS	Januvia	Islandija	2007 4 10
EU/1/07/383/001-018/NO	Januvia	Norvegija	2007 4 18
EU/1/07/384/001-002	Docetaxel Winthrop	Lichtenšteinas	2007 6 30
EU/1/07/384/001-002/IS	Docetaxel Winthrop	Islandija	2007 5 18
EU/1/07/384/001-002/NO	Docetaxel Winthrop	Norvegija	2007 5 10
EU/1/07/385/001-004	Focetria	Lichtenšteinas	2007 6 30
EU/1/07/385/001-004/IS	Focetria	Islandija	2007 6 19
EU/1/07/385/001-004/NO	Focetria	Norvegija	2007 6 18
EU/1/07/386/001-010	Toviaz	Lichtenšteinas	2007 6 30
EU/1/07/386/001-010/IS	Toviaz	Islandija	2007 5 24
EU/1/07/386/001-010/NO	Toviaz	Norvegija	2007 5 31
EU/1/07/387/001-008	Advagraf	Lichtenšteinas	2007 6 30
EU/1/07/387/001-008/IS	Advagraf	Islandija	2007 5 16
EU/1/07/387/001-008/NO	Advagraf	Norvegija	2007 5 18
EU/1/07/388/001	Sebivo	Lichtenšteinas	2007 6 30
EU/1/07/388/001/IS	Sebivo	Islandija	2007 5 24
EU/1/07/388/001/NO	Sebivo	Norvegija	2007 5 14
EU/1/07/389/001-003	Orencia	Lichtenšteinas	2007 6 30
EU/1/07/389/001-003/IS	Orencia	Islandija	2007 6 18
EU/1/07/389/001-003/NO	Orencia	Norvegija	2007 6 19
EU/1/07/390/001-004	Altargo	Lichtenšteinas	2007 6 30
EU/1/07/390/001-004/IS	Altargo	Islandija	2007 6 21
EU/1/07/390/001-004/NO	Altargo	Norvegija	2007 6 21
EU/1/07/391/001-004	Revlimid	Lichtenšteinas	2007 6 30
EU/1/07/394/001-006	Optaflu	Lichtenšteinas	2007 6 30
EU/1/07/394/001-006/IS	Optaflu	Islandija	2007 6 21
EU/2/06/064/001-004	ProMeris	Lichtenšteinas	2007 2 28
EU/2/06/064/001-004/IS	ProMeris	Islandija	2007 1 18
EU/2/06/064/001-004/NO	ProMeris	Norvegija	2007 2 20
EU/2/06/065/001-010	ProMeris Duo	Lichtenšteinas	2007 2 28
EU/2/06/065/001-010/IS	ProMeris Duo	Islandija	2007 1 18
EU/2/06/065/001-010/NO	ProMeris Duo	Norvegija	2007 2 20

ES numeris	Produktas	Šalis	Leidimo išdavimo data
EU/2/06/066/001-012	Prac-Tic	Lichtenšteinas	2007 2 28
EU/2/06/066/001-012/IS	PRAC-TIC	Islandija	2007 1 21
EU/2/06/066/001-012/NO	Prac-tic	Norvegija	2007 1 23
EU/2/06/067/001-002/IS	Medicinal Oxygen	Islandija	2007 3 16
EU/2/06/068/001-004	Ypozane	Lichtenšteinas	2007 2 28
EU/2/06/068/001-004/IS	Ypozane	Islandija	2007 1 26
EU/2/06/068/001-004/NO	Ypozane	Norvegija	2007 2 19
EU/2/06/069/001	Cortavance	Lichtenšteinas	2007 2 28
EU/2/06/069/001/IS	Cortavance	Islandija	2007 2 23
EU/2/06/069/001/NO	Cortavance	Norvegija	2007 2 20
EU/2/06/070/001-003	Meloxicam CEVA	Lichtenšteinas	2007 2 28
EU/2/06/070/001-003/NO	Meloxicam Ceva	Norvegija	2007 2 20
EU/2/07/071/001-003	Slentrol	Lichtenšteinas	2007 6 30
EU/2/07/071/001-003/IS	Slentrol	Islandija	2007 4 26
EU/2/07/071/001-003/NO	Slentrol	Norvegija	2007 6 19
EU/2/07/073/001-004	Nobilis Influenza H7N1	Lichtenšteinas	2007 6 30
EU/2/07/073/001-004/IS	Nobilis Influenza H7N1	Islandija	2007 6 1
EU/2/07/074/001-006	Prilactone	Lichtenšteinas	2007 6 30

II PRIEDAS

Atnaujintų leidimų prekiauti sąrašas

2007 m. sausio 1 d. – birželio 30 d. EEE ELPA valstybėse atnaujinti šie leidimai prekiauti:

ES numeris	Produktas	Šalis	Leidimo atnaujinimo data
EU/1/01/200/001	Viread	Lichtenšteinas	2007 2 28
EU/1/01/200/001/IS	Viread	Islandija	2007 1 22
EU/1/01/200/001/NO	Viread	Norvegija	2007 1 29
EU/1/02/201/001-006/IS	Protopic	Islandija	2007 1 8
EU/1/02/202/001-006/IS	Protopy	Islandija	2007 1 8
EU/1/02/203/001-004	Kineret	Lichtenšteinas	2007 4 30
EU/1/02/203/001-004/IS	Kineret	Islandija	2007 3 22
EU/1/02/203/001-004/NO	Kineret	Norvegija	2007 4 18
EU/1/02/204/001	Trisenox	Lichtenšteinas	2007 2 28
EU/1/02/204/001/IS	Trisenox	Islandija	2007 3 14
EU/1/02/204/001/NO	Trisenox	Norvegija	2007 3 22
EU/1/02/205/001-002	Lumigan	Lichtenšteinas	2007 4 30
EU/1/02/205/001-002/IS	Lumigan	Islandija	2007 3 14
EU/1/02/205/001-002/NO	Lumigan	Norvegija	2007 3 29
EU/1/02/206/001-020	Arixtra	Lichtenšteinas	2007 6 30
EU/1/02/206/001-020/IS	Arixtra	Islandija	2007 4 23
EU/1/02/206/001-020/NO	Arixtra	Norvegija	2007 5 18
EU/1/02/207/001-020	Quixidar	Lichtenšteinas	2007 6 30
EU/1/02/207/001-020/IS	Quixidar	Islandija	2007 4 23
EU/1/02/207/001-020/NO	Quixidar	Norvegija	2007 5 18
EU/1/02/209/001-008	Dynastat	Lichtenšteinas	2007 6 30
EU/1/02/209/001-008/IS	Dynastat	Islandija	2007 4 25
EU/1/02/211/001-005	Dynepo	Lichtenšteinas	2007 6 30
EU/1/02/211/001-005, 010-012/IS	Dynepo	Islandija	2007 4 25
EU/1/02/211/001-005, 010-012/NO	Dynepo	Norvegija	2007 5 18
EU/1/02/212/001-026	Vfend	Lichtenšteinas	2007 6 30
EU/1/02/212/001-026/IS	Vfend	Islandija	2007 5 16
EU/1/02/212/001-026/NO	Vfend	Norvegija	2007 5 23
EU/1/02/213/001-016	MicardisPlus	Lichtenšteinas	2007 6 30
EU/1/02/213/001-016/IS	MicardisPlus	Islandija	2007 5 23
EU/1/02/213/001-016/NO	MicardisPlus	Norvegija	2007 6 18

ES numeris	Produktas	Šalis	Leidimo atnaujinimo data
EU/1/02/214/001-010	Kinzalkomb	Lichtenšteinas	2007 6 30
EU/1/02/214/001-010/IS	Kinzalkomb	Islandija	2007 5 23
EU/1/02/214/001-010/NO	Kinzalkomb	Norvegija	2007 6 18
EU/1/02/215/001-014	PritorPlus	Lichtenšteinas	2007 6 30
EU/1/02/215/001-014/IS	PritorPlus	Islandija	2007 6 13
EU/1/02/215/001-014/NO	PritorPlus	Norvegija	2007 6 18
EU/1/02/216/001-002	Invanz	Lichtenšteinas	2007 4 30
EU/1/02/216/001-002/IS	Invanz	Islandija	2007 3 21
EU/1/02/217/001-002	Opatanol	Lichtenšteinas	2007 6 30
EU/1/02/217/001-002/IS	Opatanol	Islandija	2007 6 19
EU/1/02/217/001-002/NO	Opatanol	Norvegija	2007 6 28
EU/1/02/219/001-015	Ebixa	Lichtenšteinas	2007 6 30
EU/1/02/220/001-005	Tracleer	Lichtenšteinas	2007 6 30
EU/1/02/220/001-005/IS	Tracleer	Islandija	2007 6 22
EU/1/07/183/001, 004-005, 007-008, 011, 013, 015, 018-029/IS	HBVAXPRO	Islandija	2007 2 21
EU/1/96/014/001-003/IS	Tritanrix HepH	Islandija	2007 2 21
EU/1/96/027/001, 003-005/IS	Hycamtin	Islandija	2007 1 9
EU/1/97/030/028-084	Insuman	Lichtenšteinas	2007 2 28
EU/1/97/030/033-037, 057-58, 69-72/IS	Insuman Basal	Islandija	2007 2 16
EU/1/97/030/033-037, 057-58, 69-72/NO	Insuman Basal	Norvegija	2007 2 13
EU/1/97/030/038-042, 59-60, 73-76/IS	Insuman Comb 15	Islandija	2007 2 16
EU/1/97/030/038-042, 59-60, 73-76/NO	Insuman Comb 15	Norvegija	2007 2 13
EU/1/97/030/043-047, 61-62, 77-80/IS	Insuman Comb 25	Islandija	2007 2 16
EU/1/97/030/043-047, 61-62, 77-80/NO	Insuman Comb 25	Norvegija	2007 2 13
EU/1/97/030/048-052, 63-64, 81-84/IS	Insuman Comb 50	Islandija	2007 2 16
EU/1/97/030/048-052, 63-64, 81-84/NO	Insuman Comb 50	Norvegija	2007 2 13
EU/1/97/030/053-054/IS	Insuman Comb Infusat	Islandija	2007 2 16
EU/1/97/030/053-054/NO	Insuman Comb Infusat	Norvegija	2007 2 13
EU/1/97/030/28-32, 55-56, 65-68/IS	Insuman Rapid	Islandija	2007 2 16
EU/1/97/030/28-32, 55-56, 65-68/NO	Insuman Rapid	Norvegija	2007 2 13
EU/1/97/032/001	Leukoscan	Lichtenšteinas	2007 6 30
EU/1/97/032/001/IS	Leukoscan	Islandija	2007 6 27
EU/1/97/033/001-003	Avonex	Lichtenšteinas	2007 4 30
EU/1/97/033/001-003/IS	Avonex	Islandija	2007 3 13
EU/1/97/033/001-003/NO	Avonex	Norvegija	2007 3 20

ES numeris	Produktas	Šalis	Leidimo atnaujinimo data
EU/1/97/035/001-004	Refludan	Lichtenšteinas	2007 4 30
EU/1/97/035/001-004/IS	Refludan	Islandija	2007 3 14
EU/1/97/035/001-004/NO	Refludan	Norvegija	2007 4 10
EU/1/97/037/001	Vistide	Lichtenšteinas	2007 6 30
EU/1/97/040/001-002	Teslscan	Lichtenšteinas	2007 6 30
EU/1/97/040/001-002/IS	Teslscan	Islandija	2007 6 19
EU/2/01/030/001-004/NO	Virbagen Omega	Norvegija	2007 3 14
EU/2/02/032/001	Vaxxitek HVT+IBD	Lichtenšteinas	2007 6 30
EU/2/96/002/001-003	Fevaxyn Pentofel	Lichtenšteinas	2007 4 30
EU/2/96/002/001-003/IS	Fevaxyn Pentofel	Islandija	2007 3 14

III PRIEDAS

Pratęstų leidimų prekiauti sąrašas

2007 m. sausio 1 d. – birželio 30 d. EEE ELPA valstybėse pratęsti šie leidimai prekiauti:

ES numeris	Produktas	Šalis	Leidimo pratęsimo data
EU/1/00/134/030-037	Lantus	Lichtenšteinas	2007 2 28
EU/1/00/157/035-067	Azomyr	Lichtenšteinas	2007 6 30
EU/1/00/157/035-067/IS	Azomyr	Islandija	2007 5 22
EU/1/00/157/035-067/NO	Azomyr	Norvegija	2007 6 5
EU/1/00/160/037-069	Aerius	Lichtenšteinas	2007 6 30
EU/1/00/160/037-069/IS	Aerius	Islandija	2007 5 22
EU/1/00/160/037-069/NO	Aerius	Norvegija	2007 6 5
EU/1/00/161/035/067/IS	Neoclarityn	Islandija	2007 5 22
EU/1/00/161/035-067	Neoclarityn	Lichtenšteinas	2007 6 30
EU/1/00/161/035-067/NO	Neoclarityn	Norvegija	2007 6 5
EU/1/01/184/069-073	Nespo	Lichtenšteinas	2007 6 30
EU/1/01/184/069-073/IS	Nespo	Islandija	2007 6 1
EU/1/01/185/069-073	Aranesp	Lichtenšteinas	2007 6 30
EU/1/01/185/069-073/IS	Aranesp	Islandija	2007 5 25
EU/1/02/211/010-012	Dynepo	Lichtenšteinas	2007 4 30
EU/1/02/213/013-016	MicardisPlus	Lichtenšteinas	2007 2 28
EU/1/02/215/013-014	PritorPlus	Lichtenšteinas	2007 2 28
EU/1/03/251/002	Hepsera	Lichtenšteinas	2007 6 30
EU/1/03/266/005-006	Bondenza	Lichtenšteinas	2007 4 30
EU/1/04/276/036/IS	Abilify	Islandija	2007 1 18
EU/1/04/280/008	Yentreve	Lichtenšteinas	2007 4 30
EU/1/04/281/002-005	Erbitux	Lichtenšteinas	2007 4 30
EU/1/04/281/002-005/IS	Erbitux	Islandija	2007 2 21
EU/1/04/281/002-005/NO	Erbitux	Norvegija	2007 3 14
EU/1/04/307/011-013	Zonegran	Lichtenšteinas	2007 4 30
EU/1/05/327/018	Exubera	Lichtenšteinas	2007 4 30
EU/1/05/331/014-037	Ne juin upro	Lichtenšteinas	2007 2 28
EU/1/06/332/004-006	Omnitrope	Lichtenšteinas	2007 6 30
EU/1/06/332/004-006/IS	Omnitrope	Islandija	2007 5 18
EU/1/06/349/009-010	Avaglim	Lichtenšteinas	2007 6 30
EU/1/06/360/011	Champix	Lichtenšteinas	2007 6 30

ES numeris	Produktas	Šalis	Leidimo pratęsimo data
EU/1/96/016/004	Norvir	Lichtenšteinas	2007 2 28
EU/1/98/069/005a, 005b, 006a, 006b	Plavix	Lichtenšteinas	2007 6 30
EU/1/98/070/005a, 005b, 006a, 006b	Iscover	Lichtenšteinas	2007 6 30
EU/1/98/089/020-022	Pritor	Lichtenšteinas	2007 2 28
EU/1/98/090/017-020	Micardis	Lichtenšteinas	2007 2 28
EU/1/98/096/009-012	Temodal	Lichtenšteinas	2007 6 30
EU/1/98/096/009-012/IS	Temodal	Islandija	2007 5 22
EU/1/98/096/009-012/NO	Temodal	Norvegija	2007 5 29
EU/1/99/111/010-011/NO	Stocrin	Norvegija	2007 1 8
EU/1/99/123/012	Renagel	Lichtenšteinas	2007 6 30
EU/2/03/040/002	Gonazon	Lichtenšteinas	2007 2 28
EU/2/03/040/002/IS	Gonazon	Islandija	2007 1 29
EU/2/03/040/002/NO	Gonazon	Norvegija	2007 2 20
EU/2/04/044/006	Aivlosin	Lichtenšteinas	2007 4 30
EU/2/04/045/005-006	Previcox	Lichtenšteinas	2007 2 28
EU/2/04/045/007	Previcox	Lichtenšteinas	2007 4 30
EU/2/04/045/007/IS	Previcox	Islandija	2007 3 21
EU/2/97/004/024-025	Metacam	Lichtenšteinas	2007 4 30
EU/2/97/004/026-028	Metacam	Lichtenšteinas	2007 6 30

IV PRIEDAS

Panaikintų leidimų prekiauti sąrašas

2007 m. sausio 1 d. – birželio 30 d. EEE ELPA valstybėse panaikinti šie leidimai prekiauti:

ES numeris	Produktas	Šalis	Leidimo panaikinimo data
EU/1/02/236/001-004/IS	Ultratard	Islandija	2007 1 1
EU/1/02/235/001-004/IS	Monotard	Islandija	2007 1 1

V

(Skelbimai)

TEISINĖS PROCEDŪROS

ELPA TEISMAS

Prašymas ELPA teismui dėl patariamąsios nuomonės, kuri 2007 m. spalio 24 d. pateikė *Follo tingrett* byloje *L'Oréal Norge AS prieš Per Aarskog AS ir kt.*

(Byla E-9/07)

(2008/C 40/06)

2007 m. spalio 24 d. raštu *Follo tingrett* (Folo apylinkės teismas) ELPA teismui pateikė prašymą, kurį Teismo kanceliarija gavo 2007 m. spalio 31 d., dėl patariamąsios nuomonės byloje *L'Oréal Norge AS prieš Per Aarskog AS ir kt.* šiais klausimais:

1. Ar Tarybos direktyvos 89/104/EEB 7 straipsnio 1 dalis turi būti suprantama taip, kad prekių ženklo savininkas turi teisę užkirsti kelią importui iš EEE nepriklausančios trečiosios šalies, jei importuojama negavus prekių ženklo savininko sutikimo?
 2. Ar Direktyvos 89/104/EEB 7 straipsnio 1 dalis turi būti suprantama taip, kad prekių ženklo suteikiamas teisės leidžiama išnaudoti tarptautiniu mastu?
-

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

KOMISIJA

Išankstinis pranešimas apie koncentraciją

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

Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka

(Tekstas svarbus EEE)

(2008/C 40/07)

1. 2008 m. vasario 7 d. pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4 straipsnį Komisija gavo pranešimą apie siūlomą koncentraciją, kai įmonė „Berkshire Hathaway Inc.“ (toliau – „Berkshire“, JAV), pirkdama akcijas įgyja, kaip apibrėžta Tarybos reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, visos įmonės „Marmon Holdings Inc.“ (toliau – „Marmon“, JAV) kontrolę.

2. Atitinkamų įmonių verslo veikla yra ši:

— „Berkshire“: konglomerato kontroliuojančioji bendrovė;

— „Marmon“: konglomerato kontroliuojančioji bendrovė.

3. Remdamasi pradiniu pranešimo nagrinėjimu, Komisija mano, kad sandoriui, apie kurį buvo pranešta, galėtų būti taikomas Reglamentas (EB) Nr. 139/2004. Komisijai paliekama teisė priimti galutinį sprendimą šiuo klausimu. Remiantis Komisijos komunikatu dėl supaprastintos procedūros, taikomos tam tikroms koncentracijoms pagal Tarybos reglamentą (EB) Nr. 139/2004 ⁽²⁾, reikėtų pažymėti, kad šią bylą numatoma nagrinėti komunikate nurodyta tvarka.

4. Komisija kviečia suinteresuotas trečiąsias šalis pateikti savo pastabas dėl pasiūlyto veiksmo.

Pastabos Komisijai turi būti pateiktos ne vėliau kaip per 10 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo. Jas Komisijai galima siųsti faksu ((32-2) 296 43 01 ar 296 72 44) arba paštu su nuoroda COMP/M.5041 — Berkshire Hathaway/Marmon Holdings šiuo adresu:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
J-70
B-1049 Brussels

⁽¹⁾ OLL 24, 2004 1 29, p. 1.

⁽²⁾ OL C 56, 2005 3 5, p. 32.

KITI AKTAI

KOMISIJA

Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 509/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų kaip garantuotų tradicinių gaminių 8 straipsnio 2 dalį

(2008/C 40/08)

Šis paskelbimas suteikia teisę užprotestuoti paraišką pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 509/2006 ⁽¹⁾ 9 straipsnį. Prieštaravimo pareiškimas turi būti pateiktas Komisijai per šešis mėnesius nuo šio paskelbimo.

PARAIŠKA ĮREGISTRUOTI GTG

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 509/2006

„PIZZA NAPOLETANA“

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

1. Pareiškėjo pavadinimas ir adresas

Pavadinimas: Associazione Verace Pizza Napoletana

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

Telefonas: —

Faksas: —

El. paštas: —

Pavadinimas: Associazione Pizzaiuoli Napoletani

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

Telefonas: —

Faksas: —

El. paštas: —

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Italija

3. Produkto specifikacija**3.1. Registruojamas pavadinimas**

„Pizza Napoletana“

Pavadinimas registruojamas tik italų kalba.

Nuoroda „Pagaminta pagal neapolietišką tradiciją“ ir santrumpa GTG, nurodytos GTG „Pizza Napoletana“ logotipe ar etiketėje, išverčiamos į šalies, kurioje produktas pagamintas, kalbą.

(¹) OLL 93, 2006 3 31, p. 1.

3.2. *Nurodyti, ar pavadinimas*

pats yra specifinis

apibūdina žemės ūkio produkto arba maisto produkto specifines savybes

3.3. *Ar pagal Reglamento EB Nr. 509/2006 13 straipsnio 2 dalį siekiama išimtinės pavadinimo naudojimo teisės*

registravimas nustatant išimtinę pavadinimo naudojimo teisę

registravimas nenustatant išimtinės pavadinimo naudojimo teisės

3.4. *Produkto grupė*

2.3 klasė. Konditerijos gaminiai, duona, pyragaičiai, pyragai, sausainiai ir kiti kepiniai

3.5. *Žemės ūkio produkto arba maisto produkto, kurio pavadinimas nurodytas 3.1 punkte, apibūdinimas*

GTG „Pizza Napoletana“ – tai krosnyje keptas apskritimo formos, įvairaus skersmens, tačiau neviršijantis 35 cm, gaminys iškilusiu kraštu ir pagardinta vidurine dalimi. Vidurinės dalies storis – 0,4 cm (leidžiama ± 10 proc. nuokrypa), krašto storis – nuo 1 iki 2 cm. Visa pica yra minkšta, lanksti ir lengvai sulenkiamą į keturias dalis.

GTG „Pizza Napoletana“ išsiskiria iškilusiu kraštu, yra krosnyje keptiems produktams būdingos aukso spalvos, švelni liečiant ir ragaujant; jos vidurinėje pagardintoje dalyje vyrauja raudoni pomidorai, su kuriais gerai susimaišęs aliejus, ir, atsižvelgiant į tai, kokios sudedamos dalys naudojamos, žalias raudonėlis ar baltas česnakas; pica padengta netolygiai pasiskirsčiusiais mocarelos (*Mozzarella*) griežinėliais, pabarstyta nuo kepimo daugiau ar mažiau patamsėjusiais baziliko lapeliais.

GTG „Pizza Napoletana“ turi būti minkšta, lanksti, lengvai sulenkiamą; produktas lengvai pjaustomas; ši pica pasižymi tipišku puikiu skoniu, kurį suteikia iškilęs kraštas (gerai iškilusios ir gerai iškeptos duonos skonio); kartu jaučiamas rūgštokas pomidorų, iškepusios mocarelos skonis ir atitinkamai raudonėlio, česnako ar baziliko kvapas.

Baigiama kepti pica paskleidžia tipišką malonų kvapą; pomidorai, netekę tik perteklinio vandens, lieka tvirti ir kieti; ant picos išdėlioti išsilydę sūrio su SKVN „Mozzarella di Bufala Campana“ arba GTG „Mozzarella“ griežinėliai; bazilikas, česnakas ir raudonėlis skleidžia stiprų kvapą ir nėra apdege.

3.6. *Žemės ūkio produkto arba maisto produkto, kurio pavadinimas nurodytas 3.1 punkte, gamybos būdo aprašymas*

Pagrindinės žaliavos, iš kurių gaminama „Pizza Napoletana“, yra šios: „00“ rūšies paprastųjų kviečių miltai, į kuriuos gali būti pridėta „0“ rūšies miltų, alaus mielės, natūralus geriamasis vanduo, nulupti ir (arba) švieži pomidorai, jūros druska arba valgomoji druska ir aukščiausios kokybės pirmojo spaudimo alyvuogių aliejus. „Pizza Napoletana“ gaminti gali būti naudojamos ir kitos sudedamosios dalys: česnakas, raudonėlis, sūris su SKVN „Mozzarella di Bufala Campana“, GTG „Mozzarella“ ir šviežias bazilikas.

Miltų savybės yra šios:

— W:	220–380
— P/L:	0,50–0,70
— Absorbicija:	55–62
— Stabilumas:	4–12
— Value index E10:	max 60
— Falling number:	300 – 400
— Sausas glitimas:	9,5–11 g %
— Proteinai:	11–12,5 g %

„Pizza Napoletana“ gaminimas apima išimtinai toliau nurodytus etapus, sudarančius nepertraukiamą to paties darbo ciklą.

Tešlos paruošimas

Sumaišomi miltai, vanduo, druska ir mielės. Į minkymo mašiną įpilama litras vandens, ištirpinama 50–55 g jūros druskos, pridedama 10 proc. miltų, palyginti su visu numatytu kiekiu, įdedama 3 g alaus mielių, įjungiami minkymo mašina ir palaiapsniui pridedama 1,8 kg miltų, kurių W 220–380, kol bus pasiektas pageidaujamas tirštumas, apibūdinamas kaip „tinkamas tešlos tirštumas“. Ši operacija turi trukti 10 minučių.

Tešla turi būti minkoma minkymo mašinoje, pageidautina su šakute, nedideliu greičiu, 20 minučių, kol gaunama vientisa tiršta masė. Tinkamam tešlos tirštumui labai svarbus vandens, kurį gali sugerti miltai, kiekis. Tešla neturi lipti prie rankų; ji turi būti minkšta ir lanksti.

Tešlos savybės (galima su kiekviena savybe susijusi \pm 10 proc. nuokrypa), yra šios:

— Fermentacijos temperatūra:	25 °C
— Galutinis pH:	5,87
— Bendras titruojamas rūgštingumas:	0,14
— Tankumas:	0,79 g/cm ³ (+ 34 %)

Tešlos pakilimas

Pirmasis etapas: iš minkymo mašinos išimta tešla padedama ant picų ruošimo stalo, kur ji turi pabūti dvi valandas, uždengta drėgna medžiaga, kad nesukietėtų paviršius ir kad iš vidaus išgaravus drėgmei ant picos susidarytų savotiška plutelė. Praėjus dviem valandoms iš tešlos formuojamos bandelės, kurias picos kepėjas būtinai turi daryti rankomis. Iš pakilusios tešlos masės mentele atskiriama nedidelė tešlos dalis ir jai suteikiama bandelės forma. Tešlos bandelės, iš kurių kepama „Pizza Napoletana“, turi sverti nuo 180 iki 250 g.

Antrasis etapas: suformuotos bandelės sudedamos į maisto dėžes ir paliekamos keturioms–šešioms valandoms, kad tešla antrą kartą pakiltų. Aplinkos temperatūroje laikoma tešla gali būti tinkama kepti šešias valandas.

Formos suteikimas

Tešlai pakilus bandelė mentele išimama iš maisto dėžės ir padedama ant plonu miltų sluoksniu pabarstyto picų ruošimo stalo, kad bandelė prie jo nepriliptų. Judesiu, einančiu iš centro į išorę, abiejų rankų pirštais spausdamas bandelę, kuri keliskart apverčiama, picos kepėjas suformuoja skritulį, kurio vidurinės dalies storis neturi viršyti 0,4 cm (leistina \pm 10 proc. nuokrypa), o kraštų storis – nuo 1 iki 2 cm, taip susiformuodamas pakelta kraštą.

GTG „Pizza Napoletana“ negalima gaminti jokia kitu būdu, ypač naudojant kočelą ir (arba) mašiną su disku, veikiančią mechaninio spaudimo principu.

Pagardinimas

„Pizza Napoletana“ pagardinama taip:

- Šaukštu 70–100 g smulkiai supjaustytų nuluptų pomidorų sudedama į papločio vidurį;
- spiraliniu judesiu pomidorai paskirstomi po visą papločio paviršių;
- spiraliniu judesiu ant paskirstytų pomidorų pabarstoma druskos;
- tokiu pat būdu ant papločio pabarstoma raudonėlio;
- nulupta česnako skiltelė supjaustoma smulkiais griežinėliais, kurie pabarstomi ant pomidorų;
- spiraliniu judesiu, pradedant nuo centro, iš indelio su snapeliu ant papločio užpilama 4–5 g aukščiausios kokybės pirmojo spaudimo alyvuogių aliejaus (leidžiama + 20 proc. nuokrypa).

Arba:

- šaukštu 60–80 g smulkiai supjaustytų nuluptų ir (arba) supjaustytų šviežių pomidorų sudedama į papločio vidurį;
- spiraliniu judesiu pomidorai paskirstomi po visą papločio paviršių;
- spiraliniu judesiu ant paskirstytų pomidorų pabarstoma druskos;
- ant pomidorų sluoksnio išdėliojama 80–100 g griežinėliais supjaustyto sūrio su SKVN „Mozzarrella di Bufala Campana“;
- ant picos uždedami keli šviežio baziliko lapeliai;
- spiraliniu judesiu, pradėdant nuo centro, iš indelio su snapeliu ant papločio užpilama 4–5 g aukščiausios kokybės pirmojo spaudimo alyvuogių aliejaus (leidžiama + 20 proc. nuokrypa).

Arba:

- šaukštu 60–80 g smulkiai supjaustytų nuluptų pomidorų sudedama į papločio vidurį;
- spiraliniu judesiu pomidorai paskirstomi po visą papločio paviršių;
- spiraliniu judesiu ant paskirstytų pomidorų pabarstoma druskos;
- ant pomidorų sluoksnio išdėliojama 80–100 g griežinėliais supjaustyto GTG „Mozzarrella“;
- ant picos uždedami keli šviežio baziliko lapeliai;
- spiraliniu judesiu, pradėdant nuo centro, iš indelio su snapeliu ant skritulio užpilama 4–5 g aukščiausios kokybės pirmojo spaudimo alyvuogių aliejaus (leidžiama + 20 proc. nuokrypa).

Kepimas

Picos kepėjas sukamuoju judesiu padeda pagardintą picą ant miltais pabarstytos medinės (arba aliumininės) lizės ir staigiu judesiu (kad nenukristų garnyras) leidžia jai nuslysti ant krosnyje įtaisyto kepimo padėklo. „Pizza Napoletana“ turi būti kepama tik malkomis kūrenamoje krosnyje, kurioje temperatūra pasiekia 485 °C.

Picos kepėjas turi prižiūrėti, kaip kepa pica, metaline mentele pakeldamas ją už krašto ir pasukdamas ugnies link; pica turi likti toje pačioje kepimo padėklo vietoje, kurioje ji buvo padėta iš pradžių, kad dėl temperatūros skirtumo nesudegtų.

Pasibaigus kepimo laikui kepėjas metaline mentele išima picą iš krosnies ir padeda ją ant lėkštės. Kepimo laikas neturi būti ilgesnis kaip 60–90 sekundžių.

Iškepusi pica pasižymi tokiomis savybėmis: pomidorai, netekę tik perteklinio vandens, lieka tvirti ir kieti; sūrio su SKVN „Mozzarrella di Bufala Campana“ arba GTG „Mozzarella“ griežinėliai išsilydę picos paviršiuje; bazilikas, česnakas ir raudonėlis skleidžia stiprų kvapą ir nėra apdegę.

- Kepimo temperatūra ant kepimo padėklo: apie 485 °C
- Temperatūra krosnies skliaute: apie 430 °C
- Kepimo laikas: 60–90 sekundžių
- Teslos įkaitimo temperatūra: 60–65 °C
- Pomidorų įkaitimo temperatūra: 75–80 °C
- Aliejaus įkaitimo temperatūra: 75–85 °C
- Mocarelos įkaitimo temperatūra: 65–70 °C

Laikymas

„Pizza Napoletana“ pageidautina valgyti iškart, kai tik ji ištraukiama iš krosnies, toje pačioje vietoje, kur ji buvo iškepta. Tačiau jeigu pica nesuvalgoma iškepimo vietoje, jos negalima sušaldyti, užšaldyti arba įdėti į vakuuminę pakuotę ir parduoti vėliau.

3.7. Specifinės žemės ūkio produkto arba maisto produkto savybės

Esminių dalykų, lemiančių aptariamojo produkto specifinį pobūdį, yra daug ir jie tiesiogiai susiję su operacijų trukme ir tvarka, taip pat su kepėjo igudimu ir patirtimi.

Produkto „Pizza Napoletana“ paruošimo procesą konkrečiai apibūdina: teslos užminkymas, jos tirštumas ir lankstumas, taip pat teslos pakilimo specifika (du temperatūros ir trukmės atžvilgiu skirtingi etapai); bandelių paruošimas ir suformavimas; papločio iš pakilusios teslos padarymas; krosnies paruošimas ir kepimo charakteristikos (trukmė ir temperatūra), krosnies savybės (ji būtinai turi būti kūrenama malkomis).

Pabrėžtina antrojo teslos pakilimo, rankų darbo ir naudojamų įrankių (visų pirma krosnies, kuri privalo būti kūrenama malkomis, ir ližių) svarba.

Antrą kart pakilus teslai, palyginti su ankstesniu etapu, padidėja bandelių apimtis ir drėgmės kiekis jose. Abiejų rankų pirštais spaudžiant akytą teslą joje esantis oras pasislenka iš papločio centro į pakraštį ir taip suformuojamas pakilęs picos kraštas. Šios technikos įtaka labai svarbi GTG „Pizza Napoletana“ savybėms, nes pakilęs papločio kraštas leidžia sulaikyti visas sudedamąsias garnyro dalis. Siekdamas iš teslos rutulio padaryti kuo didesnio skersmens paplotį kepėjas toliau plokština rutulį, vis jį apversdamas, dešinę ranką laikydamas 45–60 laipsnių kampą picos paruošimo stalo paviršiaus atžvilgiu. Ant stalo padėtas teslos paplotis vis sukamas sinchroniniu kairės rankos judesiu.

Kiti picos paruošimo būdai, ypač naudojant kočelą arba mašiną su disku (veikiančią mechaninio spaudimo principu), neleidžia vienodai, iki pat pakraščio, pasiskirstyti tesloje esančiam orui, kad susidarytų vientisas teslos paplotis. Tada papločio viduryje tesla dėl tarpeliuose likusio oro susisluoksniuoja. Todėl naudojant šiuos būdus iškepta pica neturi tipiško pakilusio krašto, kuris yra viena svarbiausių GTG „Pizza Napoletana“ savybių.

Be to, kepant picą pagal neapolietišką techniką kepėjas, paruošęs tris–šešis teslos papločius ir uždėjęs garnyrą, tiksliais ir greitais judesiais, stengdamasis, kad pica neprarastų pirminės papločio formos, meistriškai turi ją perkelti nuo stalo ant ližės (jis paima picą paima abiem rankomis ir, apskukdamas ją 90° kampą, padeda ant paruoštos ližės). Kepėjas truputį pabarsto ližę miltais, kad pica galėtų lengvai nuslysti nuo jos į krosnį. Šis veiksmas atliekamas staigiu judesiu, laikant ližę 20–25° kampą krosnies pagrindo atžvilgiu ir stengiantis, kad nenukristų garnyras.

Kitokios nei aprašyta technikos naudojimas netinka, nes picos perkėlimas nuo stalo tiesiog su liže negarantuoja, kad į krosnį pica bus pašauta su visu garnyru.

Kokybiškai „Pizza Napoletana“ iškepti svarbiausia yra malkomis kūrenama krosnis. Jos techninės savybės nulemia tradicinės „Pizza Napoletana“ kepimo sėkmę. Picai kepti skirtos neapolietiškos krosnies pagrindas yra iš tufo plytų; ant jo iškilusi padėklų vadinama apskritimo formos plokštuma, virš kurios yra krosnies skliautas. Pastarasis padarytas iš ugniai atsparios medžiagos, neleidžiančios išsisklaidyti šilumai. Iš tikrųjų, kad pica gerai iškeptų, labai didelę reikšmę turi atskirų krosnies dalių proporcijos. Atitinkamų matmenų krosnyje yra ir atitinkamų matmenų padėklas, sudaromas iš keturių ugniai atsparių apskritimo formos dalių. Pica plienine arba aliuminine liže pakeliama, įkišama į krosnies angą, padedama ant padėklo ir apskukama 180° kampą; apskukta pica grąžinama į pradinį tašką, kuriame pradinė temperatūra sumažėjusi, nes kepdamas pica sugėrė karštį.

Jei pica būtų padėta į kitą vietą, ten būtų pradinė temperatūra ir picos padas sudegtų.

Visi šie specifiniai dalykai sukuria oro kameros efektą ir galutinę produkto išvaizdą: „Pizza Napoletana“ yra ir glebi, ir tvirta, pakeltu kraštu, iškilusios tešlos, labai minkšta ir lengvai sulenkiamą į keturias dalis. Pabrėžtina, kad jokie kiti produktai, pagaminti naudojant kitokius gamybos būdus nei aprašytasis, negali pasižymėti tokiomis pat vaizdinėmis ir organoleptinėmis savybėmis kaip „Pizza Napoletana“.

3.8. Tradicinės žemės ūkio produkto arba maisto produkto savybės

Neapolietiška pica pradėta gaminti 1715–1725 m. Vincenzo Corrado, kunigaikščio Emanuele di Francavilla vyriausiasis virėjas, knygoje apie Neapolyje daugiausia vartojamus maisto produktus rašo, kad pomidorai tinka picai ir makaronams pagardinti, susiedamas du produktus, kurie kažkada buvo Neapolio pasididžiavimas ir padėjo jam įeiti į kulinarijos istoriją. Būtent su šiuo faktu siejama oficiali „Pizza Napoletana“, pomidorais pagardinto tešlos papločio, atsiradimo data.

Neapolietišką šio patiekalo kilmę patvirtina nemažai istorinių dokumentų. Pavyzdžiui, rašytojas Franco Salerno teigia, kad šis produktas yra vienas didžiųjų neapolietiškos virtuvės išradimų.

Neapolietiška pica minima ir italų kalbos žodynuose, taip pat *Treccani* enciklopedijoje. Žodžių junginys „neapolietiška pica“ vartojamas daugybėje literatūrinių tekstų.

Pirmosios picerijos, be jokios abejonės, atsirado Neapolyje; iki XX a. vidurio pica buvo kepama tik šio miesto picerijose. Nuo XVIII a. Neapolyje veikė daug kepyklėlių, vadinamų „pizzerias“. Garsas apie jas pasiekė Neapolio karalių, Ferdinandą de Burboną (Bourbon), kuris, norėdamas paragauti šio tradicinio patiekalo, nepaisydamas rūmų etiketo, pats įžengė į vieną garsiausių picerijų. Nuo tada picerija tapo madinga vieta, kurioje kepamos tik picos. Pačios populiariausios ir garsiausios Neapolio picos buvo „Marinara“, pradėta gaminti 1734 m., ir „Margherita“, kuri atsirado 1796–1810 m. ir kuri, būtent dėl garnyro spalvų (pomidoras, mocarela ir bazilikas), primenančių Italijos vėliavos spalvas, buvo įteikta Italijos karalienei, jos vizito 1889 m. Neapolyje metu.

Laikui bėgant picerijų atsirado visuose Italijos miestuose ir net užsienyje. Tačiau visos šios picerijos, nors ir išsikūrusios ne Neapolyje, susijusios su pavadinimu „Pizza Napoletana“ arba vartoja žodį, kuris vienaip ar kitaip primena jų ryšį su Neapoliu, kuriame jau apie 300 metų gaminamas šis originalus produktas.

1984 m. gegužės mėnesį Neapolio picų kepėjai surašė nedidelę šio produkto specifikaciją, kurią jie visi pasirašė ir oficialiai įregistravo Neapolio notaro Antonio Carannante biure.

Amžiams bėgant sąvoka „Pizza Napoletana“ taip paplito, kad visur, net už Europos ribų, Centrinėje ir Pietų Amerikoje (pvz., Meksikoje ir Gvatemaloje) bei Azijoje (pvz., Tailande ir Malaizijoje) ši pica žinoma tokiu vardu, nors kai kurie šių šalių gyventojai net nežino, kur yra Neapolis.

3.9. Specifinėms produkto savybėms tikrinti taikomi būtini reikalavimai ir procedūros

Numatytas GTG „Pizza Napoletana“ tikrinimas susijęs su šiais aspektais:

Tinkamas operacijų atlikimas įmonėse minkymo, tešlos pakilimo ir picos paruošimo kepti etapais laikantis aprašytų etapų eiliškumo; kruopšti įmonės svarbiausių valdymo taškų kontrolė; žaliavų atitiktis vykdymo specifikacijoje nustatytoms žaliavoms; tinkamas naudotinių žaliavų saugojimas ir laikymas sandėlyje; galutinio produkto savybių atitiktis šioje gamybos specifikacijoje išvardytoms savybėms.

3.10. Logotipas

Santrumpa GTG bei nuorodos „Garantuotas tradicinis gaminys“ ir „Pagaminta pagal neapolietišką tradiciją“ išverčiamos į oficialias šalis, kurioje produktas pagamintas, kalbas.

Neapolietiška pica ženklinama tokiu logotipu: horizontalus ovalas šviesiai pilku kraštu, vaizduojantis lėkštę, ant kurios padėta pica; vaizdas pateiktas realistiškai ir kartu grafiškai stilizuotas laikantis picos vaizdavimo tradicijos; atvaizduotos įprastos sudėtinės picos dalys: pomidorai, mocarela, baziliko lapeliai ir spirale užpiltas alyvuogių aliejus.

Nuo lėkštės krinta žalios spalvos šešėlis, kuris, derėdamas su kitomis spalvomis, dar labiau pabrėžia asociaciją su Italijos vėliava.

Lėkštę su pica šiek tiek dengia raudonas stačiakampio formos langelis suapvalintais kraštais, kuriame baltomis raidėmis juodais kraštais, nuo kurių krinta žalias šešėlis, užrašyta „GTG PIZZA NAPOLETANA“. Prie šio užrašo, viršuje, truputį dešiniau, baltomis, mažesnėmis kitokio šrifto raidėmis pateikta nuoroda „Garantuotas tradicinis gaminys“. Apačioje, per vidurį, tokiu pat šriftu kaip ir nuoroda „GTG PIZZA NAPOLETANA“, bet mažesnėmis baltomis didžiosiomis raidėmis juodais kraštais pateikta nuoroda „Pagaminta pagal neapolietišką tradiciją“.

Nuorodos	Šriftas
PIZZA NAPOLETANA STG	Varga
Specialità Tradizionale Garantita	Alternate Gothic
Prodotta secondo la Tradizione napoletana	Varga

Picos spalvos	PantoneProSim	C	M	Y	K
Rusvai gelsva picos krašto spalva	466	11	24	43	0 %
Raudonas pomidorų padažo fonas	703	0 %	83	65	18
Baziliko lapeliai	362	76	0 %	100	11
Baziliko lapelių gyslelės	562	76	0 %	100	11
Raudoni pomidorai	032	0 %	91	87	0 %
Spirale užpiltas alyvuogių aliejus	123	0 %	31	94	0 %
Mocarela	600	0 %	0 %	11	0 %
Šešėliai ant mocarelos griežinėlių	5807	0 %	0 %	11	9

Grafinės dalies ir raidžių spalvos	PantoneProSim	C	M	Y	K
Padėklo ovalo krašto pilka spalva	P. Grey — 3CV	0 %	0 %	0 %	18
Padėklo ovalo šešėlio žalia spalva	362	76	0 %	100	11
Stačiakampio suapvalintais kraštais raudona spalva	032	0 %	91	87	0 %

Grafinės dalies ir raidžių spalvos	PantoneProSim	C	M	Y	K
Nuoroda „GTG Pizza Napoletana“ – baltos spalvos raidės juodais kraštais		0 %	0 %	0 %	0 %
Nuoroda „Pagaminta pagal neapolietišką tradiciją“ – baltos spalvos raidės juodais kraštais		0 %	0 %	0 %	0 %
Nuoroda „Garantuotas tradicinis gaminys“ – baltos spalvos		0 %	0 %	0 %	0 %



4. Institucijos arba įstaigos, tikrinančios, ar laikomasi produkto specifikacijoje nurodytų reikalavimų

4.1. Pavadinimas ir adresas

Pavadinimas:	Certiquality SRL
Adresas:	Via Gaetano Giardino, 4 I-20123 Milano
Telefonas:	—
Faksas:	—
El. paštas:	—
<input type="checkbox"/> Viešoji institucija arba įstaiga	<input checked="" type="checkbox"/> Privačioji institucija arba įstaiga
Pavadinimas:	DNV Det Norske Veritas Italia
Adresas:	Centro Direzionale Colleoni Viale Colleoni, 9 Palazzo Sirio 2 I-20041 Agrate Brianza (MI)
Telefonas:	—
Faksas:	—
El. paštas:	—
<input type="checkbox"/> Viešoji institucija arba įstaiga	<input checked="" type="checkbox"/> Privačioji institucija arba įstaiga

Pavadinimas: IS.ME.CERT.
Adresas: Via G. Porzio
Centro Direzionale Isola G1
I-80143 Napoli
Telefonas: —
Faksas: —
El. paštas: —
 Viešoji institucija arba įstaiga Privatioji institucija arba įstaiga

4.2. *Institucijos arba įstaigos konkrečios užduotys*

Minėtos trys kontrolės institucijos atlieka įvairius tikrinimus įvairiose nacionalinės teritorijos dalyse.

**Pranešimas apie paraišką, teikiamą pagal Europos Parlamento ir Tarybos direktyvos 2004/17/EB
30 straipsnį — Laikotarpio pratęsimas**

Valstybės narės paraiška

(2008/C 40/09)

2008 m. sausio 17 d. Komisija gavo paraišką pagal 2004 m. kovo 31 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyvos 2004/17/EB dėl subjektų, vykdančių veiklą vandens, energetikos, transporto ir pašto paslaugų sektoriuose, vykdomų pirkimų tvarkos derinimo ⁽¹⁾ 30 straipsnio 4 dalį.

Šią paraišką pateikė Italijos Respublika. Ji susijusi su tos šalies skubaus siuntų pristatymo paslaugomis. Paraiška paskelbta 2008 m. vasario 1 d. Oficialiajame leidinyje C Nr. 29, p. 18. Pradinis laikotarpis baigiasi 2008 m. balandžio 18 d.

Atsižvelgiant į tai, kad Komisijos tarnyboms reikia gauti ir išanalizuoti papildomą informaciją bei, remiantis 30 straipsnio 6 dalies trečio sakinio nuostatomis, laikotarpis, per kurį Komisija turi priimti sprendimą dėl šios paraiškos, pratęsiamas vienam mėnesiui.

Taigi galutinis laikotarpis baigiasi 2008 m. gegužės 18 d.

(¹) OLL 134, 2004 4 30, p. 1.

KLAIDŲ IŠTAISYMAS**Tarybos, Taryboje posėdžiavusių valstybių narių vyriausybės atstovų, Europos Parlamento ir Europos Komisijos bendro pareiškimo klaidų ištaisymas**

(Europos Sąjungos oficialusis leidinys C 25, 2008 m. sausio 30 d.)

(2008/C 40/10)

Turinys:

yra: „BENDROS DEKLARACIJOS
Taryba“,

turi būti: „BENDROS DEKLARACIJOS
Europos Parlamentas
Taryba
Komisija“.

1 puslapis, pirmoji antraštė:

yra: „BENDROS DEKLARACIJOS
TARYBA“,

turi būti: „BENDROS DEKLARACIJOS
EUROPOS PARLAMENTAS
TARYBA
KOMISIJA“.

Nacionalinių teisėjų mokymo taikyti EB konkurencijos teisės aktus ir bendradarbiauti teismiais klausimais, klaidų ištaisymas

(Europos Sąjungos oficialusis leidinys C 310, 2007 m. gruodžio 20 d.)

(2008/C 40/11)

31 puslapis, paskutinė eilutė:

yra: „Galutinis paraiškų pateikimo terminas: 2008 m. vasario 15 d.“,

turi būti: „Galutinis paraiškų pateikimo terminas: 2008 m. kovo 31 d.“
