

Publicatieblad

van de Europese Unie

C 40

Uitgave
in de Nederlandse taal

Mededelingen en bekendmakingen

51e jaargang

14 februari 2008

<u>Nummer</u>	Inhoud	Bladzijde
	IV <i>Informatie</i>	
	INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN EN ORGANEN VAN DE EUROPESE UNIE	
	Commissie	
2008/C 40/01	Wisselkoersen van de euro	1
	INFORMATIE OVER DE EUROPESE ECONOMISCHE RUIMTE	
	Toezichthoudende Autoriteit van de EVA	
2008/C 40/02	Mededeling van de Toezichthoudende Autoriteit van de EVA over aan Noorwegen toegestane afwijkingen van het wetgevingsbesluit dat onder punt 2 van bijlage XXI bij de EER-Overeenkomst wordt genoemd: Verordening (EG) nr. 1503/2006 van de Commissie tot uitvoering en wijziging van Verordening (EG) nr. 1165/98 van de Raad inzake kortetermijnstatistieken, wat de definitie van variabelen, de lijst van variabelen en de frequentie van de samenstelling van de gegevens betreft	2
2008/C 40/03	Goedkeuring van steunmaatregelen van de staten overeenkomstig artikel 61 van de EER-Overeenkomst en artikel 1, lid 3, van deel I van Protocol 3 bij de Overeenkomst betreffende de oprichting van een Toezichthoudende Autoriteit en een Hof van Justitie — Besluit van de Toezichthoudende Autoriteit van de EVA om geen bezwaar te maken	3
2008/C 40/04	Kennisgeving van de Noorse autoriteiten inzake de verlenging van de maatregel ter verlaging van de elektriciteitsbelasting voor de regio's Finnmark en North Troms — Goedkeuring van steunmaatregelen van de Staten overeenkomstig artikel 61 van de EER-Overeenkomst en artikel 1, lid 3, van deel I van Protocol 3 bij de Overeenkomst betreffende de oprichting van een Toezichthoudende Autoriteit en een Hof van Justitie — De Toezichthoudende Autoriteit van de EVA heeft besloten geen bezwaar te maken tegen de aangemelde steunmaatregel	4
2008/C 40/05	Geneesmiddelen — Lijst van door de EER-EVA-staten voor het eerste halfjaar 2007 afgegeven vergunningen om een geneesmiddel in de handel te brengen	5

V *Bekendmakingen*

GERECHTELIJKE PROCEDURES

EVA-Hof

2008/C 40/06	Verzoek om een advies van het EVA-Hof door Follo tingrett van 24 oktober 2007 in de zaak L'Oréal Norge AS v Per Aarskog AS en anderen (Zaak E-9/07)	15
--------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

Commissie

2008/C 40/07	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak COMP/M.5041 — Berkshire Hathaway/Marmon Holdings) — Zaak die in aanmerking komt voor de vereenvoudigde procedure ⁽¹⁾	16
--------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

ANDERE BESLUITEN

Commissie

2008/C 40/08	Bekendmaking van een aanvraag tot registratie overeenkomstig artikel 8, lid 2, van Verordening (EG) nr. 509/2006 van de Raad inzake gegarandeerde traditionele specialiteiten voor landbouwproducten en levensmiddelen	17
2008/C 40/09	Aankondiging betreffende een verzoek uit hoofde van artikel 30 van Richtlijn 2004/17/EG van het Europees Parlement en de Raad — Verlenging van de termijn — Verzoek van een lidstaat	26

Rectificaties

2008/C 40/10	Rectificatie van de Gemeenschappelijke verklaring van de Raad en de vertegenwoordigers van de regeringen van de lidstaten, in het kader van de Raad bijeen, het Europees Parlement en de Europese Commissie (PB C 25 van 30.1.2008)	27
2008/C 40/11	Rectificatie van de Opleiding communautair mededingingsrecht ten behoeve van nationale rechters en justitiële samenwerking tussen nationale rechters (PB C 310 van 20.12.2007)	27



⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst

IV

(Informatie)

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN EN
ORGANEN VAN DE EUROPESE UNIE

COMMISSIE

Wisselkoersen van de euro ⁽¹⁾

13 februari 2008

(2008/C 40/01)

1 euro =

Munteenheid		Koers	Munteenheid		Koers
USD	US-dollar	1,4586	TRY	Turkse lira	1,7545
JPY	Japanse yen	156,83	AUD	Australische dollar	1,6251
DKK	Deense kroon	7,4557	CAD	Canadese dollar	1,4562
GBP	Pond sterling	0,74315	HKD	Hongkongse dollar	11,3782
SEK	Zweedse kroon	9,3493	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,8576
CHF	Zwitserse frank	1,6083	SGD	Singaporese dollar	2,0659
ISK	IJslandse kroon	98,30	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 379,84
NOK	Noorse kroon	7,9830	ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	11,2064
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	CNY	Chinese yuan renminbi	10,5019
CZK	Tsjechische koruna	25,480	HRK	Kroatische kuna	7,2661
EEK	Estlandse kroon	15,6466	IDR	Indonesische roepia	13 506,64
HUF	Hongaarse forint	263,05	MYR	Maleisische ringgit	4,7237
LTL	Litouwse litas	3,4528	PHP	Filipijnse peso	59,657
LVL	Letlandse lat	0,6964	RUB	Russische roebel	35,9630
PLN	Poolse zloty	3,5998	THB	Thaise baht	46,748
RON	Roemeense leu	3,6410	BRL	Braziliaanse real	2,5483
SKK	Slowaakse koruna	33,032	MXN	Mexicaanse peso	15,6953

⁽¹⁾ Bron: door de Europese Centrale Bank gepubliceerde referentiekosten.

INFORMATIE OVER DE EUROPESE ECONOMISCHE RUIMTE

TOEZICHTHOUDENDE AUTORITEIT VAN DE EVA

Mededeling van de Toezichthoudende Autoriteit van de EVA over aan Noorwegen toegestane afwijkingen van het wetgevingsbesluit dat onder punt 2 van bijlage XXI bij de EER-Overeenkomst wordt genoemd: Verordening (EG) nr. 1503/2006 van de Commissie tot uitvoering en wijziging van Verordening (EG) nr. 1165/98 van de Raad inzake kortetermijnstatistieken, wat de definitie van variabelen, de lijst van variabelen en de frequentie van de samenstelling van de gegevens betreft

(2008/C 40/02)

Verordening (EG) nr. 1165/98 van de Raad van 19 mei 1998 inzake kortetermijnstatistieken, wat de definitie van variabelen, de lijst van variabelen en de frequentie van de samenstelling van de gegevens betreft, aangepast bij Protocol 1 bij de EER-Overeenkomst en vermeld onder punt 2 van bijlage XXI daarbij (hierna „het wetgevingsbesluit” genoemd), vormt een gemeenschappelijk kader voor de productie van communautaire kortetermijnstatistieken voor de conjunctuurcyclus in de Europese Economische Ruimte. In artikel 13 van het wetgevingsbesluit is bepaald dat gedurende een overgangperiode afwijkingen op de bepalingen van de bijlagen kunnen worden toegestaan.

Verordening (EG) nr. 1503/2006 van de Commissie van 28 september 2006 tot uitvoering en wijziging van Verordening (EG) nr. 1165/98 van de Raad inzake kortetermijnstatistieken, wat de definitie van variabelen, de lijst van variabelen en de frequentie van de samenstelling van de gegevens betreft (hierna „Verordening (EG) nr. 1503/2006” genoemd) is bij Besluit nr. 37/2007 van het Gemengd Comité van de EER (PB L 281 van 12 februari 2006, blz. 15) opgenomen in punt 2c van bijlage XXI bij de EER-Overeenkomst. Bij Verordening (EG) nr. 1503/2006 wordt het wetgevingsbesluit uitgevoerd en gewijzigd met betrekking tot definities van de variabelen die in de bijlagen A tot en met D bij het besluit zijn gegeven, alsmede hun doelstellingen, kenmerken en methoden om de relevante indices te berekenen, als beschreven in bijlage I bij Verordening (EG) nr. 1503/2006.

De Toezichthoudende Autoriteit van de EVA heeft tot taak afwijkingen overeenkomstig artikel 13 van het wetgevingsbesluit toe te staan als IJsland, Liechtenstein of Noorwegen daarom verzoeken.

Noorwegen heeft om afwijkingen voor de eerste gegevensverstrekking verzocht betreffende de variabele D — 310 die is ingevoerd bij Verordening (EG) nr. 1503/2006.

De Toezichthoudende Autoriteit van de EVA heeft overeenkomstig het advies van de hoofden van de bureaus voor de statistiek van de EVA-landen die de Toezichthoudende Autoriteit van de EVA bijstaan de navolgende afwijkingen toegestaan:

NOORWEGEN

Variabele	Onderwerp van de afwijking	Reikwijdte	Einde overgangperiode	Eerste referentieperiode voor de nieuwe regels	Eerste gegevensverstrekking overeenkomstig de nieuwe regels
D — 310	Eerste verstrekking van gegevens	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

Goedkeuring van steunmaatregelen van de staten overeenkomstig artikel 61 van de EER-Overeenkomst en artikel 1, lid 3, van deel I van Protocol 3 bij de Overeenkomst betreffende de oprichting van een Toezichthoudende Autoriteit en een Hof van Justitie

Besluit van de Toezichthoudende Autoriteit van de EVA om geen bezwaar te maken

(2008/C 40/03)

Datum waarop het besluit is genomen:	12 september 2007
EVA-staat:	Noorwegen
Nummer van de steunmaatregel:	Zaak 62756
Benaming:	Wijziging van de regeling voor op innovatie georiënteerde onderzoekscentra
Doelstelling:	De regeling is er vooral op gericht onderzoek, ontwikkeling en innovatie te bevorderen door: <ul style="list-style-type: none">— een kennisbasis tot stand te brengen ter stimulering van de innovatie in ondernemingen;— de bevordering van actieve allianties tussen ondernemingen die gespecialiseerd zijn in onderzoek en onderzoeksteams in onderzoekinstellingen;— de ondersteuning van industrieel georiënteerde onderzoeksteams die grensverleggend onderzoek verrichten; en— de stimulering van de opleiding van onderzoekers en de overdracht van door onderzoek opgedane kennis
Rechtsgrond:	Witboek van de regering inzake onderzoek van 2005 „Commitment to Research” (Noors publicatieblad nr. 20, 2004-2005) en het jaarlijks begrotingsdocument van het ministerie van Onderwijs en Onderzoek dat gericht is aan de Noorse Raad voor Onderzoek
Begrotingsmiddelen/Looptijd:	140 miljoen NOK (ongeveer 17 miljoen EUR) per jaar/8 jaar

De tekst van de beschikking in de authentieke ta(a)l(en), waaruit de vertrouwelijke gegevens zijn geschrapt, is beschikbaar op site:

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

Kennisgeving van de Noorse autoriteiten inzake de verlenging van de maatregel ter verlaging van de elektriciteitsbelasting voor de regio's Finnmark en North Troms

Goedkeuring van steunmaatregelen van de Staten overeenkomstig artikel 61 van de EER-Overeenkomst en artikel 1, lid 3, van deel I van Protocol 3 bij de Overeenkomst betreffende de oprichting van een Toezichthoudende Autoriteit en een Hof van Justitie

De Toezichthoudende Autoriteit van de EVA heeft besloten geen bezwaar te maken tegen de aangemelde steunmaatregel

(2008/C 40/04)

Datum waarop het besluit is genomen:	10 oktober 2007
EVA-staat:	Noorwegen
Nummer van de steunmaatregel:	62964
Benaming:	Verlaging van de elektriciteitsbelasting voor de regio's Finnmark en North Troms
Doelstelling:	Belasting op elektriciteit die vooral wordt gebruikt ter vervanging van brandstoffen. De elektriciteitsbelasting moet de toename van het elektriciteitsverbruik in sommige regio's intomen en het gebruik van alternatieve energiebronnen stimuleren. Daar de ondernemingen in de betrokken regio's het moeilijk hebben zich aan te passen aan de hogere belasting en ze reeds meer betalen dan het minimumtarief dat is vastgesteld in Richtlijn 2003/96/EG, zet het hen verder aan tot een vermindering van de elektriciteitsconsumptie
Rechtsgrond:	Jaarlijks besluit van het Noorse Parlement inzake de elektriciteitsheffing (<i>Stortingets vedtak om forbruksavgift på elektrisk kraft</i>) alsook de verordening inzake accijnzen (<i>Forskrift om særavgifter</i>)
Begrotingsmiddelen:	70 miljoen NOK per jaar, ongeveer 350 miljoen NOK voor de periode 2007-2011
Looptijd:	1 januari 2007 tot 31 december 2011

De tekst van de beschikking in de authentieke ta(a)l(en), waaruit de vertrouwelijke gegevens zijn geschrapt, is beschikbaar op site:

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

Geneesmiddelen — Lijst van door de EER-EVA-staten voor het eerste halfjaar 2007 afgegeven vergunningen om een geneesmiddel in de handel te brengen

(2008/C 40/05)

Subcomité I — Betreffende het vrije verkeer van goederen

Met verwijzing naar Besluit nr. 74/1999 van het Gemengd Comité van de EER van 28 mei 1999, wordt het Gemengd Comité van de EER ertoe uitgenodigd om op de bijeenkomst van 28 september 2007 de navolgende lijsten te noteren betreffende vergunningen om een geneesmiddel in de handel te brengen voor de periode van 1 januari-30 juni 2007:

- BIJLAGE I* Lijst van nieuwe vergunningen om een geneesmiddel in de handel te brengen
- BIJLAGE II* Lijst van hernieuwde vergunningen om een geneesmiddel in de handel te brengen
- BIJLAGE III* Lijst van verlengde vergunningen om een geneesmiddel in de handel te brengen
- BIJLAGE IV* Lijst van ingetrokken vergunningen om een geneesmiddel in de handel te brengen

BIJLAGE I

Lijst van nieuwe vergunningen om een geneesmiddel in de handel te brengen

In de EER-EVA-staten zijn in de periode 1 januari-30 juni 2007 de volgende nieuwe vergunningen om een geneesmiddel in de handel te brengen afgegeven:

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

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

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

EU-nummer	Product	Land	Datum afgifte vergunning
EU/2/06/066/001-012	Prac-Tic	Liechtenstein	28.2.2007
EU/2/06/066/001-012/IS	PRAC-TIC	IJsland	21.1.2007
EU/2/06/066/001-012/NO	Prac-tic	Noorwegen	23.1.2007
EU/2/06/067/001-002/IS	Medicinal Oxygen	IJsland	16.3.2007
EU/2/06/068/001-004	Ypozane	Liechtenstein	28.2.2007
EU/2/06/068/001-004/IS	Ypozane	IJsland	26.1.2007
EU/2/06/068/001-004/NO	Ypozane	Noorwegen	19.2.2007
EU/2/06/069/001	Cortavance	Liechtenstein	28.2.2007
EU/2/06/069/001/IS	Cortavance	IJsland	23.2.2007
EU/2/06/069/001/NO	Cortavance	Noorwegen	20.2.2007
EU/2/06/070/001-003	Meloxicam CEVA	Liechtenstein	28.2.2007
EU/2/06/070/001-003/NO	Meloxicam Ceva	Noorwegen	20.2.2007
EU/2/07/071/001-003	Slentrol	Liechtenstein	30.6.2007
EU/2/07/071/001-003/IS	Slentrol	IJsland	26.4.2007
EU/2/07/071/001-003/NO	Slentrol	Noorwegen	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	IJsland	1.6.2007
EU/2/07/074/001-006	Prilactone	Liechtenstein	30.6.2007

BIJLAGE II

Lijst van hernieuwde vergunningen om een geneesmiddel in de handel te brengen

In de EER-EVA-staten zijn in de periode 1 januari-30 juni 2007 de volgende hernieuwde vergunningen om een geneesmiddel in de handel te brengen afgegeven:

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

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

EU-nummer	Product	Land	Datum afgifte hernieuwing
EU/1/97/035/001-004	Refludan	Liechtenstein	30.4.2007
EU/1/97/035/001-004/IS	Refludan	IJsland	14.3.2007
EU/1/97/035/001-004/NO	Refludan	Noorwegen	10.4.2007
EU/1/97/037/001	Vistide	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/97/040/001-002	Teslscan	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/97/040/001-002/IS	Teslscan	IJsland	19.6.2007
EU/2/01/030/001-004/NO	Virbagen Omega	Noorwegen	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	IJsland	14.3.2007

BIJLAGE III

Lijst van verlengde vergunningen om een geneesmiddel in de handel te brengen

In de EER-EVA-staten zijn in de periode 1 januari-30 juni 2007 de volgende vergunningen om een geneesmiddel in de handel te brengen verlengd:

EU-nummer	Product	Land	Datum afgifte verlenging
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	IJsland	22.5.2007
EU/1/00/157/035-067/NO	Azomyr	Noorwegen	5.6.2007
EU/1/00/160/037-069	Aerius	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/00/160/037-069/IS	Aerius	IJsland	22.5.2007
EU/1/00/160/037-069/NO	Aerius	Noorwegen	5.6.2007
EU/1/00/161/035/067/IS	Neoclarityn	IJsland	22.5.2007
EU/1/00/161/035-067	Neoclarityn	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/00/161/035-067/NO	Neoclarityn	Noorwegen	5.6.2007
EU/1/01/184/069-073	Nespo	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/01/184/069-073/IS	Nespo	IJsland	1.6.2007
EU/1/01/185/069-073	Aranesp	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/01/185/069-073/IS	Aranesp	IJsland	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	IJsland	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	IJsland	21.2.2007
EU/1/04/281/002-005/NO	Erbitux	Noorwegen	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	IJsland	18.5.2007
EU/1/06/349/009-010	Avaglim	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/06/360/011	Champix	Liechtenstein	30.6.2007

EU-nummer	Product	Land	Datum afgifte verlenging
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	IJsland	22.5.2007
EU/1/98/096/009-012/NO	Temodal	Noorwegen	29.5.2007
EU/1/99/111/010-011/NO	Stocrin	Noorwegen	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	IJsland	29.1.2007
EU/2/03/040/002/NO	Gonazon	Noorwegen	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	IJsland	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

BIJLAGE IV

Lijst van ingetrokken vergunningen om een geneesmiddel in de handel te brengen

In de EER-EVA-staten zijn in de periode 1 januari-30 juni 2007 de volgende vergunningen om een geneesmiddel in de handel te brengen ingetrokken:

EU-nummer	Product	Land	Datum van intrekking
EU/1/02/236/001-004/IS	Ultratard	IJsland	1.1.2007
EU/1/02/235/001-004/IS	Monotard	IJsland	1.1.2007

V

(Bekendmakingen)

GERECHTELIJKE PROCEDURES

EVA-HOF

Verzoek om een advies van het EVA-Hof door Follo tingrett van 24 oktober 2007 in de zaak L'Oréal Norge AS v Per Aarskog AS en anderen

(Zaak E-9/07)

(2008/C 40/06)

Bij schrijven van 24 oktober 2007 van Follo tingrett (Districtsrechtbank Follo) is aan het EVA-Hof een verzoek gedaan dat ter griffie van het Hof is ontvangen op 31 oktober 2007, ten behoeve van een advies in de zaak L'Oréal Norge AS v Per Aarskog AS en Anderen, betreffende onderstaande vragen:

1. Moet artikel 7, lid 1, van Richtlijn 89/104/EEG van de Raad dusdanig worden opgevat dat de houder van een merk ertoe gerechtigd is de invoer uit derde landen van buiten de EER te verhinderen wanneer dit soort invoer zonder de toestemming van de merkhouder plaatsvindt?
 2. Is artikel 7, lid 1, van Richtlijn 89/104/EEG dusdanig op te vatten dat internationale uitputting geoorloofd is?
-

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET
GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

COMMISSIE

Voorafgaande aanmelding van een concentratie

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

Zaak die in aanmerking komt voor de vereenvoudigde procedure

(Voor de EER relevante tekst)

(2008/C 40/07)

1. Op 7 februari 2008 ontving de Commissie een aanmelding van een voorgenomen concentratie in de zin van artikel 4 van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾ waarin is medegedeeld dat Berkshire Hathaway Inc. („Berkshire”, Verenigde Staten), in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), van genoemde verordening de volledige zeggenschap verkrijgt over Marmon Holdings Inc. („Marmon”, Verenigde Staten) door de aankoop van aandelen.

2. De bedrijfswerkzaamheden van de betrokken ondernemingen zijn:

— voor Berkshire: financiële holding;

— voor Marmon: financiële holding.

3. Op grond van een voorlopig onderzoek is de Commissie van oordeel dat de aangemelde concentratie binnen het toepassingsgebied van Verordening (EG) nr. 139/2004 kan vallen. Ten aanzien van dit punt wordt de definitieve beslissing echter aangehouden. Overeenkomstig de mededeling van de Commissie betreffende een vereenvoudigde procedure voor de behandeling van bepaalde concentraties krachtens Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽²⁾ moet worden opgemerkt dat deze zaak in aanmerking komt voor deze procedure.

4. De Commissie verzoekt belanghebbende derden haar hun eventuele opmerkingen ten aanzien van de voorgenomen concentratie kenbaar te maken.

Deze opmerkingen moeten de Commissie uiterlijk 10 dagen na dagtekening van deze bekendmaking hebben bereikt. Zij kunnen per fax ((32-2) 296 43 01 of 296 72 44) of per post, onder vermelding van referentienummer COMP/M.5041 — Berkshire Hathaway/Marmon Holdings, aan onderstaand adres worden toegezonden:

Europese Commissie
Directoraat-generaal Concurrentie
Griffie Fusiezaken
J-70
B-1049 Brussel

⁽¹⁾ PBL 24 van 29.1.2004, blz. 1.

⁽²⁾ PB C 56 van 5.3.2005, blz. 32.

ANDERE BESLUITEN

COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie overeenkomstig artikel 8, lid 2, van Verordening (EG) nr. 509/2006 van de Raad inzake gegarandeerde traditionele specialiteiten voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2008/C 40/08)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 9 van Verordening (EG) nr. 509/2006 van de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de registratie. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

AANVRAAG TOT REGISTRATIE VAN EEN GTS

VERORDENING (EG) Nr. 509/2006 VAN DE RAAD

„PIZZA NAPOLETANA”

EG-nummer: IT/TSG/007/0031/09.02.2005

1. Naam en adres van de aanvragende groepering

Naam: Associazione Verace Pizza Napoletana

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

Tel. —

Fax —

E-mail: —

Naam: Associazione Pizzaiuoli Napoletani

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

Tel. —

Fax —

E-mail: —

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Productdossier**3.1. Benaming waarvoor de registratie wordt aangevraagd**

„Pizza Napoletana”

De registratie is alleen in het Italiaans aangevraagd.

De tekst „Prodotta secondo la Tradizione napoletana” (vervaardigd volgens de Napolitaanse traditie) en het acroniem „STG” (GTS) in het logo/op het etiket van de „Pizza Napoletana” STG, zijn vertaald naar de taal van het land waar de vervaardiging plaatsvindt.

(¹) PBL 93 van 31.3.2006, blz. 1.

3.2. *Geef aan of de naam*

zelf specifiek is

de specificiteit van het landbouwproduct of het levensmiddel tot uitdrukking brengt

3.3. *Geef aan of registratie met of zonder reservering overeenkomstig artikel 13 lid 2 van de Verordening (EG) nr. 509/2006 is aangevraagd*

Registratie met reservering van de benaming

Registratie zonder reservering van de benaming

3.4. *Productcategorie*

Categorie 2.3 — Brood, gebak, suikerwerk, biscuits en andere bakkerswaren

3.5. *Beschrijving van het landbouwproduct of het levensmiddel dat de in punt 3.1 vermelde naam draagt*

De „Pizza Napoletana” STG is een rond ovenproduct met een variabele doorsnede die niet groter mag zijn dan 35 mm, met de rand die hoger is en een centraal deel dat belegd is. Het centrale deel is 0,4 cm dik, met een toegestane marge van $\pm 10\%$, en de rand 1-2 cm. De pizza als geheel is zacht, elastisch en makkelijk dubbel te vouwen.

De „Pizza Napoletana” STG wordt gekenmerkt door een hogere rand met een goudbruine kleur die ovenproducten eigen is, en bij het aanraken of proeven voelt hij zacht aan; door een centraal belegd deel, waar het rood van de tomaten in het oog springt, waarmee de olie en, afhankelijk van de gebruikte ingrediënten, het groen van de oregano en het wit van de knoflook perfect zijn vermengd; het wit van de stukken mozzarella die, al dan niet dicht op elkaar, erover zijn verspreid, het groen van de basilicumbladeren, min of meer donker geworden door het bakken.

Qua stevigheid moet de Pizza Napoletana zacht, elastisch, en makkelijk dubbel te vouwen zijn; het product is makkelijk te snijden; de pizza heeft een karakteristieke, volle smaak door de rand, die de typische smaak heeft van goed gerezen en goed doorbakken brood, in combinatie met de zurige smaak van tomaten, het aroma van respectievelijk oregano, knoflook of basilicum, en de smaak van gebakken mozzarella.

De pizza geeft aan het einde van het bakproces een kenmerkende, aromatische, heerlijke geur af; de tomaat, die alleen het overvloedige vocht heeft verloren, blijft dik en stevig; de mozzarella di bufala campana DOP of de mozzarella STG ligt gesmolten op het oppervlak van de pizza; het basilicum evenals de knoflook en de oregano geven een intens aroma af, en zien er niet verbrand uit.

3.6. *Beschrijving van de methode waarmee het product met de in punt 3.1 vermelde benaming wordt verkregen*

De kenmerkende grondstoffen van de „Pizza Napoletana” zijn: bloem van zachte tarwe van het type „00” met eventuele toevoeging van bloem van het type „0”, biergist, natuurlijk drinkwater, gepelde tomaten en/of verse kerstomaatjes, zeezout of keukenzout, extra olijfolie van eerste persing. Andere ingrediënten die bij de bereiding van de Pizza Napoletana kunnen worden gebruikt zijn: knoflook en oregano; mozzarella di bufala campana DOP, verse basilicum en mozzarella GTS.

De bloem heeft de volgende kenmerken:

— W:	220-380;
— P/L:	0,50-0,70;
— absorptie:	55-62;
— stabiliteit:	4-12;
— value index E10:	max. 60;
— falling number:	300-400;
— droge gluten:	9,5-11 g %;
— eiwitten:	11-12,5 g %.

Bij de bereiding van de „Pizza Napoletana” worden uitsluitend de volgende bewerkingsfasen gevolgd, die cyclisch achter elkaar moeten worden uitgevoerd in hetzelfde bedrijf:

Bereiding van het deeg

Bloem, water en gist worden met elkaar vermengd. Er wordt een liter water in de deegmachine gegoten, er wordt tussen de 50 en 55 g zeezout opgelost, er wordt 10 % van de voorziene totale hoeveelheid bloem toegevoegd, vervolgens wordt er 3 g biergist opgelost, de deegmachine wordt gestart, er wordt geleidelijk 1 800 g bloem W 220-380 toegevoegd tot het deeg de gewenste consistentie heeft bereikt. Deze handeling moet 10 minuten duren.

Het deeg moet 20 minuten lang met een lage snelheid in de deegmachine, bij voorkeur met een vorkkneder, worden bewerkt tot er één compacte massa ontstaat. Voor een optimale consistentie van het deeg is het zeer belangrijk hoeveel water de bloem kan opnemen. Het deeg moet niet plakkerig, en zacht en elastisch aanvoelen.

Het deeg heeft de volgende kenmerken, ieder met een marge van ± 10 %:

- rijsttemperatuur: 25 °C;
- eind-pH: 5,87;
- totaal titreerbaar zuurgehalte: 0,14;
- dichtheid: 0,79 g/cc (+ 34 %).

Rijzen

Eerste fase: als het deeg uit de deegmachine is gehaald, wordt het in de pizzeria op een werkvlak gelegd waar men het 2 uur laat rusten, onder een vochtige doek om te voorkomen dat het oppervlak hard wordt en er zich een soort korst vormt doordat het vocht in het deeg verdampt. Na 2 uur rijzen worden er bolletjes gevormd, hetgeen de pizzabakker uitsluitend met de hand mag doen. Met behulp van een spatel wordt er een stuk van het gerezen deeg op de werktafel afgesneden, en daar wordt vervolgens een bolletje van gemaakt. Voor de „Pizza Napoletana” moeten de bolletjes een gewicht hebben van tussen de 180 en 250 gram.

Tweede rijfsfase: als de bolletjes zijn gevormd laat men ze nogmaals 4 tot 6 uur rijzen in bakken voor voedingsmiddelen. Dit deeg, dat bij omgevingstemperatuur wordt bewaard, is gereed om binnen de volgende 6 uur te worden gebruikt.

Vorming

Nadat de rijstijd is verstreken wordt het bolletje met behulp van een spatel uit de bak gehaald en op het werkvlak in de pizzeria gelegd, op een dunne laag bloem om te voorkomen dat het bolletje aan het werkvlak blijft kleven. De pizzabakker maakt nu, door de vingers van beide handen, terwijl hij op het bolletje drukt, van het centrum naar de buitenkant te bewegen, waarbij hij het bolletje meerdere keren omdraait, een deegschijf waarvan het centrale deel niet dikker is dan 0,4 cm, met een toegestane marge van ± 10 %, en de rand niet dikker is dan 1-2 cm, zodat er een verhoogde rand wordt gevormd.

Bij het bereiden van de „Pizza Napoletana” STG zijn geen andere soorten bewerkingen toegestaan, en met name mag er geen deegroller en/of machine met een mechanisch persende schijf worden gebruikt.

Beleg

De „Pizza Napoletana” wordt belegd zoals hieronder beschreven:

- met een lepel wordt 70 tot 100 g gepelde tomaten in stukjes midden op de deegschijf gelegd;
- met een spiraalvormige beweging wordt de tomaat over heel het centrale deel uitgesmeerd;
- met een spiraalvormige beweging wordt er zout over de tomaat gestrooid;
- op dezelfde wijze wordt er een snufje oregano over gestrooid;
- een teentje knoflook, waar eerder de schil van is verwijderd, wordt in plakjes gesneden en op de tomaat gelegd;
- met een oliefles met een tuit wordt met een spiraalvormige beweging vanaf het midden, 4-5 gram extra olie van eerste persing over het oppervlak verspreid, met een toegestane marge van + 20 %.

Of:

- met een lepel wordt 60 tot 80 g gepelde tomaten in stukjes en/of verse gesneden kerstomaatjes midden op de deegschijf gelegd;
- met een spiraalvormige beweging wordt de tomaat over heel het centrale deel uitgesmeerd;
- met een spiraalvormige beweging wordt er zout op de tomaat gestrooid;
- er wordt 80-100 g aan reepjes gesneden mozzarella di bufala campana DOP op de tomaat gelegd;
- er worden een aantal verse basilicumbladeren op de pizza gelegd;
- met een oliefles met een tuit wordt met een spiraalvormige beweging vanaf het midden, 4-5 gram extra olie van eerste persing over het oppervlak verspreid, met een toegestane marge van + 20 %.

Of:

- met een lepel wordt 60 tot 80 g gepelde tomaten in stukjes midden op de deegschijf gelegd;
- met een spiraalvormige beweging wordt de tomaat over heel het centrale deel uitgesmeerd;
- met een spiraalvormige beweging wordt er zout over de tomaat gestrooid;
- er wordt 80-100 g aan reepjes gesneden mozzarella STG op de tomaat gelegd;
- er worden een aantal verse basilicumbladeren op de pizza gelegd;
- met een oliefles met een tuit wordt met een spiraalvormige beweging vanaf het midden, 4-5 gram extra olie van eerste persing over het oppervlak verspreid, met een toegestane marge van + 20 %.

Bakken

De pizzabakker verplaatst de belegde pizza, met wat bloem en een draaiende beweging, op een houten (of aluminium) ovenschep, en hij schuift hem vervolgens met een snelle polsbeweging zo op de bodem van de oven dat het beleg er niet af glijdt. De „Pizza Napoletana” STG wordt uitsluitend in houtovens gebakken, waar een temperatuur wordt bereikt van 485 °C, een fundamenteel vereiste voor de „Pizza Napoletana” STG.

De pizzabakker moet controleren hoe ver de pizza doorbakken is door er met behulp van een metalen schep een stuk van op te lichten en de pizza naar het vuur te draaien; de pizza moet daarbij op dezelfde plaats blijven, om te voorkomen dat hij verbrandt als gevolg van twee verschillende temperaturen. Het is belangrijk dat de pizza over heel de omtrek op gelijkmatige wijze wordt gebakken.

Als de pizza gaar is moet de pizzabakker, eveneens met de metalen schep, de pizza uit de oven halen en op het bord leggen waarmee hij wordt opgediend. De baktijd mag niet langer zijn dan 60-90 seconden.

Na te zijn gebakken heeft de pizza de volgende kenmerken: de tomaat, die het overtollige vocht heeft verloren, blijft dik en stevig; de mozzarella di bufala campana DOP of de mozzarella STG ligt gesmolten bovenop de pizza; het basilicum en de knoflook geven een intens aroma af, en zien er niet verbrand uit.

- baktemperatuur bodem oven: circa 485 °C;
- temperatuur omkeren: circa 430 °C;
- baktijd: 60-90 seconden;
- door het deeg bereikte temperatuur: 60-65 °C;
- door de tomaat bereikte temperatuur: 75-80 °C;
- door de olie bereikte temperatuur: 75-85 °C;
- door de mozzarella bereikte temperatuur: 65-70 °C.

Bewaren

De Napolitaanse pizza moet bij voorkeur onmiddellijk, net uit de oven, worden genuttigd op de plaats waar hij bereid is; als hij niet op de plaats van bereiding wordt genuttigd, kan hij niet worden ingevroren of diepgevroren of vacuüm worden verpakt om later te worden verkocht.

3.7. Specificiteit van het landbouwproduct of het levensmiddel

De specifieke aard van het product in kwestie wordt bepaald door talrijke essentiële elementen die rechtstreeks kunnen worden teruggevoerd op de duur en de uitvoeringswijze van de handelingen, alsmede de bekwaamheid en de ervaring van de ambachtsman.

Om precies te zijn, het bewerkingsproces van de „Pizza Napoletana” wordt gekenmerkt door: het deeg, de reologie en de specifieke kenmerken van het rijzen (in twee afzonderlijke fasen en met een specifieke duur/temperatuur); het bereiden en vormen van de bolletjes; het manipuleren en bereiden van de gerezen deegschijf; het voorbereiden van de oven, de kenmerken van het bakken (duur/temperatuur), en eigenschappen van de oven, die alleen op hout mag worden gestookt.

Zo wordt bijvoorbeeld het belang onderstreept van de tweede gisting, van de manipulatie en van de gereedschappen voor de bewerking, d.w.z. een oven die verplicht op hout moet worden gestookt en de ovenscheppen.

Na de tweede keer rijzen heeft het bolletje een grotere omvang en hogere vochtigheid dan daarvoor. Wanneer men vervolgens met de vingers van beide handen op het deeg begint te drukken, wordt door de kracht die erop wordt uitgeoefend de lucht in de blaasjes van het deeg van het midden naar de omtrek van de deegschijf verplaatst, waardoor er zich een verhoogde rand begint te vormen. Deze techniek vormt een fundamenteel kenmerk van de „Pizza Napoletana” STG, omdat de verhoogde rand ervoor zorgt dat alle ingrediënten van het beleg op de pizza blijven. Om ervoor te zorgen dat het bolletje een grotere doorsnede krijgt, laat de pizzabakker het deeg tussen zijn handen draaien, waarbij hij zijn rechterhand met een hoek van 45,60 graden ten opzichte van het werkvlak houdt, en de deegschijf op de rug van de hand rust, die draait dankzij een met de linkerhand gesynchroniseerde beweging.

Andere wijzen van bewerken, en met name die met een deegroller of een machine met een mechanisch persende schijf, slagen er daarentegen niet in op homogene wijze de lucht uit de blaasjes in de massa naar de rand te verplaatsen, om een deegschijf te verkrijgen die overal uniform is. Er ontstaat dus in het midden van de schijf een gelaagde deegplak, die wordt gescheiden door de lucht in de tussenruimte. Vandaar dat als deze middelen worden gebruikt, de pizza na het bakken geen verhoogde rand heeft, hetgeen een van de voornaamste kenmerken is van de „Pizza Napoletana” STG.

Daarnaast schrijft de Napolitaanse techniek voor dat de pizzabakker, na een reeks variërend van drie tot zes belegde deegschijven te hebben bereid, met precieze en snelle bewegingen van de handen de pizza met meesterschap en wel op zodanige wijze dat hij zijn oorspronkelijke ronde vorm niet verliest, van het werkvlak op de schep overbrengt (de pizzabakker versleept hem met beide handen, en plaatst hem met een draai van 90° op een geschikte schep). De pizzabakker strooit wat bloem op de ovenschep, om ervoor te zorgen dat de pizza makkelijk van de schep in de oven schuift. Dit wordt gedaan met een snelle polsbeweging, waarbij de schep met een hoek van 20-25° ten opzichte van het vlak van de oven wordt gehouden, en wel op zodanige wijze dat het beleg niet van de pizza valt.

Andere technieken dan die hierboven zijn beschreven, zijn niet geschikt, aangezien als de pizza rechtstreeks met de schep van de werktafel wordt gehaald, dit geen garantie biedt dat de pizza die in de oven moet worden geplaatst intact blijft.

De houtoven is een element van essentieel belang voor het bakken en de kwaliteit van de „Pizza Napoletana”. De technische eigenschappen die hem onderscheiden hebben rechtstreeks invloed op het resultaat van de klassieke „Pizza Napoletana”. De Napolitaanse pizzaoven is gebouwd met een basis van tufstenen bakstenen, met daarop een rond vlak dat de „bodem” wordt genoemd, waarop een koepel wordt gebouwd. Het gewelf van de oven wordt gebouwd van hittebestendig materiaal, en vervolgens bedekt met een materiaal dat warmteverlies voorkomt. De verhoudingen tussen de verschillende delen van de oven zijn namelijk essentieel om pizza's goed te kunnen bakken. De verwijzing naar het soort oven wordt gevormd door de afmetingen van de bodem, die bestaat uit vier hittebestendige ronde delen die de bodem vormen. De pizza wordt opgetild met een schep van staal en/of aluminium en naar de opening van de oven gebracht, waarin hij zal worden neergelegd en 180° zal worden gedraaid; de pizza wordt weer op hetzelfde punt teruggelegd, zodat hij weer wordt blootgesteld aan de temperatuur van de basis, die verlaagd is door de warmte die de pizza heeft opgenomen om te worden gebakken.

Als de pizza op een ander punt zou worden neergelegd zou de pizza weer aan de begintemperatuur worden blootgesteld, waardoor de onderkant van de pizza zou verbranden.

Al deze specifieke kenmerken bepalen het verschijnsel van de luchtruimte en hoe het eindproduct eruit ziet; de „Pizza Napoletana” is namelijk zacht en compact met een hoge rand, gerezen in het midden, bijzonder luchtig en makkelijk dubbel te vouwen. Het is van belang erop te wijzen dat alle andere vergelijkbare producten die worden verkregen met andere bewerkingsprocessen dan die hier zijn geregeld, niet dezelfde uiterlijke en organoleptische eigenschappen tot gevolg zullen hebben als die van de „Pizza Napoletana”.

3.8. *Traditioneel karakter van het landbouwproduct of het levensmiddel*

De Napolitaanse pizza is voor het eerst verschenen in een historische periode tussen 1715 en 1725. Oritano Vincenzo Corrado, de chef-kok van Prins Emanuele di Francavilla, verklaart in een verhandeling over de meest gebruikte etenswaren in Napels dat de tomaat wordt gebruikt bij de bereiding van de pizza en de macaroni, waarmee twee producten worden samengebracht die in de loop der tijd Napels geluk hebben gebracht en deze stad een plaats in de geschiedenis van de keuken hebben gegeven. Hieruit kan de officiële verschijning van de „Napolitaanse pizza” een deegschijf belegd met tomaat, worden afgeleid.

Er zijn vele historische documenten waarin wordt verklaard dat de pizza een van de culinaire specialiteiten van Napels is, en volgens de schrijver Franco Salerno is dit product een van de grootste uitvindingen van de Napolitaanse keuken.

Ook Italiaanse woordenboeken en de encyclopedie Treccani vermelden specifiek de Napolitaanse pizza. En de uitdrukking „Napolitaanse pizza” wordt zelfs in vele literaire teksten genoemd.

Het lijkt geen twijfel dat de eerste pizzeria's in Napels zijn verschenen, en tot de helft van de 20e eeuw kwam dit product exclusief in Napels en zijn pizzeria's voor. Vanaf 1700 waren er in de stad meerdere winkels, „pizzeria's” genoemd, waarvan de faam zelfs de koning van Napels, Ferdinand van Bourbon, bereikte, die om dit typische gerecht van de Napolitaanse traditie te proeven, de hofetiquette schond door een van de beroemdste pizzeria's binnen te gaan. Vanaf dat moment veranderde de „pizzeria” in een modieuze eetgelegenheid, een plaats waar uitsluitend „pizza” werd bereid. De populairste en beroemdste pizza's in Napels waren de „marinara”, ontstaan in 1734, en de „margherita” uit 1796-1810, die de Koningin van Italië werd aangeboden toen ze Napels bezocht in 1889, juist vanwege de kleuren van het beleg (tomaat, mozzarella en basilicum), die aan de Italiaanse vlag doen denken.

In de loop der tijden werden er pizzeria's in alle Italiaanse steden, en ook in het buitenland, geopend, maar elk daarvan heeft, als hij in een andere stad dan Napels werd geopend, zijn bestaan altijd gelieerd aan de term „Pizzeria Napoletana”, of anders een term gebruikt die op een of andere wijze een associatie oproept met Napels, waar dit product al bijna 300 jaar vrijwel ongewijzigd is gebleven.

In mei 1984 hebben bijna alle oude Napolitaanse pizzabakkers een korte leidraad opgesteld, die door allen werd ondertekend en door de notaris Antonio Carannante te Napels als notariële akte werd geregistreerd.

De term „Pizza Napoletana” heeft zich in de loop der eeuwen dusdanig verspreid dat het product in kwestie overal, ook buiten Europa, van Noord- en Midden-Amerika (bijvoorbeeld Mexico en Guatemala) tot Azië (bijvoorbeeld Thailand en Maleisië), ook als men soms niet weet waar Napels ligt, bekend is met de naam „Pizza Napoletana”.

3.9. *Minimumeisen en procedures voor de controle van de specificiteit*

De voor de GTS „Pizza Napoletana” voorziene controles betreffen de volgende aspecten:

bij de bedrijven tijdens de fasen van het kneden, rijzen en bereiden, nagaan of de beschreven fasen correct worden uitgevoerd en in de juiste volgorde; aandachtig de kritieke punten van het bedrijf controleren; controleren of de grondstoffen overeenkomen met die aangegeven in de leidraad; controleren of de te gebruiken grondstoffen perfect worden bewaard en opgeslagen, en controleren of de eigenschappen van het eindproduct overeenstemmen met hetgeen in deze productieleidraad is voorzien.

3.10. Logo

Het acroniem GTS, en de uitdrukkingen „Gegarandeerde Traditionele Specialiteit” en „vervaardigd volgens de Napolitaanse traditie” zijn vertaald in de officiële talen van het land waar de vervaardiging plaatsvindt.

Het logo waarmee de Napolitaanse pizza wordt onderscheiden is het volgende: een ovale, horizontaal georiënteerde vorm, wit van kleur met een lichtgrijze rand, die het bord voorstelt waarop de pizza wordt afgebeeld, die op realistische maar tevens grafisch gestiliseerde wijze moet zijn weergegeven, waarbij de traditie volledig wordt gerespecteerd en waarop de klassieke ingrediënten, d.w.z. tomaat, mozzarella, basilicumbladeren en een scheutje olijfolie, zijn weergegeven.

Onder het bord verschijnt een schaduw effect met een groene kleur die, in combinatie met de andere kleuren, de nationale kleuren van het product versterkt.

Net boven het bord met de pizza verschijnt een rood rechthoekig venster met sterk afgeronde hoeken, waarop staat geschreven in het wit met een zwarte omranding, met een groen schaduw effect met een witte omranding: „PIZZA NAPOLETANA” STG. Boven deze tekst, iets naar rechts verschoven, staat met witte letters van kleinere afmetingen en een ander lettertype, de tekst „Gegarandeerde Traditionele Specialiteit”. Onderaan in het midden staat met hetzelfde lettertype als dat van het logo, PIZZA NAPOLETANA STG, in kleine hoofdletters, in het wit met een zwarte omranding, op de voorgrond de tekst: „Vervaardigd volgens de Napolitaanse traditie”.

Teksten	Lettertypes
PIZZA NAPOLETANA STG	Varga
Specialità Tradizionale Garantita	Alternate Gothic
Prodotta secondo la Tradizione napoletana	Varga

De kleuren van de pizza	Pantone ProSim	C	M	Y	K
Donkerbeige van de rand	466	11	24	43	0 %
Dieprood van de tomatensaus	703	0 %	83	65	18
Basilicumbladeren	362	76	0 %	100	11
Nerven basilicumbladeren	562	76	0 %	100	11
Rood van de tomaten	032	0 %	91	87	0 %
Scheutje olijfolie	123	0 %	31	94	0 %
Mozzarella	600	0 %	0 %	11	0 %
Glans effect van de mozzarella	5807	0 %	0 %	11	9

De kleuren van het grafische deel en de lettertypes	Pantone ProSim	C	M	Y	K
Het grijs van de rand van het ovale bord	P. Grey — 3CV	0 %	0 %	0 %	18
Het groen van de schaduw van het ovale bord	362	76	0 %	100	11
Het rood van de rechthoek met afgeronde hoeken	032	0 %	91	87	0 %

De kleuren van het grafische deel en de lettertypes	Pantone ProSim	C	M	Y	K
Zwart omrande witte tekst „PIZZA NAPOLETANA” STG		0 %	0 %	0 %	0 %
Zwart omrande witte tekst „Vervaardigd volgens de Napolitaanse traditie”		0 %	0 %	0 %	0 %
Witte tekst „Gegarandeerde Traditionele Specialiteit”		0 %	0 %	0 %	0 %



4. Autoriteiten of organismen die de naleving van dit productdossier controleren

4.1. Naam en adres

- Naam: Certiquality SRL
 Adres: Via Gaetano Giardino, 4
 I-20123 Milano
 Tel. —
 Fax —
 E-mail: —
 Openbaar Particulier
- Naam: DNV Det Norske Veritas Italia
 Adres: Centro Direzionale Colleoni
 Viale Colleoni, 9
 Palazzo Sirio 2
 I-20041 Agrate Brianza (MI)
 Tel. —
 Fax —
 E-mail: —
 Openbaar Particulier

Naam: IS.ME.CERT.
Adres: Via G. Porzio
Centro Direzionale Isola G1
I-80143 Napoli
Tel. —
Fax —
E-mail: —
 Openbaar Particulier

4.2. *Specifieke taken van de autoriteit of het orgaan*

Alle drie de bovengenoemde controleorganen voeren de controles uit op verschillende rechtssubjecten die in de verschillende delen van het nationaal grondgebied werkzaam zijn.

Aankondiging betreffende een verzoek uit hoofde van artikel 30 van Richtlijn 2004/17/EG van het Europees Parlement en de Raad — Verlenging van de termijn

Verzoek van een lidstaat

(2008/C 40/09)

Op 17 januari 2008 heeft de Commissie een verzoek ontvangen uit hoofde van artikel 30, lid 4, van Richtlijn 2004/17/EG van het Europees Parlement en de Raad van 31 maart 2004 houdende coördinatie van de procedures voor het plaatsen van opdrachten in de sectoren water- en energievoorziening, vervoer en postdiensten ⁽¹⁾.

Dit verzoek van de Republiek Italië betreft de expressepostdiensten in dat land. In PB C 29 van 1 februari 2008, blz. 18 is een aankondiging betreffende dit verzoek gepubliceerd. De oorspronkelijke termijn loopt af op 18 april 2008.

Omdat de diensten van de Commissie aanvullende informatie nodig hebben en moeten bestuderen, wordt de termijn waarover de Commissie beschikt om een besluit over dit verzoek te nemen overeenkomstig artikel 30, lid 6, derde zin, met een maand verlengd.

De definitieve termijn loopt dus af op 18 mei 2008.

⁽¹⁾ PBL 134 van 30.4.2004, blz. 1.

RECTIFICATIES

Rectificatie van de Gemeenschappelijke verklaring van de Raad en de vertegenwoordigers van de regeringen van de lidstaten, in het kader van de Raad bijeen, het Europees Parlement en de Europese Commissie

(Publicatieblad van de Europese Unie C 25 van 30 januari 2008)

(2008/C 40/10)

In de inhoudsopgave:

in plaats van: „GEMEENSCHAPPELIJKE VERKLARINGEN
Raad”,

te lezen: „GEMEENSCHAPPELIJKE VERKLARINGEN
**Europees Parlement
Raad
Commissie**”.

Bladzijde 1, in de hoofding:

in plaats van: „GEMEENSCHAPPELIJKE VERKLARINGEN
RAAD”,

te lezen: „GEMEENSCHAPPELIJKE VERKLARINGEN
**EUROPEES PARLEMENT
RAAD
COMMISSIE**”.

Rectificatie van de Opleiding communautair mededingingsrecht ten behoeve van nationale rechters en justitiële samenwerking tussen nationale rechters

(Publicatieblad van de Europese Unie C 310 van 20 december 2007)

(2008/C 40/11)

Bladzijde 31, laatste zin:

in plaats van: „Uiterste datum voor de ontvangst van de voorstellen: 15 februari 2008”,

te lezen: „Uiterste datum voor de ontvangst van de voorstellen: 31 maart 2008”.
