

Dziennik Urzędowy C 40

Unii Europejskiej

Tom 51

Wydanie polskie

Informacje i zawiadomienia

14 lutego 2008

<u>Powiadomienie nr</u>	<u>Spis treści</u>	<u>Strona</u>
	IV <i>Zawiadomienia</i>	
	ZAWIADOMIENIA INSTYTUCJI I ORGANÓW UNII EUROPEJSKIEJ	
	Komisja	
2008/C 40/01	Kursy walutowe euro	1
	ZAWIADOMIENIA DOTYCZĄCE EUROPEJSKIEGO OBSZARU GOSPODARCZEGO	
	Urząd Nadzoru EFTA	
2008/C 40/02	Komunikat Urzędu Nadzoru EFTA w sprawie odstępstw Norwegii od przepisów aktu, o którym mowa w pkt. 2 załącznika XXI do Porozumienia EOG, rozporządzenia Rady (WE) nr 1165/98 dotyczącego krótkoterminowych statystyk w odniesieniu do definicji zmiennych, wykazu zmiennych oraz częstotliwości zestawiania danych, wykonanego i zmienionego rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1503/2006	2
2008/C 40/03	Zatwierdzenie pomocy państwa zgodnie z art. 61 Porozumienia EOG i art. 1 ust. 3 część I protokołu 3 do Porozumienia o nadzorze i trybunale — Decyzja Urzędu Nadzoru EFTA o niewnoszeniu zastrzeżeń	3
2008/C 40/04	Zgłoszenie władz norweskich dotyczące przedłużenia okresu obowiązywania obniżonego podatku od energii elektrycznej w regionach Finnmark i North Troms — Zatwierdzenie pomocy państwa zgodnie z art. 61 Porozumienia EOG i art. 1 ust. 3 części I protokołu 3 do Porozumienia o Nadzorze i Trybunale — Urząd Nadzoru EFTA podjął decyzję o niewnoszeniu zastrzeżeń wobec zgłoszonego środka pomocy państwa	4
2008/C 40/05	Produkty lecznicze — Wykaz pozwoleń na dopuszczenie do obrotu udzielonych przez państwa EFTA należące do EOG w pierwszym półroczu 2007 r.	5

V Ogłoszenia

POSTĘPOWANIA SĄDOWE

Trybunał EFTA

2008/C 40/06	Wniosek do Trybunału EFTA o wydanie opinii doradczej, złożony przez Sąd Okręgowy w Follo (Follo tingrett) w dniu 24 października 2007 r. w związku ze sprawą L'Oréal Norge AS przeciwko Per Aarskog AS i in. (Sprawa E-9/07)	15
--------------	--	----

PROCEDURY ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

Komisja

2008/C 40/07	Upřednie zgłoszenie koncentracji (Sprawa COMP/M.5041 — Berkshire Hathaway/Marmon Holdings) — Sprawa kwalifikująca się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej ⁽¹⁾	16
--------------	--	----

INNE AKTY

Komisja

2008/C 40/08	Publikacja wniosku o rejestrację zgodnie z art. 8 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami	17
2008/C 40/09	Opinia dotycząca wniosku złożonego na mocy art. 30 dyrektywy 2004/17/WE Parlamentu Europejskiego i Rady — Przedłużenie terminu — Wniosek państwa członkowskiego	26

Sprostowania

2008/C 40/10	Sprostowanie do wspólnego oświadczenia Rady i przedstawicieli rządów państw członkowskich zebranych w Radzie, Parlamencie Europejskim i Komisji Europejskiej (Dz.U. C 25 z 30.1.2008)	27
2008/C 40/11	Sprostowanie do szkolenia sędziów krajowych w zakresie prawa konkurencji WE oraz współpracy sądowej pomiędzy sędziami krajowymi (Dz.U. C 310 z 20.12.2007)	27



⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG

IV

(Zawiadomienia)

ZAWIADOMIENIA INSTYTUCJI I ORGANÓW UNII
EUROPEJSKIEJ

KOMISJA

Kursy walutowe euro ⁽¹⁾

13 lutego 2008 r.

(2008/C 40/01)

1 euro =

Waluta	Kurs wymiany	Waluta	Kurs wymiany		
USD	Dolar amerykański	1,4586	TRY	Lir turecki	1,7545
JPY	Jen	156,83	AUD	Dolar australijski	1,6251
DKK	Korona duńska	7,4557	CAD	Dolar kanadyjski	1,4562
GBP	Funt szterling	0,74315	HKD	Dolar hong kong	11,3782
SEK	Korona szwedzka	9,3493	NZD	Dolar nowozelandzki	1,8576
CHF	Frank szwajcarski	1,6083	SGD	Dolar singapurski	2,0659
ISK	Korona islandzka	98,30	KRW	Won	1 379,84
NOK	Korona norweska	7,9830	ZAR	Rand	11,2064
BGN	Lew	1,9558	CNY	Juan renminbi	10,5019
CZK	Korona czeska	25,480	HRK	Kuna chorwacka	7,2661
EEK	Korona estońska	15,6466	IDR	Rupia indonezyjska	13 506,64
HUF	Forint węgierski	263,05	MYR	Ringgit malezyjski	4,7237
LTL	Lit litewski	3,4528	PHP	Peso filipińskie	59,657
LVL	Łat łotewski	0,6964	RUB	Rubel rosyjski	35,9630
PLN	Złoty polski	3,5998	THB	Bat tajlandzki	46,748
RON	Lej rumuński	3,6410	BRL	Real	2,5483
SKK	Korona słowacka	33,032	MXN	Peso meksykańskie	15,6953

⁽¹⁾ Źródło: referencyjny kurs wymiany walut opublikowany przez ECB.

ZAWIADOMIENIA DOTYCZĄCE EUROPEJSKIEGO OBSZARU GOSPODARCZEGO

URZĄD NADZORU EFTA

Komunikat Urzędu Nadzoru EFTA w sprawie odstępstw Norwegii od przepisów aktu, o którym mowa w pkt. 2 załącznika XXI do Porozumienia EOG, rozporządzenia Rady (WE) nr 1165/98 dotyczącego krótkoterminowych statystyk w odniesieniu do definicji zmiennych, wykazu zmiennych oraz częstotliwości zestawiania danych, wykonanego i zmienionego rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1503/2006

(2008/C 40/02)

Rozporządzenie Rady (WE) nr 1165/98 z dnia 19 maja 1998 r. dotyczące krótkoterminowych statystyk w odniesieniu do definicji zmiennych, wykazu zmiennych oraz częstotliwości zestawiania danych, dostosowane protokołem 1 do Porozumienia EOG i wymienione w pkt. 2 załącznika XXI do Porozumienia (zwane dalej „aktem”), ustanowiło wspólne ramy dla sporządzania statystyk krótkoterminowych Wspólnoty dotyczących cyklu koniunkturalnego w Europejskim Obszarze Gospodarczym. Artykuł 13 aktu stanowi, że w okresie przejściowym mogą być akceptowane odstępstwa od przepisów zawartych w załącznikach do tego aktu.

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1503/2006 z dnia 28 września 2006 r. wykonujące i zmieniające rozporządzenie Rady (WE) nr 1165/98 dotyczące krótkoterminowych statystyk w odniesieniu do definicji zmiennych, wykazu zmiennych oraz częstotliwości zestawiania danych (zwane dalej „rozporządzeniem (WE) nr 1503/2006”) zostało włączone do pkt. 2c załącznika XXI do Porozumienia EOG decyzją Wspólnego Komitetu EOG nr 37/2007 (Dz.U. L 281 z 12.10.2006, str. 15). Rozporządzenie (WE) nr 1503/2006 wykonuje i zmienia akt w odniesieniu do definicji zmiennych ustanowionych w załącznikach A do D do aktu, jak również ich celów, właściwości oraz obliczania odpowiednich wskaźników, które są przedstawione w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 1503/2006.

Zgody na odstępstwa od przepisów zgodnie z art. 13 aktu w przypadku wniosków składanych przez Islandię, Liechtenstein i Norwegię udziela Urzędowi Nadzoru EFTA.

Norwegia wystąpiła o przyznanie odstępstw w odniesieniu do pierwszego przekazania danych dotyczących zmiennej D — 310 wprowadzonej rozporządzeniem (WE) nr 1503/2006.

Urząd Nadzoru EFTA przyznał następujące odstępstwa zgodnie z opinią szefów krajowych urzędów statystycznych państw EFTA wspierających Urząd Nadzoru EFTA:

NORWEGIA

Zmienna	Zakres odstępstwa	Zakres danych	Koniec okresu przejściowego	Pierwszy okres odniesienia dla nowych przepisów	Pierwsze przekazanie danych zgodnie z nowymi przepisami
D — 310	Pierwsze przekazanie danych	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

Zatwierdzenie pomocy państwa zgodnie z art. 61 Porozumienia EOG i art. 1 ust. 3 część I protokołu 3 do Porozumienia o nadzorze i trybunale

Decyzja Urzędu Nadzoru EFTA o niewnoszeniu zastrzeżeń

(2008/C 40/03)

Data przyjęcia:	12 września 2007 r.
Państwo EFTA:	Norwegia
Pomoc nr:	Sprawa 62756
Nazwa:	Zmiana programu dla ośrodków innowacji opartych na badaniach naukowych
Cel:	Podstawowym celem programu jest wspieranie badań naukowych, rozwoju i innowacji poprzez: <ul style="list-style-type: none">— tworzenie podstawowego zbioru wiedzy, który zachęci przedsiębiorstwa do wprowadzania innowacji,— ułatwianie czynnej współpracy przedsiębiorstw prowadzących działalność badawczą z zespołami badawczymi w instytucjach badawczych,— wspieranie zespołów badawczych o orientacji przemysłowej prowadzących badania pionierskie, oraz— propagowanie szkoleń pracowników badawczych i przekazywania wiedzy opartej na badaniach
Podstawa prawna:	Rządowa biała księga w sprawie badań naukowych z 2005 r.: „Commitment to Research” (St. meld. nr. 20, 2004–2005) oraz roczny dokument budżetowy przygotowany przez Ministerstwo Edukacji i Badań Naukowych dla Rady ds. Badań Naukowych Norwegii
Budżet/czas trwania:	140 mln NOK (około 17 mln EUR) rocznie/8 lat

Tekst decyzji w autentycznej wersji językowej, z którego usunięto wszystkie informacje o charakterze poufnym, można znaleźć na stronie:

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

Zgłoszenie władz norweskich dotyczące przedłużenia okresu obowiązywania obniżonego podatku od energii elektrycznej w regionach Finnmark i North Troms

Zatwierdzenie pomocy państwa zgodnie z art. 61 Porozumienia EOG i art. 1 ust. 3 części I protokołu 3 do Porozumienia o Nadzorze i Trybunale

Urząd Nadzoru EFTA podjął decyzję o niewnoszeniu zastrzeżeń wobec zgłoszonego środka pomocy państwa

(2008/C 40/04)

Data przyjęcia:	10 października 2007 r.
Państwo EFTA:	Norwegia
Pomoc nr:	Sprawa 62964
Nazwa:	Obniżony podatek od energii elektrycznej dla regionów Finnmark i North Troms
Cel:	Opodatkowanie energii elektrycznej wykorzystywanej głównie w zastępstwie innych paliw. Podatek od energii elektrycznej powinien ograniczyć wzrost zużycia energii elektrycznej i zachęcić do korzystania z alternatywnych źródeł energii w niektórych regionach. Ponieważ przedsiębiorstwa w regionach, których dotyczy zgłoszenie, mają trudności z dostosowaniem się do wyższego poziomu opodatkowania, nadal płacą stawki wyższe od poziomu minimalnego przewidzianego w dyrektywie 2003/96/WE, w związku z czym nadal mają motywację do ograniczania zużycia energii elektrycznej
Podstawa prawna:	Roczna decyzja parlamentu norweskiego w sprawie podatku od elektryczności (nor. <i>Stortingets vedtak om forbruksavgift på elektrisk kraft</i>) oraz rozporządzenie w sprawie podatków akcyzowych (nor. <i>Forskrift om særavgifter</i>)
Budżet:	70 mln NOK rocznie, ok. 350 mln NOK w latach 2007–2011
Czas trwania:	Od 1 stycznia 2007 r. do 31 grudnia 2011 r.

Tekst decyzji w autentycznej wersji językowej, z którego usunięto wszystkie informacje o charakterze poufnym, można znaleźć na stronie:

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

Produkty lecznicze — Wykaz pozwoleń na dopuszczenie do obrotu udzielonych przez państwa EFTA należące do EOG w pierwszym półroczu 2007 r.

(2008/C 40/05)

Podkomitet I — ds. swobodnego przepływu towarów

W nawiązaniu do decyzji Wspólnego Komitetu EOG nr 74/1999 z dnia 28 maja 1999 r. Wspólnemu Komitetowi EOG przekazuje się celem przyjęcia do wiadomości na posiedzeniu w dniu 28 września 2007 r. następujące wykazy dotyczące pozwoleń na dopuszczenie do obrotu produktów leczniczych za okres od dnia 1 stycznia do dnia 30 czerwca 2007 r.:

- ZAŁĄCZNIK I Wykaz nowych pozwoleń na dopuszczenie do obrotu
- ZAŁĄCZNIK II Wykaz odnowionych pozwoleń na dopuszczenie do obrotu
- ZAŁĄCZNIK III Wykaz przedłużonych pozwoleń na dopuszczenie do obrotu
- ZAŁĄCZNIK IV Wykaz wycofanych pozwoleń na dopuszczenie do obrotu

ZAŁĄCZNIK I

Wykaz nowych pozwoleń na dopuszczenie do obrotu

W okresie od dnia 1 stycznia do dnia 30 czerwca 2007 r. udzielono następujących pozwoleń na dopuszczenie do obrotu w państwach EFTA należących do EOG:

Numer UE	Produkt	Państwo	Data wydania pozwolenia
EU/1/06/001-012/IS	Diacomit	Islandia	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	Norwegia	7.2.2007
EU/1/06/363/001-009	Sprycel	Liechtenstein	30.4.2007
EU/1/06/364/001-005	Adrovanace	Liechtenstein	28.2.2007
EU/1/06/364/001-005/IS	Adrovanace	Islandia	22.1.2007
EU/1/06/364/001-005/NO	Adrovanace	Norwegia	14.2.2007
EU/1/06/365/001-003	Elaprase	Liechtenstein	28.2.2007
EU/1/06/365/001-003/IS	Elaprase	Islandia	6.2.2007
EU/1/06/365/001-003/NO	Elaprase	Norwegia	30.1.2007
EU/1/06/366/001-004	Tandemact	Liechtenstein	28.2.2007
EU/1/06/366/001-004/IS	Tandemact	Islandia	24.1.2007
EU/1/06/366/001-004/NO	Tandemact	Norwegia	30.1.2007
EU/1/06/367/001-012	Diacomit	Liechtenstein	28.2.2007
EU/1/06/367/001-012/NO	Diacomit	Norwegia	9.2.2007
EU/1/06/368/001-002/IS, 011-019/IS	Insulin Human Winthrop Rapid	Islandia	15.2.2007
EU/1/06/368/001-002/NO, 011-019/NO	Insulin Human Winthrop Rapid	Norwegia	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	Islandia	15.2.2007
EU/1/06/368/003-004/NO, 020-028/NO	Insulin Human Winthrop Basal	Norwegia	13.2.2007
EU/1/06/368/005-006/IS, 029-037/IS	Insulin Human Winthrop Comb 15	Islandia	15.2.2007
EU/1/06/368/005-006/NO, 029-037/NO	Insulin Human Winthrop Comb 15	Norwegia	13.2.2007
EU/1/06/368/007-008/IS, 038-046/IS	Insulin Human Winthrop Comb 25	Islandia	15.2.2007
EU/1/06/368/007-008/NO, 038-046/NO	Insulin Human Winthrop Comb 25	Norwegia	13.2.2007
EU/1/06/368/009-010/IS, 047-055/IS	Insulin Human Winthrop Comb 50	Islandia	15.2.2007
EU/1/06/368/009-010/NO, 047-055/NO	Insulin Human Winthrop Comb 50	Norwegia	13.2.2007
EU/1/06/368/056-057/IS	Insulin Human Winthrop Infusat	Islandia	15.2.2007
EU/1/06/368/056-057/NO	Insulin Human Winthrop Infusat	Norwegia	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	Islandia	16.2.2007

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

Numer UE	Produkt	Państwo	Data wydania pozwolenia
EU/1/07/382/001-018/NO	Xelevia	Norwegia	18.4.2007
EU/1/07/383/001-018	Januvia	Liechtenstein	30.4.2007
EU/1/07/383/001-018/IS	Januvia	Islandia	10.4.2007
EU/1/07/383/001-018/NO	Januvia	Norwegia	18.4.2007
EU/1/07/384/001-002	Docetaxel Winthrop	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/07/384/001-002/IS	Docetaxel Winthrop	Islandia	18.5.2007
EU/1/07/384/001-002/NO	Docetaxel Winthrop	Norwegia	10.5.2007
EU/1/07/385/001-004	Focetria	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/07/385/001-004/IS	Focetria	Islandia	19.6.2007
EU/1/07/385/001-004/NO	Focetria	Norwegia	18.6.2007
EU/1/07/386/001-010	Toviaz	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/07/386/001-010/IS	Toviaz	Islandia	24.5.2007
EU/1/07/386/001-010/NO	Toviaz	Norwegia	31.5.2007
EU/1/07/387/001-008	Advagraf	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/07/387/001-008/IS	Advagraf	Islandia	16.5.2007
EU/1/07/387/001-008/NO	Advagraf	Norwegia	18.5.2007
EU/1/07/388/001	Sebivo	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/07/388/001/IS	Sebivo	Islandia	24.5.2007
EU/1/07/388/001/NO	Sebivo	Norwegia	14.5.2007
EU/1/07/389/001-003	Orencia	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/07/389/001-003/IS	Orencia	Islandia	18.6.2007
EU/1/07/389/001-003/NO	Orencia	Norwegia	19.6.2007
EU/1/07/390/001-004	Altargo	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/07/390/001-004/IS	Altargo	Islandia	21.6.2007
EU/1/07/390/001-004/NO	Altargo	Norwegia	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	Islandia	21.6.2007
EU/2/06/064/001-004	ProMeris	Liechtenstein	28.2.2007
EU/2/06/064/001-004/IS	ProMeris	Islandia	18.1.2007
EU/2/06/064/001-004/NO	ProMeris	Norwegia	20.2.2007
EU/2/06/065/001-010	ProMeris Duo	Liechtenstein	28.2.2007
EU/2/06/065/001-010/IS	ProMeris Duo	Islandia	18.1.2007
EU/2/06/065/001-010/NO	ProMeris Duo	Norwegia	20.2.2007

Numer UE	Produkt	Państwo	Data wydania pozwolenia
EU/2/06/066/001-012	Prac-Tic	Liechtenstein	28.2.2007
EU/2/06/066/001-012/IS	PRAC-TIC	Islandia	21.1.2007
EU/2/06/066/001-012/NO	Prac-tic	Norwegia	23.1.2007
EU/2/06/067/001-002/IS	Medicinal Oxygen	Islandia	16.3.2007
EU/2/06/068/001-004	Ypozane	Liechtenstein	28.2.2007
EU/2/06/068/001-004/IS	Ypozane	Islandia	26.1.2007
EU/2/06/068/001-004/NO	Ypozane	Norwegia	19.2.2007
EU/2/06/069/001	Cortavance	Liechtenstein	28.2.2007
EU/2/06/069/001/IS	Cortavance	Islandia	23.2.2007
EU/2/06/069/001/NO	Cortavance	Norwegia	20.2.2007
EU/2/06/070/001-003	Meloxicam CEVA	Liechtenstein	28.2.2007
EU/2/06/070/001-003/NO	Meloxicam Ceva	Norwegia	20.2.2007
EU/2/07/071/001-003	Slentrol	Liechtenstein	30.6.2007
EU/2/07/071/001-003/IS	Slentrol	Islandia	26.4.2007
EU/2/07/071/001-003/NO	Slentrol	Norwegia	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	Islandia	1.6.2007
EU/2/07/074/001-006	Prilactone	Liechtenstein	30.6.2007

ZAŁĄCZNIK II

Wykaz odnowionych pozwoleń na dopuszczenie do obrotu

W okresie od dnia 1 stycznia do dnia 30 czerwca 2007 r. odnowiono następujące pozwolenia na dopuszczenie do obrotu w państwach EFTA należących do EOG:

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

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

Numer UE	Produkt	Państwo	Data odnowienia pozwolenia
EU/1/97/035/001-004	Refludan	Liechtenstein	30.4.2007
EU/1/97/035/001-004/IS	Refludan	Islandia	14.3.2007
EU/1/97/035/001-004/NO	Refludan	Norwegia	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	Islandia	19.6.2007
EU/2/01/030/001-004/NO	Virbagen Omega	Norwegia	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	Islandia	14.3.2007

ZAŁĄCZNIK III

Wykaz przedłużonych pozwoleń na dopuszczenie do obrotu

W okresie od dnia 1 stycznia do dnia 30 czerwca 2007 r. przedłużono następujące pozwolenia na dopuszczenie do obrotu w państwach EFTA należących do EOG:

Numer UE	Produkt	Państwo	Data przedłużenia pozwolenia
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	Islandia	22.5.2007
EU/1/00/157/035-067/NO	Azomyr	Norwegia	5.6.2007
EU/1/00/160/037-069	Aerius	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/00/160/037-069/IS	Aerius	Islandia	22.5.2007
EU/1/00/160/037-069/NO	Aerius	Norwegia	5.6.2007
EU/1/00/161/035/067/IS	Neoclarityn	Islandia	22.5.2007
EU/1/00/161/035-067	Neoclarityn	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/00/161/035-067/NO	Neoclarityn	Norwegia	5.6.2007
EU/1/01/184/069-073	Nespo	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/01/184/069-073/IS	Nespo	Islandia	1.6.2007
EU/1/01/185/069-073	Aranesp	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/01/185/069-073/IS	Aranesp	Islandia	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	Islandia	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	Islandia	21.2.2007
EU/1/04/281/002-005/NO	Erbitux	Norwegia	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	Islandia	18.5.2007
EU/1/06/349/009-010	Avaglim	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/06/360/011	Champix	Liechtenstein	30.6.2007

Numer UE	Produkt	Państwo	Data przedłużenia pozwolenia
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	Islandia	22.5.2007
EU/1/98/096/009-012/NO	Temodal	Norwegia	29.5.2007
EU/1/99/111/010-011/NO	Stocrin	Norwegia	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	Islandia	29.1.2007
EU/2/03/040/002/NO	Gonazon	Norwegia	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	Islandia	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

ZAŁĄCZNIK IV

Wykaz wycofanych pozwoleń na dopuszczenie do obrotu

W okresie od dnia 1 stycznia do dnia 30 czerwca 2007 r. wycofano następujące pozwolenia na dopuszczenie do obrotu w państwach EFTA należących do EOG:

Numer UE	Produkt	Państwo	Data wycofania pozwolenia
EU/1/02/236/001-004/IS	Ultratard	Islandia	1.1.2007
EU/1/02/235/001-004/IS	Monotard	Islandia	1.1.2007

V

(Ogłoszenia)

POSTĘPOWANIA SĄDOWE

TRYBUNAŁ EFTA

Wniosek do Trybunału EFTA o wydanie opinii doradczej, złożony przez Sąd Okręgowy w Follo (Follo tingrett) w dniu 24 października 2007 r. w związku ze sprawą L'Oréal Norge AS przeciwko Per Aarskog AS i in.

(Sprawa E-9/07)

(2008/C 40/06)

W dniu 31 października 2007 r. do kancelarii Trybunału wpłynął wniosek z dnia 24 października 2007 r., złożony do Trybunału EFTA przez Sąd Okręgowy w Follo (Follo tingrett), o wydanie, w związku ze sprawą L'Oréal Norge AS przeciwko Per Aarskog AS i in., opinii doradczej w sprawie następujących kwestii:

- 1) Czy art. 7 ust. 1 dyrektywy Rady 89/104/EWG należy rozumieć w taki sposób, że właściciel znaku towarowego ma prawo uniemożliwić przywóz z krajów trzecich spoza obszaru EOG, jeżeli przywóz taki odbywa się bez zgody właściciela znaku towarowego?
 - 2) Czy art. 7 ust. 1 dyrektywy 89/104/EWG należy rozumieć w taki sposób, że międzynarodowe wyczerpanie praw jest dopuszczalne?
-

PROCEDURY ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

KOMISJA

Uprzednie zgłoszenie koncentracji

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

Sprawa kwalifikująca się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2008/C 40/07)

1. W dniu 7 lutego 2008 r. do Komisji wpłynęło zgłoszenie planowanej koncentracji, dokonane na podstawie art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾, zgodnie z którym przedsiębiorstwo Berkshire Hathaway Inc. („Berkshire”, USA) nabywa kontrolę nad całością przedsiębiorstwa Marmon Holdings Inc. („Marmon”, USA) w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) wymienionego rozporządzenia w drodze zakupu akcji.

2. Dziedziny działalności gospodarczej zainteresowanych przedsiębiorstw są następujące:

- Berkshire: konglomeratowe przedsiębiorstwo holdingowe,
- Marmon: konglomeratowe przedsiębiorstwo holdingowe.

3. Po wstępnej analizie Komisja uznała, zastrzegając sobie jednocześnie prawo do ostatecznej decyzji w tej kwestii, iż zgłoszona transakcja może wchodzić w zakres zastosowania rozporządzenia (WE) nr 139/2004. Należy zauważyć, iż zgodnie z obwieszczeniem Komisji w sprawie procedury uproszczonej stosowanej do niektórych koncentracji w rozumieniu rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽²⁾, sprawa ta kwalifikuje się do rozpatrzenia w ramach procedury określonej w tym obwieszczeniu.

4. Komisja zaprasza zainteresowane strony trzecie do przedłożenia jej ewentualnych uwag o planowanej koncentracji.

Spostrzeżenia te muszą dotrzeć do Komisji nie później niż w ciągu 10 dni od daty niniejszej publikacji. Mogą one zostać nadesłane Komisji za pomocą faksu (na nr (32-2) 296 43 01 lub 296 72 44) lub listownie, z zaznaczonym numerem referencyjnym: COMP/M.5041 — Berkshire Hathaway/Marmon Holdings, na adres:

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

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, str. 1.

⁽²⁾ Dz.U. C 56 z 5.3.2005, str. 32.

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku o rejestrację zgodnie z art. 8 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami

(2008/C 40/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 9 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O REJES TRACJĘ GTS

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 509/2006

„PIZZA NAPOLETANA”

NR WE: IT/TSG/007/0031/09.02.2005

1. Nazwa i adres Grupy składającej wniosek

Nazwa: Associazione Verace Pizza Napoletana

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

Tel.: —

Faks: —

E-mail: —

Nazwa: Associazione Pizzaiuoli Napoletani

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

Tel.: —

Faks: —

E-mail: —

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci

Włochy

3. Specyfikacja produktu

3.1. Nazwa przeznaczona do rejestracji

„Pizza Napoletana”

Wnioskuje się o rejestrację wyłącznie w języku włoskim.

Napis „Prodotta secondo la Tradizione napoletana” (wyprodukowano tradycyjną metodą neapolitańską) oraz skrót „STG” (GTS), które stanowią część logo/etykiety „Pizza Napoletana” STG są przetłumaczone na język kraju, w którym produkt jest wytwarzany.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 1.

3.2. Wskazać, czy nazwa

- jest specyficzna sama w sobie
- wyraża specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

3.3. Czy wniosek obejmuje zastrzeżenie nazwy na mocy art. 13 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 509/2006

- Rejestracja z zastrzeżeniem nazwy
- Rejestracja bez zastrzeżenia nazwy

3.4. Rodzaj produktu

Klasa 2.3 — Wyroby cukiernicze, chleb, ciasta, ciastka, herbatniki i inne wyroby piekarnicze.

3.5. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w punkcie 3.1

„Pizza Napoletana” GTS to produkt pieczony w piecu, okrągły, o zmiennej średnicy, która jednak nie może przekroczyć 35 cm, z wysokimi brzegami i częścią środkową pokrytą farszem. Grubość części środkowej wynosi 0,4 cm z dopuszczalną tolerancją $\pm 10\%$, brzegu 1–2 cm. Pizza w całości jest miękka, elastyczna i łatwo daje się złożyć na cztery.

„Pizza Napoletana” GTS charakteryzuje się wysokim brzegiem o złotawym kolorze, typowym dla produktów pieczonych w piecu. Jest miękka w dotyku i przy degustacji; środek jest pokryty farszem, w którym wyróżnia się czerwony kolor pomidorów dokładnie wymieszanych z oliwą oraz, w zależności od zastosowanych składników, zieleń oregano i biel czosnku; widoczne są również białe plamy kawałków sera mozzarella ułożonych w różnych odległościach od siebie, zieleń listków świeżej bazylii mniej lub bardziej pociemniałej podczas pieczenia.

„Pizza Napoletana” musi być miękka, elastyczna, dająca się łatwo złożyć. Produkt jest miękki przy krojeniu; posiada charakterystyczny smak, dzięki brzegom o smaku typowym dla dobrze wyrośniętego i dobrze wypieczonego chleba, pomieszany z kwaskowatym smakiem pomidorów, aromatem odpowiednio oregano, czosnku lub bazylii oraz zapieczonego sera mozzarella.

Po zakończeniu procesu pieczenia pizza ma charakterystyczny intensywny zapach; pomidory tracą tylko nadmiar wody, pozostają gęste i zwarte; zastosowany ser Mozzarella di Bufala Campana CHNP lub Mozzarella GTS jest roztopiony na powierzchni pizzy; bazylia oraz czosnek i oregano wydzielają intensywny aromat, przy czym nie wyglądają na przypalone.

3.6. Opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w punkcie 3.1

Podstawowymi surowcami, charakterystycznymi dla „Pizza Napoletana” są: mąka pszenna typ „00”, ewentualnie z dodatkiem mąki typu „0”, drożdże piwne, naturalna woda pitna, pomidory bez skórki i/lub świeże pomidorki, sól morska lub sól kuchenna, oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia. Innymi składnikami, jakie mogą być użyte do przygotowania „Pizza Napoletana” są: czosnek lub oregano; Mozzarella di Bufala Campana CHNP, świeża bazylia i Mozzarella GTS.

Właściwości mąki są następujące:

— W:	220–380
— P/L:	0,50–0,70
— Chłonność:	55–62
— Stabilność:	4–12
— Value index E10:	max 60
— Falling number:	300–400
— Suchy gluten:	9,5–11 g %
— Białko:	11–12,5 g %

Przygotowanie „Pizza Napoletana” obejmuje wyłącznie następujące fazy wykonania, realizowane w jednym i ciągłym cyklu.

Przygotowanie ciasta

Wymieszać mąkę, wodę, sól i drożdże. Wlać litr wody do ugniatarki, rozpuścić sól morską w ilości między 50 a 55 g, dodać 10 % mąki z całej przewidzianej ilości, a następnie rozpuścić 3 g drożdży piwnych, włączyć ugniatarkę i dodawać stopniowo 1 800 g mąki W 220–380 aż do osiągnięcia wymaganej konsystencji, określonej jako „punkt ciasta”. Ta operacja winna trwać 10 minut.

Zaleca się, by ciasto było ugniatane w ugniatarce z łyżką przez 20 minut na niskich obrotach, aż do uzyskania jednorodnej i spójnej masy. Aby uzyskać optymalną konsystencję ciasta bardzo ważna jest ilość wody, jaką mąka jest w stanie wchłonać. Ciasto w dotyku nie może być klejące, musi być miękkie i elastyczne.

Cechy charakterystyczne ciasta są następujące (dla każdej wartości dopuszcza się odchylenia $\pm 10\%$):

— Temperatura fermentacji:	25 °C
— pH końcowe:	5,87
— Całkowita kwasowość miareczkowa:	0,14
— Gęstość:	0,79 g/cm ³ (+ 34 %)

Wyrastanie

Pierwsza faza: po wyjęciu ciasta z ugniatarki należy położyć je na blacie roboczym i pozostawić na 2 godziny, przykryte wilgotną płócienną ściereczką, aby powierzchnia nie stwardniała i by z powodu odparowywania wilgoci z ciasta nie utworzyła się skórka. Po upływie 2 godzin wyrastania przystępuje się do formowania bochenków ciasta, którą to czynność piekarz (*pizzaiolo*) wykonuje wyłącznie ręcznie. Za pomocą łopatki odcina on z przygotowanej i odłożonej na blacie mieszanki porcję wyrosniętego ciasta, a następnie nadaje mu kształt bochenka. Bochenki ciasta, z których wykonuje się „Pizza Napoletana”, muszą ważyć między 180 a 250 g.

Druga faza wyrastania: po uformowaniu bochenków następuje druga faza wyrastania ciasta — w pudełkach na żywność; faza ta trwa od 4 do 6 godzin. Tak przygotowane ciasto, przechowywane w temperaturze otoczenia, jest gotowe do spożycia w ciągu kolejnych 6 godzin.

Formowanie

Po wyrośnięciu bochenek ciasta wyjmowany jest z pudełka za pomocą łopatki i odkładany na blat, posypany cienką warstwą mąki, aby uniknąć przyklejania się ciasta do blatu. Ruchem od środka na zewnątrz, naciskając palcami obydwu rąk, należy obrócić bochenek kilkakrotnie i uformować koło w taki sposób, by w środku jego grubość nie przekraczała 0,4 cm, przy czym dopuszcza się tolerancję $\pm 10\%$, a na brzegach 1–2 cm, tworząc w ten sposób „wysoki brzeg”.

W celu wytworzenia „Pizza Napoletana” GTS nie dopuszcza się innych sposobów przygotowywania ciasta, a w szczególności używania wałka do ciasta i/lub maszyny tarczowej typu praska mechaniczna.

Farsz

Farsz na „Pizza Napoletana” nakłada się w poniżej opisany sposób:

- za pomocą łyżki nakłada się na środku koła z ciasta od 70 do 100 g rozdrobnionych pomidorów bez skórki,
- ruchem spiralnym pomidory rozkłada się na całej powierzchni środkowej,
- ruchem spiralnym posypuje się solą powierzchnię, na której rozłożono pomidory,
- w ten sam sposób posypuje się szczyptą oregano,
- ząbek czosnku, uprzednio obrany ze skórki, kroi się na kawałki, które układa się na pomidorach,
- z naczynia z dzióbkiem polewa się ruchem spiralnym powierzchnię, rozpoczynając od środka, 4–5 gramami oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia, przy czym dopuszczalna jest tolerancja + 20 %.

Lub:

- za pomocą łyżki nakłada się na środku koła z ciasta od 60 do 80 g rozdrobnionych pomidorów bez skórki i/lub świeżych pokrojonych pomidorków,
- ruchem spiralnym pomidory rozkłada się na całej powierzchni środkowej,
- ruchem spiralnym posypuje się solą powierzchnię, na której rozłożono pomidory,
- 80–100 g sera Mozzarella di Bufala Campana CHNP pokrojonego na kawałki rozkłada się na powierzchni, na której rozłożono pomidory,
- na pizzy układa się kilka listków świeżej bazylii,
- z naczynia z dzióbkiem polewa się ruchem spiralnym powierzchnię, rozpoczynając od środka, 4–5 gramami oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia, przy czym dopuszczalna jest tolerancja + 20 %.

Lub:

- za pomocą łyżki nakłada się na środku koła z ciasta od 60 do 80 g rozdrobnionych pomidorów bez skórki,
- ruchem spiralnym pomidory rozkłada się na całej powierzchni środkowej,
- ruchem spiralnym posypuje się solą powierzchnię, na której rozłożono pomidory,
- 80–100 g sera Mozzarella GTS pokrojonego na kawałki rozkłada się na powierzchni, na której rozłożono pomidory,
- na pizzy układa się kilka listków świeżej bazylii,
- z butelki z dzióbkiem polewa się ruchem spiralnym powierzchnię, rozpoczynając od środka, 4–5 gramami oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia, przy czym dopuszczalna jest tolerancja + 20 %.

Pieczenie

Piekarz nanosi pizzę z farszem na drewnianą (lub aluminiową) łopatę; ułatwia sobie tę czynność, posypując łopatę mąką i wykonując ruchy obrotowe. Aby pizza ześlizgnęła się na płytę pieca, należy wykonać szybki ruch nadgarstkiem tak, by uniemożliwić wypłynięcie farszu. Pieczenie „Pizza Napoletana” GTS odbywa się wyłącznie w piecach opalanych drewnem, w których osiągnięta jest temperatura pieczenia 485 °C, stanowiącą zasadniczy warunek uzyskania „Pizza Napoletana” GTS.

Piekarz sprawdza proces pieczenia podnosząc brzeg pizzy za pomocą metalowej łopatki i obracając pizzę w kierunku ognia, wykorzystując zawsze tę samą część płyty paleniska, by uniknąć przypalenia się pizzy z powodu różnic temperatury. Ważne jest, by pizza była pieczona w sposób jednorodny na całym swoim obwodzie.

Po zakończeniu pieczenia piekarz, również za pomocą metalowej łopatki, wyjmuje pizzę z pieca i układa ją na półmisku. Czas pieczenia nie może przekraczać 60–90 sek.

Po upieczeniu pizza musi mieć następujące cechy: pomidory, utraciwszy tylko nadmiar wody, pozostają gęste i zwarte; zastosowany ser Mozzarella di Bufala Campana CHNP lub Mozzarella GTS jest roztopiony na powierzchni pizzy; bazylii oraz czosnek i oregano wydzielają intensywny aromat, przy czym nie wyglądają na przypalone.

- Temperatura pieczenia na płycie dolnej: około 485 °C
- Temperatura pieczenia przy sklepieniu pieca: około 430 °C
- Czas pieczenia: 60–90 sekund
- Temperatura, jaką osiąga ciasto: 60–65 °C
- Temperatura, jaką osiągną pomidory: 75–80 °C
- Temperatura, jaką osiąga oliwa: 75–85 °C
- Temperatura, jaką osiąga ser mozzarella: 65–70 °C

Przechowywanie

Zaleca się natychmiastowe spożycie „Pizza Napoletana”, bezpośrednio po jej wyjęciu z pieca, w miejscu wytwarzania. Jeśli jednak nie jest spożywana w miejscu wytwarzania, nie może być zamrażana lub pakowana próżniowo celem późniejszej sprzedaży.

3.7. Specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

Kluczowe elementy, stanowiące o specyficznym charakterze przedmiotowego produktu, są wielorakie i bezpośrednio związane z czasem trwania i sposobami wykonywania czynności, a także z umiejętnościami i doświadczeniem wytwórcy.

W szczególności proces przygotowania „Pizza Napoletana” charakteryzuje się: ugniataniem ciasta, formowaniem i specyficznym procesem wyrastania (rozłożonym na dwie fazy o różnym czasie trwania, przebiegające w różnych temperaturach); przygotowaniem i formowaniem bochenków; specyficznym przygotowywaniem koła z wyrośniętego ciasta; przygotowaniem pieca i charakterystyką pieczenia (czas/temperatura), szczególnymi właściwościami pieca, który obowiązkowo musi być opalany drewnem.

Dla przykładu podkreśla się wagę drugiej fazy wyrastania, specyficznego sposobu postępowania z ciastem oraz używanych przyrządów, tj. pieca, który obowiązkowo musi być opalany drewnem, oraz łopat.

Po drugiej fazie wyrastania bochenek ciasta zwiększa objętość i wilgotność w porównaniu z poprzednią fazą. Kiedy zaczyna się naciskać palcami obydwu dłoni, przyłożona siła powoduje przesunięcia pęcherzyków powietrza, znajdujących się w masie ciasta, od środka ku brzegom koła — w ten sposób formuje się tzw. „wysoki brzeg”. Ta technika stanowi zasadniczą cechę „Pizza Napoletana” GTS, ponieważ wysoki brzeg gwarantuje utrzymanie wewnątrz koła wszystkich składników farszu. Aby bochenek osiągnął większą średnicę, piekarz musi okręcić ciasto w rękach, utrzymując prawą dłoń w pozycji pochylonej o 45–60° względem blatu stołu, opierając na grzbiecie dłoni koło z ciasta, które będzie się obracało dzięki zsynchronizowanym ruchom lewej dłoni.

Inne sposoby przygotowania, szczególnie z użyciem wałka do ciasta lub maszyny tarczowej (typu praska mechaniczna), nie są w stanie spowodować przesuwania się w jednorodny sposób pęcherzyków powietrza, znajdujących się w masie ciasta, w kierunku zewnętrznym, tak aby powstało koło jednorodne w każdym miejscu. W ten sposób otrzymuje się w środku koła warstwową strukturę ciasta, przedzieloną warstwami powietrza. Dlatego też, jeśli takie metody będą stosowane, pizza po upieczeniu nie będzie miała typowego wysokiego brzegu, który jest jedną z głównych cech charakterystycznych „Pizza Napoletana” GTS.

Neapolitańska technika przewiduje ponadto, że piekarz, po przygotowaniu od trzech do sześciu nafaszerowanych kół ciasta, precyzyjnymi i szybkimi ruchami przenosi pizzę z blatu na łopatę w sposób mistrzowski tak, by nie straciła swojego początkowego okrągłego kształtu (piekarz podnosi ciasto obydwoma rękami, obracając je wokół własnej osi o około 90° i w ten sposób układa na specjalnej łopacie). Piekarz posypuje łopatę odrobiną mąki, aby ułatwić ześlizgnięcie się pizzy z łopaty do pieca. Tę czynność wykonuje poprzez szybki ruch nadgarstkiem, trzymając łopatę pod kątem 20–25° względem płaszczyzny płyty pieca w taki sposób, by farsz nie zsunął się z powierzchni pizzy.

Techniki inne niż wyżej opisana nie są odpowiednie, ponieważ przeniesienie pizzy bezpośrednio z blatu za pomocą łopaty nie stanowi gwarancji nienaruszenia pizzy, która ma być włożona do pieca.

Piec opalany drewnem ma zasadnicze znaczenie, jeśli chodzi o pieczenie i jakość „Pizza Napoletana”. Właściwości techniczne, które go odróżniają, wpływają w sposób bezsporny na udane wykonanie klasycznej „Pizza Napoletana”. Neapolitański piec do pizzy składa się z płyty bazowej z cegieł z tufu, stojącej na okrągłej podstawie zwanej cokołem, na której następnie stawia się kopułę. Sklepienie pieca zbudowane jest z materiału ogniotrwałego, a więc pokryte materiałem, który nie pozwala na rozproszenie ciepła. Proporcje między poszczególnymi częściami pieca mają zasadnicze znaczenie dla prawidłowego pieczenia pizzy. Elementem stanowiącym o rodzaju pieca jest szerokość cokołu, składającego się z 4 okrągłych sektorów ogniotrwałych, które tworzą cokół. Pizza podnoszona jest za pomocą łopaty stalowej i/lub aluminiowej i przenoszona do pieca, w którym jest układana, a następnie obracana o 180°; pizza powraca do punktu wyjściowego tak, by piekła się w temperaturze płyty bazowej, pomniejszonej o ciepło wchłonięte przez pizzę w czasie pieczenia.

Ułożenie pizzy w innym punkcie spowodowałoby pieczenie w takiej samej, jak początkowa temperatura, a w konsekwencji przypalenie spodu pizzy.

Wszystkie te cechy stanowią o istnieniu zjawiska komory powietrznej oraz wyglądzie zewnętrznym wyrobu końcowego, co czyni „Pizza Napoletana” miękką i zwartą z wysokim brzegiem, wyrośniętą w środku, wyjątkowo pulchną i łatwo dającą się złożyć na cztery. Należy podkreślić, że wszystkie inne podobne wyroby otrzymywane w procesie innym niż tutaj opisany nie mogą zapewnić uzyskania takiego samego wyglądu i właściwości organoleptycznych jak „Pizza Napoletana”.

3.8. *Tradycyjny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego*

Pojawienie się pizzy neapolitańskiej sięga okresu między 1715 a 1725 r. Vincenzo Corrado, pochodzący z miejscowości Orto, naczelny kucharz księcia Emanuela di Francavilla, w swoim traktacie o najczęściej spożywanych w Neapolu potrawach, stwierdził, że pomidory stosowane są do faszerowania pizzy i makaronów, zestawiając ze sobą te dwa wyroby, które z czasem przyczyniły się do bogactwa Neapolu i zdecydowały o jego miejscu w historii sztuki kulinarnej. Ten fakt oficjalnie uznaje się za moment powstania „Pizza Napoletana” — koła z ciasta faszerowanego pomidorami.

Dokumenty historyczne świadczące o tym, że pizza jest jedną z kulinarnych specjalności Neapolu są bardzo liczne, a pisarz Franco Salerno stwierdza, że produkt ten jest jedną z najważniejszych potraw stworzonych przez kuchnię neapolitańską.

„Pizza Napoletana” jest szczegółowo opisana również w słownikach języka włoskiego i encyklopedii Treccani, a sama nazwa cytowana jest w licznych tekstach literackich.

Pierwsze pizzerie powstały bez wątplenia w Neapolu. Do połowy XX wieku produkt ten był wytwarzany wyłącznie w Neapolu i jego pizzeriach. Począwszy od roku 1700 w mieście powstawało wiele lokali zwanych „pizzeriami”, o których wieść dotarła aż do króla Neapolu, Ferdynanda Burbońskiego, który, aby spróbować tego typowego dla neapolitańskiej tradycji dania, naruszył dworską etykietę i wszedł do jednej z najbardziej renomowanych pizzerii. Od tego momentu „pizzeria” stała się modnym lokalem, uważanym za jedyne miejsce wytwarzania „pizzy”. Najpopularniejszymi i najbardziej znanymi pizzami w Neapolu były: „pizza marinara”, powstała w 1734 r. i „pizza margherita” z lat 1796–1810, którą zaproponowano królowej Włoch, przebywającej z wizytą w Neapolu w 1889 r., ze względu na nawiązujące do flagi Włoch kolory składników (pomidor, ser mozzarella i bazylija).

Z czasem pizzerie zaczęły powstawać we wszystkich miastach Włoch, a także za granicą. Jednak każda z nich, znajdująca się w innym mieście niż Neapol, zawsze w swojej działalności nawiązywała do nazwy „Pizzeria Napoletana” lub innych określeń wskazujących w jakikolwiek sposób na związek z Neapolem, gdzie od prawie 300 lat wyrób ten wytwarzany jest w niemal niezmiennym sposobie.

W maju 1984 r. prawie wszyscy neapolitańscy piekarze pizzy sporządzili krótką specyfikację produktu, która została podpisana przez wszystkich i oficjalnie zarejestrowana przed notariuszem Antonio Carannante z Neapolu.

Określenie „Pizza Napoletana” przez wieki rozpowszechniło się tak bardzo, że wszędzie, również poza Europą, od Ameryki Środkowej (na przykład w Meksyku i Gwatemali) po Azję (na przykład w Tajlandii czy Malezji), znany jest wyrób o nazwie „Pizza Napoletana”, mimo że już położenie geograficzne Neapolu czasami pozostaje nieznanne.

3.9. *Minimalne wymogi i procedury kontroli specyficznego charakteru*

Kontrole przewidziane dla GTS „Pizza Napoletana” będą dotyczyć następujących aspektów:

w miejscach wytwarzania w fazie ugniatania ciasta, wyrastania i przygotowywania ściśle przestrzeganie opisanych czynności i kolejności ich wykonywania; dokładna kontrola krytycznych punktów lokalu; kontrola zastosowania surowców zgodnych z przewidzianymi w specyfikacji produktu; kontrola prawidłowości warunków przechowywania i magazynowania stosowanych surowców oraz kontrola zgodności właściwości wyrobu gotowego z właściwościami określonymi w niniejszej specyfikacji produktu.

3.10. Logo

Akronim „STG” i napisy „Specialità Tradizionale Garantita” (*gwarantowana tradycyjna specjalność*) oraz „prodotta secondo la tradizione napoletana” (*wyprodukowano tradycyjną metodą neapolitańską*) są tłumaczone na inne języki oficjalne krajów, w których produkt jest wytwarzany.

Logo, które symbolizuje „Pizza Napoletana” jest następujące: owalny rysunek w ułożeniu poziomym koloru białego z jasnoszarą obwódką, przedstawiający talerz, na którym leży pizza, odtworzona w sposób realistyczny i jednocześnie graficznie wystylizowana tak, by oddać w pełni tradycyjny charakter potrawy oraz klasyczne składniki, czyli pomidory, ser mozzarella, liście bazylii oraz smugę oliwy z oliwek.

Poniżej talerza, widać symetrycznie przesunięty efekt cienia w kolorze zielonym, który w zestawieniu z innymi kolorami uwypatnia barwy narodowe produktu.

Tuż pod talerzem, na którym leży pizza, znajduje się prostokątne okienko w kolorze czerwonym z zaokrąglonymi rogami, zawierające napis w kolorze białym z czarną obwódką i z symetrycznie przesuniętym efektem cienia w kolorze zielonym z białą obwódką: „PIZZA NAPOLETANA” STG. W tym okienku widnieje też lekko przesunięty w prawo napis wykonany inną, mniejszą czcionką w białym kolorze: „Specialità Tradizionale Garantita” (*gwarantowana tradycyjna specjalność*). Pośrodku na dole, taką samą czcionką jak dla logo „PIZZA NAPOLETANA” STG, znajduje się napis w białym kolorze z czarną obwódką: „Prodotta secondo la Tradizione napoletana” (*wyprodukowano tradycyjną metodą neapolitańską*).

Napisy	Czcionka
PIZZA NAPOLETANA STG	Varga
Specialità Tradizionale Garantita	Alternate Gothic
Prodotta secondo la Tradizione napoletana	Varga

Kolory Pizzy	Pantone ProSim	C	M	Y	K
Intensywny beż brzegów	466	11	24	43	0 %
Czerwone tło sosu pomidorowego	703	0 %	83	65	18
Listki bazylii	362	76	0 %	100	11
Żyłki liści bazylii	562	76	0 %	100	11
Czerwień pomidorów	032	0 %	91	87	0 %
Smuga oliwy z oliwek	123	0 %	31	94	0 %
Mozzarella	600	0 %	0 %	11	0 %
Refleksy na mozzarelli	5807	0 %	0 %	11	9

Kolory części graficznej i czcionki	Pantone ProSim	C	M	Y	K
Szarość brzegów owalnego talerza	P. Grey — 3CV	0 %	0 %	0 %	18
Zieleń cienia owalnego talerza	362	76	0 %	100	11
Czerwień prostokąta o zaokrąglonych rogach	032	0 %	91	87	0 %

Kolory części graficznej i czcionki	Pantone ProSim	C	M	Y	K
Biały napis w czarnej obwódce „PIZZA NAPOLETANA” STG		0 %	0 %	0 %	0 %
Biały napis w czarnej obwódce „Prodotta secondo la Tradizione napoletana”		0 %	0 %	0 %	0 %
Biały napis „Specialità Tradizionale Garantita”		0 %	0 %	0 %	0 %



4. Organy lub jednostki kontrolujące zgodność ze specyfikacją produktu

4.1. Nazwa i adres

Nazwa: Certiquality SRL
 Adres: Via Gaetano Giardino, 4
 I-20123 Milano
 Tel: —
 Faks: —
 E-mail: —
 Jednostka publiczna Jednostka prywatna

Nazwa: DNV Det Norske Veritas Italia
 Adres: Centro Direzionale Colleoni
 Viale Colleoni, 9
 Palazzo Sirio 2
 I-20041 Agrate Brianza (MI)
 Tel: —
 Faks: —
 Email: —
 Jednostka publiczna Jednostka prywatna

Nazwa: IS.ME.CERT.
Adres: Via G. Porzio
Centro Direzionale Isola G1
I-80143 Napoli
Tel.: —
Faks: —
Email: —
 Jednostka publiczna Jednostka prywatna

4.2. *Szczególne zadania organu lub jednostki*

Wszystkie trzy ww. organy kontrolne przeprowadzają kontrole poszczególnych podmiotów, działających w różnych częściach kraju.

Opinia dotycząca wniosku złożonego na mocy art. 30 dyrektywy 2004/17/WE Parlamentu Europejskiego i Rady — Przedłużenie terminu

Wniosek państwa członkowskiego

(2008/C 40/09)

Dnia 17 stycznia 2008 r. Komisja otrzymała wniosek złożony na mocy art. 30 ust. 4 dyrektywy 2004/17/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 31 marca 2004 r. koordynującej procedury udzielania zamówień publicznych przez podmioty działające w sektorach gospodarki wodnej, energetyki, transportu i usług pocztowych ⁽¹⁾.

Przedmiotowy wniosek, złożony przez Republikę Włoską, dotyczy usług w zakresie przesyłek ekspresowych w tym kraju. Wniosek ten został opublikowany w Dz.U. C 29 z 1.2.2008, str. 18. Pierwotny termin upływa dnia 18 kwietnia 2008 r.

Biorąc pod uwagę fakt, że służby Komisji muszą otrzymać i zbadać dodatkowe informacje oraz zgodnie z przepisami art. 30 ust. 6 zdanie trzecie wyżej wymienionej dyrektywy, okres, jakim dysponuje Komisja na podjęcie decyzji, zostaje przedłużony o jeden miesiąc.

Ostateczny termin upływa zatem dnia 18 maja 2008 r.

⁽¹⁾ Dz.U. L 134 z 30.4.2004, str. 1.

SPROSTOWANIA**Sprostowanie do wspólnego oświadczenia Rady i przedstawicieli rządów państw członkowskich zebranych w Radzie, Parlamencie Europejskim i Komisji Europejskiej**

(Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej C 25 z dnia 30 stycznia 2008 r.)

(2008/C 40/10)

Spis treści:

zamiast: „WSPÓLNE DEKLARACJE
Rada”

powinno być: „WSPÓLNE DEKLARACJE
**Parlament Europejski
Rada
Komisja**”.

Strona 1, nagłówek:

zamiast: „WSPÓLNE DEKLARACJE
RADA”

powinno być: „WSPÓLNE DEKLARACJE
**PARLAMENT EUROPEJSKI
RADA
KOMISJA**”.

Sprostowanie do szkolenia sędziów krajowych w zakresie prawa konkurencji WE oraz współpracy sądowej pomiędzy sędziami krajowymi

(Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej C 310 z dnia 20 grudnia 2007 r.)

(2008/C 40/11)

Strona 31, ostatnie zdanie:

zamiast: „Termin zgłaszania aplikacji upływa: 15 lutego 2008 r.”,

powinno być: „Termin zgłaszania aplikacji upływa: 31 marca 2008 r.”.
