

<u>Číslo oznamu</u>	<u>Obsah</u>	<u>Strana</u>
IV	<i>Informácie</i>	
	INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ A ORGÁNOV EURÓPSKEJ ÚNIE	
	Komisia	
2008/C 40/01	Výmenný kurz eura	1
	INFORMÁCIE TÝKAJÚCE SA EURÓPSKEHO HOSPODÁRSKEHO PRIESTORU	
	Dozorný orgán EZVO	
2008/C 40/02	Oznámenie Dozorného orgánu EZVO o výnimkách uplatňovaných Nórskom, pokiaľ ide o ustanovenia aktu uvedeného v bode 2 prílohy XXI k Dohode o EHP, nariadenie Rady (ES) č. 1165/98 o krátkodobej štatistike, pokiaľ ide o definície ukazovateľov, zoznam ukazovateľov a periodicitu spracovania údajov, ako bolo vykonávané, zmenené a doplnené nariadením Komisie (ES) č. 1503/2006	2
2008/C 40/03	Schválenie štátnej pomoci podľa článku 61 Dohody o EHP a článku 1 ods. 3 časti I protokolu 3 k Dohode o dozore a súde — Rozhodnutie Dozorného orgánu EZVO o nevznesení námietok	3
2008/C 40/04	Oznámenie nórskeho orgánu o predĺžení zníženej dane za elektrickú energiu pre oblasti Finnmark a Nordtoms — Schválenie štátnej pomoci podľa článku 61 Dohody o EHP a článku 1 ods. 3 časti I protokolu 3 k Dohode o dozore a súde — Dozorný orgán EZVO rozhodol, že nevznesie námietky voči oznámenému opatreniu	4
2008/C 40/05	Liečivá – Zoznam povolení na uvedenie na trh udelených štátmi EZVO, ktoré sú členmi EHP, v prvom polroku 2007	5

V Oznamy

SÚDNE KONANIA

Súdny dvor EZVO

2008/C 40/06	Žiadosť o poradné stanovisko Súdneho dvora EZVO predložená Follo tingrett dňa 24. októbra 2007 vo veci L'Oréal Norge AS proti Per Aarskog AS a iní (Vec E-9/07)	15
--------------	---	----

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

Komisia

2008/C 40/07	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec COMP/M.5041 – Berkshire Hathaway/Marmon Holdings) — Vec, ktorá môže byť posúdená v zjednodušenom konaní ⁽¹⁾	16
--------------	--	----

INÉ AKTY

Komisia

2008/C 40/08	Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 8 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 509/2006 o zaručených tradičných špecialitách z poľnohospodárskych výrobkov a potravín	17
2008/C 40/09	Oznámenie o žiadosti podľa článku 30 smernice Európskeho parlamentu a Rady 2004/17/ES – Predĺženie lehoty — Žiadosť predložená členským štátom	26

Korigendum

2008/C 40/10	Korigendum k spoločnému vyhláseniu Rady a zástupcov vlád členských štátov, ktorí sa zišli na zasadnutí Rady, Európskeho parlamentu a Európskej komisie (Ú. v. EÚ C 25, 30.1.2008)	27
2008/C 40/11	Korigendum k výzve na predkladanie návrhov na odborné vzdelávanie sudcov v oblasti práva hospodárskej súťaže ES a v oblasti justičnej spolupráce medzi sudcami vnútroštátnych súdov (Ú. v. EÚ C 310, 20.12.2007)	27



⁽¹⁾ Text s významom pre EHP

IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ A ORGÁNOV EURÓPSKEJ ÚNIE

KOMISIA

Výmenný kurz eura ⁽¹⁾

13. februára 2008

(2008/C 40/01)

1 euro =

Mena	Výmenný kurz	Mena	Výmenný kurz		
USD	Americký dolár	1,4586	TRY	Turecká líra	1,7545
JPY	Japonský jen	156,83	AUD	Austrálsky dolár	1,6251
DKK	Dánska koruna	7,4557	CAD	Kanadský dolár	1,4562
GBP	Britská libra	0,74315	HKD	Hongkongský dolár	11,3782
SEK	Švédska koruna	9,3493	NZD	Novozélandský dolár	1,8576
CHF	Švajčiarsky frank	1,6083	SGD	Singapurský dolár	2,0659
ISK	Islandská koruna	98,30	KRW	Juhokórejský won	1 379,84
NOK	Nórska koruna	7,9830	ZAR	Juhoafrický rand	11,2064
BGN	Bulharský lev	1,9558	CNY	Čínsky juan	10,5019
CZK	Česká koruna	25,480	HRK	Chorvátska kuna	7,2661
EEK	Estónska koruna	15,6466	IDR	Indonézska rupia	13 506,64
HUF	Maďarský forint	263,05	MYR	Malajzijský ringgit	4,7237
LTL	Litovský litas	3,4528	PHP	Filipínske peso	59,657
LVL	Lotyšský lats	0,6964	RUB	Ruský rubel	35,9630
PLN	Poľský zlotý	3,5998	THB	Thajský baht	46,748
RON	Rumunský lei	3,6410	BRL	Brazílsky real	2,5483
SKK	Slovenská koruna	33,032	MXN	Mexické peso	15,6953

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

INFORMÁCIE TÝKAJÚCE SA EURÓPSKEHO HOSPODÁRSKEHO PRIESTORU

DOZORNÝ ORGÁN EZVO

Oznámenie Dozorného orgánu EZVO o výnimkách uplatňovaných Nórskom, pokiaľ ide o ustanovenia aktu uvedeného v bode 2 prílohy XXI k Dohode o EHP, nariadenie Rady (ES) č. 1165/98 o krátkodobej štatistike, pokiaľ ide o definície ukazovateľov, zoznam ukazovateľov a periodicitu spracovania údajov, ako bolo vykonávané, zmenené a doplnené nariadením Komisie (ES) č. 1503/2006

(2008/C 40/02)

Nariadenie Rady (ES) č. 1165/98 z 19. mája 1998 o krátkodobej štatistike, pokiaľ ide o definície ukazovateľov, zoznam ukazovateľov a periodicitu spracovania údajov, ktoré bolo upravené protokolom 1 k Dohode o EHP a na ktoré sa odkazuje v bode 2 prílohy XXI k Dohode o EHP (ďalej len „akt“), stanovilo spoločný rámec pre tvorbu krátkodobej štatistiky Spoločenstva o hospodárskych cykloch v Európskom hospodárskom priestore. Článok 13 aktu stanovuje, že počas prechodného obdobia je možné prijať výnimky z ustanovení príloh k tomuto aktu.

Nariadenie Komisie (ES) č. 1503/2006 z 28. septembra 2006, ktorým sa vykonáva, mení a dopĺňa nariadenie Rady (ES) č. 1165/98 o krátkodobej štatistike, pokiaľ ide o definície ukazovateľov, zoznam ukazovateľov a periodicitu spracovania údajov [ďalej len „nariadenie (ES) č. 1503/2006“] bolo začlenené do bodu 2c prílohy XXI k Dohode o EHP rozhodnutím Spoločného výboru EHP č. 37/2007 (Ú. v. EÚ L 281, 12.10.2006, s. 15). Nariadenie (ES) č. 1503/2006 vykonáva, mení a dopĺňa akt, pokiaľ ide o definície ukazovateľov stanovených v prílohách A až D k aktu, ich ciele, charakteristiky a spôsoby výpočtu príslušných indexov, ktoré sú uvedené v prílohe I k nariadeniu (ES) č. 1503/2006.

Pokiaľ ide o žiadosti Islandu, Lichtensštajnska a Nórska, prijímaním výnimiek v súlade s článkom 13 aktu je poverený Dozorný orgán EZVO.

Nórsko požiadalo o výnimky pre prvé doručenie údajov, ktoré sa týkajú ukazovateľa D – 310 zavedeného nariadením (ES) č. 1503/2006.

V súlade so stanoviskom riaditeľov národných štatistických úradov členských štátov EZVO, ktorí pomáhajú Dozornému orgánu EZVO, Dozorný orgán EZVO udelil tieto výnimky:

NÓRSKO

Ukazovateľ	Predmet výnimky	Rozsah údajov	Koniec prechodného obdobia	Prvé referenčné obdobie pre nové pravidlá	Prvé doručenie údajov podľa nových pravidiel
D – 310	Prvé doručenie údajov	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

Schválenie štátnej pomoci podľa článku 61 Dohody o EHP a článku 1 ods. 3 časti I protokolu 3 k Dohode o dozore a súde

Rozhodnutie Dozorného orgánu EZVO o nevznesení námietok

(2008/C 40/03)

Dátum prijatia rozhodnutia:	12. septembra 2007
Štát EZVO:	Nórsko
Číslo pomoci:	Vec 62756
Názov:	Úprava schémy pre strediská pre inováciu založenú na výskume
Účel:	Hlavným cieľom schémy je podporiť výskum, vývoj a inováciu prostredníctvom: <ul style="list-style-type: none">— vytvorenia vedomostnej základne, ktorá motivuje podniky inovovať,— zjednodušovania aktívnych vzťahov medzi podnikmi pôsobiacimi vo výskume a výskumnými skupinami vo výskumných ústavoch,— podpory priemyselne orientovaných výskumných skupín zaoberajúcich sa hraničným výskumom, a— podpory vzdelávania v oblasti výskumu a transferu výskumných poznatkov.
Právny základ:	Biela kniha vlády o výskume z roku 2005 „ <i>Commitment to Research</i> “ (nórsky úradný vestník č. 20, 2004 – 2005) a výročný rozpočtový dokument ministerstva vzdelávania a výskumu určený nórskej rade pre výskum.
Rozpočet/trvanie:	140 miliónov NOK (približne 17 miliónov EUR) ročne/8 rokov.

Autentické znenie rozhodnutia, ktoré neobsahuje dôverné informácie, možno nájsť na internetovej stránke:
<http://www.efasurv.int/fieldsOfWork/fieldStateAid/stateAidRegistry>

Oznámenie nórskeho orgánu o predĺžení zníženej dane za elektrickú energiu pre oblasti Finnmark a Nordtrolls

Schválenie štátnej pomoci podľa článku 61 Dohody o EHP a článku 1 ods. 3 časti I protokolu 3 k Dohode o dozore a súde

Dozorný orgán EZVO rozhodol, že nevznesie námietky voči oznámenému opatreniu

(2008/C 40/04)

Dátum prijatia rozhodnutia:	10. októbra 2007
Štát EZVO:	Nórsko
Vec č.:	62964
Názov:	Znížená daň za elektrickú energiu pre oblasti Finnmark a Nordtrolls
Účel:	Zdaňovanie elektrickej energie, ktorá sa používa najmä ako náhrada za palivá. Daň za elektrickú energiu by mala zabrániť zvyšovaniu spotreby elektrickej energie a stimulovať využívanie alternatívnych energií v určitých oblastiach. Keďže je pre podniky v daných oblastiach ťažké prispôbiť sa vyššiemu zdaneniu, platia ešte stále viac ako je minimálna sadzba stanovená v smernici 2003/96/ES, aby boli aj naďalej motivovaní znižovať spotrebu elektrickej energie.
Právny základ:	Ročné rozhodnutie nórskeho parlamentu o dani za elektrickú energiu (<i>Stortingets vedtak om forbruksavgift på elektrisk kraft</i>), ako aj nariadenie o spotrebných daniach (<i>Forskrift om særavgifter</i>)
Rozpočet:	70 miliónov NOK ročne, približne 350 miliónov NOK na obdobie 2007 – 2011
Trvanie:	Od 1. januára 2007 do 31. decembra 2011

Autentické znenie rozhodnutia, ktoré neobsahuje dôverné informácie, možno nájsť na internetovej stránke:

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

**Liečivá – Zoznam povolení na uvedenie na trh udelených štátmi EZVO, ktoré sú členmi EHP,
v prvom polroku 2007**

(2008/C 40/05)

Podvýbor I – pre voľný pohyb tovaru

So zreteľom na rozhodnutie Spoločného výboru EHP č. 74/1999 z 28. mája 1999 je Spoločný výbor EHP vyzvaný, aby na svojom stretnutí 28. septembra 2007 vzal na vedomie tieto zoznamy povolení na uvedenie na trh v období od 1. januára do 30. júna 2007:

- PRÍLOHA I Zoznam nových povolení
- PRÍLOHA II Zoznam obnovených povolení
- PRÍLOHA III Zoznam povolení s predĺženou platnosťou
- PRÍLOHA IV Zoznam zrušených povolení

PRÍLOHA I

Zoznam nových povolení

V období od 1. januára do 30. júna 2007 boli v štátoch EZVO, ktoré sú členmi EHP, udelené tieto povolenia:

Registračné číslo EÚ	Produkt	Štát	Dátum vydania povolenia
EU/1/06/001-012/IS	Diacomit	Island	23. 1. 2007
EU/1/06/343/001-005	Baraclude	Lichtenštajnsko	30. 4. 2007
EU/1/06/360/001-010	Champix	Lichtenštajnsko	30. 4. 2007
EU/1/06/361/001/NO	Luminity	Nórsko	7. 2. 2007
EU/1/06/363/001-009	Sprycel	Lichtenštajnsko	30. 4. 2007
EU/1/06/364/001-005	Adrovanca	Lichtenštajnsko	28. 2. 2007
EU/1/06/364/001-005/IS	Adrovanca	Island	22. 1. 2007
EU/1/06/364/001-005/NO	Adrovanca	Nórsko	14. 2. 2007
EU/1/06/365/001-003	Elaprase	Lichtenštajnsko	28. 2. 2007
EU/1/06/365/001-003/IS	Elaprase	Island	6. 2. 2007
EU/1/06/365/001-003/NO	Elaprase	Nórsko	30. 1. 2007
EU/1/06/366/001-004	Tandemact	Lichtenštajnsko	28. 2. 2007
EU/1/06/366/001-004/IS	Tandemact	Island	24. 1. 2007
EU/1/06/366/001-004/NO	Tandemact	Nórsko	30. 1. 2007
EU/1/06/367/001-012	Diacomit	Lichtenštajnsko	28. 2. 2007
EU/1/06/367/001-012/NO	Diacomit	Nórsko	9. 2. 2007
EU/1/06/368/001-002/IS, 011-019/IS	Insulin Human Winthrop Rapid	Island	15. 2. 2007
EU/1/06/368/001-002/NO, 011-019/NO	Insulin Human Winthrop Rapid	Nórsko	13. 2. 2007
EU/1/06/368/001-057	Insulin Human Winthrop	Lichtenštajnsko	28. 2. 2007
EU/1/06/368/003-004/IS, 020-028/IS	Insulin Human Winthrop Basal	Island	15. 2. 2007
EU/1/06/368/003-004/NO, 020-028/NO	Insulin Human Winthrop Basal	Nórsko	13. 2. 2007
EU/1/06/368/005-006/IS, 029-037/IS	Insulin Human Winthrop Comb 15	Island	15. 2. 2007
EU/1/06/368/005-006/NO, 029-037/NO	Insulin Human Winthrop Comb 15	Nórsko	13. 2. 2007
EU/1/06/368/007-008/IS, 038-046/IS	Insulin Human Winthrop Comb 25	Island	15. 2. 2007
EU/1/06/368/007-008/NO, 038-046/NO	Insulin Human Winthrop Comb 25	Nórsko	13. 2. 2007
EU/1/06/368/009-010/IS, 047-055/IS	Insulin Human Winthrop Comb 50	Island	15. 2. 2007
EU/1/06/368/009-010/NO, 047-055/NO	Insulin Human Winthrop Comb 50	Nórsko	13. 2. 2007
EU/1/06/368/056-057/IS	Insulin Human Winthrop Infusat	Island	15. 2. 2007
EU/1/06/368/056-057/NO	Insulin Human Winthrop Infusat	Nórsko	13. 2. 2007
EU/1/06/369/001-028	Irbesartan Hydrochlorothiazide BMS	Lichtenštajnsko	28. 2. 2007
EU/1/06/369/001-028/IS	Irbesartan HCT BMS	Island	16. 2. 2007

Registračné číslo EÚ	Produkt	Štát	Dátum vydania povolenia
EU/1/06/369/001-028/NO	Irbesartan HCT BMS	Nórsko	15. 2. 2007
EU/1/06/370/001-024/IS	Exforge	Island	14. 2. 2007
EU/1/06/370/001-024/NO	Exforge	Nórsko	22. 2. 2007
EU/1/06/371/001-024/IS	Dafiro	Island	14. 2. 2007
EU/1/06/371/001-024/NO	Dafiro	Nórsko	5. 3. 2007
EU/1/06/372/001-024/IS	Copalia	Island	14. 2. 2007
EU/1/06/372/001-024/NO	Copalia	Nórsko	5. 3. 2007
EU/1/06/373/001-024/IS	Imprida	Island	14. 2. 2007
EU/1/06/373/001-024/NO	Imprida	Nórsko	5. 3. 2007
EU/1/06/374/001	Lucentis	Lichtenštajnsko	28. 2. 2007
EU/1/06/374/001/IS	Lucentis	Island	12. 2. 2007
EU/1/06/374/001/NO	Lucentis	Nórsko	7. 2. 2007
EU/1/06/375/001-033	Irbesartan BMS	Lichtenštajnsko	28. 2. 2007
EU/1/06/375/001-033/IS	Irbesartan BMS	Island	15. 2. 2007
EU/1/06/375/001-033/NO	Irbesartan BMS	Nórsko	15. 2. 2007
EU/1/06/376/001-033	Irbesartan Winthrop	Lichtenštajnsko	28. 2. 2007
EU/1/06/376/001-033/IS	Irbesartan Winthrop	Island	16. 2. 2007
EU/1/06/376/001-033/NO	Irbesartan Winthrop	Nórsko	15. 2. 2007
EU/1/06/377/001-028	Irbesartan Hydrochlorothiazide Winthrop	Lichtenštajnsko	28. 2. 2007
EU/1/06/377/001-028/IS	Irbesartan HCT Winthrop	Island	16. 2. 2007
EU/1/06/377/001-028/NO	Irbesartan HCT Winthrop	Nórsko	15. 2. 2007
EU/1/06/378/001-016	Inovelon	Lichtenštajnsko	28. 2. 2007
EU/1/06/378/001-016/IS	Inovelon	Island	25. 2. 2007
EU/1/06/378/001-016/NO	Inovelon	Nórsko	15. 2. 2007
EU/1/06/379/001	Cystadane	Lichtenštajnsko	28. 2. 2007
EU/1/06/379/001/IS	Cystadane	Island	23. 2. 2007
EU/1/06/379/001/NO	Cystadane	Nórsko	27. 2. 2007
EU/1/06/380/001	Prezista	Lichtenštajnsko	28. 2. 2007
EU/1/06/380/001/IS	Prezista	Island	21. 2. 2007
EU/1/06/380/001/NO	Prezista	Nórsko	26. 2. 2007
EU/1/06/381/001-008	Daronrix	Lichtenštajnsko	30. 4. 2007
EU/1/06/381/001-008/IS	Daronrix	Island	26. 3. 2007
EU/1/06/381/001-008/NO	Daronrix	Nórsko	20. 4. 2007
EU/1/07/382/001-018	Xelevia	Lichtenštajnsko	30. 4. 2007
EU/1/07/382/001-018/IS	Xelevia	Island	11. 4. 2007

Registračné číslo EÚ	Produkt	Štát	Dátum vydania povolenia
EU/1/07/382/001-018/NO	Xelevia	Nórsko	18. 4. 2007
EU/1/07/383/001-018	Januvia	Lichtenštajnsko	30. 4. 2007
EU/1/07/383/001-018/IS	Januvia	Island	10. 4. 2007
EU/1/07/383/001-018/NO	Januvia	Nórsko	18. 4. 2007
EU/1/07/384/001-002	Docetaxel Winthrop	Lichtenštajnsko	30. 6. 2007
EU/1/07/384/001-002/IS	Docetaxel Winthrop	Island	18. 5. 2007
EU/1/07/384/001-002/NO	Docetaxel Winthrop	Nórsko	10. 5. 2007
EU/1/07/385/001-004	Focetria	Lichtenštajnsko	30. 6. 2007
EU/1/07/385/001-004/IS	Focetria	Island	19. 6. 2007
EU/1/07/385/001-004/NO	Focetria	Nórsko	18. 6. 2007
EU/1/07/386/001-010	Toviaz	Lichtenštajnsko	30. 6. 2007
EU/1/07/386/001-010/IS	Toviaz	Island	24. 5. 2007
EU/1/07/386/001-010/NO	Toviaz	Nórsko	31. 5. 2007
EU/1/07/387/001-008	Advagraf	Lichtenštajnsko	30. 6. 2007
EU/1/07/387/001-008/IS	Advagraf	Island	16. 5. 2007
EU/1/07/387/001-008/NO	Advagraf	Nórsko	18. 5. 2007
EU/1/07/388/001	Sebivo	Lichtenštajnsko	30. 6. 2007
EU/1/07/388/001/IS	Sebivo	Island	24. 5. 2007
EU/1/07/388/001/NO	Sebivo	Nórsko	14. 5. 2007
EU/1/07/389/001-003	Orencia	Lichtenštajnsko	30. 6. 2007
EU/1/07/389/001-003/IS	Orencia	Island	18. 6. 2007
EU/1/07/389/001-003/NO	Orencia	Nórsko	19. 6. 2007
EU/1/07/390/001-004	Altargo	Lichtenštajnsko	30. 6. 2007
EU/1/07/390/001-004/IS	Altargo	Island	21. 6. 2007
EU/1/07/390/001-004/NO	Altargo	Nórsko	21. 6. 2007
EU/1/07/391/001-004	Revlimid	Lichtenštajnsko	30. 6. 2007
EU/1/07/394/001-006	Optaflu	Lichtenštajnsko	30. 6. 2007
EU/1/07/394/001-006/IS	Optaflu	Island	21. 6. 2007
EU/2/06/064/001-004	ProMeris	Lichtenštajnsko	28. 2. 2007
EU/2/06/064/001-004/IS	ProMeris	Island	18. 1. 2007
EU/2/06/064/001-004/NO	ProMeris	Nórsko	20. 2. 2007
EU/2/06/065/001-010	ProMeris Duo	Lichtenštajnsko	28. 2. 2007
EU/2/06/065/001-010/IS	ProMeris Duo	Island	18. 1. 2007
EU/2/06/065/001-010/NO	ProMeris Duo	Nórsko	20. 2. 2007

Registračné číslo EÚ	Produkt	Štát	Dátum vydania povolenia
EU/2/06/066/001-012	Prac-Tic	Lichtenštajnsko	28. 2. 2007
EU/2/06/066/001-012/IS	PRAC-TIC	Island	21. 1. 2007
EU/2/06/066/001-012/NO	Prac-tic	Nórsko	23. 1. 2007
EU/2/06/067/001-002/IS	Medicinal Oxygen	Island	16. 3. 2007
EU/2/06/068/001-004	Ypozane	Lichtenštajnsko	28. 2. 2007
EU/2/06/068/001-004/IS	Ypozane	Island	26. 1. 2007
EU/2/06/068/001-004/NO	Ypozane	Nórsko	19. 2. 2007
EU/2/06/069/001	Cortavance	Lichtenštajnsko	28. 2. 2007
EU/2/06/069/001/IS	Cortavance	Island	23. 2. 2007
EU/2/06/069/001/NO	Cortavance	Nórsko	20. 2. 2007
EU/2/06/070/001-003	Meloxicam CEVA	Lichtenštajnsko	28. 2. 2007
EU/2/06/070/001-003/NO	Meloxicam Ceva	Nórsko	20. 2. 2007
EU/2/07/071/001-003	Slentrol	Lichtenštajnsko	30. 6. 2007
EU/2/07/071/001-003/IS	Slentrol	Island	26. 4. 2007
EU/2/07/071/001-003/NO	Slentrol	Nórsko	19. 6. 2007
EU/2/07/073/001-004	Nobilis Influenza H7N1	Lichtenštajnsko	30. 6. 2007
EU/2/07/073/001-004/IS	Nobilis Influenza H7N1	Island	1. 6. 2007
EU/2/07/074/001-006	Prilactone	Lichtenštajnsko	30. 6. 2007

PRÍLOHA II

Zoznam obnovených povolení

V období od 1. januára do 30. júna 2007 bola v štátoch EZVO, ktoré sú členmi EHP, obnovená platnosť týchto povolení:

Registračné číslo EÚ	Produkt	Štát	Dátum obnovenia povolenia
EU/1/01/200/001	Viread	Lichtenštajnsko	28. 2. 2007
EU/1/01/200/001/IS	Viread	Island	22. 1. 2007
EU/1/01/200/001/NO	Viread	Nórsko	29. 1. 2007
EU/1/02/201/001-006/IS	Protopic	Island	8. 1. 2007
EU/1/02/202/001-006/IS	Protopy	Island	8. 1. 2007
EU/1/02/203/001-004	Kineret	Lichtenštajnsko	30. 4. 2007
EU/1/02/203/001-004/IS	Kineret	Island	22. 3. 2007
EU/1/02/203/001-004/NO	Kineret	Nórsko	18. 4. 2007
EU/1/02/204/001	Trisenox	Lichtenštajnsko	28. 2. 2007
EU/1/02/204/001/IS	Trisenox	Island	14. 3. 2007
EU/1/02/204/001/NO	Trisenox	Nórsko	22. 3. 2007
EU/1/02/205/001-002	Lumigan	Lichtenštajnsko	30. 4. 2007
EU/1/02/205/001-002/IS	Lumigan	Island	14. 3. 2007
EU/1/02/205/001-002/NO	Lumigan	Nórsko	29. 3. 2007
EU/1/02/206/001-020	Arixtra	Lichtenštajnsko	30. 6. 2007
EU/1/02/206/001-020/IS	Arixtra	Island	23. 4. 2007
EU/1/02/206/001-020/NO	Arixtra	Nórsko	18. 5. 2007
EU/1/02/207/001-020	Quixidar	Lichtenštajnsko	30. 6. 2007
EU/1/02/207/001-020/IS	Quixidar	Island	23. 4. 2007
EU/1/02/207/001-020/NO	Quixidar	Nórsko	18. 5. 2007
EU/1/02/209/001-008	Dynastat	Lichtenštajnsko	30. 6. 2007
EU/1/02/209/001-008/IS	Dynastat	Island	25. 4. 2007
EU/1/02/211/001-005	Dynepo	Lichtenštajnsko	30. 6. 2007
EU/1/02/211/001-005, 010-012/IS	Dynepo	Island	25. 4. 2007
EU/1/02/211/001-005, 010-012/NO	Dynepo	Nórsko	18. 5. 2007
EU/1/02/212/001-026	Vfend	Lichtenštajnsko	30. 6. 2007
EU/1/02/212/001-026/IS	Vfend	Island	16. 5. 2007
EU/1/02/212/001-026/NO	Vfend	Nórsko	23. 5. 2007
EU/1/02/213/001-016	MicardisPlus	Lichtenštajnsko	30. 6. 2007
EU/1/02/213/001-016/IS	MicardisPlus	Island	23. 5. 2007
EU/1/02/213/001-016/NO	MicardisPlus	Nórsko	18. 6. 2007

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

Registračné číslo EÚ	Produkt	Štát	Dátum obnovenia povolenia
EU/1/97/035/001-004	Refludan	Lichtenštajnsko	30. 4. 2007
EU/1/97/035/001-004/IS	Refludan	Island	14. 3. 2007
EU/1/97/035/001-004/NO	Refludan	Nórsko	10. 4. 2007
EU/1/97/037/001	Vistide	Lichtenštajnsko	30. 6. 2007
EU/1/97/040/001-002	Teslascan	Lichtenštajnsko	30. 6. 2007
EU/1/97/040/001-002/IS	Teslascan	Island	19. 6. 2007
EU/2/01/030/001-004/NO	Virbagen Omega	Nórsko	14. 3. 2007
EU/2/02/032/001	Vaxxitek HVT+IBD	Lichtenštajnsko	30. 6. 2007
EU/2/96/002/001-003	Fevaxyn Pentofel	Lichtenštajnsko	30. 4. 2007
EU/2/96/002/001-003/IS	Fevaxyn Pentofel	Island	14. 3. 2007

PRÍLOHA III

Zoznam povolení s predĺženou platnosťou

V období od 1. januára do 30. júna 2007 bola v štátoch EZVO, ktoré sú členmi EHP, predĺžená platnosť týchto povolení:

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

Registračné číslo EÚ	Produkt	Štát	Dátum predĺženia
EU/1/96/016/004	Norvir	Lichtenštajnsko	28. 2. 2007
EU/1/98/069/005a, 005b, 006a, 006b	Plavix	Lichtenštajnsko	30. 6. 2007
EU/1/98/070/005a, 005b, 006a, 006b	Iscover	Lichtenštajnsko	30. 6. 2007
EU/1/98/089/020-022	Pritor	Lichtenštajnsko	28. 2. 2007
EU/1/98/090/017-020	Micardis	Lichtenštajnsko	28. 2. 2007
EU/1/98/096/009-012	Temodal	Lichtenštajnsko	30. 6. 2007
EU/1/98/096/009-012/IS	Temodal	Island	22. 5. 2007
EU/1/98/096/009-012/NO	Temodal	Nórsko	29. 5. 2007
EU/1/99/111/010-011/NO	Stocrin	Nórsko	8. 1. 2007
EU/1/99/123/012	Renagel	Lichtenštajnsko	30. 6. 2007
EU/2/03/040/002	Gonazon	Lichtenštajnsko	28. 2. 2007
EU/2/03/040/002/IS	Gonazon	Island	29. 1. 2007
EU/2/03/040/002/NO	Gonazon	Nórsko	20. 2. 2007
EU/2/04/044/006	Aivlosin	Lichtenštajnsko	30. 4. 2007
EU/2/04/045/005-006	Previcox	Lichtenštajnsko	28. 2. 2007
EU/2/04/045/007	Previcox	Lichtenštajnsko	30. 4. 2007
EU/2/04/045/007/IS	Previcox	Island	21. 3. 2007
EU/2/97/004/024-025	Metacam	Lichtenštajnsko	30. 4. 2007
EU/2/97/004/026-028	Metacam	Lichtenštajnsko	30. 6. 2007

PRÍLOHA IV

Zoznam zrušených povolení

V období od 1. januára do 30. júna 2007 boli v štátoch EZVO, ktoré sú členmi EHP, zrušené tieto povolenia:

Registračné číslo EÚ	Produkt	Štát	Dátum zrušenia
EU/1/02/236/001-004/IS	Ultratard	Island	1. 1. 2007
EU/1/02/235/001-004/IS	Monotard	Island	1. 1. 2007

V

(Oznamy)

SÚDNE KONANIA

SÚDNY DVOR EZVO

**Žiadosť o poradné stanovisko Súdneho dvora EZVO predložená Follo tingrett dňa 24. októbra 2007
vo veci L'Oréal Norge AS proti Per Aarskog AS a iní**

(Vec E-9/07)

(2008/C 40/06)

Listom z 24. októbra 2007, ktorý bol doručený na podateľňu Súdneho dvora EZVO 31. októbra 2007, požiadal Follo tingrett (okresný súd v meste Follo) Súdny dvor EZVO o poradné stanovisko vo veci L'Oréal Norge AS proti Per Aarskog AS a iní k týmto otázkam:

1. Rozumie sa článkom 7 ods. 1 smernice Rady 89/104/EHS to, že majiteľ ochranej známky má právo zabrániť dovozu z tretích krajín mimo EHP v prípade, že k tomuto dovozu dochádza bez povolenia majiteľa ochranej známky?
 2. Rozumie sa článkom 7 ods. 1 smernice 89/104/EHS to, že medzinárodné vyčerpanie práv je povolené?
-

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

KOMISIA

Predbežné oznámenie o koncentrácii

(Vec COMP/M.5041 – Berkshire Hathaway/Marmon Holdings)

Vec, ktorá môže byť posúdená v zjednodušenom konaní

(Text s významom pre EHP)

(2008/C 40/07)

1. Komisii bolo 7. februára 2008 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii, ktorou podnik Berkshire Hathaway Inc. („Berkshire“, USA) získava v zmysle článku 3 ods. 1 písmeno b) nariadenia Rady kontrolu nad celým podnikom Marmon Holdings Inc. („Marmon“, USA) prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

— Berkshire: holdingová spoločnosť konglomerátu,

— Marmon: holdingová spoločnosť konglomerátu.

3. Na základe predbežného posúdenia a bez toho, aby bolo dotknuté konečné rozhodnutie v tejto veci, sa Komisia domnieva, že oznámená transakcia by mohla spadať do rozsahu pôsobnosti nariadenia (ES) č. 139/2004. V súlade s oznámením Komisie týkajúcim sa zjednodušeného konania pre posudzovanie určitých druhov koncentrácií podľa nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽²⁾ je potrebné uviesť, že túto vec je možné posudzovať v súlade s postupom stanoveným v oznámení.

4. Komisia vyzýva zainteresované tretie strany, aby predložili prípadné pripomienky k zamýšľanej koncentrácii.

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr do 10 dní od dátumu uverejnenia tohto oznámenia. Pripomienky je možné zaslať faxom [fax: (32-2) 296 43 01 alebo 296 72 44] alebo poštou s uvedením referenčného čísla COMP/M.5041 – Berkshire Hathaway/Marmon Holdings na túto adresu:

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

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ C 56, 5.3.2005, s. 32.

INÉ AKTY

KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 8 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 509/2006 o zaručených tradičných špecialitách z poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2008/C 40/08)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 9 nariadenia Rady (ES) č. 509/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ŽIADOSŤ O ZÁPIS ZARUČENEJ TRADIČNEJ ŠPECIALITY DO REGISTRA

NARIADENIE RADY (ES) č. 509/2006

„PIZZA NAPOLETANA“

ES č.: IT/TSG/007/0031/9. 2. 2005

1. **Názov a adresa skupiny žiadateľov**

Názov: Associazione Verace Pizza Napoletana

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

Telefón: —

Fax: —

E-mail: —

Názov: Associazione Pizzaiuoli Napoletani

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

Telefón: —

Fax: —

E-mail: —

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

3. **Špecifikácia výrobku**3.1. *Meno*

„Pizza Napoletana“

Žiada sa o zápis do registra len v talianskom jazyku.

Nápis „Prodotta secondo la Tradizione napoletana“ a skratka „STG“ (zaručená tradičná špecialita), ktoré sú na logu ZTS „Pizza Napoletana“, sa prekladajú do jazyka krajiny, kde sa „Pizza Napoletana“ vyrába.

(¹) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 1.

3.2. Vyznačte, či názov

- je jedinečný sám osebe
- vyjadruje špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.3. Vyznačte, či sa žiada výhrada názvu podľa článku 13 ods. 2 nariadenia (ES) č. 509/2006

- Zápis do registra s výhradou názvu
- Zápis do registra bez výhrady názvu

3.4. Druh výrobku

Trieda 2.3. – Cukrárske výrobky, chlieb, zákusky, koláče, keksy a ostatné pekárske výrobky

3.5. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, na ktoré sa vzťahuje názov podľa bodu 3.1

ZTŠ „Pizza Napoletana“ je pekársky výrobok okrúhleho tvaru s priemerom maximálne 35 cm. Má vyvýšený okraj s opečenou kôrkou po obode (*cornicione*) a jej strednú časť pokrýva omáčková zmes s prísadami. Hrúbka strednej časti má byť 0,4 cm s povolenou toleranciou ± 10 %. Hrúbka okraja je 1 – 2 cm. Pizza má byť celkovo mäkká, pružná a má sa dať ľahko prehnúť napoly.

ZTŠ „Pizza Napoletana“ je charakteristická vyvýšeným okrajom a zlatistou farbou, typickou pre pekárske výrobky. Je jemná na dotyk a na chuť. Strednú časť pokrýva omáčková zmes, v ktorej prevláda červená farba paradajok, dokonale stmelených olejom. V závislosti od použitých prísad je vidieť aj zelenú farbu oregana a bielu farbu cesnaku. Ďalšie viditeľné farby sú biela farba mozzarely na väčších či menších plochách a zelená farba lístkov čerstvo natrhanej bazalky, ktorá je svetlá či tmavšia podľa intenzity pečenia.

Konzistencia výrobku má byť mäkká a pružná. Výrobok „Pizza Napoletana“ možno ľahko prehnúť, pizza je jemná na ohyboch. Charakteristickú chuť jej dodáva kôrka ako v prípade dobre nakysnutého a upečeného chleba, ktorú dopĺňa jemne kyslá chuť paradajok. Celok dotvára vôňa oregana, cesnaku alebo bazalky a roztopenej mozzarely.

Upečená pizza má typickú príjemnú vôňu po paradajkách. Paradajková zmes, z ktorej sa odparila len nadbytočná voda, zostáva hustá a konzistentná. Mozzarella s chráneným označením pôvodu (CHOP) „Mozzarella di bufala campana“ alebo ZTŠ „Mozzarella“ je roztopená na povrchu pizze. Výraznú vôňu dodáva bazalka, ako aj cesnak a oregano, ktoré nemajú byť pripálené.

3.6. Opis výrobného postupu poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, na ktoré sa vzťahuje názov podľa bodu 3.1

Suroviny potrebné na prípravu výrobku „Pizza Napoletana“ sú: hladká múka z mäkkého zrna typu 00 (možno pridať múku typu 0), pивné kvasnice, prírodná pitná voda, lúpané konzervované alebo čerstvé paradajky, morská alebo kuchynská soľ, extra panenský olivový olej. Ďalšie prísady, ktoré možno použiť pri príprave výrobku „Pizza Napoletana“, sú: cesnak, oregano, syr s CHOP „Mozzarella di bufala campana“, čerstvá bazalka a ZTŠ „Mozzarella“.

Vlastnosti múky majú byť nasledujúce:

— W:	220 – 380
— P/L:	0,50 – 0,70
— absorpcia:	55 – 62
— stabilita:	4 – 12
— Value index E10:	max. 60
— Falling number:	300 – 400
— lepok v sušine:	9,5 – 11 g %
— bielkoviny:	11 – 12,5 g %

„Pizza Napoletana“ sa pripravuje výhradne na základe uvedených postupov, následnosť ktorých sa musí dodržať a ktoré sa musia vykonávať v tom istom zariadení:

Príprava cesta:

Zmiešajú sa múka, voda, soľ a kvasnice. Do prístroja na miesenie cesta sa naleje 1 liter vody, v ktorej sa rozpustí 50 až 55 g soli. Pridá sa 10 % z celkového množstva múky a 3 g pивných kvasníc. Prístroj na miesenie cesta sa uvedie do chodu a postupne sa pridáva 1 800 g múky W 220 – 380, kým sa nedosiahne úplné vymiesenie, čiže požadovaná konzistencia, definovaná ako stupeň vymiesenia cesta. Táto fáza má trvať 10 minút.

Cesto sa má miesiť 20 minút pri nízkej rýchlosti prístrojom, najlepšie s vidlicami, až kým sa nevytvorí jednoliata masa. Na dosiahnutie optimálnej konzistencie cesta je veľmi dôležité primerané množstvo vody, ktoré je múka schopná úplne vstrebať. Cesto sa nemá na dotyk lepiť, ale má byť naopak mäkké a pružné.

Vlastnosti cesta s toleranciou $\pm 10\%$ pre každú vlastnosť:

— teplota pri kysnutí:	25 °C
— konečné pH:	5,87
— celková kyslosť:	0,14
— hustota:	0,79 g/cm ³ (+ 34 %)

Kysnutie:

Prvá fáza: Cesto sa po vybratí z prístroja na miesenie položí na pracovný stôl, kde sa nechá odpočívať približne 2 hodiny prikryté vlhkou utierkou. Prikrytím sa zabráni vysušeniu povrchu cesta, ktoré by nastalo, ak by sa cesto nechalo voľne kysnúť bez prikrytia. Po dvoch hodinách kysnutia sa vyformuje bochník, čo robí výhradne ručne pekáre pizze, tzv. pizzaiolo. Pomocou lopatky sa z celej nakysnutej masy na doske odkrojí jedna porcia, ktorá sa následne vytvaruje do typického pizzového bochníka. Výrobok „Pizza Napoletana“ má mať hmotnosť 180 až 250 gramov.

Druhá fáza kysnutia: Po vytvorení bochníkov nasleduje v nádobách na potraviny druhá fáza kysnutia, ktorá trvá 4 až 6 hodín. Takto vykysnuté cesto je pripravené na použitie najbližších 6 hodín, ak sa uschováva pri izbovej teplote.

Tvarovanie:

Po uplynutí doby kysnutia sa bochník pomocou lopatky vyberie z nádoby a položí sa na jemnú vrstvu múky, čím sa zabráni prilepeniu k pracovnej doske. Pekár pizze vytvaruje tlakom prstov obidvoch rúk z bochníka placku, pričom vedie pohyb od stredu smerom ku kraju. Placku viackrát otočí a znova miesi. V konečnej fáze jej hrúbka v strednej časti nepresahuje 0,4 cm. Prípustná tolerancia je $\pm 10\%$. Okraj nesmie byť širší ako 1 – 2 cm, aby nadobudol typický tvar s kôrkou.

ZTŠ „Pizza Napoletana“ sa nesmie pripravovať iným spôsobom, najmä nie pri použití kuchynského valčeka či mechanického lisu.

Omáčková zmes a prísady:

„Pizza Napoletana“ sa ochucuje nasledujúcim spôsobom:

- do stredu pripraveného cesta sa lyžicou umiestni 70 až 100 g olúpaných pretlačených paradajok,
- paradajková hmota sa špirálovitým pohybom rozotrie po celej strednej časti,
- na paradajky sa špirálovitým pohybom pridá soľ,
- pizza sa posype špirálovitým pohybom oreganom,
- na paradajkovú vrstvu sa poukladá vopred ošúpaný a na plátky nakrájaný strúčik cesnaku,
- povrch pizze sa pomocou nádoby na olej postupne naolejuje špirálovitým pohybom od stredu smerom k okraju 4 – 5 gramami extra panenského olivového oleja; prípustná tolerancia je + 20 %;

alebo:

- do stredu pripraveného cesta sa lyžicou umiestni 60 až 80 g olúpaných konzervovaných paradajok alebo čerstvých nakrájaných malých paradajok,
- paradajková hmota sa špirálovitým pohybom rozotrie po celej strednej časti,
- na paradajky sa špirálovitým pohybom pridá soľ,
- na vrstvu paradajok sa poukladá 80 – 100 g syra s CHOP „Mozzarella di bufala campana“ nakrájaného na plátky,
- na pizzu sa položí niekoľko lístkov čerstvej bazalky,
- povrch pizze sa pomocou nádoby na olej postupne naolejuje špirálovitým pohybom od stredu smerom k okraju 4 – 5 gramami extra panenského olivového oleja; prípustná tolerancia je + 20 %;

alebo:

- do stredu pripraveného cesta sa lyžicou umiestni 70 až 100 g olúpaných pretlačených paradajok,
- paradajková hmota sa špirálovitým pohybom rozotrie po celej strednej časti,
- na paradajky sa špirálovitým pohybom pridá soľ,
- na vrstvu paradajok sa porozkladá 80 – 100 g ZTŠ syru „Mozzarella“ nakrájaného na plátky,
- na pizzu sa položí niekoľko lístkov čerstvej bazalky,
- povrch pizze sa pomocou nádoby na olej postupne naolejuje špirálovitým pohybom od stredu smerom k okraju 4 – 5 gramami extra panenského olivového oleja; prípustná tolerancia je + 20 %.

Pečenie:

Pekár pizze premiestni pripravenú pizzu otáčavým pohybom na drevenú alebo hliníkovú lopatu, ktorú predtým posypal múkou, a to na spodnú plochu pece krátkym rýchlym pohybom zápastia tak, aby sa prísady nezosunuli z povrchu. ZTŠ „Pizza Napoletana“ sa musí piecť výhradne v peciach vykurovaných drevom, kde sa dá dosiahnuť teplota pečenia 485 °C, ktorá je nevyhnutná na správnu prípravu ZTŠ „Pizza Napoletana“.

Pekár pizze má dohliadať na pečenie a priebežne zisťovať stav pizze, nadvihujúc jej okraj pomocou kovovej lopaty a otáčaním pizze smerom k ohňu. Pritom dbá na to, aby pizza zostala na tom istom mieste ako na začiatku pečenia, čím predchádza spáleniu následkom rozdielnosti teplôt. Je dôležité, aby pizza bola upečená rovnomerne po celom obvode.

Na konci pečenia pekár pizze opäť pomocou kovovej lopaty vyberie pizzu z pece a položí ju na servírovací tanier. Čas pečenia nemá presiahnuť 60 – 90 sekúnd.

Po upečení má pizza nasledujúce vlastnosti: paradajková vrstva zostáva po vyparení prebytočného množstva vody celistvá a hustá, syr s CHOP „Mozzarella di bufala campana“ alebo ZTŠ syr „Mozzarella“ je roztopený na povrchu pizze, bazalka, cesnak a oregano uvoľňujú výraznú vôňu a na pohľad nie sú spálené.

- teplota pečenia v spodnej časti pece: cca 485 °C
- teplota pod klenbou: cca 430 °C
- čas pečenia: 60 – 90 sekúnd
- teplota cesta: 60 – 65 °C
- teplota paradajok: 75 – 80 °C
- teplota oleja: 75 – 85 °C
- teplota mozzarely: 65 – 70 °C

Uschovávanie:

Neapolská pizza sa má konzumovať ihneď po upečení v zariadení, v ktorom bola pripravená. V každom prípade, ak sa neskonzumuje na mieste výroby, nesmie sa zmrazovať ani vákuovo baliť na účely neskoršieho predaja.

3.7. Špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

Kľúčových prvkov, ktoré definujú špecifický charakter výrobku, je niekoľko. Závisia priamo od správnej časovej postupnosti a spôsobu prípravy, ako aj od zručnosti a skúsenosti tých, ktorí výrobok pripravujú.

Prípravu výrobku „Pizza Napoletana“ charakterizuje najmä: výroba cesta špecifickým postupom, pružnosť cesta a tradičná metóda kysnutia, ktoré prebieha v dvoch časových úsekoch, pričom každý má presne určený čas a teplotu; ďalej príprava a tvarovanie bochníkov, špecifická ručná manipulácia s nimi a následné vytvorenie placky z nakysnutého cesta.

Nezastupiteľná je príprava pece a podmienok pečenia (čas a teplota), ako aj typické charakteristiky pece, v ktorej sa na vykurovanie používa výhradne drevo.

V porovnaní s prvou fázou kysnutia nakysne po druhom kysnutí bochník cesta do výrazne väčšieho objemu a jeho vlhkosť sa zvýši. Keď sa pri miesení začne vyvíjať tlak prstami oboch rúk, dôjde k premiestneniu vzduchu obsiahnutého v póroch cesta zo stredu smerom k okraju placky, čím sa vytvára typický okraj s kôrkou po celom obvode (cornicione). Táto technika tvorí základ výroby ZTS „Pizza Napoletana“. Vyvýšený okraj udržiava omáčkovú zmes a všetky prísady v strednej časti pizze. Na dosiahnutie väčšieho priemeru pizze pekár pizze otáča cesto v rukách tak, aby pravá ruka bola v šikmej polohe pod uhlom 45 – 60 stupňov vzhľadom na pracovnú dosku a aby sa cesto opieralo o chrbát ruky a mohlo sa otáčať zosúladeným pohybom ľavej ruky.

Naopak, pri iných spôsoboch manipulácie s cestom, najmä pri použití valčeka či mechanického lisu na cesto, nie je možné doceliť rovnomerné rozdelenie vzduchu od stredu až k okraju placky. Nedosiahne sa tak homogénna konzistencia celej pizze. Dôjde k vytvoreniu vzduchových bublín v strede placky, kde sa cesto rozdelí na vrstvy a popraská. Pizza preto pri použití uvedených nástrojov nemá po upečení charakteristický okraj, ktorý je jednou z typických vlastností ZTS „Pizza Napoletana“.

Súčasťou neapolskej techniky je okrem iného majstrovská zručnosť, s akou pekár pizze pripraví tri až šesť placiek vrátane omáčky a dochutenia a s akou potom presnými a rýchlymi pohybmi rúk presunie pizze z pracovnej dosky na lopatu tak, aby nestratili svoj typický originálny okrúhly tvar (pizza sa ťahá oboma rukami, pričom sa otočí približne o 90° a premiestni sa tak na pekársku lopatu). Pekár pizze lopatu posype múkou, aby pizza ľahšie sklzla z lopaty do pece. Urobí tak rýchlym pohybom zápästia, pričom drží lopatu v uhle 20 – 25° vzhľadom na spodnú plochu pece, aby sa omáčková zmes a ostatné prísady nezošmykli, ale ostali v strednej časti pizze.

Alternatívne techniky odlišné od vyššie popísanej techniky nie sú vhodné, nakoľko pri premiestnení pizze z pracovnej dosky priamo do pece pomocou lopaty neexistuje záruka, že pizza pripravená na pečenie ostane neporušená.

Pec vykurovaná drevom je jednou z najdôležitejších súčastí procesu pečenia a kvalitnej prípravy výrobku „Pizza Napoletana“. Jej typické technické vlastnosti nezastupiteľným spôsobom ovplyvňujú správnu prípravu klasického výrobku „Pizza Napoletana“. Neapolská pec na pečenie pizze má základy z tufových tehál, nad ktorými sa nachádza okrúhla plocha nazývaná platňa, nad ktorou je postavená kupola. Kupola pece je z ohňovzdorného materiálu. Pokrýva ju ochranná vrstva, ktorá zabraňuje úniku tepla. Správny pomer medzi jednotlivými časťami pece je veľmi dôležitý na optimálne upečenie pizze. Typológia pecí na pečenie pizze je odvodená od rozmerov platne, ktorú tvoria štyri kruhové ohňovzdorné sektory. Pizza sa nadvihne oceľovou alebo hliníkovou lopatou a prenesie sa až k vstupnému otvoru pece, kde sa položí a následne otočí o 180°. Potom sa pizza otočí naspäť do pôvodnej polohy tak, aby sa teplota spodnej plochy znížila o množstvo tepla absorbované pizzou počas pečenia.

Keby sa pizza posunula na platni na iné miesto, mohlo by dôjsť k pripáleniu spodnej časti, keďže by pizza absorbovala z iného miesta nadbytočné množstvo tepla.

Všetky tieto špecifické postupy a vlastnosti vytvárajú efekt nadýchanosti pizze a podieľajú sa na jej výsledných vlastnostiach. „Pizza Napoletana“ je jemná, ale celistvá, po okraji s upečenou kôrkou. V strede je dostatočne vykysnutá, mäkká a dá sa ľahko prehnúť napoly. Je potrebné zdôrazniť, že všetky ostatné produkty vyrobené postupmi a metódami odlišnými od vyššie spomínaných nemôžu mať rovnaké vizuálne a organoleptické vlastnosti, ako má pravá „Pizza Napoletana“.

3.8. *Tradičný charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny*

Neapolská pizza sa údajne objavuje v dejinách prvýkrát v období medzi rokmi 1715 a 1725. Vincenzo Corrado z Orie, hlavný kuchár princa Emanuela z Francavilly, vo svojej rozprave o najpopulárnejších jedlách v Neapole píše, že na dochutenie pizze a makarónov sa používajú paradajky. Spomína teda dve jedlá, ktoré preslávili Neapol v dejinách, a o to viac v dejinách varenia. Tento údaj sa považuje za prvú oficiálnu zmienku o neapolskej pizzi – o tenkej placke z chlebového cesta dochutenej paradajkovou omáčkou.

Množstvo historických dokumentov dokazuje, že pizza je jednou z neapolských kulinárskych špecialít. Spisovateľ Franco Salerno tvrdí, že tento výrobok je jedným z najväčších objavov neapolskej kuchyne.

Podobne aj slovníky talianskeho jazyka a encyklopédia Treccani uvádzajú pre neapolskú pizzu osobitné heslo. Tento termín sa dokonca objavuje aj v mnohých literárnych dielach.

Prvé pizzérie vznikli nepochybne práve v Neapole. Začiatkom osemnásteho storočia existovali mestské hostince, ktoré niesli meno pizzéria. Zvest' o nich sa doniesla až ku kráľovi Neapola, Ferdinandovi Burbónskemu. Aby mohol ochutnať túto špecialitu, porušil dokonca etiketu a navštívil jednu z najznámejších pizzérií. Od toho času význam pizzerií stúpol a stali sa miestom, kde sa pripravovala výlučne pizza. Najobľúbenejšie a najznámejšie pizze v Neapole boli „Marinara“, ktorá sa datuje od roku 1734 a „Margherita“ z obdobia rokov 1796 – 1810. Pizzu „Margherita“ ponúkli talianskej kráľovnej pri jej návšteve Neapola v roku 1889 práve pre jej tri typické prísady: paradajky, mozzarella a bazalku, ktoré svojimi farbami pripomínajú taliansku vlajku.

Postupom času sa pizzérie začali objavovať vo všetkých talianskych mestách, ako aj v zahraničí. Každá z nich, aj keď sa nenachádzala v Neapole, vždy spájala svoju existenciu s neapolskou pizzou, alebo ako alternatívu používala názov, ktorý nejakým spôsobom evokoval spojitost' s Neapolom, kde sa pizza pripravovala takmer 300 rokov nezmeneným tradičným spôsobom.

V máji roku 1984 sa všetci talianski pekári pizze rozhodli podpísať spoločné vyhlásenie o výrobe pizze a dali ho oficiálne zaregistrovať u notára Antonia Carannante z Neapola.

Názov „Pizza Napoletana“ sa počas histórie natoľko rozšíril, že ho poznajú aj mimo Európy. Hoci napríklad v Strednej Amerike (v Mexiku a Guatemale) alebo v Ázii (v Thajsku a v Malajzii) nemajú vždy úplne presné poznatky o zemepisnom pôvode tohto výrobku, poznajú ho pod menom „Pizza Napoletana“.

3.9. *Minimálne požiadavky a postupy zamerané na kontrolu špecifického charakteru*

Kontroly ZTŠ „Pizza Napoletana“ sú zamerané na:

Vo výrobníach sa vo fáze prípravy cesta, kysnutia, ako aj v ďalších fázach prípravy kontroluje správny priebeh a následnosť jednotlivých pracovných fáz. Prísne sa kontrolujú kritické miesta výroby, ako aj to, či použité suroviny zodpovedajú druhu a kvalite hlavných surovín predpísaných na prípravu výrobku. Overujú sa správne podmienky uschovávaní a skladovania surovín. Kontrola je zameraná na konečné vlastnosti výrobku a na ich zhodu s vyššie uvedenou špecifikáciou.

3.10. Logo

Skratka „STG“ a nápisy „Specialità Tradizionale Garantita“ a „Prodotta secondo la tradizione napoletana“ sa prekladajú do oficiálnych jazykov krajiny, v ktorej sa pizza vyrába.

Logo, ktorým sa označuje neapolská pizza, vyzerá takto: horizontálne umiestnené oválne zobrazenie bielej farby so svetlosivou kontúrou, ktoré predstavuje tanier s pizzou vyobrazenou realistickým spôsobom, ktorá je zároveň graficky mierne štylizovaná. Na nej sa nachádzajú klasické prísady v duchu neapolskej tradície, čiže paradajky, mozzarella, lístky bazalky a malé množstvo olivového oleja.

Pod tanierom je tieň zelenej farby, ktorá v kombinácii s červenou a bielou symbolizuje národné farby výroby.

Tesne pod tanierom s pizzou je umiestnený červený obdĺžnik so zaoblenými rohmi. Je na ňom biely nápis s čiernym tieňovaním, ktoré postupne prechádza do zelenej farby s bielym okrajom: PIZZA NAPOLETANA STG. Nad týmto nápisom sa vpravo hore nachádza biely nápis menším písmom iného typu: Specialità Tradizionale Garantita. Dolu v strede sa nachádza nápis s typom písma ako „PIZZA NAPOLETANA STG“ s bielym písmom s čiernym okrajom: Prodotta Secondo la Tradizione napoletana.

Nápisy	Typ písma
PIZZA NAPOLETANA STG	Varga
Specialità Tradizionale Garantita	Alternate Gothic
Prodotta secondo la Tradizione napoletana	Varga

Farby pizze	Pantone ProSim	C	M	Y	K
Béžová – okraj pizze	466	11	24	43	0 %
Červená – paradajková omáčka	703	0 %	83	65	18
Lístky bazalky	362	76	0 %	100	11
Žilkovanie na lístkoch bazalky	562	76	0 %	100	11
Červená – paradajky	032	0 %	91	87	0 %
Olivový olej	123	0 %	31	94	0 %
Mozzarella	600	0 %	0 %	11	0 %
Tiene na mozzarelle	5807	0 %	0 %	11	9

Farby grafickej časti a písma	Pantone ProSim	C	M	Y	K
Sivá – okraj oválneho taniera	P. Grey — 3CV	0 %	0 %	0 %	18
Zelená – tieň oválneho taniera	362	76	0 %	100	11
Červená – obdĺžnik so zaoblenými rohmi	032	0 %	91	87	0 %

Farby grafickej časti a písma	Pantone ProSim	C	M	Y	K
Biely nápis s čiernym okrajom „PIZZA NAPOLETANA STG“		0 %	0 %	0 %	0 %
Biely nápis s čiernym okrajom „Prodotta Secondo la Tradizione napoletana“		0 %	0 %	0 %	0 %
Biely nápis „Specialità Tradizionale Garantita“		0 %	0 %	0 %	0 %



4. Úrady alebo orgány overujúce dodržiavanie špecifikácie výrobku

4.1. Názov a adresa

Názov: Certiquality SRL

Adresa: Via Gaetano Giardino, 4
I-20123 Milano

Telefón: —

Fax: —

E-mail: —

verejný súkromný

Názov: DNV Det Norske Veritas Italia

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

Telefón: —

Fax: —

E-mail: —

verejný súkromný

Názov: IS.ME.CERT.
Adresa: Via G. Porzio
Centro Direzionale Isola G1
I-80143 Napoli
Telefón: —
Fax: —
E-mail: —
 verejný súkromný

4.2. *Osobitné úlohy úradu alebo orgánu*

Všetky tri vyššie uvedené kontrolné orgány vykonávajú kontroly rôznych subjektov, ktoré pôsobia v odlišných častiach územia štátu.

**Oznámenie o žiadosti podľa článku 30 smernice Európskeho parlamentu a Rady 2004/17/ES –
Predĺženie lehoty**

Žiadosť predložená členským štátom

(2008/C 40/09)

Dňa 17. januára 2008 Komisia dostala žiadosť podľa článku 30 ods. 4 smernice Európskeho parlamentu a Rady 2004/17/ES z 31. marca 2004 o koordinácii postupov obstarávania subjektov pôsobiacich v odvetviach vodného hospodárstva, energetiky, dopravy a poštových služieb ⁽¹⁾.

Táto žiadosť predložená Talianskou republikou sa týka expresných zásielkových služieb v tejto krajine. Žiadosť bola uverejnená v Úradnom vestníku série C 29 z 1. januára 2008, s. 18. Pôvodná lehota uplynie 18. apríla 2008.

Vzhľadom na skutočnosť, že útvary Komisie potrebujú získať a preskúmať ďalšie informácie a v súlade s ustanoveniami článku 30 odseku 6 tretej vety sa lehota, ktorú má Komisia k dispozícii na prijatie rozhodnutia o tejto žiadosti, predlžuje o jeden mesiac.

Konečná lehota teda uplynie 18. mája 2008.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 134, 30.4.2004, s. 1.

KORIGENDUM**Korigendum k spoločnému vyhláseniu Rady a zástupcov vlád členských štátov, ktorí sa zišli na zasadnutí Rady, Európskeho parlamentu a Európskej komisie**

(Úradný vestník Európskej únie C 25 z 30. januára 2008)

(2008/C 40/10)

V obsahu:

namiesto: „SPOLOČNÉ VYHLÁSENIA
Rada“

má byť: „SPOLOČNÉ VYHLÁSENIA
**Európsky parlament
Rada
Komisia**“.

Na strane 1 v prvom názve:

namiesto: „SPOLOČNÉ VYHLÁSENIA
RADA“

má byť: „SPOLOČNÉ VYHLÁSENIA
**EURÓPSKY PARLAMENT
RADA
KOMISIA**“.

Korigendum k výzve na predkladanie návrhov na odborné vzdelávanie sudcov v oblasti práva hospodárskej súťaže ES a v oblasti justičnej spolupráce medzi sudcami vnútroštátnych súdov

(Úradný vestník Európskej únie C 310 z 20. decembra 2007)

(2008/C 40/11)

Na strane 31 v poslednom riadku:

namiesto: „Lehota na podanie návrhov je 15. februára 2008.“

má byť: „Lehota na podanie návrhov je 31. marca 2008.“
