

Uradni list

Evropske unije

C 40

Zvezek 51

Slovenska izdaja

Informacije in objave

14. februar 2008

| <u>Obvestilo št.</u> | Vsebina | Stran |
|----------------------|---|-------|
| | IV <i>Informacije</i> | |
| | INFORMACIJE INSTITUCIJ IN ORGANOV EVROPSKE UNIJE | |
| | Komisija | |
| 2008/C 40/01 | Menjalni tečaji eura | 1 |
| | INFORMACIJE V ZVEZI Z EVROPSKIM GOSPODARSKIM PROSTOROM | |
| | Nadzorni organ EFTA | |
| 2008/C 40/02 | Sporočilo Nadzornega organa Efte o odstopanjih Norveške od določb Akta, navedenih v točki 2 Priloge XXI k Sporazumu EGP, in sicer Uredbe Sveta (ES) št. 1165/98 o kratkoročnih statističnih kazalcih v zvezi z opredelitvijo spremenljivk, seznamom spremenljivk in pogostostjo zbiranja podatkov, kakor je bila izvedena in spremenjena z Uredbo Komisije (ES) št. 1503/2006 | 2 |
| 2008/C 40/03 | Odobritev državne pomoči v skladu s členom 61 Sporazuma EGP in členom 1(3) dela I Protokola 3 k Sporazumu o Nadzornem organu in Sodišču – Nadzorni organ Efte je odločil, da ne vloži ugovora zoper priglašeni ukrep | 3 |
| 2008/C 40/04 | Priglasitev norveških organov o podaljšanju znižanja davka na elektriko za regiji Finnmark in Nord-Troms – Odobritev državne pomoči v skladu s členom 61 Sporazuma EGP in členom 1(3) dela I Protokola 3 k Sporazumu o nadzornem organu in sodišču – Nadzorni organ Efte je odločil, da ne vloži ugovora zoper priglašeni ukrep | 4 |
| 2008/C 40/05 | Zdravila – Seznam dovoljenj za promet, ki so jih izdale države EGP-Efte za prvo polovico leta 2007 | 5 |



V Objave

SODNI POSTOPKI

Sodišče Efta

| | | |
|--------------|--|----|
| 2008/C 40/06 | Zahteva za svetovalno mnenje Sodišča Efte, predložena s strani Follo tingrett z dne 24. oktobra 2007 v zadevi L'Oréal Norge AS proti Per Aarskog AS in drugi (Zadeva E-9/07) | 15 |
|--------------|--|----|

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM KONKURENČNE POLITIKE

Komisija

| | | |
|--------------|--|----|
| 2008/C 40/07 | Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva št. COMP/M.5041 – Berkshire Hathaway/Marmon Holdings) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾ | 16 |
|--------------|--|----|

DRUGI AKTI

Komisija

| | | |
|--------------|--|----|
| 2008/C 40/08 | Objava vloge za registracijo na podlagi člena 8(2) Uredbe Sveta (ES) št. 509/2006 o zajamčenih tradicionalnih posebnostih kmetijskih proizvodov in živil | 17 |
| 2008/C 40/09 | Obvestilo o zahtevi v okviru člena 30 Direktive 2004/17/ES Evropskega parlamenta in Sveta – Podaljšanje roka – Zahteva države članice | 26 |

Popravki

| | | |
|--------------|--|----|
| 2008/C 40/10 | Popravek Skupne izjave Sveta in predstavnikov vlad držav članic, ki so se sestali v okviru Sveta, Evropskega parlamenta in Evropske komisije (UL C 25, 30.1.2008) | 27 |
| 2008/C 40/11 | Popravek poziva za zbiranje predlogov za usposabljanje nacionalnih sodnikov na področju konkurenčnega prava ES in pravosodno sodelovanje med nacionalnimi sodniki (UL C 310, 20.12.2007) | 27 |



⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ IN ORGANOV EVROPSKE UNIJE

KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

13. februarja 2008

(2008/C 40/01)

1 euro =

| Valuta | Menjalni tečaj | Valuta | Menjalni tečaj |
|----------------------|----------------|-------------------------|----------------|
| USD ameriški dolar | 1,4586 | TRY turška lira | 1,7545 |
| JPY japonski jen | 156,83 | AUD avstralski dolar | 1,6251 |
| DKK danska krona | 7,4557 | CAD kanadski dolar | 1,4562 |
| GBP funt šterling | 0,74315 | HKD hongkonški dolar | 11,3782 |
| SEK švedska krona | 9,3493 | NZD novozelandski dolar | 1,8576 |
| CHF švicarski frank | 1,6083 | SGD singapurski dolar | 2,0659 |
| ISK islandska krona | 98,30 | KRW južnokorejski won | 1 379,84 |
| NOK norveška krona | 7,9830 | ZAR južnoafriški rand | 11,2064 |
| BGN lev | 1,9558 | CNY kitajski juan | 10,5019 |
| CZK češka krona | 25,480 | HRK hrvaška kuna | 7,2661 |
| EEK estonska krona | 15,6466 | IDR indonezijska rupija | 13 506,64 |
| HUF madžarski forint | 263,05 | MYR malezijski ringit | 4,7237 |
| LTL litovski litas | 3,4528 | PHP filipinski peso | 59,657 |
| LVL latvijski lats | 0,6964 | RUB ruski rubelj | 35,9630 |
| PLN poljski zlot | 3,5998 | THB tajski bat | 46,748 |
| RON romunski leu | 3,6410 | BRL brazilski real | 2,5483 |
| SKK slovaška krona | 33,032 | MXN mehiški peso | 15,6953 |

⁽¹⁾ Vir: referenčni menjalni tečaj, ki ga objavlja ECB.

INFORMACIJE V ZVEZI Z EVROPSKIM GOSPODARSKIM PROSTOROM

NADZORNI ORGAN EFTA

Sporočilo Nadzornega organa Efte o odstopanjih Norveške od določb Akta, navedenih v točki 2 Priloge XXI k Sporazumu EGP, in sicer Uredbe Sveta (ES) št. 1165/98 o kratkoročnih statističnih kazalcih v zvezi z opredelitvijo spremenljivk, seznamom spremenljivk in pogostostjo zbiranja podatkov, kakor je bila izvedena in spremenjena z Uredbo Komisije (ES) št. 1503/2006

(2008/C 40/02)

Uredba Sveta (ES) št. 1165/98 z dne 19. maja 1998 o kratkoročnih statističnih kazalcih v zvezi z opredelitvijo spremenljivk, seznamom spremenljivk in pogostostjo zbiranja podatkov, kakor je bila sprejeta na podlagi Protokola 1 k Sporazumu EGP in navedena v točki 2 Priloge XXI k Sporazumu EGP (v nadaljnjem besedilu „Akt“), je določila skupni okvir za pripravo kratkoročne statistike Skupnosti o poslovnem ciklu v evropskem gospodarskem prostoru. Člen 13 Akta določa, da se lahko odstopanja od določb Prilog k Aktu sprejmejo v prehodnem obdobju.

Uredba Komisije (ES) št. 1503/2006 z dne 28. septembra 2006 o izvajanju in spremembi Uredbe (ES) št. 1165/98 o kratkoročnih statističnih kazalcih v zvezi z opredelitvijo spremenljivk, seznamom spremenljivk in pogostostjo zbiranja podatkov (v nadaljnjem besedilu „Uredba (ES) št. 1503/2006“) je bila vključena v točko 2(c) Priloge XXI k Sporazumu EGP s Sklepom Skupnega odbora EGP št. 37/2007 (UL L 281, 12.10.2006, str. 15). Uredba (ES) št. 1503/2006 izvaja in spreminja Akt glede opredelitve spremenljivk iz Prilog A do D k Aktu, ter njihov namen, značilnosti in načine izračunavanja ustreznih indeksov, ki so opisani v Prilogi I k Uredbi (ES) št. 1503/2006.

Nadzorni organ Efte je pooblaščen za sprejetje odstopanj v skladu s členom 13 Akta v zvezi z zahtevki Islandije, Lihtenštajna in Norveške.

Norveška je zaprosila za odstopanja pri prvi predložitvi podatkov spremenljivke D – 310, ki jo uvaja Uredba (ES) št. 1503/2006.

Nadzorni organ Efte je odobril naslednja odstopanja v skladu z mnenjem vodij nacionalnih statističnih uradov držav Efte, ki nudijo podporo Nadzornemu organu Efte:

NORVEŠKA

| Spremenljivka | Predmet odstopanja | Obseg podatkov | Konec prehodnega obdobja | Prvo obdobje opazovanja za nova pravila | Prva dostava podatkov po novih pravilih |
|---------------|-----------------------|-----------------------|--------------------------|---|---|
| D – 310 | Prva dostava podatkov | 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 |

**Odobritev državne pomoči v skladu s členom 61 Sporazuma EGP in členom 1(3) dela I Protokola 3
k Sporazumu o Nadzornem organu in Sodišču**

Nadzorni organ Efte je odločil, da ne vloži ugovora zoper priglašeni ukrep

(2008/C 40/03)

| | |
|---------------------------|---|
| Datum sprejetja: | 12. september 2007 |
| Država Efte: | Norveška |
| Št. pomoči: | Zadeva 62756 |
| Naziv: | Sprememba sheme za inovacijske centre, ki so dejavni na področju raziskav |
| Cilj: | Glavni cilj sheme je spodbujati raziskave, razvoj in inovacije na naslednje načine: <ul style="list-style-type: none">— z ustvarjanjem baze znanja, ki bo podjetja spodbujala k inovativnosti,— z omogočanjem dejavnega povezovanja med podjetji, dejavnimi na področju raziskav, in raziskovalnimi skupinami v raziskovalnih ustanovah,— s podpiranjem industrijsko usmerjenih raziskovalnih skupin, ki opravljajo pionirske raziskave, ter— s spodbujanjem usposabljanja raziskovalcev in prenosa znanja, ki temelji na raziskavah |
| Pravna podlaga: | Bela knjiga vlade o raziskavah 2005 „ <i>Predanost raziskavam</i> “ (St. meld. nr. 20, 2004–2005) in letni proračunski dokument Ministrstva za šolstvo in raziskave Norveškemu raziskovalnemu svetu |
| Proračun/trajanje: | 140 milijonov NOK (približno 17 milijonov EUR) letno/8 let |

Verodostojno besedilo odločitve, iz katerega so bili odstranjeni vsi zaupni podatki, je na voljo na spletni strani:

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

Priglasitev norveških organov o podaljšanju znižanja davka na elektriko za regiji Finnmark in Nord-Troms

Odobritev državne pomoči v skladu s členom 61 Sporazuma EGP in členom 1(3) dela I Protokola 3 k Sporazumu o nadzornem organu in sodišču

Nadzorni organ Efta je odločil, da ne vloži ugovora zoper priglašeni ukrep

(2008/C 40/04)

| | |
|-------------------------|---|
| Datum sprejetja: | 10. oktober 2007 |
| Država Efte: | Norveška |
| Zadeva št.: | 62964 |
| Naziv: | Znižanje davka na elektriko za regiji Finnmark in Nord-Troms |
| Cilj: | Obdavčitev elektrike, uporabljene pretežno kot nadomestilo za goriva. Davek na elektriko naj bi zmanjšal povečanje porabe elektrike in spodbujal uporabo alternativnih energij v nekaterih regijah. Čeprav se podjetja v priglašeni regiji le s težavo prilagajajo na višjo obdavčitev, še vedno plačujejo več od najnižje stopnje, predvidene z Direktivo 2003/96/ES, zato spodbuda za zmanjšanje porabe elektrike nanje še vedno deluje |
| Pravna podlaga: | Akt norveškega parlamenta o davku na porabo električne energije (<i>Stortingets vedtak om forbruksavgift på elektrisk kraft</i>) in akt o trošarinah (<i>Forskrift om særavgifter</i>) |
| Proračun: | 70 milijonov NOK letno, približno 350 milijonov NOK za obdobje 2007–2011 |
| Trajanje: | Od 1. januarja 2007 do 31. decembra 2011 |

Verodostojno besedilo odločitve, iz katerega so bili odstranjeni vsi zaupni podatki, je na voljo na spletni strani:

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

Zdravila – Seznam dovoljenj za promet, ki so jih izdale države EGP-Efte za prvo polovico leta 2007

(2008/C 40/05)

Pododbor I – O prostem pretoku blaga

S sklicem na Sklep Skupnega odbora EGP št. 74/1999 z dne 28. maja 1999 je Skupni odbor EGP pozvan, da se na zasedanju dne 28. septembra 2007 seznani z naslednjimi seznamami dovoljenj za promet z zdravili za obdobje od 1. januarja do 30. junija 2007:

- PRILOGA I* Seznam novih dovoljenj za promet
- PRILOGA II* Seznam obnovljenih dovoljenj za promet
- PRILOGA III* Seznam podaljšanih dovoljenj za promet
- PRILOGA IV* Seznam preklicanih dovoljenj za promet

PRILOGA I

Seznam novih dovoljenj za promet

V obdobju od 1. januarja do 30. junija 2007 so bila v državah EGP-Efte izdana naslednja dovoljenja za promet:

| Številka EU | Izdelek | Država | Datum dovoljenja |
|------------------------------------|------------------------------------|-------------|------------------|
| EU/1/06/001-012/IS | Diacomit | Islandija | 23.1.2007 |
| EU/1/06/343/001-005 | Baraclude | Lihtenštajn | 30.4.2007 |
| EU/1/06/360/001-010 | Champix | Lihtenštajn | 30.4.2007 |
| EU/1/06/361/001/NO | Luminity | Norveška | 7.2.2007 |
| EU/1/06/363/001-009 | Sprycel | Lihtenštajn | 30.4.2007 |
| EU/1/06/364/001-005 | Adrovanace | Lihtenštajn | 28.2.2007 |
| EU/1/06/364/001-005/IS | Adrovanace | Islandija | 22.1.2007 |
| EU/1/06/364/001-005/NO | Adrovanace | Norveška | 14.2.2007 |
| EU/1/06/365/001-003 | Elapraxe | Lihtenštajn | 28.2.2007 |
| EU/1/06/365/001-003/IS | Elapraxe | Islandija | 6.2.2007 |
| EU/1/06/365/001-003/NO | Elapraxe | Norveška | 30.1.2007 |
| EU/1/06/366/001-004 | Tandemact | Lihtenštajn | 28.2.2007 |
| EU/1/06/366/001-004/IS | Tandemact | Islandija | 24.1.2007 |
| EU/1/06/366/001-004/NO | Tandemact | Norveška | 30.1.2007 |
| EU/1/06/367/001-012 | Diacomit | Lihtenštajn | 28.2.2007 |
| EU/1/06/367/001-012/NO | Diacomit | Norveška | 9.2.2007 |
| EU/1/06/368/001-002/IS, 011-019/IS | Insulin Human Winthrop Rapid | Islandija | 15.2.2007 |
| EU/1/06/368/001-002/NO, 011-019/NO | Insulin Human Winthrop Rapid | Norveška | 13.2.2007 |
| EU/1/06/368/001-057 | Insulin Human Winthrop | Lihtenštajn | 28.2.2007 |
| EU/1/06/368/003-004/IS, 020-028/IS | Insulin Human Winthrop Basal | Islandija | 15.2.2007 |
| EU/1/06/368/003-004/NO, 020-028/NO | Insulin Human Winthrop Basal | Norveška | 13.2.2007 |
| EU/1/06/368/005-006/IS, 029-037/IS | Insulin Human Winthrop Comb 15 | Islandija | 15.2.2007 |
| EU/1/06/368/005-006/NO, 029-037/NO | Insulin Human Winthrop Comb 15 | Norveška | 13.2.2007 |
| EU/1/06/368/007-008/IS, 038-046/IS | Insulin Human Winthrop Comb 25 | Islandija | 15.2.2007 |
| EU/1/06/368/007-008/NO, 038-046/NO | Insulin Human Winthrop Comb 25 | Norveška | 13.2.2007 |
| EU/1/06/368/009-010/IS, 047-055/IS | Insulin Human Winthrop Comb 50 | Islandija | 15.2.2007 |
| EU/1/06/368/009-010/NO, 047-055/NO | Insulin Human Winthrop Comb 50 | Norveška | 13.2.2007 |
| EU/1/06/368/056-057/IS | Insulin Human Winthrop Infusat | Islandija | 15.2.2007 |
| EU/1/06/368/056-057/NO | Insulin Human Winthrop Infusat | Norveška | 13.2.2007 |
| EU/1/06/369/001-028 | Irbesartan Hydrochlorothiazide BMS | Lihtenštajn | 28.2.2007 |
| EU/1/06/369/001-028/IS | Irbesartan HCT BMS | Islandija | 16.2.2007 |

| Številka EU | Izdelek | Država | Datum dovoljenja |
|------------------------|---|-------------|------------------|
| EU/1/06/369/001-028/NO | Irbesartan HCT BMS | Norveška | 15.2.2007 |
| EU/1/06/370/001-024/IS | Exforge | Islandija | 14.2.2007 |
| EU/1/06/370/001-024/NO | Exforge | Norveška | 22.2.2007 |
| EU/1/06/371/001-024/IS | Dafiro | Islandija | 14.2.2007 |
| EU/1/06/371/001-024/NO | Dafiro | Norveška | 5.3.2007 |
| EU/1/06/372/001-024/IS | Copalia | Islandija | 14.2.2007 |
| EU/1/06/372/001-024/NO | Copalia | Norveška | 5.3.2007 |
| EU/1/06/373/001-024/IS | Imprida | Islandija | 14.2.2007 |
| EU/1/06/373/001-024/NO | Imprida | Norveška | 5.3.2007 |
| EU/1/06/374/001 | Lucentis | Lihtenštajn | 28.2.2007 |
| EU/1/06/374/001/IS | Lucentis | Islandija | 12.2.2007 |
| EU/1/06/374/001/NO | Lucentis | Norveška | 7.2.2007 |
| EU/1/06/375/001-033 | Irbesartan BMS | Lihtenštajn | 28.2.2007 |
| EU/1/06/375/001-033/IS | Irbesartan BMS | Islandija | 15.2.2007 |
| EU/1/06/375/001-033/NO | Irbesartan BMS | Norveška | 15.2.2007 |
| EU/1/06/376/001-033 | Irbesartan Winthrop | Lihtenštajn | 28.2.2007 |
| EU/1/06/376/001-033/IS | Irbesartan Winthrop | Islandija | 16.2.2007 |
| EU/1/06/376/001-033/NO | Irbesartan Winthrop | Norveška | 15.2.2007 |
| EU/1/06/377/001-028 | Irbesartan Hydrochlorothiazide Winthrop | Lihtenštajn | 28.2.2007 |
| EU/1/06/377/001-028/IS | Irbesartan HCT Winthrop | Islandija | 16.2.2007 |
| EU/1/06/377/001-028/NO | Irbesartan HCT Winthrop | Norveška | 15.2.2007 |
| EU/1/06/378/001-016 | Inovelon | Lihtenštajn | 28.2.2007 |
| EU/1/06/378/001-016/IS | Inovelon | Islandija | 25.2.2007 |
| EU/1/06/378/001-016/NO | Inovelon | Norveška | 15.2.2007 |
| EU/1/06/379/001 | Cystadane | Lihtenštajn | 28.2.2007 |
| EU/1/06/379/001/IS | Cystadane | Islandija | 23.2.2007 |
| EU/1/06/379/001/NO | Cystadane | Norveška | 27.2.2007 |
| EU/1/06/380/001 | Prezista | Lihtenštajn | 28.2.2007 |
| EU/1/06/380/001/IS | Prezista | Islandija | 21.2.2007 |
| EU/1/06/380/001/NO | Prezista | Norveška | 26.2.2007 |
| EU/1/06/381/001-008 | Daronrix | Lihtenštajn | 30.4.2007 |
| EU/1/06/381/001-008/IS | Daronrix | Islandija | 26.3.2007 |
| EU/1/06/381/001-008/NO | Daronrix | Norveška | 20.4.2007 |
| EU/1/07/382/001-018 | Xelevia | Lihtenštajn | 30.4.2007 |
| EU/1/07/382/001-018/IS | Xelevia | Islandija | 11.4.2007 |

| Številka EU | Izdelek | Država | Datum dovoljenja |
|------------------------|--------------------|-------------|------------------|
| EU/1/07/382/001-018/NO | Xelevia | Norveška | 18.4.2007 |
| EU/1/07/383/001-018 | Januvia | Lihtenštajn | 30.4.2007 |
| EU/1/07/383/001-018/IS | Januvia | Islandija | 10.4.2007 |
| EU/1/07/383/001-018/NO | Januvia | Norveška | 18.4.2007 |
| EU/1/07/384/001-002 | Docetaxel Winthrop | Lihtenštajn | 30.6.2007 |
| EU/1/07/384/001-002/IS | Docetaxel Winthrop | Islandija | 18.5.2007 |
| EU/1/07/384/001-002/NO | Docetaxel Winthrop | Norveška | 10.5.2007 |
| EU/1/07/385/001-004 | Focetria | Lihtenštajn | 30.6.2007 |
| EU/1/07/385/001-004/IS | Focetria | Islandija | 19.6.2007 |
| EU/1/07/385/001-004/NO | Focetria | Norveška | 18.6.2007 |
| EU/1/07/386/001-010 | Toviaz | Lihtenštajn | 30.6.2007 |
| EU/1/07/386/001-010/IS | Toviaz | Islandija | 24.5.2007 |
| EU/1/07/386/001-010/NO | Toviaz | Norveška | 31.5.2007 |
| EU/1/07/387/001-008 | Advagraf | Lihtenštajn | 30.6.2007 |
| EU/1/07/387/001-008/IS | Advagraf | Islandija | 16.5.2007 |
| EU/1/07/387/001-008/NO | Advagraf | Norveška | 18.5.2007 |
| EU/1/07/388/001 | Sebivo | Lihtenštajn | 30.6.2007 |
| EU/1/07/388/001/IS | Sebivo | Islandija | 24.5.2007 |
| EU/1/07/388/001/NO | Sebivo | Norveška | 14.5.2007 |
| EU/1/07/389/001-003 | Orencia | Lihtenštajn | 30.6.2007 |
| EU/1/07/389/001-003/IS | Orencia | Islandija | 18.6.2007 |
| EU/1/07/389/001-003/NO | Orencia | Norveška | 19.6.2007 |
| EU/1/07/390/001-004 | Altargo | Lihtenštajn | 30.6.2007 |
| EU/1/07/390/001-004/IS | Altargo | Islandija | 21.6.2007 |
| EU/1/07/390/001-004/NO | Altargo | Norveška | 21.6.2007 |
| EU/1/07/391/001-004 | Revlimid | Lihtenštajn | 30.6.2007 |
| EU/1/07/394/001-006 | Optaflu | Lihtenštajn | 30.6.2007 |
| EU/1/07/394/001-006/IS | Optaflu | Islandija | 21.6.2007 |
| EU/2/06/064/001-004 | ProMeris | Lihtenštajn | 28.2.2007 |
| EU/2/06/064/001-004/IS | ProMeris | Islandija | 18.1.2007 |
| EU/2/06/064/001-004/NO | ProMeris | Norveška | 20.2.2007 |
| EU/2/06/065/001-010 | ProMeris Duo | Lihtenštajn | 28.2.2007 |
| EU/2/06/065/001-010/IS | ProMeris Duo | Islandija | 18.1.2007 |
| EU/2/06/065/001-010/NO | ProMeris Duo | Norveška | 20.2.2007 |

| Številka EU | Izdelek | Država | Datum dovoljenja |
|------------------------|------------------------|-------------|------------------|
| EU/2/06/066/001-012 | Prac-Tic | Lihtenštajn | 28.2.2007 |
| EU/2/06/066/001-012/IS | PRAC-TIC | Islandija | 21.1.2007 |
| EU/2/06/066/001-012/NO | Prac-tic | Norveška | 23.1.2007 |
| EU/2/06/067/001-002/IS | Medicinal Oxygen | Islandija | 16.3.2007 |
| EU/2/06/068/001-004 | Ypozane | Lihtenštajn | 28.2.2007 |
| EU/2/06/068/001-004/IS | Ypozane | Islandija | 26.1.2007 |
| EU/2/06/068/001-004/NO | Ypozane | Norveška | 19.2.2007 |
| EU/2/06/069/001 | Cortavance | Lihtenštajn | 28.2.2007 |
| EU/2/06/069/001/IS | Cortavance | Islandija | 23.2.2007 |
| EU/2/06/069/001/NO | Cortavance | Norveška | 20.2.2007 |
| EU/2/06/070/001-003 | Meloxicam CEVA | Lihtenštajn | 28.2.2007 |
| EU/2/06/070/001-003/NO | Meloxicam Ceva | Norveška | 20.2.2007 |
| EU/2/07/071/001-003 | Slentrol | Lihtenštajn | 30.6.2007 |
| EU/2/07/071/001-003/IS | Slentrol | Islandija | 26.4.2007 |
| EU/2/07/071/001-003/NO | Slentrol | Norveška | 19.6.2007 |
| EU/2/07/073/001-004 | Nobilis Influenza H7N1 | Lihtenštajn | 30.6.2007 |
| EU/2/07/073/001-004/IS | Nobilis Influenza H7N1 | Islandija | 1.6.2007 |
| EU/2/07/074/001-006 | Prilactone | Lihtenštajn | 30.6.2007 |

PRILOGA II

Seznam obnovljenih dovoljenj za promet

V obdobju od 1. januarja do 30. junija 2007 so bila v državah EGP-Efte obnovljena naslednja dovoljenja za promet:

| Številka EU | Izdelek | Država | Datum obnovitve |
|---------------------------------|--------------|-------------|-----------------|
| EU/1/01/200/001 | Viread | Lihtenštajn | 28.2.2007 |
| EU/1/01/200/001/IS | Viread | Islandija | 22.1.2007 |
| EU/1/01/200/001/NO | Viread | Norveška | 29.1.2007 |
| EU/1/02/201/001-006/IS | Protopic | Islandija | 8.1.2007 |
| EU/1/02/202/001-006/IS | Protopy | Islandija | 8.1.2007 |
| EU/1/02/203/001-004 | Kineret | Lihtenštajn | 30.4.2007 |
| EU/1/02/203/001-004/IS | Kineret | Islandija | 22.3.2007 |
| EU/1/02/203/001-004/NO | Kineret | Norveška | 18.4.2007 |
| EU/1/02/204/001 | Trisenox | Lihtenštajn | 28.2.2007 |
| EU/1/02/204/001/IS | Trisenox | Islandija | 14.3.2007 |
| EU/1/02/204/001/NO | Trisenox | Norveška | 22.3.2007 |
| EU/1/02/205/001-002 | Lumigan | Lihtenštajn | 30.4.2007 |
| EU/1/02/205/001-002/IS | Lumigan | Islandija | 14.3.2007 |
| EU/1/02/205/001-002/NO | Lumigan | Norveška | 29.3.2007 |
| EU/1/02/206/001-020 | Arixtra | Lihtenštajn | 30.6.2007 |
| EU/1/02/206/001-020/IS | Arixtra | Islandija | 23.4.2007 |
| EU/1/02/206/001-020/NO | Arixtra | Norveška | 18.5.2007 |
| EU/1/02/207/001-020 | Quixidar | Lihtenštajn | 30.6.2007 |
| EU/1/02/207/001-020/IS | Quixidar | Islandija | 23.4.2007 |
| EU/1/02/207/001-020/NO | Quixidar | Norveška | 18.5.2007 |
| EU/1/02/209/001-008 | Dynastat | Lihtenštajn | 30.6.2007 |
| EU/1/02/209/001-008/IS | Dynastat | Islandija | 25.4.2007 |
| EU/1/02/211/001-005 | Dynepo | Lihtenštajn | 30.6.2007 |
| EU/1/02/211/001-005, 010-012/IS | Dynepo | Islandija | 25.4.2007 |
| EU/1/02/211/001-005, 010-012/NO | Dynepo | Norveška | 18.5.2007 |
| EU/1/02/212/001-026 | Vfend | Lihtenštajn | 30.6.2007 |
| EU/1/02/212/001-026/IS | Vfend | Islandija | 16.5.2007 |
| EU/1/02/212/001-026/NO | Vfend | Norveška | 23.5.2007 |
| EU/1/02/213/001-016 | MicardisPlus | Lihtenštajn | 30.6.2007 |
| EU/1/02/213/001-016/IS | MicardisPlus | Islandija | 23.5.2007 |
| EU/1/02/213/001-016/NO | MicardisPlus | Norveška | 18.6.2007 |

| Številka EU | Izdelek | Država | Datum obnovitve |
|--|----------------------|-------------|-----------------|
| EU/1/02/214/001-010 | Kinzalkomb | Lihtenštajn | 30.6.2007 |
| EU/1/02/214/001-010/IS | Kinzalkomb | Islandija | 23.5.2007 |
| EU/1/02/214/001-010/NO | Kinzalkomb | Norveška | 18.6.2007 |
| EU/1/02/215/001-014 | PritorPlus | Lihtenštajn | 30.6.2007 |
| EU/1/02/215/001-014/IS | PritorPlus | Islandija | 13.6.2007 |
| EU/1/02/215/001-014/NO | PritorPlus | Norveška | 18.6.2007 |
| EU/1/02/216/001-002 | Invanz | Lihtenštajn | 30.4.2007 |
| EU/1/02/216/001-002/IS | Invanz | Islandija | 21.3.2007 |
| EU/1/02/217/001-002 | Opatanol | Lihtenštajn | 30.6.2007 |
| EU/1/02/217/001-002/IS | Opatanol | Islandija | 19.6.2007 |
| EU/1/02/217/001-002/NO | Opatanol | Norveška | 28.6.2007 |
| EU/1/02/219/001-015 | Ebixa | Lihtenštajn | 30.6.2007 |
| EU/1/02/220/001-005 | Tracleer | Lihtenštajn | 30.6.2007 |
| EU/1/02/220/001-005/IS | Tracleer | Islandija | 22.6.2007 |
| EU/1/07/183/001, 004-005, 007-008, 011, 013, 015, 018-029/IS | HBVAXPRO | Islandija | 21.2.2007 |
| EU/1/96/014/001-003/IS | Tritanrix HepH | Islandija | 21.2.2007 |
| EU/1/96/027/001, 003-005/IS | Hycamtin | Islandija | 9.1.2007 |
| EU/1/97/030/028-084 | Insuman | Lihtenštajn | 28.2.2007 |
| EU/1/97/030/033-037, 057-58, 69-72/IS | Insuman Basal | Islandija | 16.2.2007 |
| EU/1/97/030/033-037, 057-58, 69-72/NO | Insuman Basal | Norveška | 13.2.2007 |
| EU/1/97/030/038-042, 59-60, 73-76/IS | Insuman Comb 15 | Islandija | 16.2.2007 |
| EU/1/97/030/038-042, 59-60, 73-76/NO | Insuman Comb 15 | Norveška | 13.2.2007 |
| EU/1/97/030/043-047, 61-62, 77-80/IS | Insuman Comb 25 | Islandija | 16.2.2007 |
| EU/1/97/030/043-047, 61-62, 77-80/NO | Insuman Comb 25 | Norveška | 13.2.2007 |
| EU/1/97/030/048-052, 63-64, 81-84/IS | Insuman Comb 50 | Islandija | 16.2.2007 |
| EU/1/97/030/048-052, 63-64, 81-84/NO | Insuman Comb 50 | Norveška | 13.2.2007 |
| EU/1/97/030/053-054/IS | Insuman Comb Infusat | Islandija | 16.2.2007 |
| EU/1/97/030/053-054/NO | Insuman Comb Infusat | Norveška | 13.2.2007 |
| EU/1/97/030/28-32, 55-56, 65-68/IS | Insuman Rapid | Islandija | 16.2.2007 |
| EU/1/97/030/28-32, 55-56, 65-68/NO | Insuman Rapid | Norveška | 13.2.2007 |
| EU/1/97/032/001 | Leukoscan | Lihtenštajn | 30.6.2007 |
| EU/1/97/032/001/IS | Leukoscan | Islandija | 27.6.2007 |
| EU/1/97/033/001-003 | Avonex | Lihtenštajn | 30.4.2007 |
| EU/1/97/033/001-003/IS | Avonex | Islandija | 13.3.2007 |
| EU/1/97/033/001-003/NO | Avonex | Norveška | 20.3.2007 |

| Številka EU | Izdelek | Država | Datum obnovitve |
|------------------------|------------------|-------------|-----------------|
| EU/1/97/035/001-004 | Refludan | Lihtenštajn | 30.4.2007 |
| EU/1/97/035/001-004/IS | Refludan | Islandija | 14.3.2007 |
| EU/1/97/035/001-004/NO | Refludan | Norveška | 10.4.2007 |
| EU/1/97/037/001 | Vistide | Lihtenštajn | 30.6.2007 |
| EU/1/97/040/001-002 | Teslascan | Lihtenštajn | 30.6.2007 |
| EU/1/97/040/001-002/IS | Teslascan | Islandija | 19.6.2007 |
| EU/2/01/030/001-004/NO | Virbagen Omega | Norveška | 14.3.2007 |
| EU/2/02/032/001 | Vaxxitek HVT+IBD | Lihtenštajn | 30.6.2007 |
| EU/2/96/002/001-003 | Fevaxyn Pentofel | Lihtenštajn | 30.4.2007 |
| EU/2/96/002/001-003/IS | Fevaxyn Pentofel | Islandija | 14.3.2007 |

PRILOGA III

Seznam podaljšanih dovoljenj za promet

V obdobju od 1. januarja do 30. junija 2007 so bila v državah EGP-Efte podaljšana naslednja dovoljenja za promet:

| Številka EU | Izdelek | Država | Datum podaljšanja |
|------------------------|--------------|-------------|-------------------|
| EU/1/00/134/030-037 | Lantus | Lihtenštajn | 28.2.2007 |
| EU/1/00/157/035-067 | Azomyr | Lihtenštajn | 30.6.2007 |
| EU/1/00/157/035-067/IS | Azomyr | Islandija | 22.5.2007 |
| EU/1/00/157/035-067/NO | Azomyr | Norveška | 5.6.2007 |
| EU/1/00/160/037-069 | Aerius | Lihtenštajn | 30.6.2007 |
| EU/1/00/160/037-069/IS | Aerius | Islandija | 22.5.2007 |
| EU/1/00/160/037-069/NO | Aerius | Norveška | 5.6.2007 |
| EU/1/00/161/035/067/IS | Neoclarityn | Islandija | 22.5.2007 |
| EU/1/00/161/035-067 | Neoclarityn | Lihtenštajn | 30.6.2007 |
| EU/1/00/161/035-067/NO | Neoclarityn | Norveška | 5.6.2007 |
| EU/1/01/184/069-073 | Nespo | Lihtenštajn | 30.6.2007 |
| EU/1/01/184/069-073/IS | Nespo | Islandija | 1.6.2007 |
| EU/1/01/185/069-073 | Aranesp | Lihtenštajn | 30.6.2007 |
| EU/1/01/185/069-073/IS | Aranesp | Islandija | 25.5.2007 |
| EU/1/02/211/010-012 | Dynepo | Lihtenštajn | 30.4.2007 |
| EU/1/02/213/013-016 | MicardisPlus | Lihtenštajn | 28.2.2007 |
| EU/1/02/215/013-014 | PritorPlus | Lihtenštajn | 28.2.2007 |
| EU/1/03/251/002 | Hepsera | Lihtenštajn | 30.6.2007 |
| EU/1/03/266/005-006 | Bondenza | Lihtenštajn | 30.4.2007 |
| EU/1/04/276/036/IS | Abilify | Islandija | 18.1.2007 |
| EU/1/04/280/008 | Yentreve | Lihtenštajn | 30.4.2007 |
| EU/1/04/281/002-005 | Erbitux | Lihtenštajn | 30.4.2007 |
| EU/1/04/281/002-005/IS | Erbitux | Islandija | 21.2.2007 |
| EU/1/04/281/002-005/NO | Erbitux | Norveška | 14.3.2007 |
| EU/1/04/307/011-013 | Zonegran | Lihtenštajn | 30.4.2007 |
| EU/1/05/327/018 | Exubera | Lihtenštajn | 30.4.2007 |
| EU/1/05/331/014-037 | Ne juin upro | Lihtenštajn | 28.2.2007 |
| EU/1/06/332/004-006 | Omnitrope | Lihtenštajn | 30.6.2007 |
| EU/1/06/332/004-006/IS | Omnitrope | Islandija | 18.5.2007 |
| EU/1/06/349/009-010 | Avaglim | Lihtenštajn | 30.6.2007 |
| EU/1/06/360/011 | Champix | Lihtenštajn | 30.6.2007 |

| Številka EU | Izdelek | Država | Datum podaljšanja |
|------------------------------------|----------|-------------|-------------------|
| EU/1/96/016/004 | Norvir | Lihtenštajn | 28.2.2007 |
| EU/1/98/069/005a, 005b, 006a, 006b | Plavix | Lihtenštajn | 30.6.2007 |
| EU/1/98/070/005a, 005b, 006a, 006b | Iscover | Lihtenštajn | 30.6.2007 |
| EU/1/98/089/020-022 | Pritor | Lihtenštajn | 28.2.2007 |
| EU/1/98/090/017-020 | Micardis | Lihtenštajn | 28.2.2007 |
| EU/1/98/096/009-012 | Temodal | Lihtenštajn | 30.6.2007 |
| EU/1/98/096/009-012/IS | Temodal | Islandija | 22.5.2007 |
| EU/1/98/096/009-012/NO | Temodal | Norveška | 29.5.2007 |
| EU/1/99/111/010-011/NO | Stocrin | Norveška | 8.1.2007 |
| EU/1/99/123/012 | Renagel | Lihtenštajn | 30.6.2007 |
| EU/2/03/040/002 | Gonazon | Lihtenštajn | 28.2.2007 |
| EU/2/03/040/002/IS | Gonazon | Islandija | 29.1.2007 |
| EU/2/03/040/002/NO | Gonazon | Norveška | 20.2.2007 |
| EU/2/04/044/006 | Aivlosin | Lihtenštajn | 30.4.2007 |
| EU/2/04/045/005-006 | Previcox | Lihtenštajn | 28.2.2007 |
| EU/2/04/045/007 | Previcox | Lihtenštajn | 30.4.2007 |
| EU/2/04/045/007/IS | Previcox | Islandija | 21.3.2007 |
| EU/2/97/004/024-025 | Metacam | Lihtenštajn | 30.4.2007 |
| EU/2/97/004/026-028 | Metacam | Lihtenštajn | 30.6.2007 |

PRILOGA IV

Seznam preklicanih dovoljenj za promet

V obdobju od 1. januarja do 30. junija 2007 so bila v državah EGP-Efte preklicana naslednja dovoljenja za promet:

| Številka EU | Izdelek | Država | Datum preklica |
|------------------------|-----------|-----------|----------------|
| EU/1/02/236/001-004/IS | Ultratard | Islandija | 1.1.2007 |
| EU/1/02/235/001-004/IS | Monotard | Islandija | 1.1.2007 |

V

(Objave)

SODNI POSTOPKI

SODIŠČE EFTA

Zahteva za svetovalno mnenje Sodišča Efte, predložena s strani Follo tingrett z dne 24. oktobra 2007 v zadevi L'Oréal Norge AS proti Per Aarskog AS in drugi

(Zadeva E-9/07)

(2008/C 40/06)

Na sodišče Efte je bila z dopisom z dne 24. oktobra 2007, ki ga je poslalo okrožno sodišče Follo (Follo tingrett) in ga je tajništvo sodišča prejelo 31. oktobra 2007, vložena zahteva za svetovalno mnenje v zadevi L'Oréal Norge AS proti Per Aarskog AS in drugi glede naslednjih vprašanj:

1. Ali je člen 7(1) Direktive Sveta 89/104/EGS mogoče razumeti v smislu, da ima imetnik blagovne znamke pravico preprečiti uvoze iz tretjih držav zunaj območja EGP, ko pride do takih uvozov brez njegovega soglasja?
 2. Ali je člen 7(1) Direktive 89/104/EGS mogoče razumeti v smislu, da je dovoljeno mednarodno izčrpanje?
-

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM KONKURENČNE POLITIKE

KOMISIJA

Predhodna priglasitev koncentracije

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

Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku

(Besedilo velja za EGP)

(2008/C 40/07)

1. Komisija je 7. februarja 2008 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta št. 139/2004 ⁽¹⁾, s katero podjetje Berkshire Hathaway Inc. („Berkshire“, ZDA) z nakupom delnic pridobi nadzor nad celotnim podjetjem Marmon Holdings Inc. („Marmon“, ZDA) v smislu člena 3(1)(b) Uredbe Sveta.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

— za Berkshire: holdinška družba,

— za Marmon: holdinška družba.

3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi priglašena transakcija lahko spadala v področje uporabe Uredbe (ES) št. 139/2004. Vendar končna odločitev o tej točki še ni sprejeta. Na podlagi Obvestila Komisije o poenostavljenem postopku obravnave določenih koncentracij v okviru Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽²⁾ je treba opozoriti, da je ta zadeva primerna za obravnavo po postopku, določenem v Obvestilu.

4. Komisija zainteresirane tretje stranke poziva, da ji predložijo svoje morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora prejeti pripombe najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pripombe lahko pošljete Komisiji po telefaksu (št. telefaksa: (32-2) 296 43 01 ali 296 72 44) ali po pošti z navedbo sklicne številke COMP/M.5041 – Berkshire Hathaway/Marmon Holdings na naslov:

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

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

⁽²⁾ UL C 56, 5.3.2005, str. 32.

DRUGI AKTI

KOMISIJA

Objava vloge za registracijo na podlagi člena 8(2) Uredbe Sveta (ES) št. 509/2006 o zajamčenih tradicionalnih posebnostih kmetijskih proizvodov in živil

(2008/C 40/08)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 9 Uredbe Sveta (ES) št. 509/2006 ⁽¹⁾. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

VLOGA ZA REGISTRACIJO ZTP

UREDBA SVETA (ES) št. 509/2006

„PIZZA NAPOLETANA“

ES št.: IT/TSG/007/0031/09.02.2005

1. **Naziv in naslov vlagatelja:**

Naziv: Associazione Verace Pizza Napoletana

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

Telefon: —

Telefaks: —

E-naslov: —

Naziv: Associazione Pizzaiuoli Napoletani

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

Telefon: —

Telefaks: —

E-naslov: —

2. **Država članica ali tretja država:**

Italija

3. **Specifikacija proizvoda:**3.1 *Ime za registracijo*

„Pizza Napoletana“

Registracija se zahteva samo v italijanskem jeziku.

Zaznamek „Prodotta secondo la Tradizione napoletana“ („Proizvedena v skladu z neapeljsko tradicijo“) in kratica STG (ZTP), ki sta na logotipu/etiketi proizvoda „Pizza Napoletana“ ZTP, se prevedeta v jezik države, kjer poteka proizvodnja.

(¹) ULL 93, 31.3.2006, str. 1.

3.2 Navedite, ali gre za ime, ki:

- je specifično samo po sebi
- izraža posebne lastnosti kmetijskega proizvoda ali živila

3.3 Ali se zahteva pridržanje imena na podlagi člena 13(2) Uredbe (ES) št. 509/2006?

- Registracija s pridržanjem imena
- Registracija brez pridržanja imena

3.4 Vrsta proizvoda

Skupina 2.3: Slaščice, kruh, testo, pecivo, piškoti in drugi pekovski izdelki

3.5 Opis kmetijskega proizvoda ali živila, za katerega se uporablja ime iz točke 3.1

„Pizza Napoletana“ ZTP je proizvod okrogle oblike, spečen v peči, s spremenljivim premerom, ki ne sme presegati 35 cm, privzdignjenim robom in obloženim osrednjim delom. Debelina osrednjega dela znaša 0,4 cm, z dovoljenim odstopanjem za $\pm 10\%$, debelina roba pa od 1 do 2 cm. Celotna pica je mehka in elastična ter jo je mogoče zlahka prepogniti na štiri dele.

„Pizza Napoletana“ ZTP ima naslednje značilnosti: privzdignjen rob zlatorumene barve, značilne za proizvode, spečene v peči, ki je mehak na dotik in ob okušanju; ima obložen osrednji del, kjer prevladuje rdeča barva paradižnikov, ki se popolnoma zlivajo z oljem in, glede na uporabljene sestavine, zeleno barvo origana in belo barvo česna; po vrhu so bolj ali manj gosto posejane bele zaplate mozzarelle in zeleni listi bazilike, ki lahko zaradi peke bolj ali manj potemnijo.

„Pizza Napoletana“ mora biti mehka in elastična, z lahkoto upogljiva, zlahka se razreže in ima značilen sočen okus, ki je mešanica značilnega okusa po dobro vzhajanem in dobro pečenem kruhu, s katerim se ponaša njen privzdignjen rob, in kiselkastega okusa po paradižniku, ki se prepleta, glede na sestavine, z aromo origana, česna in bazilike ter okusom pečene mozzarelle.

Po končani peki ima pica značilen dišeč in slasten vonj; paradižnik, ki med peko izgubi samo odvečno vodo, ostane gost in konsistenten; Mozzarella di bufala campana ZOP ali Mozzarella ZTP se stopita na površini pice; bazilika, origano in česen oddajajo močno aromo in na pogled niso zažgani.

3.6 Opis metode pridobivanja proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 3.1

Osnovne surovine, značilne za proizvod „Pizza Napoletana“, so: pšenična bela moka (tip „00“, lahko z dodatkom moke tipa „0“ po italijanski klasifikaciji), pivski kvas, naravna pitna voda, olupljeni in/ali sveži paradižniki, morska ali kuhinjska sol in ekstra deviško oljčno olje. Med drugimi sestavinami, ki jih je mogoče uporabiti za pripravo neapeljske pice, so še: česen in origano; Mozzarella di Bufala Campana ZOP, sveža bazilika in Mozzarella ZTP.

Moka ima naslednje značilnosti:

| | |
|--|-------------|
| — moč (W): | 220–380 |
| — razmerje med raztegljivostjo in natezno trdnostjo (P/L): | 0,50–0,70 |
| — vpojnost: | 55–62 |
| — stabilnost: | 4–12 |
| — value index E_{10} : | največ 60 |
| — falling number: | 300–400 |
| — suhi gluten: | 9,5–11 g % |
| — proteini: | 11–12,5 g % |

Priprava proizvoda „Pizza Napoletana“ vključuje izključno naslednje delovne faze, ki jih je treba izvesti v neprekinjenem ciklu istega delovnega procesa:

Priprava testa

Pizzaiolo (picopek) zmeša moko, vodo, sol in kvas. V mesilnik zlije liter vode, raztopi od 50 do 55 g morske soli, doda 10 % predvidene skupne količine moke, razpusti 3 g pivskega kvasa, vključi mesilnik in postopoma dodaja 1 800 g moke z močjo 220–380 W, dokler ne doseže zelene konsistence, ki je opredeljena kot „nastanek testa“. Ta postopek mora trajati 10 minut.

Testo je treba v mesilniku (najbolje z mesilnimi vilicami) pri nizki hitrosti mesiti 20 minut, dokler ne nastane kompaktna enotna masa. Da se zagotovi optimalna konsistenca testa, je zelo pomembna količina vode, ki jo moka lahko vpije. Testo se na dotik ne sme lepiti ter mora biti mehko in elastično.

Testo ima spodaj navedene značilnosti, pri čemer je pri vsaki od njih dovoljeno odstopanje za ± 10 %:

- temperatura fermentacije: 25 °C
- končna vrednost pH: 5,87
- skupna titrabilna kislost: 0,14
- gostota: 0,79 g/cm³ (+ 34 %)

Vzhajanje testa

Prva faza: ko picopek vzame testo iz mesilnika, ga položi na delovno površino picerije, kjer mora počivati dve uri, pokrito z vlažno krpo, da se površina ne more strditi in se zaradi izhlapevanja notranje vlage oblikuje neke vrste skorja. Po dveh urah pride na vrsto izdelava hlebčka; ta postopek je treba obvezno opraviti ročno. Na delovni površini z lopatico odreže del vzhajane testa in ga nato oblikuje v hlebček. Za proizvod „Pizza Napoletana“ morajo hlebčki tehtati od 180 do 250 g.

Druga faza vzhajanja: ko so (razrezani) hlebčki oblikovani, jih je treba položiti v zaboje za živila, kjer drugič vzhajajo od štiri do šest ur. To testo, ki se shranjuje na temperaturi okolja, je mogoče uporabiti v naslednjih šestih urah.

Oblikovanje

Po končanem vzhajanju picopek hlebček z lopatico vzame iz zaboja in ga položi na pult picerije, posut s tanko plastjo moke, ki preprečuje, da bi se kepa testa prijemala na delovno površino. Z gibi od središča navzven in pritiski s prsti obeh rok na hlebček, ki ga med izvajanjem tega postopka tudi večkrat obrne, iz testa oblikuje okroglo ploščo, katere debelina na sredini ne presega 0,4 cm (z dovoljenim odstopanjem za ± 10 %), na robu pa ne 1–2 cm, s čimer se oblikuje privzdignjeni rob.

Za pripravo „Pizza Napoletana“ ZTP ni dovoljena uporaba nobene druge vrste oblikovanja, zlasti pa ne uporaba kuhinjskega valjarja in/ali naprave z diskom, kot je na primer mehanska stiskalnica.

Obloga

Neapeljsko pico se obloži na naslednji način:

- picopek na sredino okrogle plošče iz testa z žlico položi od 70 do 100 g olupljenih in strtih paradižnikov,
- paradižnik s spiralastim gibom porazdeli po vsej osrednji površini,
- po površini paradižnika s spiralastim gibom posuje sol,
- na enak način po površini posuje ščepec origana,
- s stroka česna odstrani zunanjo lupinico, ga nareže na majhne rezine in razporedi po paradižniku,
- s spiralastim gibom v smeri iz središča proti robu iz posode za olje z nastavkom za polivanje po površini polije od 4 do 5 g ekstra deviškega oljčnega olja, pri čemer je dovoljeno odstopanje za + 20 %.

Ali:

- na sredino okrogle plošče iz testa z žlico položi od 60 do 80 g olupljenih in strtih paradižnikov in/ali majhnih razrezanih svežih paradižnikov,
- paradižnik s spiralastim gibom porazdeli po vsej osrednji površini,
- po površini paradižnika s spiralastim gibom posuje sol,
- po površini paradižnika razporedi od 80 do 100 g na rezine narezanega sira Mozzarella di bufala campana ZOP,
- po pici razporedi nekaj listov sveže bazilike,
- s spiralastim gibom v smeri iz središča proti robu iz posode za olje z nastavkom za polivanje po površini polije od 4 do 5 g ekstra deviškega oljčnega olja, pri čemer je dovoljeno odstopanje za + 20 %.

Ali:

- na sredino okrogle plošče iz testa z žlico položi od 60 do 80 g olupljenih in strtih paradižnikov,
- paradižnik s spiralastim gibom porazdeli po vsej osrednji površini,
- po površini paradižnika s spiralastim gibom posuje sol,
- po površini paradižnika razporedi od 80 do 100 g sira Mozzarella ZTP, ki ga je predhodno narezal na rezine,
- po pici razporedi nekaj listov sveže bazilike,
- s spiralastim gibom v smeri iz središča proti robu iz posode za olje z nastavkom za polivanje po površini polije od 4 do 5 g ekstra deviškega oljčnega olja, pri čemer je dovoljeno odstopanje za + 20 %.

Peka

Picopek obloženo pico premesti na leseno (ali aluminijasto) pekarsko lopato, pri čemer si pomaga z malo moke in krožnim gibom, nato pa jo s hitrim gibom zapestja (s čimer prepreči, da bi obloga stekla z nje) potisne na pečno ploščo. Peka proizvoda „Pizza Napoletana“ ZTP je mogoča izključno v pečeh na drva, v katerih temperatura peke doseže 485 °C, kar je bistveno za izdelavo tega proizvoda.

Picopek mora peko pice nadzirati, tako da s kovinsko lopato privzdiguje eno stran in pico obrača proti ognju, pri čemer pa mora ta vedno ostati na istem predelu pečne plošče, sicer bi se lahko zaradi temperaturne razlike zažgala. Pomembno je, da je pica enakomerno pečena po celem obodu.

Ko je peka končana, picopek, znova s kovinsko lopato, vzame pico iz peči in jo položi na krožnik. Čas peke ne sme biti daljši od 60 do 90 sekund.

Po končani peki ima pica naslednje značilnosti: paradižnik, ki je izgubil samo odvečno vodo, ostane gost in konsistenten; Mozzarella di bufala campana ZOP ali Mozzarella ZTP sta stopljeni na površini pice; bazilika, česen in origano oddajajo močno aromo, vendar niso zažgani.

- | | |
|---|------------------|
| — Temperatura pečne plošče: | približno 485 °C |
| — Temperatura na predelu oboka: | približno 430 °C |
| — Čas peke: | 60–90 sekund |
| — Temperatura, ki jo doseže testo: | 60–65 °C |
| — Temperatura, ki jo doseže paradižnik: | 75–80 °C |
| — Temperatura, ki jo doseže olje: | 75–85 °C |
| — Temperatura, ki jo doseže mozzarella: | 65–70 °C |

Shranjevanje

Neapeljsko pico je najbolje zaužiti takoj, ko jo picopek vzame iz peči, na kraju, kjer je bila spečena. Tudi če se pica ne zaužije na kraju, kjer je bila spečena, je ni mogoče (globoko) zamrzniti ali vakuumsko zapakirati z namenom kasnejše prodaje.

3.7 Posebnost kmetijskega proizvoda ali živila

Ključnih elementov, ki določajo posebne lastnosti zadevnega proizvoda, je veliko ter so neposredno povezani s trajanjem in načinom izvajanja postopkov, pa tudi spretnostjo in izkušnjami obrtnika.

Za postopek priprave „Pizza Napoletana“ je značilno zlasti naslednje: gnetenje, čvrstost in elastičnost testa ter poseben postopek vzhajanja (v dveh fazah in pod posebnimi pogoji, kar zadeva temperaturo in trajanje); priprava in oblikovanje hlebčkov; priprava vzhajanega testa in oblikovanje okrogle plošče iz testa; priprava peči in značilnosti peke (trajanje/temperature), posebne lastnosti peči, v kateri se kuri samo z drvni.

Posebej je treba izpostaviti pomen drugega vzhajanja, ravnanja s testom in delovne opreme, zlasti peči, ki mora biti obvezno na drva, in lopat.

Po drugem vzhajanju se v primerjavi s predhodnim obdobjem povečata prostornina hlebčka in vsebnost vlage v njem. Sila pritiskanja s prsti obeh rok povzroči premeščanje zraka iz celic testa na sredini proti obrobju okrogle plošče iz testa, s čimer se začne oblikovati privzdignjeni rob pice. Ta tehnika je ena od bistvenih značilnosti proizvoda „Pizza Napoletana“ ZTP, saj privzdignjeni rob okrogle plošče vse sestavine obloge zadrži na osrednjem delu. Da bi hlebček testa dobil čim večji premer, picopek pripravo nadaljuje tako, da testo, ki ga drži med rokama, dvigne nad delovno površino, pri čemer drži desno roko v poševnem položaju pod kotom 45–60 stopinj glede na delovno površino. Ploščo iz testa, ki se vrti zaradi usklajenega gibanja leve roke, nato položi nazaj na to površino.

Po drugi strani druge vrste priprave, zlasti z uporabo kuharskega valjarja ali naprave z diskom (kot je na primer mehanska stiskalnica), ne morejo zagotoviti homogenega premika zraka iz celic v masi proti zunanjemu delu, s čimer se zagotovi enotnost plošče iz testa na vseh delih. Tako se na sredini okrogle plošče oblikuje plastovito območje testa, ki je predeljeno z zrakom v vmesnem prostoru. Če torej uporabimo navedena pripomočka, pečena pica ne bo imela značilnega privzdignjenega roba, ki je ena od glavnih značilnosti proizvoda „Pizza Napoletana“ ZTP.

Poleg tega mora picopek v skladu z neapeljsko tehniko, potem ko pripravi tri do šest obloženih plošč iz testa, z natančnimi in hitrimi mojstrskimi gibi pico prestaviti z delovne površine na lopato, pri čemer mora ostati okrogle oblike (potegne jo z obema rokama, pri čemer jo zasuka okrog lastne osi za približno 90 ° in jo tako postavi na lopato, pripravljeno za uporabo). Picopek ploščo lopate za vstavljanje v peč posuje z malo moke, da pica nato zlahka zdrsi v peč. Postopek vstavljanja v peč opravi s hitrim gibom zapestja, pri čemer drži lopato pod kotom 20–25° glede na ravnino pečne plošče: tako prepreči, da bi obloga padla s površine pice.

Tehnike, ki se razlikujejo od opisane, niso ustrezne, saj neposredno dvigovanje pice z delovne površine z lopato ne zagotavlja, da bo pica, ki jo je treba vstaviti v peč, ostala cela.

Za peko in zagotovitev kakovosti proizvoda „Pizza Napoletana“ je odločilna peč na drva. Da bi klasična „Pizza Napoletana“ uspela, so bistvenega pomena tehnične značilnosti peči. Neapeljska peč za peko pic je sestavljena iz osnove iz opek iz tufa, nad katerimi je okrogla pečna plošča, imenovana „sole“, nad vsem skupaj pa je zgrajena kupola. Obok peči je narejen iz ognjevzdržnega materiala, ki preprečuje razpršitev toplote. Da se pica dobro speče, so zelo pomembna tudi razmerja med posameznimi deli peči. Vrsta peči se označuje z debelino pečne plošče, oblikovane iz štirih ognjevzdržnih krožnih delov, ki skupaj sestavljajo pečno ploščo. Pico je treba dvigniti z jekleno in/ali aluminijasto lopato in na njej prenesti do odprtine peči, kamor se jo namesti in med peko obrne za 180°: pico je nato treba vrniti na isto mesto, tako da ostane na temperaturi, ki je enaka osnovni temperaturi, zmanjšani za toploto, ki jo je prevzela med peko.

Če bi jo prestavili na drugo mesto, bi bila znova izpostavljena začetni temperaturi, zaradi česar bi se njen spodnji del zažgal.

Zaradi vseh teh posebnosti se pojavi „zračna komora“, končni proizvod pa dobi svoj značilni videz: „Pizza Napoletana“ je tako hkrati voljna in kompaktna, njen rob je privzdignjen, testo vzhajano, je izjemno mehka in zlahka jo je mogoče prepogniti na štiri dele. Treba je poudariti, da kakršen koli drug podoben proizvod, ki se pripravlja po postopkih, ki se razlikujejo od opisanega, ne more imeti enakih vizualnih in organoleptičnih značilnosti kot „Pizza Napoletana“.

3.8 Tradicionalne lastnosti kmetijskega proizvoda ali živila

Nastanek neapeljske pice lahko umestimo v zgodovinsko obdobje med letoma 1715 in 1725. Vincenzo Corrado, glavni kuhar princa Emanuela di Francaville, je v študiji najpogosteje uporabljanih živil v Neaplju zapisal, da se paradižnik uporablja kot omaka za pico in makarone, s čimer je povlekel vzporednice med dvema proizvodoma, ki sta v starih časih osrečevala Neapelj in hkrati poskrbela, da se je zapisal v zgodovino kuhinje. S tem dejstvom povezujemo uradno rojstvo proizvoda „Pizza Napoletana“, okrogle plošče iz testa, obložene s paradižnikom.

Veliko zgodovinskih dokumentov priča o tem, da ta kulinarična specialiteta izvira iz Neaplja. Tako na primer pisatelj Franco Salerno zagotavlja, da je ta proizvod eden od velikih izumov neapeljske kuhinje.

Celo slovarji italijanskega jezika in enciklopedija Treccani posebej omenjajo neapeljsko pico. Poleg tega se izraz „neapeljska pica“ pojavi tudi v številnih književnih delih.

Prve picerije so se nedvomno pojavile v Neaplju in do polovice 20. stoletja je bila ta jed ekskluzivni proizvod tega mesta in njegovih picerij. Že v 18. stoletju je v mestu obratovalo več lokalov, ki so nosili ime „picerija“. Njihov sloves je dosegel tudi samega neapeljskega kralja Ferdinanda Burbonskega, ki se je, da bi poskusil to značilno neapeljsko tradicionalno jed, pregrešil zoper dvorno etiketo in vstopil v eno od najuglednejših picerij. S tem so „picerije“ prišle v modo kot kraj, kjer so pripravljali izključno „pice“. Najbolj priljubljeni in slavni med neapeljskimi picami sta bili „Marinara“, ki je nastala leta 1734, in „Margherita“, katere nastanek se umešča med leti 1796 in 1810 ter ki so jo med kraljevim obiskom Neaplja leta 1889 ponudili tudi italijanski kraljici prav zaradi barv njene obloge (paradižnik, mozzarella in bazilika), ki spominjajo na barve italijanske zastave.

Sčasoma so se picerije razširile tudi v druga italijanska mesta in celo v tujino. Vendar pa je vsaka od njih, čeprav v katerem od drugih mest, svoj obstoj še vedno povezovala z izrazom „Pizza Napoletana“ oziroma je uporabljala katerega od izrazov, ki tako ali drugače spominja na njeno povezavo z Neapljem, kjer ta proizvod že skoraj 300 let ohranja vso svojo pristnost.

Maja 1984 so se skoraj vsi neapeljski poklicni picopeki združili in sestavili strnjeno specifikacijo, ki so jo podpisali in registrirali z uradnim aktom pri neapeljskem notarju Antoniu Carannanteju.

Skozi stoletja se je izraz „Pizza Napoletana“ razširil po vsem svetu – tudi zunaj Evrope, v Srednjo in Južno Ameriko (na primer v Mehiko in Gvatemalo) ter Azijo (na primer na Tajsko in v Malezijo) –, tako da prebivalci teh dežel včasih zadevni proizvod poznajo pod imenom „Pizza Napoletana“, ne da bi kar koli vedeli o zemljepisni legi mesta Neapelj.

3.9 Minimalne zahteve in postopki nadzora posebnih lastnosti

Nadzor, predviden za proizvod „Pizza Napoletana“ ZTP, zadeva naslednje vidike:

v podjetjih, fazo gnetenja, vzhajanja in priprave, glede na pravilni potek in pravilno sosledje opisanih faz; pozorno nadziranje kritičnih mest v podjetju; preverjanje skladnosti surovin s surovinami, ki jih predvideva specifikacija izvajanja; preverjanje brezhlebnega shranjevanja in skladiščenja surovin, ki bodo uporabljene, in skladnosti lastnosti končnega proizvoda z lastnostmi, predvidenimi v tej specifikaciji proizvoda.

3.10 Logotip

Kratica STG (ZTP) ter napisa „Specialità Tradizionale Garantita“ („Zajamčena tradicionalna posebnost“) in „Prodotta secondo la Tradizione napoletana“ („Proizvedena v skladu z neapeljsko tradicijo“) se prevedejo v jezik države, kjer poteka proizvodnja.

Neapeljska pica je opredeljena z naslednjim logotipom: ovalna slika z vodoravno postavitvijo bele barve s svetlo sivo obrobo, ki predstavlja krožnik, na katerem je pica, ki je realistično upodobljena in hkrati grafično stilizirana, pri čemer se v celoti upošteva tradicija ter so zato upodobljene vse klasične sestavine, kot so paradižnik, mozzarella, listi bazilike in črta, izrisana z oljčnim oljem.

Krožnik je spodaj osenčen z zeleno barvo, ki, v povezavi z drugimi barvami, poudarja italijanske barve proizvoda.

Krožnik s pico nekoliko prekriva pravokotno okno rdeče barve z zelo zaobljenimi vogali, v katerem je z belimi črkami s črno obrobo in odstopajočo zeleno senco z belo obrobo izpisan napis „PIZZA NAPOLETANA“ ZTP. Na tem napisu, zgoraj nekoliko zamaknjenem v desno, z znaki manjše velikosti in v drugačni pisavi, je v beli barvi izpisano še „Zajamčena tradicionalna posebnost“. Na sredini spodaj, z isto pisavo kot logotip PIZZA NAPOLETANA ZTP, je z velikimi črkami majhne velikosti v beli barvi s črno obrobo izpisan napis „Proizvedena v skladu z neapeljsko tradicijo“.

| Napisi | Pisava |
|---|------------------|
| PIZZA NAPOLETANA STG | Varga |
| Specialità Tradizionale Garantita | Alternate Gothic |
| Prodotta secondo la Tradizione napoletana | Varga |

| Barve pice | Pantone ProSim | C | M | Y | K |
|--|----------------|-----|-----|-----|-----|
| Intenzivna bež za rob pice | 466 | 11 | 24 | 43 | 0 % |
| Rdeča za ozadje iz paradižnikove mezge | 703 | 0 % | 83 | 65 | 18 |
| Listi bazilike | 362 | 76 | 0 % | 100 | 11 |
| Žile listov bazilike | 562 | 76 | 0 % | 100 | 11 |
| Rdeča za paradižnike | 032 | 0 % | 91 | 87 | 0 % |
| Črta, izrisana z oljčnim oljem | 123 | 0 % | 31 | 94 | 0 % |
| Mozzarella | 600 | 0 % | 0 % | 11 | 0 % |
| Sence na mozzarelli | 5807 | 0 % | 0 % | 11 | 9 |

| Barve grafičnega dela in črk | Pantone ProSim | C | M | Y | K |
|---|----------------|-----|-----|-----|-----|
| Siva za obrobo ovalnega krožnika | P. Grey — 3CV | 0 % | 0 % | 0 % | 18 |
| Zelena za senco ovalnega krožnika | 362 | 76 | 0 % | 100 | 11 |
| Rdeča za pravokotnik z zaobljenimi vogali | 032 | 0 % | 91 | 87 | 0 % |

| Barve grafičnega dela in črk | Pantone ProSim | C | M | Y | K |
|---|----------------|-----|-----|-----|-----|
| Bela s črnim robom za napis „PIZZA NAPOLETANA ZTP“ | | 0 % | 0 % | 0 % | 0 % |
| Bela s črnim robom za napis „Proizvedena v skladu z neapeljsko tradicijo“ | | 0 % | 0 % | 0 % | 0 % |
| Bela za napis „Zajamčena tradicionalna posebnost“ | | 0 % | 0 % | 0 % | 0 % |



4. Organi ali telesa, ki preverjajo skladnost s specifikacijo proizvoda

4.1 Naziv in naslov

Naziv: Certiquality SRL

Naslov: Via Gaetano Giardino, 4
I-20123 Milano

Telefon: —

Telefaks: —

E-naslov: —

Javni Zasebni

Naziv: DNV Det Norske Veritas Italia

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

Telefon: —

Telefaks: —

E-naslov: —

Javni Zasebni

Naziv: IS.ME.CERT.
Naslov: Via G. Porzio
Centro Direzionale Isola G1
I-80143 Napoli
Telefon: —
Telefaks: —
E-naslov: —
 Javni Zasebni

4.2 *Posebne naloge organa ali telesa*

Trije zgoraj navedeni nadzorni organi izvajajo nadzor nad različnimi subjekti na različnih delih nacionalnega ozemlja.

**Obvestilo o zahtevi v okviru člena 30 Direktive 2004/17/ES Evropskega parlamenta in Sveta –
Podaljšanje roka**

Zahteva države članice

(2008/C 40/09)

Dne 17. januarja 2008 je Komisija prejela zahtevo v okviru člena 30(4) Direktive 2004/17/ES Evropskega parlamenta in Sveta z dne 31. marca 2004 o usklajevanju postopkov za oddajo javnih naročil naročnikov v vodnem, energetske in transportnem sektorju ter sektorju poštnih storitev ⁽¹⁾.

Zahteva Republike Italije zadeva storitev ekspresne pošte v tej državi. Zahteva je bila objavljena v UL C 29, 1.2.2008, str. 18. Prvotni rok se izteče 18. aprila 2008.

Glede na to, da morajo službe Komisije pridobiti in pregledati dodatne informacije, se v skladu z določbami tretjega stavka člena 30(6) rok, v katerem mora Komisija sprejeti sklep o tej zahtevi, podaljša za en mesec.

Končni rok se torej izteče 18. maja 2008.

⁽¹⁾ ULL 134, 30.4.2004, str. 1.

POPRAVKI**Popravek Skupne izjave Sveta in predstavnikov vlad držav članic, ki so se sestali v okviru Sveta, Evropskega parlamenta in Evropske komisije**

(Uradni list Evropske unije C 25 z dne 30. januarja 2008)

(2008/C 40/10)

Naslovnica:

besedilo: „SKUPNE IZJAVE
Svet“

se glasi: „SKUPNE IZJAVE
Evropski parlament
Svet
Komisija“;

stran 1, pred naslovom:

besedilo: „SKUPNE IZJAVE
SVET“

se glasi: „SKUPNE IZJAVE
EVROPSKI PARLAMENT
SVET
KOMISIJA“.

Popravek poziva za zbiranje predlogov za usposabljanje nacionalnih sodnikov na področju konkurenčnega prava ES in pravosodno sodelovanje med nacionalnimi sodniki

(Uradni list Evropske unije C 310 z dne 20. decembra 2007)

(2008/C 40/11)

Stran 31, zadnja vrstica:

besedilo: „Rok za prijave je 15. februarja 2008.“

se glasi: „Rok za prijave je 31. marca 2008.“
