

# Journal officiel

## de l'Union européenne

C 40

51<sup>e</sup> annéeÉdition  
de langue française

Communications et informations

14 février 2008

<u>Numéro d'information</u>	Sommaire	Page
	IV <i>Informations</i>	
	INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS ET ORGANES DE L'UNION EUROPÉENNE	
	<b>Commission</b>	
2008/C 40/01	Taux de change de l'euro .....	1
	INFORMATIONS RELATIVES À L'ESPACE ÉCONOMIQUE EUROPÉEN	
	<b>Autorité de surveillance AELE</b>	
2008/C 40/02	Communication de l'Autorité de surveillance AELE concernant les dérogations accordées à la Norvège aux dispositions de l'acte visé au point 2 de l'annexe XXI de l'accord EEE, à savoir le règlement (CE) n° 1165/98 du Conseil sur les statistiques conjoncturelles en ce qui concerne la définition des variables, la liste des variables et la fréquence d'élaboration des données, tel que mis en œuvre et modifié par le règlement (CE) n° 1503/2006 de la Commission .....	2
2008/C 40/03	Autorisation d'une aide d'État conformément à l'article 61 de l'accord EEE et à l'article 1 <sup>er</sup> , paragraphe 3, de la partie I du protocole 3 de l'accord «Surveillance et Cour de justice» — Décision de l'Autorité de surveillance AELE de ne pas soulever d'objection .....	3
2008/C 40/04	Notification des autorités norvégiennes concernant la prolongation de la taxe réduite sur l'électricité pour les régions du Finmark et du Nord-Troms — Autorisation d'une aide d'État en vertu de l'article 61 de l'accord EEE et de l'article 1 <sup>er</sup> , paragraphe 3, de la partie I du protocole n° 3 de l'accord relatif à l'institution d'une Autorité de surveillance et d'une Cour de justice — L'Autorité de surveillance de l'AELE a décidé de ne pas soulever d'objections à l'égard de la mesure notifiée .....	4
2008/C 40/05	Médicaments — Liste des autorisations de mise sur le marché accordées par les États EEE-AELE pour le premier semestre de 2007 .....	5

FR

V Avis

## PROCÉDURES JURIDICTIONNELLES

**Cour de justice de l'AELE**

2008/C 40/06	Demande d'avis consultatif de la Cour AELE présentée par Follo tingrett en date du 24 octobre 2007 dans l'affaire L'Oréal Norge AS contre Per Aarskog AS et consorts (Affaire E-9/07) .....	15
--------------	---	----

## PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE DE CONCURRENCE

**Commission**

2008/C 40/07	Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.5041 — Berkshire Hathaway/Marmon Holdings) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée <sup>(1)</sup> .....	16
--------------	--	----

## AUTRES ACTES

**Commission**

2008/C 40/08	Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 8, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 509/2006 du Conseil relatif aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires .....	17
2008/C 40/09	Avis concernant une demande au titre de l'article 30 de la directive 2004/17/CE du Parlement européen et du Conseil — Prolongation du délai — Demande émanant d'un État membre .....	26

**Rectificatifs**

2008/C 40/10	Rectificatif à la déclaration commune du Conseil et des représentants des gouvernements des États membres réunis au sein du Conseil, du Parlement européen et de la Commission européenne (JO C 25 du 30.1.2008) .....	27
2008/C 40/11	Rectificatif au nouvel appel de propositions en matière de formation de juges nationaux au droit européen de la concurrence et coopération judiciaire entre juges nationaux (JO C 310 du 20.12.2007) .....	27



<sup>(1)</sup> Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE

## IV

(Informations)

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS ET  
ORGANES DE L'UNION EUROPÉENNE

## COMMISSION

Taux de change de l'euro <sup>(1)</sup>

13 février 2008

(2008/C 40/01)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,4586	TRY	lire turque	1,7545
JPY	yen japonais	156,83	AUD	dollar australien	1,6251
DKK	couronne danoise	7,4557	CAD	dollar canadien	1,4562
GBP	livre sterling	0,74315	HKD	dollar de Hong Kong	11,3782
SEK	couronne suédoise	9,3493	NZD	dollar néo-zélandais	1,8576
CHF	franc suisse	1,6083	SGD	dollar de Singapour	2,0659
ISK	couronne islandaise	98,30	KRW	won sud-coréen	1 379,84
NOK	couronne norvégienne	7,9830	ZAR	rand sud-africain	11,2064
BGN	lev bulgare	1,9558	CNY	yuan ren-min-bi chinois	10,5019
CZK	couronne tchèque	25,480	HRK	kuna croate	7,2661
EEK	couronne estonienne	15,6466	IDR	rupiah indonésien	13 506,64
HUF	forint hongrois	263,05	MYR	ringgit malais	4,7237
LTL	litas lituanien	3,4528	PHP	peso philippin	59,657
LVL	lats letton	0,6964	RUB	rouble russe	35,9630
PLN	zloty polonais	3,5998	THB	baht thaïlandais	46,748
RON	leu roumain	3,6410	BRL	real brésilien	2,5483
SKK	couronne slovaque	33,032	MXN	peso mexicain	15,6953

<sup>(1)</sup> Source: taux de change de référence publié par la Banque centrale européenne.

## INFORMATIONS RELATIVES À L'ESPACE ÉCONOMIQUE EUROPÉEN

## AUTORITÉ DE SURVEILLANCE AELE

**Communication de l'Autorité de surveillance AELE concernant les dérogations accordées à la Norvège aux dispositions de l'acte visé au point 2 de l'annexe XXI de l'accord EEE, à savoir le règlement (CE) n° 1165/98 du Conseil sur les statistiques conjoncturelles en ce qui concerne la définition des variables, la liste des variables et la fréquence d'élaboration des données, tel que mis en œuvre et modifié par le règlement (CE) n° 1503/2006 de la Commission**

(2008/C 40/02)

Le règlement (CE) n° 1165/98 du Conseil du 19 mai 1998 sur les statistiques conjoncturelles en ce qui concerne la définition des variables, la liste des variables et la fréquence d'élaboration des données, tel qu'adapté par le protocole 1 de l'accord EEE et visé au point 2 de son annexe XXI (ci-après dénommé «l'acte»), a défini un cadre commun pour la production de statistiques communautaires à court-terme sur le cycle conjoncturel dans l'Espace économique européen. Son article 13 dispose que des dérogations aux dispositions de ses annexes peuvent être acceptées pendant une période transitoire.

Le règlement (CE) n° 1503/2006 de la Commission du 28 septembre 2006 relatif à l'application et à la modification du règlement (CE) n° 1165/98 du Conseil sur les statistiques conjoncturelles en ce qui concerne la définition des variables, la liste des variables et la fréquence d'élaboration des données [ci-après dénommé «le règlement (CE) n° 1503/2006»] a été inséré au point 2c de l'Annexe XXI de l'accord EEE par la décision du Comité mixte de l'EEE n° 37/2007 (JO L 281 du 12.10.2006, p. 15). Le règlement (CE) n° 1503/2006 met en œuvre et modifie l'acte en ce qui concerne les définitions des variables visées dans ses annexes A à D, ainsi que leurs objectifs, leurs caractéristiques et les méthodes de calcul des indices pertinents exposés à l'annexe I du règlement (CE) n° 1503/2006.

L'Autorité de surveillance AELE est chargée d'accepter les dérogations au titre de l'article 13 de l'acte demandées par l'Islande, le Liechtenstein et la Norvège.

La Norvège a demandé des dérogations pour la première date prévue de livraison des données concernant la variable D — 310 instaurée par le règlement (CE) n° 1503/2006.

L'Autorité de surveillance AELE a accordé les dérogations suivantes, conformément à l'avis des chefs des offices statistiques nationaux assistant l'Autorité de surveillance AELE:

## NORVÈGE

Variable	Objet de la dérogation	Couverture des données	Fin de la période transitoire	Première période de référence pour les nouvelles règles	Première livraison des données selon les nouvelles règles
D — 310	Première livraison des données	NACE 60.24	31.12.2006	T4/2004	31.12.2006
		NACE 74.11, 74.7	31.3.2007	T1/2005	31.3.2007
		NACE 64.2	30.6.2007	T4/2005	30.6.2007
		NACE 61.1, 62.1	30.9.2007	T1/2006	30.9.2007
		NACE 72	31.12.2007	T2/2006	31.12.2007
		NACE 63.12	31.3.2008	T3/2006	31.3.2008
		NACE 74.2	30.9.2008	T1/2007	30.9.2008
		NACE 74.12, 74.14	31.12.2008	T1/2007	31.12.2008
		NACE 63.11	30.6.2009	T4/2007	30.6.2009
		NACE 64.11, 64.12	30.9.2009	T1/2008	30.9.2009
		NACE 74.5	31.12.2009	T1/2008	31.12.2009
		NACE 74.3, 74.4, 74.6	30.9.2010	T1/2009	30.9.2010

**Autorisation d'une aide d'État conformément à l'article 61 de l'accord EEE et à l'article 1<sup>er</sup>, paragraphe 3, de la partie I du protocole 3 de l'accord «Surveillance et Cour de justice»**

**Décision de l'Autorité de surveillance AELE de ne pas soulever d'objection**

(2008/C 40/03)

<b>Date d'adoption:</b>	12 septembre 2007
<b>État de l'AELE:</b>	Norvège
<b>Numéro de l'aide:</b>	Affaire 62756
<b>Titre:</b>	Modification du régime appliqué aux centres d'innovation fondée sur la recherche
<b>Objectif:</b>	Le principal objectif du régime est de promouvoir la recherche, le développement et l'innovation en: <ul style="list-style-type: none"><li>— créant une base de connaissances qui incitera les entreprises à innover,</li><li>— facilitant la constitution d'alliances actives entre les entreprises spécialisées dans la recherche et les groupes de recherche dans les institutions de recherche,</li><li>— soutenant les groupes de recherche orientés vers l'industrie et s'adonnant à la recherche exploratoire, et</li><li>— stimulant la formation des chercheurs et le transfert de connaissances fondées sur la recherche</li></ul>
<b>Base juridique:</b>	Livre blanc du gouvernement sur la recherche de 2005 «Commitment to Research» (journal officiel norvégien n° 20, 2004-2005) et document budgétaire annuel adressé par le ministère de l'éducation et de la recherche au Conseil norvégien de la recherche
<b>Budget/durée:</b>	140 Mio NOK (environ 17 Mio EUR) par an pendant huit ans

Le texte faisant foi de la décision, expurgé de toute information confidentielle, est disponible sur le site:

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

---

**Notification des autorités norvégiennes concernant la prolongation de la taxe réduite sur l'électricité pour les régions du Finmark et du Nord-Troms**

**Autorisation d'une aide d'État en vertu de l'article 61 de l'accord EEE et de l'article 1<sup>er</sup>, paragraphe 3, de la partie I du protocole n° 3 de l'accord relatif à l'institution d'une Autorité de surveillance et d'une Cour de justice**

**L'Autorité de surveillance de l'AELE a décidé de ne pas soulever d'objections à l'égard de la mesure notifiée**

(2008/C 40/04)

<b>Date d'adoption:</b>	10 octobre 2007
<b>État de l'AELE:</b>	Norvège
<b>Numéro de l'aide:</b>	62964
<b>Titre:</b>	Taxe réduite sur l'électricité pour les régions du Finmark et du Nord-Troms
<b>Objectif:</b>	Taxation de l'électricité essentiellement utilisée comme substitut de combustibles. La taxe sur l'électricité devrait freiner la hausse de la consommation d'électricité et encourager l'utilisation d'énergies de substitution dans certaines régions. À l'heure où les entreprises des régions mentionnées dans la notification peinent à s'adapter à une taxation accrue, elles continuent de payer plus que le minimum prévu par la directive 2003/96/CE, ce qui les encourage toujours à réduire leur consommation d'électricité
<b>Base juridique:</b>	La décision annuelle du Parlement norvégien relative à la taxe sur l'électricité (Stortingets vedtak om forbruksavgift på elektrisk kraft) et la réglementation sur les droits d'accises (Forskrift om særavgifter)
<b>Budget:</b>	70 Mio NOK par an, soit environ 350 Mio NOK pour la période 2007-2011
<b>Durée:</b>	Du 1 <sup>er</sup> janvier 2007 au 31 décembre 2011

Le texte de la décision dans la langue faisant foi, expurgé de toute information confidentielle, est disponible sur le site:

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

---

**Médicaments — Liste des autorisations de mise sur le marché accordées par les États EEE-AELE pour le premier semestre de 2007**

(2008/C 40/05)

**Sous-comité I — Libre circulation des marchandises**

Comme suite à la décision n° 74/1999 du Comité mixte de l'EEE du 28 mai 1999, le Comité mixte de l'EEE est invité à prendre note, lors de sa réunion du 28 septembre 2007, des listes suivantes relatives aux autorisations de mise sur le marché de médicaments pour la période du 1<sup>er</sup> janvier au 30 juin 2007.

- ANNEXE I Liste des nouvelles autorisations de mise sur le marché
- ANNEXE II Liste des autorisations de mise sur le marché renouvelées
- ANNEXE III Liste des autorisations de mise sur le marché prolongées
- ANNEXE IV Liste des autorisations de mise sur le marché retirées

## ANNEXE I

## Liste des nouvelles autorisations de mise sur le marché

Pendant la période du 1<sup>er</sup> janvier au 30 juin 2007, les autorisations de mise sur le marché suivantes ont été accordées dans les pays EEE-AELE:

Numéro UE	Produit	Pays	Date de l'autorisation
EU/1/06/001-012/IS	Diacomit	Islande	23.1.2007
EU/1/06/343/001-005	Baraclude	Liechtenstein	30.4.2007
EU/1/06/360/001-010	Champix	Liechtenstein	30.4.2007
EU/1/06/361/001/NO	Luminity	Norvège	7.2.2007
EU/1/06/363/001-009	Sprycel	Liechtenstein	30.4.2007
EU/1/06/364/001-005	Adrovanse	Liechtenstein	28.2.2007
EU/1/06/364/001-005/IS	Adrovanse	Islande	22.1.2007
EU/1/06/364/001-005/NO	Adrovanse	Norvège	14.2.2007
EU/1/06/365/001-003	Elaprase	Liechtenstein	28.2.2007
EU/1/06/365/001-003/IS	Elaprase	Islande	6.2.2007
EU/1/06/365/001-003/NO	Elaprase	Norvège	30.1.2007
EU/1/06/366/001-004	Tandemact	Liechtenstein	28.2.2007
EU/1/06/366/001-004/IS	Tandemact	Islande	24.1.2007
EU/1/06/366/001-004/NO	Tandemact	Norvège	30.1.2007
EU/1/06/367/001-012	Diacomit	Liechtenstein	28.2.2007
EU/1/06/367/001-012/NO	Diacomit	Norvège	9.2.2007
EU/1/06/368/001-002/IS, 011-019/IS	Insulin Human Winthrop Rapid	Islande	15.2.2007
EU/1/06/368/001-002/NO, 011-019/NO	Insulin Human Winthrop Rapid	Norvège	13.2.2007
EU/1/06/368/001-057	Insulin Human Winthrop	Liechtenstein	28.2.2007
EU/1/06/368/003-004/IS, 020-028/IS	Insulin Human Winthrop Basal	Islande	15.2.2007
EU/1/06/368/003-004/NO, 020-028/NO	Insulin Human Winthrop Basal	Norvège	13.2.2007
EU/1/06/368/005-006/IS, 029-037/IS	Insulin Human Winthrop Comb 15	Islande	15.2.2007
EU/1/06/368/005-006/NO, 029-037/NO	Insulin Human Winthrop Comb 15	Norvège	13.2.2007
EU/1/06/368/007-008/IS, 038-046/IS	Insulin Human Winthrop Comb 25	Islande	15.2.2007
EU/1/06/368/007-008/NO, 038-046/NO	Insulin Human Winthrop Comb 25	Norvège	13.2.2007
EU/1/06/368/009-010/IS, 047-055/IS	Insulin Human Winthrop Comb 50	Islande	15.2.2007
EU/1/06/368/009-010/NO, 047-055/NO	Insulin Human Winthrop Comb 50	Norvège	13.2.2007
EU/1/06/368/056-057/IS	Insulin Human Winthrop Infusat	Islande	15.2.2007
EU/1/06/368/056-057/NO	Insulin Human Winthrop Infusat	Norvège	13.2.2007
EU/1/06/369/001-028	Irbesartan Hydrochlorothiazide BMS	Liechtenstein	28.2.2007
EU/1/06/369/001-028/IS	Irbesartan HCT BMS	Islande	16.2.2007



Numéro UE	Produit	Pays	Date de l'autorisation
EU/1/06/369/001-028/NO	Irbesartan HCT BMS	Norvège	15.2.2007
EU/1/06/370/001-024/IS	Exforge	Islande	14.2.2007
EU/1/06/370/001-024/NO	Exforge	Norvège	22.2.2007
EU/1/06/371/001-024/IS	Dafiro	Islande	14.2.2007
EU/1/06/371/001-024/NO	Dafiro	Norvège	5.3.2007
EU/1/06/372/001-024/IS	Copalia	Islande	14.2.2007
EU/1/06/372/001-024/NO	Copalia	Norvège	5.3.2007
EU/1/06/373/001-024/IS	Imprida	Islande	14.2.2007
EU/1/06/373/001-024/NO	Imprida	Norvège	5.3.2007
EU/1/06/374/001	Lucentis	Liechtenstein	28.2.2007
EU/1/06/374/001/IS	Lucentis	Islande	12.2.2007
EU/1/06/374/001/NO	Lucentis	Norvège	7.2.2007
EU/1/06/375/001-033	Irbesartan BMS	Liechtenstein	28.2.2007
EU/1/06/375/001-033/IS	Irbesartan BMS	Islande	15.2.2007
EU/1/06/375/001-033/NO	Irbesartan BMS	Norvège	15.2.2007
EU/1/06/376/001-033	Irbesartan Winthrop	Liechtenstein	28.2.2007
EU/1/06/376/001-033/IS	Irbesartan Winthrop	Islande	16.2.2007
EU/1/06/376/001-033/NO	Irbesartan Winthrop	Norvège	15.2.2007
EU/1/06/377/001-028	Irbesartan Hydrochlorothiazide Winthrop	Liechtenstein	28.2.2007
EU/1/06/377/001-028/IS	Irbesartan HCT Winthrop	Islande	16.2.2007
EU/1/06/377/001-028/NO	Irbesartan HCT Winthrop	Norvège	15.2.2007
EU/1/06/378/001-016	Inovelon	Liechtenstein	28.2.2007
EU/1/06/378/001-016/IS	Inovelon	Islande	25.2.2007
EU/1/06/378/001-016/NO	Inovelon	Norvège	15.2.2007
EU/1/06/379/001	Cystadane	Liechtenstein	28.2.2007
EU/1/06/379/001/IS	Cystadane	Islande	23.2.2007
EU/1/06/379/001/NO	Cystadane	Norvège	27.2.2007
EU/1/06/380/001	Prezista	Liechtenstein	28.2.2007
EU/1/06/380/001/IS	Prezista	Islande	21.2.2007
EU/1/06/380/001/NO	Prezista	Norvège	26.2.2007
EU/1/06/381/001-008	Daronrix	Liechtenstein	30.4.2007
EU/1/06/381/001-008/IS	Daronrix	Islande	26.3.2007
EU/1/06/381/001-008/NO	Daronrix	Norvège	20.4.2007
EU/1/07/382/001-018	Xelevia	Liechtenstein	30.4.2007
EU/1/07/382/001-018/IS	Xelevia	Islande	11.4.2007

Numéro UE	Produit	Pays	Date de l'autorisation
EU/1/07/382/001-018/NO	Xelevia	Norvège	18.4.2007
EU/1/07/383/001-018	Januvia	Liechtenstein	30.4.2007
EU/1/07/383/001-018/IS	Januvia	Islande	10.4.2007
EU/1/07/383/001-018/NO	Januvia	Norvège	18.4.2007
EU/1/07/384/001-002	Docetaxel Winthrop	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/07/384/001-002/IS	Docetaxel Winthrop	Islande	18.5.2007
EU/1/07/384/001-002/NO	Docetaxel Winthrop	Norvège	10.5.2007
EU/1/07/385/001-004	Focetria	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/07/385/001-004/IS	Focetria	Islande	19.6.2007
EU/1/07/385/001-004/NO	Focetria	Norvège	18.6.2007
EU/1/07/386/001-010	Toviaz	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/07/386/001-010/IS	Toviaz	Islande	24.5.2007
EU/1/07/386/001-010/NO	Toviaz	Norvège	31.5.2007
EU/1/07/387/001-008	Advagraf	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/07/387/001-008/IS	Advagraf	Islande	16.5.2007
EU/1/07/387/001-008/NO	Advagraf	Norvège	18.5.2007
EU/1/07/388/001	Sebivo	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/07/388/001/IS	Sebivo	Islande	24.5.2007
EU/1/07/388/001/NO	Sebivo	Norvège	14.5.2007
EU/1/07/389/001-003	Orencia	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/07/389/001-003/IS	Orencia	Islande	18.6.2007
EU/1/07/389/001-003/NO	Orencia	Norvège	19.6.2007
EU/1/07/390/001-004	Altargo	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/07/390/001-004/IS	Altargo	Islande	21.6.2007
EU/1/07/390/001-004/NO	Altargo	Norvège	21.6.2007
EU/1/07/391/001-004	Revlimid	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/07/394/001-006	Optaflu	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/07/394/001-006/IS	Optaflu	Islande	21.6.2007
EU/2/06/064/001-004	ProMeris	Liechtenstein	28.2.2007
EU/2/06/064/001-004/IS	ProMeris	Islande	18.1.2007
EU/2/06/064/001-004/NO	ProMeris	Norvège	20.2.2007
EU/2/06/065/001-010	ProMeris Duo	Liechtenstein	28.2.2007
EU/2/06/065/001-010/IS	ProMeris Duo	Islande	18.1.2007
EU/2/06/065/001-010/NO	ProMeris Duo	Norvège	20.2.2007

Numéro UE	Produit	Pays	Date de l'autorisation
EU/2/06/066/001-012	Prac-Tic	Liechtenstein	28.2.2007
EU/2/06/066/001-012/IS	PRAC-TIC	Islande	21.1.2007
EU/2/06/066/001-012/NO	Prac-tic	Norvège	23.1.2007
EU/2/06/067/001-002/IS	Medicinal Oxygen	Islande	16.3.2007
EU/2/06/068/001-004	Ypozane	Liechtenstein	28.2.2007
EU/2/06/068/001-004/IS	Ypozane	Islande	26.1.2007
EU/2/06/068/001-004/NO	Ypozane	Norvège	19.2.2007
EU/2/06/069/001	Cortavance	Liechtenstein	28.2.2007
EU/2/06/069/001/IS	Cortavance	Islande	23.2.2007
EU/2/06/069/001/NO	Cortavance	Norvège	20.2.2007
EU/2/06/070/001-003	Meloxicam CEVA	Liechtenstein	28.2.2007
EU/2/06/070/001-003/NO	Meloxicam Ceva	Norvège	20.2.2007
EU/2/07/071/001-003	Slentrol	Liechtenstein	30.6.2007
EU/2/07/071/001-003/IS	Slentrol	Islande	26.4.2007
EU/2/07/071/001-003/NO	Slentrol	Norvège	19.6.2007
EU/2/07/073/001-004	Nobilis Influenza H7N1	Liechtenstein	30.6.2007
EU/2/07/073/001-004/IS	Nobilis Influenza H7N1	Islande	1.6.2007
EU/2/07/074/001-006	Prilactone	Liechtenstein	30.6.2007

## ANNEXE II

## Liste des autorisations de mise sur le marché renouvelées

Pendant la période du 1<sup>er</sup> janvier au 30 juin 2007, les autorisations de mise sur le marché suivantes ont fait l'objet d'un renouvellement dans les Etats EEE-AELE:

Numéro UE	Produit	Pays	Date du renouvellement
EU/1/01/200/001	Viread	Liechtenstein	28.2.2007
EU/1/01/200/001/IS	Viread	Islande	22.1.2007
EU/1/01/200/001/NO	Viread	Norvège	29.1.2007
EU/1/02/201/001-006/IS	Protopic	Islande	8.1.2007
EU/1/02/202/001-006/IS	Protopy	Islande	8.1.2007
EU/1/02/203/001-004	Kineret	Liechtenstein	30.4.2007
EU/1/02/203/001-004/IS	Kineret	Islande	22.3.2007
EU/1/02/203/001-004/NO	Kineret	Norvège	18.4.2007
EU/1/02/204/001	Trisenox	Liechtenstein	28.2.2007
EU/1/02/204/001/IS	Trisenox	Islande	14.3.2007
EU/1/02/204/001/NO	Trisenox	Norvège	22.3.2007
EU/1/02/205/001-002	Lumigan	Liechtenstein	30.4.2007
EU/1/02/205/001-002/IS	Lumigan	Islande	14.3.2007
EU/1/02/205/001-002/NO	Lumigan	Norvège	29.3.2007
EU/1/02/206/001-020	Arixtra	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/02/206/001-020/IS	Arixtra	Islande	23.4.2007
EU/1/02/206/001-020/NO	Arixtra	Norvège	18.5.2007
EU/1/02/207/001-020	Quixidar	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/02/207/001-020/IS	Quixidar	Islande	23.4.2007
EU/1/02/207/001-020/NO	Quixidar	Norvège	18.5.2007
EU/1/02/209/001-008	Dynastat	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/02/209/001-008/IS	Dynastat	Islande	25.4.2007
EU/1/02/211/001-005	Dynepo	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/02/211/001-005, 010-012/IS	Dynepo	Islande	25.4.2007
EU/1/02/211/001-005, 010-012/NO	Dynepo	Norvège	18.5.2007
EU/1/02/212/001-026	Vfend	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/02/212/001-026/IS	Vfend	Islande	16.5.2007
EU/1/02/212/001-026/NO	Vfend	Norvège	23.5.2007
EU/1/02/213/001-016	MicardisPlus	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/02/213/001-016/IS	MicardisPlus	Islande	23.5.2007
EU/1/02/213/001-016/NO	MicardisPlus	Norvège	18.6.2007

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

Numéro UE	Produit	Pays	Date du renouvellement
EU/1/97/035/001-004	Refludan	Liechtenstein	30.4.2007
EU/1/97/035/001-004/IS	Refludan	Islande	14.3.2007
EU/1/97/035/001-004/NO	Refludan	Norvège	10.4.2007
EU/1/97/037/001	Vistide	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/97/040/001-002	Teslascan	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/97/040/001-002/IS	Teslascan	Islande	19.6.2007
EU/2/01/030/001-004/NO	Virbagen Omega	Norvège	14.3.2007
EU/2/02/032/001	Vaxxitek HVT+IBD	Liechtenstein	30.6.2007
EU/2/96/002/001-003	Fevaxyn Pentofel	Liechtenstein	30.4.2007
EU/2/96/002/001-003/IS	Fevaxyn Pentofel	Islande	14.3.2007

## ANNEXE III

## Liste des autorisations de mise sur le marché prolongées

Pendant la période du 1<sup>er</sup> janvier au 30 juin 2007, les autorisations de mise sur le marché suivantes ont fait l'objet d'une prolongation dans les Etats EEE-AELE:

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

Numéro UE	Produit	Pays	Date de la prolongation
EU/1/96/016/004	Norvir	Liechtenstein	28.2.2007
EU/1/98/069/005a, 005b, 006a, 006b	Plavix	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/98/070/005a, 005b, 006a, 006b	Iscover	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/98/089/020-022	Pritor	Liechtenstein	28.2.2007
EU/1/98/090/017-020	Micardis	Liechtenstein	28.2.2007
EU/1/98/096/009-012	Temodal	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/98/096/009-012/IS	Temodal	Islande	22.5.2007
EU/1/98/096/009-012/NO	Temodal	Norvège	29.5.2007
EU/1/99/111/010-011/NO	Stocrin	Norvège	8.1.2007
EU/1/99/123/012	Renagel	Liechtenstein	30.6.2007
EU/2/03/040/002	Gonazon	Liechtenstein	28.2.2007
EU/2/03/040/002/IS	Gonazon	Islande	29.1.2007
EU/2/03/040/002/NO	Gonazon	Norvège	20.2.2007
EU/2/04/044/006	Aivlosin	Liechtenstein	30.4.2007
EU/2/04/045/005-006	Previcox	Liechtenstein	28.2.2007
EU/2/04/045/007	Previcox	Liechtenstein	30.4.2007
EU/2/04/045/007/IS	Previcox	Islande	21.3.2007
EU/2/97/004/024-025	Metacam	Liechtenstein	30.4.2007
EU/2/97/004/026-028	Metacam	Liechtenstein	30.6.2007

## ANNEXE IV

**Liste des autorisations de mise sur le marché retirées**

Pendant la période du 1<sup>er</sup> janvier au 30 juin 2007, les autorisations de mise sur le marché suivantes ont fait l'objet d'un retrait dans les Etats EEE-AELE:

Numéro UE	Produit	Pays	Date du retrait
EU/1/02/236/001-004/IS	Ultratard	Islande	1.1.2007
EU/1/02/235/001-004/IS	Monotard	Islande	1.1.2007



V

(Avis)

PROCÉDURES JURIDICTIONNELLES

COUR DE JUSTICE DE L'AELE

**Demande d'avis consultatif de la Cour AELE présentée par Follo tingrett en date du 24 octobre 2007 dans l'affaire L'Oréal Norge AS contre Per Aarskog AS et consorts**

**(Affaire E-9/07)**

(2008/C 40/06)

La Cour de justice de l'AELE a été saisie par lettre du 24 octobre de Follo tingrett (tribunal de district de Follo) parvenue au greffe de la Cour le 31 octobre 2007 d'une demande d'avis consultatif dans l'affaire L'Oréal Norge AS contre Per Aarskog AS et consorts sur les questions suivantes:

- 1) L'article 7, paragraphe 1, de la directive 89/104/CEE du Conseil doit-il être interprété en ce sens qu'il confère au propriétaire d'une marque le droit d'empêcher des importations de pays tiers ne faisant pas partie de l'EEE lorsque ces importations ont lieu sans le consentement du propriétaire de la marque?
  - 2) L'article 7, paragraphe 1, de la directive 89/104/CEE doit-il être interprété en ce sens que l'épuisement international du droit conféré par une marque est autorisé?
-

## PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE DE CONCURRENCE

### COMMISSION

#### Notification préalable d'une concentration

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

Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

(2008/C 40/07)

1. Le 7 février 2008, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil <sup>(1)</sup>, d'un projet de concentration par lequel l'entreprise Berkshire Hathaway Inc. («Berkshire», États-Unis) acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement du Conseil, le contrôle de l'ensemble de l'entreprise Marmon Holdings Inc. («Marmon», États-Unis) par achat d'actions.
2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:
  - Berkshire: holding de conglomérat,
  - Marmon: holding de conglomérat.
3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement (CE) n° 139/2004. Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée de traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil <sup>(2)</sup>, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.
4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur le projet de concentration.

Ces observations devront parvenir à la Commission au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par fax [(32-2) 296 43 01 ou 296 72 44] ou par courrier, sous la référence COMP/M.5041 — Berkshire Hathaway/Marmon Holdings, à l'adresse suivante:

Commission européenne  
Direction générale de la concurrence  
Greffé des concentrations  
J-70  
B-1049 Bruxelles

---

<sup>(1)</sup> JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO C 56 du 5.3.2005, p. 32.

## AUTRES ACTES

## COMMISSION

**Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 8, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 509/2006 du Conseil relatif aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires**

(2008/C 40/08)

La présente publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 9 du règlement (CE) n° 509/2006 du Conseil <sup>(1)</sup>. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à partir de la présente publication.

DEMANDE D'ENREGISTREMENT D'UNE STG

**RÈGLEMENT (CE) N° 509/2006 DU CONSEIL****«PIZZA NAPOLETANA»****N° CE: IT/TSG/007/0031/09.02.2005****1. Nom et adresse de l'organisme demandeur**

Nom: Associazione Verace Pizza Napoletana  
Adresse: Via S. Maria La Nova, 49 — Napoli  
Tél.: —  
Fax: —  
Courrier électronique: —

Nom: Associazione Pizzaiuoli Napoletani  
Adresse: Corso S. Giovanni a Teduccio, 55 — Napoli  
Tél.: —  
Fax: —  
Courrier électronique: —

**2. État membre ou pays tiers**

Italie

**3. Cahier des charges de production****3.1. Nom à enregistrer**

«Pizza Napoletana»

L'enregistrement est demandé uniquement en langue italienne.

La mention «Produite selon la tradition napolitaine» et l'acronyme STG figurant sur le logo/étiquette de la «Pizza Napoletana» STG sont traduits dans la langue du pays où la production a lieu.

(<sup>1</sup>) JOL 93 du 31.3.2006, p. 1.

3.2. *Indiquer si le nom*

est spécifique en soi

indiquer la spécificité du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.3. *Indiquer si la réservation du nom est demandée conformément à l'article 13, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 509/2006*

Enregistrement avec réservation du nom

Enregistrement sans réservation du nom

3.4. *Type de produit — Classe 2.3.*

Produits de la confiserie, de la boulangerie, de la pâtisserie et de la biscuiterie

3.5. *Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire qui porte le nom indiqué au point 3.1*

La «Pizza Napoletana» STG se présente comme un produit de forme arrondie cuit au four, au diamètre variable qui ne doit pas dépasser 35 cm, au bord surélevé et dont la partie centrale est garnie. La partie centrale a une épaisseur de 0,4 cm, avec une tolérance admise de  $\pm 10$  %, et le bord de 1-2 cm. La pizza dans son ensemble est tendre, élastique, facilement pliable en quatre.

La «Pizza Napoletana» STG se caractérise par un bord surélevé, de couleur dorée, propre aux produits cuits au four, tendre au toucher et à la dégustation; par un centre garni où domine le rouge de la tomate, à laquelle s'est parfaitement mélangée l'huile et, selon les ingrédients utilisés, le vert de l'origan et le blanc de l'ail; par le blanc de la mozzarella par plaques plus ou moins rapprochées, le vert du basilic en feuilles, plus ou moins foncé sous l'effet de la cuisson.

La consistance de la pizza napolitaine doit être tendre, élastique, facilement pliable; le produit cède facilement à la découpe; elle a un goût caractéristique, savoureux, conféré par le bord surélevé, qui présente le goût typique du pain bien levé et bien cuit, mélangé à la saveur acidulée de la tomate, à l'arôme, respectivement, de l'origan, de l'ail ou du basilic, et à la saveur de la mozzarella cuite.

À la fin du processus de cuisson, la pizza dégage une odeur caractéristique, parfumée, délicieuse; la tomate, après n'avoir perdu que son eau excédentaire, reste dense et consistante; la Mozzarella di Bufala Campana AOP ou la Mozzarella STG se présente fondue sur la superficie de la pizza; le basilic tout comme l'ail et l'origan développent un arôme intense, et n'ont pas un aspect brûlé.

3.6. *Description de la méthode d'obtention du produit qui porte le nom indiqué au point 3.1*

Les matières premières de base qui caractérisent la «Pizza Napoletana» sont: la farine de blé tendre de type «00» avec l'ajout éventuel de farine de type «0», la levure de bière, l'eau naturelle potable, les tomates pelées et/ou tomates fraîches, le sel marin ou le sel de cuisine, l'huile d'olive extra-vierge. Parmi les autres ingrédients qui peuvent être utilisés dans la préparation de la pizza napolitaine figurent: l'ail et l'origan; la Mozzarella di Bufala Campana AOP, le basilic frais et la Mozzarella STG.

Les caractéristiques de la farine sont les suivantes:

— W:	220-380
— P/L:	0,50-0,70
— Absorption:	55-62
— Stabilité:	4-12
— Value index E10:	max 60
— Falling number:	300-400
— Gluten sec:	9,5-11 g %
— Protéines:	11-12,5 g %

La préparation de la «Pizza Napoletana» comprend exclusivement les phases de travail suivantes, à réaliser en cycle continu au cours du même exercice.

### Préparation de la pâte

Mélanger de la farine, de l'eau, du sel et de la levure. Verser un litre d'eau dans le pétrisseur, dissoudre une quantité de sel marin comprise entre 50 et 55 g, ajouter 10 % de la farine par rapport à la quantité totale prévue, délayer ensuite 3 g de levure de bière, enclencher le pétrisseur et ajouter progressivement 1,8 kg de farine W 220-380 jusqu'à atteindre la consistance souhaitée, définie comme le «point de pâte». Cette opération doit durer 10 minutes.

La pâte doit être travaillée dans le pétrisseur de préférence à fourche pendant 20 minutes à faible vitesse jusqu'à l'obtention d'une masse compacte unique. Pour obtenir une consistance optimale de la pâte, la quantité d'eau qu'une farine est en mesure d'absorber est très importante. La pâte ne doit pas coller au toucher, et doit être molle et élastique.

Les caractéristiques de la pâte sont les suivantes, avec une tolérance pour chacune d'elles de  $\pm 10$  %:

- Température de fermentation: 25 °C
- pH final: 5,87
- Acidité totale titrable: 0,14
- Densité: 0,79 g/cm<sup>3</sup> (+ 34 %)

### Levage de la pâte

Première phase: la pâte, une fois extraite du pétrisseur, est placée sur un plan de travail de la pizzeria où elle doit reposer pendant deux heures, couverte d'un linge humide, de manière à ce que la superficie ne puisse pas durcir et qu'une espèce de croûte se forme par évaporation de l'humidité interne. Les deux heures de levage écoulées, on passe au formage du petit pain, qui doit être exécuté exclusivement à la main par le pizzaiolo. À l'aide d'une spatule, une portion de pâte levée est découpée sur le plan de travail avant de lui donner la forme d'un petit pain. Pour la «Pizza Napoletana», les petits pains doivent avoir un poids compris entre 180 et 250 g.

Seconde phase de levage: une fois les petits pains (découpe) formés, une seconde levée a lieu dans des caisses pour aliments, d'une durée de quatre à six heures. Cette pâte, conservée à température ambiante, est prête à être utilisée dans les six heures suivantes.

### Formage

Après la période de levage, le petit pain est extrait de la caisse à l'aide d'une spatule et placé sur le comptoir de la pizzeria sur une légère couche de farine pour éviter que la boule n'adhère au plan de travail. D'un mouvement allant du centre vers l'extérieur et avec la pression des doigts des deux mains sur le petit pain, qui est retourné plusieurs fois, le pizzaiolo forme un disque de pâte de manière à ce qu'au centre l'épaisseur ne soit pas supérieure à 0,4 cm avec une tolérance admise de  $\pm 10$  % et qu'elle ne dépasse pas 1-2 cm sur le bord, en formant ainsi un bord surélevé.

Pour la préparation de la «Pizza Napoletana» STG, aucun autre type de préparation n'est autorisé, en particulier l'utilisation d'un rouleau à pâtisserie et/ou d'une machine à disque de type presse mécanique.

### Garniture

La pizza napolitaine est assaisonnée tel que décrit ci-dessous:

- avec une cuiller, déposer 70 à 100 g de tomates pelées concassées au centre du disque de pâte,
- d'un mouvement en spirale, répartir la tomate sur toute la superficie centrale,
- d'un mouvement en spirale, ajouter le sel sur la superficie de la tomate,
- de la même manière, saupoudrer la superficie d'un peu d'origan,
- découper une gousse d'ail, préalablement débarrassée de sa pellicule extérieure, en petites tranches et déposer la sur la tomate,
- à l'aide d'un huilier à bec et d'un mouvement en spirale, distribuer sur la superficie, en partant du centre, 4-5 g d'huile d'olive extra-vierge avec une tolérance admise de + 20 %.

Ou:

- à l'aide d'une cuiller, déposer au centre du disque de pâte entre 60 et 80 g de tomates pelées concassées et/ou de petites tomates fraîches coupées,
- d'un mouvement en spirale, répartir la tomate sur toute la superficie centrale,
- d'un mouvement en spirale, ajouter le sel sur la superficie de la tomate,
- déposer 80-100 g de Mozzarella di Bufala Campana AOP coupée en tranches sur la superficie de la tomate,
- déposer sur la pizza quelques feuilles de basilic frais,
- avec un huilier à bec et d'un mouvement en spirale, distribuer sur la superficie, en partant du centre, 4-5 g d'huile d'olive extra-vierge avec une tolérance admise de + 20 %.

Ou:

- à l'aide d'une cuiller, déposer au centre du disque de pâte entre 60 et 80 g de tomates pelées concassées,
- d'un mouvement en spirale, répartir la tomate sur toute la superficie centrale,
- d'un mouvement en spirale, ajouter le sel sur la superficie de la tomate,
- déposer 80-100 g de Mozzarella STG préalablement coupée en tranches sur la superficie de la tomate,
- déposer sur la pizza quelques feuilles de basilic frais,
- à l'aide d'un huilier à bec et d'un mouvement en spirale, distribuer sur la superficie, en partant du centre, 4-5 g d'huile d'olive extra-vierge avec une tolérance admise de + 20 %.

#### Cuisson

Le pizzaiolo transfère sur une pelle de boulanger en bois (ou en aluminium), en s'aidant d'un peu de farine et d'un mouvement rotatoire, la pizza garnie, qu'il fait glisser sur la sole du four d'un mouvement rapide du poignet de manière à empêcher que la garniture ne coule. La cuisson de la «Pizza Napoletana» STG s'effectue exclusivement dans des fours à bois, qui atteignent une température de cuisson de 485 °C, essentielle pour obtenir la «Pizza Napoletana» STG.

Le pizzaiolo doit contrôler la cuisson de la pizza en en soulevant un côté, à l'aide d'une pelle métallique, et en tournant la pizza vers le feu, en utilisant toujours la même zone de sole initiale pour éviter que la différence de température ne brûle la pizza. Il est important que la pizza soit cuite de manière uniforme sur toute sa circonférence.

Toujours à l'aide de la pelle métallique, au terme de la cuisson, le pizzaiolo sort la pizza du four et la déposera sur l'assiette. Le temps de cuisson ne doit pas dépasser 60 à 90 secondes.

Après la cuisson, la pizza présente les caractéristiques suivantes: la tomate, après avoir perdu uniquement son eau excédentaire, reste dense et consistante; la Mozzarella di Bufala Campana AOP ou la Mozzarella STG a un aspect fondu sur la superficie de la pizza; le basilic ainsi que l'ail et l'origan développent un arôme intense, et n'ont pas un aspect brûlé.

- Température de cuisson sur la sole du four: 485 °C environ
- Température au niveau de la voûte: 430 °C environ
- Temps de cuisson: 60-90 secondes
- Température atteinte par la pâte: 60-65 °C
- Température atteinte par la tomate: 75-80 °C
- Température atteinte par l'huile: 75-85 °C
- Température atteinte par la mozzarella: 65-70 °C

#### Conservation

La pizza napolitaine doit, de préférence, être consommée immédiatement, dès qu'elle sort du four, dans le lieu même où elle a été produite. Cependant, si elle n'est pas consommée sur le lieu de production, elle ne peut pas être congelée ou surgelée ou mise sous vide pour une vente ultérieure.

### 3.7. *Caractère spécifique du produit agricole et alimentaire*

Les éléments clés qui définissent le caractère spécifique du produit en question sont nombreux et directement liés à la durée et aux modalités des opérations, ainsi qu'à l'habileté et à l'expérience de l'artisan.

En particulier, le processus de préparation de la «Pizza Napoletana» se caractérise par: le pétrissage, la consistance et l'élasticité de la pâte et la spécificité du levage (en deux phases aux conditions spécifiques en matière de température et de durée); la préparation et le formage des petits pains; la manipulation et la préparation du disque de pâte levé; la préparation du four et les caractéristiques de cuisson (durée/températures), les particularités du four qui doit être exclusivement alimenté avec du bois.

À titre d'exemple, il convient de souligner l'importance du second levage, de la manipulation et des équipements de travail, à savoir le four, qui doit obligatoirement être à bois, et les pelles.

Après le second levage, le petit pain a subi une augmentation de volume et d'humidité par rapport à la période précédente. Sous l'effet de la pression des doigts des deux mains, la force exercée provoque le déplacement de l'air contenu dans les alvéoles de la pâte du centre vers la périphérie du disque de pâte et commence à former le rebord surélevé de la pizza. Cette technique constitue une caractéristique fondamentale de la «Pizza Napoletana» STG parce que le relèvement des bords du disque permet de maintenir en son sein tous les ingrédients de la garniture. Pour faire en sorte que la boule de pâte acquière un plus grand diamètre, le pizzaiolo poursuit la préparation en faisant voltiger la pâte entre ses mains et en tenant la main droite en position oblique de 45-60 degrés par rapport au plan de travail. C'est sur celui-ci qu'est déposé le disque de pâte qui tourne grâce à un mouvement synchronisé de la main gauche.

En revanche, d'autres types de préparation, surtout avec le rouleau à pâtisserie ou la machine à disque (de type presse mécanique) ne parviennent pas à provoquer de manière homogène le déplacement de l'air des alvéoles présentes dans la masse vers l'extérieur afin de produire un disque de pâte uniforme dans toutes ses parties. On obtient ainsi la formation au centre du disque, d'une zone stratifiée de pâte, divisée par de l'air dans l'interstice. Par conséquent, si on utilise ces moyens, la pizza, après la cuisson, ne présentera pas son rebord surélevé typique, qui est l'une des caractéristiques principales de la «Pizza Napoletana» STG.

La technique napolitaine, en outre, prévoit que le pizzaiolo, après avoir préparé une série variable de trois à six disques de pâte farcis, à l'aide de gestes précis et rapides des mains, accompagne la pizza avec *maestria*, en faisant en sorte qu'elle ne perde pas sa forme ronde initiale, du plan de travail à la pelle (qui est tirée des deux mains par le pizzaiolo qui, en lui faisant faire un tour sur elle-même d'environ 90°, la dépose sur une plaque prête à servir). Le pizzaiolo étale un peu de farine sur la plaque à enfourner, pour permettre à la pizza de glisser facilement de la pelle dans le four. Cette opération s'effectue d'un rapide coup du poignet, en tenant la pelle selon un angle de 20-25° par rapport au plan du four et en faisant en sorte que la garniture ne tombe pas de la superficie de la pizza.

Les techniques différant de la description ci-dessus ne sont pas appropriées étant donné que le prélèvement direct de la pizza du plan de travail avec la pelle ne garantit pas l'intégrité de la pizza à enfourner.

Le four à bois est un élément crucial pour la cuisson et la qualité de la «Pizza Napoletana». Les spécificités techniques qui le caractérisent sont essentielles à la réussite de la «Pizza Napoletana» classique. Le four napolitain à pizza est constitué d'une base de briques en tuf, surmonté d'un plan circulaire appelé «sole», au-dessus duquel est construite une coupole. La voûte du four est constituée de matériau réfractaire pour empêcher la dispersion de la chaleur. En effet, les proportions entre les différentes parties du four sont essentielles pour obtenir une bonne cuisson de la pizza. La référence au type de four est constituée par l'ampleur de la sole, formée de quatre secteurs circulaires réfractaires qui formeront la sole. La pizza est soulevée avec la pelle en acier et/ou en aluminium et portée vers la bouche du four, où elle est déposée et où on lui fait faire un tour de 180°; la pizza est ramenée au même point, de manière à retrouver la température de la base diminuée de la chaleur absorbée par la pizza lors de la cuisson.

Si on plaçait la pizza sur un point différent, on retrouverait la même température initiale, ce qui brûlerait la base de la pizza.

Toutes ces spécificités créent le phénomène de la chambre d'air et l'aspect visuel du produit final, la «Pizza Napoletana» qui est en effet molle et compacte; au bord surélevé, à la pâte levée, particulièrement tendre et facilement pliable en quatre. Il est important de souligner que tous les autres produits similaires obtenus à l'aide de procédés de préparation différents de celui décrit ne peuvent pas obtenir les mêmes caractéristiques visuelles et organoleptiques que la «Pizza Napoletana».

### 3.8. Aspect traditionnel du produit agricole et alimentaire

On peut faire remonter l'apparition de la pizza napolitaine à une période historique qui se situe entre 1715 et 1725. Vincenzo Corrado, cuisinier général du Prince Emanuele di Francavilla, dans un traité sur les aliments les plus communément utilisés à Naples, déclare que la tomate est utilisée pour assaisonner la pizza et les macaronis, en rapprochant deux produits qui ont fait jadis le bonheur de Naples et qui l'ont fait entrer dans l'histoire de la cuisine. C'est à ce fait qu'on rattache la naissance officielle de la «Pizza Napoletana», un disque de pâte assaisonné de tomate.

Nombreux sont les documents historiques qui attestent l'origine napolitaine de cette spécialité culinaire. Ainsi l'écrivain Franco Salerno affirme que ce produit est une des grandes inventions de la cuisine napolitaine.

Même les dictionnaires de la langue italienne et l'encyclopédie Treccani parlent spécifiquement de pizza napolitaine. Et l'expression «pizza napolitaine» est même citée dans de nombreux textes littéraires.

Les premières pizzerias sont apparues sans aucun doute à Naples où, jusqu'à la moitié du XX<sup>e</sup> siècle, ce produit était une exclusivité de cette ville et de ses pizzerias. Dès le XVIII<sup>e</sup> siècle, plusieurs boutiques, dénommées «pizzerias» étaient actives dans la ville. Leur réputation était arrivée jusqu'au roi de Naples, Ferdinand de Bourbon, qui, pour goûter ce plat typique de la tradition napolitaine, rompit l'étiquette de la cour et entra dans l'une des pizzerias les plus renommées. Depuis lors, la «pizzeria» est devenue un endroit à la mode, un lieu consacré à la préparation exclusive de la «pizza». Les pizzas les plus populaires et célèbres à Naples étaient la «Marinara», née en 1734, et la «Margherita», qui date de 1796-1810, et fut offerte à la reine d'Italie en visite à Naples en 1889 précisément en raison de la couleur de son assaisonnement (tomate, mozzarella et basilic) qui rappellent les couleurs du drapeau italien.

Au fil du temps, des pizzerias sont apparues dans toutes les villes d'Italie et même à l'étranger. Toutefois, chacune d'elles, bien qu'installée dans une autre ville que Naples, a toujours lié son existence à la mention «Pizza Napoletana» ou a utilisé un terme qui puisse rappeler d'une manière ou d'une autre son lien avec Naples, où depuis près de 300 ans, ce produit a gardé toute son authenticité.

En mai 1984, la profession des pizzaioli napolitains a rédigé un petit cahier des charges signé par tous et enregistré par un acte officiel devant le notaire Antonio Carannante de Naples.

Au cours des siècles, le terme «Pizza Napoletana» a connu une telle diffusion que partout, y compris hors d'Europe, en Amérique centrale et du Sud (par exemple au Mexique et au Guatemala) et en Asie (par exemple en Thaïlande et en Malaisie), le produit en question est connu sous le nom de «Pizza Napoletana» sans même que les habitants aient, dans certains cas, la moindre connaissance quant à l'emplacement géographique de la ville de Naples.

### 3.9. Exigences minimales et procédures de contrôle du caractère spécifique du produit

Les contrôles prévus pour la STG «Pizza Napoletana» portent sur les aspects suivants:

dans les entreprises, pendant la phase de pétrissage, de levage et de préparation, selon le déroulement correct et la succession correcte des phases décrites; en contrôlant attentivement les points critiques de l'entreprise; en vérifiant la conformité des matières premières avec celles qui sont prévues dans le cahier des charges d'exécution; en vérifiant la conservation parfaite et le stockage des matières premières à utiliser et en s'assurant que les caractéristiques du produit final soient conformes à ce qui est prévu par le présent cahier des charges de production.



## 3.10. Logo

L'acronyme STG et les mentions «Spécialité Traditionnelle Garantie» et «Produite selon la tradition napolitaine» sont traduits dans les langues officielles du pays où la production a lieu.

Le logo qui définit la pizza napolitaine est le suivant: une image ovale à agencement horizontal de couleur blanche avec un contour en gris clair, qui représente l'assiette dans laquelle est présentée la pizza, reproduite de manière réaliste et, en même temps, graphiquement stylisée en respectant pleinement la tradition et représentant les ingrédients classiques, comme la tomate, la mozzarella, les feuilles de basilic et un filet d'huile d'olive.

Sous le plat, apparaît un effet d'ombre décalé de couleur verte, qui, associé aux autres, renforce les couleurs italiennes du produit.

En légère superposition à l'assiette contenant la pizza, apparaît une fenêtre rectangulaire de couleur rouge, aux angles fortement arrondis, contenant la mention en blanc entourée de noir, avec une ombre décalée en vert à contour blanc: «PIZZA NAPOLETANA» STG. Sur cette indication, en haut légèrement déplacée à droite, avec des caractères de taille inférieure et de type différent et de couleur blanche, figure l'indication «Spécialité Traditionnelle Garantie». En bas, puis au centre, dans le même caractère que le logo, PIZZA NAPOLETANA STG, en petites lettres majuscules de couleur blanche au contour noir est superposée l'indication: «Produite selon la tradition napolitaine».

Mentions	Caractères
PIZZA NAPOLETANA STG	Varga
Specialità Tradizionale Garantita	Alternate Gothic
Prodotta secondo la Tradizione napoletana	Varga

Les couleurs de la pizza	Pantone ProSim	C	M	Y	K
Beige soutenu de la corniche	466	11	24	43	0 %
Rouge fond sauce tomate	703	0 %	83	65	18
Feuilles de basilic	362	76	0 %	100	11
Veinures feuilles de basilic	562	76	0 %	100	11
Rouge des tomates	032	0 %	91	87	0 %
Filet d'huile d'olive	123	0 %	31	94	0 %
Mozzarella	600	0 %	0 %	11	0 %
Reflets sur la mozzarella	5807	0 %	0 %	11	9

Les couleurs de la partie graphique et des caractères	Pantone ProSim	C	M	Y	K
Le gris du bord du plat ovale	P. Grey — 3CV	0 %	0 %	0 %	18
Le vert de l'ombre du plat ovale	362	76	0 %	100	11
Le rouge du rectangle aux angles ronds	032	0 %	91	87	0 %

Les couleurs de la partie graphique et des caractères	Pantone ProSim	C	M	Y	K
Blanche à bord noir la mention «PIZZA NAPOLETANA» STG		0 %	0 %	0 %	0 %
Blanche à bord noir la mention «Produite selon la tradition napolitaine»		0 %	0 %	0 %	0 %
En blanc l'indication «Spécialité Traditionnelle Garantie»		0 %	0 %	0 %	0 %



#### 4. Autorités ou organismes qui vérifient le respect du cahier des charges

##### 4.1. Nom et adresse

Nom: Certiquality SRL

Adresse: Via Gaetano Giardino, 4  
I-20123 Milano

Tél.: —

Fax: —

Courriel: —

Public  Privé

Nom: DNV Det Norske Veritas Italia

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

Tél.: —

Fax: —

Courriel: —

Public  Privé

Nom: IS.ME.CERT.  
Adresse: Via G. Porzio  
Centro Direzionale Isola G1  
I-80143 Napoli  
Tél.: —  
Fax: —  
Courriel: —  
 Public  Privé

4.2. *Tâches spécifiques de l'autorité ou de l'organisme*

Les trois organismes de contrôle précités effectuent des contrôles sur des sujets divers dans les différentes parties du territoire national.

---

**Avis concernant une demande au titre de l'article 30 de la directive 2004/17/CE du Parlement européen et du Conseil — Prolongation du délai**

**Demande émanant d'un État membre**

(2008/C 40/09)

En date du 17 janvier 2008 la Commission a reçu une demande au titre de l'article 30, paragraphe 4, de la directive 2004/17/CE du Parlement européen et du Conseil du 31 mars 2004 portant coordination des procédures de passation des marchés dans les secteurs de l'eau, de l'énergie, des transports et des services postaux <sup>(1)</sup>.

Cette demande, émanant de la République Italienne, concerne les services courrier express dans ce pays. La demande a fait l'objet d'une publication au JO C 29 du 1.2.2008, p. 18. Le délai initial expire le 18 avril 2008.

Étant donné que les services de la Commission ont besoin d'obtenir et examiner des renseignements supplémentaires et conformément aux dispositions prévues à l'article 30, paragraphe 6, troisième phrase, le délai dont dispose la Commission pour prendre une décision concernant cette demande est prolongé de un mois.

Le délai final expire donc le 18 mai 2008.

---

<sup>(1)</sup> JOL 134 du 30.4.2004, p. 1.

## RECTIFICATIFS

**Rectificatif à la déclaration commune du Conseil et des représentants des gouvernements des États membres réunis au sein du Conseil, du Parlement européen et de la Commission européenne**

(«Journal officiel de l'Union européenne» C 25 du 30 janvier 2008)

(2008/C 40/10)

Sur la couverture:

au lieu de: «DÉCLARATIONS COMMUNES  
**Conseil**»

lire: «DÉCLARATIONS COMMUNES  
**Parlement européen  
Conseil  
Commission**»

Page 1, avant le titre:

au lieu de: «DÉCLARATIONS COMMUNES  
**CONSEIL**»

lire: «DÉCLARATIONS COMMUNES  
**PARLEMENT EUROPÉEN  
CONSEIL  
COMMISSION**».

---

**Rectificatif au nouvel appel de propositions en matière de formation de juges nationaux au droit européen de la concurrence et coopération judiciaire entre juges nationaux**

(«Journal officiel de l'Union européenne» C 310 du 20 décembre 2007)

(2008/C 40/11)

Page 31, à la dernière ligne:

au lieu de: «Date limite de remise des propositions: 15 février 2008.»

lire: «Date limite de remise des propositions: 31 mars 2008.»

---