

Gazzetta ufficiale

dell'Unione europea

C 40

Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

51° anno

14 febbraio 2008

<u>Numero d'informazione</u>	Sommar io	Pagina
	IV <i>Informazioni</i>	
	INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI E DAGLI ORGANI DELL'UNIONE EUROPEA	
	Commissione	
2008/C 40/01	Tassi di cambio dell'euro	1
	INFORMAZIONI RELATIVE ALLO SPAZIO ECONOMICO EUROPEO	
	Autorità di vigilanza EFTA	
2008/C 40/02	Comunicazione dell'Autorità di vigilanza EFTA sulla richiesta della Norvegia di derogare alle disposizioni dell'atto di cui al punto 2 dell'allegato XXI dell'accordo SEE, regolamento (CE) n. 1165/98 del Consiglio relativo alle statistiche congiunturali, per quanto riguarda le definizioni delle variabili, l'elenco delle variabili e la frequenza dell'elaborazione dei dati, attuato e modificato dal regolamento (CE) n. 1503/2006 della Commissione	2
2008/C 40/03	Autorizzazione di un aiuto di Stato ai sensi dell'articolo 61 dell'accordo SEE e dell'articolo 1, paragrafo 3, del protocollo 3, parte I, dell'accordo sull'Autorità di vigilanza e sulla Corte — Decisione dell'Autorità di vigilanza EFTA di non sollevare obiezioni	3
2008/C 40/04	Notifica da parte delle autorità norvegesi riguardante la proroga della tassa ridotta sull'energia elettrica per le regioni Finnmark e North Troms — Autorizzazione di un aiuto di Stato ai sensi dell'articolo 61 dell'accordo SEE e dell'articolo 1, paragrafo 3, del protocollo 3, parte I, dell'accordo sull'Autorità di vigilanza e sulla Corte — L'Autorità di vigilanza EFTA ha deciso di non sollevare obiezioni nei confronti della misura notificata	4
2008/C 40/05	Medicinali — Elenco delle autorizzazioni di commercializzazione concesse dagli Stati SEE-EFTA per la prima metà del 2007	5

IT

V *Avvisi*

PROCEDIMENTI GIURISDIZIONALI

Corte EFTA

2008/C 40/06 Domanda di parere consultivo alla corte AELS (EFTA) da parte del *Follo tingrett*, presentata in data 24 ottobre 2007, in relazione alla causa L'Oréal Norge AS contro Per Aarskog AS e altri (Causa E-9/07) 15

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione

2008/C 40/07 Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.5041 — Berkshire Hathaway/Marmon Holdings) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾ 16

ALTRI ATTI

Commissione

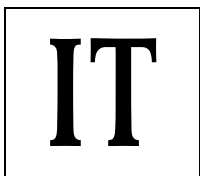
2008/C 40/08 Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 8, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari 17

2008/C 40/09 Avviso relativo a una domanda ai sensi dell'articolo 30 della direttiva 2004/17/CE del Parlamento europeo e del Consiglio — Proroga del termine — Domanda proveniente da uno Stato membro 26

Rettifiche

2008/C 40/10 Rettifica della dichiarazione comune del Consiglio e dei rappresentanti dei governi degli Stati membri riuniti in sede di Consiglio, del Parlamento europeo e della Commissione europea (*GU C 25 del 30.1.2008*) 27

2008/C 40/11 Rettifica dell'invito a presentare proposte sulla formazione dei giudici nazionali sul diritto comunitario della concorrenza e cooperazione giudiziaria tra giudici nazionali (*GU C 310 del 20.12.2007*) 27



⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

IV

(Informazioni)

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI E
DAGLI ORGANI DELL'UNIONE EUROPEA

COMMISSIONE

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾**13 febbraio 2008**

(2008/C 40/01)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,4586	TRY	lire turche	1,7545
JPY	yen giapponesi	156,83	AUD	dollari australiani	1,6251
DKK	corone danesi	7,4557	CAD	dollari canadesi	1,4562
GBP	sterline inglesi	0,74315	HKD	dollari di Hong Kong	11,3782
SEK	corone svedesi	9,3493	NZD	dollari neozelandesi	1,8576
CHF	franchi svizzeri	1,6083	SGD	dollari di Singapore	2,0659
ISK	corone islandesi	98,30	KRW	won sudcoreani	1 379,84
NOK	corone norvegesi	7,9830	ZAR	rand sudafricani	11,2064
BGN	lev bulgari	1,9558	CNY	renminbi Yuan cinese	10,5019
CZK	corone ceche	25,480	HRK	kuna croata	7,2661
EEK	corone estoni	15,6466	IDR	rupia indonesiana	13 506,64
HUF	fiorini ungheresi	263,05	MYR	ringgit malese	4,7237
LTL	litas lituani	3,4528	PHP	peso filippino	59,657
LVL	lats lettoni	0,6964	RUB	rublo russo	35,9630
PLN	zloty polacchi	3,5998	THB	baht thailandese	46,748
RON	leu rumeni	3,6410	BRL	real brasiliano	2,5483
SKK	corone slovacche	33,032	MXN	peso messicano	15,6953

⁽¹⁾ Fonte: tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

INFORMAZIONI RELATIVE ALLO SPAZIO ECONOMICO EUROPEO

AUTORITÀ DI VIGILANZA EFTA

Comunicazione dell'Autorità di vigilanza EFTA sulla richiesta della Norvegia di derogare alle disposizioni dell'atto di cui al punto 2 dell'allegato XXI dell'accordo SEE, regolamento (CE) n. 1165/98 del Consiglio relativo alle statistiche congiunturali, per quanto riguarda le definizioni delle variabili, l'elenco delle variabili e la frequenza dell'elaborazione dei dati, attuato e modificato dal regolamento (CE) n. 1503/2006 della Commissione

(2008/C 40/02)

Il regolamento (CE) n. 1165/98 del Consiglio, del 19 maggio 1998, relativo alle statistiche congiunturali, per quanto riguarda le definizioni delle variabili, l'elenco delle variabili e la frequenza dell'elaborazione dei dati, adattato con il protocollo 1 dell'accordo SEE e citato al punto 2 dell'allegato XXI (in appresso «l'atto») istituisce un quadro comune per l'elaborazione delle statistiche congiunturali della Comunità sul ciclo economico nell'area economica europea. L'articolo 13 dell'atto stabilisce che durante i periodi transitori possono essere ammesse deroghe alle disposizioni degli allegati.

Il regolamento (CE) n. 1503/2006 della Commissione, del 28 settembre 2006, recante attuazione e modifica, per quanto riguarda le definizioni delle variabili, l'elenco delle variabili e la frequenza dell'elaborazione dei dati, del regolamento (CE) n. 1165/98 del Consiglio relativo alle statistiche congiunturali, è stato inserito nel punto 2 c), dell'allegato XXI dell'accordo SEE con decisione del comitato misto SEE n. 37/2007 (GU L 281 del 12.10.2006, pag. 15). Il regolamento (CE) n. 1503/2006 attua e modifica l'atto per quanto riguarda le definizioni delle variabili specificate negli allegati da A a D dell'atto, nonché i relativi obiettivi, le caratteristiche e le modalità di calcolo dei pertinenti indici, che figurano nell'allegato I del regolamento (CE) n. 1503/2006.

Spetta all'Autorità di vigilanza EFTA accettare o meno le deroghe a norma dell'articolo 13 dell'atto per quanto riguarda le domande di Islanda, Liechtenstein e Norvegia.

La Norvegia chiede delle deroghe per la prima consegna dei dati riguardanti la variabile D — 310 introdotta dal regolamento (CE) n. 1503/2006.

L'Autorità di vigilanza EFTA ha concesso le seguenti deroghe, conformemente al parere dei direttori degli istituti nazionali statistici EFTA che assistono l'Autorità di vigilanza EFTA:

NORVEGIA

Variabile	Contenuto della deroga	Contenuto dei dati	Fine del periodo transitorio	Primo periodo di riferimento secondo le nuove norme	Prima trasmissione dei dati secondo le nuove norme
D — 310	Prima trasmissione dei dati	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

Autorizzazione di un aiuto di Stato ai sensi dell'articolo 61 dell'accordo SEE e dell'articolo 1, paragrafo 3, del protocollo 3, parte I, dell'accordo sull'Autorità di vigilanza e sulla Corte

Decisione dell'Autorità di vigilanza EFTA di non sollevare obiezioni

(2008/C 40/03)

Data di adozione:	12 settembre 2007
Stato EFTA:	Norvegia
Numero dell'aiuto:	Caso 62756
Titolo:	Modifica del regime per i centri di innovazione basata sulla ricerca
Obiettivo:	Il principale obiettivo del regime è promuovere la ricerca, lo sviluppo e l'innovazione: <ul style="list-style-type: none">— creando una base di conoscenza che incentivi le imprese a innovare,— agevolando alleanze costruttive tra imprese attive nel campo della ricerca, gruppi di ricerca e istituti di ricerca,— sostenendo i gruppi di ricerca orientati all'industria che praticano la ricerca di frontiera, nonché— promuovendo la formazione dei ricercatori e il trasferimento della conoscenza basata sulla ricerca
Base giuridica:	Libro bianco del governo sulla ricerca 2005 «Commitment to Research» (St. meld. no. 20, 2004-2005) e documento di bilancio 2006 del ministero dell'Istruzione e della ricerca destinato al Consiglio norvegese per la ricerca
Stanziamen^{to}/durata:	140 Mio NOK (circa 17 Mio EUR) l'anno/8 anni

Il testo della decisione nella lingua facente fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:

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

Notifica da parte delle autorità norvegesi riguardante la proroga della tassa ridotta sull'energia elettrica per le regioni Finnmark e North Troms

Autorizzazione di un aiuto di Stato ai sensi dell'articolo 61 dell'accordo SEE e dell'articolo 1, paragrafo 3, del protocollo 3, parte I, dell'accordo sull'Autorità di vigilanza e sulla Corte

L'Autorità di vigilanza EFTA ha deciso di non sollevare obiezioni nei confronti della misura notificata

(2008/C 40/04)

Data di adozione:	10 ottobre 2007
Stato EFTA:	Norvegia
Numero dell'aiuto:	62964
Titolo:	Tassa ridotta sull'energia elettrica per le regioni Finnmark e North Troms
Obiettivo:	Imposizione fiscale sull'energia elettrica utilizzata principalmente come alternativa ai carburanti. La tassa sull'energia elettrica dovrebbe ridurre l'incremento del consumo di energia elettrica e stimolare l'impiego di energie alternative in talune regioni. Poiché le imprese nelle regioni in questione hanno difficoltà ad adattarsi all'aumento dell'imposizione, esse pagano tuttora un'aliquota superiore all'aliquota minima prevista dalla direttiva 2003/96/CE, il che rappresenta ancora un incentivo a ridurre il consumo di energia elettrica
Base giuridica:	Decisione annuale del parlamento norvegese in materia di imposizione fiscale sull'energia elettrica (<i>Stortingets vedtak om forbruksavgift på elektrisk kraft</i>) e regolamento sulle accise (<i>Forskrift om særavgifter</i>)
Stanziamento:	70 Mio NOK l'anno, ossia circa 350 Mio NOK per il periodo 2007-2011
Durata:	Dal 1° gennaio 2007 al 31 dicembre 2011

Il testo della decisione nella lingua facente fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:

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

Medicinali — Elenco delle autorizzazioni di commercializzazione concesse dagli Stati SEE-EFTA per la prima metà del 2007

(2008/C 40/05)

Sottocomitato I — Sulla libera circolazione delle merci

In riferimento alla decisione n. 74/1999 del comitato misto SEE, del 28 maggio 1999, il comitato misto SEE è invitato a prendere nota dei seguenti elenchi riguardanti le autorizzazioni di commercializzazione di medicinali nel periodo 1° gennaio-30 giugno 2007, nella riunione del 28 settembre 2007:

- ALLEGATO I* Elenco di autorizzazioni di commercializzazione nuove
- ALLEGATO II* Elenco di autorizzazioni di commercializzazione rinnovate
- ALLEGATO III* Elenco di autorizzazioni di commercializzazione prorogate
- ALLEGATO IV* Elenco di autorizzazioni di commercializzazione revocate

ALLEGATO I

Elenco di autorizzazioni di commercializzazione nuove

Le seguenti autorizzazioni di commercializzazione sono state rilasciate negli Stati SEE-EFTA per il periodo 1° gennaio-30 giugno 2007:

Numero UE	Prodotto	Paese	Data di rinnovo
EU/1/06/001-012/IS	Diacomit	Islanda	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	Norvegia	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	Islanda	22.1.2007
EU/1/06/364/001-005/NO	Adrovanse	Norvegia	14.2.2007
EU/1/06/365/001-003	Elaprase	Liechtenstein	28.2.2007
EU/1/06/365/001-003/IS	Elaprase	Islanda	6.2.2007
EU/1/06/365/001-003/NO	Elaprase	Norvegia	30.1.2007
EU/1/06/366/001-004	Tandemact	Liechtenstein	28.2.2007
EU/1/06/366/001-004/IS	Tandemact	Islanda	24.1.2007
EU/1/06/366/001-004/NO	Tandemact	Norvegia	30.1.2007
EU/1/06/367/001-012	Diacomit	Liechtenstein	28.2.2007
EU/1/06/367/001-012/NO	Diacomit	Norvegia	9.2.2007
EU/1/06/368/001-002/IS, 011-019/IS	Insulin Human Winthrop Rapid	Islanda	15.2.2007
EU/1/06/368/001-002/NO, 011-019/NO	Insulin Human Winthrop Rapid	Norvegia	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	Islanda	15.2.2007
EU/1/06/368/003-004/NO, 020-028/NO	Insulin Human Winthrop Basal	Norvegia	13.2.2007
EU/1/06/368/005-006/IS, 029-037/IS	Insulin Human Winthrop Comb 15	Islanda	15.2.2007
EU/1/06/368/005-006/NO, 029-037/NO	Insulin Human Winthrop Comb 15	Norvegia	13.2.2007
EU/1/06/368/007-008/IS, 038-046/IS	Insulin Human Winthrop Comb 25	Islanda	15.2.2007
EU/1/06/368/007-008/NO, 038-046/NO	Insulin Human Winthrop Comb 25	Norvegia	13.2.2007
EU/1/06/368/009-010/IS, 047-055/IS	Insulin Human Winthrop Comb 50	Islanda	15.2.2007
EU/1/06/368/009-010/NO, 047-055/NO	Insulin Human Winthrop Comb 50	Norvegia	13.2.2007
EU/1/06/368/056-057/IS	Insulin Human Winthrop Infusat	Islanda	15.2.2007
EU/1/06/368/056-057/NO	Insulin Human Winthrop Infusat	Norvegia	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	Islanda	16.2.2007

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

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

Numero UE	Prodotto	Paese	Data di rinnovo
EU/2/06/066/001-012	Prac-Tic	Liechtenstein	28.2.2007
EU/2/06/066/001-012/IS	PRAC-TIC	Islanda	21.1.2007
EU/2/06/066/001-012/NO	Prac-tic	Norvegia	23.1.2007
EU/2/06/067/001-002/IS	Medicinal Oxygen	Islanda	16.3.2007
EU/2/06/068/001-004	Ypozane	Liechtenstein	28.2.2007
EU/2/06/068/001-004/IS	Ypozane	Islanda	26.1.2007
EU/2/06/068/001-004/NO	Ypozane	Norvegia	19.2.2007
EU/2/06/069/001	Cortavance	Liechtenstein	28.2.2007
EU/2/06/069/001/IS	Cortavance	Islanda	23.2.2007
EU/2/06/069/001/NO	Cortavance	Norvegia	20.2.2007
EU/2/06/070/001-003	Meloxicam CEVA	Liechtenstein	28.2.2007
EU/2/06/070/001-003/NO	Meloxicam Ceva	Norvegia	20.2.2007
EU/2/07/071/001-003	Slentrol	Liechtenstein	30.6.2007
EU/2/07/071/001-003/IS	Slentrol	Islanda	26.4.2007
EU/2/07/071/001-003/NO	Slentrol	Norvegia	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	Islanda	1.6.2007
EU/2/07/074/001-006	Prilactone	Liechtenstein	30.6.2007

ALLEGATO II

Elenco di autorizzazioni di commercializzazione rinnovate

Le seguenti autorizzazioni di commercializzazione sono state rinnovate negli Stati SEE-EFTA per il periodo 1° gennaio-30 giugno 2007:

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

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

Numero UE	Prodotto	Paese	Data di rinnovo
EU/1/97/035/001-004	Refludan	Liechtenstein	30.4.2007
EU/1/97/035/001-004/IS	Refludan	Islanda	14.3.2007
EU/1/97/035/001-004/NO	Refludan	Norvegia	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	Islanda	19.6.2007
EU/2/01/030/001-004/NO	Virbagen Omega	Norvegia	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	Islanda	14.3.2007

ALLEGATO III

Elenco di autorizzazioni di commercializzazione prorogate

Le seguenti autorizzazioni di commercializzazione sono state prorogate negli Stati SEE-EFTA per il periodo 1° gennaio-30 giugno 2007:

Numero UE	Prodotto	Paese	Data di proroga
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	Islanda	22.5.2007
EU/1/00/157/035-067/NO	Azomyr	Norvegia	5.6.2007
EU/1/00/160/037-069	Aerius	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/00/160/037-069/IS	Aerius	Islanda	22.5.2007
EU/1/00/160/037-069/NO	Aerius	Norvegia	5.6.2007
EU/1/00/161/035/067/IS	Neoclarityn	Islanda	22.5.2007
EU/1/00/161/035-067	Neoclarityn	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/00/161/035-067/NO	Neoclarityn	Norvegia	5.6.2007
EU/1/01/184/069-073	Nespo	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/01/184/069-073/IS	Nespo	Islanda	1.6.2007
EU/1/01/185/069-073	Aranesp	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/01/185/069-073/IS	Aranesp	Islanda	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	Islanda	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	Islanda	21.2.2007
EU/1/04/281/002-005/NO	Erbitux	Norvegia	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	Islanda	18.5.2007
EU/1/06/349/009-010	Avaglim	Liechtenstein	30.6.2007
EU/1/06/360/011	Champix	Liechtenstein	30.6.2007

Numero UE	Prodotto	Paese	Data di proroga
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	Islanda	22.5.2007
EU/1/98/096/009-012/NO	Temodal	Norvegia	29.5.2007
EU/1/99/111/010-011/NO	Stocrin	Norvegia	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	Islanda	29.1.2007
EU/2/03/040/002/NO	Gonazon	Norvegia	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	Islanda	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

ALLEGATO IV

Elenco di autorizzazioni di commercializzazione revocate

Le seguenti autorizzazioni di commercializzazione sono state revocate negli Stati SEE-EFTA per il periodo 1° gennaio-30 giugno 2007:

Numero UE	Prodotto	Paese	Data di revoca
EU/1/02/236/001-004/IS	Ultratard	Islanda	1.1.2007
EU/1/02/235/001-004/IS	Monotard	Islanda	1.1.2007

V

(Awisi)

PROCEDIMENTI GIURISDIZIONALI

CORTE EFTA

Domanda di parere consultivo alla corte AELS (EFTA) da parte del *Follo tingrett*, presentata in data 24 ottobre 2007, in relazione alla causa *L'Oréal Norge AS contro Per Aarskog AS e altri*

(Causa E-9/07)

(2008/C 40/06)

Attraverso una lettera datata 24 ottobre 2007, ricevuta dal registro di Corte il 31 ottobre 2007, il *Follo tingrett* (tribunale del distretto di Follo) ha presentato alla Corte EFTA una domanda di parere consultivo relativa alla causa *L'Oréal Norge AS contro Per Aarskog AS e altri*, in merito alle seguenti questioni:

- 1) L'articolo 7, paragrafo 1, della direttiva 89/104/CEE del Consiglio deve essere inteso nel senso che il titolare di un marchio d'impresa ha il diritto di impedire le importazioni da paesi terzi non appartenenti al SEE quando tali importazioni avvengono senza il suo consenso?
 - 2) L'articolo 7, paragrafo 1, della direttiva 89/104/CEE deve essere inteso come autorizzazione del principio di esaurimento internazionale?
-

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

COMMISSIONE

Notifica preventiva di una concentrazione

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

Caso ammissibile alla procedura semplificata

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2008/C 40/07)

1. In data 7 febbraio 2008 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Con tale operazione l'impresa Berkshire Hathaway Inc. («Berkshire», Stati Uniti) acquisisce ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento del Consiglio il controllo dell'insieme di Marmon Holdings Inc. («Marmon», Stati Uniti) mediante acquisto di azioni o quote.

2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono le seguenti:

— per Berkshire: società finanziaria,

— per Marmon: società finanziaria.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la transazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento (CE) n. 139/2004. Tuttavia si riserva la decisione finale al riguardo. Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽²⁾, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

4. La Commissione invita i terzi interessati a presentare le loro eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni debbono pervenire alla Commissione non oltre dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per fax [(32-2) 296 43 01 o 296 72 44] o per posta, indicando il riferimento COMP/M.5041 — Berkshire Hathaway/Marmon Holdings, al seguente indirizzo:

Commissione europea
Direzione generale della Concorrenza
Protocollo Concentrazioni
J-70
B-1049 Bruxelles/Brussel

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

⁽²⁾ GUC 56 del 5.3.2005, pag. 32.

ALTRI ATTI

COMMISSIONE

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 8, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari

(2008/C 40/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 9 del regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. La dichiarazione di opposizione deve pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI REGISTRAZIONE DI UNA STG

REGOLAMENTO (CE) N. 509/2006 DEL CONSIGLIO**«PIZZA NAPOLETANA»****N. CE: IT/TSG/007/0031/09.02.2005****1. Nome e indirizzo dell'associazione richiedente**

Nome: Associazione Verace Pizza Napoletana

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

Tel. —

Fax —

E-mail: —

Nome: Associazione Pizzaiuoli Napoletani

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

Tel. —

Fax —

E-mail: —

2. Stato membro o Paese terzo

Italia

3. Disciplinare di produzione**3.1. Nome da registrare**

«Pizza Napoletana»

La registrazione è richiesta nella sola lingua italiana.

La dicitura «Prodotta secondo la Tradizione napoletana» e l'acronimo STG contenuti nel logo/etichetta della «Pizza Napoletana» STG, sono tradotti nella lingua del paese in cui ha luogo la produzione.

(¹) GUL 93 del 31.3.2006, pag. 1.

3.2. *Indicare se il nome*

X è specifico di per sé

indica la specificità del prodotto agricolo o del prodotto alimentare

3.3. *Indicare se è richiesta la riserva del nome a norma dell'articolo 13, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 509/2006*

Registrazione con riserva del nome

X Registrazione senza riserva del nome

3.4. *Tipo di prodotto*

Classe 2.3 — Prodotti della confetteria, della panetteria, della pasticceria o della biscotteria

3.5. *Descrizione del prodotto agricolo o alimentare che reca il nome indicato al punto 3.1*

La «Pizza Napoletana» STG si presenta come un prodotto da forno tondeggiate, con diametro variabile che non deve superare 35 cm, con il bordo rialzato (*cornicione*) e con la parte centrale coperta dalla farcitura. La parte centrale sarà spessa 0,4 cm con una tolleranza consentita pari a $\pm 10\%$, il cornicione 1-2 cm. La pizza nel suo insieme sarà morbida, elastica, facilmente piegabile a «libretto».

La «Pizza Napoletana» STG è caratterizzata da un cornicione rialzato, di colore dorato, proprio dei prodotti da forno, morbida al tatto e alla degustazione; da un centro con la farcitura, dove spicca il rosso del pomodoro, cui si è perfettamente amalgamato l'olio e, a seconda degli ingredienti utilizzati, il verde dell'origano e il bianco dell'aglio; il bianco della mozzarella a chiazze più o meno ravvicinate, il verde del basilico in foglie, più o meno scuro per la cottura.

La consistenza della «Pizza Napoletana» deve essere morbida, elastica, facilmente piegabile; il prodotto si presenta morbido al taglio; dal sapore caratteristico, sapido, derivante dal cornicione, che presenta il tipico gusto del pane ben cresciuto e ben cotto, mescolato al sapore acidulo del pomodoro, all'aroma, rispettivamente, dell'origano, dell'aglio o del basilico, e al sapore della mozzarella cotta.

La pizza, alla fine del processo di cottura, emanerà un odore caratteristico, profumato, fragrante; il pomodoro, persa la sola acqua in eccesso, resterà denso e consistente; la mozzarella di bufala campana DOP o la mozzarella STG si presenterà fusa sulla superficie della pizza; il basilico così come l'aglio e l'origano svilupperanno un intenso aroma, apparendo alla vista non bruciati.

3.6. *Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto che reca il nome indicato al punto 3.1*

Le materie prime di base caratterizzanti la «Pizza Napoletana» sono: farina di grano tenero tipo «00» con l'eventuale aggiunta di farina tipo «0», lievito di birra, acqua naturale potabile, pomodori pelati e/o pomodorini freschi, sale marino o sale da cucina, olio d'oliva extravergine. Altri ingredienti che possono essere utilizzati nella preparazione della «Pizza Napoletana» sono: aglio e origano; mozzarella di bufala campana DOP, basilico fresco e mozzarella STG.

Le caratteristiche della farina sono le seguenti:

— W:	220-380
— P/L:	0,50-0,70
— Assorbimento:	55-62
— Stabilità:	4-12
— Value index E10:	max 60
— Falling number:	300-400
— Glutine secco:	9,5-11 g %
— Proteine:	11-12,5 g %

La preparazione della «Pizza Napoletana» comprende esclusivamente le fasi di lavorazione seguenti, da realizzarsi in ciclo continuo nello stesso esercizio.

Preparazione dell'impasto

Si mescolano farina, acqua, sale e lievito. Si versa un litro di acqua nell'impastatrice, si scioglie una quantità di sale marino compresa tra i 50 e i 55 g, si aggiunge il 10 % della farina rispetto alla quantità complessiva prevista, successivamente si stemperano 3 g di lievito di birra, si avvia l'impastatrice e si aggiungono gradualmente 1 800 g di farina W 220-380 fino al raggiungimento della consistenza desiderata, definita punto di pasta. Tale operazione deve durare 10 minuti.

L'impasto deve essere lavorato nell'impastatrice preferibilmente a forcella per 20 minuti a bassa velocità fino a che non si ottiene un'unica massa compatta. Per ottenere un'ottimale consistenza dell'impasto, è molto importante la quantità d'acqua che una farina è in grado di assorbire. L'impasto deve presentarsi al tatto non appiccicoso, morbido ed elastico.

Le caratteristiche dell'impasto sono le seguenti, con una tolleranza per ognuna di esse del $\pm 10\%$:

— Temperatura di fermentazione:	25 °C
— pH finale:	5,87
— Acidità totale titolabile:	0,14
— Densità:	0,79 g/cc (+ 34 %)

Lievitazione

Prima fase: L'impasto, una volta estratto dall'impastatrice, viene posto su un tavolo da lavoro della pizzeria dove si lascia riposare per 2 ore, coperto da un panno umido, in modo che la superficie non possa indurirsi, formando una sorta di crosta causata dall'evaporazione dell'umidità rilasciata dall'impasto stesso. Trascorse le 2 ore di lievitazione si passa alla formatura del panetto, che deve essere eseguita dal pizzaiolo esclusivamente a mano. Con l'ausilio di una spatola si taglia dall'impasto depresso sul bancone una porzione di pasta lievitata e successivamente le si dà una forma di panetto. Per la «Pizza Napoletana», i panetti devono avere un peso compreso tra i 180 ed i 250 g.

Seconda fase della lievitazione: Una volta formati i panetti (staglio), avviene una seconda lievitazione in cassette per alimenti, della durata da 4 a 6 ore. Tale impasto, conservato a temperatura ambiente, è pronto per essere utilizzato entro le 6 ore successive.

Formatura

Passate le ore di lievitazione il panetto viene estratto con l'aiuto di una spatola dalla cassetta e posto sul bancone della pizzeria su un leggero strato di farina per evitare che la pagnotta aderisca al banco di lavoro. Con un movimento dal centro verso l'esterno e con la pressione delle dita di entrambe le mani sul panetto, che viene rivoltato varie volte, il pizzaiolo forma un disco di pasta in modo che al centro lo spessore sia non superiore a 0,4 cm con una tolleranza consentita pari a $\pm 10\%$ e al bordo non superiori 1-2 cm, formando così il «cornicione».

Per la preparazione della «Pizza Napoletana» STG non sono consentiti altri tipi di lavorazione, in particolare modo l'utilizzo di matterello e/o di macchina a disco tipo pressa meccanica.

Farcitura

La «Pizza Napoletana» viene condita con le modalità di sotto descritte:

- con un cucchiaino si depongono al centro del disco di pasta da 70 g a 100 g di pomodori pelati frantumati,
- con movimento a spirale il pomodoro viene sparso su tutta la superficie centrale,
- con un movimento a spirale si aggiunge del sale sulla superficie del pomodoro,
- allo stesso modo si sparge un pizzico di origano,
- si taglia uno spicchio di aglio, precedentemente privato della pellicola esterna, a fettine e lo si depone sul pomodoro,
- con un'oliera a becco e con movimento spirale si distribuisce sulla superficie, partendo dal centro, 4-5 g di olio extra vergine di oliva con una tolleranza consentita pari a + 20 %;

oppure:

- con un cucchiaio si depongono al centro del disco di pasta da 60 a 80 g di pomodori pelati frantumati e/o pomodorini freschi tagliati,
- con un movimento a spirale il pomodoro viene sparso su tutta la superficie centrale,
- con un movimento a spirale si aggiunge del sale sulla superficie del pomodoro,
- 80-100 g di mozzarella di bufala campana DOP tagliata a listelli vengono appoggiati sulla superficie del pomodoro,
- si depongono sulla pizza alcune foglie di basilico fresco,
- con un'oliera a becco e con movimento spirale si distribuisce sulla superficie, partendo dal centro, 4-5 g di olio extra vergine di oliva con una tolleranza consentita pari a + 20 %;

oppure:

- con un cucchiaio si depongono al centro del disco di pasta da 60 a 80 g di pomodori pelati frantumati,
- con un movimento a spirale il pomodoro viene sparso su tutta la superficie centrale,
- con un movimento a spirale si aggiunge del sale sulla superficie del pomodoro,
- 80-100 g di mozzarella STG tagliata a listelli vengono appoggiati sulla superficie del pomodoro,
- si depongono sulla pizza alcune foglie di basilico fresco,
- con un'oliera a becco e con movimento spirale si distribuisce sulla superficie, partendo dal centro, 4-5 g di olio extra vergine di oliva con una tolleranza consentita pari a + 20 %.

Cottura

Il pizzaiolo trasferisce su una pala di legno (o di alluminio), aiutandosi con un poco di farina e con movimento rotatorio, la pizza farcita, che viene fatta scivolare sulla platea del forno con un movimento rapido del polso tale da impedire la fuoriuscita della farcitura. La cottura della «Pizza Napoletana» STG avviene esclusivamente in forni a legno, dove si raggiunge una temperatura di cottura di 485 °C, essenziale per ottenere la «Pizza Napoletana» STG.

Il pizzaiolo deve controllare la cottura della pizza sollevandone un lembo, con l'aiuto di una pala metallica, e ruotando la pizza verso il fuoco, utilizzando sempre la stessa zona di platea iniziale per evitare che la pizza possa bruciarsi a causa di due differenti temperature. È importante che la pizza venga cotta in maniera uniforme su tutta la sua circonferenza.

Sempre con la pala metallica, al termine della cottura, il pizzaiolo preleverà la pizza dal forno e la deporrà sul piatto da portata. I tempi di cottura non devono superare i 60-90 secondi.

Dopo la cottura la pizza si presenterà con le seguenti caratteristiche: il pomodoro, persa la sola acqua in eccesso, resterà denso e consistente; la mozzarella di bufala campana DOP o la mozzarella STG si presenterà fusa sulla superficie della pizza; il basilico così come l'aglio e l'origano svilupperanno un intenso aroma, apparendo alla vista non bruciati.

- Temperatura di cottura platea: 485 °C circa
- Temperatura della volta: 430 °C circa
- Tempo di cottura: 60-90 secondi
- Temperatura raggiunta dalla pasta: 60-65 °C
- Temperatura raggiunta dal pomodoro: 75-80 °C
- Temperatura raggiunta dall'olio: 75-85 °C
- Temperatura raggiunta dalla mozzarella: 65-70 °C

Conservazione

La «Pizza Napoletana» va preferibilmente consumata immediatamente, appena sfornata, negli stessi locali di produzione; comunque, qualora non sia consumata nel locale di produzione, non può essere congelata o surgelata o posta sottovuoto per una successiva vendita.

3.7. Carattere specifico del prodotto agricolo o alimentare

Gli elementi chiave che definiscono il carattere specifico del prodotto in argomento sono numerosi e direttamente riconducibili ai tempi e alle modalità delle operazioni, nonché all'abilità e all'esperienza dell'operatore artigiano.

In particolare il processo di lavorazione della «Pizza Napoletana» si caratterizza per: l'impasto, la reologia e tipicità della lievitazione (differenziata su due fasi temporali e specifiche di tempo/temperatura); la preparazione e formatura dei panetti; la manipolazione e preparazione del disco di pasta lievitato; la preparazione del forno e caratteristiche di cottura (tempi/temperature), le particolarità del forno rigorosamente a legna.

A titolo esemplificativo, si sottolinea l'importanza della seconda lievitazione, della manipolazione e delle attrezzature di lavorazione ovvero il forno obbligatoriamente a legna e le pale.

Dopo la seconda lievitazione, il panetto ha subito un aumento di volume ed umidità rispetto al periodo precedente. Quando si comincia ad esercitare una pressione con le dita di entrambe le mani, la forza esercitata provoca lo spostamento dell'aria contenuta nelle alveolature della pasta dal centro verso la periferia del disco di pasta cominciando a formare il cosiddetto «cornicione». Questa tecnica rappresenta una caratteristica fondamentale per la «Pizza Napoletana» STG perché il cornicione garantisce di mantenere al suo interno tutti gli ingredienti della farcitura. Per far sì che la pagnotta diventi di maggior diametro si procede nella lavorazione facendo volteggiare l'impasto tra le mani del pizzaiolo tenendo la mano destra in posizione obliqua di 45-60° rispetto al piano di lavoro e sul dorso di esso verrà poggiato il disco di pasta che ruoterà grazie ad un movimento sincronizzato con la mano sinistra.

Al contrario, altri tipi di lavorazione, specie con il matterello o macchina a disco (tipo pressa meccanica), non riescono a provocare in modo omogeneo lo spostamento dell'aria delle alveolature presenti nella massa verso l'esterno al fine di produrre un disco di pasta uniforme in tutte le sue zone. Si otterrà, quindi, la formazione al centro del disco, di una zona stratificata di pasta, divisa da aria nell'intercapedine. Per cui se si opera con tale mezzi, la pizza, dopo la cottura, non presenterà il tipico cornicione, che è una delle principali caratteristiche della «Pizza Napoletana» STG.

La tecnica napoletana, inoltre, prevede che il pizzaiolo dopo aver preparato una serie variabile da tre a sei dischi di pasta farciti, con precisi e rapidi gesti delle mani accompagna la pizza con maestria, facendo in modo che non perda la sua originaria forma tonda, dal banco di lavoro alla pala (viene trascinato dal pizzaiolo con entrambe le mani, e, facendole fare un giro su se stessa di circa 90°, viene deposta su una pala idonea al servizio). Il pizzaiolo cosparge la pala da infornata con un poco di farina, per consentire il facile scivolamento della pizza dalla pala nel forno. Questo avviene con un rapido colpo di polso, tenendo la pala ad un angolo di 20-25° rispetto al piano del forno stesso facendo in modo che il condimento non cada dalla superficie della pizza stessa.

Non sono idonee tecniche alternative alla precedente descrizione in quanto il prelevare la pizza direttamente dal banco di lavoro con la pala non rappresenta una garanzia per l'integrità della pizza stessa da infornare.

Il forno a legna è un elemento di primaria importanza per la cottura e la qualità della «Pizza Napoletana». Le caratteristiche tecniche che lo contraddistinguono intervengono in modo assoluto sulla riuscita della classica «Pizza Napoletana». Il forno napoletano da pizza è costituito da una base di mattoni di tufo, sovrastante un piano circolare detto suolo, sul quale a sua volta viene costruita una cupola. La volta del forno è costituita da materiale refrattario e quindi ricoperto da un materiale che non consente la dispersione del calore. Infatti, le proporzioni tra le varie parti del forno sono essenziali per ottenere una buona cottura della pizza. Il riferimento alla tipologia del forno è rappresentato dall'ampiezza del suolo, formato da quattro settori circolari refrattari che andranno a formare il suolo. La pizza verrà sollevata con la pala in acciaio e/o alluminio e portata verso la bocca del forno, dove verrà deposta e le verrà fatto fare un giro di 180°; la pizza verrà riportata nello stesso punto precedente, in modo da trovare la temperatura della base diminuita del calore assunto dalla pizza per la cottura.

Il mettere la pizza su un punto differente porterebbe a ritrovare la stessa temperatura iniziale, con conseguente bruciatura della faccia inferiore della pizza.

Tutte queste specificità determinano il fenomeno della camera d'aria, e dell'aspetto visivo del prodotto finale, la «Pizza Napoletana» infatti è morbida e compatta con cornice alta, lievitata all'interno, particolarmente soffice e facilmente piegabile a «libretto». È importante sottolineare che tutti gli altri prodotti simili ottenuti con processi di lavorazioni differenti da quello disciplinato non possono conseguire le stesse caratteristiche visive e organolettiche della «Pizza Napoletana».

3.8. Tradizionalità del prodotto agricolo o alimentare

La comparsa della «Pizza Napoletana» può essere fatta risalire ad un periodo storico che si colloca tra il 1715 ed il 1725. L'oritano Vincenzo Corrado, cuoco generale del principe Emanuele di Francavilla, in un trattato sui cibi più comunemente utilizzati a Napoli, dichiara che il pomodoro viene impiegato per condire la pizza e i maccheroni, accomunando due prodotti che hanno fatto nel tempo la fortuna di Napoli e la sua collocazione nella storia della cucina. Da ciò si riconduce la comparsa ufficiale della «Pizza Napoletana», un disco di pasta condito con il pomodoro.

Numerosi sono i documenti storici che attestano che la pizza è una delle specialità culinarie di Napoli, e lo scrittore Franco Salerno afferma che tale prodotto è una delle più grandi invenzioni della cucina napoletana.

Gli stessi dizionari della lingua italiana e l'Enciclopedia Treccani parlano specificatamente di «Pizza Napoletana». E il termine «Pizza Napoletana» viene citato addirittura in numerosi testi letterari.

Le prime pizzerie, senza dubbio, sono nate a Napoli e fino a metà del '900 il prodotto era un'esclusiva di Napoli e delle pizzerie. Fin dal 1700 erano attive nella città diverse botteghe, denominate «pizzerie», la cui fama era arrivata sino al re di Napoli, Ferdinando di Borbone, che per provare questo piatto tipico della tradizione napoletana, violò l'etichetta di corte entrando in una tra le più rinomate pizzerie. Da quel momento la «pizzeria» si trasformò in un locale alla moda, luogo deputato alla esclusiva preparazione della «pizza». Le pizze più popolari e famose a Napoli erano la «marinara» nata nel 1734 e la «margherita» del 1796-1810, che venne offerta alla regina d'Italia in visita a Napoli nel 1889 proprio per il colore dei suoi condimenti (pomodoro, mozzarella e basilico) che ricordano la bandiera dell'Italia.

Nel tempo le pizzerie sono nate in tutte le città d'Italia e anche all'estero, ma ognuna di queste, se sorta in una città diversa da Napoli, ha sempre legato la sua stessa esistenza alla dizione «pizzeria napoletana» o, in alternativa, utilizzando un termine che potesse rievocare in qualche modo il suo legame con Napoli, dove da quasi 300 anni questo prodotto è rimasto pressoché inalterato.

Nel 1984 nel mese di maggio, quasi tutti i vecchi pizzaioli napoletani procedettero alla stesura di un breve disciplinare firmato da tutti e registrato con atto ufficiale per notar Antonio Carannante di Napoli.

Il termine «Pizza Napoletana» nei secoli si è talmente diffuso che ovunque, anche fuori dell'Europa, dall'America centro settentrionale (ad esempio Messico e Guatemala) all'Asia (ad esempio Thailandia e Malesia), pur non avendo in alcuni casi cognizione della collocazione geografica della città di Napoli, conoscono il prodotto in argomento con il nome di «Pizza Napoletana».

3.9. Requisiti minimi e procedure di controllo del carattere specifico del prodotto

I controlli previsti per la STG «Pizza Napoletana» riguarderanno i seguenti aspetti:

presso le aziende, nella fase d'impasto, lievitazione e preparazione, seguendo il corretto svolgimento e la corretta successione delle fasi descritte; controllando attentamente i punti critici dell'azienda; verificando la corrispondenza delle materie prime a quelle previste nel disciplinare di attuazione; verificando la perfetta conservazione e immagazzinamento delle materie prime da utilizzare e verificando che le caratteristiche del prodotto finale siano conformi a quanto previsto dal presente disciplinare di produzione.

3.10. Logo

L'acronimo STG, e le diciture «Specialità Tradizionale Garantita» e «prodotta secondo la tradizione napoletana» sono tradotti nelle altre lingue ufficiali del paese in cui ha luogo la produzione.

Il logo che può individuare la «Pizza Napoletana» è il seguente: un'immagine ovale ad impostazione orizzontale di colore bianco con contorno in grigio chiaro, che rappresenta il piatto nel quale viene raffigurata la pizza, riprodotta in maniera realistica ed allo stesso tempo graficamente stilizzata rispettando pienamente la tradizione e raffigurante gli ingredienti classici, quali il pomodoro, la mozzarella le foglie di basilico ed un filo di olio di oliva.

Al disotto del piatto, sfalsato compare un effetto ombra di colore verde, che rafforza, accoppiato con gli altri, i colori nazionali del prodotto.

Appena sovrapposto al piatto contenente la pizza, compare una finestra rettangolare di colore rosso, con angoli fortemente arrotondati, contenente la scritta in bianco contornata in nero, con ombra sfalsata in verde con contorno in bianco: «PIZZA NAPOLETANA STG». Sulla quale scritta, in alto leggermente spostato a destra, con caratteri di corpo inferiore e di tipo diverso e di colore bianco, vi è la scritta «Specialità Tradizionale Garantita». In basso poi al centro con lo stesso carattere del logo, PIZZA NAPOLETANA STG, in maiuscolo in bianco con contorno nero è sovrapposta la dicitura: «Prodotta secondo la Tradizione napoletana».

Scritte	Caratteri
PIZZA NAPOLETANA STG	Varga
Specialità Tradizionale Garantita	Alternate Gothic
Prodotta secondo la Tradizione napoletana	Varga

I colori della pizza	Pantone ProSim	C	M	Y	K
Beige carico del cornicione	466	11	24	43	0 %
Rosso fondo salsa di pomodoro	703	0 %	83	65	18
Foglioline di basilico	362	76	0 %	100	11
Venature foglie di basilico	562	76	0 %	100	11
Rosso dei pomodori	032	0 %	91	87	0 %
Filo d'olio d'oliva	123	0 %	31	94	0 %
Mozzarella	600	0 %	0 %	11	0 %
Riflessi sulla mozzarella	5807	0 %	0 %	11	9

I colori della parte grafica e dei caratteri	Pantone ProSim	C	M	Y	K
Il grigio del bordo del piatto ovale	P. Grey — 3CV	0 %	0 %	0 %	18
Il verde dell'ombra del piatto ovale	362	76	0 %	100	11
Il rosso del rettangolo con angoli tondi	032	0 %	91	87	0 %

I colori della parte grafica e dei caratteri	Pantone ProSim	C	M	Y	K
Bianca con bordo in nero la scritta «PIZZA NAPOLETANA STG»		0 %	0 %	0 %	0 %
Bianca con bordo in nero la scritta «Prodotta secondo la Tradizione napoletana»		0 %	0 %	0 %	0 %
Bianca la scritta «Specialità Tradizionale Garantita»		0 %	0 %	0 %	0 %



4. Autorità o organismi che verificano il rispetto del disciplinare

4.1. Nome e indirizzo

Nome: Certiquality SRL

Indirizzo: Via Gaetano Giardino, 4
I-20123 Milano

Tel. —

Fax —

E-mail: —

Pubblico Privato

Nome: DNV Det Norske Veritas Italia

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

Tel. —

Fax —

E-mail: —

Pubblico Privato

Nome: IS.ME.CERT.
Indirizzo: Via G. Porzio
Centro Direzionale Isola G1
I-80143 Napoli
Tel. —
Fax —
E-mail: —
 Pubblico Privato

4.2. *Compiti specifici dell'autorità o dell'organismo*

Tutti e tre gli organismi di controllo sopra citati effettuano i controlli su soggetti diversi che operano nelle diverse parti del territorio nazionale.

Avviso relativo a una domanda ai sensi dell'articolo 30 della direttiva 2004/17/CE del Parlamento europeo e del Consiglio — Proroga del termine

Domanda proveniente da uno Stato membro

(2008/C 40/09)

In data 17 gennaio 2008 la Commissione ha ricevuto una domanda ai sensi dell'articolo 30, paragrafo 4, della direttiva 2004/17/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 31 marzo 2004, che coordina le procedure di appalto degli enti erogatori di acqua e di energia, degli enti che forniscono servizi di trasporto e servizi postali ⁽¹⁾.

La domanda in oggetto, proveniente dalla Repubblica italiana, riguarda servizi di corriere espresso in tale paese. La domanda ha formato oggetto di una pubblicazione nella GU C 29 del 1.2.2008, pag. 18. Il termine iniziale scade il 18 aprile 2008.

Dato che i servizi della Commissione devono ottenere ed esaminare informazioni supplementari, e conformemente alle disposizioni di cui all'articolo 30, paragrafo 6, terza frase, il termine di cui dispone la Commissione per adottare una decisione in merito alla suddetta domanda è prorogato di un mese.

Il termine finale scadrà quindi il 18 maggio 2008.

⁽¹⁾ GUL 134 del 30.4.2004, pag. 1.

RETTIFICHE**Rettifica della dichiarazione comune del Consiglio e dei rappresentanti dei governi degli Stati membri riuniti in sede di Consiglio, del Parlamento europeo e della Commissione europea**

(Gazzetta ufficiale dell'Unione europea C 25 del 30 gennaio 2008)

(2008/C 40/10)

In copertina:

anziché: «DICHIARAZIONI COMUNI
Consiglio»,

leggi: «DICHIARAZIONI COMUNI
**Parlamento europeo
Consiglio
Commissione**»;

a pagina 1, prima del titolo:

anziché: «DICHIARAZIONI COMUNI
CONSIGLIO»,

leggi: «DICHIARAZIONI COMUNI
**PARLAMENTO EUROPEO
CONSIGLIO
COMMISSIONE**».

Rettifica dell'invito a presentare proposte sulla formazione dei giudici nazionali sul diritto comunitario della concorrenza e cooperazione giudiziaria tra giudici nazionali

(Gazzetta ufficiale dell'Unione europea C 310 del 20 dicembre 2007)

(2008/C 40/11)

A pagina 31, ultima riga:

anziché: «Termine per la presentazione delle proposte: 15 febbraio 2008»,

leggi: «Termine per la presentazione delle proposte: 31 marzo 2008».
