

<u>Informationsnummer</u>	Inhalt (Fortsetzung)	Seite
INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN		
2012/C 384/05	Angaben der Mitgliedstaaten zur Schließung von Fischereien	6
DEN EUROPÄISCHEN WIRTSCHAFTSRAUM BETREFFENDE INFORMATIONEN		
EFTA-Überwachungsbehörde		
2012/C 384/06	Keine staatliche Beihilfe im Sinne von Artikel 61 Absatz 1 des EWR-Abkommens	7
2012/C 384/07	Staatliche Beihilfe — Beschluss, keine Einwände zu erheben	8
2012/C 384/08	Angaben der EFTA-Staaten über staatliche Beihilfen, die gemäß dem in Anhang XV Ziffer 1 j EWR-Abkommen aufgeführten Rechtsakt (Verordnung (EG) Nr. 800/2008 der Kommission zur Erklärung der Vereinbarkeit bestimmter Gruppen von Beihilfen mit dem Gemeinsamen Markt in Anwendung der Artikel 87 und 88 des EG-Vertrags (Allgemeine Gruppenfreistellungsverordnung)) gewährt werden	9
2012/C 384/09	Angaben der EFTA-Staaten über staatliche Beihilfen, die gemäß dem in Anhang XV Ziffer 1 j EWR-Abkommen aufgeführten Rechtsakt (Verordnung (EG) Nr. 800/2008 der Kommission zur Erklärung der Vereinbarkeit bestimmter Gruppen von Beihilfen mit dem Gemeinsamen Markt in Anwendung der Artikel 87 und 88 des EG-Vertrags (Allgemeine Gruppenfreistellungsverordnung)) gewährt werden	11
2012/C 384/10	Bekanntmachung der EFTA-Überwachungsbehörde über bei Beihilfe-Rückforderungen angewandte Zinssätze sowie Referenz- und Abzinsungssätze für drei EFTA-Staaten ab 1. August 2012 (<i>Veröffentlicht in Übereinstimmung mit Artikel 10 des Beschlusses Nr. 195/04/KOL der Überwachungsbehörde vom 14. Juli 2004</i>)	12
2012/C 384/11	Bekanntmachung der EFTA-Überwachungsbehörde über bei Beihilfe-Rückforderungen angewandte Zinssätze sowie Referenz- und Abzinsungssätze für drei EFTA-Staaten ab 1. September 2012 (<i>Veröffentlicht in Übereinstimmung mit Artikel 10 des Beschlusses Nr. 195/04/KOL der Überwachungsbehörde vom 14. Juli 2004</i>)	13

V *Bekanntmachungen*

VERWALTUNGSVERFAHREN

Europäisches Amt für Personalauswahl (EPSO)

2012/C 384/12	Bekanntmachung eines allgemeinen Auswahlverfahrens	14
---------------	--	----



II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Genehmigung staatlicher Beihilfen gemäß den Artikeln 107 und 108 des AEU-Vertrags**Vorhaben, gegen die von der Kommission keine Einwände erhoben werden**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2012/C 384/01)

Datum der Annahme der Entscheidung	6.2.2012
Referenz-Nummer der staatlichen Beihilfe	SA.33880 (11/N)
Mitgliedstaat	Frankreich
Region	—
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	Aides aux cinémas du monde (aide sélective à la production cinématographique)
Rechtsgrundlage	Article L 111-2, 2 ^o d) et e) du code du cinéma et de l'image animée; loi 2010-873 du 27 juillet 2010 relative à l'action extérieure de l'État; décret 1998-66 du 4 février 1998 portant création du comité interministériel de la coopération internationale et du développement; articles 7, 10 et 68 à 71 du décret 1999-130 du 24 février 1999 modifié relatif au soutien financier de l'industrie cinématographique; décret 2006-672 du 8 juin 2006 modifié relatif à la création, à la composition et au fonctionnement de commissions administratives à caractère consultatif; décret 2010-654 du 11 juin 2010 relatif au Centre national du cinéma et de l'image animée; décret 2010-1695 du 30 décembre 2010 relatif à l'Institut français
Art der Beihilfe	Beihilferegelung
Ziel	Kultur
Form der Beihilfe	Zuschuss
Haushaltsmittel	Geplante Jahresausgaben 6,5 Mio. EUR Gesamtbetrag der vorgesehenen Beihilfe 39 Mio. EUR
Beihilfehöchstintensität	80 %
Laufzeit	bis zum 31.12.2017
Wirtschaftssektoren	Medien
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	Centre national du cinéma et de l'image animée 12 rue de Lübeck 75784 Paris Cedex 16 FRANCE

Sonstige Angaben	—
------------------	---

Den von vertraulichen Angaben bereinigten Text der Entscheidung in der(den) verbindlichen Sprache(n) finden Sie unter der Adresse:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Datum der Annahme der Entscheidung	20.11.2012
Referenz-Nummer der staatlichen Beihilfe	SA.34736 (12/N)
Mitgliedstaat	Spanien
Region	—
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	Sistema de amortización anticipada aplicable a determinados elementos patrimoniales arrendados del inmovilizado material
Rechtsgrundlage	Apartado 11 del artículo 115 del texto refundido de la Ley del Impuesto sobre Sociedades
Art der Beihilfe	Beihilferegulung
Ziel	—
Form der Beihilfe	Steueraufschub
Haushaltsmittel	—
Beihilfehöchstintensität	Die Maßnahme stellt keine Beihilfe dar
Laufzeit	—
Wirtschaftssektoren	Alle Sektoren
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	Ministerio de Hacienda y Administraciones Públicas
Sonstige Angaben	—

Den von vertraulichen Angaben bereinigten Text der Entscheidung in der(den) verbindlichen Sprache(n) finden Sie unter der Adresse:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache COMP/M.6715 — CNOOC/Nexen)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2012/C 384/02)

Am 7. Dezember 2012 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates entschieden, keine Einwände gegen den obengenannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Gemeinsamen Markt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden beiden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
 - der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32012M6715 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.
-

Einleitung des Verfahrens
(Fall COMP/M.6576 — Munksjö/Ahlstrom)
(Text von Bedeutung für den EWR)
(2012/C 384/03)

Die Kommission hat am 7. Dezember 2012 beschlossen, in der genannten Sache das Verfahren einzuleiten, nachdem sie festgestellt hat, dass der angemeldete Zusammenschluss Anlass zu ernsthaften Bedenken hinsichtlich seiner Vereinbarkeit mit dem Binnenmarkt gibt. Mit der Einleitung des Verfahrens wird in Bezug auf den angemeldeten Zusammenschluss ein eingehendes Prüfverfahren (Phase II) eröffnet. Sie greift dem endgültigen Beschluss in der Sache nicht vor. Grundlage des Beschlusses ist Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates.

Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu dem geplanten Zusammenschluss Stellung nehmen.

Damit die Stellungnahmen in dem Verfahren in vollem Umfang berücksichtigt werden können, müssen sie bei der Kommission spätestens 15 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Sie können der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens COMP/M.6576 — Munksjö/Ahlstrom per Fax (+32 22964301 / 2967244) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Kanzlei Fusionskontrolle
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

12. Dezember 2012

(2012/C 384/04)

1 Euro =

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,3040	AUD	Australischer Dollar	1,2358
JPY	Japanischer Yen	108,12	CAD	Kanadischer Dollar	1,2850
DKK	Dänische Krone	7,4604	HKD	Hongkong-Dollar	10,1061
GBP	Pfund Sterling	0,80775	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,5504
SEK	Schwedische Krone	8,6275	SGD	Singapur-Dollar	1,5926
CHF	Schweizer Franken	1,2109	KRW	Südkoreanischer Won	1 400,12
ISK	Isländische Krone		ZAR	Südafrikanischer Rand	11,3109
NOK	Norwegische Krone	7,3295	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	8,1480
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	HRK	Kroatische Kuna	7,5225
CZK	Tschechische Krone	25,265	IDR	Indonesische Rupiah	12 558,82
HUF	Ungarischer Forint	282,33	MYR	Malaysischer Ringgit	3,9792
LTL	Litauischer Litas	3,4528	PHP	Philippinischer Peso	53,502
LVL	Lettischer Lat	0,6961	RUB	Russischer Rubel	39,9645
PLN	Polnischer Zloty	4,0969	THB	Thailändischer Baht	39,928
RON	Rumänischer Leu	4,5268	BRL	Brasilianischer Real	2,7112
TRY	Türkische Lira	2,3198	MXN	Mexikanischer Peso	16,6319
			INR	Indische Rupie	70,7490

⁽¹⁾ Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

Angaben der Mitgliedstaaten zur Schließung von Fischereien

(2012/C 384/05)

Gemäß Artikel 35 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1224/2009 des Rates vom 20. November 2009 zur Einführung einer gemeinschaftlichen Kontrollregelung zur Sicherstellung der Einhaltung der Vorschriften der gemeinsamen Fischereipolitik ⁽¹⁾ wurde beschlossen, die Fischerei wie nachstehend beschrieben zu schließen:

Zeitpunkt und Uhrzeit der Schließung	21.11.2012
Dauer	21.11.2012-31.12.2012
Mitgliedstaat	Deutschland
Bestand oder Bestandsgruppe	HER/1/2-
Art	Hering (<i>Clupea harengus</i>)
Gebiet	EU-, norwegische und internationale Gewässer der Gebiete I und II
Typ des betreffenden Fischereifahrzeugs	—
Referenznummer	FS55TQ44

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 22.12.2009, S. 1.

DEN EUROPÄISCHEN WIRTSCHAFTSRAUM BETREFFENDE INFORMATIONEN

EFTA-ÜBERWACHUNGSBEHÖRDE

Keine staatliche Beihilfe im Sinne von Artikel 61 Absatz 1 des EWR-Abkommens

(2012/C 384/06)

Nach Ansicht der EFTA-Überwachungsbehörde handelt es sich bei der folgenden Maßnahme nicht um eine staatliche Beihilfe im Sinne von Artikel 61 Absatz 1 EWR-Abkommen:

Datum der Annahme des Beschlusses:	11. Juli 2012
Beihilfe Nr.:	70645
Beschluss Nr.:	289/12/KOL
EFTA-Staat:	Norwegen
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde:	Kommune Oslo Rådhuset 0037 Oslo NORWAY
Titel der Maßnahme (und/oder Name des Begünstigten):	Miet- und Pachtverträge zwischen der Kommune Oslo und Oslo Cancer Cluster Innovasjonspark AS
Form der Beihilfe:	entfällt
Vorgesehene Mittel:	entfällt
Dauer:	entfällt

Die um vertrauliche Passagen bereinigte rechtsverbindliche Sprachfassung des Beschlusses ist unter folgender Internetadresse abrufbar:

<http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/>

Staatliche Beihilfe — Beschluss, keine Einwände zu erheben

(2012/C 384/07)

Nach Ansicht der EFTA-Überwachungsbehörde handelt es sich bei den folgenden Maßnahmen um vereinbare staatliche Beihilfen im Sinne von Artikel 61 des EWR-Abkommens:

Datum der Annahme des Beschlusses:	11. Juli 2012
Beihilfe Nr.:	68972
Beschluss Nr.:	292/12/KOL
EFTA-Staat:	Island
Titel (und/oder Name des Begünstigten):	Beschluss über staatliche Beihilfen, die der isländische Staat New Glitnir, New Landsbankinn und New Kaupþing während der Abwicklung bestimmter Anlagefonds gewährt hat
Rechtsgrundlage:	Artikel 61 Absatz 1 und Absatz 3 Buchstabe b des EWR-Abkommens
Art der Maßnahme:	Maßnahmen zur Behebung einer beträchtlichen Störung im Wirtschaftsleben
Wirtschaftszweige:	Finanzdienstleistungen

Die um vertrauliche Passagen bereinigte rechtsverbindliche Sprachfassung des Beschlusses ist unter folgender Internetadresse abrufbar:

<http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/>

Angaben der EFTA-Staaten über staatliche Beihilfen, die gemäß dem in Anhang XV Ziffer 1 j EWR-Abkommen aufgeführten Rechtsakt (Verordnung (EG) Nr. 800/2008 der Kommission zur Erklärung der Vereinbarkeit bestimmter Gruppen von Beihilfen mit dem Gemeinsamen Markt in Anwendung der Artikel 87 und 88 des EG-Vertrags (Allgemeine Gruppenfreistellungsverordnung)) gewährt werden

(2012/C 384/08)

TEIL I

Beihilfe Nr.	AGVO 10/12/FuE	
EFTA-Staat	Norwegen	
Bewilligungsbehörde	Bezeichnung	Innovation Norway
	Anschrift	PO Box 448, Sentrum 0104 Oslo NORWAY
	Website	http://www.innovationnorway.com
Bezeichnung der Beihilfemaßnahme	Regelung für Innovationen bei der Holzverwendung	
Einzelstaatliche Rechtsgrundlage (Fundstelle der amtlichen Veröffentlichung im EFTA-Staat)	Staatshaushalt (2011-2012) – Kapitel 1149, Punkt 71	
Weblink zum vollständigen Wortlaut der Beihilfemaßnahme	http://www.innovasjon Norge.no/Satsinger/Landbruk/Trebasert-innovasjonsprogram/	
Art der Maßnahme	Regelung	X
Laufzeit	Regelung	1.8.2012 bis 31.12.2013
Betroffene Wirtschaftszweige	Alle für Beihilfen in Frage kommenden Wirtschaftszweige	Die Beihilfe kann von allen Zweigen in Anspruch genommen werden, sofern die Begünstigten zu dem Gesamtziel der Beihilfe — der Steigerung der Verwendung von Holz — beitragen.
Art des Begünstigten	KMU	X
	Große Unternehmen	X
Haushalt	Nach der Regelung vorgesehene jährliche Gesamtmittelausstattung	26 Mio. NOK
	Gesamtbetrag der dem Unternehmen gewährten Ad-hoc-Beihilfe	... Mio. NOK
	Für Garantien	... Mio. NOK
Beihilfeinstrument (Art. 5)	Finanzhilfe	X

TEIL II

Allgemeine Ziele (Liste)	Ziele (Liste)	Beihilfehöchstintensität in % oder Beihilfehöchstbetrag in NOK	KMU-Aufschläge in %
KMU-Beihilfen für die Inanspruchnahme von Beratungsdiensten und für die Teilnahme an Messen (Art. 26-27)	KMU-Beihilfen für die Inanspruchnahme von Beratungsdiensten (Art. 26)	50 %	
	KMU-Beihilfen für die Teilnahme an Messen (Art. 27)	50 %	

Allgemeine Ziele (Liste)	Ziele (Liste)		Beihilfehöchstintensität in % oder Beihilfehöchstbetrag in NOK	KMU-Aufschläge in %
Beihilfen für Forschung, Entwicklung und Innovation (Art. 30-37)	Beihilfen für Forschungs- und Entwicklungs-vorhaben (Art. 31)	Grundlagen-forschung (Art. 31 Abs. 2 Buchstabe a)	... %	
		Industrielle Forschung (Art. 31 Abs. 2 Buchstabe b)	50 %	10/20 %
		Experimentelle Entwicklung (Art. 31 Abs. 2 Buchstabe c)	25 %	10/20 %
	Beihilfen für technische Durchführbarkeitsstudien (Art. 32)		40/65 %	10 %
	Beihilfen für die Kosten von KMU zum Erwerb gewerblicher Schutzrechte (Art. 33)		50 %	
	Forschungs- und Entwicklungsbeihilfen im Agrarsektor und in der Fischerei (Art. 34)			
	Beihilfen für junge, innovative Unternehmen (Art. 35)		8 Mio. NOK	
	Beihilfen für Innovationsberatungsdienste und innovationsunterstützende Dienstleistungen (Art. 36)		1,6 Mio. NOK	
Beihilfen für das Ausleihen hochqualifizierten Personals (Art. 37)		50 %		
Ausbildungsbeihilfen (Art. 38-39)	Spezifische Ausbildungsmaßnahmen (Art. 38 Abs. 1)		25 %	10/20 %
	Allgemeine Ausbildungsmaßnahmen (Art. 38 Abs.2)		60 %	10/20 %

Angaben der EFTA-Staaten über staatliche Beihilfen, die gemäß dem in Anhang XV Ziffer 1 j EWR-Abkommen aufgeführten Rechtsakt (Verordnung (EG) Nr. 800/2008 der Kommission zur Erklärung der Vereinbarkeit bestimmter Gruppen von Beihilfen mit dem Gemeinsamen Markt in Anwendung der Artikel 87 und 88 des EG-Vertrags (Allgemeine Gruppenfreistellungsverordnung)) gewährt werden

(2012/C 384/09)

TEIL I

Beihilfe Nr.	AGVO 11/12/EMP	
EFTA-Staat	Norwegen	
Region	Name der Region (NUTS) Ebene 3 — Troms	Förderstatus Artikel 61 Absatz 3 Buchstabe c des EWR-Abkommens
Bewilligungsbehörde	Name	Troms fylkeskommune
	Anschrift	Postfach 6600 9296 Tromsø NORWAY
	Website	http://www.tromsfylke.no
Bezeichnung der Beihilfemaßnahme	Regionales Förderungsprogramm für die Provinz Troms 2012-2013	
Einzelstaatliche Rechtsgrundlage (Fundstelle der amtlichen Veröffentlichung im EFTA-Staat)	Der Troms County Development Fonds wurde durch eine Entscheidung des Troms County Council vom 12. März 1985 eingerichtet	
Weblink zum vollständigen Wortlaut der Beihilfemaßnahme	http://www.tromsfylke.no/LinkClick.aspx?fileticket=qah_PB73Oyc%3d&tabid=332	
Art der Maßnahme	Regelung	X
Änderung einer bestehenden Beihilfemaßnahme		Beihilfennummer der EFTA-Überwachungsbehörde: Referenz-Nr. ESA 2/2005
	Verlängerung	2010-2013
Laufzeit	Regelung	1.1.2010 bis 31.12.2013
Betroffene Wirtschaftszweige	Alle für Beihilfen in Frage kommenden Wirtschaftszweige	X
Art des Begünstigten	KMU	X
Mittelausstattung	Nach der Regelung vorgesehene jährliche Gesamtmittelausstattung	8 Mio. NOK
Beihilfeinstrument (Art. 5)	Finanzhilfe	X
	Zinsvergünstigung	
	Darlehen	X

TEIL II

Allgemeine Ziele (Liste)	Ziele (Liste)	Beihilfehöchstintensität in % oder Beihilfehöchstbetrag in NOK	KMU — Aufschläge in %
KMU-Investitions- und Beschäftigungsbeihilfen (Art. 15)		50 %	0 %

Bekanntmachung der EFTA-Überwachungsbehörde über bei Beihilfe-Rückforderungen angewandte Zinssätze sowie Referenz- und Abzinsungssätze für drei EFTA-Staaten ab 1. August 2012

(Veröffentlicht in Übereinstimmung mit Artikel 10 des Beschlusses Nr. 195/04/KOL der Überwachungsbehörde vom 14. Juli 2004 ⁽¹⁾)

(2012/C 384/10)

Die Basissätze werden gemäß dem Kapitel über die Methode zur Festlegung der Referenz- und Abzinsungssätze der Leitlinien für staatliche Beihilfen der Überwachungsbehörde in der durch den Beschluss Nr. 788/08/KOL der Überwachungsbehörde vom 17. Dezember 2008 geänderten Fassung berechnet ⁽²⁾. Zur Ermittlung des geltenden Referenzzinssatzes sind gemäß den Leitlinien für staatliche Beihilfen entsprechende Margen hinzuzufügen. Für den Abzinsungssatz bedeutet dies, dass die entsprechende Marge von 100 Basispunkten zum Basissatz zu addieren ist. Der Rückforderungszinssatz wird im Normalfall ebenfalls durch Addition von 100 Basispunkten zum Basissatz, wie im Beschluss Nr. 789/08/KOL der Überwachungsbehörde vom 17. Dezember 2008 ⁽³⁾ zur Änderung des Beschlusses Nr. 195/04/KOL der Überwachungsbehörde vom 14. Juli 2004 ⁽⁴⁾ vorgesehen, berechnet.

	Island	Liechtenstein	Norwegen
1.1.2012-31.5.2012	4,70	0,31	3,57
1.6.2012-31.7.2012	4,70	0,38	3,57
1.8.2012-	5,90	0,38	3,57

⁽¹⁾ ABl. L 139 vom 25.5.2006, S. 37 und EWR-Beilage Nr. 26 vom 25.5.2006, S. 1

⁽²⁾ ABl. L 105 vom 21.4.2011, S. 32 und EWR-Beilage Nr. 23 vom 21.4.2011, S. 1

⁽³⁾ ABl. L 340 vom 22.12.2010, S. 1 und EWR-Beilage Nr. 72 vom 22.12.2010, S. 1

⁽⁴⁾ Siehe konsolidierte Fassung, verfügbar unter <http://www.eftasurv.int/media/decisions/195-04-COL.pdf>

Bekanntmachung der EFTA-Überwachungsbehörde über bei Beihilfe-Rückforderungen angewandte Zinssätze sowie Referenz- und Abzinsungssätze für drei EFTA-Staaten ab 1. September 2012

(Veröffentlicht in Übereinstimmung mit Artikel 10 des Beschlusses Nr. 195/04/KOL der Überwachungsbehörde vom 14. Juli 2004 ⁽¹⁾)

(2012/C 384/11)

Die Basissätze werden gemäß dem Kapitel über die Methode zur Festlegung der Referenz- und Abzinsungssätze der Leitlinien für staatliche Beihilfen der Überwachungsbehörde in der durch den Beschluss Nr. 788/08/KOL der Überwachungsbehörde vom 17. Dezember 2008 geänderten Fassung berechnet ⁽²⁾. Zur Ermittlung des geltenden Referenzzinssatzes sind gemäß den Leitlinien für staatliche Beihilfen entsprechende Margen hinzuzufügen. Für den Abzinsungssatz bedeutet dies, dass die entsprechende Marge von 100 Basispunkten zum Basissatz zu addieren ist. Der Rückforderungszinssatz wird im Normalfall ebenfalls durch Addition von 100 Basispunkten zum Basissatz, wie im Beschluss Nr. 789/08/KOL der Überwachungsbehörde vom 17. Dezember 2008 ⁽³⁾ zur Änderung des Beschlusses Nr. 195/04/KOL der Überwachungsbehörde vom 14. Juli 2004 ⁽⁴⁾ vorgesehen, berechnet.

	Island	Liechtenstein	Norwegen
1.1.2012-31.5.2012	4,70	0,31	3,57
1.6.2012-31.7.2012	4,70	0,38	3,57
1.8.2012-31.8.2012	5,90	0,38	3,57
1.9.2012-	5,90	0,38	2,95

⁽¹⁾ ABl. L 139 vom 25.5.2006, S. 37 und EWR-Beilage Nr. 26 vom 25.5.2006, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 105 vom 21.4.2011, S. 32 und EWR-Beilage Nr. 23 vom 21.4.2011, S. 1.

⁽³⁾ ABl. L 340 vom 22.12.2010, S. 1 und EWR-Beilage Nr. 72 vom 22.12.2010, S. 1.

⁽⁴⁾ Siehe konsolidierte Fassung, verfügbar unter <http://www.eftasurv.int/media/decisions/195-04-COL.pdf>

V

(Bekanntmachungen)

VERWALTUNGSVERFAHREN

EUROPÄISCHES AMT FÜR PERSONALAUSWAHL (EPSO)

BEKANNTMACHUNG EINES ALLGEMEINEN AUSWAHLVERFAHRENS

(2012/C 384/12)

Das Europäische Amt für Personalauswahl (EPSO) führt das folgende allgemeine Auswahlverfahren durch:
EPSO/AST/125/12 — Assistentinnen und Assistenten (AST 3) für folgende Sachgebiete:

1. Audit
2. Finanzen/Rechnungswesen
3. Wirtschaft/Statistik

Die Bekanntmachung des Auswahlverfahrens wird in 23 Sprachen im Amtsblatt C 384 A vom 6. Dezember 2012 veröffentlicht.

Weitere Informationen finden Sie auf den Internet-Seiten des EPSO unter <http://blogs.ec.europa.eu/eu-careers.info/de/>

GERICHTSVERFAHREN

EFTA-GERICHTSHOF

Zusammensetzung des EFTA-Gerichtshofs**Ernennung zum Kanzler des EFTA-Gerichtshofs**

(2012/C 384/13)

Gemäß Protokoll 5 Artikel 9 zum Abkommen zur Errichtung einer Überwachungsbehörde und eines Gerichtshofs wurde Herr Gunnar Selvik für den Zeitraum vom 1. September 2012 bis zum 31. August 2015 als Nachfolger von Herrn Skúli Magnússon zum Kanzler ernannt.

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache COMP/M.6747 — Energie Steiermark/Steweg-Steg)

Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2012/C 384/14)

1. Am 6. Dezember 2012 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Die Energie Steiermark AG („Energie Steiermark“, Österreich), die gemeinsam von dem Land Steiermark und dem EDF-Konzern kontrolliert wird, erwirbt im Sinne von Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die Kontrolle über die Gesamtheit der Steweg-Steg GmbH („SSG“, Österreich).

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

— Energie Steiermark: Stromerzeugung und -vertrieb, Gas und Wärme vor allem in Österreich,

— SSG: Stromhandel und -vertrieb vor allem in Österreich.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die EG-Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor. Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der EG-Fusionskontrollverordnung fallen könnte ⁽²⁾ in Frage.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach Veröffentlichung dieser Anmeldung eingehen. Sie können der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens COMP/M.6747 — Energie Steiermark/Steweg-Steg per Fax (+32 22964301), per E-Mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 (nachstehend „EG-Fusionskontrollverordnung“ genannt).

⁽²⁾ ABl. C 56 vom 5.3.2005, S. 32 („Bekanntmachung über ein vereinfachtes Verfahren“).

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2012/C 384/15)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**„FAL OYSTER“****EG-Nr.: UK-PDO-0005-0885-22.07.2011****g.g.A. () g.U. (X)****1. Bezeichnung:**

„Fal Oyster“

2. Mitgliedstaat oder Drittland:

Vereinigtes Königreich

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:**3.1 Erzeugnisart:**

Klasse 1.7. Fisch, Muscheln und Schalentiere, frisch und Erzeugnisse daraus

3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:

Als „Fal Oyster“ werden Austern bezeichnet, die im abgegrenzten geografischen Gebiet mit traditionellen Segelschiffen oder Ruderboten im Zeitraum vom 1. Oktober bis zum 31. März gefangen werden.

Die „Fal Oyster“ gehört zur Art *Ostrea edulis*, gemeinhin bekannt als Platttauster oder heimische Auster. Die Schale ist ungleichmäßig ovalförmig mit einer rauen, blättrigen Oberfläche. Die Farbe der Schale ist braun oder cremefarben und die Außenseiten sind von hellbraunen oder bläulichen konzentrischen Linien durchzogen. Die Innenseite der Schale ist sehr glatt, perlmuttartig und weiß oder blaugrünlich, oftmals mit Stellen in dunklerem Blau.

Die zwei Schalenhälften (Klappen) haben unterschiedliche Formen. Die linke Klappe ist konkav und mit dem Substrat verwachsen, während die rechte flach und an der Innenseite der linken Klappe angeheftet ist. Die Auster kann bis zu einer Größe von 110 mm wachsen. Die „Fal Oyster“ wird nur zwischen dem 1. Oktober und dem 31. März mit den diesem Gebiet eigenen traditionellen Fangmethoden gefangen.

(1) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

Die organoleptischen Eigenschaften wurden folgendermaßen von der *Shellfish Association of Great Britain* bestimmt:

Geruch: Jod

Fleisch: saftig und schmeckt nach Melone, Salat und Gurke

Nachgeschmack: leichter Zinn- und Kupfernachgeschmack

Konsistenz: fest und salzig

Das Fleisch der Auster ist cremefarben, während die Ränder undurchsichtig und grau sind.

Nach dem Fang und der Reinigung werden die Austern lebend und in Schalen an Einzelhandels-geschäfte verkauft, an Restaurants im gesamten Vereinigten Königreich ausgeliefert oder ins Ausland exportiert. Die Haltbarkeit des lebenden Erzeugnisses beträgt etwa fünf Tage.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

—

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

—

3.5 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:

Die Austern wachsen nur zwischen dem 1. Oktober und dem 31. März im abgegrenzten geografischen Gebiet und werden dort mit traditionellen nicht motorisierten Schiffen gefangen.

3.6 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:

—

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

—

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:**

Das Gebiet, in dem die „Fal Oyster“ wächst, liegt innerhalb der Truro Port Fishery, deren gesetzlich festgelegte Grenzen im Truro Port Fishery Order (1936, geändert 1975) als die Gebiete der Häfen von Truro und Falmouth sowie die Flussbetten der Flüsse Truro, Fal und Tresillian festgelegt sind. Die Fläche dieses Gebiets beträgt 2 721 Ar (1,101 Hektar).

Das Gebiet erstreckt sich von nördlich der Linie zwischen Trefusis Point und St Mawes Castle bis zum mittleren Niedrigwasserpegel bei mittlerer Tide. Die Grenze des Fischereigebiets ist der mittlere Niedrigwasserpegel und entspricht der Küste außer an den Eingängen der einzelnen Buchten, die die oberen Grenzen des Fischereigebietes in Mylor, St Just und Malpas bilden.

In diesem geografischen Gebiet befindet sich die einzige regulierte Fischerei für die einheimische Auster im Südwesten Englands.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:**

5.1 *Besonderheit des geografischen Gebiets:*

Fal ist ein natürliches und wildes Fischereigebiet, in dem die Austern nicht gezüchtet werden. Stellenweise kommt es zur „Bewirtschaftung“ der wilden und natürlichen Austernbänke, da aufgrund der Fischerei Substrat (im Englischen als „Cultch“ bezeichnet) durch die Dredge abgetragen wird. Dies trägt zur Erhaltung des Fischereigebiets bei und die gelegentliche Abbaggerung mittels Dredge ohne Fang (beschrieben als Eggen) verbessert die Austernbänke noch mehr und trägt zu einem guten Austernlaich bei (Austernlarven, die sich festsetzen).

Die Flüsse im Gebiet Fal werden aus tiefen Tälern gespeist und sind reich an Mineralstoffen sowie biologischen Stoffen. Das Mündungsgebiet ist ebenfalls sehr tief, wodurch das Wasser zirkuliert und auch durch die Gezeiten durchgemischt wird. Diese einzigartige Umwelt trägt zur Entstehung von Plankton bei, von dem sich die Austern ernähren.

Zudem ist nachgewiesen, dass es sich bei den Bergwerken im Gebiet um Cornwall um feuchte Bergwerke handelt, die ausgepumpt werden müssen oder sich auf natürliche Weise in das Carnon Valley entleeren, das zum Mündungsgebiet und dem Einzugsgebiet des Fal führt. Das Wasser ist reich an Mineralstoffen, die einzig in diesem Gebiet vorkommen. Diese Mineralstoffe, insbesondere Kupfer und Zink, tragen zu dem für die „Fal Oyster“ kennzeichnenden metallischen Geschmack bei. Daher unterscheiden sich die organoleptischen Eigenschaften der „Fal Oyster“ von denen anderer Austern in diesem Gebiet.

Der direkte Zusammenhang zwischen dem Fischereigebiet und dem Erzeugnis wird aus den Aufzeichnungen der Fischerei ersichtlich, in denen der Fangprozess, der Wachstumsprozess und die Vermarktung der „Fal Oyster“ im Fluss Fal sowie in den angrenzenden Flüssen und den umliegenden Gebieten beschrieben wird. Historische Aufzeichnungen beschreiben die Segelschiffe und Ruderboote beim Fang mit Dredgen. Diese Beschreibungen ähneln sehr den Methoden und der Ausrüstung, die heutzutage verwendet werden. Es gibt unzählige Aufzeichnungen über die historischen und die gegenwärtigen Fangmethoden, die sonst in keinem anderen Gebiet angewendet werden.

Gemäß den historischen und traditionellen Methoden werden die Dredgen von Segelschiffen oder Ruderbooten gezogen und wird kein Motor verwendet, um die Austern zu fangen. Diese lange Tradition der Fischerei spiegelt sich im Wissen und der Ausrüstung wider, die von einer Generation von Fischern an die nächste weitergereicht wurden. Es gibt Nachweise darüber, dass die Schiffe von Generation zu Generation vererbt wurden und dass einige der Schiffe über 100 Jahre alt sind. Beispiele für die weitergegebenen Kenntnisse sind die Fähigkeit zur Ortung der Austern, der vorsichtige Umgang mit dem Fang sowie die Methoden zur Abbaggerung bestimmter Austernbänke mittels Dredge je nach Gezeiten und Windstärke.

Historische Aufzeichnungen des 19. Jahrhunderts beziehen sich auf das Austernfang- und Austernzuchtgewerbe im Hafengebiet von Falmouth; hierzu zählen der Fang, der Wachstumsprozess, das Aussortieren sowie der Verkauf der Austern.

Im 20. Jahrhundert wurden Gesetze erlassen zur Beschränkung der Fangmethoden auf die traditionellen Techniken, in denen der Fang nur mit Segelschiffen und Ruderbooten erfolgt, sowie auch zum langfristigen Schutz der Austernfischerei. Die aus über 100 Schiffen bestehende Flotte verkleinerte sich in den 80er Jahren jedoch drastisch, als eine Krankheit die Austern befiel und die Bestände reduzierte und sich der Fang nicht mehr rentierte. Die Erholung von dieser Krankheit erfolgte nur langsam, aber die Flotte hat sich schrittweise vergrößert. Eine Gruppe namens *Oyster Fishery Management Group* brachte Fischer, Verarbeiter und eine Aufsichtsbehörde zusammen, um die Fischerei zu leiten.

5.2 *Besonderheit des Erzeugnisses:*

Die Eigenschaften der „Fal Oyster“ sind aufgrund der lokalen Tradition der Fangmethode, die diesem Gebiet eigen ist, an das geografische Gebiet gebunden. Bei dieser Fangmethode werden Dredgen verwendet, die von Segelschiffen und Ruderbooten über das Flussbett gezogen werden. Die Dredgen und die Schiffe entsprechen denjenigen, die man früher nutzte und deren Beschreibungen bis ins Jahr 1750 zurückreichen.

Das Austernfleisch ist fest und seidenmatt glänzend mit einer glatten Oberfläche. Es ist cremefarben, während die Ränder undurchsichtig und grau sind. Der Geschmack ist salzig und süß und ähnelt dem saftigen Geschmack von Melonen, Salat und Gurken. Die Auster hat einen leicht metallischen Nachgeschmack nach Zinn und Kupfer.

5.3 *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.):*

Der Geschmack einer Auster hängt von ihrem Lebensraum ab. Die Fischerei in Fal wird begünstigt durch die umgebenden Täler, die reich an Mineralstoffen und biologischen Stoffen sind. Zudem trägt die Tiefe des Mündungsgebiets des Fal dazu bei, dass das Wasser zirkuliert und auch durch die Gezeiten durchgemischt wird, wodurch eine einzigartige Mischung aus dem salzigen Meerwasser und dem Süßwasser des Flusses entsteht. Diese Umwelt trägt zur Entstehung von Plankton bei, von dem sich die Austern ernähren und das zur Geschmacksqualität der „Fal Oyster“ beiträgt, die als salziger, metallischer, cremiger und süßer als die Austersorten aus anderen Gebieten beschrieben wird.

Die Eigenschaften der „Fal Oyster“ sind an das geografische Gebiet gebunden aufgrund der lokalen Tradition der Fangmethode, die diesem Gebiet eigen ist und deren Kenntnisse von Generation zu Generation weitergegeben wurden. Diese beinhalten die Fähigkeit zur Ortung der Austern, der vorsichtige Umgang mit dem Fang sowie die Methoden zur Abbaggerung der Austernbänke mittels Dredge je nach Gezeiten und Windstärke.

Die Verwendung der Bezeichnung „Fal Oyster“ und ihr guter Ruf im Hinblick auf den feinen Geschmack und die Qualität sind durch die harte Arbeit der Verarbeiter und Mitglieder der *Oyster Fishery Management Group* gestiegen. Alle Mitglieder verwenden die Bezeichnung „Fal Oyster“ und bieten ein hochwertiges Erzeugnis über den Großhandel zum Verkauf an. Dieses wird dann weiterverkauft an Restaurants, bei denen sowohl innerhalb als auch außerhalb des Vereinigten Königreichs eine große Nachfrage besteht.

Seit 1996 findet das „Fal Oyster Festival“ statt, um den Beginn des Zeitraums, in dem die Austern mit Dredgen gefangen werden, sowie die Vielfalt und Qualität der Meeresfrüchte aus Cornwall und insbesondere eine der letzten traditionellen Fischereien, deren Dredgen von Segelschiffen und Ruderbooten gezogen werden, zu feiern.

Der bekannte Chefkoch Rick Stein unterstützt das Festival und hat in Falmouth ein Restaurant eröffnet, in dem es eine Meeresfrüchte-Bar zur Würdigung der „Fal Oyster“ gibt. Die „Fal Oyster“ wurde auch in Filmen, Kochbüchern und von kulinarischen Fachjournalisten hervorgehoben.

Die „Fal Oyster“ wurde von der Slow Food-Bewegung in das Projekt „Arche des Geschmacks“ aufgenommen und wird als einer der letzten Bestände heimischer Austern im Vereinigten Königreich beschrieben.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

<http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/fal-oyster-pdo-120912.pdf>

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2012/C 384/16)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„SAINT-MARCELLIN“

EG-Nr.: FR-PGI-0005-0832-08.10.2010

g.g.A. (X) g.U. ()

1. Name:

„Saint-Marcellin“

2. Mitgliedstaat oder Drittland:

Frankreich

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:

3.1 Erzeugnisart:

Klasse 1.3 Käse

3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:

„Saint-Marcellin“ ist ein Käse, der aus roher oder erwärmter Kuhvollmilch mit nicht standardisiertem Fett- und Eiweißgehalt hergestellt wird. Der zylinderförmige Käse mit abgerundeten Seitenflächen misst im Durchmesser 65 bis 80 mm; er ist 20 bis 25 mm hoch und wiegt mindestens 80 Gramm. Der mit Milchsäurebakterien versetzte Weichkäseteig ist weder geknetet noch gepresst, er ist leicht gesalzen und ohne Zusatz von Gewürzen. Der Käse ist mit einer weiß-beigefarbenen bis graublauen Schimmelrinde überzogen. Im Anschnitt homogen.

„Saint-Marcellin“ enthält 40 bis 65 Gramm Fett in 100 Gramm Trockenmasse.

Durch unterschiedliche Trocknung werden zwei Sorten „Saint-Marcellin“ hergestellt:

- Der „trockene“ „Saint-Marcellin“ mit über 44 % Trockenmasse entspricht der lokalen Tradition. Durch die Art der Reifung wird die Proteolyse gebremst, was ihn besonders haltbar macht.
- Der „weiche“ „Saint-Marcellin“, der nicht so stark getrocknet wird, enthält über 40 % Trockenmasse. Durch die Reifung entwickelt er ausgeprägte Aromen und eine weiche bis cremige Textur. Dieser Käse, der eher der regionalen Tradition entspricht, reift häufig länger.

„Saint-Marcellin“ gelangt frühestens 10 Tage nach dem Dicklegen in den Handel.

Der Käse kann verpackt oder unverpackt angeboten werden.

Die manchmal etwas faltige Rinde muss großenteils oder vollständig mit weiß-beigefarbenem bis graublauem Edelschimmel überzogen sein. Der cremefarbene Teig ist im Anschnitt geschmeidig und homogen und kann einige Löcher aufweisen. Die Rinde zergeht auf der Zunge. Der weiche

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

„Saint-Marcellin“ hat eine schmelzende Textur, der trockene „Saint-Marcellin“ ist eher fest. Charakteristisch für den säuerlichen, nur leicht gesalzene Käse ist sein ausgeprägter Geschmack mit ausgewogenen reichen Aromen (fruchtig mit Honignoten).

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

Kuhvollmilch mit nicht standardisiertem Fett- und Eiweißgehalt aus dem geografischen Gebiet.

Nur rohe oder erwärmte Milch darf verwendet werden, d. h. sie darf nicht pasteurisiert sein. „Saint-Marcellin“ ist ein Käse mit lokaler Tradition. Er ist in einem Gebiet entstanden, in dem vor allem Milchvieh gehalten wird. Die Milch für den Käse stammt seit jeher aus den Betrieben im geografischen Gebiet. Sein hohes Ansehen verdankt der Käse der zusammenhängenden Produktionskette von den Erzeugern, die das Potenzial des Gebiets für ihre Qualitätsmilch nutzen, bis zu den Verarbeitern, die das lokale Wissen weiterführen.

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

Das geografische Herstellungsgebiet verfügt über große Futterflächen. Die lokalen Erzeuger haben immer diese lokalen Ressourcen bevorzugt, die zum besonderen Charakter von „Saint-Marcellin“ beitragen. Die Tiere bekommen überwiegend Gras und vor allem Heu. Ergänzungsfuttermittel werden nur begrenzt eingesetzt, wie es der traditionellen Tierhaltung entspricht.

Das Futter der Milchkühe muss folgenden Anforderungen entsprechen:

- Futterautonomie: mindestens 80 % der Trockenmasse der gesamten jährlichen Futtermenge müssen aus dem geografischen Gebiet stammen;
- Gras in jeder Form macht mindestens 50 % der Trockenmasse der jährlichen Futtermenge aus;
- Heu macht in den vier Wintermonaten (Dezember, Januar, Februar, März) 15 % der Trockenmasse der Grundfuttermenge aus;
- zulässige Ergänzungsfuttermittel machen höchstens 30 % der Trockenmasse der jährlichen Gesamtfuttermenge aus. Als Ergänzungsfuttermittel sind zugelassen: Getreide und Getreidenebenenerzeugnisse, Öl- und Eiweißpflanzen, Presskuchen aus Nüssen und getrocknete Leguminosen. Folgende Futtermittelzusätze dürfen höchstens 10 % ausmachen: Molke, Kartoffeln und anderes Knollengemüse, Rübenrockenschnitzel, Melasse, Ergänzungsmittel: Mineralien, Vitamine, Spurenelemente, Bicarbonat, Salz.

3.5 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:

Sämtliche Schritte der Milcherzeugung, der Verarbeitung und der Reifung von „Saint-Marcellin“ müssen in dem geografischen Gebiet erfolgen.

3.6 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:

Nicht relevant.

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

Auf jedem Käseetikett muss außer den gesetzlich vorgeschriebenen Angaben Folgendes stehen:

- der Name „Saint-Marcellin“,
- der Verarbeitungsbetrieb,
- das EU-Logo „IGP“ (g.g.A.) und/oder „Indication Géographique Protégée“ (geschützte geografische Angabe).

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:

Das geografische Herstellungsgebiet von „Saint-Marcellin“ liegt auf dem Ostufer der Rhône am Vercors-Massiv. Den Mittelpunkt bildet die Gemeinde Saint-Marcellin (im Département Isère), die dem Käse ihren Namen gegeben hat. Von hier aus wurde „Saint-Marcellin“ ursprünglich in den Handel gebracht. Das Gebiet ist anhand von historischen Kriterien (Entstehungsgebiet der Herstellung und Vermarktung von „Saint-Marcellin“) und geografischen Kriterien (Zusammenhang zwischen der Landschaft und ihrer Nutzung) abgegrenzt.

Das geografische Gebiet umfasst folgende Kantone:

im Departement Drôme:

- die vollständigen Kantone (La) Chapelle-en-Vercors, Romans-sur-Isère, 1. und 2. Kanton, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Jean-en-Royans,
- Kanton Bourg-de-Péage ohne die Gemeinden Alixan, Bourg-de-Péage, Châteauneuf-sur-Isère,
- Kanton Chabeuil: nur die Gemeinden (Le) Chaffal, Chateaudouble, Peyrus,
- Kanton Crest-Nord: nur die Gemeinden Omblèze, Plan-de-Baix,
- Kanton (Le) Grand-Serre: nur die Gemeinden Le Grand-Serre, Hauterives, Montrigaud, Saint-Christophe-et-le-Laris, Tersanne,
- Kanton Saint-Vallier: nur die Gemeinden Châteauneuf-de-Galaure, Claveyson, Fay-le-Clos, La-Motte-de-Galaure, Mureils, Ratières, Saint-Avit, Saint-Barthélémy-de-Vals, Saint-Martin-D'Août, Saint-Uze;

im Departement Isère:

- die vollständigen Kantone (La) Côte-Saint-André, (Le) Grand-Lemps, (Le) Pont-Beauvoisin, Pont-en-Royans, Rives, Roybon, Saint-Etienne-de-Saint-Geoires, Saint-Geoire-en-Valdaine, Saint-Marcellin, Tullins, Vinay, Virieu,
- Kanton Saint-Jean-de-Bournay: nur die Gemeinden Chatonnay, Eclose, Lieudieu, Meyssies, Saint-Anne-sur-Gervonde, Saint-Jean-de-Bournay, Tramole, Villeneuve-de-Marc,
- Kanton Saint-Laurent-du-Pont ohne die Gemeinden Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Pierre-de-Chartreuse,
- Kanton Fontaine-Sassenage: nur die Gemeinde Veurey-Voroize,
- Kanton (La) Tour-du-Pin: nur die Gemeinden Montagnieu, Sainte-Blandine, Saint-Victor-de-Cessieu, Torchefelon,
- Kanton Villard-de-Lans ohne die Gemeinden Engins, Saint-Nizier-du-Moucherotte,
- Kanton Voiron ohne die Gemeinde Voreppe;

im Departement Savoie:

- Kanton (Le) Pont-de-Beauvoisin: nur die Gemeinden Belmont-Tramonet, (La) Bridoire, Domessin, (Le) Pont-de-Beauvoisin, Saint-Beron, Verel-de-Montbel,
- Kanton Saint-Genix-sur-Guiers ohne die Gemeinden Gerbaix, Marcieux, Novalaise.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

Natürliche Faktoren

Das Herstellungsgebiet von „Saint-Marcellin“ liegt in der Region Bas Dauphiné zwischen den Ebenen des Lyonnais und den Kalkbergen der Chartreuse und des westlichen Vercors. Es wird von Hügeln und Hochebenen aus dem Tertiär mit weiten Tälern gebildet und im Osten von Gebirgsregionen begrenzt. Das Gebiet bildet einen sanften Übergang zwischen den Bergen und der Ebene, zwischen den Alpen und der Provence.

Das Klima ist überwiegend gemäßigt mit Durchschnittstemperaturen von 9 bis 11 °C und Niederschlagsmengen von 800 bis 1 100 mm.

Der Wind, der vorwiegend in Nord-Süd-Richtung weht, hat die Geschichte und die Kultur der Erzeuger und Verarbeiter geprägt, denn er ermöglichte das Trocknen von Nüssen und Tabak und Käse. Auch die lokale Architektur wurde davon beeinflusst. So siedelten sich im gesamten Gebiet Käsereien an, und daran hat sich seit Jahren nichts geändert.

Menschliche Faktoren

Das Herstellungsgebiet von „Saint-Marcellin“ ist überwiegend ländlich geprägt. Hier wird vor allem Landwirtschaft betrieben. Weideflächen machen einen hohen Anteil aus (zwischen 40 und 80 % der landwirtschaftlich genutzten Flächen). Nebeneinander finden sich Gemischtkulturen und Viehhaltung, vor allem in der Form von Baumkulturen (insbesondere Nussbäume; von hier stammt die g.g.A. „Noix de Grenoble“) und Milchviehhaltung.

Der ursprünglich als „Tomme“ bezeichnete Käse wurde auf den Höfen hergestellt. Er wurde ganz von selbst mit der Stadt Saint-Marcellin assoziiert, die im 15. Jahrhundert der wichtigste Handelsplatz der Region war.

Das Trocknen von Käse, Nüssen (und Tabak) wurde durch den für dieses Gebiet typischen Wind begünstigt. Deshalb finden sich im gesamten Gebiet Trocknungsanlagen für Nüsse. In diesen Gebäuden konnte man auch Käse trocknen, der in Körben, sogenannten „Tommiere“, offen aufgehängt wurde.

Seit 1870 zogen Einsammler, sogenannte „Coquetiers“, regelmäßig von Hof zu Hof. Sie lieferten die ersten Käse an die großen Zentren im Umkreis: Romans, Grenoble, Lyon, Saint-Étienne und Avignon, die auch heute noch große Abnehmer sind. Als die Bauern daraufhin anfangen, mehr Käse herzustellen, nahm der Handel mit „Saint-Marcellin“ seinen Aufschwung.

In den 1920er Jahren entwickelten die ehemaligen Einsammler die Käseproduktion nach einer bäuerlich geprägten Käseemethode (milchsaurer Bruch, identische Käsesiebe usw.). So entstanden die ersten Käseereien in der Region Saint-Marcellin, es folgte eine erste amtliche Definition des „Saint-Marcellin“.

Die gesamte Produktionskette von „Saint-Marcellin“ hat schon sehr früh eine Organisation angestrebt und sich darum bemüht, das Produkt zu schützen. 1971 wurde der Verband der Hersteller von „Saint-Marcellin“ gegründet und 1994 der Branchenverband „Saint-Marcellin“, in dem auch die Milcherzeuger und die bäuerlichen Hersteller vertreten sind. Die gesamte Produktionskette ist seitdem an der Werbung für „Saint-Marcellin“, an der Verbesserung der Qualität und an den Bemühungen um den Schutz des Namens beteiligt.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Besonderheiten des Käses

„Saint-Marcellin“ ist ein kleiner flacher, runder Käse mit abgerundeten Seitenflächen. Er misst ca. 7 cm im Durchmesser und ca. 2 cm in der Höhe und wiegt mindestens 80 Gramm.

Die manchmal etwas faltige Rinde ist großenteils oder vollständig mit weiß-beigefarbenem bis grau-blauem Edelschimmel überzogen.

Der cremefarbene Teig ist im Anschnitt geschmeidig und homogen. Die Rinde zergeht auf der Zunge. Der weiche „Saint-Marcellin“ hat eine schmelzende Textur, der trockene „Saint-Marcellin“ ist eher fest.

Charakteristisch für den säuerlichen, nur leicht gesalzenen Käse ist sein ausgeprägter Geschmack mit ausgewogenen reichen Aromen (fruchtig mit Honignoten).

Traditionelles Wissen

Eine wichtige Rolle spielt das Futter der Milchkühe. Sie bekommen Futter aus der unmittelbaren Umgebung, vorwiegend Gras. Mindestens 180 Tage des Jahres weiden sie auf ausgedehnten Flächen (maximal 1,4 GVE/ha). Dadurch wird die Qualität der Milch gewährleistet.

Die Milch darf nur leicht erwärmt (und nicht pasteurisiert) und nicht standardisiert werden, um ihre Qualität zu erhalten, damit sich die Aromenvielfalt im „Saint-Marcellin“ wiederfindet.

„Saint-Marcellin“ entwickelt seine Identität und seinen Charakter durch die spezielle Verarbeitungsmethode, die auf alte Verfahren zurückgeht. Aus dem milchsauren Bruch, der nicht gepresst und nicht geknetet und nur leicht gesalzen wird und dann trocknen und reifen kann, entsteht der Käse mit seinen besonderen organoleptischen Eigenschaften.

5.3 *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (g.g.A.):*

Der ursächliche Zusammenhang von „Saint-Marcellin“ beruht auf seinem Ansehen, auf den Besonderheiten des Käses und dem traditionellen Wissen.

Die Herstellung von „Saint-Marcellin“ basiert auf historischen Methoden der Viehhaltung (Gemischtkultur und Viehhaltung) und Verarbeitung, die eng mit der natürlichen Umgebung zusammenhängen:

- Dank der großen Weideflächen im geografischen Gebiet besteht das Futter der Tiere überwiegend aus Weidefutter und Futter aus der näheren Umgebung.
- Da in dem geografischen Gebiet immer ein kräftiger Wind weht, wird Käse traditionell durch Trocknung und Reifung haltbar gemacht.

Alle diese Voraussetzungen haben die Entwicklung der Produktion von kleinen Käselaiiben begünstigt, die schon sehr früh (im 15. Jh.) den Namen „Saint-Marcellin“ erhielten, benannt nach dem zur damaligen Zeit wichtigsten Handelsplatz. Die erste Erwähnung von „Saint-Marcellin“ findet sich in den Rechnungsbüchern der Intendanz von Ludwig XI. (15. Jh.).

Seit 1935 ist „Saint-Marcellin“ auf Antrag der Hersteller des Gebiets eine offizielle Bezeichnung. Die Definition wurde 1942 festgeschrieben und seither mehrfach geändert. Seit 1980 entspricht sie der aktuellen Spezifikation: Durchmesser ca. 70 mm, Höhe 20 bis 25 mm, Gewicht mindestens 80 g, hergestellt aus Kuhmilch unter Zusatz von Lab, weicher Teig, nicht geknetet, nicht gepresst, leicht gesalzen, ohne Zusatz von Gewürzen usw. So konnte sich die genau umschriebene Herstellung von „Saint-Marcellin“ entwickeln.

Durch das „Saint-Marcellin“-Fest, das „Saint-Marcellin“-Museum und die Teilnahme des „Saint-Marcellin“-Ausschusses an lokalen und nationalen Landwirtschaftsausstellungen ist das Produkt noch bekannter geworden.

Inzwischen steht „Saint-Marcellin“ auf vielen Speisekarten von Restaurants in der Dauphiné und in benachbarten Städten (Lyon, Grenoble, Saint-Étienne). Man findet ihn auf der Käseplatte oder warm auf einem Salat, unter einer Blätterteighaube oder im Gratin. Der französische kulinarische Führer (Ausgabe Rhône-Alpes) von 1995 widmet „Saint-Marcellin“ einen Artikel und bestätigt damit sein hohes Ansehen.

Heute wird der Name „Saint-Marcellin“ von den sieben Käsereien im Herstellungsgebiet in großem Umfang verwendet, wie sich an den Etiketten ablesen lässt. Er ist nicht nur regional, sondern auch weit darüber hinaus bekannt. 2008 wurden 35,5 Mio. Käse mit der Bezeichnung „Saint-Marcellin“ hergestellt.

Da der Käse eine lange Tradition hat und schon früh definiert wurde, konnte er sich entwickeln, ohne seine Identität zu verlieren. Dank der vollständigen Produktionskette und seiner Identifizierung mit dem Gebiet und dem lokalen Wissen findet „Saint-Marcellin“ inzwischen auf nationaler Ebene Anerkennung, auch wenn die Herstellung überwiegend auf sein ursprüngliches Herkunftsgebiet beschränkt bleibt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPSaint-MarcellinV2.pdf>

<u>Informationsnummer</u>	Inhalt (Fortsetzung)	Seite
GERICHTSVERFAHREN		
EFTA-Gerichtshof		
2012/C 384/13	Zusammensetzung des EFTA-Gerichtshofs — Ernennung zum Kanzler des EFTA-Gerichtshofs	15
VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK		
Europäische Kommission		
2012/C 384/14	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache COMP/M.6747 — Energie Steiermark/Steweag-Steg) — Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall ⁽¹⁾	16
SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN		
Europäische Kommission		
2012/C 384/15	Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	17
2012/C 384/16	Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	21



⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR

Abonnementpreise 2012 (ohne MwSt., einschl. Portokosten für Normalversand)

Amtsblatt der EU, Reihen L + C, nur Papierausgabe	22 EU-Amtssprachen	1 200 EUR pro Jahr
Amtsblatt der EU, Reihen L + C, Papierausgabe + jährliche DVD	22 EU-Amtssprachen	1 310 EUR pro Jahr
Amtsblatt der EU, Reihe L, nur Papierausgabe	22 EU-Amtssprachen	840 EUR pro Jahr
Amtsblatt der EU, Reihen L + C, monatliche (kumulative) DVD	22 EU-Amtssprachen	100 EUR pro Jahr
Supplement zum Amtsblatt (Reihe S), öffentliche Aufträge und Ausschreibungen, DVD, eine Ausgabe pro Woche	mehrsprachig: 23 EU-Amtssprachen	200 EUR pro Jahr
Amtsblatt der EU, Reihe C — Auswahlverfahren	Sprache(n) gemäß Auswahlverfahren	50 EUR pro Jahr

Das *Amtsblatt der Europäischen Union* erscheint in allen EU-Amtssprachen und kann in 22 Sprachfassungen abonniert werden. Es umfasst die Reihen L (Rechtsakte) und C (Mitteilungen und Bekanntmachungen).

Ein Abonnement gilt jeweils für eine Sprachfassung.

In Übereinstimmung mit der Verordnung (EG) Nr. 920/2005 des Rates (veröffentlicht im Amtsblatt L 156 vom 18. Juni 2005), die besagt, dass die Organe der Europäischen Union ausnahmsweise und vorübergehend von der Verpflichtung entbunden sind, alle Rechtsakte in irischer Sprache abzufassen und zu veröffentlichen, werden die Amtsblätter in irischer Sprache getrennt verkauft.

Das Abonnement des Supplements zum Amtsblatt (Reihe S — Bekanntmachungen der Ausschreibungen öffentlicher Aufträge) umfasst alle Ausgaben in den 23 Amtssprachen auf einer einzigen mehrsprachigen DVD.

Das Abonnement des *Amtsblatts der Europäischen Union* berechtigt auf einfache Anfrage hin zum Bezug der verschiedenen Anhänge des Amtsblatts. Die Abonnenten werden durch einen im Amtsblatt veröffentlichten „Hinweis für den Leser“ über das Erscheinen der Anhänge informiert.

Verkauf und Abonnements

Abonnements von Periodika unterschiedlicher Preisgruppen, darunter auch Abonnements des *Amtsblatts der Europäischen Union*, können über die Vertriebsstellen abgeschlossen werden. Die Liste der Vertriebsstellen findet sich im Internet unter:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_de.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) bietet einen direkten und kostenlosen Zugang zum EU-Recht. Die Website ermöglicht die Abfrage des *Amtsblatts der Europäischen Union* und enthält darüber hinaus die Rubriken Verträge, Gesetzgebung, Rechtsprechung und Vorschläge für Rechtsakte.

Weitere Informationen über die Europäische Union finden Sie unter: <http://europa.eu>



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE