

Diario Oficial

de la Unión Europea

C 384



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

55° año
13 de diciembre de 2012

Número de información Sumario Página

II *Comunicaciones*

COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

Comisión Europea

2012/C 384/01	Autorización de ayudas estatales con arreglo a los artículos 107 y 108 del TFUE — Casos con respecto a los cuales la Comisión no presenta objeciones ⁽¹⁾	1
2012/C 384/02	No oposición a una concentración notificada (Asunto COMP/M.6715 — CNOOC/Nexen) ⁽¹⁾	3
2012/C 384/03	Incoación del procedimiento (Asunto COMP/M.6576 — Munksjö/Ahlstrom) ⁽¹⁾	4

IV *Información*

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

Comisión Europea

2012/C 384/04	Tipo de cambio del euro	5
---------------	-------------------------------	---

ES

Precio:
3 EUR

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE

(continúa al dorso)

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

2012/C 384/05	Información comunicada por los Estados miembros en relación con el cierre de pesquerías	6
---------------	---	---

INFORMACIONES RELATIVAS AL ESPACIO ECONÓMICO EUROPEO

Órgano de Vigilancia de la AELC

2012/C 384/06	No constituye ayuda estatal con arreglo al artículo 61, apartado 1, del Acuerdo EEE	7
2012/C 384/07	Ayuda estatal — Decisión de no formular objeciones	8
2012/C 384/08	Información comunicada por los Estados de la AELC relativa a las ayudas estatales concedidas con arreglo a la norma a la que se refiere el apartado 1, letra j), del anexo XV del Acuerdo EEE [Reglamento (CE) n° 800/2008 de la Comisión por el que se declaran determinadas categorías de ayuda compatibles con el mercado común en aplicación de los artículos 87 y 88 del Tratado (Reglamento general de exención por categorías)]	9
2012/C 384/09	Información comunicada por los Estados de la AELC relativa a las ayudas estatales concedidas con arreglo a la norma a la que se refiere el apartado 1, letra j), del anexo XV del Acuerdo EEE [Reglamento (CE) n° 800/2008 de la Comisión por el que se declaran determinadas categorías de ayuda compatibles con el mercado común en aplicación de los artículos 87 y 88 del Tratado (Reglamento general de exención por categorías)]	11
2012/C 384/10	Comunicación del Órgano de Vigilancia de la AELC sobre los tipos de interés vigentes para la recuperación de ayudas estatales y los tipos de referencia y de descuento para tres Estados de la AELC, aplicables a partir del 1 de agosto de 2012 (<i>Publicada de conformidad con el artículo 10 de la Decisión 195/04/COL del Órgano de Vigilancia, de 14 de julio de 2004</i>)	12
2012/C 384/11	Comunicación del Órgano de Vigilancia de la AELC sobre los tipos de interés vigentes para la recuperación de ayudas estatales y los tipos de referencia y de descuento para tres Estados de la AELC, aplicables a partir del 1 de septiembre de 2012 (<i>Publicada de conformidad con el artículo 10 de la Decisión 195/04/COL del Órgano de Vigilancia, de 14 de julio de 2004</i>)	13

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

Oficina Europea de Selección de Personal (EPSO)

2012/C 384/12	Convocatoria de oposición general	14
---------------	---	----



II

(Comunicaciones)

COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN EUROPEA

Autorización de ayudas estatales con arreglo a los artículos 107 y 108 del TFUE

Casos con respecto a los cuales la Comisión no presenta objeciones

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2012/C 384/01)

Fecha de adopción de la decisión	6.2.2012
Número de referencia de ayuda estatal	SA.33880 (11/N)
Estado miembro	Francia
Región	—
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Aides aux cinémas du monde (aide sélective à la production cinématographique)
Base jurídica	Article L 111-2, 2º 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; article 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
Tipo de medida	Régimen de ayudas
Objetivo	Promoción de la cultura
Forma de la ayuda	Subvención directa
Presupuesto	Gasto anual previsto 6,5 millones EUR Importe total de la ayuda prevista 39 millones EUR
Intensidad	80 %
Duración	hasta el 31.12.2017
Sectores económicos	Medios de comunicación
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Centre national du cinéma et de l'image animée 12 rue de Lübeck 75784 Paris Cedex 16 FRANCE

Información adicional	—
-----------------------	---

El texto de la decisión en la lengua o lenguas auténticas, suprimidos los datos confidenciales, se encuentra en:

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

Fecha de adopción de la decisión	20.11.2012
Número de referencia de ayuda estatal	SA.34736 (12/N)
Estado miembro	España
Región	—
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Sistema de amortización anticipada aplicable a determinados elementos patrimoniales arrendados del inmovilizado material
Base jurídica	Apartado 11 del artículo 115 del texto refundido de la Ley del Impuesto sobre Sociedades
Tipo de medida	Régimen de ayudas
Objetivo	—
Forma de la ayuda	Aplazamiento de impuestos
Presupuesto	—
Intensidad	Medida no constitutiva de ayuda
Duración	—
Sectores económicos	Todos los sectores
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Ministerio de Hacienda y Administraciones Públicas
Información adicional	—

El texto de la decisión en la lengua o lenguas auténticas, suprimidos los datos confidenciales, se encuentra en:

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

No oposición a una concentración notificada**(Asunto COMP/M.6715 — CNOOC/Nexen)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2012/C 384/02)

El 7 de diciembre de 2012, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado común. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b) del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
 - en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) con el número de documento 32012M6715. EUR-Lex da acceso al Derecho comunitario en línea.
-

Incoación del procedimiento
(Asunto COMP/M.6576 — Munksjö/Ahlstrom)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2012/C 384/03)

El 7 de diciembre de 2012, la Comisión decidió incoar un procedimiento en el asunto arriba mencionado al considerar que la concentración notificada plantea serias dudas en cuanto a su compatibilidad con el mercado interior. La incoación del procedimiento inicia una segunda fase de investigación respecto a la concentración notificada y se entiende sin perjuicio de la decisión definitiva sobre dicho asunto. La decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra c), del Reglamento (CE) n^o 139/2004.

La Comisión invita a los terceros interesados a que le remitan sus observaciones sobre el proyecto de concentración.

Para que puedan tenerse en cuenta en el procedimiento, las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en el plazo de quince días a partir de la fecha de la presente publicación. Las observaciones pueden enviarse a la Comisión por fax (+32 22964301 / 2967244) o por correo, con la referencia COMP/M.6576 — Munksjö/Ahlstrom, a la siguiente dirección:

Comisión Europea
Dirección General de Competencia
Registro Operaciones de concentración
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

IV

(Información)

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

12 de diciembre de 2012

(2012/C 384/04)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,3040	AUD	dólar australiano	1,2358
JPY	yen japonés	108,12	CAD	dólar canadiense	1,2850
DKK	corona danesa	7,4604	HKD	dólar de Hong Kong	10,1061
GBP	libra esterlina	0,80775	NZD	dólar neozelandés	1,5504
SEK	corona sueca	8,6275	SGD	dólar de Singapur	1,5926
CHF	franco suizo	1,2109	KRW	won de Corea del Sur	1 400,12
ISK	corona islandesa		ZAR	rand sudafricano	11,3109
NOK	corona noruega	7,3295	CNY	yuan renminbi	8,1480
BGN	lev búlgaro	1,9558	HRK	kuna croata	7,5225
CZK	corona checa	25,265	IDR	rupia indonesia	12 558,82
HUF	forint húngaro	282,33	MYR	ringgit malayo	3,9792
LTL	litas lituana	3,4528	PHP	peso filipino	53,502
LVL	lats letón	0,6961	RUB	rublo ruso	39,9645
PLN	zloty polaco	4,0969	THB	baht tailandés	39,928
RON	leu rumano	4,5268	BRL	real brasileño	2,7112
TRY	lira turca	2,3198	MXN	peso mexicano	16,6319
			INR	rupia india	70,7490

⁽¹⁾ Fuente: tipo de cambio de referencia publicado por el Banco Central Europeo.

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

Información comunicada por los Estados miembros en relación con el cierre de pesquerías

(2012/C 384/05)

De conformidad con el artículo 35, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 1224/2009 del Consejo, de 20 de noviembre de 2009, por el que se establece un régimen comunitario de control para garantizar el cumplimiento de las normas de la política pesquera común ⁽¹⁾, se ha decidido el cierre de la pesquería contemplada en el siguiente cuadro:

Fecha y hora del cierre	21.11.2012
Duración	21.11.2012-31.12.2012
Estado miembro	Alemania
Población o grupo de poblaciones	HER/1/2-
Especie	Arenque (<i>Clupea harengus</i>)
Zona	Aguas de la UE y de Noruega y aguas internacionales de las zonas I y II
Tipos de buques pesqueros	—
Número de referencia	FS55TQ44

⁽¹⁾ DO L 343 de 22.12.2009, p. 1.

INFORMACIONES RELATIVAS AL ESPACIO ECONÓMICO EUROPEO

ÓRGANO DE VIGILANCIA DE LA AELC

No constituye ayuda estatal con arreglo al artículo 61, apartado 1, del Acuerdo EEE

(2012/C 384/06)

El Órgano de Vigilancia de la AELC considera que la siguiente medida no constituye ayuda estatal conforme al artículo 61, apartado 1, del Acuerdo EEE:

Fecha de adopción de la Decisión:	11 de julio de 2012
Asunto n°:	70645
Número de la decisión:	289/12/COL
Estado de la AELC:	Noruega
Nombre y dirección del organismo que concede las ayudas:	Municipio de Oslo Rådhuset 0037 Oslo NORWAY
Nombre de la medida (y/o nombre del beneficiario):	Acuerdos de alquiler y de arrendamiento entre el municipio de Oslo y el Oslo Cancer Cluster Innovasjonspark AS
Forma de la ayuda:	no se aplica.
Presupuesto:	no se aplica.
Duración:	no se aplica.

El texto original de la decisión, del que se han suprimido todos los datos confidenciales, se encuentra en el sitio web del Órgano de Vigilancia de la AELC:

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

Ayuda estatal — Decisión de no formular objeciones

(2012/C 384/07)

El Órgano de Vigilancia de la AELC considera que las siguientes medidas constituyen ayuda estatal en el sentido del artículo 61 del Acuerdo EEE:

Fecha de adopción de la Decisión:	11 de julio de 2012
Asunto n.º:	68972
Número de la decisión:	292/12/COL
Estado AELC:	Islandia
Denominación (o nombre del beneficiario):	Decisión relativa a la ayuda estatal concedida por el Estado de Islandia a través de New Glitnir, New Landsbankinn y New Kaupping durante la liquidación de determinados fondos de inversión
Base jurídica:	artículo 61, apartado 1, y artículo 61, apartado 3, letra b), del Acuerdo EEE
Tipo de medidas:	Medidas destinadas a solucionar una grave perturbación en la economía
Sectores económicos:	Servicios financieros

El texto de la decisión en las lenguas auténticas, suprimidos los datos confidenciales, se encuentra en el sitio web del Órgano de Vigilancia de la AELC:

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

Información comunicada por los Estados de la AELC relativa a las ayudas estatales concedidas con arreglo a la norma a la que se refiere el apartado 1, letra j), del anexo XV del Acuerdo EEE [Reglamento (CE) n° 800/2008 de la Comisión por el que se declaran determinadas categorías de ayuda compatibles con el mercado común en aplicación de los artículos 87 y 88 del Tratado (Reglamento general de exención por categorías)]

(2012/C 384/08)

PARTE I

Ayuda n°	GBER 10/12/I+D	
Estado de la AELC	Noruega	
Autoridad de concesión	Nombre	Innovation Norway
	Dirección	PO Box 448, Sentrum 0104 Oslo NORWAY
	Página Web	http://www.innovationnorway.com
Título de la medida de ayuda	Programa de innovación en el sector maderero	
Base jurídica nacional (Referencia a la publicación oficial nacional pertinente)	Presupuestos del Estado (2011-2012), capítulo 1149, partida 71.	
Enlace Web al texto completo de la medida de ayuda	http://www.innovasjon Norge.no/Satsinger/Landbruk/Trebasert-innovasjonsprogram/	
Tipo de medida	Plan de ayuda	X
Duración	Plan de ayuda	Del 1.8.2012 al 31.12.2013
Sector o sectores económicos afectados	Todos los sectores económicos que pueden recibir ayuda	Todos los sectores pueden recibir ayudas siempre que los beneficiarios contribuyan al objetivo general del régimen: aumentar la utilización de madera.
Tipo de beneficiario	PYME	X
	Grandes empresas	X
Presupuesto	Importe total anual del presupuesto previsto con arreglo al plan de ayuda	26 millones NOK
	Importe total anual de la ayuda ad hoc concedida a la empresa	... NOK (en millones)
	Para garantías	... NOK (en millones)
Instrumento de ayuda (art. 5)	Subvención	X

PARTE II

Objetivos generales (lista)	Objetivos (lista)	Intensidad máxima de la ayuda en % o importe máximo de la ayuda en NOK	PYME — (primas en %)
Ayudas a las PYME para servicios de consultoría y para su participación en ferias comerciales (art. 26-27)	Ayudas a las PYME para servicios de consultoría (art. 26)	50 %	
	Ayudas a las PYME para su participación en ferias comerciales (art. 27)	50 %	

Objetivos generales (lista)	Objetivos (lista)	Intensidad máxima de la ayuda en % o importe máximo de la ayuda en NOK	PYME — (primas en %)	
Ayudas de investigación, desarrollo e innovación (arts. 30-37)	Ayudas a proyectos de investigación y desarrollo (art. 31)	Investigación fundamental [art. 31, apdo. 2, letra a)]	... %	
		Investigación industrial [art. 31, apdo. 2, letra b)]	50 %	10/20 %
		Desarrollo experimental [art. 31, apdo. 2, letra c)]	25 %	10/20 %
	Ayudas a estudios de viabilidad técnica (art. 32)	40/65 %	10 %	
	Ayudas a las PYME para financiar los costes de derechos de propiedad industrial (art. 33)	50 %		
	Ayudas de investigación y desarrollo en los sectores agrícola y pesquero (art. 34)			
	Ayudas a empresas jóvenes e innovadoras (art. 35)	8 millones de NOK		
	Ayudas para servicios de asesoramiento y apoyo a la innovación (art. 36)	1,6 millones de NOK		
Ayudas para la cesión de personal altamente cualificado (art. 37)	50 %			
Ayuda a la formación (art. 38-39)	Formación específica (art. 38, apdo. 1)	25 %	10/20 %	
	Formación general [art. 38(2)]	60 %	10/20 %	

Información comunicada por los Estados de la AELC relativa a las ayudas estatales concedidas con arreglo a la norma a la que se refiere el apartado 1, letra j), del anexo XV del Acuerdo EEE [Reglamento (CE) n° 800/2008 de la Comisión por el que se declaran determinadas categorías de ayuda compatibles con el mercado común en aplicación de los artículos 87 y 88 del Tratado (Reglamento general de exención por categorías)]

(2012/C 384/09)

PARTE I

Ayuda n°	GBER 11/12/EMP	
Estado de la AELC	Noruega	
Región	Nombre de la región (NUTS) Nivel 3 — Troms	Carácter de ayuda regional Artículo 61, apartado 3, letra c), del Acuerdo EEE
Autoridad que concede las ayudas	Nombre	Troms fylkeskommune
	Dirección	Postbox 6600 9296 Tromsø NORWAY
	Página web	http://www.tromsfylke.no
Título de la medida de ayuda	Programa de desarrollo regional para el condado de Troms 2010-2013	
Base jurídica nacional (referencia a la publicación oficial nacional relevante)	El Fondo de Desarrollo para el Condado de Troms fue creado mediante una decisión de 12 de marzo de 1985 por el Consejo del Condado de Troms	
Enlace web al texto completo de la medida de ayuda	http://www.tromsfylke.no/LinkClick.aspx?fileticket=qah_PB73Oyc%3d&tabid=332	
Tipo de medida	Régimen	X
Modificación de una medida de ayuda existente		N° de ayuda del Órgano de Vigilancia de la AELC Número de referencia ESA 2/2005
	Prórroga	2010-2013
Vigencia	Régimen	1.1.2010 a 31.12.2013
Sectores económicos afectados	Todos los sectores económicos susceptibles de recibir ayudas	X
Tipo de beneficiario	PYME	X
Presupuesto	Importe anual total del presupuesto previsto con arreglo al régimen	8 millones NOK
Instrumento de ayuda (Art. 5)	Subvención	X
	Bonificación de intereses	
	Préstamo	X

PARTE II

Objetivos generales (lista)	Objetivos (lista)	Intensidad máxima de la ayuda en % o importe máximo de la ayuda en NOK	PYME — primas en %
Ayudas a la inversión y al empleo en favor de las PYME (Art. 15)		50 %	0 %

Comunicación del Órgano de Vigilancia de la AELC sobre los tipos de interés vigentes para la recuperación de ayudas estatales y los tipos de referencia y de descuento para tres Estados de la AELC, aplicables a partir del 1 de agosto de 2012

(Publicada de conformidad con el artículo 10 de la Decisión 195/04/COL del Órgano de Vigilancia de 14 de julio de 2004 ⁽¹⁾)

(2012/C 384/10)

Los tipos básicos se calculan de conformidad con el capítulo relativo al método para establecer los tipos de referencia y de descuento de las directrices sobre ayudas estatales del Órgano de Vigilancia, modificadas por la Decisión 788/08/COL del Órgano de Vigilancia de 17 de diciembre de 2008 ⁽²⁾. Para obtener el tipo de referencia aplicable, hay que añadir los márgenes apropiados de conformidad con las directrices sobre ayudas estatales. En cuanto al tipo de descuento, esto implica que hay que añadir al tipo básico el margen apropiado de 100 puntos básicos. Normalmente la tasa de recuperación también se calculará añadiendo 100 puntos básicos al tipo básico, de acuerdo con lo previsto en la Decisión 789/08/COL del Órgano de Vigilancia, de 17 de diciembre de 2008 ⁽³⁾, por la que se modifica la Decisión 195/04/COL del Órgano de Vigilancia de 14 de julio de 2004 ⁽⁴⁾.

	Islandia	Liechtenstein	Noruega
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⁾ DO L 139 de 25.5.2006, p. 37 y Suplemento EEE n° 26 de 25.5.2006, p. 1.

⁽²⁾ DO L 105 de 21.4.2011, p. 32 y Suplemento EEE n° 23 de 21.4.2011, p. 1.

⁽³⁾ DO L 340 de 22.12.2010, p. 1 y Suplemento EEE n° 72 de 22.12.2010, p. 1.

⁽⁴⁾ Véase la versión consolidada en <http://www.efasurv.int/media/decisions/195-04-COL.pdf>

Comunicación del Órgano de Vigilancia de la AELC sobre los tipos de interés vigentes para la recuperación de ayudas estatales y los tipos de referencia y de descuento para tres Estados de la AELC, aplicables a partir del 1 de septiembre de 2012

(Publicada de conformidad con el artículo 10 de la Decisión 195/04/COL del Órgano de Vigilancia de 14 de julio de 2004 ⁽¹⁾)

(2012/C 384/11)

Los tipos básicos se calculan de conformidad con el capítulo relativo al método para establecer los tipos de referencia y de descuento de las directrices sobre ayudas estatales del Órgano de Vigilancia, modificadas por la Decisión 788/08/COL del Órgano de Vigilancia de 17 de diciembre de 2008 ⁽²⁾. Para obtener el tipo de referencia aplicable, hay que añadir los márgenes apropiados de conformidad con las directrices sobre ayudas estatales. En cuanto al tipo de descuento, esto implica que hay que añadir al tipo básico el margen apropiado de 100 puntos básicos. Normalmente la tasa de recuperación también se calculará añadiendo 100 puntos básicos al tipo básico, de acuerdo con lo previsto en la Decisión 789/08/COL del Órgano de Vigilancia, de 17 de diciembre de 2008 ⁽³⁾, por la que se modifica la Decisión 195/04/COL del Órgano de 14 de julio de 2004 ⁽⁴⁾.

	Islandia	Liechtenstein	Noruega
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⁾ DO L 139 de 25.5.2006, p. 37 y Suplemento EEE n° 26 de 25.5.2006, p. 1.

⁽²⁾ DO L 105 de 21.4.2011, p. 32 y Suplemento EEE n° 23 de 21.4.2011, p. 1.

⁽³⁾ DO L 340 de 22.12.2010, p. 1 y Suplemento EEE n° 72 de 22.12.2010, p. 1.

⁽⁴⁾ Véase la versión consolidada en <http://www.eftasurv.int/media/decisions/195-04-COL.pdf>

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

OFICINA EUROPEA DE SELECCIÓN DE PERSONAL (EPSO)

CONVOCATORIA DE OPOSICIÓN GENERAL

(2012/C 384/12)

La Oficina Europea de Selección de Personal (EPSO) organiza la siguiente oposición general:

EPSO/AST/125/12 — Asistentes (AST 3) en los siguientes campos:

1. Auditoría
2. Finanzas/Contabilidad
3. Economía/Estadística

La convocatoria de oposición se publicará en 23 lenguas en el Diario Oficial C 384 A de 6 de diciembre de 2012.

Más información en la página web de EPSO <http://blogs.ec.europa.eu/eu-careers.info/>

PROCEDIMIENTOS JURISDICCIONALES

TRIBUNAL DE LA AELC

Composición del Tribunal de la AELC

Nombramiento del Secretario del Tribunal de la AELC

(2012/C 384/13)

El Sr. Gunnar Selvik fue nombrado Secretario del Tribunal de la AELC de conformidad con el artículo 9 del Protocolo 5 del Acuerdo de Vigilancia y Jurisdicción, para el período comprendido entre el 1 de septiembre de 2012 y el 31 de agosto de 2015, para suceder al Sr. Skúli Magnússon.

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una operación de concentración

(Asunto COMP/M.6747 — Energie Steiermark/Steweag-Steg)

Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2012/C 384/14)

1. El 6 de diciembre de 2012, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾, de un proyecto de concentración por el cual la empresa Energie Steiermark AG («Energie Steiermark», Austria) bajo el control conjunto de Land Steiermark y del grupo EDF, adquiere el control, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento comunitario de concentraciones, de la totalidad de Steweag-Steg GmbH («SSG», Austria) mediante adquisición de acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas en cuestión son las siguientes:

— Energie Steiermark: generación y distribución de electricidad, gas y calefacción principalmente en Austria,

— SSG: comercialización y distribución de electricidad principalmente en Austria.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento comunitario de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto. En virtud de la Comunicación de la Comisión sobre el procedimiento simplificado para tramitar determinadas concentraciones en virtud del Reglamento comunitario de concentraciones ⁽²⁾, este asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado establecido en dicha Comunicación.

4. La Comisión invita a los interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre el proyecto de concentración.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación. Podrán enviarse por fax (+32 22964301), por correo electrónico a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o por correo, con indicación del número de referencia COMP/M.6747 — Energie Steiermark/Steweag-Steg, a la siguiente dirección:

Comisión Europea
Dirección General de Competencia
Registro de Concentraciones
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento comunitario de concentraciones»).

⁽²⁾ DO C 56 de 5.3.2005, p. 32 («Comunicación sobre el procedimiento simplificado»).

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2012/C 384/15)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«FAL OYSTER»

N° CE: UK-PDO-0005-0885-22.07.2011

IGP () DOP (X)

1. Denominación:

«Fal Oyster»

2. Estado miembro o tercer país:

Reino Unido

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:**3.1. Tipo de producto:**

Clase 1.7. Pescado, moluscos y crustáceos frescos y productos derivados de ellos

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:

«Fal Oyster» es la denominación de las ostras recogidas entre el 1 de octubre y el 31 de marzo en la zona designada utilizando embarcaciones tradicionales de vela y de remos.

La «Fal Oyster» pertenece a la especie *Ostrea edulis*, comúnmente conocida como ostra plana o autóctona. Su concha, casi redonda o irregular, es ovalada con una superficie rugosa escamosa. La concha es de color marrón o crema con bandas concéntricas marrones claras o azuladas en el contorno externo. La superficie interna es muy lisa, de color nácar, blanco o azul grisáceo, a menudo con zonas de color azul oscuro.

Las dos mitades (valvas) de la concha tienen formas diferentes. La valva izquierda es cóncava y está fijada al sustrato y la derecha es plana y encaja en la valva izquierda. La ostra puede crecer hasta alcanzar aproximadamente 110 mm. La «Fal Oyster» solo se recoge entre el 1 de octubre y el 31 de marzo utilizando métodos tradicionales únicos de la zona.

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Las cualidades organolépticas determinadas por la *Shellfish Association of Great Britain* (Asociación de Marisco de Gran Bretaña) son las siguientes.

Nariz: yodo

Cuerpo: jugoso con sabor a melón, lechuga y pepino

Fin de boca: estaño y cobre suaves persistentes

Textura: firme y salada

En apariencia, la pulpa es de color crema, mientras que los bordes son opacos y grises.

Tras la recolección y la depuración, las ostras se venden vivas «en la concha» en establecimientos comerciales minoristas, se distribuyen directamente a los restaurantes del Reino Unido o se exportan. El plazo de conservación del producto vivo es de aproximadamente 5 días.

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):*

—

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):*

—

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:*

Las ostras solo se cultivan y recolectan entre el 1 de octubre y el 31 de marzo en la zona definida utilizando embarcaciones tradicionales sin motor.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:*

—

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

—

4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

La zona de producción de la «Fal Oyster» se sitúa dentro del puerto pesquero de Truro. Sus límites legales están descritos en la normativa de pesca (de 1936, modificada en 1975) que enumera todas las partes de los puertos de Truro y Falmouth y el lecho de los ríos Truro, Fal y Treslillian, abarcando un área de 2 721 acres (1,101 hectáreas).

Esta zona puede describirse como situada al norte de una línea trazada entre Trefusis Point y St Mawes Castle hasta el límite medio de la bajamar de una marea normal. La pesquería está restringida al límite medio de la bajamar, el cual coincide con la costa, salvo en la entrada de las calas, que indican los límites superiores de la pesca en Mylor, St Just y Malpas.

El área definida es la única pesquería regulada de ostra autóctona del suroeste de Inglaterra.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

El río Fal es una pesquería natural y salvaje donde las ostras no se cultivan ni se crían. Los lechos salvajes y naturales son objeto de una pequeña «explotación», en la medida en que durante el proceso de pesca, el sustrato (material donde las ostras se anclan) es desplazado por la rastra, lo que permite mantener la pesquería en buen estado. El dragado ocasional suplementario de los lechos, sin recolección (rastrillado), mejora aún más los bancos de ostras y favorece una buena fijación de las ostras jóvenes.

Los ríos que desembocan en el estuario del Fal proceden de valles de paredes escarpadas y sus aguas son ricas en minerales y componentes biológicos. El estuario también es muy profundo y permite que el agua circule y cambie en cada marea. Este entorno único genera el plancton con el que se alimentan las ostras.

Además, las pruebas demuestran que todas las minas alrededor de Cornualles son minas húmedas que deben ser bombeadas o se vacían de forma natural en el valle del Carnon, que conduce al estuario del río Fal y a la zona de recolección. Estas aguas tienen un alto nivel de minerales, únicos en la zona. Estos minerales, especialmente el cobre y el zinc, aportan a las «Fal Oysters» su sabor metálico particular. Por consiguiente, la «Fal Oyster» difiere organolépticamente de otras ostras de la zona.

La estrecha relación entre la zona de recolección y el producto es patente en los registros de la pesquería, que describen las operaciones de captura, crecimiento y comercialización en el río Fal y en sus alrededores así como en los ríos cercanos. Los archivos históricos describen las embarcaciones de vela y de remos que faenan utilizando dragas. Las descripciones son muy similares a los métodos y materiales utilizados en la actualidad. Numerosos archivos describen métodos de recolección, antiguos y contemporáneos, que no se utilizan en ninguna otra zona.

Según métodos antiguos y tradicionales, las dragas son remolcadas por embarcaciones de vela o de remos, ya que no se utilizan embarcaciones con motor para recolectar las ostras. Esta larga tradición pesquera se manifiesta en el conocimiento y en el equipamiento transmitido a través de generaciones de pescadores. Existen pruebas de que las embarcaciones utilizadas se han transmitido de una generación a otra y que algunas tienen más de 100 años. Entre las destrezas transmitidas destacan la capacidad para localizar las ostras, el manejo cuidadoso de las capturas y los métodos de dragado de algunos lechos de ostras particulares, en función de la marea y el viento.

Referencias históricas en la primera década del siglo XIX hacen referencia al comercio, cultivo y recolección de ostras en la zona del puerto de Falmouth, incluidos la captura, cultivo, selección y venta de las ostras.

Ya a comienzos del siglo XX, se elaboraron ordenanzas para restringir los métodos de captura a las técnicas tradicionales, autorizándose únicamente embarcaciones de vela y de remos, así como para proteger la pesquería a largo plazo. Sin embargo, la flota de aproximadamente 100 embarcaciones fue reducida drásticamente en los años ochenta cuando una enfermedad de la ostra redujo considerablemente las poblaciones y destruyó la rentabilidad de dicha actividad. La recuperación de la enfermedad ha sido lenta, pero la flota se fue expandiendo de forma gradual. Un grupo denominado *Oyster Fishery Management Group* aglutinó a pescadores, transformadores y reguladores con el fin de gestionar la pesquería.

5.2. *Carácter específico del producto:*

Las características de la «Fal Oyster» están vinculadas a la zona por la tradición local del método de recolección, que es único en la zona. Este método de pesca utiliza dragas que son remolcadas a lo largo del lecho marino por embarcaciones de vela y de remos. Estas dragas y embarcaciones son similares a las utilizadas históricamente, cuyas descripciones se remontan a 1750.

La carne es firme y sedosa con una superficie suave, presenta un color crema, mientras que los bordes son opacos y grises. El gusto es salado y dulce con sabores jugosos de melón, lechuga y pepino. También tiene un fin de boca metálico suave a estaño y cobre, persistente.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP):*

El sabor de la ostra está determinado por el entorno donde crece. La pesquería de Fal se alimenta de los valles circundantes, ricos en minerales y contenido biológico. Además, la profundidad del estuario del Fal permite que el agua circule y se renueve con cada marea y, por lo tanto, hay un nivel único de agua salada de mar y dulce de río. Este entorno genera el plancton con el que se alimentan las ostras y que determina la calidad alimentaria de la «Fal Oyster», que se describe como más salada, metálica, cremosa y dulce que otras especies de otras zonas.

Las características de la «Fal Oyster» están vinculadas a la zona por la tradición local del método de recolección, que es único en la zona, y la destreza transmitida a lo largo de generaciones, que abarca la capacidad para localizar las ostras, el manejo cuidadoso de las capturas y los métodos de dragado de algunos lechos de ostras particulares, en función de la marea y el viento.

El uso del nombre «Fal Oyster» y su reputación de buen gusto y calidad ha crecido gracias al duro trabajo de los transformadores y miembros del *Oyster Fishery Management Group*. Todos los miembros utilizan la denominación «Fal Oyster» y presentan un producto de alta calidad para su venta a través de la cadena de suministro al por mayor y, posteriormente, para los restaurantes tanto del Reino Unido como de otros lugares, donde las ostras son muy apreciadas.

Desde 1996, se organiza el festival de la «Fal Oyster» para celebrar el inicio de la temporada de recogida de la ostra, la diversidad y calidad de los mariscos de Cornish y, en particular, una de las últimas pesquerías tradicionales de ostras que quedan, en la que se utilizan embarcaciones de vela y de remo.

El reconocido chef Rick Stein apoya el festival y ha abierto un restaurante en la ciudad de Falmouth que alberga un bar de mariscos para celebrar la «Fal Oyster», que también ha sido celebrada en películas, libros de cocina y por periodistas gastronómicos.

Las ostras de Fal han sido reconocidas por el movimiento Slow Food «Ark of Taste» y descritas como una de las últimas poblaciones de ostras autóctonas en el Reino Unido.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

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

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2012/C 384/16)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«SAINT-MARCELLIN»

N° CE: FR-PGI-0005-0832-08.10.2010

IGP (X) DOP ()

1. Denominación:

«Saint-Marcellin»

2. Estado miembro o tercer país:

Francia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:

3.1. Tipo de producto:

Clase 1.3: Quesos.

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:

El «Saint-Marcellin» es un queso elaborado con leche entera de vaca, no normalizada con grasas ni proteínas, cruda o termizada. Se presenta en forma de cilindro con los bordes redondeados, con un diámetro de 65 a 80 mm, una altura de 20 a 25 mm y un peso mínimo de 80 g. Este queso se caracteriza por una pasta blanda láctica, no amasada ni prensada, ligeramente salada, sin adición de especias ni aromatizantes, y una flora de superficie que puede ser de color blanco, beis o gris azulado. La pasta es homogénea al corte.

El «Saint-Marcellin» contiene de 40 a 65 gramos de materia grasa por 100 gramos de queso tras la desecación completa.

El proceso de secado permite orientar los quesos hacia dos tipos de presentación:

- el «Saint-Marcellin» «sec», con un extracto seco superior al 44 %, que corresponde a la tradición local. Mediante una limitación de su proteólisis durante el proceso de maduración, se le confieren mejores aptitudes para su conservación,
- el «Saint-Marcellin» «moelleux», que, tras un secado más moderado, presenta un extracto seco superior al 40 %, se somete a un proceso de maduración que le permite desarrollar aromas pronunciados y una textura suave, incluso cremosa. Estos quesos de tradición más regional a menudo se mantienen en proceso de maduración más tiempo.

El «Saint-Marcellin» debe comercializarse una vez pasados, como mínimo, 10 días desde la adición del cuajo.

El «Saint-Marcellin» puede ser acondicionado o no para su comercialización.

Visualmente, su corteza, a veces ligeramente arrugada, debe estar en gran parte o totalmente recubierta de moho caracterizado por los colores siguientes: blanco, beis o gris azulado. Al corte, su pasta de color crema es lisa y homogénea y puede presentar algunos ojos. En boca, su corteza es apenas perceptible. El «Saint-Marcellin» «moelleux» se caracteriza por una textura cremosa, mientras que

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

la del «sec» es firme. Su gusto franco presenta una riqueza aromática equilibrada (sabor afrutado, de miel, ...) característico del «Saint-Marcellin», con predominio láctico y medianamente salado.

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):*

Leche entera de vaca, no normalizada con grasas ni proteínas, procedente de la zona geográfica.

La leche debe utilizarse cruda o termizada, lo que excluye los tratamientos de pasteurización. El «Saint-Marcellin» es un queso de tradición local que se desarrolló en una zona orientada especialmente hacia la cría de ganado vacuno de leche. La leche utilizada para su transformación ha sido siempre originaria de las explotaciones de la zona geográfica. Su reputación se ha construido gracias a la cohesión de un sector que combina productores de leche de calidad, que utilizan el territorio y sus potencialidades, con transformadores que perpetúan las técnicas locales.

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):*

La zona geográfica de producción se caracteriza por una superficie forrajera importante. Los ganaderos locales siempre han preferido favorecer la utilización de estos recursos locales, que han contribuido a transmitir al «Saint-Marcellin» sus características. Con el fin de seguir utilizando un método de producción tradicional, los ganaderos reservan, en la alimentación de los animales, una parte específica a la hierba, y más concretamente al heno, y limitan los alimentos complementarios.

Los criterios aplicables a la alimentación de las vacas lecheras son los siguientes:

- la autonomía alimentaria: al menos el 80 % de la materia seca de la ración total anual debe proceder de la zona geográfica,
- la hierba en todas sus formas representa al menos el 50 % en materia seca de la ración de base anual,
- el heno representa en los cuatro meses de invierno (diciembre, enero, febrero y marzo) el 15 % de la materia seca de la ración de base,
- los alimentos complementarios autorizados representan hasta el 30 % de la materia seca de la ración total anual. En este ámbito, los alimentos complementarios autorizados son: los granos y coproductos de cereales, oleaginosas y proteaginosas, la torta de nueces y las leguminosas deshidratadas. Se autorizan, con un límite del 10 % de los complementos antes indicados: el lactosuero, las patatas y otros tubérculos, la pulpa de remolacha deshidratada, la melaza y los complementos nutricionales: minerales, vitaminas, oligoelementos, bicarbonato y sal.

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:*

Todas las etapas vinculadas a la producción de la leche, la transformación y la maduración del «Saint-Marcellin» deben efectuarse en la zona geográfica definida.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:*

Ninguna.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

Además de las menciones obligatorias previstas por la normativa relativa al etiquetado de los quesos, en la etiqueta de cada queso debe figurar:

- el nombre «Saint-Marcellin»,
- la identificación de la fábrica de transformación,
- el logotipo IGP de la Unión Europea o la mención «Indication Géographique Protégée».

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica:**

La zona geográfica de producción del «Saint-Marcellin» está situada en el margen este del Ródano y se asienta en el Macizo de Vercors. Se centra en el municipio de Saint-Marcellin (Isère), que ha dado su nombre al producto y que era el centro de comercialización inicial del «Saint-Marcellin». La zona ha sido definida según criterios históricos (cuna de la producción y la comercialización del «Saint-Marcellin») y geográficos (coherencia de los paisajes y de la ocupación del medio).

La zona geográfica la componen los cantones siguientes:

En el departamento de Drôme:

- la totalidad de los cantones de: (La) Chapelle-en-Vercors, Romans-sur-Isère primer y segundo cantones, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Jean-en-Royans,
- Cantón de Bourg-de-Péage excepto los municipios de Alixan, Bourg-de-Péage, Châteauneuf-sur-Isère,
- Cantón de Chabeuil: únicamente los municipios de (Le) Chaffal, Chateaudouble, Peyrus,
- Cantón de Crest-Nord: únicamente los municipios de Omblèze, Plan-de-Baix,
- Cantón de (Le) Grand-Serre: únicamente los municipios de Le Grand-Serre, Hauterives, Montrigaud, Saint-Christophe-et-le-Laris, Tersanne,
- Cantón de Saint-Vallier: únicamente los municipios de 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.

En el departamento de Isère:

- la totalidad de los cantones de: (La) Côte-Saint-André, (Le) Grand-Lemps, (Le) Pont-Beauvoisin, Pont-en-Royans, Rives, Roybon, Saint-Etienne-de-Saint-Geoirs, Saint-Geoire-en-Valdaine, Saint-Marcellin, Tullins, Vinay, Virieu,
- Cantón de Saint-Jean-de-Bournay: únicamente los municipios de Chatonnay, Eclose, Lieudieu, Meysies, Saint-Anne-sur-Gervonde, Saint-Jean-de-Bournay, Tramole, Villeneuve-de-Marc,
- Cantón de Saint-Laurent-du-Pont excepto los municipios de Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Pierre-de-Chartreuse,
- Cantón de Fontaine-Sassenage: únicamente el municipio de Veurey-Voroize,
- Cantón de (La) Tour-du-Pin: únicamente los municipios de Montagnieu, Sainte-Blandine, Saint-Victor-de-Cessieu, Torchefelon,
- Cantón de Villard-de-Lans excepto los municipios de Engins, Saint-Nizier-du-Moucherotte,
- Cantón de Voiron: excepto el municipio de Voreppe.

En el departamento de Savoie:

- Cantón de (Le) Pont-de-Beauvoisin: únicamente los municipios de Belmont-Tramonet, (La) Bridoire, Domessin, (Le) Pont-de-Beauvoisin, Saint-Beron, Verel-de-Montbel,
- Cantón de Saint-Genix-sur-Guiers excepto los municipios de Gerbaix, Marcieux, Novalaise.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

Factores naturales

El territorio del «Saint-Marcellin» se inscribe en la región de Bas Dauphiné, entre las llanuras de Lyonnais y las montañas calizas de Chartreuse y Vercors occidental. Está formado de colinas y llanuras del terciario, entalladas por amplios valles y bordeadas de zonas montañosas al este. Marca una transición suave entre la montaña y la llanura, entre los Alpes y la Provenza.

El clima es mayoritariamente templado de tipo montano, con temperaturas medias de 9 a 11 °C y una pluviosidad de 800 a 1 100 mm.

Este territorio está marcado por los vientos, que soplan fundamentalmente en dirección norte-sur, y que están anclados en la historia y la cultura de los productores y transformadores. Este viento ha permitido el secado tanto de nueces y tabaco como de queso e influye en la arquitectura local. Esto favoreció la instalación inicial y la implantación de las queserías en dicho territorio. Esta implantación no ha cambiado desde hace años.

Factores humanos

El territorio del «Saint-Marcellin» es predominantemente rural y tiene una marcada vocación agrícola, con un porcentaje elevado de superficies herbáceas (superficie forrajera del 40 al 80 % de la superficie agrícola útil). Aquí coexisten el policultivo y la ganadería, representados principalmente por la arboricultura (en particular los nogales, que producen la DOP «Noix de Grenoble») y la producción de leche.

El queso denominado inicialmente «tomme» y elaborado en la granja, encontró naturalmente su identidad en la ciudad de «Saint-Marcellin», donde se celebraba, a partir del siglo XV, el mercado más importante de la región.

Los vientos que caracterizan este territorio favorecían el secado de los quesos, de las nueces (y del tabaco); de ahí la presencia de secaderos de nueces en el conjunto de la zona. Los secaderos de nueces podían, además, servir para el secado de los quesos, guardados en cestos suspendidos a los cuatro vientos, los «tommiers».

Desde 1870, existían recogedores de quesos, denominados «coquetiers», que efectuaban periódicamente «visitas» a las explotaciones y comenzaron a entregar este queso a las grandes urbes vecinas: Romans, Grenoble, Lyon, Saint-Étienne, Aviñón, que desde entonces han sido consumidores muy importantes. Los campesinos, animados, elaboraron más quesos, fomentando de este modo la comercialización del «Saint-Marcellin».

En los años veinte del siglo pasado, los antiguos recogedores mejoraron la fabricación de quesos con una técnica quesera inspirada en la granja (cuajada láctica, utilización de escurridores idénticos ...). Así aparecieron las primeras queserías en la región de Saint-Marcellin una vez elaborada una primera definición oficial del queso.

El sector de producción del «Saint-Marcellin» buscó muy pronto organizarse y proteger el producto. En un primer momento, la Unión de fabricantes del «Saint-Marcellin», creada en 1971, y luego el Comité Interprofesional del Saint-Marcellin, creado en 1994, donde figuran también los productores de leche y los productores de quesos en las explotaciones. El conjunto del sector está implicado desde este periodo en la promoción del «Saint-Marcellin», en la mejora de la calidad y en la adopción de un trámite para la protección del nombre.

5.2. *Carácter específico del producto:*

Características específicas del queso

El «Saint-Marcellin» es un queso pequeño que se caracteriza por su forma de tejo con bordes redondeados. Tiene un diámetro aproximado de 7 cm, un peso mínimo de 80 g, y alrededor de 2 cm de altura.

Visualmente su corteza, a veces ligeramente arrugada, está en gran parte o totalmente recubierta de moho de color blanco, beis o gris azulado.

Al corte, su pasta de color crema es lisa y homogénea. En boca, su corteza es apenas perceptible. El «Saint-Marcellin» «moelleux» se distingue por una textura cremosa, mientras que la del «Saint-Marcellin» «sec» es firme.

Su gusto franco presenta una riqueza aromática equilibrada (sabor frutado, de miel ...) característico del «Saint-Marcellin», con predominio láctico y medianamente salado.

Técnicas tradicionales

En la alimentación del rebaño lechero ocupan un lugar importante los forrajes locales y, especialmente, la hierba, a través, en particular, de una duración mínima de pasto de 180 días al año en superficies importantes (carga de las explotaciones limitada a 1,4 UGM/ha). Estas disposiciones tienen por objeto garantizar una alta calidad de la leche utilizada.

La leche utilizada solo se somete a tratamientos térmicos limitados (esta prohibida la pasteurización) y no está normalizada con el fin de conservar todas sus cualidades originales y permitir la expresión de la riqueza aromática del «Saint-Marcellin».

El «Saint-Marcellin» encuentra toda su identidad y su carácter gracias a una técnica de transformación específica, heredada de métodos antiguos. A partir de una cuajada de tipo «láctico», no prensada ni amasada, ligeramente salada y después secada y afinada, se obtienen las características organolépticas propias del «Saint-Marcellin».

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP):*

El vínculo con el origen del «Saint-Marcellin» se basa a la vez en su reputación, en las características específicas del queso y en unas técnicas tradicionales.

La producción del «Saint-Marcellin» tiene sus raíces en prácticas tradicionales de cría (policultivo-cría) y de transformación, estrechamente vinculadas al entorno natural como son:

- un lugar importante del pasto y de los forrajes locales en la alimentación de los animales gracias a las grandes superficies forrajeras presentes en la zona geográfica,
- el carácter ventoso de la zona geográfica que ha condicionado la tradición de conservación de los quesos por secado y maduración.

Todas estas condiciones favorecieron el desarrollo de la producción de pequeños quesos, que tomaron el nombre de «Saint-Marcellin» muy pronto (ya en el siglo XV) retomando el nombre del principal mercado de la época. Las primeras indicaciones sobre el «Saint-Marcellin» figuran en los libros de contabilidad de la intendencia de Luis XI (siglo XV).

Desde 1935, el queso «Saint-Marcellin» se describe oficialmente en Francia a petición de los agentes económicos de la zona. La definición, reglamentaria en 1942, evolucionó posteriormente en varias ocasiones. Se ajusta desde 1980 al pliego de condiciones actual: «diámetro de 70 mm aproximadamente, de 20 a 25 mm de altura, con un peso mínimo de 80 g, fabricado con leche de vaca cuajada, de pasta blanda, no amasada ni prensada, ligeramente salada, sin adición de especias, ni aromas, ...». Esto favoreció el desarrollo regulado de la producción del «Saint-Marcellin».

La fiesta del «Saint-Marcellin», así como su Museo y la participación del Comité del Saint-Marcellin en las manifestaciones agrícolas locales y nacionales, han permitido mantener la reputación del producto.

Su reputación actual está atestiguada por su presencia en numerosos menús gastronómicos de restaurantes de Dauphiné y de las ciudades vecinas (Lyon, Grenoble, Saint-Étienne): puede presentarse en la bandeja de quesos, o bien caliente en ensaladas, en hojaldres o gratinado. El inventario del patrimonio culinario francés (edición Rhône-Alpes) de 1995, confirma esta reputación y dedica un artículo al «Saint-Marcellin».

Actualmente, el nombre «Saint-Marcellin» es ampliamente utilizado por las siete queserías de la zona de producción, como lo demuestran los ejemplos de etiquetas presentadas, y goza de una notoriedad importante a escala regional y nacional. La producción de 2008 fue de 35,5 millones de quesos con la etiqueta de «Saint-Marcellin».

La historia antigua de este queso y su definición precoz han permitido su desarrollo, sin pérdida de identidad. Hoy en día, gracias a la cohesión del sector y a su identificación con el territorio y las técnicas locales, la reputación del «Saint-Marcellin» es muy patente a escala nacional, aunque la producción haya permanecido principalmente localizada en su cuna de origen.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

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

PROCEDIMIENTOS JURISDICCIONALES

Tribunal de la AELC

2012/C 384/13	Composición del Tribunal de la AELC — Nombramiento del Secretario del Tribunal de la AELC	15
---------------	--	----

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2012/C 384/14	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto COMP/M.6747 — Energie Steiermark/Steweag-Steg) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	16
---------------	--	----

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2012/C 384/15	Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios	17
2012/C 384/16	Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios	21



⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE

Precio de suscripción 2012 (sin IVA, gastos de envío ordinario incluidos)

Diario Oficial de la UE, series L + C, solo edición impresa	22 lenguas oficiales de la UE	1 200 EUR al año
Diario Oficial de la UE, series L + C, edición impresa + DVD anual	22 lenguas oficiales de la UE	1 310 EUR al año
Diario Oficial de la UE, serie L, solo edición impresa	22 lenguas oficiales de la UE	840 EUR al año
Diario Oficial de la UE, series L + C, DVD mensual (acumulativo)	22 lenguas oficiales de la UE	100 EUR al año
Suplemento del Diario Oficial (serie S: Anuncios de contratos públicos), DVD semanal	Plurilingüe: 23 lenguas oficiales de la UE	200 EUR al año
Diario Oficial de la UE, serie C: Oposiciones	Lengua(s) en función de la oposición	50 EUR al año

La suscripción al *Diario Oficial de la Unión Europea*, que se publica en las lenguas oficiales de la Unión Europea, está disponible en 22 versiones lingüísticas. Incluye las series L (Legislación) y C (Comunicaciones e informaciones).

Cada versión lingüística es objeto de una suscripción aparte.

Con arreglo al Reglamento (CE) n° 920/2005 del Consejo, publicado en el Diario Oficial L 156 de 18 de junio de 2005, que establece que las instituciones de la Unión Europea no estarán temporalmente vinculadas por la obligación de redactar todos los actos en irlandés y de publicarlos en esta lengua, los Diarios Oficiales publicados en lengua irlandesa se comercializan aparte.

La suscripción al Suplemento del Diario Oficial (serie S: Anuncios de contratos públicos) reagrupa las 23 versiones lingüísticas oficiales en un solo DVD plurilingüe.

Previa petición, las personas suscritas al *Diario Oficial de la Unión Europea* podrán recibir los anexos del Diario Oficial. La publicación de estos anexos se comunica mediante una «Nota al lector» insertada en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Venta y suscripciones

Las suscripciones a diversas publicaciones periódicas de pago, como la suscripción al *Diario Oficial de la Unión Europea*, están disponibles en nuestra red de distribuidores comerciales, cuya relación figura en la dirección siguiente de Internet:

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

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) ofrece acceso directo y gratuito a la legislación de la Unión Europea. Desde este sitio puede consultarse el *Diario Oficial de la Unión Europea*, así como los Tratados, la legislación, la jurisprudencia y la legislación en preparación.

Para más información acerca de la Unión Europea, consulte: <http://europa.eu>

