



Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

55. aastakäik

13. detsember 2012

Teatis nr	Sisukord	Lehekül
-----------	----------	---------

II *Teatised*

## EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

**Euroopa Komisjon**

2012/C 384/01	ELTL artiklite 107 ja 108 raames antava riigiabi lubamine – Juhud, mille suhtes komisjonil ei ole vastuväiteid <sup>(1)</sup> .....	1
2012/C 384/02	Teatatud koondumise aktsepteering (Toimik COMP/M.6715 – CNOOC/Nexen) <sup>(1)</sup> .....	3
2012/C 384/03	Menetluse algatamine (Toimik COMP/M.6576 – Munksjö/Ahlstrom) <sup>(1)</sup> .....	4

IV *Teave*

## TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

**Euroopa Komisjon**

2012/C 384/04	Euro vahetuskurss .....	5
---------------	-------------------------	---

ET

Hind:  
3 EUR<sup>(1)</sup> EMPs kohaldatav tekst

(Jätub pöördel)

## TEAVE LIIKMESRIIKIDELT

2012/C 384/05	Liikmesriikide edastatud teave püügikeelu kehtestamise kohta .....	6
---------------	--------------------------------------------------------------------	---

## EUROOPA MAJANDUSPIIRKONDA KÄSITLEV TEAVE

**EFTA järelevalveamet**

2012/C 384/06	Riigiabi puudumine EMP lepingu artikli 61 lõike 1 tähenduses .....	7
2012/C 384/07	Riigiabi – Otsus mitte esitada vastuväiteid .....	8
2012/C 384/08	EFTA riikide esitatav teave riigiabi kohta, mida antakse kooskõlas Euroopa Majanduspiirkonna lepingu XV lisa punktis 1j osutatud õigusaktiga (komisjoni määrus (EÜ) nr 800/2008 EÜ asutamislepingu artiklite 87 ja 88 kohaldamise kohta, millega teatavat liiki abi tunnistatakse ühisturuga kokkusobivaks (üldine grupierandi määrus)) .....	9
2012/C 384/09	EFTA riikide esitatav teave riigiabi kohta, mida antakse kooskõlas Euroopa Majanduspiirkonna lepingu XV lisa punktis 1j osutatud õigusaktiga (komisjoni määrus (EÜ) nr 800/2008 EÜ asutamislepingu artiklite 87 ja 88 kohaldamise kohta, millega teatavat liiki abi tunnistatakse ühisturuga kokkusobivaks (üldine grupierandi määrus)) .....	11
2012/C 384/10	EFTA järelevalveameti teatis riigiabi tagasinõudmisel kehtivate intressimäärade ning viite- ja diskontomäärade kohta, mida kohaldatakse kolme EFTA riigi suhtes alates 1. augustist 2012 ( <i>Avaldatud vastavalt järelevalveameti 14. juuli 2004. aasta otsuse nr 195/04/COL artiklile 10</i> ) .....	12
2012/C 384/11	EFTA järelevalveameti teatis riigiabi tagasinõudmisel kehtivate intressimäärade ning viite- ja diskontomäärade kohta, mida kohaldatakse kolme EFTA riigi suhtes alates 1. septembrist 2012 ( <i>Avaldatud vastavalt järelevalveameti 14. juuli 2004. aasta otsuse nr 195/04/COL artiklile 10</i> ) .....	13

## V Teated

## HALDUSMENETLUSED

**Euroopa Personalivaliku Amet (EPSO)**

2012/C 384/12	Teade avaliku konkursi korraldamise kohta .....	14
---------------	-------------------------------------------------	----



## II

(Teatised)

## EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

## EUROOPA KOMISJON

## ELTL artiklite 107 ja 108 raames antava riigiabi lubamine

## Juhud, mille suhtes komisjonil ei ole vastuväiteid

(EMPs kohaldatav tekst)

(2012/C 384/01)

Otsuse vastuvõtmise kuupäev	6.2.2012
Riikliku abi viitenumber	SA.33880 (11/N)
Liikmesriik	Prantsusmaa
Piirkond	—
Nimetus (ja/või abisaaja nimi)	<i>Aides aux cinémas du monde (aide sélective à la production cinématographique)</i>
Õiguslik alus	<i>Article L 111-2, 2<sup>o</sup> 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</i>
Meetme liik	Abiskeem
Eesmärk	Kultuuri edendamine
Abi vorm	Otsene toetus
Eelarve	Kavandatud aastased kulutused: 6,5 milj EUR Kavandatud abi kogusumma: 39 milj EUR
Abi osatähtsus	80 %
Kestus	Kuni 31.12.2017
Majandusharud	Meedia
Abi andva asutuse nimi ja aadress	Centre national du cinéma et de l'image animée 12 rue de Lübeck 75784 Paris Cedex 16 FRANCE

Muu teave	—
-----------	---

Otsuse autentne tekst, millest on eemaldatud kogu konfidentsiaalne teave, on kättesaadav aadressil:  
<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Otsuse vastuvõtmise kuupäev	20.11.2012
Riikliku abi viitenumber	SA.34736 (12/N)
Liikmesriik	Hispaania
Piirkond	—
Nimetus (ja/või abisaaja nimi)	<i>Sistema de amortización anticipada aplicable a determinados elementos patrimoniales arrendados del inmovilizado material</i>
Õiguslik alus	<i>Apartado 11 del artículo 115 del texto refundido de la Ley del Impuesto sobre Sociedades</i>
Meetme liik	Abiskeem
Eesmärk	—
Abi vorm	Maksude ajatamine
Eelarve	—
Abi osatähtsus	Meede ei kujuta endast abi
Kestus	—
Majandusharud	Kõik sektorid
Abi andva asutuse nimi ja aadress	Ministerio de Hacienda y Administraciones Públicas
Muu teave	—

Otsuse autentne tekst, millest on eemaldatud kogu konfidentsiaalne teave, on kättesaadav aadressil:  
<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

**Teatatud koondumise aktsepteering**  
**(Toimik COMP/M.6715 – CNOOC/Nexen)**

(EMPs kohaldatav tekst)

(2012/C 384/02)

7. detsembril 2012 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine ühisturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 artikli 6 lõike 1 punkt b. Otsuse täielik tekst on kättesaadav ainult inglise keeles ning see avaldatakse pärast seda, kui sellest on kustutatud võimalikud ärisaladused. Otsus on kättesaadav:

- Euroopa konkurentsialasel veebisaidil (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Veebisaidil pakutakse mitut võimalust otsida konkreetset ühinemisotsust, sealhulgas ettevõtja nime, juhtumi numbrit, kuupäeva ja tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-Lex veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) dokumendinumbriga 32012M6715 all. EUR-Lex pakub *on-line* juurdepääsu Euroopa õigusele.

**Menetluse algatamine****(Toimik COMP/M.6576 – Munksjö/Ahlstrom)****(EMPs kohaldatav tekst)**

(2012/C 384/03)

7. detsembril 2012 otsustas komisjon algatada eespool nimetatud juhtumi suhtes menetluse, olles leidnud, et teatatud koondumine tekitab tõsiseid kahtlusi selle kokkusobivuses siseturuga. Menetluse algatamisega algab teatatud koondumise uurimise teine etapp ning see ei mõjuta juhtumi kohta lõpliku otsuse tegemist. Kõnealuse otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 artikli 6 lõike 1 punkt c.

Euroopa Komisjon kutsub huvitatud kolmandaid isikuid esitama oma võimalikke märkusi kavandatava koondumise kohta.

Komisjon peab märkused kätte saama 15 päeva jooksul pärast käesoleva dokumendi avaldamist, et neid saaks täielikult menetluses arvesse võtta. Märkusi võib saata komisjonile faksi (+32 22964301 / 2967244) või postiga järgmisel aadressil (lisada viitenumber COMP/M.6576 – Munksjö/Ahlstrom):

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

---

## IV

(Teave)

## TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

## EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskursid<sup>(1)</sup>

12. detsember 2012

(2012/C 384/04)

## 1 euro =

Valuuta	Kurss	Valuuta	Kurss		
USD	USA dollar	1,3040	AUD	Austraalia dollar	1,2358
JPY	Jaapani jeen	108,12	CAD	Kanada dollar	1,2850
DKK	Taani kroon	7,4604	HKD	Hongkongi dollar	10,1061
GBP	Inglise nael	0,80775	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,5504
SEK	Rootsi kroon	8,6275	SGD	Singapuri dollar	1,5926
CHF	Šveitsi frank	1,2109	KRW	Korea vonn	1 400,12
ISK	Islandi kroon		ZAR	Lõuna-Aafrika rand	11,3109
NOK	Norra kroon	7,3295	CNY	Hiina jüaan	8,1480
BGN	Bulgaaria leev	1,9558	HRK	Horvaatia kuna	7,5225
CZK	Tšehhi kroon	25,265	IDR	Indoneesia ruupia	12 558,82
HUF	Ungari forint	282,33	MYR	Malaisia ringit	3,9792
LTL	Leedu litt	3,4528	PHP	Filipiini peeso	53,502
LVL	Läti latt	0,6961	RUB	Vene rubla	39,9645
PLN	Poola zlott	4,0969	THB	Tai baat	39,928
RON	Rumeenia leu	4,5268	BRL	Brasiilia reaal	2,7112
TRY	Türgi liir	2,3198	MXN	Mehhiko peeso	16,6319
			INR	India ruupia	70,7490

<sup>(1)</sup> Allikas: EKP avaldatud viitekursid.

## TEAVE LIIKMESRIIKIDELT

**Liikmesriikide edastatud teave püügikeelu kehtestamise kohta**

(2012/C 384/05)

Kooskõlas nõukogu 20. novembri 2009. aasta määruse (EÜ) nr 1224/2009, millega luuakse ühenduse kontrollisüsteem ühise kalanduspoliitika eeskirjade järgimise tagamiseks, <sup>(1)</sup> artikli 35 lõikega 3 on vastu võetud otsus kehtestada püügikeeld vastavalt järgmisele tabelile:

Püügikeelu kehtestamise kuupäev ja kellaeg	21.11.2012
Kestus	21.11.2012–31.12.2012
Liikmesriik	Saksamaa
Kalavaru või kalavarude rühm	HER/1/2-
Liik	Heeringas ( <i>Clupea harengus</i> )
Piirkond	I ja II püügipiirkonna ELi, Norra ja rahvusvahelised veed
Kalalaevade tüüp/tüübid	—
Viitenumber	FS55TQ44

<sup>(1)</sup> ELT L 343, 22.12.2009, lk 1.



## EUROOPA MAJANDUSPIIRKONDA KÄSITLEV TEAVE

## EFTA JÄRELEVALVEAMET

**Riigiabi puudumine EMP lepingu artikli 61 lõike 1 tähenduses**

(2012/C 384/06)

EFTA järelevalveamet on seisukohal, et järgmine meede ei ole riigiabi EMP lepingu artikli 61 lõike 1 tähenduses:

<b>Otsuse vastuvõtmise kuupäev:</b>	11. juuli 2012
<b>Juhtumi nr:</b>	70645
<b>Otsuse number:</b>	289/12/COL
<b>EFTA riik:</b>	Norra
<b>Abi andva asutuse nimi ja aadress:</b>	Oslo omavalitsus Rådhuset 0037 Oslo NORWAY
<b>Meetme nimetus (ja/või abisaaja nimi):</b>	Oslo omavalitsuse ja ettevõtja Oslo Cancer Cluster Innovasjonspark AS vahelised rendi- ja üürilepingud
<b>Abi liik:</b>	ei kohaldata
<b>Eelarve:</b>	ei kohaldata
<b>Meetme kestus:</b>	ei kohaldata

Otsuse autentne tekst, millest on eemaldatud kogu konfidentsiaalne teave, on kättesaadav EFTA järelevalveameti veebisaidil:

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

**Riigiabi – Otsus mitte esitada vastuväiteid**

(2012/C 384/07)

EFTA järelevalveamet on seisukohal, et järgmised meetmed kujutavad endast siseturuga kokkusobivat riigiabi EMP lepingu artikli 61 tähenduses:

**Otsuse vastuvõtmise kuupäev:** 11. juuli 2012

**Juhtumi nr:** 68972

**Otsuse number:** 292/12/COL

**EFTA riik:** Island

**Nimetus (ja/või abisaaja nimi):** Otsus, mis käsitleb pankade New Glitnir, New Landsbankinn ja New Kaupþing kaudu antud Islandi riigi riigiabi teatud investeerimisfondide tegevuse lõpetamiseks

**Õiguslik alus:** EMP lepingu artikli 61 lõige 1 ja lõike 3 punkt b

**Meetmete liik:** Tõsise häire kõrvaldamine majanduses

**Majandusharud:** Finantsteenused

Otsuse autentne tekst, millest on eemaldatud kogu konfidentsiaalne teave, on kättesaadav EFTA järelevalveameti veebisaidil:

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

---

**EFTA riikide esitatav teave riigiabi kohta, mida antakse kooskõlas Euroopa Majanduspiirkonna lepingu XV lisa punktis 1j osutatud õigusaktiga (komisjoni määrus (EÜ) nr 800/2008 EÜ asutamislepingu artiklite 87 ja 88 kohaldamise kohta, millega teatavat liiki abi tunnistatakse ühisturuga kokkusobivaks (üldine grupierandi määrus))**

(2012/C 384/08)

I OSA

Abi nr	GBER 10/12/Teadus- ja arendustegevus	
EFTA riik	Norra	
Abi andev ametiasutus	Nimi	Innovation Norway
	Aadress	PO Box 448, Sentrum 0104 Oslo NORWAY
	Veebileht	<a href="http://www.innovationnorway.com">http://www.innovationnorway.com</a>
Abimeetme nimetus	Puidupõhine innovatsioonikava	
Riiklik õiguslik alus (viide asjaomase riigi ametlikule väljaandele)	2011.–2012. aasta riigieelarve, peatükk 1149, punkt 71.	
Veebilink abimeetme tervikteksti juurde	<a href="http://www.innovasjon Norge.no/Satsinger/Landbruk/Trebasert-innovasjonsprogram/">http://www.innovasjon Norge.no/Satsinger/Landbruk/Trebasert-innovasjonsprogram/</a>	
Meetme liik	Kava	X
Kestus	Kava	1.8.2012 kuni 31.12.2013
Sektorid	Kõik abikõlblikud sektorid	Abi võivad saada kõik sektorid, tingimusel et abisaajad aitavad kaasa abikava üldise eesmärgi saavutamisele – suurendada puidu kasutamist.
Abisaaja liik	VKE	X
	Suurettevõtjad	X
Eelarve	Abikavas ettenähtud eelarve aastane üldsumma	26 miljonit Norra krooni
	Ettevõtjale antava sihtotstarbelise üksikabi kogusumma	... miljonit Norra krooni
	Tagatised	... miljonit Norra krooni
Abimeede (artikkel 5)	Toetus	X

II OSA

Üldeesmärgid (loetelu)	Eesmärgid (loetelu)	Abi suurim osatähtsus (%) või suurim abisumma Norra kroonides	VKEde soodustused (%)
VKEdele nõustamiseks ja messidel osalemiseks antav abi (artiklid 26–27)	VKEdele nõustamiseks antav abi (artikkel 26)	50 %	
	VKEdele messidel osalemiseks antav abi (artikkel 27)	50 %	

Üldeesmärgid (loetelu)	Eesmärgid (loetelu)	Abi suurim osatähtsus (%) või suurim abisumma Norra kroonides	VKEde soodustused (%)	
Teadus- ja arendustegevuse ning innovatsiooniks antav abi (artiklid 30–37)	Teadus- ja arendustegevuse projektidele antav abi (artikkel 31)	Alusuuring (artikli 31 lõike 2 punkt a)	... %	
		Rakendusuuring (artikli 31 lõike 2 punkt b)	50 %	10/20 %
		Tootearendus (artikli 31 lõike 2 punkt c)	25 %	10/20 %
	Tehnilise teostatavuse uuringuteks antav abi (artikkel 32)	40/65 %	10 %	
	VKEdele tööstusomandi õiguste omandamise kulude katteks antav abi (artikkel 33)	50 %		
	Põllumajandus- ja kalandussektoris teadus- ja arendustegevuseks antav abi (artikkel 34)			
	Noortele innovatiivsetele ettevõtetele antav abi (artikkel 35)	8 miljonit Norra krooni		
	Innovatsiooni nõuandeteenuste jaoks antav abi ja innovatsiooni toetavate teenuste jaoks antav abi (artikkel 36)	1,6 miljonit Norra krooni		
Kõrge kvalifikatsiooniga töötajate laenamiseks antav abi (artikkel 37)	50 %			
Koolitusabi (artiklid 38–39)	Eriskoolitus (artikli 38 lõige 1)	25 %	10/20 %	
	Üldkoolitus (artikli 38 lõige 2)	60 %	10/20 %	

**EFTA riikide esitatav teave riigiabi kohta, mida antakse kooskõlas Euroopa Majanduspiirkonna lepingu XV lisa punktis 1j osutatud õigusaktiga (komisjoni määrus (EÜ) nr 800/2008 EÜ asutamislepingu artiklite 87 ja 88 kohaldamise kohta, millega teatavat liiki abi tunnustatakse ühisturuga kokkusobivaks (üldine grupierandi määrus))**

(2012/C 384/09)

I OSA

Abi nr	GBER 11/12/EMP	
EFTA riik	Norra	
Piirkond	Piirkonna nimi (NUTS) 3. tasand – Troms	Regionaalabi staatus EMP lepingu artikli 61 lõike 3 punkt c
Abi andev ametiasutus	Nimi	Troms fylkeskommune
	Aadress	Postkast 6600 9296 Tromsø NORWAY
	Veebileht	<a href="http://www.tromsfylke.no">http://www.tromsfylke.no</a>
Abimeetme nimetus	Tromsi maakonna regionaalarengu kava 2010–2013	
Riiklik õiguslik alus (viide riigi ametlikule väljaandele)	Tromsi maakonna arengufond on loodud Tromsi maakonna nõukogu 12. märtsi 1985. aasta otsusega	
Veebilink abimeetme tervikteksti juurde	<a href="http://www.tromsfylke.no/LinkClick.aspx?fileticket=qah_PB73Oyc%3d&amp;tabid=332">http://www.tromsfylke.no/LinkClick.aspx?fileticket=qah_PB73Oyc%3d&amp;tabid=332</a>	
Abimeetme liik	Kava	X
Olemasoleva abimeetme muutmine		EFTA järelevalveameti antud abi number Viitenumber ESA 2/2005
	Pikendamine	2010–2013
Kestus	Kava	1.1.2010 kuni 31.12.2013
Asjaomased sektorid	Kõik abikõlblikud sektorid	X
Abisaaja liik	VKE	X
Eelarve	Abikavas ettenähtud eelarve aastane üldsumma	8 miljonit NOK
Abimeede (artikkel 5)	Toetus	X
	Intressitoetus	
	Laen	X

II OSA

Üldeesmärgid (loetelu)	Eesmärgid (loetelu)	Abi suurim osatähtsus (%) või suurim abisumma Norra kroonides	VKE soodustused (%)
VKEdele antav investeerimisabi ja tööhõivealane abi (artikkel 15)		50 %	0 %

**EFTA järelevalveameti teatis riigiabi tagasinõudmisel kehtivate intressimäärade ning viite- ja diskontomäärade kohta, mida kohaldatakse kolme EFTA riigi suhtes alates 1. augustist 2012**

(Avaldatud vastavalt järelevalveameti 14. juuli 2004. aasta otsuse nr 195/04/COL artiklile 10<sup>(1)</sup>)

(2012/C 384/10)

Baasmäärad arvutatakse kooskõlas järelevalveameti riigiabi suuniste (mida on muudetud järelevalveameti 17. detsembri 2008. aasta otsusega nr 788/08/COL) peatükiga viite- ja diskontomäärade kindlaksmääramise meetodi kohta<sup>(2)</sup>. Kehtiva viitemäära saamiseks tuleb riigiabi suuniste kohaselt lisada asjakohased marginaalid. Diskontomäära puhul tähendab see seda, et baasmääradele tuleb lisada vastav 100 baaspunkti suurune marginaal. Tagasinõudmisel kohaldatav intressimäär arvutatakse tavaliselt samuti 100 baaspunkti suuruse marginaali lisamisega baasmääradele, nagu see on ette nähtud järelevalveameti 17. detsembri 2008. aasta otsusega nr 789/08/COL,<sup>(3)</sup> millega muudetakse järelevalveameti 14. juuli 2004. aasta otsust nr 195/04/COL<sup>(4)</sup>.

	Island	Liechtenstein	Norra
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

<sup>(1)</sup> ELT L 139, 25.5.2006, lk 37, ja EMP kaasanne nr 26, 25.5.2006, lk 1.

<sup>(2)</sup> ELT L 105, 21.4.2011, lk 32, ja EMP kaasanne nr 23, 21.4.2011, lk 1.

<sup>(3)</sup> ELT L 340, 22.12.2010, lk 1, ja EMP kaasanne nr 72, 22.12.2010, lk 1.

<sup>(4)</sup> Konsolideeritud versioon kättesaadav veebisaidil <http://www.eftasurv.int/media/decisions/195-04-COL.pdf>

**EFTA järelevalveameti teatis riigiabi tagasinõudmisel kehtivate intressimäärade ning viite- ja diskontomäärade kohta, mida kohaldatakse kolme EFTA riigi suhtes alates 1. septembrist 2012**

(Avaldatud vastavalt järelevalveameti 14. juuli 2004. aasta otsuse nr 195/04/COL artiklile 10 <sup>(1)</sup>)

(2012/C 384/11)

Baasmäärad arvutatakse kooskõlas järelevalveameti riigiabi suuniste (mida on muudetud järelevalveameti 17. detsembri 2008. aasta otsusega nr 788/08/COL) peatükiga viite- ja diskontomäärade kindlaksmääramise meetodi kohta <sup>(2)</sup>. Kehtiva viitemäära saamiseks tuleb riigiabi suuniste kohaselt lisada asjakohased marginaalid. Diskontomäära puhul tähendab see seda, et baasmäärale tuleb lisada vastav 100 baaspunkti suurune marginaal. Tagasinõudmisel kohaldatav intressimäär arvutatakse tavaliselt samuti 100 baaspunkti suuruse marginaali lisamisega baasmäärale, nagu see on ette nähtud järelevalveameti 17. detsembri 2008. aasta otsusega nr 789/08/COL, <sup>(3)</sup> millega muudetakse järelevalveameti 14. juuli 2004. aasta otsust nr 195/04/COL <sup>(4)</sup>.

	Island	Liechtenstein	Norra
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

<sup>(1)</sup> ELT L 139, 25.5.2006, lk 37, ja EMP kaasanne nr 26, 25.5.2006, lk 1.

<sup>(2)</sup> ELT L 105, 21.4.2011, lk 32, ja EMP kaasanne nr 23, 21.4.2011, lk 1.

<sup>(3)</sup> ELT L 340, 22.12.2010, lk 1, ja EMP kaasanne nr 72, 22.12.2010, lk 1.

<sup>(4)</sup> Konsolideeritud versioon kättesaadav veebisaidil <http://www.eftasurv.int/media/decisions/195-04-COL.pdf>

V

*(Teated)*

## HALDUSMENETLUSED

## EUROOPA PERSONALIVALIKU AMET (EPSO)

## TEADE AVALIKU KONKURSI KORRALDAMISE KOHTA

(2012/C 384/12)

Euroopa Personalivaliku Talitus (EPSO) korraldab avaliku konkursi

EPSO/AST/125/12 – Assistentid (AST 3) järgmistes valdkondades:

1. Audit
2. Rahandus/Raamatupidamine
3. Majandus/Statistika

Konkursiteade avaldatakse *Euroopa Liidu Teataja* 6. detsembri 2012. aasta väljaandes C 384 A 23 keeles.

Täiendava teabe leiab EPSO veebilehelt <http://blogs.ec.europa.eu/eu-careers.info/>

---



## KOHTUMENETLUSED

## EFTA KOHUS

**EFTA kohtu koosseis****EFTA kohtu kohtusekretäri ametissenimetamine**

(2012/C 384/13)

Gunnar Selvik nimetati vastavalt järelevalve- ja kohtulepingu protokoll nr 5 artiklile 9 Skúli Magnússoni järglasena EFTA kohtu kohtusekretäriks ajavahemikuks 1. septembrist 2012 kuni 31. augustini 2015.

---

## KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

## EUROOPA KOMISJON

## Elteatis koondumise kohta

(Juhtum COMP/M.6747 – Energie Steiermark/Steweag-Steg)

## Võimalik lihtsustatud korras menetlemine

(EMPs kohaldatav tekst)

(2012/C 384/14)

1. 6. detsembril 2012 sai komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004<sup>(1)</sup> artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta, mille raames ettevõtja Energie Steiermark AG („Energie Steiermark”, Austria), mille üle ettevõtjatel Land Steiermark ja EDF group on ühine valitsev mõju, omandab täieliku kontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses ettevõtja Steweag-Steg GmbH („SSG”, Austria) üle aktsiate või osade ostu teel.
2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:
  - Energie Steiermark: elektrienergia tootmine ja jaotamine, gaas ja küte peamiselt Austrias;
  - SSG: elektrienergiaga kauplemine ja selle jaotamine peamiselt Austrias.
3. Komisjon leiab pärast teatise esialgset läbivaatamist, et tehing, millest teatatakse, võib kuuluda EÜ ühinemismääruse reguleerimisalasse, kuid lõplikku otsust selle kohta ei ole veel tehtud. Vastavalt komisjoni teatisele lihtsustatud korra kohta teatavate ettevõtjate koondumiste käsitlemiseks kooskõlas EÜ ühinemismäärusega<sup>(2)</sup> tuleks märkida, et käesolevat juhtumit on võimalik käsitleda teatises ettenähtud korra kohaselt.
4. Komisjon kutsub asjast huvitatud kolmandaid isikuid esitama komisjonile oma võimalikke märkusi kavandatava toimingu kohta.

Komisjon peab märkused kätte saama hiljemalt kümne päeva jooksul pärast käesoleva dokumendi avaldamist. Märkusi võib saata komisjonile faksi (+32 22964301), elektronposti (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) või postiga järgmisel aadressil (lisada viitenumber COMP/M.6747 – Energie Steiermark/Steweag-Steg):

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

---

<sup>(1)</sup> ELT L 24, 29.1.2004, lk 1 („EÜ ühinemismäärus”).

<sup>(2)</sup> ELT C 56, 5.3.2005, lk 32 („lihtsustatud korda käsitlev teatis”).

## MUUD AKTID

## EUROOPA KOMISJON

**Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine**

(2012/C 384/15)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 <sup>(1)</sup> artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

## KOONDDOKUMENT

**NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006**

**„FAL OYSTER”**

**EÜ nr: UK-PDO-0005-0885-22.07.2011**

**KGT ( ) KPN ( X )**

**1. Nimetus:**

„Fal Oyster”

**2. Liikmesriik või kolmas riik:**

Ühendkuningriik

**3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus:**

**3.1. Toote liik:**

Klass 1.7. Värske kala, molluskid ja koorikloomad ning neist valmistatud tooted

**3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab:**

Nimetusega „Fal Oyster” tähistatakse austreid, mis on piütud määratletud geograafilises piirkonnas ajavahemikul 1. oktoobrist 31. märtsini, kasutades traditsioonilisi purje- või sõudepaate.

Liigi *Ostrea edulis* auster „Fal Oyster” on üldiselt tuntud söödava või pärismaise austrina. Austri ovaalne, soomuselise pealispinnaga koorik on kergelt ümmargune või ebaühtlane. Pruuni või kreemjat värvi kooriku välispind on kergelt pruunikate või sinakate kontsentriliste triipudega. Kooriku sisepeind on väga sile ja päriljas ning valgete või sinakashallide, sageli tumedamate siniste väljadega.

Koorikul on kaks erikujulist poolt. Alusele kinnituv vasak pool on nõgus, selle sees paiknev parem pool aga lame. Auster võib kasvada kuni 110 mm pikkuseks. „Fal Oyster” austreid kogutakse piirkonnale eriomaste traditsiooniliste meetoditega üksnes ajavahemikul 1. oktoobrist kuni 31. märtsini.

<sup>(1)</sup> ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

Austri organoleptilisi omadusi on Suurbritannia koorikloomauhing *Shellfish Association of Great Britain* kirjeldanud alljärgnevalt.

Lõhn: joodi meenutav.

Põhimaitse: melonit, salatit ja kurki meenutav mahlane.

Järelmaitse: püsiv kerge tinane ja lõpus vaskne.

Tekstuur: tihke ja soolane.

Liha välimus on tuunjate ja hallide servadega kreemjas.

Pärast kogumist ja puhastamist müüakse koorikus elus austrid kõikjal Ühendkuningriigis jaemüügipunktidele või tarnitakse restoranidesse, ning eksporditakse ka välismaale. Elustoote säilivusaeg on ligikaudu viis päeva.

3.3. *Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul):*

—

3.4. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul):*

—

3.5. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas:*

Austreid kasvatatakse määratletud geograafilises piirkonnas ja neid kogutakse seal üksnes ajavahemikul 1. oktoobrist 31. märtsini, kasutades traditsioonilisi mootorita paate.

3.6. *Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta:*

—

3.7. *Erieeskirjad märgistamise kohta:*

—

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus:**

„Fal Oyster” austrite tootmispiirkond on Truro sadama kalapüügiala. Kalandusmääruses (1936, muudetud 1975) on kõnealuse ala õiguslike piiridena määratletud Truro and Falmouthi sadama osad ning Truro, Fali ja Tresilliani jõgede jõesängid, mis kokku hõlmavad 2 721 aakri suuruse maa-ala (1,101 ha).

See on piirkond, mis jääb põhja poole mõttelisest joonest, mis on tõmmatud Trefusis Pointist ja St Mawes Castle'ist tavapäraste loodete peamise mõõnaveemärgini. Kalapüügipiirkonna serv on rannikujoonega ühtiv peamine mõõnaveemärk, v.a iga maasse ulatuva merelahe suudmes, mis tähistavad püügipiirkonna ülemist piiri Mylori, St Justi ja Malpase juures.

Määratletud geograafiline piirkond on ainuke reguleeritud pärismaiste austrite kogumisala Edela-Inglismaal.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga:**

5.1. *Geograafilise piirkonna eripära:*

Fal on vabas looduses asuv looduslik püügipiirkond, kus austreid ei kasvatata ega aretata. Selles piirkonnas on looduslike austripankade kogumiskohti vaid vähesel määral, kuna austrikogur tõmbab korjamise käigus kasvusubstraadi (*cultch*) lahti. Sellega hoitakse püügipiirkond heas korras ning aeg-ajalt toimuv austripankade ilma kogumiseta bagerdamisega (nn äestamine) parandatakse austrite kasvutingimusi ning soodustatakse austrite kudu heitmist.

Fali piirkonna jõed saavad oma mineraal- ja orgaaniliste ainete poolest rikka vee järskudest külgorgudest. Sellest tingitud väga sügava suudmelae vesi on pidevas ringluses ning vahetub iga tõusu ja mõõnaga. Sellises ainulaadses keskkonnas areneb plankton, millest austrid toituvad.

Tõendusmaterjalide kohaselt on Cornwalli ümbruse kõik kaeveõõned veerohked paigad, kust tuleb vesi pumbata või see voolab ise Carnoni orgu ning sealt edasi Fali suudmelae ja austrite kogumispiirkonda. Piirkonnale tunnuslikult on seal mineraalaineterikas vesi. Kõnealustest mineraalidest annavad eelkõige vask ja tsink „Fal Oyster” austritele eristava metallilise maitse. Organoleptiliste omaduste poolest erinevad „Fal Oyster” austrid seega piirkonna muudest austritest.

Austrite kogumispiirkonna ja toote vahelisest tihedast seosest annavad tunnistust püügidokumendid, milles kirjeldatakse „Fal Oyster” austrite kasvamist, kogumist ja turustamist Fali jõe ning selle harujõgede ümbruskonnas. Ajaloolistes ürikutes on kirjeldatud purje- ja sõudepaate, millest kala püüti põhjävõrkudega. Need on väga sarnased tänapäeval kasutusel olevate püügimeetodite ja varustusega. Arvukates ülestähendustes on juttu sellistest ajaloolistest ja tänapäevastest püügimeetoditest, mida kuskil mujal ei kasutata.

Ajalooliste ja traditsiooniliste meetodite kohaselt kogutakse austreid mootorita purje- või sõudepaatidest kõie otsas veetava põhjaõngega. See kogumise pikaajaline traditsioon annab tunnistust kalurite põlvest põlve edasi antud teadmistest ja püügivahenditest. Leidub tõendeid rohkem kui 100 aastat kasutatud paatide kohta, mida on edasi antud ühelt kaluripere põlvkonnalt järgmisele. Edasiantud oskused on näiteks austrite asukohta kindlaksmääramise võime, saagi hoolikas käsitsemine ning austrite kogumismeetodid konkreetselt loodetest ja tuulest sõltuvate austripankadelt.

Kõigis 19. sajandi ajaloolistes tõendites on juttu Falmouthi sadama piirkonnas austrite kasvamisest ja kogumisest, see hõlmas austrite kasvuperioodi, saaki, sortimist ja müümist.

20. sajandi jooksul kehtestati püügipiirkonna pikaajaliseks kaitsmiseks täiendavad seadused, et austrite kogumine piirduks vaid traditsiooniliste võtetega, mille puhul kogumine on lubatud üksnes purje- või sõudepaadist. Ligikaudu 100 paadist koosnenud püügirühm vähenes 1980-ndatel aastatel lausa hukatuslikult, kui austreid laastanud taudi tõttu nende varud järsult vähenesid ja kogumine muutus tulutuks. Haigusest taastumine on olnud aeglane, kuid paate on järk-järgult juurde ostetud ning asutati austripüüki haldav rühm *Oyster Fishery Management Group*, millesse kuuluvad kalurid, töötledjad ja austripüügi majandamisega tegelevad reguleerijad.

## 5.2. Toote eripära:

Toote „Fal Oyster” omadused on seotud määratletud geograafilise piirkonnaga. Austrite tunnused on tingitud traditsioonilisest kogumismeetodist, mis on ainulaadne kogu piirkonnas. Selle meetodi kohaselt kogutakse austreid mootorita purje- või sõudepaatidest kõie otsas veetava põhjaõngega. Põhjaõnged ja paadid on samad, mille ajaloolise kasutuse kirjeldused on pärit 1750. aastast.

Austri sileda pealispinnaga liha on tihke ja siidine. Liha värvus on tuunjate ja hallide servadega kreemjas. Liha soolakas-magus maitse meenutab mahlakat melonit, salatit ja kurki. Maitse on ka püsiv kerge tinane ja lõpus vase metallilise nüansiga.

## 5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel:

Austri maitse kujunemisel on määrava tähtsusega tema kasvukeskkond. Fali püügipiirkonda tuleb vesi ümbritsevatest jõgedest, mille vesi on rikas mineraal- ja orgaaniliste ainete poolest. Fali suudmelahe sügavuse tõttu on vesi pidevas ringluses ning vahetub iga tõusu ja mõõnaga, nii et moodustub tähelepanuväärne soolase mere- ja mageda jõevee segu. Sellises ainulaadses keskkonnas areneb plankton, millest austrid toituvad, ning millest on tingitud „Fal Oyster” austrite maitseomadused. Võrreldes muudest piirkondadest pärit austrite maitsega on nende austrite maitse soolasem, metallilisem, kreemjam ja magusam.

Toote „Fal Oyster” omadused on seotud määratletud geograafilise piirkonnaga. Austrite tunnused on tingitud traditsioonilisest kogumismeetodist, mis on ainulaadne kogu piirkonnas, ning põlvest põlve edasiantud oskustest, nagu näiteks austrite asukohta kindlaksmääramise võime, saagi hoolikas käsitsemine ning austrite kogumismeetodid konkreetselt loodetest ja tuulest sõltuvate austripankadelt.

Nimetuse „Fal Oyster” kasutamine ning selle peene maitse ja kõrge kvaliteediga seotud maine on kujunenud töötledjate ja rühma *Oyster Fishery Management Group* liikmete tubli töö tulemusel. Kõik rühma liikmed kasutavad toote puhul nimetust „Fal Oyster”. Hulгимүүги tarneahela kaudu saadavad nad selle kõrge kvaliteediga toote müüki nii Ühendkuningriigi kui ka välismaa restoranidesse, kus need on väga nõutud.

Alates 1996. aastast peetakse „Fal Oyster” festivali, et tähistada austria kogumise hooaja algust, tõsta esile Kornis mereandide mitmekesisust ja kvaliteeti ning eelkõige asjaolu, et selles piirkonnas on säilinud viimane traditsiooniline, purje- või lükketeibaga edasietavast paadist austrite kogumise viis.

Festivali toetab ka nimekas peakokk Rick Stein, kes on „Fal Oyster” austrite traditsiooni kestmajäämiseks avanud Falmouthi linnas restorani ja mereandide baari. „Fal Oyster” austreid on ülistatud ka filmides ja kokaraamatutes ning neile on tähelepanu pööranud toidu teemal kirjutavad ajakirjanikud.

Ühendkuningriigis ainukesel säilinud pärismaisel austraali „Fal Oyster” austreid on tunnustatud tervislikku toitumist propageeriva liikumise *Slow Food* projektis „Ark of Taste” (maitselaegas).

**Viide spetsifikaadi avaldamisele:**

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõige 7)

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

---

**Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine**

(2012/C 384/16)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 <sup>(1)</sup> artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamisest.

KOONDDOKUMENT

**NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006**

**„SAINT-MARCELLIN”**

**EÜ nr: FR-PGI-0005-0832-08.10.2010**

**KGT ( X ) KPN ( )**

**1. Nimetus:**

„Saint-Marcellin”

**2. Liikmesriik või kolmas riik:**

Prantsusmaa

**3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus:**

**3.1. Toote liik:**

Klass 1.3. Juust

**3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab:**

„Saint-Marcellin” on juust, mida valmistatakse lehma toorest või kuumtöödeldud täispiimast, mille rasva- ja valgusisalduse kohta ei ole norme kehtestatud. Juustul on ümarate servadega silindriline kuju, läbimõõt 65–80 mm, kõrgus 20–25 mm ja kaal vähemalt 80 g. Tegemist on piimhappega kalgendatud pehme juustuga, mida ei ole valmistamisel segatud ega pressitud. Juust on kergelt soolane, sellele ei ole lisatud maitse- ega lõhnaaineid ning juustu ümber olev pindmine kiht on kaetud valge või beeži kuni hallikassinise värvusega hallituskihiga. Juustu lõikepind on ühtlane.

Juustu „Saint-Marcellin” rasvasisaldus pärast täielikku kuivamist on 40–65 grammi 100 grammi juustu kohta.

Kuivatusprotsessist lähtuvalt võib juustu „Saint-Marcellin” esitleda kahel eri viisil:

- nn kuiv „Saint-Marcellin”, mille kuivainesisaldus on kohaliku traditsiooni kohaselt üle 44 % ja mida lastakse laagerduda, et proteolüüsi piirates parandada juustu säilimist;
- nn pehme „Saint-Marcellin”, mille kuivainesisaldus on lühema kuivatusaja tõttu üle 40 % ja mida lastakse laagerduda, et kujuneks välja juustu tugevam aroom ja pehme või isegi kreemjas tekstuur. Neid piirkondlikul traditsioonil põhinevaid juuste lastakse sageli kauem laagerduda.

Juustu „Saint-Marcellin” tohib turustada pärast seda, kui kalgendamisest on möödunud vähemalt 10 päeva.

Juustu „Saint-Marcellin” võib anda tarbimisse pakendatult või lahtiselt.

Juustu koorik, mis on mõnikord kergelt kurruline, peab olema suures osas või täielikult kaetud valge või beeži kuni hallikassinise värvusega hallituskihiga. Juustu kreemja värvusega lõikepind on sile ja ühtlane ning selles võib olla mõningaid augukesi. Söömisel on juustu koorik suus vaevu aimatav.

<sup>(1)</sup> ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

Pehme juustu „Saint-Marcellin” tekstuur on suussulav, samas kui kuiva juustu tekstuur on kõvem. Juustu „Saint-Marcellin” selges hapukas ja kergelt soolases maitstes avaldub rikkalik aroomide tasakaal (puuviljaline maitse, mee maitse jne).

3.3. *Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul):*

Lehma täispiim, mille rasva- ja valgusisalduse kohta ei ole norme kehtestatud, pärineb geograafilisest piirkonnast.

Piima tuleb kasutada toorelt või kuumtöödeldult, kuid seda ei tohi pastöriseerida. Juust „Saint-Marcellin” on kohalik traditsiooniline toode, mis on välja kujunenud just piimakarja kasvatusel spetsialiseerunud piirkonnas. Töödeldav piim on olnud alati pärit geograafilise piirkonna põllumajandustootjatelt. Oma piirkonda ja selle võimalusi ära kasutavate kvaliteetpiima tootjate ja kohalikku oskusteavet rakendavate töötajate vaheline koostöö on juustu tuntuks ja kõvasti kaasa aidanud.

3.4. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul):*

Geograafilises tootmispiirkonnas asuvad laiaulatuslikud rohumaad. Kohalikud tootjad on alati eelistanud piirkondlike söödavarude kasutamist ning see on taganud ka juustu „Saint-Marcellin” iseloomuliku omadused. Selleks et jääda kindlaks traditsioonilisele kasvatusviisile, on veiste söödas eriline koostis rohul ja eriti heinal ning täiendsööta antakse vaid piiratud ulatuses.

Lüpsilehmade sööda puhul kohaldatakse järgmisi nõudeid.

- Söödaalane sõltumatus: vähemalt 80 % aastase söödaratsiooni kuivainest saadakse geograafilisest piirkonnast.
- Vähemalt 50 % aastase söödaratsiooni kuivainest moodustab rohi mis tahes kujul.
- Neljal talvekuul (detsember, jaanuar, veebruar, märts) moodustab hein 15 % söödaratsiooni kuivainest.
- Lubatud täiendsööt moodustab kuni 30 % aastase söödaratsiooni kuivisöödast. Sellest lähtuvalt on täiendsöödana lubatud: teraviljade, õliviljade ja valgurikaste kultuuride terad ning nende kultuuride töötlemisega kaasnevad saadused, pähklikoogid ja veetustatud liblikõielised taimed. Eespool osutatud 10 % piiresse jäävate lisainetena on lubatud: vadak, kartul ja muud mugultaimed, veetustatud peedipulp, melass, sellised söödalisandid nagu mineraalained, vitamiinid, mikroelemendid, sooda, sool.

3.5. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas:*

Kõik piima tootmisetapid, juustu „Saint-Marcellin” töötlemis- ja laagerdumisetapid peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

3.6. *Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta:*

Ei kohaldata

3.7. *Erieeskirjad märgistamise kohta:*

Lisaks juustumärgistamise eeskirjadega ette nähtud kohustuslikele tähistustele peab iga juustu peal olema:

- nimetus „Saint-Marcellin”,
- juustukoja identifitseerimist võimaldav teave,
- Euroopa Liidu KGT (IGP) logo ja/või märg „Kaitstud geograafiline tähis” (*Indication Géographique Protégée*).

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus:**

Juustu „Saint-Marcellin” geograafiline tootmispiirkond asub Rhône'i jõe idakalda ja Vercorsi mäemassiivi vahel. Selle keskmes on tootele nime andnud Saint-Marcellini kommuun (Isère'i departemang), mis oli algselt ka juustu „Saint-Marcellin” turustamiskeskus. Piirkond on määratud kindlaks ajalooliste kriteeriumite (juustu „Saint-Marcellin” tootmise ja turustamise hääl) ning geograafiliste kriteeriumite (maastiku sobivus ja selle keskkonna kasutusala).



Geograafiline piirkond hõlmab järgmisi kantoneid.

Drôme'i departemang:

- järgmised kantonid tervikuna: (La) Chapelle-en-Vercors, Romans-sur-Isère (1. ja 2. kanton), Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Jean-en-Royans;
- Bourg-de-Péage'i kanton, välja arvatud järgmised kommuunid: Alixan, Bourg-de-Péage, Châteauneuf-sur-Isère;
- Chabeuil' kanton: üksnes järgmised kommuunid: (Le) Chaffal, Chateaudouble, Peyrus;
- Crest-Nordi kanton: üksnes järgmised kommuunid: Ombrière, Plan-de-Baix;
- (Le) Grand-Serre'i kanton: üksnes järgmised kommuunid: Le Grand-Serre, Hauterives, Montrigaud, Saint-Christophe-et-le-Laris, Tersanne;
- Saint-Vallier' kanton: üksnes järgmised kommuunid: 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.

Isère'i departemang:

- järgmised kantonid tervikuna: (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;
- Saint-Jean-de-Bournay kanton: üksnes järgmised kommuunid: Chatonnay, Eclose, Lieudieu, Meysies, Saint-Anne-sur-Gervonde, Saint-Jean-de-Bournay, Tramole, Villeneuve-de-Marc;
- Saint-Laurent-du-Ponti kanton, välja arvatud järgmised kommuunid: Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Pierre-de-Chartreuse;
- Fontaine-Sassenage'i kanton: üksnes Veurey-Voroize'i kommuun;
- (La) Tour-du-Pini kanton: üksnes järgmised kommuunid: Montagnieu, Sainte-Blandine, Saint-Victor-de-Cessieu, Torchefelon;
- Villard-de-Lansi kanton, välja arvatud järgmised kommuunid: Engins, Saint-Nizier-du-Moucherotte;
- Voironi kanton, välja arvatud Voreppe'i kommuun.

Savoie departemang:

- (Le) Pont-de-Beauvoisini kanton: üksnes järgmised kommuunid: Belmont-Tramonet, (La) Bridoire, Domessin, (Le) Pont-de-Beauvoisin, Saint-Beron, Verel-de-Montbel;
- Saint-Genix-sur-Guiersi kanton, välja arvatud järgmised kommuunid: Gerbaix, Marcieux, Novalaise.

## 5. Seos geograafilise piirkonnaga:

### 5.1. Geograafilise piirkonna eripära:

Looduslikud tegurid

Juustu „Saint-Marcellin” tootmispiirkond asub Bas Dauphiné piirkonnas Lyoni tasandike ning Chartreuse'i ja Ida-Vercorsi lubjakivimäestike vahel. Piirkonnale on iseloomulikud tertsaarajastu mäekütkad ning tasandikud, mida liigendavad laiad orud ja idast piirab mägine ala. Alpide ja Provence'i vahele jääv ala kujutab endast tasandiku sujuvat üleminekut mägiseks alaks.

Kliima on valdavalt mõõdukas ja mäestikuline, keskmine temperatuur jääb vahemikku 9–11 °C ning sademeid on 800–1 100 mm.

Piirkonnas puhuvad peamiselt põhja-lõuna suunalised tuuled, mis on jätnud jälje ka tootjate ja töötajate ajalukku ning tegevusse. Sellised tuuled kuivatasid hästi nii pähkleid ja tubakat kui ka juustu ning avaldasid seega mõju kohaliku olustiku kujunemisele. Seetõttu asutati algsed juustukodjad piki sellist tuulekoridori. Aastate jooksul ei ole juustukodade asetus muutunud.

## Inimtegur

Juustu „Saint-Marcellin” tootmispiirkond on maapiirkond, kus tegeletakse peamiselt põllumajandusega ja rohumaade osakaal on seetõttu väga kõrge (40–80 % kasutatavast põllumajandusmaast on heinamaad). Piirkonnas tegeletakse kõrvuti nii mitmete kultuuride viljelemisega (peamiselt viljapuud, eelkõige pähklipuud, millelt saadakse kaitstud päritolunimetusega pähklit „Noix de Grenoble”) kui ka piimatootmisele orienteeritud loomakasvatusega.

Taludes valmistatud juustuliik, mis algselt kandis nimetust *tomme*, on samuti pärit Saint-Marcellini linnast, kus peeti alates XV sajandist piirkonna kõige tähtsat turgu.

Piirkonnale iseloomulikud tuuled soodustasid juustude, pähklite (ja tubaka) kuivatamist ning seetõttu võib näiteks pähklikuivateid leida kõikjal piirkonnas. Pähklikuivateid sai muu hulgas kasutada ka juustukuivatitena (*tommiers*), kus juustud riputati korvide reana nelja tuule kätte kuivama.

Alates 1870. aastast hakkasid juustukogujad (*coquetiers*) kindlatel kuupäevadel taludes ringkäiku tegema. Nad turustasid kõnealust juustu ka sellistes naabruses asuvates keskustes nagu Romans, Grenoble, Lyon, Saint-Étienne ja Avignon, mis on jäänud juustu väga suurteks tarbijateks kuni tänase päevani. Edust tiivustatud talupojad hakkasid üha rohkem juustu tootma ja edasi arenes ka juustu „Saint-Marcellin” turustamine.

Endised juustukogujad arendasid 1920. aastatel välja talus kasutatud valmistusviisil põhineva tootmistehnika (piimakalgendi ja ühesuguste anumate kasutamine jne). Nii tekkisid Saint-Marcellini piirkonnas esimesed juustukogjad ja juust „Saint-Marcellin” hakkas ametlikult kandma sellist nimetust.

Juustu „Saint-Marcellin” tootjad püüdsid juba väga varakult organiseeruda ja hakata oma toodet kaitsma. Kõigepealt loodi 1971. aastal juustutootjate ühendus Union des Fabricants du „Saint-Marcellin”, seejärel 1994. aastal Saint-Marcellini erinevaid tootjaid ühendav komitee Comité Interprofessionnel du Saint-Marcellin, kuhu kuuluvad ka piima- ja taluoodete tootjad. Sellest ajast peale on kogu piimatoodete tootmise sektor osalenud juustu „Saint-Marcellin” edendamisel, selle kvaliteedi parandamisel ja nimetuse kaitsmisega tegelemisel.

### 5.2. Toote eripära:

#### Juustu eripärased omadused

Juust „Saint-Marcellin” on ümarate servadega väike juust, mille läbimõõt on 7 cm, kaal vähemalt 80 grammi ja kõrgus ligikaudu 2 cm.

Juustu koorik, mis on mõnikord kergelt kurruline, peab olema suures osas või täielikult kaetud valge või beeži kuni hallikassinise värvusega hallituskihiga.

Juustu kreemja värvusega lõikepind on sile ja ühtlane. Söömisel on juustu koorik suus vaevu aimatav. Pehme juustu „Saint-Marcellin” tekstuur on suussulav, samas kui kuiva juustu „Saint-Marcellin” tekstuur on kõvem.

Juustu „Saint-Marcellin” selges hapukas ja kergelt soolases maitstes avaldub rikkalik aroomide tasakaal (puuviljaline maitse, mee maitse jne).

#### Traditsiooniline oskusteave

Lüpsikarja söötmine, kohalik hein ja eelkõige rohi on suure tähtsusega: lehmi karjatatakse aastas vähemalt 180 päeva avaratel karjamaadel (veiste tihedus kuni 1,4 loomühikut hektari kohta). Nende nõuete abil püütakse tagada töödeldava piima kõrget kvaliteeti.

Kasutatava piima kuumtöötlemine on selgelt piiritletud (pastöriseerimine on keelatud) ning piima näitajaid ei ühtlustata, sest nii säilivad piimas kõik selle algsed omadused ja juust „Saint-Marcellin” saavutab oma aroomirikkuse.

Oma omapära ja iseloomulikkuse võlgneb juust „Saint-Marcellin” erilisele, vanadest tootmisviisidest üle võetud valmistamistehnikale. Kergelt soolane kalgend, mida ei pressita ega segata, vaid kuivatatakse ja laagerdatakse, annab juustule „Saint-Marcellin” selle iseloomulikud organoleptilised omadused.

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel:

Juustu „Saint-Marcellin” seos päritolupiirkonnaga põhineb juustu tuntusel, juustu erilistel omadustel ja traditsioonilisel oskusteabel.

Juustu „Saint-Marcellin” tootmine põhineb ajaloolistel karjakasvatustavadel (lehmi karjatatakse erisugustel rohumaadel) ja töötlemistehnikatel, mis on tihedalt seotud loodusliku keskkonnaga.

- Tänu geograafilise piirkonna avaratele rohumaadele on veiste söödas oluline koht karjamaal karjatamine ja kohalikul heinal.
- Teatavate tuulte esinemine geograafilises piirkonnas on aidanud kaasa juustu säilitamisele kuivatamise ja laagerdamise teel.

Kõnealustes tingimustes on hakatud tootma väikese suurusega juuste, mis hakkasid kandma nime „Saint-Marcellin” juba väga varakult (alates XV sajandist), kuna juustudele kanti üle peamise kohaliku turu nimi. Esimesi viiteid seoses juustuga „Saint-Marcellin” võib leida Louis XI arveraamatutes (XV sajand).

Alates 1935. aastast on juustu „Saint-Marcellin” Prantsusmaal piirkonna tootjate soovil ametlikult kirjeldatud. Nimetus sai ametlikuks 1942. aastal ja seejärel on seda mitmel korral muudetud. Alates 1980. aastast vastab juust praeguses spetsifikaadis olevale kirjeldusele: „läbimõõt ligikaudu 70 mm, kõrgus 20–25 mm, kaal vähemalt 80 g, valmistatud kalgendatud lehmapiimast, pehme juust, mida ei ole valmistamise käigus segatud ega pressitud, kergelt soolane, maitse- ja lõhnaaineid ei ole lisatud jne”. Tänu sellele määratlusele on juustu „Saint-Marcellin” tootmine püsinud kindlates raamides.

Tänu juustuga „Saint-Marcellin” seotud pidustustele, samanimelisele muuseumile ja Saint-Marcellini komitee osalemisele kohalikel ja riiklikel põllumajandusüritustel on toote tuntust säilitatud.

Juustu „Saint-Marcellin” praegune kuulsus tuleneb ka sellest, et seda esineb rohkesti Dauphiné ja sellega piirnevate linnade (Lyon, Grenoble, Saint-Étienne) restoranide menüüdes. Juustu võib serveerida nii juustukandikul, soojalt salatiga, tainas küpsetatult või gratäänina. Prantsuse kulinaarpärandit käsitlevas 1995. aasta teoses „L'inventaire du patrimoine culinaire français”, mis on pühendatud Rhône-Alpes'i piirkonnale, on juustust „Saint-Marcellin” kirjutatud artikkel, mis aitab omakorda juustu tuntust kinnitada.

Praegusel ajal on nimetus „Saint-Marcellin” laialdaselt kasutusel seitsmes tootmispiirkonna juustukojas (näiteks võib tuua märgised) ja selle tuntus ulatub piirkondlikust tasandist märksa kaugemale. 2008. aastal toodeti 35,5 miljonit märgisega „Saint-Marcellin” tähistatud juustu.

Juustu pikk ajalugu ja varajane määratlemine on võimaldanud toodet edasi arendada ilma selle omapära kaotamata. Tänu valdkondlikule koostööle, toote seotusele piirkonnaga ja kohalikele oskusteabele on juustu „Saint-Marcellin” tuntus riiklikul tasandil hästi kinnistunud, kuid tootmine on siiski keskendunud juustu algsele sünnipaika.

**Viide spetsifikaadi avaldamisele:**

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõige 7)

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







## KOHTUMENETLUSED

**EFTA kohus**

2012/C 384/13	EFTA kohtu koosseis – EFTA kohtu kohtusekretäri ametissenimetamine .....	15
---------------	--------------------------------------------------------------------------	----

## KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

**Euroopa Komisjon**

2012/C 384/14	Eelteatis koondumise kohta (Juhtum COMP/M.6747 – Energie Steiermark/Steweag-Steg) – Võimalik lihtsustatud korras menetlemine <sup>(1)</sup> .....	16
---------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

## MUUD AKTID

**Euroopa Komisjon**

2012/C 384/15	Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine .....	17
2012/C 384/16	Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine .....	21



<sup>(1)</sup> EMPs kohaldatav tekst

## Tellimishinnad aastal 2012 (ilma käibemaksuta, sisaldavad tavalise saatmise kulusid)

<i>Euroopa Liidu Teataja</i> L- ja C-seeria väljaanne ainult paberkandjal	ELi 22 ametlikus keeles	1 200 eurot aastas
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> L- ja C-seeria paberkandjal + DVD-l aastane väljaanne	ELi 22 ametlikus keeles	1 310 eurot aastas
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> L-seeria väljaanne ainult paberkandjal	ELi 22 ametlikus keeles	840 eurot aastas
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> L- ja C-seeria igakuiselt ja kumulatiivselt DVD-l	ELi 22 ametlikus keeles	100 eurot aastas
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> lisa (S-seeria – avalikud hanked ja pakkumismenetlused) kord nädalas DVD-l	mitmekeelne: ELi 23 ametlikus keeles	200 eurot aastas
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> C-seeria – värbamiskonkursid	konkursside keeled	50 eurot aastas

*Euroopa Liidu Teatajat* saab tellida Euroopa Liidu 22 ametlikus keeles. Teataja on jaotatud L-seeriaks (õigusaktid) ja C-seeriaks (teave ja teatised).

Iga keeleversioon tuleb tellida eraldi.

Vastavalt nõukogu määrusele (EÜ) nr 920/2005, mis avaldati ELTs L 156 18. juunil 2005 ja milles sätestatakse, et Euroopa Liidu institutsioonid ei ole ajutiselt kohustatud koostama ja avaldama kõiki õigusakte iiri keeles, müüakse ELT iirikeelseid väljaandeid eraldi.

*Euroopa Liidu Teataja* lisa (S-seeria – avalikud hanked ja pakkumismenetlused) tellimus sisaldab kõiki 23 keeleversiooni ühel mitmekeelsel DVD-l.

Soovi korral saab koos *Euroopa Liidu Teataja* tellimusega mitmesuguseid *Euroopa Liidu Teataja* kaasandeid. Kaasannete ilmumisest teavitatakse tellijaid teadaande vahendusel, mis avaldatakse *Euroopa Liidu Teatajas*.

## Müük ja tellimused

Erinevate tasuliste perioodikaväljaannete tellimusi, k.a *Euroopa Liidu Teataja* tellimust, saab vormistada meie edasimüüjate kaudu. Edasimüüjate nimekiri on kättesaadav järgmisel veebilehel:

[http://publications.europa.eu/others/agents/index\\_et.htm](http://publications.europa.eu/others/agents/index_et.htm)

**EUR-Lexi (<http://eur-lex.europa.eu>) kaudu pakutakse otsest ja tasuta juurdepääsu Euroopa Liidu õigusaktidele. Nimetatud veebilehel saab tutvuda *Euroopa Liidu Teatajaga* ning ka lepingute, õigusaktide, kohtupraktika ja ettevalmistatavate õigusaktidega.**

**Lisateavet Euroopa Liidu kohta saab veebilehelt <http://europa.eu>**

