

JÄSENVALTIOIDEN TIEDOTTEET

2012/C 384/05	Tiedot, jotka jäsenvaltiot ovat toimittaneet kalastuksen lopettamisesta	6
---------------	---	---

EUROOPAN TALOUSALUEESEEN LIITTYVÄT TIEDOTTEET

EFTAn valvontaviranomainen

2012/C 384/06	Toimenpide, joka ei ole ETA-sopimuksen 61 artiklan 1 kohdassa tarkoitettua valtiontukea	7
2012/C 384/07	Valtiontuki – päätös olla vastustamatta tukea	8
2012/C 384/08	Tiedot, jotka EFTAn jäsenvaltiot ovat toimittaneet ETA-sopimuksen liitteessä XV olevassa 1j kohdassa tarkoitetun säädöksen (komission asetus (EY) N:o 800/2008 tiettyjen tukimuotojen toteamisesta yhteismarkkinoille soveltuviksi perustamissopimuksen 87 ja 88 artiklan mukaisesti (yleinen ryhmäpoikkeusasetus)) nojalla myönnetystä valtiontuesta	9
2012/C 384/09	Tiedot, jotka EFTAn jäsenvaltiot ovat toimittaneet ETA-sopimuksen liitteessä XV olevassa 1j kohdassa tarkoitetun säädöksen (komission asetus (EY) N:o 800/2008 tiettyjen tukimuotojen toteamisesta yhteismarkkinoille soveltuviksi perustamissopimuksen 87 ja 88 artiklan mukaisesti (yleinen ryhmäpoikkeusasetus)) nojalla myönnetystä valtiontuesta	11
2012/C 384/10	EFTAn valvontaviranomaisen tiedonanto kolmessa EFTA-valtiossa 1. elokuuta 2012 alkaen voimassa olevista valtiontuen takaisinperintäkoroista sekä viite- ja diskonttokoroista (<i>Julkaistu valvontaviranomaisen 14 päivänä heinäkuuta 2004 tekemän päätöksen N:o 195/04/KOL 10 artiklan mukaisesti</i>)	12
2012/C 384/11	EFTAn valvontaviranomaisen tiedonanto kolmessa EFTA-valtiossa 1. syyskuuta 2012 alkaen voimassa olevista valtiontuen takaisinperintäkoroista sekä viite- ja diskonttokoroista (<i>Julkaistu valvontaviranomaisen 14 päivänä heinäkuuta 2004 tekemän päätöksen N:o 195/04/KOL 10 artiklan mukaisesti</i>)	13

V Ilmoitukset

HALLINNOLLISET MENETTELYT

Euroopan henkilöstövalintatoimisto (EPSO)

2012/C 384/12	Ilmoitus avoimesta kilpailusta	14
---------------	--------------------------------------	----



II

(Tiedonannot)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDONANNOT

EUROOPAN KOMISSIO

SEUT-sopimuksen 107 ja 108 artiklan mukaisen valtiontuen hyväksyminen

Tapaukset, joita komissio ei vastusta

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2012/C 384/01)

Päätöksen tekopäivä	6.2.2012
Valtion tuen viitenumero	SA.33880 (11/N)
Jäsenvaltio	Ranska
Alue	—
Nimike (ja/tai tuensaajayrityksen nimi)	Aides aux cinémas du monde (aide sélective à la production cinématographique)
Oikeusperusta	Article L 111-2, 2 ^o d) et e) du code du cinéma et de l'image animée; loi 2010-873 du 27 juillet 2010 relative à l'action extérieure de l'État; décret 1998-66 du 4 février 1998 portant création du comité interministériel de la coopération internationale et du développement; 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
Toimenpidetyyppi	Tukiohjelma
Tarkoitus	Kulttuuri
Tuen muoto	Avustus
Talousarvio	Suunnitellut vuosikustannukset: 6,5 milj. EUR Suunnitellun tuen kokonaismäärä: 39 milj. EUR
Tuen intensiteetti	80 %
Kesto	31.12.2017 saakka
Toimiala	Tiedonvälitys
Tuen myöntävän viranomaisen nimi ja osoite	Centre national du cinéma et de l'image animée 12 rue de Lübeck 75784 Paris Cedex 16 FRANCE

Muita tietoja	—
---------------	---

Päätöksen teksti (ilman luottamuksellisia tietoja) on julkaistu todistusvoimaisella kielellä/todistusvoimaisilla kielillä seuraavalla Internet-sivulla:

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

Päätöksen tekopäivä	20.11.2012
Valtion tuen viitenumero	SA.34736 (12/N)
Jäsenvaltio	Espanja
Alue	—
Nimike (ja/tai tuensaajayrityksen nimi)	Sistema de amortización anticipada aplicable a determinados elementos patrimoniales arrendados del inmovilizado material
Oikeusperusta	Apartado 11 del artículo 115 del texto refundido de la Ley del Impuesto sobre Sociedades
Toimenpidetyyppi	Tukiohjelma
Tarkoitus	—
Tuen muoto	Verolykkäys
Talousarvio	—
Tuen intensiteetti	Toimenpide ei ole tukea
Kesto	—
Toimiala	Kaikki toimialat
Tuen myöntävän viranomaisen nimi ja osoite	Ministerio de Hacienda y Administraciones Públicas
Muita tietoja	—

Päätöksen teksti (ilman luottamuksellisia tietoja) on julkaistu todistusvoimaisella kielellä/todistusvoimaisilla kielillä seuraavalla Internet-sivulla:

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

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen**(Asia COMP/M.6715 – CNOOC/Nexen)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2012/C 384/02)

Komissio päätti 7 päivänä joulukuuta 2012 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen yhteismarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavilla vain englannin kielellä, ja se julkistetaan sen jälkeen kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla:

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) asiakirjanumerolla 32012M6715. EUR-Lex on Euroopan yhteisön oikeuden online-tietokanta.

Menettelyn aloittaminen
(Asia COMP/M.6576 – Munksjö/Ahlstrom)
(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)
(2012/C 384/03)

Komissio päätti 7 päivänä joulukuuta 2012 aloittaa menettelyn edellä mainitussa asiassa todettuaan, että ilmoitettu yrityskeskittymä herättää vakavia epäilyjä sen soveltuvuudesta sisämarkkinoille. Menettelyn aloittaminen käynnistää niin sanotun toisen vaiheen tutkimuksen, joka koskee ilmoitettua yrityskeskittymää, eikä vaikuta asiassa annettavaan lopulliseen päätökseen. Menettelyn aloittamista koskeva päätös on annettu komission asetuksen (EY) N:o 139/2004 6 artiklan 1 kohdan c alakohdan nojalla.

Komissio pyytää kolmiansa osapuolia esittämään ehdotettua yrityskeskittymää koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 15 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisemisesta. Huomautukset voidaan lähettää komissiolle faksilla (+32 22964301 / 2967244) tai postitse viitteellä COMP/M.6576 – Munksjö/Ahlstrom seuraavaan osoitteeseen:

Euroopan komissio
Kilpailun PO (DG COMP)
Merger Registry
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi ⁽¹⁾

12. joulukuuta 2012

(2012/C 384/04)

1 euro =

Rahayksikkö	Kurssi	Rahayksikkö	Kurssi	
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,3040	AUD Australian dollaria	1,2358
JPY	Japanin jeniä	108,12	CAD Kanadan dollaria	1,2850
DKK	Tanskan kruunua	7,4604	HKD Hongkongin dollaria	10,1061
GBP	Englannin punttaa	0,80775	NZD Uuden-Seelannin dollaria	1,5504
SEK	Ruotsin kruunua	8,6275	SGD Singaporin dollaria	1,5926
CHF	Sveitsin frangia	1,2109	KRW Etelä-Korean wonia	1 400,12
ISK	Islannin kruunua		ZAR Etelä-Afrikan randia	11,3109
NOK	Norjan kruunua	7,3295	CNY Kiinan juan renminbiä	8,1480
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	HRK Kroatian kunaa	7,5225
CZK	Tšekin korunaa	25,265	IDR Indonesian rupiaa	12 558,82
HUF	Unkarin forinttia	282,33	MYR Malesian ringgitiä	3,9792
LTL	Liettuan litiä	3,4528	PHP Filippiinien pesoa	53,502
LVL	Latvian latia	0,6961	RUB Venäjän ruplaa	39,9645
PLN	Puolan zlotya	4,0969	THB Thaimaan bahtia	39,928
RON	Romanian leuta	4,5268	BRL Brasilian realia	2,7112
TRY	Turkin liiraa	2,3198	MXN Meksikon pesoa	16,6319
			INR Intian rupiaa	70,7490

⁽¹⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

JÄSENVALTIOIDEN TIEDOTTEET

Tiedot, jotka jäsenvaltiot ovat toimittaneet kalastuksen lopettamisesta

(2012/C 384/05)

Yhteisön valvontajärjestelmästä, jonka tarkoituksena on varmistaa yhteisen kalastuspolitiikan sääntöjen noudattaminen, 20 päivänä marraskuuta 2009 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 1224/2009 ⁽¹⁾ 35 artiklan 3 kohdan mukaisesti on tehty päätös seuraavassa taulukossa määritellyn kalastuksen lopettamisesta:

Kalastuksen lopettamisen päivämäärä ja kellon-aika	21.11.2012
Kesto	21.11.2012–31.12.2012
Jäsenvaltio	Saksa
Kalakanta tai kalakantaryhmä	HER/1/2-
Laji	Silli (<i>Clupea harengus</i>)
Alue	EU:n, Norjan ja kansainväliset vedet alueilla I ja II
Kalastusalusyyppi/-tyypit	—
Viitenumero	FS55TQ44

(1) EUVL L 343, 22.12.2009, s. 1.

EUROOPAN TALOUSALUEESEEN LIITTYVÄT TIEDOTTEET

EFTAn VALVONTAVIRANOMAINEN

Toimenpide, joka ei ole ETA-sopimuksen 61 artiklan 1 kohdassa tarkoitettua valtiontukea

(2012/C 384/06)

EFTAn valvontaviranomainen katsoo, ettei ilmoitettu toimenpide ole ETA-sopimuksen 61 artiklan 1 kohdassa tarkoitettua valtiontukea.

Päätöksen antamispäivä:	11 päivänä heinäkuuta 2012
Tuen numero:	70645
Päätöksen numero:	289/12/COL
EFTA-valtio:	Norja
Tuen myöntävän viranomaisen nimi ja osoite:	Oslo Municipality Rådhuset 0037 Oslo NORWAY
Toimenpiteen nimike (ja/tai tuensaajan nimi):	Oslon kunnan ja Oslo Cancer Cluster Innovasjonspark AS:n väliset vuokrasopimukset
Tuen muoto:	Ei ole sovellettavissa.
Talousarvio:	Ei ole sovellettavissa.
Kesto:	Ei ole sovellettavissa.

Päätöksen koko teksti, josta on poistettu luottamukselliset tiedot, on saatavissa todistusvoimaisella kielellä EFTAn valvontaviranomaisen internetsivuilta:

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

Valtiontuki – päätös olla vastustamatta tukea

(2012/C 384/07)

EFTAn valvontaviranomainen katsoo, että ilmoitetut toimenpiteet ovat ETA-sopimuksen 61 artiklassa tarkoitettua valtiontukea:

Päätöksen antamispäivä:	11 päivänä heinäkuuta 2012
Tuen numero:	68972
Päätöksen numero:	292/12/KOL
EFTA-valtio:	Islanti
Nimike (ja/tai tuensaajan nimi):	Päätös Islannin valtion antamasta valtiontuesta New Glitnirin, New Landsbankinnin ja New Kaupþingin kautta eräiden sijoitusrahastojen toiminnan lopettamisen yhteydessä
Oikeusperusta:	ETA-sopimuksen 61 artiklan 1 kohta ja 3 kohdan b alakohta
Toimenpidetyyppi:	Tuki vakavien taloushäiriöiden korjaamiseen
Toimialat:	Rahoituspalvelut

Päätöksen koko teksti, josta on poistettu luottamukselliset tiedot, on saatavissa todistusvoimaisella kielellä EFTAn valvontaviranomaisen internetsivuilta:

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

Tiedot, jotka EFTAn jäsenvaltiot ovat toimittaneet ETA-sopimuksen liitteessä XV olevassa 1j kohdassa tarkoitetun säädöksen (komission asetus (EY) N:o 800/2008 tiettyjen tukimuotojen toteamisesta yhteismarkkinoille soveltuviksi perustamissopimuksen 87 ja 88 artiklan mukaisesti (yleinen ryhmäpoikkeusasetus)) nojalla myönnetystä valtiontuesta

(2012/C 384/08)

I OSA

Tuen N:o	GBER 10/12/R&D	
EFTA-valtio	Norja	
Myöntävä viranomainen	Nimi	Innovation Norway
	Osoite	PO Box 448, Sentrum 0104 Oslo NORWAY
	Verkkosivut	http://www.innovationnorway.com
Tukitoimenpiteen nimike	Puualan innovaatio-ohjelma	
Kansallinen oikeusperusta (mainitaan julkaisuviite)	Valtion talousarvio (2011–2012), luku 1149, momentti 71.	
Internet-osoite tukitoimenpiteen koko tekstiin	http://www.innovasjon Norge.no/Satsinger/Landbruk/Trebasert-innovasjonsprogram/	
Toimenpidetyyppi	Tukiohjelma	X
Kesto	Tukiohjelma	1.8.2012–31.12.2013
Toimiala(t)	Kaikki tukikelpoiset toimialat	Kaikki toimialat voivat saada tukea, kunhan edunsaajat edistävät tukiohjelman yleistavoitteen (puun käytön lisääminen) saavuttamista.
Tuensaajatyyppi	Pk-yritys	X
	Suuret yritykset	X
Talousarvio	Ohjelman mukainen suunniteltu vuosibudjetin kokonaismäärä	26 miljoonaa NOK
	Yritykselle myönnettävän tapauskohtaisen tuen kokonaismäärä	... miljoonaa NOK
	Takaukset	... miljoonaa NOK
Tukiväline (5 artikla)	Avustus	X

II OSA

Yleiset tavoitteet (luettelo)	Tavoitteet (luettelo)	Tuen enimmäisintensiteetti prosentteina tai enimmäismäärä Norjan kruunuina	Pk-yritys – myönnettävät lisät prosentteina
Pk-yrityksille konsulttipalveluihin ja pk-yritysten osallistumiseen messuille myönnettävä tuki (26 ja 27 artikla)	Pk-yrityksille konsulttipalveluihin myönnettävä tuki (26 artikla)	50 %	
	Pk-yritysten osallistumiseen messuille myönnettävä tuki (27 artikla)	50 %	

Yleiset tavoitteet (luettelo)	Tavoitteet (luettelo)		Tuen enimmäisintensiiteetti prosentteina tai enimmäismäärä Norjan kruunuina	Pk-yritys – myönnettävät lisät prosentteina
Tutkimus- ja kehitystyöhön sekä innovaatiotoimintaan myönnettävä tuki (30–37 artikla)	Tutkimus- ja kehityshankkeisiin myönnettävä tuki (31 artikla)	Perustutkimus (31 artiklan 2 kohdan a alakohta)	... %	
		Teollinen tutkimus (31 artiklan 2 kohdan b alakohta)	50 %	10/20 %
		Kokeellinen kehittäminen (31 artiklan 2 kohdan c alakohta)	25 %	10/20 %
	Teknisiin toteutettavuustutkimuksiin myönnettävä tuki (32 artikla)		40/65 %	10 %
	Teollisoikeuksien kustannusten kattamiseen myönnettävä tuki pk-yrityksille (33 artikla)		50 %	
	Maatalous- ja kalastusaloja koskevaan tutkimus- ja kehitystyöhön myönnettävä tuki (34 artikla)			
	Nuorille innovatiivisille yrityksille myönnettävä tuki (35 artikla)		8 miljoonaa NOK	
	Tuki innovaatiotoiminnan neuvontapalveluihin ja innovaatiotoimintaa tukeviin palveluihin (36 artikla)		1,6 miljoonaa NOK	
	Tuki korkeasti koulutetun henkilöstön lainaamiseen (37 artikla)		50 %	
Koulutustuki (38 ja 39 artikla)	Eryityskoulutus (38 artiklan 1 kohta)		25 %	10/20 %
	Yleiskoulutus (38 artiklan 2 alakohta)		60 %	10/20 %

Tiedot, jotka EFTAn jäsenvaltiot ovat toimittaneet ETA-sopimuksen liitteessä XV olevassa 1j kohdassa tarkoitetun säädöksen (komission asetus (EY) N:o 800/2008 tiettyjen tukimuotojen toteamisesta yhteismarkkinoille soveltuviksi perustamissopimuksen 87 ja 88 artiklan mukaisesti (yleinen ryhmäpoikkeusasetus)) nojalla myönnetystä valtiontuesta

(2012/C 384/09)

I OSA

Tuen N:o	GBER 11/12/EMP	
EFTA-valtio	Norja	
Alue	Alueen nimi (NUTS) 3. taso – Tromssa	Aluetukea koskevat olosuhteet ETA-sopimuksen 61 artiklan 3 kohdan c alakohta
Myöntävä viranomainen	Nimi	Troms fylkeskommune
	Osoite	Postbox 6600 9296 Tromsø NORWAY
	Verkkosivut	http://www.tromsfylke.no
Tukitoimenpiteen nimike	Tromssan läänin aluekehitysohjelma vuosiksi 2010–2013	
Kansallinen oikeusperusta (mainitaan julkaisuviite)	Tromssan läänin kehitysrahasto perustettiin Tromssan lääninhallituksen 12. maaliskuuta 1985 tekemällä päätöksellä	
Internet-osoite tukitoimenpiteen koko tekstiin	http://www.tromsfylke.no/LinkClick.aspx?fileticket=qah_PB73Oyc%3d&tabid=332	
Toimenpidetyyppi	Tukiohjelma	X
Voimassa olevan tukitoimenpiteen muutos		EFTAn valvontaviranomaisen tukinumero Viitenumero ESA 2/2005
	Jatkaminen	2010–2013
Kesto	Tukiohjelma	1.1.2010–31.12.2013
Toimiala(t)	Kaikki tukikelpoiset toimialat	X
Tuensaajatyyppi	Pk-yritys	X
Talousarvio	Ohjelman mukainen suunniteltu vuosibudjetin kokonaismäärä	8 miljoonaa NOK
Tukiväline (5 artikla)	Avustus	X
	Korkotuki	
	Laina	X

II OSA

Yleiset tavoitteet (luettelo)	Tavoitteet (luettelo)	Tuen enimmäisintensiteetti prosentteina tai enimmäismäärä Norjan kruunuina	Pk-yritys – myönnettävät lisät prosentteina
Pk-yrityksille myönnettävä investointi- ja työllisyystuki (15 artikla)		50 %	0 %

EFTAn valvontaviranomaisen tiedonanto kolmessa EFTA-valtiossa 1. elokuuta 2012 alkaen voimassa olevista valtiontuen takaisinperintäkoroista sekä viite- ja diskonttokoroista

(Julkaistu valvontaviranomaisen 14 päivänä heinäkuuta 2004 tekemän päätöksen N:o 195/04/KOL⁽¹⁾ 10 artiklan mukaisesti)

(2012/C 384/10)

Peruskorot lasketaan valvontaviranomaisen valtiontuen suuntaviivojen viite- ja diskonttokorkojen määrittämismenetelmää koskevan luvun mukaisesti, sellaisena kuin se on muutettuna valvontaviranomaisen 17 päivänä joulukuuta 2008 tekemällä päätöksellä N:o 788/08/KOL⁽²⁾. Sovellettavan viitekoron määrittämiseksi peruskorkoon on lisättävä asianmukainen korkomarginaali valtiontuen suuntaviivojen mukaisesti. Diskonttokoron osalta tämä tarkoittaa, että peruskorkoon on lisättävä 100 peruspisteen suuruinen korkomarginaali. Takaisinperintäkorko lasketaan yleensä myös lisäämällä peruskorkoon 100 peruspistettä valvontaviranomaisen 17 päivänä joulukuuta 2008 tekemän päätöksen N:o 789/08/KOL⁽³⁾ mukaisesti, jolla muutettiin valvontaviranomaisen 14 päivänä heinäkuuta 2004 tekemää päätöstä N:o 195/04/KOL⁽⁴⁾.

	Islanti	Liechtenstein	Norja
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⁾ EUVL L 139, 25.5.2006, s. 37, ja ETA-täydennysosa N:o 26, 25.5.2006, s. 1.

⁽²⁾ EUVL L 105, 21.4.2011, s. 32, ja ETA-täydennysosa N:o 23, 21.4.2011, s. 1.

⁽³⁾ EUVL L 340, 22.12.2010, s. 1, ja ETA-täydennysosa N:o 72, 22.12.2010, s. 1.

⁽⁴⁾ Ks. konsolidoitu toisinto osoitteessa <http://www.eftasurv.int/media/decisions/195-04-col.pdf>

EFTAn valvontaviranomaisen tiedonanto kolmessa EFTA-valtiossa 1. syyskuuta 2012 alkaen voimassa olevista valtiontuen takaisinperintäkoroista sekä viite- ja diskonttokoroista

(Julkaistu valvontaviranomaisen 14 päivänä heinäkuuta 2004 tekemän päätöksen N:o 195/04/KOL ⁽¹⁾ 10 artiklan mukaisesti)

(2012/C 384/11)

Peruskorot lasketaan valvontaviranomaisen valtiontuen suuntaviivojen viite- ja diskonttokorkojen määrittämismenetelmää koskevan luvun mukaisesti, sellaisena kuin se on muutettuna valvontaviranomaisen 17 päivänä joulukuuta 2008 tekemällä päätöksellä N:o 788/08/KOL ⁽²⁾. Sovellettavan viitekoron määrittämiseksi peruskorkoon on lisättävä asianmukainen korkomarginaali valtiontuen suuntaviivojen mukaisesti. Diskonttokoron osalta tämä tarkoittaa, että peruskorkoon on lisättävä 100 peruspisteen suuruinen korkomarginaali. Takaisinperintäkorko lasketaan yleensä myös lisäämällä peruskorkoon 100 peruspistettä valvontaviranomaisen 17 päivänä joulukuuta 2008 tekemän päätöksen N:o 789/08/KOL ⁽³⁾ mukaisesti, jolla muutettiin valvontaviranomaisen 14 päivänä heinäkuuta 2004 tekemää päätöstä N:o 195/04/KOL ⁽⁴⁾.

	Islanti	Liechtenstein	Norja
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⁾ EUVL L 139, 25.5.2006, s. 37, ja ETA-täydennysosa N:o 26, 25.5.2006, s. 1.

⁽²⁾ EUVL L 105, 21.4.2011, s. 32, ja ETA-täydennysosa N:o 23, 21.4.2011, s. 1.

⁽³⁾ EUVL L 340, 22.12.2010, s. 1, ja ETA-täydennysosa N:o 72, 22.12.2010, s. 1.

⁽⁴⁾ Ks. konsolidoitu toisinto osoitteessa <http://www.eftasurv.int/media/decisions/195-04-COL.pdf>

V

(Ilmoitukset)

HALLINNOLLISET MENETTELYT

EUROOPAN HENKILÖSTÖVALINTATOIMISTO (EPSO)

ILMOITUS AVOIMESTA KILPAILUSTA

(2012/C 384/12)

Euroopan unionin henkilöstövalintatoimisto (EPSO) järjestää avoimen kilpailun

EPSO/AST/125/12 – Hallintoavustajat (AST 3) seuraavilla aloilla:

1. Tilintarkastus
2. Rahoitus/Kirjanpito
3. Taloustiede/Tilastotiede

Kilpailuilmoitus julkaistaan 23 kielellä *Euroopan unionin virallisen lehden* 6. joulukuuta 2012 ilmestyvässä numerossa C 384 A.

Lisätietoja EPSOn verkkosivuilla <http://blogs.ec.europa.eu/eu-careers.info/>

TUOMIOISTUINKÄSITTELYYN LIITTYVÄT MENETTELYT

EFTAN TUOMIOISTUIN

EFTAn tuomioistuimen kokoonpano**EFTAn tuomioistuimen kirjaajan nimittäminen**

(2012/C 384/13)

Gunnar Selvik on nimitetty EFTAn tuomioistuimen kirjaajaksi valvonta- ja tuomioistui sopimuksen pöytäkirjassa N:o 5 olevan 9 artiklan nojalla ajanjaksolle 1. syyskuuta 2012–31. elokuuta 2015. Hän seuraa virassaan Skúli Magnússonina.

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

EUROOPAN KOMISSIO

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä

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

Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2012/C 384/14)

1. Komissio vastaanotti 6. joulukuuta 2012 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla yritysten Steiermarkin osavaltion ja EDF-yhtymän yhteisessä määräysvallassa oleva itävaltalainen yritys Energie Steiermark AG (Energie Steiermark) hankkii sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettua määräysvallan itävaltalaisessa yrityksessä Steweag-Steg GmbH (SSG) ostamalla osakkeita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

— Energie Steiermark: sähkön, kaasun ja lämmön tuotanto ja jakelu pääasiassa Itävallassa,

— SSG: sähkökauppa ja sähkönjakelu pääasiassa Itävallassa.

3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua EY:n sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin. Asia soveltuu mahdollisesti käsiteltäväksi menettelyssä, joka on esitetty komission tiedonannossa yksinkertaistetusta menettelystä tiettyjen keskittymien käsittelemiseksi neuvoston EY:n sulautuma-asetuksen⁽²⁾ nojalla.

4. Komissio pyytää kolmansiä osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautukset voidaan lähettää komissiolle faksilla (+32 22964301), sähköpostitse osoitteeseen COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu tai postitse viitteellä COMP/M.6747 – Energie Steiermark/Steweag-Steg seuraavaan osoitteeseen:

Euroopan komissio
Kilpailun PO (DG COMP)
Merger Registry
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("EY:n sulautuma-asetus").

⁽²⁾ EUVL C 56, 5.3.2005, s. 32 ("tiedonanto yksinkertaistetusta menettelystä").

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2012/C 384/15)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ⁽¹⁾ 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

"FAL OYSTER"

EY-N:o: UK-PDO-0005-0885-22.07.2011

SMM () SAN (X)

1. **Nimi:**

"Fal Oyster"

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa:**

Yhdistynyt kuningaskunta

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:**3.1 *Tuotetyyppi:*

Luokka 1.7 Tuoreet kalat, nilviäiset ja äyriäiset sekä niistä valmistetut tuotteet

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:*

Fal Oyster -nimellä kutsutaan ostereita, jotka pyydetään määritellyllä alueella perinteisiä purje- ja soutuveneitä käyttäen 1. lokakuuta ja 31. maaliskuuta välisenä aikana.

Kotoperäinen Fal Oyster kuuluu *Ostrea edulis* -lajiin. Sen ovaalinmuotoinen kuori on epäsymmetrinen ja hyvin rosopintainen. Kuori on ruskean tai kerman värinen, ja sen ulkopinnoilla on vaaleanruskeita tai sinertäviä samankeskisiä viiruja. Sisäpinnat ovat hyvin sileitä ja helmimäisiä. Väriltään ne ovat valkoisia tai siniharmaita ja niissä on usein tummemman sinisiä laikkuja.

Kuorenpuoliskot ovat eri muotoiset. Kovera vasen puoli on kiinnittynyt ravintoalustaan, kun taas oikea puoli on tasainen ja sen reunat menevät vasemman puolen reunojen alle. Osteri voi kasvaa noin 110 mm:n pituiseksi. Fal Oysteria pyydetään vain 1. lokakuuta ja 31. maaliskuuta välisenä aikana perinteisiä paikallisia menetelmiä käyttäen.

(1) EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

The Shellfish Association of Great Britain kuvaa sen aistinvaraisia ominaisuuksia seuraavasti:

Tuoksu: jodinen

Rakenne: mehukas, maku vivahtaa meloniin, lehtisalaattiin ja kurkkuun

Jälkimaku: viipyilevä hennon tinainen ja kuparinen

Koostumus: kiinteä ja suolainen.

Osterinliha on kermanväristä, reunoiltaan läpikuultavaa ja harmaata.

Pyydetty ja puhdistetut osterit myydään elävinä kuoressaan vähittäismyymälöihin tai toimitetaan ravintoloihin Yhdistyneessä kuningaskunnassa tai viedään ulkomaille. Elävien tuotteiden myyntiaika on noin 5 päivää.

3.3 *Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):*

—

3.4 *Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):*

—

3.5 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:*

Ostereita kasvatetaan ja pyydetään määritellyllä alueella vain 1. lokakuuta ja 31. maaliskuuta välisenä aikana. Keruussa käytetään perinteisiä moottorittomia aluksia.

3.6 *Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt:*

—

3.7 *Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:*

—

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus:**

Fal Oysterin tuotantoalue sijaitsee Truro Portin kalastusalueella. Sen rajat on määritelty osterinpyyntiä koskevassa määräyksessä (vuodelta 1936, muutettu vuonna 1975): se käsittää kaikki ne Truron ja Falmouthin satamien alueet ja Truro-, Fal- ja Tresillianjokien uomat, jotka muodostavat yhteensä 2 721 aarin (1,101 hehtaarin) suuruisen alueen.

Alue sijaitsee Trefusis Pointin ja St Mawes Castlen välisen linjan pohjoispuolelta kohtaan, jossa tavanomaisen vuoroveden laskuvesi on keskimääräisellä korkeudella. Pyyntialueen reuna on laskuveden keskikorkeuden kohdalla eli rannikolla, lukuun ottamatta valkamien suita, jotka muodostavat alueen ylärajat Mylorissa, St Justissa ja Malpasissa.

Määritelty alue on ainoa kotoperäisen osterin pyynnille laissa määritelty alue Lounais-Englannissa.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen:**

5.1 *Maantieteellisen alueen erityisyys:*

Fal on luonnollinen ja luonnonmukainen pyyntialue; ostereita ei viljellä eikä jalosteta. Osteriesiintymille tehdään vähäinen määrä hoitotoita, kun ravintoalustaa hajotetaan haraamalla pyynnin yhteydessä. Näin pyyntialue pysyy hyvässä kunnossa, ja kun osteriesiintymiä silloin tällöin harataan myös keräämättä ostereita, esiintymien laatu ja nuorten osterien kiinnittyminen paranevat.

Falin alueen jokiin valuu laaksojen jyrkiltä rinteiltä paljon mineraaleja ja eliöitä. Jokisuualue on syvä, ja vesi kiertää ja vaihtuu jokaisen vuoroveden myötä. Tässä ainutlaatuisessa ympäristössä syntyy planktonia ostereiden ravinnoksi.

Lisäksi Cornwallin kaivokset ovat kaikki ”märkiä” kaivoksia, joista on pumpattava vettä tai joista vesi poistuu luonnollisesti Carnonin laaksoon, joka johtaa Faljoen suulle ja valuma-alueelle. Vedessä on paljon alueelle ominaisia mineraaleja. Niistä erityisesti kupari ja sinkki antavat Fal Oyster -ostereille metallisen maun. Sen vuoksi Fal Oysterin aistinvaraiset ominaisuudet poikkeavat muiden alueen ostereiden ominaisuuksista.

Pyyntialueen ja tuotteen välinen läheinen yhteys käy ilmi rekistereistä, joissa kuvataan Fal Oysterin keruuta, kasvatusta ja kaupan pitämistä. Toimet tapahtuvat Faljoessa ja lähijoissa sekä niiden ympäristössä. Historiallisissa rekistereissä kuvataan purje- ja soutuveneitä, jotka pyytävät ostereita haraamalla. Kuvaukset ovat hyvin samanlaiset kuin nykyiset menetelmät ja laitteet. Aiemmista ja nykyisistä pyyntimenetelmistä, joita ei käytetä missään muualla, on useita merkintöjä.

Historiallisten ja perinteisten menetelmien mukaisesti haraa vedetään purje- tai soutuveneillä eli ostereiden keruussa ei käytetä moottorivoimaa. Tähän vanhaan perinteiseen menetelmään liittyvä osaaminen ja välineistö on siirtynyt kalastajien keskuudessa sukupolvelta toiselle. Veneitä tiedetään periytyneen sukupolvilta toisille, ja jotkin niistä ovat yli satavuotiaita. Periytyneeseen osaamiseen kuuluu muun muassa taito paikallistaa osterit, käsitellä saaliita huolellisesti ja valita harattavat osteriesiintymät vuoroveden ja tuulen mukaan.

Historiallisissa kirjoituksissa mainitaan koko 1800-luvun ajan Falmouthin sataman alueella harjoitettava osterikauppa, johon sisältyy ostereiden pyynti, kasvatusta, lajittelu ja myynti.

1900-luvulla annettiin lainsäädäntöä, jolla rajoitettiin kalastusmenetelmien käyttöä niin, että ainoastaan perinteiset tekniikat purje- ja soutuveneineen olivat sallittuja. Tavoitteena oli suojella osterinpyyntiä pitkällä aikavälillä. 1980-luvulla satakunta alusta käsittävä laivasto kutistui dramaattisesti, kun ostereihin iskenyt tauti karsi kantoja ja teki osterinpyynnistä tappiollista. Osterit ovat toipuneet taudista hitaasti, ja alusten määrä on vähitellen kasvanut. Kalastuksen hoitoa varten on perustettu Oyster Fishery Management Group, joka kokoaa yhteen kalastajia, jalostajia ja sääntelyviranomaisia.

5.2 Tuotteen erityisyys:

Fal Oysterin ominaispiirteet liittyvät määritelyyn alueeseen, koska pyyntimenetelmä on perinteinen, paikallinen ja ainutlaatuinen. Pyynnissä käytetään haroja, joita purje- ja soutuveneet vetävät pohjaa pitkin. Harat ja alukset ovat tyyliltään perinteisiä, ja niiden kuvauksia on jo vuodelta 1750.

Osterinliha on kiinteää, silkkistä ja sileäpintaista. Se on kermanväristä, reunoiltaan läpikuultavaa ja harmaata. Maku on suolainen ja makea, ja siinä on makuvivahteita melonista, lehtisalaatista ja kurkusta. Jälkimaku on viipyilevä ja metallinen eli hennon tinainen ja kuparinen.

5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM):

Osterin maku riippuu sen kasvuympäristöstä. Falin pyyntialueelle valuu laaksojen jyrkiltä rinteiltä paljon mineraaleja ja eliöitä. Koska Faljoen suussa vesi pääsee kiertämään ja vaihtumaan jokaisen vuoroveden myötä, vesi on ainutlaatuinen sekoitus suolaista merivettä ja makeaa jokivettä. Tällaisessa ympäristössä syntyy planktonia, jota osterit käyttävät ravinnokseen. Siitä Fal Oyster saa muiden alueiden lajeista poikkeavan laatunsa eli se on niitä suolaisempi, metallisempi, kermaisempi ja makeampi.

Fal Oysterin ominaispiirteet liittyvät määritelyyn alueeseen, koska pyyntimenetelmä on perinteinen, paikallinen ja ainutlaatuinen ja osaaminen on siirtynyt sukupolvelta toiselle. Periytyneeseen osaamiseen kuuluu muun muassa taito paikallistaa osterit, käsitellä saaliita huolellisesti ja valita harattavat osteriesiintymät vuoroveden ja tuulen mukaan.

Fal Oysterin nimen käyttö ja hienostuneeseen makuun ja laatuun liittyvä maine ovat kasvaneet Oyster Fishery Management Group -ryhmään kuuluvien jalostajien ja jäsenten ahkeran työn tuloksena. Kaikki jäsenet käyttävät nimeä "Fal Oyster" ja tarjoavat korkealaatuista tuotetta tukkukaupan kautta ja siitä eteenpäin. Tuotteet ovat hyvin kysytyjä ravintola-alalla sekä Yhdistyneessä kuningaskunnassa että sen ulkopuolella.

Vuodesta 1996 lähtien on järjestetty Fal Oyster -festivaaleja, joilla juhlistetaan osterinpyyntikauden avajaisia, Cornwallin merenelävien monipuolisuutta ja laatua sekä erityisesti yhtä vielä käytössä olevista perinteisistä osterinpyyntimenetelmistä eli purje- ja soutuveneillä tehtävää haraamista.

Kuuluisa keittiömestari Rick Stein on festivaalin suojelija, ja hän on avannut Falmouthiin ravintolan, jossa on ”mereneläväbaari” Fal Oysterin kunniaksi. Fal Oyster on mainittu myös elokuvissa, keittokirjoissa ja ruokatoimittajien kirjoituksissa.

Fal Oyster -osteri on hyväksytty Slow Food -liikkeen ylläpitämään Ark of Taste -katalogiin, jossa sen todetaan olevan peräisin yhdestä harvoista jäljellä olevista kotoperäisistä osterikannoista Yhdistyneessä kuningaskunnassa.

Eritelmän julkaisutiedot:

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta)

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

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2012/C 384/16)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ⁽¹⁾ 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

”SAINT-MARCELLIN”

EY-N:o: FR-PGI-0005-0832-08.10.2010

SMM (X) SAN ()

1. Nimi:

”Saint-Marcellin”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa:

Ranska

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:

3.1 Tuotelaji:

Luokka 1.3 Juustot

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:

Saint-Marcellin on juusto, joka valmistetaan lehmän täysirasvaisesta raakamaidosta tai termisoidusta maidosta, jonka valkuais- tai rasvapitoisuutta ei ole vakioitu. Tämän lieriön muotoisen, reunoiltaan pyöreän juuston halkaisija on 65–80 mm, korkeus 20–25 mm ja paino vähintään 80 grammaa. Se on pehmeä juusto, jonka hapatettua massaa ei ole hämmennetty eikä puristettu. Juusto on keskisuolainen, eikä mausteita tai aromiaineita ole käytetty. Pintaflooran väri voi olla valkoinen tai vaihdella beigestä siniharmaaseen. Leikkauspinta on yhtenäinen.

Saint-Marcellinin rasvapitoisuus on kuivatuksen jälkeen 40–65 grammaa/100 grammaa juustoa.

Saint-Marcellin-juustoa voidaan kuivatusprosessin avulla tehdä kahta eri tyyppiä:

- Ns. kuiva Saint-Marcellin, jonka kuiva-ainepitoisuus on paikallisen perinteen mukaisesti yli 44 % ja jota kypsytetään proteolyysia rajoittaen siten, että sen säilyvyys paranee.
- Ns. pehmeä Saint-Marcellin, jonka kuiva-ainepitoisuus on lyhyemmän kuivatuksen jälkeen yli 40 % ja jota kypsytetään siten, että siihen kehittyy vahvempia aromeja ja joustava, jopa kermanainen rakenne. Näitä alueellisemmän perinteen mukaisia juustoja kypsytetään yleensä pidempään.

Saint-Marcellin voidaan saattaa markkinoille aikaisintaan 10 päivän kuluttua juoksutuksesta.

Saint-Marcellin voidaan saattaa markkinoille joko pakattuna tai irtotavarana.

Juuston kuori on joskus hienoisilla laskoksilla, ja pinnan on oltava pääosin tai kokonaan väriltään valkoisen tai beigestä siniharmaaseen vaihtelevan homekerroksen peittämä. Juuston leikkauspinta on kermanvärinen, sileä ja yhtenäinen, joskin siinä voi olla muutamia reikiä. Kuori ei juurikaan erotu syödessä. Pehmeän Saint-Marcellinin rakenne on suussa sulava, kun taas kuivan Saint-Marcellinin

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

rakenne on kiinteä. Sen selkeässä maussa on Saint-Marcellinille ominainen tasapainoinen aromien kirjo (hedelmäinen, hunajainen jne.), joka on yleispiirteiltään hapahko ja keskisuolainen.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):

Maantieteelliseltä alueelta peräisin oleva täysirasvainen lehmänmaito, jonka rasva- ja proteiinipitoisuutta ei ole vakioitu.

Käytettävän maidon on oltava raakamaitoa tai termisoitua maitoa, eli pastörointikäsitteilyt on kielletty. Saint-Marcellin on paikallinen perinnetuote, jonka valmistus yleistyi lypsylehmävaltaisella alueella. Juuston valmistuksessa käytettävä maito on aina saatu maantieteellisellä alueella sijaitsevilta tiloilta. Juuston tunnettuus perustuu seutua ja sen potentiaalia hyödyntävien laadukkaan maidon tuottajien ja paikallista osaamista eteenpäin vievien jalostajien yhteistyöhön.

3.4 Rehut (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):

Maantieteellisellä tuotantoalueella on paljon rehualaa. Paikalliset karjankasvattajat ovat luonnollisesti aina suosineet paikallisia resursseja, jotka ovat vaikuttaneet Saint-Marcellinin ominaisuuksien kehittymiseen. Eläinten ruokinnassa pääpaino on ruoholla ja erityisesti heinällä, ja perinteisen kasvatustavan vaalimiseksi lisärehua annetaan vain rajoitetusti.

Lypsylehmien ravintoon sovelletaan seuraavia kriteereitä:

- Rehuomavaraisuus: vähintään 80 prosenttia kokonaisvuosiannoksen kuiva-aineesta tulee maantieteelliseltä alueelta.
- Vähintään 50 prosenttia vuotuisen perusannoksen kuiva-aineesta on ruohoa jossakin muodossa.
- Heinän osuus on neljän talvikuukauden (joulu-, tammi-, helmi- ja maaliskuu) aikana 15 prosenttia perusannoksen kuiva-aineesta.
- Sallittujen lisärehujen osuus on enintään 30 prosenttia vuotuisen perusannoksen kuiva-aineesta. Sallittuja lisärehujä ovat viljakasvien, öljykasvien ja valkuaiskasvien jyvät ja sivutuotteet, pähkinäkatkut ja kuivatut palkokasvit. Edellä mainitusta lisäravinnosta 10 prosenttia voi olla heraa, perunaa ja muita mukuloita, kuivattua sokerijuurikasleikettä, melassia ja lisäravinteita (mineraaleja, vitamiineja, hivenaineita, bikarbonaattia, suolaa).

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

Kaikkien maidon tuotantoon ja jalostamiseen sekä Saint-Marcellinin kypsytykseen liittyvien vaiheiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt:

Ei ole.

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:

Jokaisessa juustossa on juustojen merkitsemistä koskevassa sääntelyssä vahvistettujen pakollisten merkintöjen lisäksi oltava:

- nimi "Saint-Marcellin",
- jalostuslaitoksen tunnistetiedot,
- Euroopan unionin SMM-tunnus ja/tai maininta "Indication Géographique Protégée" (suojattu maantieteellinen merkintä).

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus:

Saint-Marcellinin maantieteellinen tuotantoalue sijaitsee Rhônen itärannan ja Vercorsin ylängön välissä. Sen keskiössä on tuotteelle nimensä antanut Saint-Marcellinin kunta (Isèren departementissa), joka on Saint-Marcellin-juuston myynnin alkuperäinen keskus. Alue on määritelty historiallisin kriteerein (Saint-Marcellin-juuston tuotannon ja kaupan kehto) ja maantieteellisin kriteerein (maisemien samankaltaisuus ja ympäristön käyttötapa).

Maantieteellisen alueen muodostavat seuraavat kantonit:

Drômen departementti:

- Seuraavat kantonit kokonaisuudessaan: (La) Chapelle-en-Vercors, Romans-sur-Isère 1^{er} et 2^{ème} cantons, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Jean-en-Royans
- Bourg-de-Péagen kantoni lukuun ottamatta seuraavia kuntia: Alixan, Bourg-de-Péage, Châteauneuf-sur-Isère
- Chabeuil'n kantoni: ainoastaan seuraavat kunnat: (Le) Chaffal, Chateaudouble, Peyrus
- Crest-Nordin kantoni: ainoastaan seuraavat kunnat: Ombrière, Plan-de-Baix
- (Le) Grand-Serren kantoni: ainoastaan seuraavat kunnat: Le Grand-Serre, Hauterives, Montrigaud, Saint-Christophe-et-le-Laris, Tersanne
- Saint-Vallier'n kantoni: ainoastaan seuraavat kunnat: 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.

Isèren departementti:

- Seuraavat kantonit kokonaisuudessaan: (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-Bournayn kantoni: ainoastaan seuraavat kunnat: Chatonnay, Eclose, Lieudieu, Meyssies, Saint-Anne-sur-Gervonde, Saint-Jean-de-Bournay, Tramole, Villeneuve-de-Marc
- Saint-Laurent-du-Pontin kantoni lukuun ottamatta seuraavia kuntia: Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Pierre-de-Chartreuse
- Fontaine-Sassenagen kantoni: ainoastaan Veurey-Voroizen kunta
- (La) Tour-du-Pinin kantoni: ainoastaan seuraavat kunnat: Montagnieu, Sainte-Blandine, Saint-Victor-de-Cessieu, Torchefelon
- Villard-de-Lansin kantoni lukuun ottamatta seuraavia kuntia: Engins, Saint-Nizier-du-Moucherotte
- Voironin kantoni lukuun ottamatta Voreppen kuntaa.

Savoien departementti:

- (Le) Pont-de-Beauvoisinin kantoni: ainoastaan seuraavat kunnat: Belmont-Tramonet, (La) Bridoire, Domessin, (Le) Pont-de-Beauvoisin, Saint-Beron, Verel-de-Montbel
- Saint-Genix-sur-Guiersin kantoni lukuun ottamatta seuraavia kuntia: Gerbaix, Marcieux, Novalaise.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen:

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys:

Luontoon liittyvät tekijät

Saint-Marcellin-juuston tuotantoalue sijaitsee Bas Dauphinéssa Lyonin tasankojen ja Chartreusen ja Länsi-Vercorsin kalkkikivivuorien välissä. Siellä on kukkuloita ja tertiäärikauden ylätasankoja, joita halkovat laajat laaksot ja idässä reunustavat vuoristoalueet. Alue muodostaa luontevan siirtymän Alppien vuoristosta Provencen tasangoille.

Ilmasto on kukkuloille tyypillisesti leudohko; keskilämpötila on 9–11 °C ja sademäärä 800–1 100 mm.

Alue on varsin tuulinen, ja tuuli puhaltaa yleensä pohjoinen-etelä-suunnassa. Tuulet ovat lyöneet leimansa tuottajien ja jalostajien historiaan ja kulttuuriin: ne ovat nimittäin mahdollistaneet pähkinöiden, tupakan ja juuston kuivatuksen ja vaikuttaneet paikalliseen rakennuskantaan. Tämä on edistänyt juustoloiden perustamista ja kehittämistä koko alueella, ja kehitys on ollut vakaata jo vuosien ajan.

Inhimilliset tekijät

Saint-Marcellinin tuotantoalue on maaseutu- ja maatalousvoittoista, ja etenkin ruohopinta-alaa on paljon (rehuala muodostaa 40–80 % käytössä olevasta maatalousmaasta). Täällä harrastetaan monilajiviljelyä ja kotieläinkasvatusta, joiden yleisimmät muodot ovat puutalous (erityisesti pähkinäpensaat, joissa kasvaa SAN-nimityksen saaneita Noix de Grenoble -pähkinöitä) ja maidontuotanto.

Maatiloilla valmistettu, alunperin *tomme*-nimisenä tunnettu juusto sai luontaisesti uuden identiteetin Saint-Marcellinin kaupungissa, joka oli 1400-luvulta alkaen koko alueen tärkein markkinapaikka.

Alueella vallitsevien tuulten ansiosta juustojen ja pähkinöiden (ja tupakan) kuivattaminen oli helppoa, mistä ovat osoituksena koko alueelle levinneet pähkinäkuivaamot. Pähkinäkuivaamoissa voitiin kuivattaa myös juustoja, jotka ripustettiin koreihin (*tommiers*) tuulisille paikoille.

Vuodesta 1870 lähtien *coquetiers*-nimellä tunnetut ”juustonkerääjät” hakivat säännöllisesti tiloilta juustoja. He ryhtyivät toimittamaan juustoa lähialueiden suurimpiin asutuskeskuksiin (Romans, Grenoble, Lyon, Saint-Étienne, Avignon), joissa juuston kulutus on noista ajoista lähtien ollut hyvin merkittävää. Kun menekistä innostuneet talonpojat lisäsivät juustontuotantoa, Saint-Marcellin-juuston kaupan pitäminen kehittyi.

Entiset juustonkerääjät alkoivat 1920-luvulla valmistaa juustoja kotivalmistukseen perustuvalla tekniikalla (hapatettu juustomassa, samanlaisten muottien käyttö jne.) Näin syntyivät Saint-Marcellinin alueen ensimmäiset juustolat ja Saint-Marcellin-juusto sai ensimmäisen virallisen määritelmänsä.

Saint-Marcellinin tuottajat alkoivat hyvin varhaisessa vaiheessa järjestäytyä ja ryhtyä suojaamaan tuotetta. Vuonna 1971 perustettiin *Union des Fabricants du Saint-Marcellin* ja vuonna 1994 *Comité Interprofessionnel du Saint-Marcellin*, johon kuuluu myös maidontuottajia ja viljelijöitä. Noista ajoista lähtien koko tuotantoketju on osallistunut Saint-Marcellinin menekin edistämiseen, laadun parantamiseen ja pyrkiä myksiin suojata sen nimi.

5.2 Tuotteen erityisyys:

Juuston erityisominaisuudet

Saint-Marcellin on reunoiltaan pyöreä lieriön muotoinen pieni juusto, jonka halkaisija on noin 7 cm, paino vähintään 80 grammaa ja korkeus noin 2 cm.

Juuston kuori on joskus hienoisilla laskoksilla ja pääosin tai kokonaan väriltään valkoisen tai beigestä siniharmaaseen vaihtelevan homekerroksen peittämä.

Leikkauspinta on sileä ja yhtenäinen. Kuori ei juurikaan erotu syödessä. Pehmeän Saint-Marcellinin rakenne on suussa sulava, kun taas kuivan Saint-Marcellinin rakenne on kiinteä.

Sen selkeässä maussa on Saint-Marcellinille ominainen tasapainoinen aromien kirjo (hedelmäinen, hunajainen jne.), joka on yleispiirteiltään hapahko ja keskisuolainen.

Perinteinen tietotaito

Lypsykarjan ravinnolla, paikallisella rehulla ja erityisesti ruoholla on suuri merkitys: lehmät laiduntavat vähintään 180 päivää vuodessa laajoilla laitumilla (tilan eläintiheys on enintään 1,4 nautayksikköä/ha). Näillä määräyksillä pyritään varmistamaan juustonvalmistuksessa käytettävän maidon korkea laatu.

Käytettävälle maidolle tehtävät termiset käsittelyt on rajoitettu (pastörointi on kielletty), eikä maitoa vakioida, jotta siinä säilyisivät kaikki alkuperäiset ominaisuudet ja Saint-Marcellinin aromirikkaus saavutettaisiin.

Saint-Marcellinin omaleimaisuus ja luonne johtuvat erityisestä, perinteisiin menetelmiin perustuvasta jalostustekniikasta. Lähtökohdana on hapatettu juustomassa, jota ei puristeta eikä hämmennetä. Siihen lisätään hieman suolaa, ja sitten se kuivatetaan ja kypsytetään. Näin saadaan aikaan Saint-Marcellinille ominaiset aistinvaraiset ominaisuudet.

5.3 *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM):*

Saint-Marcellinin yhteys alkuperäänsä liittyy juuston maineeseen, ominaispiirteisiin ja perinteiseen osaaamiseen.

Saint-Marcellinin tuotannon perusta ovat vanhat karjankasvatuskäytännöt (monilajiviljely ja kotieläin-kasvatus) ja jalostusmenetelmät, joilla on läheinen suhde ympäristöön:

— laiduntamisen ja paikallisen rehun tärkeys eläinten ruokinnassa maantieteellisellä alueella esiintyvien laajojen ruoholaidunten ansiosta,

— maantieteellisen alueen tuulusuus, joka on muokannut juustojen kuivatus- ja kypsennysperinnettä.

Kaikki edellä mainitut tekijät yhdessä ovat edistäneet tuotannon kehitystä näiden pienten juustojen kohdalla, joita hyvin varhain (1400-luvulla) alettiin kutsua tuolloisen päämarkkinapaikan mukaan nimellä Saint-Marcellin. Ensimmäiset maininnat Saint-Marcellin-juustosta ovat Ludvig XI:n intendentin tilikirjoissa (1400-luvulta).

Vuodesta 1935 lähtien Saint-Marcellin-juustolla on ollut Ranskassa alueen toimijoiden pyynnöstä virallinen kuvaus. Kuvauksesta tuli lainvoimainen vuonna 1942, ja sittemmin sitä on mukautettu useita kertoja. Vuodesta 1980 kuvaus on vastannut nykyistä eritelmä: ”Halkaisija noin 70 mm, korkeus 20–25 mm, paino vähintään 80 grammaa, valmistettu juoksu- ja lehmänmaidosta, pehmeä, massaa ei ole hämmennetty eikä puristettu, keskisuolainen, ei lisättyjä mausteita tai aromeja ...”. Kuvauksen ansiosta Saint-Marcellin-juuston tuotannon kehitystä on pystytty säätämään.

Tuotteen mainetta pitävät yllä Saint-Marcellin-juhla, Saint-Marcellin-museo ja Saint-Marcellin-komitean osallistuminen paikallisiin ja kansallisiin maataloustapahtumiin.

Yksi osoitus Saint-Marcellin-juuston nykyaineesta on sen esiintyminen lukuisten ravintoloiden ruokalistoilla Dauphinéssa ja lähikaupungeissa (Lyon, Grenoble, Saint-Étienne). Sitä voidaan tarjota juustotarjottimella tai lämpimänä salaateissa, taikinakuoressa, gratiineissa jne. Maine sinetöi vuonna 1995 ilmestynyt teos *L'inventaire du patrimoine culinaire français* (édition Rhône-Alpes), jossa on Saint-Marcellin-juustoa käsittelevä kirjoitus.

Nykyään tuotantoalueen seitsemän juustola käyttävät laajalti nimeä ”Saint-Marcellin” (ks. etiketit), ja sen maine on suuri asianomaisella alueella ja sen ulkopuolella. Esimerkiksi vuonna 2008 nimityksellä ”Saint-Marcellin” tuotettiin 35,5 miljoonaa juustoa.

Tämä juusto on pystynyt ikäikaisten juuriensa ja varhaisen määritelmänsä ansiosta kehittymään omailemuisuuttaan kadottamatta. Saint-Marcellin on tuotantoketjun yhteistyön, tuotteen alueellisen identiteetin ja paikallisen osaamisen ansiosta tunnettu koko maassa, vaikka tuotanto keskittyykin pääosin juuston syntypaikkaan.

Eritelmän julkaisutiedot:

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta)

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

TUOMIOISTUINKÄSITTELYYN LIITTYVÄT MENETTELYT

EFTAn tuomioistuin

2012/C 384/13	EFTAn tuomioistuimen kokoonpano – EFTAn tuomioistuimen kirjaajan nimittäminen	15
---------------	---	----

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

Euroopan komissio

2012/C 384/14	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia COMP/M.6747 – Energie Steiermark/Steweg-Steg) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ⁽¹⁾	16
---------------	--	----

MUUT SÄÄDÖKSET

Euroopan komissio

2012/C 384/15	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen	17
2012/C 384/16	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen	21



⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti

TILAUSHINNAT 2012 (ilman ALV:a, sisältää normaalit lähetyskulut)

Euroopan unionin virallinen lehti, L- ja C-sarjat, vain paperipainos	22 EU:n virallista kieltä	1 200 euroa/vuosi
Euroopan unionin virallinen lehti, L- ja C-sarjat, paperipainos, vuosittainen DVD	22 EU:n virallista kieltä	1 310 euroa/vuosi
Euroopan unionin virallinen lehti, L-sarja, vain paperipainos	22 EU:n virallista kieltä	840 euroa/vuosi
Euroopan unionin virallinen lehti, L- ja C-sarjat, kuukausittainen (kumulatiivinen) DVD	22 EU:n virallista kieltä	100 euroa/vuosi
Virallisen lehden täydennysosa (S-sarja), tarjouskilpailut ja julkiset hankinnat, DVD, ilmestyy kerran viikossa	Monikielinen: 23 EU:n virallista kieltä	200 euroa/vuosi
Euroopan unionin virallinen lehti, C-sarja – kilpailut	Kilpailua koskevilla kielillä	50 euroa/vuosi

Euroopan unionin virallisilla kielillä ilmestyvästä *Euroopan unionin virallisesta lehdestä* on tilattavissa 22 eri kieliversiota. Tilaus käsittää L-sarjan (Lainsäädäntö) ja C-sarjan (Tiedonantoja ja ilmoituksia).

Jokainen kieliversio tilataan erikseen.

Virallisessa lehdessä L 156 18. kesäkuuta 2005 julkaistun neuvoston asetuksen (EY) N:o 920/2005 mukaan velvollisuus laatia kaikki säädökset iirin kielellä ja julkaista ne tällä kielellä ei väliaikaisesti sido Euroopan unionin toimielimiä, joten iirin kielellä julkaistavat viralliset lehdet ovat myynnissä erikseen.

Virallisen lehden täydennysosan (S-sarja – tarjouskilpailut ja julkiset hankinnat) tilaukseen sisältyvät kaikki 23 virallista kieliversiota yhdellä monikielisellä DVD-levyllä.

Euroopan unionin virallisen lehden tilaajat voivat pyynnöstä saada virallisen lehden liitteitä. Tilaajille ilmoitetaan liitteiden ilmestymisestä *Euroopan unionin viralliseen lehteen* sisältyvässä kohdassa ”Huomautus lukijalle”.

Myynti ja tilaukset

Maksulliset julkaisut, kuten *Euroopan unionin virallinen lehti*, ovat tilattavissa jälleenmyyjiltämme. Luettelo jälleenmyyjistä löytyy seuraavasta internetosoitteesta:

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

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) on suora ja maksuton portti Euroopan unionin lainsäädäntöön. Sivustolla voi tarkastella *Euroopan unionin virallista lehteä* ja siellä ovat nähtävillä myös sopimukset, lainsäädäntö, oikeuskäytäntö ja lainsäädännön valmisteluasiakirjat.

Lisätietoja Euroopan unionista löytyy osoitteesta: <http://europa.eu>

