

Journal officiel

de l'Union européenne

C 384



Édition
de langue française

Communications et informations

55^e année
13 décembre 2012

Numéro d'information Sommaire Page

II *Communications*

COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

Commission européenne

2012/C 384/01	Autorisation des aides d'État dans le cadre des dispositions des articles 107 et 108 du TFUE — Cas à l'égard desquels la Commission ne soulève pas d'objection ⁽¹⁾	1
2012/C 384/02	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.6715 — CNOOC/Nexen) ⁽¹⁾	3
2012/C 384/03	Engagement de procédure (Affaire COMP/M.6576 — Munksjö/Ahlstrom) ⁽¹⁾	4

IV *Informations*

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

Commission européenne

2012/C 384/04	Taux de change de l'euro	5
---------------	--------------------------------	---

FR

Prix:
3 EUR

⁽¹⁾ Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE

(suite au verso)

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

2012/C 384/05	Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries	6
---------------	--	---

INFORMATIONS RELATIVES À L'ESPACE ÉCONOMIQUE EUROPÉEN

Autorité de surveillance AELE

2012/C 384/06	Absence d'aide d'État au sens de l'article 61, paragraphe 1, de l'accord EEE	7
2012/C 384/07	Aide d'État — Décision de ne pas soulever d'objections	8
2012/C 384/08	Renseignements communiqués par les États membres de l'AELE sur les aides d'État accordées conformément à l'acte visé au point 1j de l'annexe XV de l'accord EEE [règlement (CE) n° 800/2008 de la Commission déclarant certaines catégories d'aides compatibles avec le marché commun en application des articles 87 et 88 du traité (règlement général d'exemption par catégorie)]	9
2012/C 384/09	Renseignements communiqués par les États membres de l'AELE sur les aides d'État accordées conformément à l'acte visé au point 1j de l'annexe XV de l'accord EEE [règlement (CE) n° 800/2008 de la Commission déclarant certaines catégories d'aides compatibles avec le marché commun en application des articles 87 et 88 du traité (règlement général d'exemption par catégorie)]	11
2012/C 384/10	Communication de l'Autorité de surveillance AELE concernant les taux d'intérêt et taux de référence/d'actualisation applicables à la récupération des aides d'État pour trois États de l'AELE, en vigueur à compter du 1 ^{er} août 2012 (<i>Publiée conformément aux dispositions de l'article 10 de la décision de l'Autorité n° 195/04/COL du 14 juillet 2004</i>)	12
2012/C 384/11	Communication de l'Autorité de surveillance AELE concernant les taux d'intérêt et taux de référence/d'actualisation applicables à la récupération des aides d'État pour trois États de l'AELE, en vigueur à compter du 1 ^{er} septembre 2012 (<i>Publiée conformément aux dispositions de l'article 10 de la décision de l'Autorité n° 195/04/COL du 14 juillet 2004</i>)	13

V Avis

PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

Office européen de sélection du personnel (EPSO)

2012/C 384/12	Avis de concours général	14
---------------	--------------------------------	----



II

(Communications)

COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION EUROPÉENNE

Autorisation des aides d'État dans le cadre des dispositions des articles 107 et 108 du TFUE

Cas à l'égard desquels la Commission ne soulève pas d'objection

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

(2012/C 384/01)

Date d'adoption de la décision	6.2.2012
Numéro de référence de l'aide d'État	SA.33880 (11/N)
État membre	France
Région	—
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Aides aux cinémas du monde (aide sélective à la production cinématographique)
Base juridique	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
Type de la mesure	Régime
Objectif	Promotion de la culture
Forme de l'aide	Subvention directe
Budget	Dépenses annuelles prévues: 6,5 Mio EUR Montant global de l'aide prévue: 39 Mio EUR
Intensité	80 %
Durée	jusqu'au 31.12.2017
Secteurs économiques	Media
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Centre national du cinéma et de l'image animée 12 rue de Lübeck 75784 Paris Cedex 16 FRANCE

Autres informations	—
---------------------	---

Le texte de la décision dans la (les) langue(s) faisant foi, expurgé des données confidentielles, est disponible sur le site:

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

Date d'adoption de la décision	20.11.2012
Numéro de référence de l'aide d'État	SA.34736 (12/N)
État membre	Espagne
Région	—
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Sistema de amortización anticipada aplicable a determinados elementos patrimoniales arrendados del inmovilizado material
Base juridique	Apartado 11 del artículo 115 del texto refundido de la Ley del Impuesto sobre Sociedades
Type de la mesure	Régime
Objectif	—
Forme de l'aide	Différé d'imposition
Budget	—
Intensité	Mesure ne constituant pas une aide
Durée	—
Secteurs économiques	Tous les secteurs
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Ministerio de Hacienda y Administraciones Públicas
Autres informations	—

Le texte de la décision dans la (les) langue(s) faisant foi, expurgé des données confidentielles, est disponible sur le site:

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

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire COMP/M.6715 — CNOOC/Nexen)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2012/C 384/02)

Le 7 décembre 2012, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché commun. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b) du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
- sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/fr/index.htm>), qui offre un accès en ligne au droit communautaire, sous le numéro de document 32012M6715.

Engagement de procédure
(Affaire COMP/M.6576 — Munksjö/Ahlstrom)
(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)
(2012/C 384/03)

Le 7 décembre 2012, la Commission a pris une décision d'engagement de procédure dans l'affaire mentionnée ci-dessus, après avoir constaté que la concentration notifiée soulevait des doutes sérieux quant à sa compatibilité avec le marché commun. L'engagement de procédure ouvre une seconde phase d'investigation, sans préjudice de la décision finale, concernant la concentration notifiée. La décision est prise en application de l'article 6 paragraphe 1 point c) du règlement du Conseil (CE) n° 139/2004.

La Commission invite les tiers concernés à lui transmettre leurs observations éventuelles sur le projet de concentration.

Afin d'être prises en considération d'une manière complète dans la procédure, ces observations devraient parvenir à la Commission au plus tard dans les quinze jours suivant la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par télécopie (+32 22964301/2967244) ou par courrier, sous la référence COMP/M.6576 — Munksjö/Ahlstrom, à l'adresse suivante:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffes des concentrations
J-70
1049 Bruxelles
BELGIQUE

IV

(Informations)

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

12 décembre 2012

(2012/C 384/04)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,3040	AUD	dollar australien	1,2358
JPY	yen japonais	108,12	CAD	dollar canadien	1,2850
DKK	couronne danoise	7,4604	HKD	dollar de Hong Kong	10,1061
GBP	livre sterling	0,80775	NZD	dollar néo-zélandais	1,5504
SEK	couronne suédoise	8,6275	SGD	dollar de Singapour	1,5926
CHF	franc suisse	1,2109	KRW	won sud-coréen	1 400,12
ISK	couronne islandaise		ZAR	rand sud-africain	11,3109
NOK	couronne norvégienne	7,3295	CNY	yuan ren-min-bi chinois	8,1480
BGN	lev bulgare	1,9558	HRK	kuna croate	7,5225
CZK	couronne tchèque	25,265	IDR	rupiah indonésien	12 558,82
HUF	forint hongrois	282,33	MYR	ringgit malais	3,9792
LTL	litas lituanien	3,4528	PHP	peso philippin	53,502
LVL	lats letton	0,6961	RUB	rouble russe	39,9645
PLN	zloty polonais	4,0969	THB	baht thaïlandais	39,928
RON	leu roumain	4,5268	BRL	real brésilien	2,7112
TRY	lire turque	2,3198	MXN	peso mexicain	16,6319
			INR	roupie indienne	70,7490

⁽¹⁾ Source: taux de change de référence publié par la Banque centrale européenne.

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries

(2012/C 384/05)

Conformément à l'article 35, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1224/2009 du Conseil du 20 novembre 2009 instituant un régime communautaire de contrôle afin d'assurer le respect des règles de la politique commune de la pêche ⁽¹⁾, une décision de fermer la pêcherie a été prise telle que décrite dans le tableau ci-après:

Date et heure de la fermeture	21.11.2012
Durée	21.11.2012-31.12.2012
État membre	Allemagne
Stock ou groupe de stocks	HER/1/2-
Espèce	Hareng (<i>Clupea harengus</i>)
Zone	Eaux de l'Union européenne, eaux norvégiennes et eaux internationales des zones I et II
Type(s) de navires de pêche	—
Numéro de référence	FS55TQ44

⁽¹⁾ JO L 343 du 22.12.2009, p. 1.

INFORMATIONS RELATIVES À L'ESPACE ÉCONOMIQUE EUROPÉEN

AUTORITÉ DE SURVEILLANCE AELE

Absence d'aide d'État au sens de l'article 61, paragraphe 1, de l'accord EEE

(2012/C 384/06)

L'Autorité de surveillance AELE considère que la mesure suivante ne constitue pas une aide d'État au sens de l'article 61, paragraphe 1, de l'accord EEE:

Date d'adoption de la décision:	11 juillet 2012
Affaire n°:	70645
Numéro de la décision:	289/12/COL
État de l'AELE concerné:	Norvège
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi:	Municipalité d'Oslo Rådhuset 0037 Oslo NORWAY
Intitulé (et/ou nom du bénéficiaire):	Contrat de bail et convention d'occupation établis entre la Municipalité d'Oslo et l'Oslo Cancer Cluster Innovasjonspark AS
Forme de l'aide:	s.o.
Budget:	s.o.
Durée:	s.o.

Le texte de la décision dans la ou les langues faisant foi, expurgé des données confidentielles, est disponible sur le site internet de l'Autorité de surveillance AELE, à l'adresse suivante:

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

Aide d'État — Décision de ne pas soulever d'objections

(2012/C 384/07)

L'Autorité de surveillance AELE considère que les mesures suivantes constituent des aides d'État compatibles avec l'accord EEE au sens de l'article 61 de celui-ci:

Date d'adoption de la décision:	11 juillet 2012
Affaire n°:	68972
Numéro de la décision:	292/12/COL
État de l'AELE concerné:	Islande
Intitulé (et/ou nom du bénéficiaire):	Décision concernant les aides d'État accordées par l'État islandais par l'intermédiaire de New Glitnir, New Landsbankinn et New Kaupþing durant la liquidation de certains fonds d'investissement
Base juridique:	Article 61, paragraphe 1, et article 61, paragraphe 3, point b), de l'accord EEE
Type de mesures:	Mesures visant à remédier à une perturbation grave de l'économie
Secteur économique:	Services financiers

Le texte de la décision dans la ou les langues faisant foi, expurgé des données confidentielles, est disponible sur le site internet de l'Autorité de surveillance AELE, à l'adresse suivante:

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

Renseignements communiqués par les États membres de l'AELE sur les aides d'État accordées conformément à l'acte visé au point 1j de l'annexe XV de l'accord EEE [règlement (CE) n° 800/2008 de la Commission déclarant certaines catégories d'aides compatibles avec le marché commun en application des articles 87 et 88 du traité (règlement général d'exemption par catégorie)]

(2012/C 384/08)

PARTIE I

Aide n°	GBER 10/12/R&D	
État de l'AELE concerné	Norvège	
Autorité chargée de l'octroi de l'aide	Nom	Innovation Norway
	Adresse	PO Box 448, Sentrum 0104 Oslo NORWAY
	Site internet	http://www.innovationnorway.com
Intitulé de la mesure	Programme d'innovation dans les entreprises de la filière bois	
Base juridique nationale (référence à la publication officielle nationale concernée)	Budget national (2011-2012), chapitre 1149, poste 71	
Lien internet vers le texte intégral de la mesure	http://www.innovasjon Norge.no/Satsinger/Landbruk/Trebasert-innovasjonsprogram/	
Type de mesure	Régime d'aides	X
Durée	Régime d'aides	Du 1.8.2012 au 31.12.2013
Secteur(s) économique(s) concerné(s)	Tous les secteurs économiques admissibles au bénéfice des aides	Tous les secteurs peuvent bénéficier d'une aide pour autant que les bénéficiaires contribuent à l'objectif général du régime, à savoir augmenter l'utilisation du bois.
Type de bénéficiaire	PME	X
	Grandes entreprises	X
Budget	Montant annuel total du budget prévu au titre du régime	26 millions de NOK
	Montant total de l'aide ad hoc accordée à l'entreprise	... millions de NOK
	Pour les garanties	... millions de NOK
Instrument d'aide (art. 5)	Subvention	X

PARTIE II

Objectifs généraux (liste)	Objectifs (liste)	Intensité maximale de l'aide en % ou montant maximal de l'aide en NOK	Suppléments pour PME en %
Aides aux services de conseil en faveur des PME et aides à la participation des PME aux foires (art. 26 et 27)	Aides aux services de conseil en faveur des PME (art. 26)	50 %	
	Aides à la participation des PME aux foires (art. 27)	50 %	

Objectifs généraux (liste)	Objectifs (liste)		Intensité maximale de l'aide en % ou montant maximal de l'aide en NOK	Suppléments pour PME en %
Aides à la recherche, au développement et à l'innovation (articles 30 à 37)	Aide aux projets de recherche et développement (art. 31)	Recherche fondamentale [art. 31, par. 2, point a)]	... %	
		Recherche industrielle [art. 31, par. 2, point b)]	50 %	10/20 %
		Développement expérimental [art. 31, par. 2, point c)]	25 %	10/20 %
	Aides aux études de faisabilité technique (art. 32)		40/65 %	10 %
	Aides destinées à couvrir les coûts liés aux droits de propriété industrielle des PME (art. 33)		50 %	
	Aides à la recherche et au développement dans les secteurs de l'agriculture et de la pêche (art. 34)			
	Aide aux jeunes entreprises innovantes (art. 35)		8 millions de NOK	
Aide pour le recours à des services de conseil en innovation et de soutien à l'innovation (art. 36)		1,6 million de NOK		
Aide pour l'engagement temporaire de personnel hautement qualifié (art. 37)		50 %		
Aides à la formation (articles 38 et 39)	Formation spécifique (art. 38, par. 1)		25 %	10/20 %
	Formation générale (art. 38, par. 2)		60 %	10/20 %

Renseignements communiqués par les États membres de l'AELE sur les aides d'État accordées conformément à l'acte visé au point 1j de l'annexe XV de l'accord EEE [règlement (CE) n° 800/2008 de la Commission déclarant certaines catégories d'aides compatibles avec le marché commun en application des articles 87 et 88 du traité (règlement général d'exemption par catégorie)]

(2012/C 384/09)

PARTIE I

Aide n°	GBER 11/12/EMP	
État de l'AELE	Norvège	
Région	Nom de la région (NUTS) Niveau 3 — Troms	Statut de région assistée article 61, paragraphe 3, point c), de l'accord EEE
Autorité octroyant l'aide	Nom	Troms Fylkeskommune
	Adresse	Postbox 6600 9296 Tromsø NORWAY
	Site internet	http://www.tromsfylke.no
Intitulé de la mesure d'aide	Programme de développement régional en faveur du comté de Troms pour la période 2010-2013	
Base juridique nationale (référence à la publication officielle nationale concernée)	Le fonds de développement du comté de Troms a été institué par décision du conseil du comté de Troms adoptée le 12 mars 1985	
Lien internet vers le texte intégral de la mesure d'aide	http://www.tromsfylke.no/LinkClick.aspx?fileticket=qah_PB73Oyc%3d&tabid=332	
Type de mesure	Régime d'aide	X
Modification d'une mesure d'aide existante		Numéro de l'aide attribué par l'Autorité de surveillance AELE Numéro de référence ESA: 2/2005
	Prorogation	2010-2013
Durée	Régime d'aide	Du 1.1.2010 au 31.12.2013
Secteur(s) économique(s) concerné(s)	Tous les secteurs économiques admissibles au bénéfice de l'aide	X
Type de bénéficiaire	PME	X
Budget	Montant annuel total du budget prévu au titre du régime	8 000 000 NOK
Instrument d'aide (article 5)	Subvention	X
	Bonification d'intérêts	
	Prêt	X

PARTIE II

Objectifs généraux (liste)	Objectifs (liste)	Intensité maximale de l'aide en % ou montant maximal de l'aide en NOK	Suppléments pour PME en %
Aides à l'investissement et à l'emploi en faveur des PME (article 15)		50 %	0 %

Communication de l'Autorité de surveillance AELE concernant les taux d'intérêt et taux de référence/d'actualisation applicables à la récupération des aides d'État pour trois États de l'AELE, en vigueur à compter du 1^{er} août 2012

(Publiée conformément aux dispositions de l'article 10 de la décision de l'Autorité n° 195/04/COL du 14 juillet 2004 ⁽¹⁾)

(2012/C 384/10)

Les taux de base sont calculés conformément au chapitre concernant la méthode de fixation des taux de référence et d'actualisation exposée dans les lignes directrices de l'Autorité relatives aux aides d'État, modifiées par la décision de l'Autorité n° 788/08/COL du 17 décembre 2008 ⁽²⁾. Pour obtenir le taux de référence applicable, il convient d'ajouter des marges appropriées conformément aux lignes directrices relatives aux aides d'État. Pour le taux d'actualisation, cela signifie qu'il faut ajouter au taux de base la marge appropriée de 100 points de base. Le taux applicable à la récupération sera lui aussi normalement calculé en majorant le taux de base de 100 points de base, comme le prévoit la décision de l'Autorité n° 789/08/COL du 17 décembre 2008 ⁽³⁾ modifiant la décision de l'Autorité n° 195/04/COL du 14 juillet 2004 ⁽⁴⁾.

	Islande	Liechtenstein	Norvège
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⁾ JO L 139 du 25.5.2006, p. 37, et supplément EEE n° 26 du 25.5.2006, p. 1.

⁽²⁾ JO L 105 du 21.4.2011, p. 32, et supplément EEE n° 23 du 21.4.2011, p. 1.

⁽³⁾ JO L 340 du 22.12.2010, p. 1, et supplément EEE n° 72 du 22.12.2010, p. 1.

⁽⁴⁾ Voir version consolidée à l'adresse suivante: <http://www.eftasurv.int/media/decisions/195-04-COL.pdf>

Communication de l'Autorité de surveillance AELE concernant les taux d'intérêt et taux de référence/d'actualisation applicables à la récupération des aides d'État pour trois États de l'AELE, en vigueur à compter du 1^{er} septembre 2012

(Publiée conformément aux dispositions de l'article 10 de la décision de l'Autorité n° 195/04/COL du 14 juillet 2004 ⁽¹⁾)

(2012/C 384/11)

Les taux de base sont calculés conformément au chapitre concernant la méthode de fixation des taux de référence et d'actualisation exposée dans les lignes directrices de l'Autorité relatives aux aides d'État, modifiées par la décision de l'Autorité n° 788/08/COL du 17 décembre 2008 ⁽²⁾. Pour obtenir le taux de référence applicable, il convient d'ajouter des marges appropriées conformément aux lignes directrices relatives aux aides d'État. Pour le taux d'actualisation, cela signifie qu'il faut ajouter au taux de base la marge appropriée de 100 points de base. Le taux applicable à la récupération sera lui aussi normalement calculé en majorant le taux de base de 100 points de base, comme le prévoit la décision de l'Autorité n° 789/08/COL du 17 décembre 2008 ⁽³⁾ modifiant la décision de l'Autorité n° 195/04/COL du 14 juillet 2004 ⁽⁴⁾.

	Islande	Liechtenstein	Norvège
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⁾ JO L 139 du 25.5.2006, p. 37, et supplément EEE n° 26 du 25.5.2006, p. 1.

⁽²⁾ JO L 105 du 21.4.2011, p. 32, et supplément EEE n° 23 du 21.4.2011, p. 1.

⁽³⁾ JO L 340 du 22.12.2010, p. 1, et supplément EEE n° 72 du 22.12.2010, p. 1.

⁽⁴⁾ Voir version consolidée à l'adresse suivante: <http://www.efasurv.int/media/decisions/195-04-COL.pdf>

V

(Avis)

PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

OFFICE EUROPÉEN DE SÉLECTION DU PERSONNEL
(EPSO)

AVIS DE CONCOURS GÉNÉRAL

(2012/C 384/12)

L'Office européen de sélection du personnel (EPSO) organise le concours général:

EPSO/AST/125/12 — Assistants (AST 3) dans les domaines suivants:

1. Audit
2. Finances/comptabilité
3. Économie/statistique

L'avis de concours est publié en 23 langues au Journal officiel C 384 A du 6 décembre 2012.

Des informations complémentaires se trouvent sur le site de l'EPSO <http://blogs.ec.europa.eu/eu-careers.info/>

PROCÉDURES JURIDICTIONNELLES

COUR AELE

Composition de la Cour AELE

Nomination du greffier de la Cour AELE

(2012/C 384/13)

M. Gunnar Selvik a été nommé greffier de la Cour AELE, conformément à l'article 9 du protocole 5 de l'accord relatif à l'institution d'une Autorité de surveillance et d'une Cour de justice, pour la période du 1^{er} septembre 2012 au 31 août 2015. Il succède à M. Skúli Magnússon.

PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE DE CONCURRENCE

COMMISSION EUROPÉENNE

Notification préalable d'une concentration

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

Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

(2012/C 384/14)

1. Le 6 décembre 2012, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration par lequel l'entreprise Energie Steiermark AG («Energie Steiermark», Autriche), contrôlée en commun par le Land de Styrie et le groupe EDF, acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement CE sur les concentrations, le contrôle de l'ensemble de l'entreprise Steweag-Steg GmbH («SSG», Autriche) par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- Energie Steiermark: production et distribution d'électricité, gaz et chauffage, principalement en Autriche,
- SSG: négoce et distribution d'électricité, principalement en Autriche.

3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement CE sur les concentrations. Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée de traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement CE sur les concentrations ⁽²⁾, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.

4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur le projet de concentration.

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par télécopie (+32 22964301), par courrier électronique à l'adresse COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier postal, sous la référence COMP/M.6747 — Energie Steiermark/Steweag-Steg, à l'adresse suivante:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffes des concentrations
J-70
1049 Bruxelles
BELGIQUE

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (le «règlement CE sur les concentrations»).

⁽²⁾ JO C 56 du 5.3.2005, p. 32 (la «communication sur une procédure simplifiée»).

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2012/C 384/15)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«FAL OYSTER»

N° CE: UK-PDO-0005-0885-22.07.2011

IGP () AOP (X)

1. Dénomination:

«Fal Oyster»

2. État membre ou pays tiers:

Royaume-Uni

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:**3.1. Type de produit:**

Classe 1.7. Poissons, mollusques, crustacés frais et produits dérivés

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:

«Fal Oyster» est le nom donné aux huîtres pêchées dans l'aire géographique concernée, entre le 1^{er} octobre et le 31 mars, à l'aide de bateaux à voile et à rames traditionnels.

L'huître «Fal oyster» fait partie de l'espèce *Ostrea edulis*, communément dénommée huître plate ou huître indigène. Sa coquille n'est pas tout à fait ronde, irrégulière, de forme ovale, avec une surface rugueuse écaillée. Elle est de couleur brune ou crème, avec des bandes concentriques brun pâle ou bleuâtres sur ses surfaces externes. Les surfaces internes sont lisses et luisantes, blanchâtres ou bleuâtre-gris, souvent avec des endroits bleu sombre.

Les deux moitiés (valves) de la coquille présentent des formes différentes. La valve gauche est concave et fixée au substratum, la droite est plate et repose à l'intérieur de la valve gauche. L'huître «Fal Oyster» peut atteindre une taille d'environ 110 mm. Elle est récoltée uniquement entre le 1^{er} octobre et le 31 mars, suivant des méthodes traditionnelles propres à l'aire géographique.

(1) JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

Les propriétés organoleptiques ont été caractérisées comme suit par la Shellfish Association of Great Britain:

Nez: iodé

Corps: juteux, avec des arômes de melon, de laitue et de concombre

Finale: note persistante et légère d'étain et de cuivre

Texture: ferme et saline

Apparence: la chair est de couleur crème, tandis que les bords sont opaques et gris

Après récolte et dépuración, les huîtres sont vendues vivantes, dans leur coquille, à des commerces de détail, livrées à des restaurants dans tout le Royaume-Uni ou exportées. La durée de conservation du produit vivant est d'environ 5 jours.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés):*

—

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):*

—

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:*

Les huîtres «Fal Oyster» sont élevées et récoltées uniquement entre le 1^{er} octobre et le 31 mars, dans l'aire géographique délimitée et à l'aide de bateaux traditionnels non motorisés.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:*

—

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

—

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique:**

La zone dans laquelle l'huître «Fal Oyster» est produite est la pêcherie du port de Truro (Truro Port Fishery). Les limites juridiques de cette zone, telles que définies dans le Truro Port Fishery Order (1936, modifié en 1975), sont constituées de toutes les parties des ports de Truro et de Falmouth et du lit des rivières Truro, Fal et Tresillian englobant une zone d'une superficie de 1,101 hectares.

Cette zone peut être décrite comme située au nord d'une ligne tracée entre Trefusis Point et St Mawes Castle jusqu'à la laisse de basse marée moyenne des marées ordinaires. La bordure de la pêcherie est la laisse de basse marée moyenne, qui coïncide avec la côte, sauf à l'entrée de chaque crique indiquant la limite supérieure de la pêcherie à Mylor, St Just et Malpas.

L'aire géographique délimitée est la seule pêcherie d'huîtres réglementaire pour l'huître indigène dans le sud-ouest de l'Angleterre.

5. **Lien avec l'aire géographique:**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique:*

L'estuaire de la Fal est une pêcherie naturelle et sauvage où les huîtres ne sont ni cultivées, ni élevées. Les gisements sauvages et naturels font l'objet d'une forme d'entretien minimale en ce sens que, pendant le processus de pêche, le substrat (le collecteur de naissain) est déplacé par la drague, ce qui permet de maintenir la pêcherie en bonne santé. Le dragage occasionnel supplémentaire des gisements sans récolte (appelé «hersage») améliore encore les bancs d'huîtres et favorise la bonne fixation des naissains (jeunes huîtres).

Les rivières qui débouchent dans l'estuaire de la Fal proviennent de vallées encaissées et leurs eaux sont d'une grande qualité biologique et riches en minéraux. L'estuaire est aussi très profond, de sorte que l'eau y circule et est renouvelée à chaque marée. Cet environnement unique génère le plancton dont les huîtres se nourrissent.

Par ailleurs, des éléments montrent que les mines de Cornouailles sont toutes des mines humides dont l'eau s'évacue naturellement ou est pompée et rejetée dans la vallée de la Carnon, qui mène à l'estuaire et au bassin versant de la Fal. Cette eau est riche en minéraux propres à l'aire géographique. Ce sont eux, et plus spécifiquement le cuivre et le zinc, qui contribuent au goût métallique particulier des huîtres «Fal Oyster». Ainsi, cette huître diffère d'un point de vue organoleptique des autres huîtres de la région.

Le lien étroit qui unit la zone de pêche et le produit ressort clairement des relevés de la pêcherie, qui décrivent la capture, la culture et la commercialisation des huîtres «Fal Oyster» dans la rivière Fal, les rivières adjacentes et les environs. Les archives contiennent des descriptions de bateaux à voile et à rames qui pêchent à l'aide de dragues. Les techniques et équipements ainsi décrits sont très similaires à ceux utilisés aujourd'hui. De nombreuses archives décrivent des méthodes de récolte aussi bien anciennes que contemporaines qui ne sont utilisées dans aucune autre région.

Selon des méthodes anciennes et traditionnelles, les dragues sont remorquées par des bateaux à voile ou à rames et la récolte des huîtres se fait sans aucune motorisation. Cette longue tradition de pêche transparait dans le savoir-faire et les équipements, qui se transmettent de père en fils parmi les pêcheurs. Il est attesté que les navires utilisés sont transmis de génération en génération et certains d'entre eux ont plus de cent ans. Parmi les savoir-faire transmis, on peut citer l'aptitude à localiser les huîtres, la manipulation soignée des huîtres capturées et les méthodes de dragage de certains bancs en fonction de la marée et du vent.

Des témoignages historiques tout au long du XIX^e siècle mentionnent les activités liées à la récolte et à la culture des huîtres dans la région du port de Falmouth, notamment la pêche, la culture, le tri et la vente des huîtres.

Au début du XX^e siècle, des dispositions administratives ont été prises pour restreindre les méthodes de pêche aux techniques traditionnelles, en particulier en n'autorisant que les bateaux à voile ou à rames, ainsi que pour protéger la pêcherie à long terme. Toutefois, la flotte, qui comptait une centaine de bateaux, a connu une diminution drastique dans les années 1980, lorsqu'une maladie a considérablement réduit les stocks d'huîtres et que la pêche est devenue non rentable. Le rétablissement du secteur a été long après cette maladie, mais la flotte s'est progressivement reconstituée et un groupement dénommé «Oyster Fishery Management Group» réunissant les pêcheurs, les transformateurs et le régulateur a été constitué pour gérer la pêcherie.

5.2. Spécificité du produit:

Les caractéristiques de l'huître «Fal Oyster» sont liées à l'aire géographique, du fait que la méthode de récolte est une tradition locale propre à cette zone. La méthode de pêche utilise des dragues qui sont remorquées sur les gisements par des bateaux à voile ou à rames. Ces dragues et ces bateaux sont du même style que ceux utilisés autrefois et dont les premières descriptions remontent à 1750.

La chair est ferme et soyeuse, avec une surface lisse. D'apparence, elle est de couleur crème, tandis que les bords sont opaques et gris. Le goût est salé et sucré, avec des arômes juteux de melon, de laitue et de concombre et une note finale métallique persistante et légère d'étain et de cuivre.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou d'autres caractéristiques du produit (pour les IGP):

Le goût d'une huître est déterminé par l'environnement dans lequel elle s'est développée. La pêcherie de la Fal est alimentée par les vallées environnantes, dont les eaux sont d'une grande qualité biologique et riches en minéraux. En outre, la profondeur de l'estuaire permet à l'eau de circuler et de se renouveler à chaque marée, ce qui aboutit à un équilibre unique entre l'eau de mer, salée, et l'eau de rivière, douce. Cet environnement génère le plancton dont les huîtres se nourrissent et qui participe à la qualité gustative de l'huître «Fal Oyster», décrite comme plus salée, plus métallique, plus crémeuse et plus douce que les espèces d'huîtres d'autres aires géographiques.

Les caractéristiques de l'huître «Fal Oyster» sont liées à l'aire géographique du fait que la méthode de récolte est une tradition locale propre à cette zone et que les compétences nécessaires, parmi lesquelles l'aptitude à localiser les huîtres, la manipulation soignée des huîtres capturées et les méthodes de dragage de certains bancs en fonction de la marée et du vent, sont transmises de génération en génération.

L'usage de la dénomination «Fal Oyster» et la réputation de la finesse de son goût et de sa qualité se sont développés grâce aux efforts des transformateurs et des membres du Oyster Fishery Management Group. Tous les membres de ce groupement utilisent la dénomination «Fal Oyster» et commercialisent un produit de grande qualité, via la chaîne d'approvisionnement en gros; le produit est très recherché par le secteur de la restauration tant au Royaume-Uni qu'à l'étranger.

Depuis 1996, le festival «Fal Oyster» est organisé pour célébrer le début de la campagne de dragage de l'huître, la diversité et la qualité des produits de la mer originaires de Cornouailles et, en particulier, une des dernières techniques traditionnelles de pêche des huîtres, le dragage par bateau à voile ou à rames.

Rick Stein, chef renommé et parrain de ce festival, a ouvert un restaurant à Falmouth doté d'un bar à produits de la mer qui met l'huître «Fal Oyster» à l'honneur. Celle-ci est également mise en valeur dans des films et des livres de cuisine et est célébrée par des critiques gastronomiques.

Les huîtres «Fal Oyster» ont été adoptées par le mouvement de slow-food «Ark of Taste» et sont présentées comme un des derniers gisements d'huîtres indigènes du Royaume-Uni.

Référence à la publication du cahier des charges:

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

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

Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2012/C 384/16)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«SAINT-MARCELLIN»

N° CE: FR-PGI-0005-0832-08.10.2010

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination:

«Saint-Marcellin»

2. État membre ou pays tiers:

France

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:

3.1. Type de produit:

Classe 1.3: fromages.

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:

Le «Saint-Marcellin» est un fromage élaboré à partir de lait entier de vache, non standardisé en matières grasses et en protéines, cru ou thermisé. Il se présente sous la forme d'un cylindre à bords arrondis, d'un diamètre de 65 à 80 mm, de 20 à 25 mm de hauteur et pesant au moins 80 grammes. Ce fromage se caractérise par une pâte molle lactique, non malaxée, ni pressée, légèrement salée, sans adjonction d'épices, d'aromates, et présente une flore de surface pouvant être blanche, beige à gris bleu. La pâte est homogène à la coupe.

Le «Saint-Marcellin» renferme 40 à 65 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation.

La conduite du séchage permet d'orienter les «Saint-Marcellin» vers deux types de présentation:

- Le «Saint-Marcellin» «sec», qui, présente un extrait sec supérieur à 44 %, correspond à la tradition locale, et fait l'objet d'un affinage visant à lui conférer de meilleures aptitudes à la conservation par une limitation de sa protéolyse.
- Le «Saint-Marcellin» «moelleux», qui, suite à un séchage plus modéré, présente un extrait sec supérieur à 40 %, fait l'objet d'un parcours d'affinage lui permettant de développer des arômes prononcés et une texture souple voire crémeuse. Ces fromages de tradition plus régionale sont souvent maintenus en affinage plus longtemps.

10 jours minimum après emprésurage seront nécessaires avant que le «Saint-Marcellin» ne puisse être commercialisé.

Le «Saint-Marcellin» peut-être conditionné ou non en vue de sa commercialisation.

Visuellement, sa croûte, parfois légèrement plissée, doit être en grande partie ou totalement recouverte de moisissures caractérisées par les couleurs suivantes: blanc, beige à gris-bleu. À la coupe, sa pâte de couleur crème est lisse et homogène et peut comporter quelques trous. En bouche, sa croûte est à peine perceptible. Le «Saint-Marcellin» moelleux se distingue par une texture fondante, alors que celle du

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

«Saint-Marcellin» sec est ferme. Son goût franc présente une richesse aromatique équilibrée (goût fruité, de miel ...) caractéristique du «Saint-Marcellin», à dominante lactique et moyennement salée.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés):*

Lait entier de vache non standardisé en matières grasses ou en protéines, provenant de l'aire géographique.

Le lait doit être utilisé cru ou thermisé, ce qui exclut les traitements de pasteurisation. Le «Saint-Marcellin» est un fromage de tradition locale qui s'est développé dans une zone tournée notamment vers l'élevage bovin laitier. Le lait utilisé pour sa transformation a toujours été originaire des exploitations de l'aire géographique. Sa renommée s'est construite grâce à la cohésion d'une filière alliant des producteurs de lait de qualité, utilisant le territoire et ses potentialités, à des transformateurs perpétuant le savoir-faire local.

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):*

L'aire géographique de production est caractérisée par une surface fourragère importante. Les éleveurs locaux ont naturellement toujours choisi de privilégier l'utilisation de ces ressources locales, qui ont contribué à donner au «Saint-Marcellin» ses caractéristiques. Ils réservent une part particulière à l'herbe et plus particulièrement au foin dans l'alimentation des animaux et limitent les aliments complémentaires, afin de rester dans un mode d'élevage traditionnel.

Les critères applicables aux aliments des vaches laitières sont donc:

- L'autonomie alimentaire: au moins 80 % de la matière sèche de la ration totale annuelle doit être issue de l'aire géographique.
- L'herbe sous toutes ses formes représente au moins 50 % en matière sèche de la ration de base annuelle.
- Le foin représente pour les quatre mois d'hiver (décembre, janvier, février, mars) 15 % de la matière sèche de la ration de base.
- Les aliments complémentaires autorisés représentent au plus 30 % de la matière sèche de la ration totale annuelle. Dans ce cadre, les aliments complémentaires autorisés sont: les graines et coproduits de céréales, oléagineux et protéagineux, le tourteau de noix, et les légumineuses déshydratées. Dans une limite de 10 % des compléments indiqués ci-dessus sont autorisés: le lactosérum, les pommes de terre et autres tubercules, la pulpe de betterave déshydratée, la mélasse, les compléments nutritionnels: minéraux, vitamines, les oligo-éléments, le bicarbonate, le sel.

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:*

Toutes les étapes liées à la production du lait, la transformation et l'affinage du «Saint-Marcellin» doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:*

Néant

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage des fromages, l'étiquetage de chaque fromage comporte:

- le nom «Saint-Marcellin»,
- l'identification de l'atelier de transformation,
- le logo IGP de l'Union européenne et/ou la mention «Indication géographique protégée».

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique:**

L'aire géographique de production du «Saint-Marcellin» est située sur la rive est du fleuve Rhône et s'appuie sur le massif du Vercors. Elle est centrée sur la commune de Saint-Marcellin (située en Isère) qui a donné son nom au produit et qui était le centre de commercialisation initial du «Saint-Marcellin». Elle a été définie selon des critères historiques (berceau de la production et de la commercialisation du «Saint-Marcellin») et des critères géographiques (cohérence des paysages et de l'occupation du milieu).

L'aire géographique est composée des cantons suivants:

Dans le département de la Drôme:

- L'intégralité des cantons de: (La) Chapelle-en-Vercors, Romans-sur-Isère 1^{er} et 2^e cantons, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Jean-en-Royans,
- Canton de Bourg-de-Péage sauf les communes de Alixan, Bourg-de-Péage, Châteauneuf-sur-Isère,
- Canton de Chabeuil: uniquement les communes de (Le) Chaffal, Chateaudouble, Peyrus
- Canton de Crest-Nord: uniquement les communes de Ombrière, Plan-de-Baix
- Canton de (Le) Grand-Serre: uniquement les communes de Le Grand-Serre, Hauterives, Montrigaud, Saint-Christophe-et-le-Laris, Tersanne,
- Canton de Saint-Vallier: uniquement les communes de Châteauneuf-de-Galaure, Claveyson, Fay-le-Clos, La-Motte-de-Galaure, Mureils, Ratières, Saint-Avit, Saint-Barthélémy-de-Vals, Saint-Martin-D'Août, Saint-Uze,

Dans le département de l'Isère:

- L'intégralité des cantons de: (La) Côte-Saint-André, (Le) Grand-Lemps, (Le) Pont-Beauvoisin, Pont-en-Royans, Rives, Roybon, Saint-Etienne-de-Saint-Geoirs, Saint-Geoire-en-Valdaine, Saint-Marcellin, Tullins, Vinay, Virieu,
- Canton de Saint-Jean-de-Bournay: uniquement les communes de Chatonnay, Eclose, Lieudieu, Meyssies, Saint-Anne-sur-Gervonde, Saint-Jean-de-Bournay, Tramole, Villeneuve-de-Marc
- Canton de Saint-Laurent-du-Pont sauf les communes de Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Pierre-de-Chartreuse,
- Canton de Fontaine-Sassenage: uniquement la commune de Veurey-Voroize,
- Canton de (La) Tour-du-Pin: uniquement les communes de Montagnieu, Sainte-Blandine, Saint-Victor-de-Cessieu, Torchefelon,
- Canton de Villard-de-Lans sauf les communes de Engins, Saint-Nizier-du-Moucherotte
- Canton de Voiron: sauf la commune de Voreppe;

Dans le département de la Savoie:

- Canton de (Le) Pont-de-Beauvoisin: uniquement les communes de Belmont-Tramonet, (La) Bridoire, Domessin, (Le) Pont-de-Beauvoisin, Saint-Beron, Verel-de-Montbel
- Canton de Saint-Genix-sur-Guiers sauf les communes de Gerbaix, Marcieux, Novalaise.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

Facteurs naturels

Le territoire du «Saint-Marcellin» s'inscrit dans la région du Bas Dauphiné, entre les plaines du Lyonnais et les montagnes calcaires de la Chartreuse et du Vercors occidental. Il est formé de collines et plateaux du tertiaire entaillés de larges vallées et bordés de zones montagneuses à l'est. Il marque une transition douce entre la montagne et la plaine, entre les Alpes et la Provence.

Le climat y est majoritairement tempéré de type collinéen, avec des températures moyennes de 9 à 11 °C et une pluviosité de 800 à 1 100 mm.

Ce territoire est marqué par les vents, qui soufflent essentiellement dans un axe nord-sud, et qui sont ancrés dans l'histoire et la culture des producteurs et transformateurs. Ce vent a permis le séchage aussi bien des noix et du tabac que du fromage et influence l'architecture locale. Ceci favorisa l'installation initiale et l'implantation des fromageries tout au long de ce territoire. Cette implantation n'a pas changé depuis des années.

Facteurs humains

Le territoire du «Saint-Marcellin» est à dominante rurale et possède une vocation agricole marquée, avec un pourcentage de surfaces herbagères élevé (surface fourragère de 40 à 80 % de la surface agricole utile). Ici, se côtoient la polyculture et l'élevage, représentés principalement par l'arboriculture (en particulier les noyers, produisant l'AOP noix de Grenoble) et la production de lait.

Le fromage appelé «tomme» initialement et fabriqué à la ferme trouva tout naturellement son identité au sein de la ville de «Saint-Marcellin», où se tenait, à partir du XV^e siècle, le marché le plus important de la région.

Le séchage des fromages, des noix (et du tabac) était favorisé par les vents qui marquent ce territoire, d'où la présence de séchoirs à noix sur l'ensemble de la zone. Les séchoirs à noix pouvaient d'ailleurs servir au séchage des fromages, rangés dans des paniers suspendus aux quatre vents, «les tommiers».

Dès 1870, des ramasseurs appelés «coquetiers» faisaient, à dates régulières, des «tournées» dans les fermes. Ils commencèrent à livrer ce fromage aux grands centres voisins: Romans, Grenoble, Lyon, Saint-Étienne, Avignon, qui sont restés depuis lors, de très gros consommateurs. Les paysans, encouragés, firent plus de fromages, développant ainsi la commercialisation du «Saint-Marcellin».

Dans les années 1920, les anciens ramasseurs ont développé la fabrication de fromages avec une technique fromagère d'inspiration fermière (caillé lactique, utilisation de faisselles identiques ...). C'est ainsi que les premières fromageries apparaissent dans la région de Saint-Marcellin puis qu'une première définition officielle du Saint-Marcellin est instaurée.

La filière de production du «Saint-Marcellin» a cherché très tôt à s'organiser et à protéger le produit. Tout d'abord l'Union des fabricants du «Saint-Marcellin», créée en 1971 puis le comité interprofessionnel du Saint-Marcellin créé en 1994 où figurent aussi les producteurs de lait et les producteurs fermiers. L'ensemble de la filière est impliquée depuis cette période dans la promotion du «Saint-Marcellin», l'amélioration de la qualité et la mise en place d'une démarche de protection du nom.

5.2. Spécificité du produit:

Des caractéristiques particulières du fromage

Le «Saint-Marcellin» est un fromage de petite taille qui se caractérise par sa forme de palet à bords arrondis, par son diamètre d'environ 7 cm, pesant au minimum 80 grammes, d'environ 2 cm de hauteur.

Visuellement sa croûte, parfois légèrement plissée, est en grande partie ou totalement recouverte de moisissures blanches, beiges à gris-bleues.

À la coupe, sa pâte de couleur crème est lisse et homogène. En bouche, sa croûte est à peine perceptible. Le «Saint-Marcellin» moelleux se distinguera par une texture fondante, alors qu'elle sera ferme pour le «Saint-Marcellin» sec.

Son goût franc présente une richesse aromatique équilibrée (goût fruité, de miel ...) caractéristique du Saint Marcellin, à dominante lactique et moyennement salée.

Un savoir-faire traditionnel

Une place importante est donnée dans l'alimentation du troupeau laitier, aux fourrages locaux et particulièrement à l'herbe, au travers notamment d'une durée minimale de pâturage de 180 jours par an sur des surfaces importantes (chargement des exploitations limité à 1,4 UGB/ha). Ces dispositions visent à garantir une qualité élevée du lait mis en œuvre.

Le lait utilisé ne subit que des traitements thermiques limités (interdiction de la pasteurisation) et n'est pas standardisé afin de lui conserver toutes ses qualités originelles et de permettre l'expression de la richesse aromatique du «Saint-Marcellin».

Le «Saint-Marcellin» trouve toute son identité et son caractère grâce à une technique de transformation spécifique, héritée des méthodes anciennes. À partir d'un caillé de type «lactique», non pressé, ni malaxé, légèrement salé puis séché et affiné, on obtient les caractéristiques organoleptiques propres au «Saint-Marcellin».

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):*

Le lien à l'origine du «Saint-Marcellin» repose à la fois sur sa réputation, sur les caractéristiques particulières du fromage et sur un savoir-faire traditionnel.

La production du «Saint-Marcellin» se fonde sur des pratiques historiques d'élevage (polyculture-élevage) et de transformation qui sont étroitement liées au milieu naturel:

- place importante du pâturage et des fourrages locaux dans l'alimentation des animaux grâce aux grandes surfaces fourragères présentes dans l'aire géographique;
- caractère venté de l'aire géographique qui a conditionné la tradition de conservation des fromages par séchage et affinage.

Toutes ces conditions ont favorisé le développement de la production de petits fromages, qui ont pris le nom de «Saint-Marcellin» très tôt (dès le XV^e siècle) en reprenant le nom du principal marché de l'époque. Les premières mentions au sujet du «Saint-Marcellin» se retrouvent sur les livres de comptes de l'intendance de Louis XI (XV^e siècle).

Depuis 1935, le fromage «Saint-Marcellin» est décrit officiellement en France à la demande des opérateurs de la zone. La définition devient réglementaire en 1942 puis a évolué à plusieurs reprises. Elle est conforme depuis 1980 au cahier des charges actuel: «diamètre de 70 millimètres environ, de 20 à 25 millimètres de hauteur, pesant au moins 80 grammes, fabriqué avec du lait de vache présuré, à pâte molle, non malaxée, ni pressée, légèrement salée, sans adjonction d'épices, d'aromates, ...». Elle a permis le développement encadré de la production de «Saint-Marcellin».

La fête du «Saint-Marcellin» ainsi que le musée du «Saint-Marcellin» et la participation du comité pour le Saint-Marcellin aux manifestations agricoles locales et nationales ont permis d'entretenir la réputation du produit.

La réputation actuelle du «Saint-Marcellin» est attestée par sa présence dans de nombreux menus gastronomiques des restaurants du Dauphiné et des agglomérations voisines (Lyon, Grenoble, Saint-Étienne): il peut être présenté sur le plateau de fromages, ou bien chaud sur des salades, en feuilletés ou encore en gratin ... L'inventaire du patrimoine culinaire français (édition Rhône-Alpes) de 1995, confirme cette réputation et consacre un article au «Saint-Marcellin».

Actuellement le nom «Saint-Marcellin» est largement utilisé par les sept fromageries de l'aire de production, comme en témoignent les exemples d'étiquettes fournies, et bénéficie d'une notoriété importante au niveau régional et au-delà. En effet, la production de 2008 était de 35,5 millions de fromages étiquetés «Saint-Marcellin».

L'histoire ancienne de ce fromage et sa définition précoce en ont permis le développement, sans perte d'identité. Aujourd'hui, grâce à la cohésion de la filière et à son identification au territoire et au savoir-faire local, la réputation du «Saint-Marcellin» est bien affirmée au niveau national, bien que la production soit restée principalement localisée dans son berceau d'origine.

Référence à la publication du cahier des charges:

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

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

PROCÉDURES JURIDICTIONNELLES

Cour AELE

2012/C 384/13	Composition de la Cour AELE — Nomination du greffier de la Cour AELE	15
---------------	--	----

PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE DE CONCURRENCE

Commission européenne

2012/C 384/14	Notification préalable d'une concentration (Affaire COMP/M.6747 — Energie Steiermark/Steweag-Steg) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	16
---------------	---	----

AUTRES ACTES

Commission européenne

2012/C 384/15	Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires	17
2012/C 384/16	Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires	21



⁽¹⁾ Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE

Prix d'abonnement 2012 (hors TVA, frais de port pour expédition normale inclus)

Journal officiel de l'UE, séries L + C, édition papier uniquement	22 langues officielles de l'UE	1 200 EUR par an
Journal officiel de l'UE, séries L + C, papier + DVD annuel	22 langues officielles de l'UE	1 310 EUR par an
Journal officiel de l'UE, série L, édition papier uniquement	22 langues officielles de l'UE	840 EUR par an
Journal officiel de l'UE, séries L + C, DVD mensuel (cumulatif)	22 langues officielles de l'UE	100 EUR par an
Supplément au Journal officiel (série S — Marchés publics et adjudications), DVD, une édition par semaine	Multilingue: 23 langues officielles de l'UE	200 EUR par an
Journal officiel de l'UE, série C — Concours	Langues selon concours	50 EUR par an

L'abonnement au *Journal officiel de l'Union européenne*, qui paraît dans les langues officielles de l'Union européenne, est disponible dans 22 versions linguistiques. Il comprend les séries L (Législation) et C (Communications et informations).

Chaque version linguistique fait l'objet d'un abonnement séparé.

Conformément au règlement (CE) n° 920/2005 du Conseil, publié au Journal officiel L 156 du 18 juin 2005, stipulant que les institutions de l'Union européenne ne sont temporairement pas liées par l'obligation de rédiger tous les actes en irlandais et de les publier dans cette langue, les Journaux officiels publiés en langue irlandaise sont commercialisés à part.

L'abonnement au Supplément au Journal officiel (série S — Marchés publics et adjudications) regroupe la totalité des 23 versions linguistiques officielles en un DVD multilingue unique.

Sur simple demande, l'abonnement au *Journal officiel de l'Union européenne* donne droit à la réception des diverses annexes du Journal officiel. Les abonnés sont avertis de la parution des annexes grâce à un «Avis au lecteur» inséré dans le *Journal officiel de l'Union européenne*.

Ventes et abonnements

Les abonnements aux diverses publications payantes, comme l'abonnement au *Journal officiel de l'Union européenne*, sont disponibles auprès de nos bureaux de vente. La liste des bureaux de vente est disponible à l'adresse suivante:

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

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) offre un accès direct et gratuit au droit de l'Union européenne. Ce site permet de consulter le *Journal officiel de l'Union européenne* et inclut également les traités, la législation, la jurisprudence et les actes préparatoires de la législation.

Pour en savoir plus sur l'Union européenne, consultez: <http://europa.eu>

