

Publicatieblad

van de Europese Unie

C 384



Uitgave
in de Nederlandse taal

Mededelingen en bekendmakingen

55e jaargang
13 december 2012

<u>Nummer</u>	<u>Inhoud</u>	<u>Bladzijde</u>
II	<i>Mededelingen</i>	

MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

Europese Commissie

2012/C 384/01	Goedkeuring van de steunmaatregelen van de staten krachtens de artikelen 107 en 108 VWEU — Gevallen waartegen de Commissie geen bezwaar maakt ⁽¹⁾	1
2012/C 384/02	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak COMP/M.6715 — CNOOC/Nexen) ⁽¹⁾	3
2012/C 384/03	Inleiding van een procedure (Zaak COMP/M.6576 — Munksjö/Ahlstrom) ⁽¹⁾	4

IV *Informatie*

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

Europese Commissie

2012/C 384/04	Wisselkoersen van de euro	5
---------------	---------------------------------	---

NL

Prijs:
3 EUR

⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst

(Vervolg z.o.z.)

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE LIDSTATEN

2012/C 384/05	Door de lidstaten meegedeelde informatie betreffende sluiting van de visserij	6
---------------	---	---

INFORMATIE OVER DE EUROPESE ECONOMISCHE RUIMTE

Toezichthoudende Autoriteit van de EVA

2012/C 384/06	Geen staatssteun in de zin van artikel 61, lid 1, van de EER-Overeenkomst	7
2012/C 384/07	Staatssteun — Besluit om geen bezwaar te maken	8
2012/C 384/08	Beknpte informatie van de EVA-staten betreffende overheidssteun die wordt verleend krachtens het in punt 1 j van bijlage XV van de EER-Overeenkomst genoemde besluit (Verordening (EG) nr. 800/2008 van de Commissie waarbij bepaalde categorieën steun op grond van de artikelen 87 en 88 van het Verdrag met de gemeenschappelijke markt verenigbaar worden verklaard (de algemene groepsvrijstellingsverordening))	9
2012/C 384/09	Beknpte informatie van de EVA-staten betreffende overheidssteun die wordt verleend krachtens het in punt 1 j van bijlage XV van de EER-Overeenkomst genoemde besluit (Verordening (EG) nr. 800/2008 van de Commissie waarbij bepaalde categorieën steun op grond van de artikelen 87 en 88 van het Verdrag met de gemeenschappelijke markt verenigbaar worden verklaard (de algemene groepsvrijstellingsverordening))	11
2012/C 384/10	Mededeling van de Toezichthoudende Autoriteit van de EVA betreffende de thans bij terugvordering van staatssteun toe te passen rentepercentages en referentie- en disconteringspercentages voor drie EVA-staten, zoals die vanaf 1 augustus 2012 gelden (<i>Bekendgemaakt overeenkomstig artikel 10 van Besluit nr. 195/04/COL van de Autoriteit van 14 juli 2004</i>)	12
2012/C 384/11	Mededeling van de Toezichthoudende Autoriteit van de EVA betreffende de thans bij terugvordering van staatssteun toe te passen rentepercentages en referentie- en disconteringspercentages voor drie EVA-staten, zoals die vanaf 1 september 2012 gelden (<i>Bekendgemaakt overeenkomstig artikel 10 van Besluit nr. 195/04/COL van de Autoriteit van 14 juli 2004</i>)	13

V Adviezen

BESTUURLIJKE PROCEDURES

Europees Bureau voor personeelsselectie (EPSO)

2012/C 384/12	Aankondiging van algemeen vergelijkend onderzoek	14
---------------	--	----



II

(Mededelingen)

MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN
DE EUROPESE UNIE

EUROPESE COMMISSIE

Goedkeuring van de steunmaatregelen van de staten krachtens de artikelen 107 en 108 VWEU**GevalLEN waartegen de Commissie geen bezwaar maakt**

(Voor de EER relevante tekst)

(2012/C 384/01)

Datum waarop het besluit is genomen	6.2.2012
Referentienummer staatssteun	SA.33880 (11/N)
Lidstaat	Frankrijk
Regio	—
Benaming van de steunregeling en/of naam van de begunstigde	Aides aux cinémas du monde (aide sélective à la production cinématographique)
Rechtsgrondslag	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 maatregel	Steunregeling
Doelstelling	Cultuurbevordering
Vorm van de steun	Directe subsidie
Begrotingsmiddelen	Voorziene jaarlijkse uitgaven: 6,5 miljoen EUR Totaal van de voorziene steun: 39 miljoen EUR
Maximale steunintensiteit	80 %
Looptijd (periode)	tot 31.12.2017
Economische sectoren	Beperkt tot de media
Naam en adres van de steunverlenende autoriteit	Centre national du cinéma et de l'image animée 12 rue de Lübeck 75784 Paris Cedex 16 FRANCE

Andere informatie	—
-------------------	---

De tekst van de beschikking in de authentieke ta(a)l(en), waaruit de vertrouwelijke gegevens zijn geschrappt, is beschikbaar op site:

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

Datum waarop het besluit is genomen	20.11.2012
Referentienummer staatssteun	SA.34736 (12/N)
Lidstaat	Spanje
Regio	—
Benaming van de steunregeling en/of naam van de begunstigde	Sistema de amortización anticipada aplicable a determinados elementos patrimoniales arrendados del inmovilizado material
Rechtsgrondslag	Apartado 11 del artículo 115 del texto refundido de la Ley del Impuesto sobre Sociedades
Type maatregel	Steunregeling
Doelstelling	—
Vorm van de steun	Uitstel belastingbetaling
Begrotingsmiddelen	—
Maximale steunintensiteit	Maatregel die geen steun vormt
Looptijd (periode)	—
Economische sectoren	Alle sectoren
Naam en adres van de steunverlenende autoriteit	Ministerio de Hacienda y Administraciones Públicas
Andere informatie	—

De tekst van de beschikking in de authentieke ta(a)l(en), waaruit de vertrouwelijke gegevens zijn geschrappt, is beschikbaar op site:

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

Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie**(Zaak COMP/M.6715 — CNOOC/Nexen)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2012/C 384/02)

Op 7 december 2012 heeft de Commissie besloten zich niet te verzetten tegen bovenvermelde aangemelde concentratie en deze verenigbaar met de gemeenschappelijke markt te verklaren. Deze beschikking is gebaseerd op artikel 6, lid 1, onder b), van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad. De volledige tekst van de beschikking is slechts beschikbaar in het Engels en zal openbaar worden gemaakt na verwijdering van eventuele bedrijfsgeheimen. De tekst is beschikbaar:

- op de website Concurrentie van de Commissie, afdeling fusies (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Deze website biedt verschillende hulpmiddelen om individuele concentratiebeschikkingen op te zoeken, onder meer op: naam van de onderneming, nummer van de zaak, datum en sector,
- in elektronische vorm op de EUR-Lex-website (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) onder documentnummer 32012M6715. EUR-Lex biedt online-toegang tot de communautaire wetgeving.

Inleiding van een procedure
(Zaak COMP/M.6576 — Munksjö/Ahlstrom)
(Voor de EER relevante tekst)
(2012/C 384/03)

Op 7 december 2012 heeft de Commissie besloten in bovengenoemde zaak de procedure in te leiden nadat zij heeft vastgesteld dat er ernstige twijfel bestaat over de verenigbaarheid van de aangemelde concentratie met de gemeenschappelijke markt. De inleiding van de procedure start een tweede fase in het onderzoek naar de aangemelde concentratie, en behoudens de definitieve beschikking in deze zaak. De beschikking is gebaseerd op artikel 6, lid 1, onder c), van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad.

De Commissie verzoekt belanghebbende derden haar hun eventuele opmerkingen ten aanzien van de voorgenomen concentratie kenbaar te maken.

Om met deze opmerkingen in de procedure rekening te kunnen houden dienen deze de Commissie uiterlijk vijftien dagen na dagtekening van deze bekendmaking te hebben bereikt. Zij kunnen de Commissie per fax (+32 22964301 / 2967244) of per post, onder vermelding van referentie nummer COMP/M.6576 — Munksjö/Ahlstrom, aan onderstaand adres worden toegezonden:

Europese Commissie
Directoraat-generaal Concurrentie
Griffie voor concentraties
J-70
1049 Brussel
BELGIË

IV

(Informatie)

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN
INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

EUROPESE COMMISSIE

Wisselkoersen van de euro ⁽¹⁾

12 december 2012

(2012/C 384/04)

1 euro =

Munteenheid		Koers	Munteenheid		Koers
USD	US-dollar	1,3040	AUD	Australische dollar	1,2358
JPY	Japanse yen	108,12	CAD	Canadese dollar	1,2850
DKK	Deense kroon	7,4604	HKD	Hongkongse dollar	10,1061
GBP	Pond sterling	0,80775	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,5504
SEK	Zweedse kroon	8,6275	SGD	Singaporese dollar	1,5926
CHF	Zwitserse frank	1,2109	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 400,12
ISK	IJslandse kroon		ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	11,3109
NOK	Noorse kroon	7,3295	CNY	Chinese yuan renminbi	8,1480
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	HRK	Kroatische kuna	7,5225
CZK	Tsjechische koruna	25,265	IDR	Indonesische roepia	12 558,82
HUF	Hongaarse forint	282,33	MYR	Maleisische ringgit	3,9792
LTL	Litouwse litas	3,4528	PHP	Filipijnse peso	53,502
LVL	Letlandse lat	0,6961	RUB	Russische roebel	39,9645
PLN	Poolse zloty	4,0969	THB	Thaise baht	39,928
RON	Roemeense leu	4,5268	BRL	Braziliaanse real	2,7112
TRY	Turkse lira	2,3198	MXN	Mexicaanse peso	16,6319
			INR	Indiase roepie	70,7490

⁽¹⁾ Bron: door de Europese Centrale Bank gepubliceerde referentiekosten.

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE LIDSTATEN

Door de lidstaten meegedeelde informatie betreffende sluiting van de visserij

(2012/C 384/05)

Krachtens artikel 35, lid 3, van Verordening (EG) nr. 1224/2009 van de Raad van 20 november 2009 tot vaststelling van een communautaire controleregeling die de naleving van de regels van het gemeenschappelijk visserijbeleid moet garanderen ⁽¹⁾, is besloten de visserij te sluiten overeenkomstig de bepalingen in de onderstaande tabel:

Datum en tijdstip van sluiting	21.11.2012
Duur	21.11.2012-31.12.2012
Lidstaat	Duitsland
Bestand of groep bestanden	HER/1/2-
Soort	Haring (<i>Clupea harengus</i>)
Gebied	EU-, Noorse en internationale wateren van de deelgebieden I en II
Vissersvaartuigtype(s)	—
Referentienummer	FS55TQ44

⁽¹⁾ PB L 343 van 22.12.2009, blz. 1.

INFORMATIE OVER DE EUROPESE ECONOMISCHE RUIMTE

TOEZICHTHOUDENDE AUTORITEIT VAN DE EVA

Geen staatssteun in de zin van artikel 61, lid 1, van de EER-Overeenkomst

(2012/C 384/06)

De Toezichthoudende Autoriteit van de EVA is van mening dat de volgende steunmaatregel geen staatssteun vormt in de zin van artikel 61, lid 1, van de EER-Overeenkomst:

Datum waarop het besluit is genomen:	11 juli 2012
Nummer van de steunmaatregel:	70645
Nummer van het besluit:	289/12/COL
EVA-staat:	Noorwegen
Naam en adres van de steunverlenende autoriteit:	Gemeente Oslo Rådhuset 0037 Oslo NORWAY
Benaming (en/of naam van de begunstigde):	huur- en pachtovereenkomsten tussen de gemeente Oslo en Oslo Cancer Cluster Innovasjonspark AS
Vorm van de steun:	—
Begrotingsmiddelen:	—
Looptijd:	—

De tekst van de beschikking in de authentieke ta(a)l(en), waaruit de vertrouwelijke gegevens zijn geschrapt, kan worden geraadpleegd op de website van de Toezichthoudende Autoriteit van de EVA:

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

Staatssteun — Besluit om geen bezwaar te maken

(2012/C 384/07)

De Toezichthoudende Autoriteit van de EVA is van mening dat de volgende steunmaatregelen verenigbare staatssteun vormen in de zin van artikel 61 van de EER-Overeenkomst:

Datum waarop het besluit is genomen:	11 juli 2012
Nummer van de steunmaatregel:	68972
Nummer van het besluit:	292/12/COL
EVA-staat:	IJsland
Benaming (en/of naam van de begunstigde):	besluit inzake staatssteun van de IJslandse Staat via New Glitnir, New Landsbankinn en New Kaupþing tijdens de liquidatie van bepaalde beleggingsfondsen
Rechtsgrondslag:	artikel 61, lid 1, en artikel 61, lid 3, onder b), van de EER-Overeenkomst
Type maatregelen:	maatregelen om een ernstige verstoring in de economie te verhelpen
Economische sectoren:	financiële diensten

De tekst van de beschikking in de authentieke ta(a)l(en), waaruit de vertrouwelijke gegevens zijn geschrapt, kan worden geraadpleegd op de website van de Toezichthoudende Autoriteit van de EVA:

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

Beknopte informatie van de EVA-staten betreffende overheidssteun die wordt verleend krachtens het in punt 1 j van bijlage XV van de EER-Overeenkomst genoemde besluit (Verordening (EG) nr. 800/2008 van de Commissie waarbij bepaalde categorieën steun op grond van de artikelen 87 en 88 van het Verdrag met de gemeenschappelijke markt verenigbaar worden verklaard (de algemene groepsvrijstellingsverordening))

(2012/C 384/08)

DEEL I

Steun nr.	GBER 10/12/R&D	
EVA-staat	Noorwegen	
Steunverlenende autoriteit	Naam	Innovation Norway
	Adres	PO Box 448, Sentrum 0104 Oslo NORWAY
	Webpagina	http://www.innovationnorway.com
Benaming van de steunmaatregel	Innovatieregeling houtsector	
Nationale rechtsgrondslag (referentie desbetreffende nationale officiële publicatie)	Rijksbegroting (2011-2012), hoofdstuk 1149, post 71.	
Weblink naar de volledige tekst van de steunmaatregel	http://www.innovasjon Norge.no/Satsinger/Landbruk/Trebasert-innovasjonsprogram/	
Type maatregel	Steunregeling	X
Looptijd	Steunregeling	1.8.2012 tot en met 31.12.2013
Betrokken economische sector(en)	Alle economische sectoren komen voor steun in aanmerking	Alle sectoren komen voor steun in aanmerking, mits de begunstigden beantwoorden aan het algemene doel van de steunregeling — het gebruik van hout bevorderen.
Soort begunstigde	kmo	X
	Grote ondernemingen	X
Begrotingsmiddelen	Totaal geplande jaarbudget in het kader van de regeling	26 miljoen NOK
	Totaal bedrag van de aan de onderneming verleende ad hoc- steun	... miljoen NOK
	Voor garanties	... miljoen NOK
Steuninstrument (art. 5)	Subsidie	X

DEEL II

Algemene doelstellingen (lijst)	Doelstellingen (lijst)	Maximale steunintensiteit in % of maximum steunbedrag in NOK	kmo-verhogingen in %
kmo-steun voor advisering en deelneming aan beurzen (art. 26-27)	Steun voor advisering aan kmo's (art. 26)	50 %	
	Steun ten behoeve van deelneming van kmo's aan beurzen (art. 27)	50 %	

Algemene doelstellingen (lijst)	Doelstellingen (lijst)		Maximale steunintensiteit in % of maximum steunbedrag in NOK	kmo-verhogingen in %
Steun voor onderzoek, ontwikkeling en innovatie (art. 30-37)	Steun voor onderzoeks- en ontwikkelings-projecten (art. 31)	Fundamenteel onderzoek (art. 31, lid 2, onder a))	... %	
		Industrieel onderzoek (art. 31, lid 2, onder b))	50 %	10/20 %
		Experimentele ontwikkeling (art. 31, lid 2, onder c))	25 %	10/20 %
	Steun voor technische haalbaarheidsstudies (art. 32)	40/65 %	10 %	
	Steun voor kmo's ten behoeve van de kosten voor industriële-eigendomsrechten (art. 33)	50 %		
	Steun voor onderzoek en ontwikkeling in de landbouw en visserij (art. 34)			
	Steun voor jonge innoverende ondernemingen (art. 35)	8 miljoen NOK		
	Steun voor innovatieadviesdiensten en voor diensten inzake innovatieondersteuning (art. 36)	1,6 miljoen NOK		
	Steun voor het uitlenen van hooggekwalificeerd personeel (art. 37)	50 %		
Opleidingssteun (art. 38-39)	Specifieke opleiding (art. 38, lid 1)		25 %	10/20 %
	Algemene opleiding (art. 38, lid 2)		60 %	10/20 %

Beknopte informatie van de EVA-staten betreffende overheidssteun die wordt verleend krachtens het in punt 1 j van bijlage XV van de EER-Overeenkomst genoemde besluit (Verordening (EG) nr. 800/2008 van de Commissie waarbij bepaalde categorieën steun op grond van de artikelen 87 en 88 van het Verdrag met de gemeenschappelijke markt verenigbaar worden verklaard (de algemene groepsvrijstellingsverordening))

(2012/C 384/09)

DEEL I

Steun nr.	GBER 11/12/EMP	
EVA-staat	Noorwegen	
Regio	Naam van de regio (NUTS) Niveau 3 — Troms	Soort regionale-steungebied dat onder artikel 61, lid 3, onder c), van de EER-overeenkomst valt
Steunverlenende autoriteit	Naam	Troms fylkeskommune
	Adres	Postbox 6600 9296 Tromsø NORWAY
	Webpagina	http://www.tromsfylke.no
Benaming van de steunmaatregel	Regionaal ontwikkelingsprogramma voor de provincie Troms 2010-2013	
Nationale rechtsgrondslag (referentie desbetreffende nationale officiële publicatie)	Het Ontwikkelingsfonds voor de provincie Troms werd opgericht bij besluit van de Raad van de provincie Troms van 12 maart 1985	
Weblink naar de volledige tekst van de steunmaatregel	http://www.tromsfylke.no/LinkClick.aspx?fileticket=qah_PB73Oyc%3d&tabid=332	
Type maatregel	Steunregeling	X
Aanpassing bestaande steunmaatregel		Nummer steunregeling van de Toezichhoudende Autoriteit van de EVA Referentienummer ESA 2/2005
	Verlenging	2010-2013
Looptijd	Steunregeling	1.1.2010 tot en met 31.12.2013
Betrokken economische sector(en)	Alle economische sectoren komen voor steun in aanmerking	X
Soort begunstigde	kmo	X
Begrotingsmiddelen	Totaal geplande jaarbudget in het kader van de regeling	8 miljoen NOK
Steuninstrument (art. 5)	Subsidie	X
	Rentesubsidie	
	Lening	X

DEEL II

Algemene doelstellingen (lijst)	Doelstellingen (lijst)	Maximale steunintensiteit in % of maximum steunbedrag in NOK	kmo-verhogingen in %
kmo-steun voor investeringen en werkgelegenheid (art. 15)		50 %	0 %

Mededeling van de Toezichthoudende Autoriteit van de EVA betreffende de thans bij terugvordering van staatssteun toe te passen rentepercentages en referentie- en disconteringspercentages voor drie EVA-staten, zoals die vanaf 1 augustus 2012 gelden

(Bekendgemaakt overeenkomstig artikel 10 van Besluit nr. 195/04/COL van de Autoriteit van 14 juli 2004 ⁽¹⁾)

(2012/C 384/10)

De basispercentages worden berekend overeenkomstig het hoofdstuk over de methode voor het bepalen van de referentie- en disconteringspercentages in de richtsnoeren voor staatssteun van de Autoriteit, gewijzigd bij Besluit nr. 788/08/COL van de Autoriteit van 17 december 2008 ⁽²⁾. Om het toepasselijke referentiepercentage vast te stellen, moeten overeenkomstig de richtsnoeren voor staatssteun de passende marges worden toegevoegd. Voor het disconteringspercentage betekent dit dat het basispercentage met de passende marge van 100 basispunten moet worden verhoogd. Ook het terugvorderingspercentage wordt gewoonlijk berekend door het basispercentage met 100 basispunten te verhogen, zoals bepaald in Besluit nr. 789/08/COL van de Autoriteit van 17 december 2008 ⁽³⁾ tot wijziging van Besluit nr. 195/04/COL van de Autoriteit van 14 juli 2004 ⁽⁴⁾.

	IJsland	Liechtenstein	Noorwegen
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⁾ PB L 139 van 25.5.2006, blz. 37 en EER-Supplement nr. 26 van 25.5.2006, blz. 1.

⁽²⁾ PB L 105 van 21.4.2011, blz. 32 en EER-Supplement nr. 23 van 21.4.2011, blz. 1.

⁽³⁾ PB L 340 van 22.12.2010, blz. 1 en EER-Supplement nr. 72 van 22.12.2010, blz. 1.

⁽⁴⁾ Zie geconsolideerde versie op <http://www.eftasurv.int/media/decisions/195-04-COL.pdf>

Mededeling van de Toezichthoudende Autoriteit van de EVA betreffende de thans bij terugvordering van staatssteun toe te passen rentepercentages en referentie- en disconteringspercentages voor drie EVA-staten, zoals die vanaf 1 september 2012 gelden

(Bekendgemaakt overeenkomstig artikel 10 van Besluit nr. 195/04/COL van de Autoriteit van 14 juli 2004 ⁽¹⁾)

(2012/C 384/11)

De basispercentages worden berekend overeenkomstig het hoofdstuk over de methode voor het bepalen van de referentie- en disconteringspercentages in de richtsnoeren voor staatssteun van de Autoriteit, gewijzigd bij Besluit nr. 788/08/COL van de Autoriteit van 17 december 2008 ⁽²⁾. Om het toepasselijke referentiepercentage vast te stellen, moeten overeenkomstig de richtsnoeren voor staatssteun de passende marges worden toegevoegd. Voor het disconteringspercentage betekent dit dat het basispercentage met de passende marge van 100 basispunten moet worden verhoogd. Ook het terugvorderingspercentage wordt gewoonlijk berekend door het basispercentage met 100 basispunten te verhogen, zoals bepaald in Besluit nr. 789/08/COL van de Autoriteit van 17 december 2008 ⁽³⁾ tot wijziging van Besluit nr. 195/04/COL van de Autoriteit van 14 juli 2004 ⁽⁴⁾.

	IJsland	Liechtenstein	Noorwegen
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⁾ PB L 139 van 25.5.2006, blz. 37 en EER-Supplement nr. 26 van 25.5.2006, blz. 1.

⁽²⁾ PB L 105 van 21.4.2011, blz. 32 en EER-Supplement nr. 23 van 21.4.2011, blz. 1.

⁽³⁾ PB L 340 van 22.12.2010, blz. 1 en EER-Supplement nr. 72 van 22.12.2010, blz. 1.

⁽⁴⁾ Zie geconsolideerde versie op <http://www.eftasurv.int/media/decisions/195-04-COL.pdf>

V

(Adviezen)

BESTUURLIJKE PROCEDURES

EUROPEES BUREAU VOOR PERSONEELSSELECTIE (EPSO)

AANKONDIGING VAN ALGEMEEN VERGELIJKEND ONDERZOEK

(2012/C 384/12)

Het Europees Bureau voor Personeelsselectie (EPSO) organiseert het algemeen vergelijkend onderzoek:

EPSO/AST/125/12 — Assistenten (AST 3) op de volgende vakgebieden:

1. Boekhoudkundige controle
2. Financiën/Boekhouding
3. Economie/Statistiek

De aankondiging van het vergelijkend onderzoek wordt in 23 talen bekendgemaakt in Publicatieblad C 384 A van 6 december 2012.

Aanvullende informatie is beschikbaar op de website van EPSO <http://blogs.ec.europa.eu/eu-careers.info/>

GERECHTELIJKE PROCEDURES

EVA-HOF

Samenstelling van het EVA-Hof**Benoeming tot griffier van het EVA-Hof**

(2012/C 384/13)

De heer Gunnar Selvik is ingevolge artikel 9, protocol 5, van de TA.- en Hof-Overeenkomst voor de periode van 1 september 2012 tot en met 31 augustus 2015 als opvolger van de heer Skúli Magnússon tot griffier van het EVA-Hof benoemd.

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET
GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

EUROPESE COMMISSIE

Voorafgaande aanmelding van een concentratie

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

Voor een vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak

(Voor de EER relevante tekst)

(2012/C 384/14)

1. Op 6 december 2012 heeft de Commissie een aanmelding van een voorgenomen concentratie in de zin van artikel 4 van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾ ontvangen. Hierin is meegedeeld dat Energie Steiermark AG („Energie Steiermark”, Oostenrijk), die onder de gezamenlijke zeggenschap staat van Land Steiermark en het EDF-concern, in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), van de EG-concentratieverordening de volledige zeggenschap verkrijgt over Steweag-Steg GmbH („SSG”, Oostenrijk) door de verwerving van aandelen.

2. De bedrijfswerkzaamheden van de betrokken ondernemingen zijn:

- Energie Steiermark: productie en distributie van elektriciteit, gas en warmte, hoofdzakelijk in Oostenrijk,
- SSG: handel in en distributie van elektriciteit, hoofdzakelijk in Oostenrijk.

3. Op grond van een voorlopig onderzoek is de Commissie van oordeel dat de aangemelde concentratie binnen het toepassingsgebied van de EG-concentratieverordening kan vallen. Ten aanzien van dit punt wordt de definitieve beslissing echter aangehouden. Er zij op gewezen dat deze zaak in aanmerking kan komen voor de vereenvoudigde procedure zoals uiteengezet in de mededeling van de Commissie betreffende een vereenvoudigde procedure voor de behandeling van bepaalde concentraties krachtens de EG-concentratieverordening ⁽²⁾.

4. De Commissie verzoekt belanghebbenden haar hun eventuele opmerkingen over de voorgenomen concentratie kenbaar te maken.

Deze opmerkingen moeten de Commissie uiterlijk tien dagen na dagtekening van deze bekendmaking hebben bereikt. Zij kunnen per faxbericht (+32 22964301), per e-mail naar COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu of per post, onder vermelding van zaaknummer COMP/M.6747 — Energie Steiermark/Steweag-Steg, aan onderstaand adres worden toegezonden:

Europese Commissie
Directoraat-generaal Concurrentie
Griffie voor concentraties
J-70
1049 Brussel
BELGIË

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1 (de „EG-concentratieverordening”).

⁽²⁾ PB C 56 van 5.3.2005, blz. 32 („mededeling betreffende een vereenvoudigde procedure”).

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2012/C 384/15)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

„FAL OYSTER”

EG-nummer: UK-PDO-0005-0885-22.07.2011

BGA () BOB (X)

1. **Naam:**

„Fal Oyster”

2. **Lidstaat of derde land:**

Verenigd Koninkrijk

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:**3.1. *Productcategorie:*

Categorie 1.7. Verse vis en schaal-, schelp- en weekdieren en producten op basis van verse vis en schaal-, schelp- en weekdieren.

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is:*

„Fal Oyster” is de benaming voor oesters die in de periode van 1 oktober tot en met 31 maart met gebruikmaking van traditionele zeilboten en roeiboten in het aangewezen gebied worden opgevist.

De „Fal Oyster” behoort tot de oestersoort *Ostrea edulis*, die algemeen bekend staat als de platte oester of inheemse oester. Zij heeft een min of meer ronde of ongelijke, ovaalvormige schelp met een ruw, schilferig oppervlak. De schelp is aan de buitenzijde bruin van kleur of crèmekleurig met lichtbruine of blauwachtige concentrische strepen. De binnenzijden zijn zeer glad en parelachtig, wit of blauwgrijs van kleur, vaak met donkerdere vlekken.

De beide schelphelften (kleppen) hebben niet dezelfde vorm. De linkerklep is hol en is vastgegroeid aan het substraat; de rechterklep is plat en zit in de linkerklep. De oester kan zowat 110 mm groot worden. De „Fal Oyster” wordt slechts geogost van 1 oktober tot en met 31 maart met gebruikmaking van traditionele methoden die uniek zijn voor het vangstgebied.

(1) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

De „Shellfish Association of Great Britain” vermeldt de volgende organoleptische kenmerken:

geur: jodium;

smaak: sappig met toetsen van meloen, sla en komkommer;

nasmaak: lichte nasmaak van tin en koper die blijft hangen;

textuur: vast en zout.

Qua voorkomen is het visvlees crèmekleurig terwijl de baard opaak en grijs is.

Na de oogst en de zuivering worden de levende oesters „in de schelp” geleverd aan detailhandelaren of restaurants in heel het Verenigd Koninkrijk of uitgevoerd. De houdbaarheid van het levende product is zowat 5 dagen.

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):*

—

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):*

—

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden:*

De oesters worden in het afgebakende gebied gekweekt en daar uitsluitend in de periode van 1 oktober tot en met 31 maart met gebruikmaking van traditionele, niet-gemotoriseerde vaartuigen geoogst.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.:*

—

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

—

4. **Beknpte beschrijving van het afgebakende geografische gebied:**

Het gebied waar de „Fal Oyster” wordt geproduceerd, kan worden gedefinieerd als het visserijgebied van de haven van Truro („Truro Port Fishery”). Op juridisch vlak is het gebied in het visserijbesluit „Truro Port Fishery Order” (1936, gewijzigd in 1975) omschreven als alle delen van de havens van Truro en Falmouth en van de beddingen van de rivieren Truro, Fal en Tresillian die samen een oppervlakte van 2 721 acres (1,101 hectare) hebben.

Dit gebied kan worden beschreven als liggend ten noorden van een lijn die wordt getrokken van Trefusis Point en St. Mawes Castle tot aan de lijn die wordt gevormd door het gemiddelde laagwaterpeil bij een gewoon getij. De grens van het visserijgebied is de lijn van het gemiddelde laagwaterpeil en die valt samen met de kust, behalve bij de ingangen van de krekken, die de bovengrens van het visserijgebied vormen bij Mylor, St. Just en Malpas.

Het afgebakende gebied is het enige gereguleerde visserijgebied voor de inheemse oester in zuidwest Engeland.

5. **Verband met het geografische gebied:**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied:*

De Fal is een natuurlijk, wild visserijgebied waar de oesters niet worden gekweekt. Er is bij de ongekweekte, natuurlijke oesterbedden wel enigszins sprake van „beheer” omdat het substraat („cultch” genaamd) op een andere plaats terechtkomt nadat het door de kor is opgevist. Dat zorgt ervoor dat het visserijgebied vruchtbaar blijft en het occasionele extra slepen van de oesterbedden zonder dat oesters worden geoogst („harrowing” genaamd = eggen), zorgt voor betere oesterbedden en voor een goede hechting van jonge oesters aan het substraat.

De rivieren van het Falgebied worden vanuit valleien met steile hellingen gevoed en zijn rijk aan mineralen en levende organismen. Het estuarium is ook zeer diep waardoor het water niet alleen circuleert maar ook bij ieder getij wordt vervangen. Dit unieke milieu genereert plankton waarmee de oesters zich voeden.

Bovendien is aangetoond dat alle mijnen in de omgeving van Cornwall natte mijnen zijn waar het water moet worden opgepompt of op natuurlijke wijze wegvloeit in de Carnonvallei, die in het estuarium en het stroomgebied van de Fal uitmondt. Dat water bevat veel mineralen die uniek zijn voor het gebied. Het zijn deze mineralen, en meer specifiek koper en zink, die bijdragen aan de kenmerkende metaalsmaak van de „Fal Oysters”. De „Fal Oyster” verschilt derhalve uit organoleptisch oogpunt van andere oesters uit het gebied.

Het sterke verband tussen het visserijgebied en het product blijkt uit de verslagen van de visserijsector waarin de kweek, de vangst en de verkoop van de „Fal Oyster” in en rond de Fal en naburige rivieren worden beschreven. Historische verslagen bevatten beschrijvingen van zeilboten en roeiboten die met gebruikmaking van korren de oesters opvissen. De beschrijvingen stemmen sterk overeen met die van de methoden en de uitrusting die heden ten dage worden gebruikt. In talrijke verslagen worden historische en heden ten dage gebruikte oogstmethode beschreven die in geen enkel ander gebied worden toegepast.

Bij de historische en traditionele methoden worden de korren gesleept door zeilboten en roeiboten en worden geen motoren ingezet om de oesters te oogsten. Deze traditionele oogstmethode komt tot uiting in de knowhow en de uitrusting die door de ene generatie vissers aan de volgende wordt doorgegeven. Er kan worden aangetoond dat de boten van generatie op generatie zijn overgegaan en dat sommige boten meer dan 100 jaar oud zijn. Voorbeelden van de overgeleverde knowhow zijn het talent om de oesters te lokaliseren, de zorgvuldige wijze waarop de oester oogst wordt behandeld en de methode om, gebruikmakend van het getij en de wind, bepaalde oesterbedden te slepen.

Gedurende de hele 19e eeuw zijn er verwijzingen naar de oestervisserij — de kweek, de oogst, het sorteren en de verkoop — in het gebied van de haven van Falmouth te vinden.

In de loop van de 20e eeuw werden gemeenteverordeningen uitgevaardigd die de oogstmethode tot de traditionele technieken, met name uitsluitend zeilen en roeien, beperkten, en voor een duurzame visserij zorgden. De vloot van zowat 100 boten werd evenwel op dramatische wijze afgeslankt in de jaren 80 toen ziekte het oesterbestand ernstig deed slinken waardoor de oestervisserij onrendabel werd. Het herstel verliep langzaam maar de vloot werd geleidelijk uitgebreid en de „Oyster Fishery Management Group” (organisatie voor het beheer van de oestervisserij) zag het licht. Deze organisatie bracht de vissers, de verwerkers en de toezichthouder bij elkaar om de visserij te beheren.

5.2. *Specificiteit van het product:*

De link tussen de kenmerken van de „Fal Oyster” en het visserijgebied is de lokale traditionele oogstmethode, die uniek is in het gebied. Het oogsten van de oesters gebeurt met korren die over de zeebedding worden gesleept door zeil- en roeiboten. Deze korren en boten zijn vergelijkbaar met de historische exemplaren, waarvan de eerste beschrijvingen dateren van 1750.

Het visvlees van de oester is vast en zijdeachtig en heeft een glad oppervlak. Het is crèmekleurig terwijl de baard opaak en grijs is. De smaak is zout en zoet met sappige toetsen van meloen, sla en komkommer. Een lichte nasmaak van tin en koper blijft hangen.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):*

De smaak van een oester wordt bepaald door het milieu waarin ze groeit. Het visserijgebied van de Fal wordt gevoed vanuit de omringende valleien, die rijk zijn aan mineralen en levende organismen. Bovendien kan door de diepte van het estuarium van de Fal het water zowel circuleren als bij ieder getij worden vervangen en is er dus een uniek gehalte aan zowel zout zeewater als zoet rivierwater. Het milieu genereert plankton waarmee de oesters zich dan voeden en dat resulteert in de eetkwaliteit van de „Fal Oyster”, die wordt beschreven als zouter, metaalachtiger, romiger en zoeter dan andere soorten uit andere visgronden.

De kenmerken van de „Fal Oyster” worden aan het gebied gelinkt door de voor dit gebied unieke traditionele methode om de oesters te oogsten en door de van generatie op generatie overgeleverde vaardigheden zoals het talent om de oesters te lokaliseren, om de oester oogst zorgvuldig te behandelen en om bepaalde oesterbedden te slepen met gebruikmaking van het getij en de wind.

Het gebruik van de benaming „Fal Oyster” en de reputatie die deze oester dankzij haar fijne smaak en kwaliteit heeft verworven, zijn de vrucht van de onvermoeibare ijver van de verwerkende bedrijven en van de leden van de „Oyster Fishery Management Group”. Alle leden maken gebruik van de benaming „Fal Oyster” en brengen hun hoogwaardige producten op de markt via de groothandel, die de oesters dan verder levert aan zijn afnemers. De oesters zijn zeer gegeerd door restaurants, zowel in het VK als daarbuiten.

In 1996 zag het „Fal Oyster Festival” het licht. Dit festival betekent de start van het oesterseizoen. Het is ook bedoeld om de diversiteit en de kwaliteit van de schaal- en schelpdieren van Cornwall te prijzen en om eer te betuigen aan een van de laatste resterende traditionele oesterindustrieën die de oesters met zeilboten en met manueel voortbewogen platte rivierschuiten sleept.

Rick Stein, de beroemde chef, verleent zijn steun aan het festival en heeft in Falmouth ter ere van de Fal Oyster een restaurant met een zeevruchtenbar geopend. De „Fal Oyster” werd ook in films en kookboeken en door culinaire journalisten lof toegezwaaid.

„Fal Oysters” kunnen rekenen op erkenning van de Slow Food-beweging „Ark of Taste” en worden beschreven als een van de weinige overblijvende inheemse oesterbestanden in het VK.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:

(artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

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

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2012/C 384/16)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

„SAINT-MARCELLIN”

EG-nummer: FR-PGI-0005-0832-08.10.2010

BGA (X) BOB ()

1. Naam:

„Saint-Marcellin”

2. Lidstaat:

Frankrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:

3.1. Productcategorie:

Categorie 1.3: kaas.

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is:

„Saint-Marcellin” is een kaas die is bereid van volle, rauwe of gethermiseerde en, wat het vet- en eiwitgehalte betreft, niet-gestandaardiseerde koemelk. De kaas heeft de vorm van een cilinder met een bolle rand, een diameter van 65 à 80 mm, een hoogte van 20 à 25 mm en een gewicht van minstens 80 gram. Kenmerkend voor de kaas is het ongeknede, ongeperste, met melkzuurbacteriën verkregen, zachte zuivel dat licht is gezouten maar waaraan geen kruiden of smaakstoffen zijn toegevoegd en dat aan het oppervlak een witte, beige of grijsblauwe schimmellaag heeft. Het snijvlak van het zuivel is homogeen.

„Saint-Marcellin” bevat 40 à 65 g vet per 100 g kaas na volledige droging.

De wijze van drogen van de „Saint-Marcellin” resulteert in twee aanbiedingsvormen:

- de „Saint-Marcellin” „sec” (de droge kaas), met een drogestofgehalte van meer dan 44 %, is een traditioneel lokaal product; hij wordt gerijpt om dankzij een beperking van de proteolyse beter te kunnen worden bewaard,
- de „Saint-Marcellin” „moelleux” (de zachte kaas) die minder sterk wordt gedroogd en een drogestofgehalte heeft van meer dan 40 %, wordt zodanig gerijpt dat uitgesproken aroma's tot ontwikkeling komen en zijn textuur soepel en zelfs romig wordt. Deze kazen met een meer regionale traditie worden vaak langer gerijpt.

Minstens 10 dagen moeten na de stremming verlopen voordat de „Saint-Marcellin” op de markt kan worden gebracht.

De „Saint-Marcellin” kan al dan niet worden verpakt voor de verkoop.

Wat het visuele aspect betreft, moet de soms licht gerimpelde korst van de kaas grotendeels of volledig bedekt zijn met een kenmerkende witte, beige of grijsblauwe schimmel. Het snijvlak laat crèmekleurig zuivel zien dat glad en homogeen is en enkele gaten kan bevatten. Bij het eten van de kaas is van de korst nauwelijks iets te merken. De zachte „Saint-Marcellin” onderscheidt zich door een textuur die

⁽¹⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

smelt op de tong terwijl de droge „Saint-Marcellin” vast van textuur is. Kenmerkend voor de eerlijke smaak van deze kaas is de evenwichtige aromatische rijkdom (fruitige smaak, honingsmaak ...) die karakteristiek is voor de hoofdzakelijk met melkzuurbacteriën bereide en matig gezouten „Saint-Marcellin”.

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):*

Volle, en wat het vet- of eiwitgehalte betreft, niet-gestandaardiseerde koemelk van oorsprong uit het geografische gebied.

De melk moet rauw of gethermiseerd zijn en zodoende is pasteurisatie uitgesloten. De „Saint-Marcellin” is een traditioneel lokaal product dat tot ontwikkeling is gekomen in een regio die zich vooral op de melkveehouderij heeft toegelegd. De melk die tot kaas wordt verwerkt, was al altijd van oorsprong uit het geografische gebied. De vermaardheid van de melk is te danken aan de goed samenhangende productieketen die de melkproducenten (die het grondgebied en de mogelijkheden die daarmee samenhangen gebruiken om kwaliteitsmelk te produceren) verbindt met de kaasmakers (die de plaatselijke knowhow bestendigen).

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):*

Kenmerkend voor het geografische productiegebied is het omvangrijke voederareaal. De lokale veehouderijbedrijven hebben er uiteraard steeds de voorkeur aangegeven om gebruik te maken van deze lokale hulpbronnen die aan de specifieke kenmerken van de „Saint-Marcellin” bijdragen. Grassen en vooral hooi zijn belangrijke componenten in het veevoeder van de dieren en krachtvoer wordt beperkt zodat een traditionele houderijmethode wordt gehandhaafd.

Voor het voeder van het melkvee gelden de volgende criteria:

- autarkie: minstens 80 % van de drogestof van het totale jaarrantsoen moet van oorsprong uit het geografische gebied zijn,
- grassen, in alle vormen, moeten minstens 50 % uitmaken van de drogestof van het jaarlijkse basisrantsoen,
- hooi moet gedurende de vier wintermaanden (december, januari, februari, maart) 15 % van de drogestof van het basisrantsoen uitmaken,
- het toegestane krachtvoer mag maximaal 30 % van de drogestof van het totale jaarrantsoen uitmaken. Toegestaan zijn in dat verband: korrels en bijproducten van granen, eiwithoudende gewassen en oliehoudende zaden, notenkoeken en gedroogde leguminosomen. Het hierna vermelde toegestane krachtvoer moet tot 10 % worden beperkt: wei, aardappelen en andere knollen, droge bietenpulp, melasse, en de volgende voedingssupplementen: mineralen, vitamines, oligo-elementen, bicarbonaat, zout.

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden:*

Alle fasen van de melkproductie, van de verwerking van de melk tot kaas en van de rijping van de „Saint-Marcellin” moeten in het afgebakende gebied plaatsvinden.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.:*

Geen

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

Afgezien van de bij de wetgeving met betrekking tot de etikettering van kaas verplichte vermeldingen, moeten de volgende gegevens op het etiket worden aangebracht:

- de naam „Saint-Marcellin”,
- de naam van de kaasmaker,
- het BGA-logo van de Europese Unie en/of de vermelding „Indication Géographique Protégée”.

4. **Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied:**

Het geografische productiegebied van de „Saint-Marcellin” ligt op de oostelijke oever van de Rhône en leunt tegen het massief van Vercors. Het centrum is de gemeente Saint-Marcellin (in het departement Isère) die haar naam aan de kaas heeft gegeven en die oorspronkelijk het verkoopcentrum van de „Saint-Marcellin” was. Het productiegebied werd afgebakend aan de hand van historische (oorsprongsgebied van de productie en de verkoop van de „Saint-Marcellin”) en geografische criteria (coherentie van de landschappen en van de bestemming die aan de gronden werd gegeven).

Het geografische gebied omvat de volgende kantons:

in het departement Drôme:

- alle kantons van: (La) Chappelle-en-Vercors, Romans-sur-Isère (eerste en tweede kanton), Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Jean-en-Royans,
- het kanton Bourg-de-Péage, behalve de gemeenten Alixan, Bourg-de-Péage, Châteauneuf-sur-Isère,
- het kanton Chabeuil: alleen de gemeenten (Le) Chaffal, Chateaudouble, Peyrus,
- het kanton Crest-Nord: alleen de gemeenten Ombrière, Plan-de-Baix,
- het kanton (Le) Grand-Serre: alleen de gemeenten Le Grand-Serre, Hauterives, Montrigaud, Saint-Christophe-et-le-Laris, Tersanne,
- het kanton Saint-Vallier: alleen de gemeenten 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,

in het departement Isère:

- alle kantons van: (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,
- het kanton Saint-Jean-de-Bournay: alleen de gemeenten Chatonnay, Eclouse, Lieudieu, Meyssies, Saint-Anne-sur-Gervonde, Saint-Jean-de-Bournay, Tramole, Villeneuve-de-Marc
- het kanton Saint-Laurent-du-Pont behalve de gemeenten Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Pierre-de-Chartreuse,
- het kanton Fontaine-Sassenage: alleen de gemeente Veurey-Voroize,
- het kanton (La) Tour-du-Pin: alleen de gemeenten Montagnieu, Sainte-Blandine, Saint-Victor-de-Cessieu, Torchefelon,
- het kanton Villard-de-Lans behalve de gemeenten Engins, Saint-Nizier-du-Moucherotte
- het kanton Voiron: behalve de gemeente Voreppe,

in het departement Savoie:

- het kanton (Le) Pont-de-Beauvoisin: alleen de gemeenten Belmont-Tramonet, (La) Bridoire, Domesin, (Le) Pont-de-Beauvoisin, Saint-Beron, Verel-de-Montbel
- het kanton Saint-Genix-sur-Guiers behalve de gemeenten Gerbaix, Marcieux, Novalaise.

5. **Verband met het geografische gebied:**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied:*

O m g e e v i n g s f a c t o r e n

Het productiegebied van de „Saint Marcellin” maakt deel uit van de regio Bas Dauphiné, gelegen tussen Le Lyonnais en de kalkhoudende bergen van La Chartreuse en van de westelijke Vercors. Het bestaat uit heuvels en plateaus uit het Tertiair die door brede valleien worden doorsneden en in het oosten door bergachtige gebieden worden begrensd. Het vormt een zachte overgang tussen het gebergte en de vlakte, tussen de Alpen en de Provence.

Het klimaat is er hoofdzakelijk gematigd en kenmerkend voor heuvelachtige gebieden, met gemiddelde temperaturen van 9° tot 11 °C en 800 tot 1 100 mm neerslag.

Het terroir wordt gekenmerkt door winden die hoofdzakelijk langs de noord-zuid as waaien en een belangrijke rol hebben gespeeld in de geschiedenis en de cultuur van de producenten en de kaasmakers. Dankzij deze winden konden zowel noten als tabak en kaas worden gedroogd. Ook in de lokale architectuur is hun invloed te merken. Zij droegen bij aan de oorspronkelijke vestiging en de inplanting van de kaasmakerijen in heel dit gebied. Deze inplanting onderging in de loop der jaren geen wijzigingen.

Menselijke factoren

Het productiegebied van de „Saint-Marcellin” is een hoofdzakelijk landelijk gebied dat uitermate geschikt is voor de landbouw en beschikt over een groot percentage vetweiden (het voederareaal bedraagt 40 à 80 % van het landbouwareaal). Polycultuur, toegespitst op fruitteelt (vooral noten met de BOB „noix de Grenoble”), en veehouderij, toegespitst op melkproductie, worden hier naast elkaar beoefend.

De kaas met de naam „tomme” die aanvankelijk een boerenkaas was, verwierf als vanzelf de reputatie die hem eigen is in „Saint-Marcellin”, de stad waar vanaf de 15e eeuw de belangrijkste markt van de regio werd gehouden.

Het drogen van de kazen en van de noten (en de tabak) werd begunstigd door de voor dit grondgebied karakteristieke winden, hetgeen de aanwezigheid van notendrogerijen in de gehele zone verklaart. Deze notendrogerijen konden trouwens ook voor het drogen van de kazen worden ingezet. Deze werden in manden — „tommiers” — in de open lucht opgehangen.

Vanaf 1870 werden de kazen op regelmatige tijdstippen op de boerderijen opgehaald. Ze werden aan de grote naburige centra (Romans, Grenoble, Lyon, Saint-Étienne, Avignon) geleverd die sedertdien zeer grote afnemers zijn gebleven. Hierdoor aangemoedigd, begonnen de landbouwers meer kazen te produceren waardoor de verkoop van de „Saint-Marcellin” echt op gang kwam.

In de jaren '20 brachten de ophalers een kaasproductie op gang waarbij van een techniek voor de vervaardiging van boerenkaas gebruik werd gemaakt (wringel waaraan melkzuurbacteriën worden toegevoegd, gebruik van identieke geperforeerde vormen om kaaswei te laten uitlekken ...). Op deze wijze ontstonden de eerste kaasmakerijen in de regio van Saint-Marcellin en werd de „Saint-Marcellin” voor het eerst officieel gedefinieerd.

De productieketen van de „Saint-Marcellin” organiseerde zich heel snel en zette zich in voor de bescherming van het product. Vermelden we in eerste instantie de Union des Fabricants du «Saint-Marcellin» (producentenorganisatie) die in 1971 werd opgericht en ook, het Comité Interprofessionnel du «Saint-Marcellin» (interprofessioneel comite) dat in 1994 het licht zag en waarvan ook de melkproducenten en de landbouwers/kaasmakers deel uitmaken. Heel de productieketen is sedertdien betrokken bij de promotie van de „Saint-Marcellin”, de verbetering van de kwaliteit van de kaas en het treffen van de nodige maatregelen voor de bescherming van de benaming.

5.2. Specificiteit van het product:

Bijzondere kenmerken van de kaas

De „Saint-Marcellin” is klein van formaat en heeft de kenmerkende vorm van een platte schijf met bolle rand, een diameter van ongeveer 7 cm, een gewicht van minstens 80 gram en een hoogte van ongeveer 2 cm.

Wat het visuele aspect betreft, is de soms licht gerimpelde korst van de kaas grotendeels of volledig bedekt met een witte, grijze of grijsblauwe schimmel.

Het snijvlak laat crèmekleurig, glad en homogeen zuivel zien. Bij het eten van de kaas is van de korst nauwelijks iets te merken. De zachte „Saint-Marcellin” onderscheidt zich door een textuur die smelt op de tong terwijl de droge „Saint-Marcellin” vast van textuur is.

Kenmerkend voor de eerlijke smaak van deze kaas is de evenwichtige aromatische rijkdom (fruitige smaak, honingsmaak ...) die karakteristiek is voor de hoofdzakelijk met melkzuurbacteriën bereide en matig gezouten „Saint Marcellin”.

Een traditionele knowhow

In de voeding van het melkvee is een belangrijke plaats voorbehouden voor voeder, met name grassen, van oorsprong uit de regio. De dieren worden namelijk minimaal 180 dagen per jaar geweid en beschikken over grote oppervlakten (de bezettingsgraad van de bedrijven is beperkt tot 1,4 GVE/ha). Deze voorschriften hebben ten doel een kwaliteitsvolle melk te garanderen als grondstof voor de kaas.

De gebruikte melk ondergaat slechts een beperkte thermische behandeling (pasteuriseren is niet toegestaan) en wordt niet gestandaardiseerd zodat al haar oorspronkelijke kenmerken worden bewaard en de talrijke aroma's zich in de „Saint-Marcellin” kunnen ontploegen.

De „Saint-Marcellin” dankt de reputatie die hem eigen is en zijn typische kenmerken aan een specifieke, uit aloude werkwijzen voortgevloeide methode van kaasbereiding. Op basis van een door melkzuurbacteriën gevormde, ongeperste en ongekneede wringel die licht wordt gezouten en vervolgens gedroogd en gerijpt, kunnen de specifieke organoleptische kenmerken van de „Saint-Marcellin” zich ontwikkelen.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):*

Het verband met het geografische gebied dat aan de oorsprong ligt van de „Saint-Marcellin” is zowel gebaseerd op de reputatie van de kaas als op zijn bijzondere kenmerken en de traditionele knowhow.

De productie van de „Saint-Marcellin” is gebaseerd op traditionele houderijpraktijken (polycultuur-veehouderij) en kaasbereidingspraktijken die nauw met het natuurlijke milieu verweven zijn:

- de belangrijke plaats die de beweiding en het plaatselijke veevoeder innemen in de voeding van de dieren dankzij het in het geografische gebied aanwezige grote voederareaal;
- het winderige karakter van het geografische gebied dat bepalend is geweest voor de traditionele wijze waarop de kazen dankzij droging en rijping worden bewaard.

Deze omstandigheden hebben reeds zeer vroeg (vanaf de 15e eeuw) bijgedragen aan de ontwikkeling van een productie van kleine kazen met de naam „Saint-Marcellin”, een naam die verwees naar de in die tijd belangrijkste markt. „Saint-Marcellin” wordt voor het eerst vermeld in de boekhouding van het ambtenarenkorps van Louis XI (15e eeuw).

Sedert 1935 is de „Saint-Marcellin” in Frankrijk op verzoek van de kaasmakers van de regio officieel gedefinieerd. De definitie werd reglementair in 1942 en werd sedertdien herhaaldelijk bijgewerkt. Sedert 1980 stemt ze overeen met het huidige productdossier: „een diameter van ongeveer 70 millimeter, een hoogte van 20 à 25 millimeter, een gewicht van minstens 80 gram, bereid van gestremde koemelk, met zacht, onge kneed en ongeperst zuivel, licht gezouten, ongekruid, zonder toegevoegde aromaten, ...” Dankzij deze definitie kwam een strikt gereguleerde productie van „Saint-Marcellin” tot ontwikkeling.

Dankzij het feest van de „Saint-Marcellin”, het „Saint-Marcellin”-museum en de deelname van het „Comité pour le Saint-Marcellin” aan de lokale en nationale landbouwevenementen, blijft het product hoog scoren.

De huidige reputatie van de „Saint-Marcellin” blijkt uit het feit dat de kaas prijkt op talrijke gastronomische menu's in de restaurants van Le Dauphiné en de aangrenzende agglomeraties (Lyon, Grenoble, Saint-Étienne). Hij kan deel uitmaken van de kaasschotel, of warm worden aangeboden in een slaatje, in bladerdeeg of in een gratin. In de „Inventaire du patrimoine culinaire français” (culinaire inventaris van Frankrijk) (editie Rhône-Alpes) van 1995 wordt deze reputatie bevestigd en wordt een artikel aan de „Saint-Marcellin” gewijd.

Momenteel wordt de benaming „Saint-Marcellin” op ruime schaal gebruikt door de zeven kaasmakerijen in het productiegebied — zoals blijkt uit de als voorbeelden overgelegde etiketten — en is de kaas in de regio en daarbuiten zeer vermaard. In 2008 droegen zo 35,5 miljoen kazen het etiket „Saint-Marcellin”.

De oude geschiedenis van deze kaas en de definitie ervan in een vroeg stadium hebben het mogelijk gemaakt dat hij zich kon ontwikkelen zonder aan typische kenmerken in te boeten. De goed samenhangende productieketen en de associatie van de kaas met het terroir en de lokale knowhow hebben de reputatie van de „Saint-Marcellin” op nationaal niveau stevig verankerd hoewel de productie in hoofdzaak op de plaats van oorsprong gelokaliseerd is gebleven

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:

(artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

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

GERECHTELIJKE PROCEDURES

EVA-Hof

2012/C 384/13	Samenstelling van het EVA-Hof — Benoeming tot griffier van het EVA-Hof	15
---------------	--	----

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

Europese Commissie

2012/C 384/14	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak COMP/M.6747 — Energie Steiermark/Steweag-Steg) — Voor een vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak ⁽¹⁾	16
---------------	---	----

ANDERE HANDELINGEN

Europese Commissie

2012/C 384/15	Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen	17
2012/C 384/16	Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen	21



⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst

Abonnementsprijzen 2012 (excl. btw, incl. verzendkosten voor normale verzending)

<i>Publicatieblad van de Europese Unie</i> , L- en C-serie, uitsluitend papieren versie	22 officiële talen van de Europese Unie	1 200 EUR per jaar
<i>Publicatieblad van de Europese Unie</i> , L- en C-serie, papieren versie + dvd (jaarlijks)	22 officiële talen van de Europese Unie	1 310 EUR per jaar
<i>Publicatieblad van de Europese Unie</i> , L-serie, uitsluitend papieren versie	22 officiële talen van de Europese Unie	840 EUR per jaar
<i>Publicatieblad van de Europese Unie</i> , L- en C-serie, dvd (maandelijks) (cumulatief)	22 officiële talen van de Europese Unie	100 EUR per jaar
<i>Supplement op het Publicatieblad van de Europese Unie</i> (S-serie: Overheidsopdrachten en aanbestedingen), dvd, verschijnt één keer per week	Meertalig: 23 officiële talen van de Europese Unie	200 EUR per jaar
<i>Publicatieblad van de Europese Unie</i> , C-serie „Vergelijkende onderzoeken”	Taal (talen) van het (de) vergelijkende onderzoek(en)	50 EUR per jaar

Het abonnement op het *Publicatieblad van de Europese Unie*, dat in de officiële talen van de Europese Unie verschijnt, is verkrijgbaar in 22 verschillende taalversies. Het abonnement omvat de L-serie (Wetgeving) en de C-serie (Mededelingen en bekendmakingen).

Ieder abonnement geldt slechts voor één enkele taalversie.

Overeenkomstig Verordening (EG) nr. 920/2005 van de Raad, bekendgemaakt in *Publicatieblad L 156* van 18 juni 2005, waarin is bepaald dat de instellingen van de Europese Unie tijdelijk niet verplicht zijn om alle rechtsbesluiten in het lers te redigeren en in die taal bekend te maken, worden de in het lers opgestelde nummers van het *Publicatieblad* apart verkocht.

Het abonnement op het *Supplement op het Publicatieblad van de Europese Unie* (S-serie: Overheidsopdrachten en aanbestedingen) omvat alle 23 officiële taalversies op één meertalige dvd.

Op verzoek kunnen de abonnees op het *Publicatieblad van de Europese Unie* eveneens de verschillende bijlagen van het *Publicatieblad* ontvangen. De abonnees worden op de hoogte gebracht van het verschijnen van bijlagen door middel van een „Bericht aan de lezer” in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Verkoop en abonnementen

Abonnementen op verscheidene niet-kosteloze publicaties, zoals het abonnement op het *Publicatieblad van de Europese Unie*, zijn verkrijgbaar bij onze verkoopkantoren. Een lijst met verkoopkantoren is te vinden op het volgende internetadres:

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

Via EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) heeft u direct en gratis toegang tot het recht van de Europese Unie. Op deze website kunt u het *Publicatieblad van de Europese Unie* raadplegen. U vindt er eveneens de Verdragen, de wetgeving, de jurisprudentie en de voorbereidende wetgevende besluiten.

Meer informatie over de Europese Unie is te vinden op de volgende website: <http://europa.eu>



Bureau voor publicaties van de Europese Unie
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

NL