

Jornal Oficial

da União Europeia

C 384



Edição em língua
portuguesa

Comunicações e Informações

55.º ano
13 de dezembro de 2012

Número de informação Índice Página

II *Comunicações*

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2012/C 384/01	Autorização de auxílios concedidos pelos Estados nos termos dos artigos 107.º e 108.º do TFEU — A respeito dos quais a Comissão não levanta objeções ⁽¹⁾	1
2012/C 384/02	Não oposição a uma concentração notificada (Processo COMP/M.6715 — CNOOC/Nexen) ⁽¹⁾	3
2012/C 384/03	Início ao processo (Case COMP/M.6576 — Munksjö/Ahlstrom) ⁽¹⁾	4

IV *Informações*

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2012/C 384/04	Taxas de câmbio do euro	5
---------------	-------------------------------	---

PT

Preço:
3 EUR

⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE

(continua no verso da capa)

INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS

2012/C 384/05	Informações comunicadas pelos Estados-Membros a respeito do encerramento da pesca	6
---------------	---	---

INFORMAÇÕES RELATIVAS AO ESPAÇO ECONÓMICO EUROPEU

Órgão de Fiscalização da EFTA

2012/C 384/06	Inexistência de auxílios estatais na aceção do artigo 61.º, n.º 1, do Acordo EEE	7
2012/C 384/07	Auxílios estatais — Decisão de não levantar objeções	8
2012/C 384/08	Informações comunicadas pelos Estados da EFTA relativas aos auxílios estatais concedidos ao abrigo do ato referido no ponto 1j do Anexo XV do Acordo EEE [Regulamento (CE) n.º 800/2008 da Comissão, que declara certas categorias de auxílios compatíveis com o mercado comum, em aplicação dos artigos 87.º e 88.º do Tratado (Regulamento geral de isenção por categoria)]	9
2012/C 384/09	Informações comunicadas pelos Estados da EFTA relativas aos auxílios estatais concedidos ao abrigo do ato referido no ponto 1j do Anexo XV do Acordo EEE [Regulamento (CE) n.º 800/2008 da Comissão, que declara certas categorias de auxílios compatíveis com o mercado comum, em aplicação dos artigos 87.º e 88.º do Tratado (Regulamento geral de isenção por categoria)]	11
2012/C 384/10	Comunicação do Órgão de Fiscalização da EFTA relativa às taxas de juro e às taxas de referência e de atualização aplicáveis à recuperação de auxílios estatais em relação a três Estados da EFTA a partir de 1 de agosto de 2012 (Publicada em conformidade com o disposto no artigo 10.º da Decisão do Órgão de Fiscalização n.º 195/04/COL de 14 de julho de 2004)	12
2012/C 384/11	Comunicação do Órgão de Fiscalização da EFTA relativa às taxas de juro e às taxas de referência e de atualização aplicáveis à recuperação de auxílios estatais em relação a três Estados da EFTA a partir de 1 de setembro de 2012 (Publicada em conformidade com o disposto no artigo 10.º da Decisão do Órgão de Fiscalização n.º 195/04/COL de 14 de julho de 2004)	13

V Avisos

PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

Serviço Europeu de Seleção do Pessoal (EPSO)

2012/C 384/12	Anúncio de concurso geral	14
---------------	---------------------------------	----



II

(Comunicações)

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Autorização de auxílios concedidos pelos Estados nos termos dos artigos 107.º e 108.º do TFEU**A respeito dos quais a Comissão não levanta objeções**

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2012/C 384/01)

Data de adoção da decisão	6.2.2012
Número de referência do auxílio estatal	SA.33880 (11/N)
Estado-Membro	França
Região	—
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	Aides aux cinémas du monde (aide sélective à la production cinématographique)
Base jurídica	Article L 111-2, 2º d) et e) du code du cinéma et de l'image animée; loi 2010-873 du 27 juillet 2010 relative à l'action extérieure de l'État; décret 1998-66 du 4 février 1998 portant création du comité interministériel de la coopération internationale et du développement; article 7, 10 et 68 à 71 du décret 1999-130 du 24 février 1999 modifié relatif au soutien financier de l'industrie cinématographique; décret 2006-672 du 8 juin 2006 modifié relatif à la création, à la composition et au fonctionnement de commissions administratives à caractère consultatif; décret 2010-654 du 11 juin 2010 relatif au Centre national du cinéma et de l'image animée; décret 2010-1695 du 30 décembre 2010 relatif à l'Institut français
Tipo de auxílio	Regime de auxílios
Objetivo	Promoção da cultura
Forma do auxílio	Subvenção direta
Orçamento	Despesa anual prevista 6,5 milhões de EUR Montante global do auxílio previsto 39 milhões de EUR
Intensidade	80 %
Duração	até 31.12.2017
Setores económicos	Meios de comunicação social
Nome e endereço da entidade que concede o auxílio	Centre national du cinéma et de l'image animée 12 rue de Lübeck 75784 Paris Cedex 16 FRANCE

Outras informações	—
--------------------	---

O texto da decisão na(s) língua(s) que faz(em) fé, expurgado(s) dos respetivos dados confidenciais, está disponível no *site*:

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

Data de adoção da decisão	20.11.2012
Número de referência do auxílio estatal	SA.34736 (12/N)
Estado-Membro	Espanha
Região	—
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	Sistema de amortización anticipada aplicable a determinados elementos patrimoniales arrendados del inmovilizado material
Base jurídica	Apartado 11 del artículo 115 del texto refundido de la Ley del Impuesto sobre Sociedades
Tipo de auxílio	Regime de auxílios
Objetivo	—
Forma do auxílio	Diferimento de impostos
Orçamento	—
Intensidade	Medida que não constitui auxílio
Duração	—
Setores económicos	Todos os setores
Nome e endereço da entidade que concede o auxílio	Ministerio de Hacienda y Administraciones Públicas
Outras informações	—

O texto da decisão na(s) língua(s) que faz(em) fé, expurgado(s) dos respetivos dados confidenciais, está disponível no *site*:

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

Não oposição a uma concentração notificada**(Processo COMP/M.6715 — CNOOC/Nexen)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2012/C 384/02)

Em 7 de dezembro de 2012, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declará-la compatível com o mercado comum. Esta decisão baseia-se no n.º 1, alínea b), do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho. O texto integral da decisão apenas está disponível em língua inglesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio *web* Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência, (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do setor de atividade,
- em formato eletrónico, no sítio EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>), que proporciona o acesso em linha ao direito comunitário, através do número de documento 32012M6715.

Início ao processo
(Case COMP/M.6576 — Munksjö/Ahlstrom)
(Texto relevante para efeitos do EEE)
(2012/C 384/03)

No dia 7 de dezembro de 2012, a Comissão decidiu dar início ao processo relativamente ao caso acima mencionado, após ter concluído que a concentração notificada suscita sérias dúvidas quanto à sua compatibilidade com o mercado comum. O início do processo abre a segunda fase da investigação relativamente à concentração notificada, não prejudicando, no entanto, a decisão final sobre o caso. A decisão é baseada nos termos do n.º 1, alínea c), do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho.

A Comissão convida os terceiros interessados a apresentarem-lhe as observações que entenderem sobre este projecto de concentração.

Para que as observações sejam tomadas em conta no processo, estas devem ser recebidas pela Comissão no prazo máximo de 15 dias, contados a partir da data da publicação da presente comunicação. As observações devem ser enviadas por telefax (+32 22964301 / 2967244) ou por correio, e devem mencionar o número de processo COMP/M.6576 — Munksjö/Ahlstrom, para o seguinte endereço:

Comissão Europeia
Direcção-Geral da Concorrência
Secretariado Operações de Concentração
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

12 de dezembro de 2012

(2012/C 384/04)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar dos Estados Unidos	1,3040	AUD	dólar australiano	1,2358
JPY	iene	108,12	CAD	dólar canadiano	1,2850
DKK	coroa dinamarquesa	7,4604	HKD	dólar de Hong Kong	10,1061
GBP	libra esterlina	0,80775	NZD	dólar neozelandês	1,5504
SEK	coroa sueca	8,6275	SGD	dólar singapurense	1,5926
CHF	franco suíço	1,2109	KRW	won sul-coreano	1 400,12
ISK	coroa islandesa		ZAR	rand	11,3109
NOK	coroa norueguesa	7,3295	CNY	iuane	8,1480
BGN	lev	1,9558	HRK	kuna	7,5225
CZK	coroa checa	25,265	IDR	rupia indonésia	12 558,82
HUF	forint	282,33	MYR	ringgit	3,9792
LTL	litas	3,4528	PHP	peso filipino	53,502
LVL	lats	0,6961	RUB	rublo	39,9645
PLN	złóti	4,0969	THB	baht	39,928
RON	leu romeno	4,5268	BRL	real	2,7112
TRY	lira turca	2,3198	MXN	peso mexicano	16,6319
			INR	rupia indiana	70,7490

⁽¹⁾ Fonte: Taxas de câmbio de referência publicadas pelo Banco Central Europeu.

INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS

Informações comunicadas pelos Estados-Membros a respeito do encerramento da pesca

(2012/C 384/05)

Em conformidade com o artigo 35.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 1224/2009 do Conselho, de 20 de novembro de 2009, que institui um regime comunitário de controlo a fim de assegurar o cumprimento das regras da política comum das pescas ⁽¹⁾, foi decidido encerrar a pesca como indicado no quadro seguinte:

Data e hora do encerramento	21.11.2012
Duração	21.11.2012-31.12.2012
Estado-Membro	Alemanha
Unidade populacional ou grupo de unidades populacionais	HER/1/2-
Espécie	Arenque (<i>Clupea harengus</i>)
Zona	Águas da UE, águas norueguesas e águas internacionais das subzonas I, II
Tipo(s) de navios de pesca	—
Número de referência	FS55TQ44

⁽¹⁾ JO L 343 de 22.12.2009, p. 1.

INFORMAÇÕES RELATIVAS AO ESPAÇO ECONÓMICO EUROPEU

ÓRGÃO DE FISCALIZAÇÃO DA EFTA

Inexistência de auxílios estatais na aceção do artigo 61.º, n.º 1, do Acordo EEE

(2012/C 384/06)

O Órgão de Fiscalização da EFTA considera que a seguinte medida não constitui um auxílio estatal na aceção do artigo 61.º, n.º 1, do Acordo EEE:

Data de adoção da decisão:	11 de julho de 2012
Número do auxílio:	70645
Número da decisão:	289/12/COL
Estado da EFTA:	Noruega
Nome e endereço da entidade que concede o auxílio:	Município de Oslo Rådhuset 0037 Oslo NORWAY
O título da medida (e/ou nome do beneficiário):	Contratos de arrendamento e de locação entre o município de Oslo e Oslo Cancer Cluster Innovasjonspark AS
Forma do auxílio:	n.d.
Orçamento:	n.d.
Duração:	n.d.

O texto da decisão na(s) língua(s) que faz(em) fé, omitidos os dados confidenciais, está disponível no sítio Internet do Órgão de Fiscalização da EFTA:

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

Auxílios estatais — Decisão de não levantar objeções

(2012/C 384/07)

O Órgão de Fiscalização da EFTA considera que as seguintes medidas constituem um auxílio estatal na aceção do artigo 61.º, do Acordo EEE:

Data de adoção da decisão:	11 de julho de 2012
Número do auxílio:	68972
Número da decisão:	292/12/COL
Estado da EFTA:	Islândia
Denominação (e/ou nome do beneficiário):	Decisão relativa ao auxílio estatal concedido pelo Estado da Islândia através de New Glitnir, New Landsbankinn e New Kaupþing durante o processo de liquidação de determinados fundos de investimento
Base jurídica:	Artigo 61.º, n.ºs 1 e 3, alínea b) do Acordo EEE
Tipo de auxílio:	Auxílios destinados a sanar uma perturbação grave da economia
Sectores económicos:	Serviços financeiros

O texto da decisão na(s) língua(s) que faz(em) fé, omitidos os dados confidenciais, está disponível no sítio Internet do Órgão de Fiscalização da EFTA:

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

Informações comunicadas pelos Estados da EFTA relativas aos auxílios estatais concedidos ao abrigo do ato referido no ponto 1j do Anexo XV do Acordo EEE [Regulamento (CE) n.º 800/2008 da Comissão, que declara certas categorias de auxílios compatíveis com o mercado comum, em aplicação dos artigos 87.º e 88.º do Tratado (Regulamento geral de isenção por categoria)]

(2012/C 384/08)

PARTE I

N.º de auxílio	GBER 10/12/R&D	
Estado da EFTA	Noruega	
Entidade que concede o auxílio	Nome	Innovation Norway
	Endereço	PO Box 448, Sentrum 0104 Oslo NORWAY
	Página Web	http://www.innovationnorway.com
Título da medida de auxílio	Regime de inovação no setor da madeira	
Base jurídica nacional (referência à publicação oficial nacional relevante)	Orçamento de Estado (2011-2012), Capítulo 1149, ponto 71.	
Ligação Web ao texto integral da medida de auxílio	http://www.innovasjon Norge.no/Satsinger/Landbruk/Trebasert-innovasjonsprogram/	
Tipo de medida	Regime	X
Duração	Regime	1.8.2012 a 31.12.2013
Setor(es) económico(s) abrangido(s)	Todos os setores económicos elegíveis para beneficiar de auxílios	Todos os setores podem receber auxílios desde que os beneficiários contribuam para o objetivo geral do regime — aumentar a utilização da madeira.
Tipo de beneficiário	PME	X
	Grandes empresas	X
Orçamento	Montante global anual do orçamento previsto no âmbito do regime	26 milhões de NOK
	Montante global do auxílio <i>ad hoc</i> concedido à empresa	... NOK (em milhões)
	Para garantias	... NOK (em milhões)
Instrumentos de auxílio (artigo 5.º)	Subvenção	X

PARTE II

Objetivos gerais (lista)	Objetivos (lista)	Intensidade máxima de auxílio em % ou montante máximo do auxílio em coroas norueguesas	PME — Majorações em %
Auxílios em matéria de consultoria a favor de PME e auxílios à participação de PME em feiras (artigos 26.º e 27.º)	Auxílios em matéria de consultoria a favor das PME (artigo 26.º)	50 %	
	Auxílios à participação de PME em feiras (artigo 27.º)	50 %	

Objetivos gerais (lista)	Objetivos (lista)	Intensidade máxima de auxílio em % ou montante máximo do auxílio em coroas norueguesas	PME — Majorações em %	
Auxílios à investigação, desenvolvimento e inovação (artigos 30.º a 37.º)	Auxílios a projetos de investigação e desenvolvimento (artigo 31.º)	Investigação fundamental (artigo 31.º, n.º 2, alínea a))	... %	
		Investigação industrial (artigo 31.º, n.º 2, alínea b))	50 %	10/20 %
		Desenvolvimento experimental (artigo 31.º, n.º 2, alínea c))	25 %	10/20 %
	Auxílios para estudos de viabilidade técnica (artigo 32.º)		40/65 %	10 %
	Auxílios destinados a cobrir as despesas de direitos de propriedade industrial das PME (artigo 33.º)		50 %	
	Auxílios à investigação e desenvolvimento nos setores agrícola e das pescas (artigo 34.º)			
	Auxílios a jovens empresas inovadoras (artigo 35.º)		8 milhões de NOK	
Auxílios para serviços de consultoria em inovação e para serviços de apoio à inovação (artigo 36.º)		1,6 milhões de NOK		
Auxílios para a contratação de pessoal altamente qualificado (artigo 37.º)		50 %		
Auxílios à formação (artigos 38.º e 39.º)	Formação específica (artigo 38.º, n.º 1)	25 %	10/20 %	
	Formação geral (artigo 38.º, n.º 2)	60 %	10/20 %	

Informações comunicadas pelos Estados da EFTA relativas aos auxílios estatais concedidos ao abrigo do ato referido no ponto 1j do Anexo XV do Acordo EEE [Regulamento (CE) n.º 800/2008 da Comissão, que declara certas categorias de auxílios compatíveis com o mercado comum, em aplicação dos artigos 87.º e 88.º do Tratado (Regulamento geral de isenção por categoria)]

(2012/C 384/09)

PARTE I

N.º de auxílio	GBER 11/12/EMP	
Estado da EFTA	Noruega	
Região	Designação da região (NUTS) Nível 3 — Troms	Estatuto do auxílio com finalidade regional Artigo 61.º, n.º 3, alínea c) do Acordo EEE
Entidade que concede o auxílio	Nome	Troms fylkeskommune
	Endereço	Postbox 6600 9296 Tromsø NORWAY
	Página Web	http://www.tromsfylke.no
Título da medida de auxílio	Programa de Desenvolvimento Regional 2010-2013 do condado de Troms	
Base jurídica nacional (referência à publicação oficial nacional relevante)	O Fundo de Desenvolvimento para o Condado de Troms foi criado por decisão de 12 de março de 1985 pelo Conselho do Condado de Troms	
Ligação Web ao texto integral da medida de auxílio	http://www.tromsfylke.no/LinkClick.aspx?fileticket=qah_PB73Oyc%3d&tabid=332	
Tipo de medida	Regime	X
Alteração de uma medida de auxílio existente		Número do auxílio do Órgão de Fiscalização da EFTA Número de referência SEC 2/2005
	Prorrogação	2010-2013
Vigência	Regime	1.1.2010 a 31.12.2013
Setor(es) económico(s) abrangido(s)	Todos os setores económicos elegíveis para beneficiar de auxílios	X
Tipo de beneficiário	PME	X
Orçamento	Montante global anual do orçamento previsto no âmbito do regime	8 milhões de NOK
Instrumento de auxílio (artigo 5.º)	Subvenção	X
	Bonificação de juros	
	Empréstimo	X

PARTE II

Objetivos gerais (lista)	Objetivos (lista)	Intensidade máxima de auxílios em % ou montante máximo do auxílio em coroas norueguesas	PME — Majorações em %
Auxílios ao investimento e ao emprego a favor das PME (artigo 15.º)		50 %	0 %

Comunicação do Órgão de Fiscalização da EFTA relativa às taxas de juro e às taxas de referência e de atualização aplicáveis à recuperação de auxílios estatais em relação a três Estados da EFTA a partir de 1 de agosto de 2012

(Publicada em conformidade com o disposto no artigo 10.º da Decisão do Órgão de Fiscalização n.º 195/04/COL de 14 de julho de 2004 ⁽¹⁾)

(2012/C 384/10)

As taxas de base são calculadas em conformidade com o capítulo relativo ao método de fixação das taxas de referência e de atualização das Orientações do Órgão de Fiscalização relativas aos auxílios estatais, tal como alteradas pela Decisão do Órgão de Fiscalização da EFTA n.º 788/08/COL, de 17 de dezembro de 2008 ⁽²⁾. Para obter a taxa de referência aplicável, devem ser acrescentadas margens adequadas, em conformidade com as Orientações relativas aos auxílios estatais. Em relação à taxa de atualização, tal significa que deve ser acrescentada à taxa de base a margem adequada de 100 pontos de base. A taxa aplicável à recuperação será também normalmente calculada acrescentando 100 pontos de base à taxa de base, tal como previsto na Decisão do Órgão de Fiscalização da EFTA n.º 789/08/COL, de 17 de dezembro de 2008 ⁽³⁾, que altera a Decisão do Órgão de Fiscalização da EFTA n.º 195/04/COL de 14 de julho de 2004 ⁽⁴⁾.

	Islândia	Liechtenstein	Noruega
1.1.2012-31.5.2012	4,70	0,31	3,57
1.6.2012-31.7.2012	4,70	0,38	3,57
1.8.2012-	5,90	0,38	3,57

⁽¹⁾ JO L 139 de 25.5.2006, p. 37 e Suplemento EEE n.º 26 de 25.5.2006, p. 1.

⁽²⁾ JO L 105 de 21.4.2011, p. 32 e Suplemento EEE n.º 23 de 21.4.2011, p. 1.

⁽³⁾ JO L 340 de 22.12.2010, p. 1 e Suplemento EEE n.º 72 de 22.12.2010, p. 1.

⁽⁴⁾ Ver a versão consolidada em <http://www.eftasurv.int/media/decisions/195-04-COL.pdf>

Comunicação do Órgão de Fiscalização da EFTA relativa às taxas de juro e às taxas de referência e de atualização aplicáveis à recuperação de auxílios estatais em relação a três Estados da EFTA a partir de 1 de setembro de 2012

(Publicada em conformidade com o disposto no artigo 10.º da Decisão do Órgão de Fiscalização n.º 195/04/COL de 14 de julho de 2004 ⁽¹⁾)

(2012/C 384/11)

As taxas de base são calculadas em conformidade com o capítulo relativo ao método de fixação das taxas de referência e de atualização das Orientações do Órgão de Fiscalização relativas aos auxílios estatais, tal como alteradas pela Decisão do Órgão de Fiscalização da EFTA n.º 788/08/COL, de 17 de dezembro de 2008 ⁽²⁾. Para obter a taxa de referência aplicável, devem ser acrescentadas margens adequadas, em conformidade com as Orientações relativas aos auxílios estatais. Em relação à taxa de atualização, tal significa que deve ser acrescentada à taxa de base a margem adequada de 100 pontos de base. A taxa aplicável à recuperação será também normalmente calculada acrescentando 100 pontos de base à taxa de base, tal como previsto na Decisão do Órgão de Fiscalização da EFTA n.º 789/08/COL, de 17 de dezembro de 2008 ⁽³⁾, que altera a Decisão do Órgão de Fiscalização da EFTA n.º 195/04/COL de 14 de julho de 2004 ⁽⁴⁾.

	Islândia	Liechtenstein	Noruega
1.1.2012-31.5.2012	4,70	0,31	3,57
1.6.2012-31.7.2012	4,70	0,38	3,57
1.8.2012-31.8.2012	5,90	0,38	3,57
1.9.2012-	5,90	0,38	2,95

⁽¹⁾ JO L 139 de 25.5.2006, p. 37 e Suplemento EEE n.º 26 de 25.5.2006, p. 1.

⁽²⁾ JO L 105 de 21.4.2011, p. 32 e Suplemento EEE n.º 23 de 21.4.2011, p. 1.

⁽³⁾ JO L 340 de 22.12.2010, p. 1 e Suplemento EEE n.º 72 de 22.12.2010, p. 1.

⁽⁴⁾ Ver a versão consolidada em <http://www.eftasurv.int/media/decisions/195-04-COL.pdf>

V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

SERVIÇO EUROPEU DE SELEÇÃO DO PESSOAL (EPSO)

ANÚNCIO DE CONCURSO GERAL

(2012/C 384/12)

O Serviço Europeu de Seleção do Pessoal (EPSO) organiza o seguinte concurso geral:

EPSO/AST/125/12 — Assistentes (AST 3) nos seguintes domínios:

1. Auditoria
2. Finanças/Contabilidade
3. Economia/Estatística

O anúncio de concurso é publicado em 23 línguas no Jornal Oficial C 384 A de 6 de dezembro de 2012.

Podem ser consultadas todas as informações no sítio Internet do EPSO <http://blogs.ec.europa.eu/eu-careers.info/>

PROCEDIMENTOS JURISDICIONAIS

TRIBUNAL DA EFTA

Composição do Tribunal da EFTA**Nomeação do Secretário do Tribunal da EFTA**

(2012/C 384/13)

Gunnar Selvik foi nomeado Secretário do Tribunal da EFTA, nos termos do artigo 9.º, do Protocolo n.º 5 do Acordo relativo ao Órgão de Fiscalização e ao Tribunal, pelo período compreendido entre 1 de setembro de 2012 e 31 de agosto de 2015, sucedendo a Skúli Magnússon.

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

COMISSÃO EUROPEIA

Notificação prévia de uma concentração

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

Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2012/C 384/14)

1. A Comissão recebeu, em 6 de dezembro de 2012, uma notificação de um projeto de concentração, nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾, através da qual a empresa Energie Steiermark AG («Energie Steiermark», Áustria) controlada conjuntamente pelo Estado da Estíria e pelo grupo EDF, adquire, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das concentrações comunitárias, o controlo exclusivo da empresa Steweag-Steg GmbH («SSG», Áustria), mediante aquisição de ações.

2. As atividades das empresas em causa são:

- Energie Steiermark: produção e distribuição de eletricidade, gás e aquecimento sobretudo na Áustria,
- SSG: negociação e distribuição de energia elétrica, principalmente na Áustria.

3. Após uma análise preliminar, a Comissão considera que a operação de concentração notificada pode encontrar-se abrangida pelo âmbito de aplicação do Regulamento das concentrações comunitárias. Contudo, a Comissão reserva-se a faculdade de tomar uma decisão final sobre este ponto. De acordo com a Comunicação da Comissão relativa a um procedimento simplificado de tratamento de certas operações de concentração nos termos do Regulamento das concentrações comunitárias ⁽²⁾, o referido processo é suscetível de beneficiar da aplicação do procedimento previsto na Comunicação.

4. A Comissão solicita aos terceiros interessados que lhe apresentem as suas eventuais observações sobre o projeto de concentração em causa.

As observações devem ser recebidas pela Comissão no prazo de 10 dias após a data de publicação da presente comunicação. Podem ser enviadas por fax (+32 22964301), por correio eletrónico para COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou por via postal, com a referência COMP/M.6747 — Energie Steiermark/Steweag-Steg, para o seguinte endereço:

Comissão Europeia
Direção-Geral da Concorrência
Registo das Concentrações
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Regulamento das concentrações comunitárias»).

⁽²⁾ JO C 56 de 5.3.2005, p. 32 («Comunicação relativa ao procedimento simplificado»).

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2012/C 384/15)

A presente publicação confere direito de oposição ao registo, nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho ⁽¹⁾. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

«FAL OYSTER»

N.º CE: UK-PDO-0005-0885-22.07.2011

IGP () DOP (X)

1. Nome:

«Fal Oyster»

2. Estado-Membro ou país terceiro:

Reino Unido

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício:

3.1. Tipo de produto:

Classe 1.7. Peixes, moluscos e crustáceos frescos e produtos à base de peixes, moluscos ou crustáceos frescos

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1:

«Fal Oyster» designa ostra apanhada na área identificada, por embarcações tradicionais à vela e a remo, entre 1 de outubro e 31 de março.

A «Fal Oyster» pertence à espécie *Ostrea edulis*, vulgarmente conhecida por ostra plana ou autóctone. Possui concha quase arredondada ou irregular, ovalada, de superfície rugosa lamelada. A concha apresenta cor castanha ou creme, de linhas concêntricas castanho-claras ou azuladas no contorno externo. A superfície interior é muito lisa e perlada, branca ou azul-acinzentada, apresentando frequentemente manchas azuis mais escuras.

As duas metades (valvas) da concha são desiguais. A valva esquerda é côncava e está fixada ao substrato; a direita é aplanada e encaixa na esquerda. A ostra pode crescer até aproximadamente 110 mm. A apanha da «Fal Oyster» ocorre apenas entre 1 de outubro e 31 de março, segundo os métodos tradicionais únicos praticados na área geográfica.

⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Características organolépticas, caracterizadas pela *Shellfish Association of Great Britain*:

Cheiro: a iodo

Carne: succulenta, de sabor a melão, alface e pepino

Fim-de-boca: estanho e cobre suave e persistente

Textura: firme e salgada

A carne apresenta aspeto cremoso, de bordos opacos e cinzentos.

Após apanha e depuração, a ostra é comercializada viva «na concha», em retalhistas, entregue diretamente a restaurantes em todo o Reino Unido, ou exportada. A validade do produto vivo é de aproximadamente 5 dias.

3.3. *Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados):*

—

3.4. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal):*

—

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada:*

A ostra é cultivada e apanhada na área geográfica identificada, por embarcações tradicionais não motorizadas, exclusivamente entre 1 de outubro e 31 de março.

3.6. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.:*

—

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem:*

—

4. **Delimitação concisa da área geográfica:**

A área de produção da «Fal Oyster» pode ser considerada como fazendo parte do *Truro Port Fishery* (Docapesca de Truro), cujos limites legais são descritos no diploma das pescas (1936, alterado em 1975) como correspondendo aos portos de Truro e Falmouth e ao leito dos rios Truro, Fal e Tresillian, totalizando uma área de 2 721 acres (1,101 hectares).

A área pode descrever-se como situada a norte de uma linha que liga Trefusis Point ao castelo de St Mawes na linha média de baixa-mar de uma maré normal. A apanha está confinada ao limite da linha média de baixa-mar, a qual coincide com a costa, exceto na entrada das enseadas, estando os limites superiores confinados a Mylor, St Just e Malpas.

A área identificada constitui a única zona de ostreicultura regulamentar de ostra autóctone do sudoeste de Inglaterra.

5. **Relação com a área geográfica:**

5.1. *Especificidade da área geográfica:*

Fal é uma zona de pesca selvagem natural em que a ostra não é cultivada nem criada. Existem alguns «viveiros» nos bancos selvagens naturais, pois a atividade da pesca provoca a movimentação do substrato (vasa). Mantém-se assim a zona de pesca, contribuindo a dragagem adicional dos bancos sem apanha (denominada gradagem) para melhorar os bancos de ostra e fomentar uma boa fixação de juvenis (ostras jovens).

Os rios da zona de Fal são alimentados por vales de margens abruptas e são ricos em minerais e componentes biológicos. O estuário é igualmente muito profundo, pelo que a água circula e se altera com as marés. Este ambiente único gera plâncton que alimenta as ostras.

Além disso, os factos demonstram que todas as minas em redor da Cornualha são inundadas e têm de ser bombeadas ou se derramam naturalmente no vale de Carnon, o qual conduz ao estuário do Fal e à zona de apanha. Estas águas são ricas em minerais únicos. É a eles, sobretudo ao cobre e ao zinco, que a «Fal Oysters» deve o seu sabor metálico. É por este motivo que a «Fal Oyster» é organolepticamente diferente de outra ostra da região.

A forte relação entre a zona de apanha e o produto está patente nos registos de pesca que descrevem a operação de captação, crescimento e comercialização da «Fal Oyster» no rio Fal e arredores e nos rios vizinhos. Os registos históricos descrevem a atividade de barcos à vela e a remos que apanham a ostra por meio de dragas. As descrições são muito semelhantes aos métodos e equipamentos utilizados ainda hoje. Muitos são os registos que descrevem métodos de captação históricos e atuais que não se conhecem em nenhuma outra região.

Segundo métodos históricos e tradicionais, as dragas são rebocadas por barcos à vela ou a remos, com total ausência de motores. Esta tradição de pesca ancestral é evidenciada no saber e no equipamento transmitido por gerações de pescadores. Há testemunhos de que as embarcações utilizadas transitam ao longo das gerações, tendo algumas delas mais de cem anos. São exemplo da experiência transmitida o saber que permite localizar os bancos de ostras, a manipulação cuidada das capturas e os métodos especiais de dragagem de bancos, consoante a maré e os ventos.

As referências históricas ao longo do século XIX mencionam as atividades de captura e criação de ostras na zona do porto de Falmouth, incluindo a captura, cultura, triagem e comercialização de ostra.

No século XX surgiu legislação subsidiária que restringia os métodos de captura às técnicas tradicionais, especificamente, autorizando apenas a vela e os remos e protegendo a captura a longo prazo. No entanto, a frota de aproximadamente 100 barcos foi dramaticamente reduzida na década de 80, em que uma epidemia reduziu drasticamente as existências, destruindo a rentabilidade da atividade. A recuperação da epidemia tem sido lenta, mas a frota tem vindo a aumentar gradualmente e o grupo *Oyster Fishery Management Group* tem vindo a congregar pescadores, transformadores e reguladores na gestão da atividade.

5.2. Especificidade do produto:

A relação da «Fal Oyster» com a área geográfica baseia-se na tradição local única do método de captura, o qual se baseia em dragas rebocadas no leito do mar por barcos à vela e a remos. Estas dragas e barcos são à imagem dos utilizados historicamente, que remontam a descrições de 1750.

A carne é firme e sedosa, de superfície macia. Apresenta aspeto cremoso, de bordos opacos e cinzentos. O sabor é salgado e doce com paladar succulento a melão, alface e pepino. O fim-de-boca é metálico suave a estanho e cobre, persistente.

5.3. Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP):

O sabor da ostra é determinado pelo ambiente em que cresce. Os bancos do Fal são alimentados pelos vales circundantes, ricos em minerais e alto teor de ingredientes biológicos. Além disso, a profundidade do estuário do Fal permite a circulação da água e a renovação pelas marés, que proporciona um nível único de água salgada do mar e doce do rio. Este ambiente gera plâncton que alimenta as ostras e que determina a qualidade da «Fal Oyster», considerada mais salgada, metálica, cremosa e doce do que outras espécies de outras zonas.

A relação entre as características da «Fal Oyster» e a área identificada baseia-se na tradição local do método de captura, único da área geográfica, e na especialização transmitida de geração em geração e que inclui o saber que permite localizar os bancos, o manuseamento cuidadoso das capturas e o método específico de dragagem dos bancos de ostras, condicionado pela maré e pelos ventos.

O nome «Fal Oyster» e a sua boa reputação de sabor e qualidade deve-se ao trabalho aturado dos transformadores e membros do *Oyster Fishery Management Group*. Todos os associados utilizam o nome «Fal Oyster» e apresentam um produto de alta qualidade para venda através da cadeia de abastecimento grossista e posterior escoamento, alvo de grande procura por restaurantes do Reino Unido e além-fronteiras.

Desde 1996, realiza-se o festival da «Fal Oyster», que celebra o início da estação de dragagem da ostra, a diversidade e qualidade do marisco da Cornualha e, em especial, uma das derradeiras tradições de apanha de ostra: dragagem à vela e à vara.

O famoso chefe de cozinha, Rick Stein, apoia o festival e abriu um restaurante em Falmouth que inclui um balcão de marisco para festejar a «Fal Oyster». A «Fal Oyster» já foi também celebrada no cinema, em livros de cozinha e por jornalistas de gastronomia.

A «Fal Oysters» é reconhecida pelo movimento «Ark of Taste» da «Slow Food» e considerada como pertencendo a uma das populações de ostra autóctone sobreviventes no Reino Unido.

Referência à publicação do caderno de especificações:

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

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

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2012/C 384/16)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho (1). As declarações de oposição devem ser enviadas à Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

«SAINT-MARCELLIN»

N.º CE: FR-PGI-0005-0832-08.10.2010

IGP (X) AOP ()

1. Nome:

«Saint-Marcellin»

2. Estado-Membro ou país terceiro:

França

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício:

3.1. Tipo de produto:

Classe 1.3: queijos.

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1:

O «Saint-Marcellin» é um queijo feito a partir de leite de vaca gordo, não normalizado em proteínas ou em matérias gordas, cru ou termizado. Apresenta-se na forma de um cilindro de bordos arredondados, com diâmetro de 65 mm a 80 mm, altura de 20 mm a 25 mm e peso de 80 gramas, no mínimo. Caracteriza-se por uma pasta mole láctica, não amassada nem prensada, ligeiramente salgada, sem adição de especiarias e ervas, e apresenta uma flora superficial que pode ser branca, bege ou cinzento-azulada. A pasta é homogénea ao corte.

O «Saint-Marcellin» contém 40 a 65 gramas de gordura por cada 100 gramas de queijo após a sua completa dessecação.

O processo de secagem permite obter dois tipos de «Saint-Marcellin»:

- O «Saint-Marcellin» «seco», que apresenta um extrato seco superior a 44 %, corresponde à tradição local e é sujeito a maturação para adquirir melhores qualidades de conservação, limitando a sua proteólise.
- O «Saint-Marcellin» «de textura macia», que, após uma secagem mais moderada, apresenta um extrato seco superior a 40 %, é sujeito a um processo de maturação que lhe permite desenvolver aromas pronunciados e uma textura suave e cremosa. Estes queijos de tradição mais regional são muitas vezes deixados a maturar durante mais tempo.

Após a coagulação, são necessários pelo menos 10 dias antes de o «Saint-Marcellin» poder ser comercializado.

O «Saint-Marcellin» pode ser acondicionado ou não, com vista à sua comercialização.

Em termos de aspeto, a sua crosta, por vezes ligeiramente enrugada, deve ser em grande parte ou totalmente coberta por bolores das seguintes cores: branco, bege ou cinzento-azulado. Ao corte, a sua pasta de cor creme é lisa e homogénea, podendo ter alguns buracos. Na boca, a crosta é pouco

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

perceptível. O «Saint-Marcellin» de textura macia distingue-se por uma textura cremosa, enquanto a do «Saint-Marcellin» seco é firme. O seu gosto fresco apresenta uma riqueza aromática equilibrada (gosto frutado, a mel ...) característica do «Saint-Marcellin», predominantemente láctico e moderadamente salgado.

3.3. *Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados):*

Leite de vaca gordo não normalizado em proteínas nem em matérias gordas, proveniente da área geográfica.

O leite deve ser utilizado cru ou termizado, o que exclui os tratamentos de pasteurização. O «Saint-Marcellin» é um queijo de tradição local desenvolvido numa zona destinada sobretudo à criação de gado leiteiro. O leite utilizado para a transformação foi sempre originário de explorações da área geográfica. A sua fama foi construída graças à coesão de uma cadeia de produtores de leite de qualidade, que aproveitam o território e as suas potencialidades, e de transformadores, que perpetuam o saber local.

3.4. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal):*

A área geográfica de produção é caracterizada por uma superfície forrageira importante. Os criadores locais optaram sempre, naturalmente, por privilegiar a utilização desses recursos locais, que contribuíram para dar ao «Saint-Marcellin» as suas características. Reservam uma parte importante à erva e, particularmente, ao feno na alimentação dos animais, limitando os alimentos complementares a fim de manter um modo de criação tradicional.

Os critérios aplicáveis aos alimentos das vacas leiteiras são os seguintes:

- A autonomia alimentar: pelo menos 80 % da matéria seca da ração total anual deve vir da área geográfica,
- A erva em todas as suas formas deve representar pelo menos 50 % da matéria seca da ração de base anual,
- O feno deve representar, nos quatro meses de inverno (dezembro, janeiro, fevereiro e março), 15 % da matéria seca da ração de base,
- Os alimentos complementares autorizados devem representar, no máximo, 30 % da matéria seca da ração total anual. Neste contexto, os alimentos complementares autorizados são: as sementes e os derivados de cereais, plantas oleaginosas ou proteaginosas, o bagaço de nozes e as leguminosas desidratadas. Até um limite de 10 % dos suplementos referidos, são autorizados: o soro de leite, as batatas e outros tubérculos, a polpa de beterraba desidratada, o melaço e os suplementos nutricionais: minerais, vitaminas, oligoelementos, bicarbonato, sal.

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada:*

Todas as etapas ligadas à produção do leite, à transformação e à maturação do «Saint-Marcellin» devem ter lugar na área geográfica delimitada.

3.6. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.:*

Não aplicável.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem:*

Além das menções obrigatórias exigidas pela regulamentação relativa à rotulagem dos queijos, a rotulagem de cada queijo contém:

- o nome «Saint-Marcellin»,
- a identificação da unidade de transformação,
- o logótipo IGP da União Europeia e/ou a menção «Indication Géographique Protégée» (Indicação Geográfica Protegida).

4. **Delimitação concisa da área geográfica:**

A área geográfica de produção do «Saint-Marcellin» está situada na margem oriental do rio Ródano e assenta no maciço de Vercors. Centra-se na comuna de Saint-Marcellin (situada em Isère), que deu o seu nome ao produto e foi o centro de comercialização inicial do «Saint-Marcellin». A área foi definida de acordo com critérios históricos (berço da produção e da comercialização do «Saint-Marcellin») e critérios geográficos (coerência das paisagens e da ocupação do meio).

A área geográfica é composta pelos seguintes cantões:

No departamento de Drôme:

- A totalidade dos cantões de: (La) Chapelle-en-Vercors, Romans-sur-Isère (primeiro e segundo cantões), Saint-Donat-sur-l'Herbasse e Saint-Jean-en-Royans,
- Cantão de Bourg-de-Péage, exceto as comunas de Alixan, Bourg-de-Péage e Châteauneuf-sur-Isère,
- Cantão de Chabeuil: unicamente as comunas de (Le) Chaffal, Chateaudouble e Peyrus,
- Cantão de Crest-Nord: unicamente as comunas de Ombrière e Plan-de-Baix,
- Cantão de (Le) Grand-Serre: unicamente as comunas de Le Grand-Serre, Hauterives, Montrigaud, Saint-Christophe-et-le-Laris e Tersanne,
- Cantão de Saint-Vallier: unicamente as comunas de Châteauneuf-de-Galaure, Claveyson, Fay-le-Clos, La-Motte-de-Galaure, Mureils, Ratières, Saint-Avit, Saint-Barthélémy-de-Vals, Saint-Martin-D'Août e Saint-Uze,

No departamento de Isère:

- A totalidade dos cantões 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 e Virieu,
- Cantão de Saint-Jean-de-Bournay: unicamente as comunas de Chatonnay, Eclose, Lieudieu, Meyssies, Saint-Anne-sur-Gervonde, Saint-Jean-de-Bournay, Tramole e Villeneuve-de-Marc,
- Cantão de Saint-Laurent-du-Pont, exceto as comunas de Saint-Pierre-d'Entremont e Saint-Pierre-de-Chartreuse,
- Cantão de Fontaine-Sassenage: unicamente a comuna de Veurey-Voroize,
- Cantão de (La) Tour-du-Pin: unicamente as comunas de Montagnieu, Sainte-Blandine, Saint-Victor-de-Cessieu e Torchefelon,
- Cantão de Villard-de-Lans, exceto as comunas de Engins e Saint-Nizier-du-Moucherotte,
- Cantão de Voiron, exceto a comuna de Voreppe,

No departamento de Savoie:

- Cantão de (Le) Pont-de-Beauvoisin: unicamente as comunas de Belmont-Tramonet, (La) Bridoire, Domessin, (Le) Pont-de-Beauvoisin, Saint-Beron e Verel-de-Montbel,
- Cantão de Saint-Genix-sur-Guiers, exceto as comunas de Gerbaix, Marcieux e Novalaise.

5. Relação com a área geográfica:

5.1. Especificidade da área geográfica:

Fatores naturais

O território do «Saint-Marcellin» inscreve-se na região de Bas Dauphiné, entre as planícies de Lyon e as montanhas calcárias de Chartreuse e de Vercors ocidental. É formado por colinas e planaltos do Terciário, talhados por vales amplos e delimitados por zonas montanhosas a leste. Marca uma transição suave entre a montanha e a planície, entre os Alpes e a Provença.

O clima é maioritariamente temperado de tipo montanhoso, com temperaturas médias entre os 9 °C e os 11 °C e uma pluviosidade de 800 mm a 1 100 mm.

Este território é marcado por ventos que sopram predominantemente num eixo norte-sul e que estão enraizados na história e na cultura dos produtores e transformadores. Este vento permitiu a secagem tanto das nozes e do tabaco como do queijo, tendo também influenciado a arquitetura local. Isto favoreceu a instalação inicial e a implantação das queijarias ao longo de todo o território. Esta implantação não mudou ao longo dos anos.

Fatores humanos

O território do «Saint-Marcellin» é predominantemente rural e possui uma marcada vocação agrícola, com uma elevada percentagem de pastagens (superfície forrageira de 40 % a 80 % da superfície agrícola útil). Aqui coexistem policultura e pecuária, representadas principalmente pela arboricultura (em particular as nogueiras, que produzem a DOP «Noix de Grenoble») e a produção de leite.

O queijo inicialmente chamado «tomme» e elaborado na exploração encontrou naturalmente a sua identidade na cidade de «Saint-Marcellin», onde se realizava, a partir do século XV, o mercado mais importante da região.

A secagem dos queijos, das nozes e do tabaco foi favorecida pelos ventos que marcam este território, daí a presença de secadores de nozes em toda a região. Os secadores de nozes serviam também para a secagem dos queijos, dispostos em cestos suspensos expostos ao vento, os «tommiers».

Desde 1870, os coletores de leite, denominados «coquetiers» faziam regularmente «visitas» às explorações. Começaram a fornecer o queijo aos grandes centros vizinhos como Romans, Grenoble, Lyon, Saint-Étienne e Avignon, que desde então se tornaram grandes consumidores. Os camponeses, encorajados, produziram mais queijos, desenvolvendo assim a comercialização do «Saint-Marcellin».

Na década de 1920, os antigos coletores melhoraram o fabrico de queijos com saberes de inspiração artesanal (coalho láctico, utilização de cinchos idênticos...). É assim que surgem os primeiros queijeiros na região de Saint-Marcellin e que se encontra uma primeira definição oficial do Saint-Marcellin.

A cadeia de produção do «Saint-Marcellin» procurou desde cedo organizar-se e proteger o produto. Desde logo, a *Union des Fabricants du Saint-Marcellin*, criada em 1971, e de seguida o *Comité Inter-professionnel du Saint-Marcellin*, criado em 1994, que reúne também produtores de leite e produtores agrícolas. Todo o setor se implicou a partir deste período na promoção do «Saint-Marcellin», no melhoramento da qualidade e na implementação de medidas de proteção do nome.

5.2. Especificidade do produto:

Características específicas do queijo

O «Saint-Marcellin» é um queijo de pequena dimensão que se caracteriza pela sua forma de disco de contornos arredondados, diâmetro de cerca de 7 cm, peso mínimo de 80 gramas e cerca de 2 cm de altura.

De aspeto, a sua crosta, por vezes ligeiramente enrugada, é em grande parte ou totalmente coberta por bolores brancos, beges ou cinzento-azulados.

Ao corte, a sua pasta de cor creme é lisa e homogénea. Na boca, a crosta é pouco perceptível. O «Saint-Marcellin» de textura macia distingue-se por uma textura cremosa, enquanto a do «Saint-Marcellin» seco é firme.

O seu gosto fresco apresenta uma riqueza aromática equilibrada (gosto frutado, a mel ...) característica do «Saint-Marcellin», predominantemente láctico e moderadamente salgado.

Um saber tradicional

Dá-se grande importância à alimentação do gado leiteiro, às forragens locais e, especialmente, ao pasto, nomeadamente através de uma duração mínima de pastagem de 180 dias por ano em superfícies importantes (carga das explorações limitada a 1,4 CN/ha). Estas normas visam garantir a alta qualidade do leite utilizado.

O leite utilizado é submetido a tratamentos térmicos limitados (interdição da pasteurização) e não é normalizado, a fim de conservar todas as suas qualidades originais e permitir a expressão da riqueza aromática do «Saint-Marcellin».

O «Saint-Marcellin» encontra a sua identidade e o seu carácter graças a uma técnica de transformação específica, herdada de métodos antigos. A partir de um coalho de tipo «láctico», não amassado nem prensado, ligeiramente salgado, seco e maturado, obtêm-se as características organoléticas próprias do «Saint-Marcellin».

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP):*

A relação com a origem do «Saint-Marcellin» baseia-se ao mesmo tempo na sua reputação, nas características particulares do queijo e no saber tradicional.

A produção do «Saint-Marcellin» tem raízes em práticas tradicionais de criação (policultura-pecuária) e transformação, estreitamente ligadas ao meio natural, nomeadamente:

- papel importante da pastagem e das forragens locais na alimentação dos animais, graças às grandes superfícies forrageiras presentes na área geográfica;
- caráter ventoso da área geográfica, que condicionou a tradição de conservação dos queijos por secagem e maturação.

Todas estas condições favoreceram o desenvolvimento da produção de pequenos queijos, que adotaram o nome «Saint-Marcellin» muito cedo (a partir do século XV), retomando o nome do principal mercado da altura. As primeiras menções acerca do «Saint-Marcellin» encontram-se nos livros de contabilidade da administração de Luís XI (século XV).

Desde 1935, o queijo «Saint-Marcellin» é descrito oficialmente em França a pedido dos operadores da região. A definição é regulamentada em 1942, tendo evoluído por várias vezes. Está fixada desde 1980 no atual caderno de especificações: «diâmetro de cerca de 70 milímetros, altura de 20 a 25 milímetros, peso mínimo de 80 gramas, fabricado com leite de vaca coagulado, de pasta mole, não amassada nem prensada, ligeiramente salgada, sem adição de especiarias e ervas ...». A definição permitiu o desenvolvimento enquadrado da produção do «Saint-Marcellin».

A festa do «Saint-Marcellin», bem como o museu do «Saint-Marcellin» e a participação do *Comité pour le Saint-Marcellin* nas manifestações agrícolas locais e nacionais, ajudaram a manter a reputação do produto.

A reputação atual do «Saint-Marcellin» é confirmada pela sua presença em várias ementas gastronómicas dos restaurantes de Dauphiné e das localidades vizinhas (Lyon, Grenoble, Saint-Étienne): pode ser servido numa tábua de queijos, quente em saladas ou folhados, gratinado ... O inventário do património culinário francês (edição Rhône-Alpes) de 1995 confirma esta reputação e consagra um artigo ao «Saint-Marcellin».

Atualmente, o nome «Saint-Marcellin» é amplamente utilizado pelas sete queijarias da área de produção, como mostram os exemplos de rótulos fornecidos, e beneficia de grande notoriedade ao nível regional e não só. Com efeito, a produção de 2008 foi de 35,5 milhões de queijos rotulados como «Saint-Marcellin».

A história antiga deste queijo e a sua definição precoce permitiram o seu desenvolvimento, sem que se perdesse a sua identidade. Hoje em dia, graças à coesão do sector e à sua identificação com o território e o saber local, é grande a reputação do «Saint-Marcellin» a nível nacional, ainda que a produção se tenha mantido principalmente localizada no seu berço de origem.

Referência à publicação do caderno de especificações:

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

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

PROCEDIMENTOS JURISDICIONAIS

Tribunal da EFTA

2012/C 384/13	Composição do Tribunal da EFTA — Nomeação do Secretário do Tribunal da EFTA	15
---------------	---	----

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

Comissão Europeia

2012/C 384/14	Notificação prévia de uma concentração (Processo COMP/M.6747 — Energie Steiermark/Steweag-Steg) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado ⁽¹⁾	16
---------------	---	----

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2012/C 384/15	Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios	17
2012/C 384/16	Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios	21



⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE

Preço das assinaturas 2012 (sem IVA, portes para expedição normal incluídos)

Jornal Oficial da União Europeia, séries L + C, só edição impressa	22 línguas oficiais da UE	1 200 EUR por ano
Jornal Oficial da União Europeia, séries L + C, edição impressa + DVD anual	22 línguas oficiais da UE	1 310 EUR por ano
Jornal Oficial da União Europeia, série L, só edição impressa	22 línguas oficiais da UE	840 EUR por ano
Jornal Oficial da União Europeia, séries L + C, DVD mensal (cumulativo)	22 línguas oficiais da UE	100 EUR por ano
Suplemento do Jornal Oficial (série S), Adjudicações e Contratos Públicos, DVD, uma edição por semana	Multilíngue: 23 línguas oficiais da UE	200 EUR por ano
Jornal Oficial da União Europeia, série C — Concursos	Língua(s) de acordo com o concurso	50 EUR por ano

O *Jornal Oficial da União Europeia*, publicado nas línguas oficiais da União Europeia, pode ser assinado em 22 versões linguísticas. Compreende as séries L (Legislação) e C (Comunicações e Informações).

Cada versão linguística constitui uma assinatura separada.

Por força do Regulamento (CE) n.º 920/2005 do Conselho, publicado no Jornal Oficial L 156 de 18 de junho de 2005, nos termos do qual as instituições da União Europeia não estão temporariamente vinculadas à obrigação de redigir todos os seus atos em irlandês nem a proceder à sua publicação nessa língua, os Jornais Oficiais publicados em irlandês são comercializados à parte.

A assinatura do Suplemento do Jornal Oficial (série S — Adjudicações e Contratos Públicos) reúne a totalidade das 23 versões linguísticas oficiais num DVD multilíngue único.

A pedido, a assinatura do *Jornal Oficial da União Europeia* dá direito à receção dos diversos anexos do Jornal Oficial. Os assinantes são avisados da publicação dos anexos através de um «Aviso ao leitor» inserido no *Jornal Oficial da União Europeia*.

Vendas e assinaturas

As subscrições de diversas publicações periódicas pagas, como a subscrição do *Jornal Oficial da União Europeia*, estão disponíveis através da nossa rede de distribuidores comerciais, cuja lista está disponível na Internet no seguinte endereço:

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

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) oferece acesso direto e gratuito ao direito da União Europeia. Este sítio permite consultar o *Jornal Oficial da União Europeia* e inclui igualmente os tratados, a legislação, a jurisprudência e os atos preparatórios da legislação.

Para mais informações sobre a União Europeia, consultar: <http://europa.eu>

