

Jurnalul Oficial

al Uniunii Europene

C 384



Ediția în limba română

Comunicări și informări

Anul 55

13 decembrie 2012

Număr de referință	Cuprins	Pagina
--------------------	---------	--------

II *Comunicări*

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2012/C 384/01	Autorizarea ajutoarelor de stat în conformitate cu articolele 107 și 108 din TFUE – Cazuri în care Comisia nu ridică obiecții ⁽¹⁾	1
2012/C 384/02	Non-opoziție la o concentrare notificată (Cazul COMP/M.6715 – CNOOC/Nexen) ⁽¹⁾	3
2012/C 384/03	Inițierea procedurii (Cazul COMP/M.6576 – Munksjö/Ahlstrom) ⁽¹⁾	4

IV *Informări*

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2012/C 384/04	Rata de schimb a monedei euro	5
---------------	-------------------------------------	---

RO

Preț:
3 EUR⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE

(continuare în pagina următoare)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

2012/C 384/05	Informații comunicate de statele membre cu privire la încheierea activităților de pescuit	6
---------------	---	---

INFORMĂRI REFERITOARE LA SPAȚIUL ECONOMIC EUROPEAN

Autoritatea AELS de Supraveghere

2012/C 384/06	Absența unui ajutor de stat în sensul articolului 61 alineatul (1) din Acordul privind SEE	7
2012/C 384/07	Ajutoare de stat – Decizie de a nu ridica obiecțiuni	8
2012/C 384/08	Informații comunicate de statele AELS privind ajutoarele de stat acordate în temeiul actului la care se face referire la punctul 1 litera (j) din anexa XV la Acordul privind SEE [Regulamentul (CE) nr. 800/2008 al Comisiei de declarare a anumitor categorii de ajutoare compatibile cu piața comună în aplicarea articolelor 87 și 88 din tratat (Regulamentul general de exceptare pe categorii de ajutoare)]	9
2012/C 384/09	Informații comunicate de statele AELS privind ajutoarele de stat acordate în temeiul actului la care se face referire la punctul 1 litera (j) din anexa XV la Acordul privind SEE [Regulamentul (CE) nr. 800/2008 al Comisiei de declarare a anumitor categorii de ajutoare compatibile cu piața comună în aplicarea articolelor 87 și 88 din tratat (Regulamentul general de exceptare pe categorii de ajutoare)]	11
2012/C 384/10	Comunicarea Autorității AELS de Supraveghere privind nivelul actual al ratelor dobânzii pentru recuperarea ajutoarelor de stat și al ratelor de referință/scont pentru trei state AELS, aplicabile începând cu 1 august 2012 (Publicată în conformitate cu articolul 10 din Decizia nr. 195/04/COL a Autorității din 14 iulie 2004)	12
2012/C 384/11	Comunicarea Autorității AELS de Supraveghere privind nivelul actual al ratelor dobânzii pentru recuperarea ajutoarelor de stat și al ratelor de referință/scont pentru trei state AELS, aplicabile începând cu 1 septembrie 2012 (Publicată în conformitate cu articolul 10 din Decizia nr. 195/04/COL a Autorității din 14 iulie 2004)	13

V Anunțuri

PROCEDURI ADMINISTRATIVE

Oficiul European pentru Selecția Personalului (EPSO)

2012/C 384/12	Anunț de concurs general	14
---------------	--------------------------------	----



II

(Comunicări)

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Autorizarea ajutoarelor de stat în conformitate cu articolele 107 și 108 din TFUE**Cazuri în care Comisia nu ridică obiecții**

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2012/C 384/01)

Data adoptării deciziei	6.2.2012
Numărul de referință al ajutorului	SA.33880 (11/N)
Stat membru	Franța
Regiune	—
Titlu (și/sau numele beneficiarului)	Aides aux cinémas du monde (aide sélective à la production cinématographique)
Temei legal	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
Tipul măsurii	Regim de ajutoare
Obiectiv	Promovarea culturii
Forma de ajutor	Subvenție directă
Buget	Buget anual: 6,5 milioane EUR Buget global: 39 de milioane EUR
Valoare	80 %
Durată (perioadă)	Până la 31.12.2017
Sectoare economice	Mass-media
Numele și adresa autorității de acordare a ajutorului	Centre national du cinéma et de l'image animée 12 rue de Lübeck 75784 Paris Cedex 16 FRANCE

Alte informații	—
-----------------	---

Textul deciziei în limba (limbile) originală (originale), din care au fost înlăturate toate informațiile confidențiale, poate fi consultat pe site-ul:

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

Data adoptării deciziei	20.11.2012
Numărul de referință al ajutorului	SA.34736 (12/N)
Stat membru	Spania
Regiune	—
Titlu (și/sau numele beneficiarului)	Sistema de amortización anticipada aplicable a determinados elementos patrimoniales arrendados del inmovilizado material
Temei legal	Apartado 11 del artículo 115 del texto refundido de la Ley del Impuesto sobre Sociedades
Tipul măsurii	Regim de ajutoare
Obiectiv	—
Forma de ajutor	Amânarea impozitării
Buget	—
Valoare	Măsura nu reprezintă ajutor
Durată (perioadă)	—
Sectoare economice	Toate sectoarele
Numele și adresa autorității de acordare a ajutorului	Ministerio de Hacienda y Administraciones Públicas
Alte informații	—

Textul deciziei în limba (limbile) originală (originale), din care au fost înlăturate toate informațiile confidențiale, poate fi consultat pe site-ul:

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

Non-opoziție la o concentrare notificată**(Cazul COMP/M.6715 – CNOOC/Nexen)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2012/C 384/02)

La data de 7 decembrie 2012, Comisia a decis să nu se opună concentrării notificate menționate mai sus și să o declare compatibilă cu piața comună. Prezenta decizie se bazează pe articolul 6 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului. Textul integral al deciziei este disponibil doar în limba engleză și va fi făcut public după ce vor fi eliminate orice secrete de afaceri pe care le-ar putea conține. Va fi disponibil:

- pe site-ul internet al Direcției Generale Concurență din cadrul Comisiei, la secțiunea consacrată concentrărilor (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Acest site internet oferă diverse facilități care permit identificarea deciziilor de concentrare individuale, inclusiv întreprinderea, numărul cazului, data și indexurile sectoriale;
 - în format electronic, pe site-ul internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) cu numărul de document 32012M6715. EUR-Lex permite accesul on-line la legislația europeană.
-

Inițierea procedurii
(Cazul COMP/M.6576 – Munksjö/Ahlstrom)
(Text cu relevanță pentru SEE)
(2012/C 384/03)

La 7 decembrie 2012, Comisia a decis să inițieze procedura în cazul menționat anterior după ce a constatat că există mari îndoieli cu privire la compatibilitatea cu piața comună a concentrării notificate în cauză. Inițierea procedurii marchează deschiderea celei de a doua etape a investigației referitoare la concentrarea notificată și nu aduce atingere deciziei finale privind cazul. Decizia este luată în temeiul articolului 6 alineatul (1) litera (c) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului.

Comisia invită părțile terțe interesate să îi prezinte observațiile cu privire la concentrarea propusă.

Pentru a se putea lua în considerare în totalitate în cadrul procedurii, observațiile trebuie să fie primite de către Comisie cel târziu în termen de 15 zile de la data publicării prezentei. Observațiile pot fi trimise Comisiei prin fax (+32 22964301 / 2967244) sau prin poștă, cu numărul de referință COMP/M.6576 – Munksjö/Ahlstrom, la următoarea adresă:

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

IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE
UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro ⁽¹⁾

12 decembrie 2012

(2012/C 384/04)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb		
USD	dolar american	1,3040	AUD	dolar australian	1,2358
JPY	yen japonez	108,12	CAD	dolar canadian	1,2850
DKK	coroana daneză	7,4604	HKD	dolar Hong Kong	10,1061
GBP	lira sterlină	0,80775	NZD	dolar neozeelandez	1,5504
SEK	coroana suedeză	8,6275	SGD	dolar Singapore	1,5926
CHF	franc elvețian	1,2109	KRW	won sud-coreean	1 400,12
ISK	coroana islandeză		ZAR	rand sud-african	11,3109
NOK	coroana norvegiană	7,3295	CNY	yuan renminbi chinezesc	8,1480
BGN	leva bulgărească	1,9558	HRK	kuna croată	7,5225
CZK	coroana cehă	25,265	IDR	rupia indoneziană	12 558,82
HUF	forint maghiar	282,33	MYR	ringgit Malaiezia	3,9792
LTL	litas lituanian	3,4528	PHP	peso Filipine	53,502
LVL	lats leton	0,6961	RUB	rubla rusească	39,9645
PLN	zlot polonez	4,0969	THB	baht thailandez	39,928
RON	leu românesc nou	4,5268	BRL	real brazilian	2,7112
TRY	lira turcească	2,3198	MXN	peso mexican	16,6319
			INR	rupie indiană	70,7490

⁽¹⁾ Sursă: rata de schimb de referință publicată de către Banca Centrală Europeană.

INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

Informații comunicate de statele membre cu privire la încheierea activităților de pescuit

(2012/C 384/05)

În conformitate cu articolul 35 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 1224/2009 al Consiliului din 20 noiembrie 2009 de stabilire a unui sistem comunitar de control pentru asigurarea respectării normelor politicii comune în domeniul pescuitului ⁽¹⁾, a fost luată o decizie de încetare a activităților de pescuit descrisă în tabelul următor:

Data și ora încetării	21.11.2012
Durată	21.11.2012-31.12.2012
Stat membru	Germania
Stoc sau grup de stocuri	HER/1/2-
Specie	Hering (<i>Clupea harengus</i>)
Zonă	Apele UE, norvegiene și internaționale din zonele I și II
Tip sau tipuri de nave de pescuit	—
Număr de referință	FS55TQ44

⁽¹⁾ JO L 343, 22.12.2009, p. 1.

INFORMĂRI REFERITOARE LA SPAȚIUL ECONOMIC EUROPEAN

AUTORITATEA AELS DE SUPRAVEGHERE

Absența unui ajutor de stat în sensul articolului 61 alineatul (1) din Acordul privind SEE

(2012/C 384/06)

Autoritatea AELS de Supraveghere consideră că măsura următoare nu constituie ajutor de stat în sensul articolului 61 alineatul (1) din Acordul privind SEE:

Data adoptării deciziei:	11 iulie 2012
Numărul de referință al ajutorului:	70645
Numărul deciziei:	289/12/COL
Statul AELS:	Norvegia
Denumirea și adresa autorității care acordă ajutorul:	Oslo Municipality Rådhuset 0037 Oslo NORWAY
Titlul măsurii (și/sau numele beneficiarului):	Acorduri de leasing și de închiriere încheiate între Municipality Oslo și Oslo Cancer Cluster Innovasjonspark AS
Forma ajutorului:	Nu se aplică.
Buget:	Nu se aplică.
Durată:	Nu se aplică.

Textul deciziei, în versiunea lingvistică autentică, din care au fost eliminate toate informațiile confidențiale, este disponibil pe site-ul Autorității AELS de Supraveghere:

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

Ajutoare de stat – Decizie de a nu ridica obiecțiuni

(2012/C 384/07)

Autoritatea AELS de Supraveghere consideră că următoarele măsuri constituie ajutor de stat compatibil în sensul articolului 61 din Acordul privind SEE:

Data adoptării deciziei:	11 iulie 2012
Numărul de referință al ajutorului:	68972
Numărul deciziei:	292/12/COL
Statul AELS:	Islanda
Titlul (și/sau numele beneficiarului):	Decizia privind ajutorul de stat acordat de statul islandez prin New Glitnir, New Landsbankinn și New Kaupþing pe parcursul lichidării anumitor fonduri de investiții
Temeiul juridic:	Articolul 61 alineatul (1) și alineatul (3) litera (b) din Acordul privind SEE
Tipul măsurii:	Măsuri pentru remedierea unei perturbări grave a economiei
Sectoare economice:	Servicii financiare

Textul deciziei, în versiunea lingvistică autentică, din care au fost eliminate toate informațiile confidențiale, este disponibil pe site-ul Autorității AELS de Supraveghere:

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

Informații comunicate de statele AELS privind ajutoarele de stat acordate în temeiul actului la care se face referire la punctul 1 litera (j) din anexa XV la Acordul privind SEE [Regulamentul (CE) nr. 800/2008 al Comisiei de declarare a anumitor categorii de ajutoare compatibile cu piața comună în aplicarea articolelor 87 și 88 din tratat (Regulamentul general de exceptare pe categorii de ajutoare)]

(2012/C 384/08)

PARTEA I

Ajutor nr.	GBER 10/12/R&D	
Statul AELS	Norvegia	
Autoritatea care acordă ajutorul	Denumire	Innovation Norway
	Adresă	PO Box 448, Sentrum 0104 Oslo NORWAY
	Site internet	http://www.innovationnorway.com
Titlul măsurii de ajutor	Schemă de inovare în sectorul lemnului	
Temeiul juridic național (trimitere la publicația oficială națională relevantă)	Bugetul de stat (2011-2012), capitolul 1149, postul 71	
Link către textul integral al măsurii de ajutor	http://www.innovasjon Norge.no/Satsinger/Landbruk/Trebasert-innovasjonsprogram/	
Tipul măsurii	Schemă	X
Durată	Schemă	De la 1.8.2012 până la 31.12.2013
Sectorul (sectoarele) economic(e) vizat(e)	Toate sectoarele economice eligibile pentru a primi ajutoare	Toate sectoarele pot primi ajutoare, cu condiția ca beneficiarii să contribuie la obiectivul general al schemei, acela de a crește utilizarea lemnului.
Tipul de beneficiar	IMM	X
	Întreprinderi mari	X
Buget	Valoarea totală anuală a bugetului prevăzut în temeiul schemei de ajutor	26 NOK (în milioane)
	Valoarea totală a ajutorului ad-hoc acordat întreprinderii	... NOK (în milioane)
	Pentru garanții	... NOK (în milioane)
Instrumentul de ajutor (articolul 5)	Grant	X

PARTEA A II-A

Obiective generale (listă)	Obiective (listă)	Intensitatea maximă a ajutorului în % sau valoarea maximă a ajutorului în NOK	IMM – prime în %
Ajutoare pentru consultanță în favoarea IMM-urilor și pentru participarea IMM-urilor la târguri (articolele 26-27)	Ajutoare pentru consultanță în favoarea IMM-urilor (articolul 26)	50 %	
	Ajutoare pentru participarea IMM-urilor la târguri (articolul 27)	50 %	

Obiective generale (listă)	Obiective (listă)		Intensitatea maximă a ajutorului în % sau valoarea maximă a ajutorului în NOK	IMM – prime în %
Ajutoare pentru cercetare, dezvoltare și inovare (articolele 30-37)	Ajutoare pentru proiecte de cercetare și dezvoltare (articolul 31)	Cercetare fundamentală [articolul 31 alineatul (2) litera (a)]	... %	
		Cercetare industrială [articolul 31 alineatul (2) litera (b)]	50 %	10/20 %
		Dezvoltare experimentală [articolul 31 alineatul (2) litera (c)]	25 %	10/20 %
		Ajutoare pentru studii de fezabilitate tehnică (articolul 32)	40/65 %	10 %
		Ajutoare pentru acoperirea costurilor aferente drepturilor de proprietate industrială ale IMM-urilor (articolul 33)	50 %	
		Ajutoare pentru cercetare și dezvoltare în sectorul agricol și al pescuitului (articolul 34)		
		Ajutoare pentru întreprinderi nou-create inovatoare (articolul 35)	8 milioane NOK	
Ajutor pentru formare (articolele 38-39)		Formare specifică [articolul 38 alineatul (1)]	25 %	10/20 %
		Formare generală [articolul 38 alineatul (2)]	60 %	10/20 %

Informații comunicate de statele AELS privind ajutoarele de stat acordate în temeiul actului la care se face referire la punctul 1 litera (j) din anexa XV la Acordul privind SEE [Regulamentul (CE) nr. 800/2008 al Comisiei de declarare a anumitor categorii de ajutoare compatibile cu piața comună în aplicarea articolelor 87 și 88 din tratat (Regulamentul general de exceptare pe categorii de ajutoare)]

(2012/C 384/09)

PARTEA I

Numărul de referință al ajutorului	GBER 11/12/EMP	
Statul AELS	Norvegia	
Regiune	Denumirea regiunii (NUTS) Nivelul 3 – Troms	Statutul de ajutor regional Articolul 61 alineatul (3) litera (b) din Acordul privind SEE
Autoritatea care acordă ajutorul	Denumire	Troms fylkeskommune
	Adresă	Postbox 6600 9296 Tromsø NORWAY
	Site internet	http://www.tromsfylke.no
Titlul măsurii de ajutor	Program de dezvoltare regională pentru districtul Troms în perioada 2010-2013	
Temeiul juridic național (trimitere la publicația oficială națională relevantă)	Fondul pentru dezvoltarea districtului Troms a fost instituit prin Decizia din 12 martie 1985 a Consiliului districtual Troms.	
Link către textul integral al măsurii de ajutor	http://www.tromsfylke.no/LinkClick.aspx?fileticket=qah_PB73Oyc%3d&tabid=332	
Tipul măsurii	Schemă	X
Modificarea unei măsuri de ajutor existente		Numărul de referință al ajutorului atribuit de Autoritatea AELS de Supraveghere Numărul de referință ESA: 2/2005
	Prelungire	2010-2013
Durata	Schemă	1.1.2010-31.12.2013
Sectorul (sectoarele) economic(e) vizat(e)	Toate sectoarele economice eligibile pentru a primi ajutoare	X
Tipul de beneficiar	IMM	X
Bugetul	Valoarea totală anuală a bugetului prevăzut în temeiul schemei de ajutor	8 milioane NOK
Instrumentul de ajutor (articolul 5)	Grant	X
	Subvenționarea dobânzii	
	Împrumut	X

PARTEA II

Obiective generale (listă)	Obiective (listă)	Intensitatea maximă a ajutorului în % sau valoarea maximă a ajutorului în NOK	IMM – prime exprimate în %
Ajutoare acordate IMM-urilor pentru investiții și pentru ocuparea forței de muncă (articolul 15)		50 %	0 %

Comunicarea Autorității AELS de Supraveghere privind nivelul actual al ratelor dobânzii pentru recuperarea ajutoarelor de stat și al ratelor de referință/scont pentru trei state AELS, aplicabile începând cu 1 august 2012

(Publicată în conformitate cu articolul 10 din Decizia nr. 195/04/COL a Autorității din 14 iulie 2004 ⁽¹⁾)

(2012/C 384/10)

Ratele de bază sunt calculate în conformitate cu capitolul privind metoda de stabilire a ratelor de referință și scont din orientările Autorității privind ajutoarele de stat, astfel cum au fost modificate prin Decizia nr. 788/08/COL a Autorității din 17 decembrie 2008 ⁽²⁾. Pentru a determina rata de referință aplicabilă, trebuie adăugate marjele corespunzătoare în conformitate cu Orientările privind ajutoarele de stat. Aceasta înseamnă că, pentru rata de scont, la rata de bază trebuie adăugată marja corespunzătoare de 100 de puncte de bază. De asemenea, rata de recuperare va fi în mod normal calculată adăugând 100 de puncte de bază la rata de bază, astfel cum este prevăzut în Decizia nr. 789/08/COL a Autorității din 17 decembrie 2008 ⁽³⁾ de modificare a Deciziei nr. 195/04/COL a Autorității din 14 iulie 2004 ⁽⁴⁾.

	Islanda	Liechtenstein	Norvegia
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, 25.5.2006, p. 37 și Suplimentul SEE nr. 26, 25.5.2006, p. 1.

⁽²⁾ JO L 105, 21.4.2011, p. 32 și Suplimentul SEE nr. 23, 21.4.2011, p. 1.

⁽³⁾ JO L 340, 22.12.2010, p. 1 și Suplimentul SEE nr. 72, 22.12.2010, p. 1.

⁽⁴⁾ A se vedea versiunea consolidată la adresa: <http://www.eftasurv.int/media/decisions/195-04-COL.pdf>

Comunicarea Autorității AELS de Supraveghere privind nivelul actual al ratelor dobânzii pentru recuperarea ajutoarelor de stat și al ratelor de referință/scont pentru trei state AELS, aplicabile începând cu 1 septembrie 2012

(Publicată în conformitate cu articolul 10 din Decizia nr. 195/04/COL a Autorității din 14 iulie 2004 ⁽¹⁾)

(2012/C 384/11)

Ratele de bază sunt calculate în conformitate cu capitolul privind metoda de stabilire a ratelor de referință și scont din orientările Autorității privind ajutoarele de stat, astfel cum au fost modificate prin Decizia nr. 788/08/COL a Autorității din 17 decembrie 2008 ⁽²⁾. Pentru a determina rata de referință aplicabilă, trebuie adăugate marjele corespunzătoare în conformitate cu Orientările privind ajutoarele de stat. Aceasta înseamnă că, pentru rata de scont, la rata de bază trebuie adăugată marja corespunzătoare de 100 de puncte de bază. De asemenea, rata de recuperare va fi în mod normal calculată adăugând 100 de puncte de bază la rata de bază, astfel cum este prevăzut în Decizia nr. 789/08/COL a Autorității din 17 decembrie 2008 ⁽³⁾ de modificare a Deciziei nr. 195/04/COL a Autorității din 14 iulie 2004 ⁽⁴⁾.

	Islanda	Liechtenstein	Norvegia
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, 25.5.2006, p. 37 și Suplimentul SEE nr. 26, 25.5.2006, p. 1.

⁽²⁾ JO L 105, 21.4.2011, p. 32 și Suplimentul SEE nr. 23, 21.4.2011, p. 1.

⁽³⁾ JO L 340, 22.12.2010, p. 1 și Suplimentul SEE nr. 72, 22.12.2010, p. 1.

⁽⁴⁾ A se vedea versiunea consolidată la adresa: <http://www.eftasurv.int/media/decisions/195-04-COL.pdf>

V

(Anunțuri)

PROCEDURI ADMINISTRATIVE

OFICIUL EUROPEAN PENTRU SELECȚIA PERSONALULUI
(EPSO)**ANUNȚ DE CONCURS GENERAL**

(2012/C 384/12)

Oficiul European pentru Selecția Personalului (EPSO) organizează următorul concurs general:

EPSO/AST/125/12 – Asistenți (AST 3) în următoarele domenii:

1. Audit;
2. Finanțe/Contabilitate;
3. Economie/Statistică.

Anunțul de concurs este publicat în Jurnalul Oficial C 384 A din 6 decembrie 2012, în 23 de limbi.

Puteți obține informații suplimentare pe site-ul EPSO: <http://blogs.ec.europa.eu/eu-careers.info/>

PROCEDURI JURISDICTIONALE

CURTEA DE JUSTIȚIE A AELS

Componența Curții de Justiție a AELS**Numirea grefierului Curții de Justiție a AELS**

(2012/C 384/13)

În temeiul articolului 9 din Protocolul nr. 5 la Acordul privind Autoritatea de Supraveghere și Curtea de Justiție, dl Gunnar Selvik a fost numit în funcția de grefier al Curții AELS pentru perioada de la 1 septembrie 2012 la 31 august 2015, pentru înlocuirea dlui Skúli Magnússon.

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN
DOMENIUL CONCURENȚEI

COMISIA EUROPEANĂ

Notificare prealabilă a unei concentrări

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

Caz care poate face obiectul procedurii simplificate

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2012/C 384/14)

1. La data de 6 decembrie 2012, Comisia a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse prin care întreprinderea Energie Steiermark AG („Energie Steiermark”, Austria), controlată în comun de către Land Steiermark și grupul EDF, dobândește, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul asupra întregii întreprinderi Steweag-Steg GmbH („SSG”, Austria), prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

— în cazul întreprinderii Energie Steiermark: producția și distribuția de energie electrică, gaze naturale și încălzire, în special în Austria;

— în cazul întreprinderii SSG: comerț și distribuție de energie electrică, în special în Austria.

3. În urma unei examinări prealabile, Comisia constată că tranzacția notificată ar putea intra sub incidența Regulamentului (CE) privind concentrările economice. Cu toate acestea, nu se ia o decizie finală în această privință. În conformitate cu Comunicarea Comisiei privind o procedură simplificată de tratare a anumitor concentrări în temeiul Regulamentului (CE) privind concentrările economice ⁽²⁾, trebuie precizat că acest caz poate fi tratat conform procedurii prevăzute în Comunicare.

4. Comisia invită părțile terțe interesate să îi prezinte eventualele observații cu privire la operațiunea propusă.

Observațiile trebuie primite de către Comisie în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Observațiile pot fi trimise Comisiei prin fax (+32 22964301), prin e-mail la adresa COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu sau prin poștă, cu numărul de referință COMP/M.6747 – Energie Steiermark/Steweag-Steg, la următoarea adresă:

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

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1 [„Regulamentul (CE) privind concentrările economice”].

⁽²⁾ JO C 56, 5.3.2005, p. 32 [„Comunicarea privind o procedură simplificată”].

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

(2012/C 384/15)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului ⁽¹⁾. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI**„FAL OYSTER”****NR. CE: UK-PDO-0005-0885-22.07.2011****IGP () DOP (X)****1. Denumire:**

„Fal Oyster”

2. Statul membru sau țara terță:

Regatul Unit

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar:**3.1. Tip de produs:**

Clasa 1.7. Pești, moluște, crustacee proaspete și produse derivate

3.2. Descrierea produsului cărui i se aplică denumirea de la punctul 1:

Fal Oyster este denumirea dată stridiilor capturate în aria geografică desemnată cu ajutorul navelor tradiționale cu vele și cu rame în perioada cuprinsă între 1 octombrie și 31 martie.

Fal Oyster face parte din specia de stridii *Ostrea edulis*, cunoscută în general sub denumirea de stridie plată sau indigenă. Cochilia ei nu este perfect rotundă, putând fi neregulată, ovală, cu suprafață aspră și solzuroasă. Cochilia este de culoare maro sau crem și are benzi concentrice de culoare maro-deschis sau albăstrui pe suprafețele exterioare. Suprafețele interioare sunt foarte netede și de culoare sidemie și albă sau gri-albăstrui, având adesea porțiuni bleumarin.

Cele două jumătăți (valve) ale cochiliei au forme diferite. Valva stângă este concavă și fixată pe substrat, iar cea dreaptă este plată și așezată în interiorul celei stângi. Stridia poate crește până la o dimensiune de aproximativ 110 mm. *Fal Oyster* se recoltează numai între 1 octombrie și 31 martie prin metode tradiționale unice, existente doar în această zonă.

(¹) JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

Calitățile organoleptice au fost caracterizate de Asociația britanică pentru crustacee în modul prezentat în continuare.

Aspectul olfactiv: iodat

Carnea: zemoasă, cu arome de pepene galben, lăptucă și castravete

Gust remanent: gust persistent, ușor, de staniu și cupru

Textura: fermă și sărată

În aparență, pulpa este de culoare crem, iar marginile sunt opace și gri.

După recoltare și curățare, stridiile sunt vândute vii, „în cochilie”, punctelor de comercializare cu amănuntul, sunt livrate restaurantelor de pe teritoriul Regatului Unit sau sunt exportate. Perioada de valabilitate a produsului viu este de aproximativ 5 zile.

3.3. *Materii prime (numai pentru produsele prelucrate):*

—

3.4. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală):*

—

3.5. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată:*

Stridiile sunt crescute și recoltate numai în perioada 1 octombrie-31 martie în aria delimitată, cu ajutorul navelor tradiționale fără motor.

3.6. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.:*

—

3.7. *Norme specifice privind etichetarea:*

—

4. **Delimitare concisă a ariei geografice:**

Zona în care se produce *Fal Oyster* poate fi descrisă ca fiind zona de pescuit a Portului Truro. Limitele legale ale zonei sunt descrise în Ordinul privind pescuitul (din 1936, modificat în 1975) ca fiind toate părțile din porturile Truro și Falmouth și din albia râurilor Truro, Fal și Tresillian, înglobând o suprafață de 2 721 de acri (1,101 hectare).

Această arie poate fi descrisă ca aflându-se la nord de o linie trasată între Trefusis Point și St Mawes Castle până la nivelul mării joase medii pe parcursul unei mării obișnuite. Limita zonei de pescuit este nivelul mării joase medii, iar aceasta coincide cu coasta, cu excepția zonei de intrare în fiecare estuar indicând limitele superioare ale zonei de pescuit la Mylor, St Just și Malpas.

Aria delimitată este singura zonă reglementată din sud-vestul Angliei pentru pescuitul stridiilor indigene.

5. **Legătura cu aria geografică:**

5.1. *Specificitatea ariei geografice:*

Zona Fal este o zonă de pescuit naturală și sălbatică unde stridiile nu sunt cultivate sau crescute. Există o proporție mică de „întreținere minimă” a bancurilor sălbatice și naturale, întrucât în timpul procesului de pescuit, substratul (colectorul de larve de stridii) este mișcat de dragă. Acest lucru menține zona de pescuit în stare bună, iar dragarea suplimentară ocazională a bancurilor fără recoltare (descrisă ca grăpare) îmbunătățește și mai mult bancurile de stridii și încurajează buna fixare a larvelor.

Apele curgătoare din zona Fal sunt alimentate din văile cu versanți abrupti și au un conținut mineral și biologic bogat. Estuarul este, de asemenea, foarte adânc, astfel încât apa circulă prin el și se reînnoiește la fiecare maree. Acest mediu unic generează plancton din care se hrănesc apoi stridiile.

În plus, dovezile demonstrează că minele din jurul regiunii Cornwall sunt toate mine umede, din care trebuie pompată apa sau care sunt golite în mod natural în Carnon Valley, care duce la estuarul Fal și la bazinul hidrografic. Această apă este bogată în minerale care sunt specifice numai acestei zone. Tocmai aceste minerale, în special cuprul și zincul, contribuie la gustul metalic distinct al *Fal Oysters*. În consecință, *Fal Oyster* are caracteristici organoleptice diferite de alte stridii din zonă.

Legătura strânsă dintre zona de pescuit și produs rezultă în mod clar din registrele zonei de pescuit în care se descriu operațiunea de capturare, creștere și comercializare a *Fal Oyster* în fluviul Fal și în jurul acestuia, precum și în apele curgătoare adiacente. Arhivele descriu nave cu vele și cu rame care pescuiesc cu ajutorul dragelor. Descrierile sunt foarte asemănătoare cu metodele și echipamentele utilizate în prezent. Există numeroase registre care descriu metode de capturare istorice și contemporane nefolosite în nicio altă zonă.

Conform metodelor istorice și tradiționale, dragele sunt tractate de nave cu vele sau cu rame, iar pentru recoltarea stridiilor nu se folosește niciun fel de motor. Această tradiție îndelungată de pescuit transpare în cunoștințele și echipamentele transmise de la o generație de pescari la alta. Există dovezi că navele utilizate au fost transmise din generație în generație și unele nave au peste 100 de ani vechime. Printre competențele transmise generațiilor următoare se numără capacitatea de a localiza stridiile, manipularea atentă a capturii și metodele de dragare în special a bancurilor de stridii în funcție de marea și de vânt.

Referințele istorice de pe tot parcursul secolului XIX vorbesc despre comerțul legat de recoltarea și creșterea stridiilor în zona Portului Falmouth, incluzând pescuitul, creșterea, sortarea și vânzarea stridiilor.

În secolul XX, au fost adoptate dispoziții administrative pentru a restricționa metodele de pescuit la tehnicile tradiționale, în special prin admiterea doar a navelor cu vele și cu rame și, de asemenea, pentru a proteja pescuitul pe termen lung. Flota de aproximativ 100 de nave a fost însă redusă drastic în anii '80, când o boală a redus considerabil stocurile de stridii și a făcut ca pescuitul să fie neprofitabil. Recuperarea după boală a fost lentă, însă flota s-a extins treptat și un grup numit *Oyster Fishery Management Group* (Grupul pentru gestionarea pescuitului de stridii) a reunit pescari, prelucrători și organismul de reglementare pentru gestionarea activităților de pescuit.

5.2. Specificitatea produsului:

Caracteristicile *Fal Oyster* sunt legate de zonă datorită tradiției locale în privința metodei unice de recoltare, existente doar în această zonă. Metoda de pescuit utilizează drage care sunt tractate pe fundul mării de nave cu vele și cu rame. Aceste drage și nave sunt similare celor utilizate în mod tradițional și care datează din descrierile din 1750.

Pulpa este fermă și mătăsoasă, cu suprafață netedă. Este de culoare crem, iar marginile au un aspect opac și gri. Gustul este ușor sărat, cu arome dulci, zemoase de pepene galben, lăptucă și castravete, precum și un gust remanent, persistent, metalic, ușor, de staniu și cupru.

5.3. Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP):

Gustul unei stridii este determinat de mediul în care crește. Zona de pescuit Fal este alimentată din văile învecinate, care au un conținut mineral și biologic bogat. În plus, adâncimea estuarului fluviului Fal permite apei să circule și să se reînnoiască la fiecare marea, astfel încât există un nivel unic de apă de mare sărată și de apă dulce de râu. Acest mediu generează plancton din care se hrănesc apoi stridiile și care determină calitatea gustului *Fal Oyster*, gustul acestor stridii fiind descris ca mai sărat, metalic, cremos și mai dulce decât al altor specii din alte zone.

Caracteristicile *Fal Oyster* sunt legate de aria respectivă datorită tradiției locale privind metoda de recoltare existentă numai în această zonă, și competențelor transmise de la o generație la alta, printre care se numără capacitatea de a localiza stridiile, manipularea atentă a capturii și metodele de dragare mai ales a bancurilor de stridii în funcție de marea și vânt.

Utilizarea denumirii *Fal Oyster* și renumele pentru gustul fin și calitatea înaltă a produsului s-au dezvoltat grație eforturilor susținute ale prelucrătorilor și ale membrilor *Oyster Fishery Management Group*. Toți membrii folosesc denumirea *Fal Oyster* și comercializează un produs de înaltă calitate prin intermediul lanțului de aprovizionare cu ridicata; produsele sunt foarte căutate de restaurante atât în Regatul Unit, cât și în afara acestuia.

Începând din 1996, a fost organizat un festivalul dedicat *Fal Oyster* pentru a sărbători începutul sezonului de dragare a stridiilor, diversitatea și calitatea fructelor de mare din Cornwall și, în special, una dintre ultimele metode de pescuit tradițional al stridiilor rămase, dragarea cu nave cu vele și cu rame.

Renumitul maestru bucătar Rick Stein sprijină festivalul și a deschis un restaurant în orașul Falmouth, care include un bar cu fructe de mare pentru a celebra *Fal Oyster*. *Fal Oyster* a fost sărbătorit și prin intermediul filmelor, al cărților de bucate și al jurnaliștilor specialiști în gastronomie.

Stridiile *Fal Oysters* au fost recunoscute de mișcarea *Slow Food* „Ark of Taste” și sunt descrise ca provenind din unul dintre ultimele stocuri de stridii indigene care au mai rămas în Regatul Unit.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

[Articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

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

Publicarea unei cereri în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

(2012/C 384/16)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului ⁽¹⁾. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

„SAINT-MARCELLIN”

NR. CE: FR-PGI-0005-0832-08.10.2010

IGP (X) DOP ()

1. Denumire:

„Saint-Marcellin”

2. Statul membru sau țara terță:

Franța

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar:

3.1. Tip de produs:

Clasa 1.3. Brânzeturi

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1:

Brânza „Saint Marcellin” este elaborată pe bază de lapte integral de vacă, cu conținut de grăsime și proteine nestandardizat, proaspăt sau tratat termic. Are formă cilindrică, cu margini rotunjite, diametrul cuprins între 65-80 mm, înălțimea de 20-25 mm și greutatea de minimum 80 g. Este o brânză cu pastă moale lactică, neamestecată și nepresată, ușor sărată, fără adaos de condimente sau arome și prezintă o floră exterioară care poate fi albă sau crem și până la gri-albăstrui. La feliere se observă o pastă omogenă.

Conținutul de grăsime al brânzei „Saint-Marcellin” este de 40-65 % după uscarea completă.

În funcție de modul de uscare, se disting două tipuri de brânză:

- „Saint-Marcellin” „uscată”, cu un conținut de grăsimi mai mare de 44 %, care este o brânză tradițională, corespunde tradiției locale și face obiectul unei maturări în urma căreia se obțin calități mai bune de conservare prin limitarea proteolizei;
- „Saint-Marcellin” „proaspătă” care, fiind mai puțin uscată, cu un conținut de grăsimi în substanță uscată mai mare de 40 %, este supusă unei maturări care să-i permită să dezvolte arome pronunțate și o textură elastică și cremoasă. Aceste brânzeturi cu tradiție regională mai pronunțată sunt maturate mai multă vreme.

„Saint-Marcellin” poate fi comercializată după cel puțin 10 zile de la închegarea laptelui, în formă ambalată sau neambalată.

Vizual, crusta acestei brânze (uneori ușor încrețită), trebuie să fie acoperită în mare parte sau în totalitate cu mucegaiuri de următoarele culori: alb și crem până la gri-albăstrui. La feliere, pasta de culoare crem este netedă, omogenă și poate prezenta goluri de aer. La mestecat, crusta aproape nu se

⁽¹⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

simte. Brânza proaspătă Saint-Marcellin are o textură fondantă, iar brânza uscată „Saint-Marcellin” are o textură fermă. Gustul său natural prezintă o paletă aromatică echilibrată (gust fructat, de miere...) caracteristică denumirii, cu dominantă lactică și cu un conținut mediu de sare.

3.3. *Materii prime (numai pentru produsele prelucrate):*

Lapte integral de vacă, cu conținut de grăsime și proteine nestandardizat, provenind din aria geografică.

Laptele trebuie să fie proaspăt sau tratat termic, ceea ce exclude tratamentele de pasteurizare. „Saint Marcellin” este o brânză de tradiție locală, a cărei prelucrare a evoluat într-o zonă orientată către creșterea vacilor de lapte. Laptele utilizat la fabricarea brânzei provine întotdeauna din fermele aflate în aria geografică. Renumele acestei brânze se datorează coerenței întregului lanț de producție, de la producătorii de lapte de bună calitate care știu cum să pună în valoare calitățile locale și până la prelucrătorii care transmit cunoștințele necesare din generație în generație.

3.4. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală):*

În aria geografică de producție se află suprafețe importante de culturi furajere. Crescătorii din zonă au favorizat întotdeauna utilizarea resurselor locale, care determină în parte caracteristicile brânzei „Saint Marcellin”, în special a ierbii și a fânului în alimentația animalelor, în detrimentul hranei complementare, pentru a se putea încadra în modelul tradițional de creștere a animalelor.

Criteriile aplicabile hranei pentru vacile de lapte sunt următoarele:

- autonomia alimentară: cel puțin 80 % din substanța uscată a rației totale anuale trebuie să provină din aria geografică;
- iarba, sub toate formele, reprezintă cel puțin 50 % din substanța uscată a rației de bază anuale;
- fânul reprezintă, pentru cele patru luni de iarnă (decembrie, ianuarie, februarie, martie), 15 % din substanța uscată a rației de bază;
- hrana complementară autorizată reprezintă maximum 30 % din substanța uscată a rației totale anuale. Prin hrană complementară se înțelege: cerealele și produsele cerealiere secundare, oleaginoase și proteaginoase, turta de nuci și leguminoasele deshidratate. În limita a 10 % din hrana complementară menționată anterior sunt permise următoarele: zer, cartofi și alți tuberculi, pulpa de sfeclă deshidratată, melasa și suplimentele alimentare: mineralele, vitaminele, oligoelementele, bicarbonatul, sarea.

3.5. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată:*

Toate etapele legate de producția laptelui, de transformarea și maturarea brânzei „Saint Marcellin” trebuie să aibă loc în aria geografică delimitată.

3.6. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.:*

Nu este cazul.

3.7. *Norme specifice privind etichetarea:*

În afară de mențiunile obligatorii prevăzute de regulamentul privind etichetarea brânzeturilor, pe eticheta fiecărui ambalaj individual trebuie să figureze:

- denumirea „Saint-Marcellin”;
- identificarea centrului de prelucrare;
- logoul IGP al Uniunii Europene și/sau mențiunea „Indication Géographique Protégée” (indicație geografică protejată).

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice:**

Aria geografică de producție a brânzei „Saint-Marcellin” este situată pe malul estic al Ronului, până la masivul Vercors, și este centrată pe comuna Saint-Marcellin (din departamentul Isère), care a dat numele său produsului și care era inițial centrul de comercializare a acestei brânze. Aria a fost delimitată în funcție de criterii istorice (centrul de producție și comercializare a brânzei „Saint-Marcellin”) și de criterii geografice (coerența peisajelor și ocuparea mediului).

Aria geografică este formată din următoarele cantoane:

În departamentul Drôme:

- totalitatea cantoanelor (La) Chapelle-en-Vercors, Romans-sur-Isère cantoanele 1 și 2, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Jean-en-Royans;
- cantonul Bourg-de-Péage, cu excepția comunelor Alixan, Bourg-de-Péage, Châteauneuf-sur-Isère;
- cantonul Chabeuil: doar comunele (Le) Chaffal, Chateaudouble, Peyrus;
- cantonul Crest-Nord: doar comunele Omblyze, Plan-de-Baix;
- cantonul (Le) Grand-Serre: doar comunele Le Grand-Serre, Hauterives, Montrigaud, Saint-Christophe-et-le-Laris, Tersanne;
- cantonul Saint-Vallier: doar comunele 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.

În departamentul Isère:

- totalitatea cantoanelor (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;
- cantonul Saint-Jean-de-Bournay: doar comunele Chatonnay, Eclose, Lieudieu, Meyssies, Saint-Anne-sur-Gervonde, Saint-Jean-de-Bournay, Tramole, Villeneuve-de-Marc;
- cantonul Saint-Laurent-du-Pont fără comunele Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Pierre-de-Chartreuse;
- cantonul Fontaine-Sassenage: doar comuna Veurey-Voroize;
- cantonul (La) Tour-du-Pin: doar comunele Montagnieu, Sainte-Blandine, Saint-Victor-de-Cessieu, Torchefelon;
- cantonul Villard-de-Lans fără comunele Engins, Saint-Nizier-du-Moucherotte;
- cantonul Voiron: fără comuna Voreppe.

În departamentul Savoia:

- cantonul (Le) Pont-de-Beauvoisin: doar comunele Belmont-Tramonet, (La) Bridoire, Domessin, (Le) Pont-de-Beauvoisin, Saint-Beron, Verel-de-Montbel;
- cantonul Saint-Genix-sur-Guiers fără comunele Gerbaix, Marcieux, Novalaise.

5. Legătura cu aria geografică:

5.1. Specificitatea ariei geografice:

Factori naturali

Teritoriul unde se produce „Saint-Marcellin” face parte din regiunea Bas Dauphiné, situată între câmpiile din zona Lyonului și munții calcaroși Chartreuse și Vercors occidentali. Este format din coline și platouri din terțiar, înconjurate de văi întinse și mărginite de zone montane la est și marchează o tranziție lină între munte și câmpie, respectiv între Alpi și Provence.

Clima este în mare parte temperată, specifică zonelor deluroase, cu temperaturi între 9 și 11 °C și precipitații între 800 și 1 100 mm.

Acest teritoriu este străbătut de vântul care bate cu precădere pe direcția nord-sud și care este legat de istoria și cultura producătorilor și prelucrătorilor, permițând uscarea nucilor și a tutunului, maturarea brânzei și influențând arhitectura locală. Astfel, unitățile de producție a brânzei s-au răspândit în tot teritoriul, situație care nu s-a schimbat nici în ziua de astăzi.

Factori umani

Zona de producție este predominant rurală și agricolă, cu o pondere importantă a culturilor de furaje (40-80 % din suprafața agricolă utilă). Aici, policultura, reprezentată în principal de arboricultură (în special producția de nuci de Grenoble DOP) se îmbină cu producția de lapte.

Brânza de fermă care inițial se numea „tomme” și-a găsit în mod natural identitatea în orașul Saint-Marcellin, unde avea loc, începând cu secolul XV, cel mai important târg din regiune.

Uscarea brânzei, a nucilor și a tutunului era favorizată de vânturile caracteristice zonei, fapt care explică prezența uscătoarelor de nuci în întreaga regiune. Uscătoarele de nuci puteau fi folosite și la uscarea brânzeturilor, puse în coșuri suspendate în bătaia vântului, așa-numitele *tommiers*.

În 1870, colecții, denumiți „coquetiers”, au început să se aprovizioneze periodic de la ferme. Au început să livreze brânza în marile centre din apropiere: Romans, Grenoble, Lyon, Saint-Étienne și Avignon, care încă se numără printre cei mai mari consumatori ai acestui produs. Țăranii, încurajați, au produs mai multă brânză și, prin urmare, comercializarea brânzei „Saint-Marcellin” a luat amploare.

În anii 1920, vechii colecții au pus la punct procesul de fabricație a brânzeturilor, folosind tehnici caracteristice fermierilor (cheag, utilizarea de forme identice etc.). Astfel au apărut primele unități de producție a brânzei în regiunea Saint-Marcellin și s-a instaurat denumirea oficială a brânzei „Saint-Marcellin”.

Filiera de producție a brânzei „Saint-Marcellin” s-a străduit de timpuriu să se organizeze și să protejeze produsul, prin instituirea în 1971 a Uniunii producătorilor de „Saint-Marcellin” și în 1994 a Comitetului interprofesional „Saint-Marcellin”, unde sunt înscrși și producătorii de lapte și producătorii fermieri. De atunci, întreaga filieră caută să promoveze „Saint-Marcellin”, să amelioreze calitatea acestuia și să inițieze un demers în sensul protejării denumirii.

5.2. Specificitatea produsului:

Caracteristicile brânzei „Saint-Marcellin”

„Saint-Marcellin” este o brânză în calup mic, în formă de puc cu marginile rotunjite, cu diametrul de aproximativ 7 cm, cântărind cel puțin 80 de grame și având înălțimea de aproximativ 2 cm.

Vizual, crusta acestei brânze (uneori ușor încrețită), trebuie să fie acoperită în mare parte sau în totalitate cu mucegaiuri de următoarele culori: alb și crem până la gri-albăstrui.

La feliere se observă o pastă omogenă. La mestecat, crusta aproape nu se simte. Brânza proaspătă „Saint-Marcellin” are o textură fondantă, iar brânza uscată „Saint-Marcellin” are o textură fermă.

Gustul său natural prezintă o paletă aromatică echilibrată (gust fructat, de miere...) caracteristică brânzei „Saint-Marcellin”, cu dominantă lactică și cu un conținut mediu de sare.

Tehnici tradiționale

Se acordă o importanță deosebită alimentației vacilor de lapte, furajelor din zonă și în special ierbii, manifestată prin durata minimă de pășunat de 180 de zile pe an, pe suprafețe importante (limitare la 1,4 UVM/ha). Această reglementare are ca scop garantarea unei înalte calități a laptelui ce urmează a fi transformat.

Laptele utilizat nu este tratat termic decât limitat (este interzisă pasteurizarea) și nu este standardizat, pentru a i se păstra toate calitățile intrinseci și pentru a potența aromele brânzei „Saint-Marcellin”.

Identitatea și caracterul brânzei „Saint-Marcellin” se datorează unei tehnici specifice de transformare, moștenită din generație în generație. Caracteristicile organoleptice ale brânzei „Saint-Marcellin” se obțin de la un cheag de tip lactic și de la laptele încheagat care nu este presat, nici malaxat, fiind doar ușor sărat și lăsat la uscat și maturat.

5.3. *Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP):*

Legătura cu originea brânzei „Saint-Marcellin” constă în reputația sa, în caracteristicile inerente și în tehnica tradițională.

Producția brânzei „Saint-Marcellin” se bazează pe practici vechi de creștere a animalelor (policultură-zootehnie) și de transformare, care sunt în legătură strânsă cu mediul natural:

- importanța pășunatului și a furajelor locale în alimentația animalelor, datorită suprafețelor furajere mari prezente în aria geografică;
- vântul prezent în aria geografică, care a determinat tradiția conservării brânzeturilor prin uscare la aer și maturare.

Toate aceste condiții au favorizat dezvoltarea producției unui soi de brânză în calup mic, care a primit denumirea „Saint-Marcellin” în secolul XV, preluând numele principalului loc de desfacere de la vremea respectivă. Primele mențiuni referitoare la brânza „Saint-Marcellin” se găsesc în registrele contabile ale administrației lui Ludovic al XI-lea (secolul XV).

Din 1935, brânza „Saint-Marcellin” figurează cu o descriere oficială în Franța, la cererea operatorilor din zonă. Definiția capătă caracter reglementar în 1942, după care este modificată în mai multe rânduri. Din 1980 și până la actualul caiet de sarcini, definiția a rămas aceeași: „diametrul de aproximativ 70 mm, înălțimea de 20-25 mm și greutatea de minimum 80 g, produsă din lapte de vacă încheșat, cu pastă moale, nemalaxată, nepresată, ușor sărată, fără adaos de condimente sau arome [...]”, permițând dezvoltarea organizată a producției de brânză „Saint-Marcellin”.

Sărbătoarea Saint-Marcellin, precum și muzeul Saint-Marcellin și participarea Comitetului pentru „Saint-Marcellin” la manifestările agricole locale și naționale au permis întreținerea reputației produsului.

Reputația actuală a brânzei „Saint-Marcellin” este atestată de prezența sa în meniurile gastronomice ale restaurantelor din Dauphiné și din orașele învecinate (Lyon, Grenoble, Saint-Étienne), unde este servită crudă pe platourile de brânzeturi sau topită în salate, produse de patiserie sau mâncăruri la cuptor. Inventarul patrimoniului culinar francez (ediția Rhône-Alpes) din 1995 confirmă această reputație, consacrand un articol brânzei „Saint-Marcellin”.

În prezent, denumirea „Saint-Marcellin” este utilizată în principal de cele șapte unități de producție a brânzei din aria geografică, după cum reiese din etichetele furnizate, și beneficiază de un renume care depășește regiunea în care este produsă. În 2008, s-au produs 35,5 milioane de calupuri de brânză etichetate „Saint-Marcellin”.

Vechimea practicilor de producție și formularea de timpuriu a unei definiții au permis dezvoltarea mărcii fără o pierdere a identității. În prezent, datorită omogenității filierei și identificării sale cu teritoriul și cu pricepera locală, reputația „Saint-Marcellin” este bine conturată la nivel național, fără ca producția să se extindă la alte zone în afara celei de origine.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

[Articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

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

PROCEDURI JURISDICTIONALE

Curtea de justiție a AELS

2012/C 384/13	Componența Curții de Justiție a AELS – Numirea grefierului Curții de Justiție a AELS	15
---------------	--	----

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN DOMENIUL CONCURENȚEI

Comisia Europeană

2012/C 384/14	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul COMP/M.6747 – Energie Steiermark/Steweag-Steg) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	16
---------------	--	----

ALTE ACTE

Comisia Europeană

2012/C 384/15	Publicarea unei cereri în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare	17
2012/C 384/16	Publicarea unei cereri în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare	21



⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE

Prețul abonamentelor în 2012
(fără TVA, inclusiv cheltuieli de transport pentru expediere simplă)

Jurnalul Oficial al UE, seriile L + C, numai versiunea tipărită	22 de limbi oficiale ale UE	1 200 EUR pe an
Jurnalul Oficial al UE, seriile L + C, versiunea tipărită + DVD, ediție anuală	22 de limbi oficiale ale UE	1 310 EUR pe an
Jurnalul Oficial al UE, seria L, numai versiunea tipărită	22 de limbi oficiale ale UE	840 EUR pe an
Jurnalul Oficial al UE, seriile L + C, DVD, ediție lunară (cumulat)	22 de limbi oficiale ale UE	100 EUR pe an
Supliment la Jurnalul Oficial (seria S – Anunțuri de achiziții publice), DVD, ediție săptămânală	Multilingv: 23 de limbi oficiale ale UE	200 EUR pe an
Jurnalul Oficial al UE, seria C – Anunțuri de concurs	Limbă (limbi) în funcție de concurs	50 EUR pe an

Abonamentul la *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*, care apare în limbile oficiale ale Uniunii Europene, este disponibil în 22 de versiuni lingvistice. Jurnalul Oficial cuprinde seriile L (Legislație) și C (Comunicări și informări).

Pentru fiecare versiune lingvistică se încheie un abonament separat.

În conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 920/2005 al Consiliului, publicat în Jurnalul Oficial L 156 din 18 iunie 2005, care prevede că, temporar, instituțiile Uniunii Europene nu au obligația de a redacta toate actele în irlandeză și nici de a le publica în această limbă, Jurnalele Oficiale publicate în limba irlandeză se comercializează separat.

Abonamentul la Suplimentul Jurnalului Oficial (seria S – Anunțuri de achiziții publice) cuprinde toate cele 23 de versiuni lingvistice oficiale într-un singur DVD multilingv.

La cerere, abonamentul la *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* conferă dreptul de a primi diverse anexe ale Jurnalului Oficial. Abonaților li se semnalează apariția anexelor printr-un aviz către cititori inclus în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Distribuire și abonamente

Abonamente la diverse periodice destinate vânzării, precum abonamentul la *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*, pot fi contractate prin agențiile noastre de vânzări.

Lista agențiilor de vânzări este disponibilă la adresa:

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

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) oferă acces direct și gratuit la dreptul Uniunii Europene. Acest site permite consultarea *Jurnalului Oficial al Uniunii Europene*, inclusiv a tratatelor, a legislației, a jurisprudenței și a actelor pregătitoare ale legislației.

Pentru mai multe informații despre Uniunea Europeană, consultați: <http://europa.eu>

