Официален вестник на Европейския съюз

C 195

Година 61

Издание на български език

Информация и известия

7 юни 2018 г.

Съдържание

I *Резолюции, препоръки и становища*

ПРЕПОРЪКИ

Съвет

2018/C 195/01 Препоръка на Съвета от 22 май 2018 година относно утвърждаването на общите ценности, приобщаващото образование и европейското измерение на преподаването 1

II *Съобщения*

СЪОБЩЕНИЯ НА ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

Европейска комисия

2018/C 195/02 Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.8887 — Platinum Equity/LifeScan) ([1]) 6

2018/C 195/03 Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.8771 — Total/Engie (Part of Liquefied Natural Gas Business) ([1]) 6

BG

([1]) Текст от значение за ЕИП.

IV *Информация*

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

Съвет

2018/C 195/04 Заключения на Съвета „Към визия за европейско образователно пространство“ 7

2018/C 195/05 Заключения на Съвета относно ролята на младите хора в изграждането на сигурно, сплотено и хармонично общество в Европа 13

Европейска комисия

2018/C 195/06 Обменен курс на еврото 19

2018/C 195/07 Решение за изпълнение на Комисията от 6 юни 2018 година за изготвяне на работна програма за оценка на заявленията за подновяване на одобренията на активни вещества, чийто срок на валидност изтича през 2022 г., 2023 г. и 2024 г., в съответствие с Регламент (ЕО) № 1107/2009 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) 20

Сметна палата

2018/C 195/08 Специален доклад № 12/2018 — „Широколентов достъп до интернет в държавите – членки на ЕС: въпреки напредъка няма да бъдат постигнати всички цели на стратегията „Европа 2020“ 23

ИНФОРМАЦИЯ ЗА ЕВРОПЕЙСКОТО ИКОНОМИЧЕСКО ПРОСТРАНСТВО

Постоянен комитет на държавите от ЕАСТ

2018/C 195/09 Опасни вещества — Списък на решенията за разрешаване, приети от държавите от ЕАСТ, членки на ЕИП, в съответствие с член 64, параграф 8 от Регламент (ЕО) № 1907/2006 (REACH) през първата половина на 2016 г. 24

2018/C 195/10 Опасни вещества — Списък на решенията за разрешаване, приети от държавите от ЕАСТ, членки на ЕИП, в съответствие с член 64, параграф 8 от Регламент (ЕО) № 1907/2006 (REACH) през втората половина на 2016 г. 25

2018/C 195/11 Лекарствени продукти — Списък на разрешенията за търговия, издадени през втората половина на 2016 г. от държавите от ЕАСТ, членки на ЕИП 26

([1]) Текст от значение за ЕИП.

V *Становища*

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

Европейска комисия

2018/C 195/12 Предварително уведомление за концентрация (Дело M.8954 — BPEA/PAI/WFC) — Дело кандидат за опростена процедура ([1]) 44

2018/C 195/13 Предварително уведомление за концентрация (Дело M.8928 — Francisco Partners/VeriFone) — Дело кандидат за опростена процедура ([1]) 46

ДРУГИ АКТОВЕ

Европейска комисия

2018/C 195/14 Публикация на заявление за изменение в съответствие с член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни 47

([1]) Текст от значение за ЕИП.

I

(Резолюции, препоръки и становища)

ПРЕПОРЪКИ

СЪВЕТ

ПРЕПОРЪКА НА СЪВЕТА

от 22 май 2018 година

относно утвърждаването на общите ценности, приобщаващото образование и европейското измерение на преподаването

(2018/C 195/01)

СЪВЕТЪТ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз, и по-специално членове 165 и 166 от него,

като взе предвид предложението на Европейската комисия,

като има предвид, че:

(1) Съюзът се основава на общите ценности и принципи на зачитане на човешкото достойнство, на свободата, демокрацията, равенството, правовата държава, както и зачитане на правата на човека, включително правата на лицата, които принадлежат към малцинства, описани в член 2 от Договора за Европейския съюз. Съгласно член 3 от Договора за Европейския съюз целта на Съюза е да утвърждава и насърчава своите ценности.

(2) Вдъхновен от тези ценности Съюзът успя да обедини държави, общности и хора в един уникален политически проект, който направи възможен най-дългия мирен период в историята на Европа, а това на свой ред благоприятства постигането на социална стабилност и икономически разцвет. Възприемането от държавите членки на ценностите, посочени в Договора, създава общата основа, която определя отличителните особености на европейския начин на живот и европейската идентичност, както и мястото на Съюза на световната сцена.

(3) Съюзът и неговите държави членки са изправени пред различни предизвикателства, включително популизъм, ксенофобия, национализъм, причиняващ разделение, дискриминация, разпространяване на фалшиви новини и погрешна информация, както и радикализация, водеща до насилствен екстремизъм. Тези явления могат да представляват сериозна заплаха за основите на нашите демокрации, да подкопаят доверието в правовата държава и демократичните институции и да накърнят общото чувство на принадлежност в рамките на нашите европейски общества и между тях.

(4) Липсата на осведоменост относно произхода на Съюза, причините за неговото създаване и основните му функции благоприятства невярната информация и пречи на формирането на информирани мнения за неговите действия. Познаването на многообразието на Съюза и неговите държави членки спомага за взаимното уважение, разбирателството и сътрудничеството в рамките на държавите членки и между тях.

(5) Образованието във всичките му форми и на всички равнища от ранна възраст играе главна роля за утвърждаване на общите ценности. То способства за постигането на социално приобщаване, като предоставя на всяко дете добри шансове и равни възможности за успех. То осигурява на децата възможности да станат активни граждани с критичен поглед и подобрява разбирането на европейската идентичност.

(6) На срещата по програмата на лидерите през ноември 2017 г. в Гьотеборг европейските лидери обсъдиха значението на образованието и културата за бъдещето на Европа. Като принос към този дебат Комисията изложи виждането си за европейско пространство за образование и предложи няколко инициативи в своето съобщение „Укрепване на европейската идентичност чрез образование и култура“ ([1]), в което се посочва, че „укрепването на европейската идентичност продължава да бъде от съществено значение, а образованието и културата представляват най-добрите вектори за това“.

([1]) COM(2017) 673 final.

(7) След срещата на лидерите в Гьотеборг Европейският съвет подчерта в заключенията си от 14 декември 2017 г., че образованието и културата имат решаващо значение за изграждането на приобщаващи и сплотени общества и за поддържането на нашата конкурентоспособност ([1]).

(8) Една от целите на рамката за европейско сътрудничество в областта на образованието и обучението „Образование и обучение 2020“ ([2]) — насърчаване на равнопоставеността, социалното сближаване и активното гражданско участие — е определена въз основа на необходимостта образованието да насърчава междукултурните компетентности, демократичните ценности и зачитането на основните права, да предотвратява и да се бори срещу всички форми на дискриминация и расизъм и да подготвя децата, младите хора и възрастните за положително взаимодействие с връстниците им от различен произход.

(9) Парижката декларация, приета на 17 март 2015 г. от министрите на образованието на европейските държави, заяви ангажимента на държавите членки да утвърждават общите ценности и да подобряват критичното мислене и медийната грамотност, приобщаващото образование и междукултурния диалог. Отговорите, дадени в проведеното общоевропейско допитване ([3]), ясно сочат, че приобщаващото образование следва да се насърчава. Едва 16 % от респондентите смятат, че понастоящем образованието постига тази цел. 95 % са на мнение, че образованието следва да помага на младите хора да разберат значимостта на общите ценности и че Съюзът следва да помогне на държавите членки да изпълнят тази задача (98 %).

(10) Проучването на „Евридика“ за 2017 г. относно гражданското образование в училищата в Европа показва, че понастоящем гражданското образование е в центъра на вниманието на няколко европейски държави. Близо половината от държавите обаче все още нямат политика за включване на гражданското образование в първоначалното обучение на преподавателите. Поради тази причина преподавателите следва чрез конкретни мерки да бъдат подпомагани и подготвяни да създадат една отворена учебна култура и среда и да работят с разнообразни групи учащи, за да преподават граждански компетентности, да предават споделеното наследство на Европа, да утвърждават общите ценности и да бъдат пример за подражание за учащите.

(11) Радикализацията, водеща до насилствен екстремизъм, продължава да бъде сериозен проблем в някои държави членки. Утвърждаването на общите ценности като средство за социално сближаване и за интеграция, включително чрез образователните политики, е неразделна част от решението. За да се подпомогнат усилията на държавите членки, през юли 2017 г. Европейската комисия създаде група на високо равнище по въпросите на радикализацията ([4]), която да определя мерки за подкрепа, включително в областта на образованието.

(12) Последните резултати от проучването на PISA и Обзора на образованието и обучението за 2017 г. подчертават връзката между неравенствата в образованието и социално-икономическата среда на учениците. Данните на PISA показват, че за учениците от по-бедни домакинства е три пъти по-вероятно да се справят по-зле отколкото техните по-заможни съученици и че за учениците от мигрантски семейства е над два пъти по-вероятно да имат слаби резултати в сравнение с останалите ученици. За предотвратяване на маргинализацията на младите хора е жизненоважно да имаме приобщаващи и справедливи образователни системи, които спомагат за развитието на сплотени общества, полагат основите за активно гражданско участие и подобряват пригодността за заетост.

(13) Резултатите от международното проучване относно гражданското образование, проведено през 2016 г. от Международното сдружение за оценяване на образователните постижения, сочат, че националната и европейската идентичност могат успешно да съществуват паралелно, без да са в противоречие. Проучването показва също, че учениците с повече познания по въпросите на гражданското образование са и тези, които демонстрират по-толерантно поведение.

(14) Проучванията на „Евробарометър“ показват необикновено ниско равнище на познания за Съюза. Според проучване на общественото мнение от 2014 г. 44 % от хората считат, че познанията им за начина, по който Съюзът функционира, са ограничени, а проучване от 2011 г. показва, че относително мнозинство от анкетираните считат, че не са добре информирани за Европейския съюз. Същото проучване разкрива и че една трета от хората не знаят колко точно държави членки има в Съюза. Проучването на „Евробарометър“ от 2017 г. сочи, че 89 % от младите европейци са съгласни, че националните правителства трябва да укрепят училищното образование по отношение на правата и отговорностите им като граждани на Съюза. И накрая, последното проучване на „Евробарометър“ показва, че 35 % от респондентите считат съпоставимите образователни стандарти за най-полезни за бъдещето на Европа.

([1]) EUCO 19/1/17 REV 1.

([2]) Съвместен доклад на Съвета и на Комисията от 2015 г. относно изпълнението на стратегическата рамка за европейско сътрудничество в областта на образованието и обучението („Образование и обучение 2020“) — Нови приоритети за европейското сътрудничество в областта на образованието и обучението (ОВ C 417, 15.12.2015 г., стр. 25).

([3]) SWD(2018) 13 final.

([4]) Решение на Комисията от 27 юли 2017 г. за създаване на експертната група на високо равнище на Комисията по въпросите на радикализацията, (ОВ C 252, 3.8.2017 г., стр. 3).

(15) На този фон най-важно е държавите членки да положат повече усилия за изпълнение на всички цели на Парижката декларация от 2015 г. Особено важно е да продължат да се утвърждават общите ценности като средство за сближаване и приобщаване, да се благоприятства създаването на учебна среда, насърчаваща участието, на всички образователни равнища, да се подобри подготовката на учителите по въпросите на гражданското участие и многообразието и да се подобряват медийната грамотност и уменията за критично мислене на всички учащи.

(16) Осигуряването на ефективен равен достъп до висококачествено приобщаващо образование за всички учащи, включително за произхождащите от семейства на мигранти, за тези в неравностойно социално-икономическо положение, със специални потребности и с увреждания — в съответствие с Конвенцията за правата на хората с увреждания — е крайно необходимо за постигането на по-сплотени общества. В тези свои усилия държавите членки могат да се възползват от съществуващите инструменти на Съюза, по-конкретно „Еразъм+“, Европейските структурни и инвестиционни фондове, „Творческа Европа“, „Европа за гражданите“, програмата „Права, равенство и гражданство“, Европейския корпус за солидарност и „Хоризонт 2020“, както и от насоките и експертния опит на Европейската агенция за адаптирано и приобщаващо образование.

(17) Програмата „Еразъм+“ показва, че мобилността и трансграничните контакти са ефективен начин да изживеем европейската си идентичност. Много важно е всички категории учащи в цяла Европа да се възползват еднакво от възможностите, предлагани от тази програма, по-специално чрез училищен обмен между държавите членки. Виртуалната мобилност, по-специално чрез мрежата e-Twinning, е отлично средство, даващо възможност за преки контакти между учениците, и следва да се използва по-широко през следващите години, също така в съчетание с физическата мобилност.

(18) Въвеждането на европейско измерение на преподаването следва да има за цел да помага на учащите да почувстват европейската идентичност в цялото нейно многообразие и да укрепва положителното и приобщаващо чувство на европейска принадлежност, допълващо техните местни, регионални и национални идентичности и традиции. Това е важно и за насърчаването на по-доброто разбиране на Съюза, както и разбирането на неговите държави членки.

(19) Настоящата препоръка е в пълно съответствие с принципите на субсидиарност и на пропорционалност. Съдържанието на тази препоръка не засяга съществуващите национални инициативи в тези области, по-специално националното гражданско образование,

ПРИЕ НАСТОЯЩАТА ПРЕПОРЪКА

Държавите членки следва:

Утвърждаване на общите ценности

1. Да увеличат споделянето на общите ценности, описани в член 2 от Договора за Европейския съюз, от ранна възраст и във всички форми и на всички равнища на образованието и обучението в перспективата на ученето през целия живот, с цел укрепване на социалното сближаване и на положително и приобщаващо чувство на принадлежност на местно, регионално и национално равнище и на равнище ЕС.

2. Да продължат да изпълняват ангажиментите от Парижката декларация, по-специално чрез:

   а) насърчаване на гражданското образование и образованието по етика, както и атмосфера на откритост в класната стая, благоприятстваща толерантните и демократични отношения и социалните, гражданските и междукултурните компетентности;

   б) подобряване на критичното мислене и медийната грамотност, по-специално при използването на интернет и социалните медии, за да се повиши осведомеността относно рисковете, свързани с надеждността на източниците на информация, и да се подпомогне формирането на разумна преценка;

   в) използване на наличните или изграждане на нови структури, ако е необходимо, които да спомагат за активното участие на учителите, родителите, учащите и по-широката общественост в училищата; и

   г) подкрепа за възможностите за демократично участие на младите хора и за активна и отговорна обществена ангажираност с критичен поглед.

3. Да използват ефективно съществуващите инструменти за насърчаване на гражданското образование, като например Рамката на Съвета на Европа за компетентности за демократична култура.

Осигуряване на приобщаващо образование

4. Да насърчават приобщаващото образование за всички учащи, по-специално чрез:

   а) включване на всички учащи в качествено образование от ранна възраст и през целия живот;

б) осигуряване на необходимата подкрепа за всички учащи в зависимост от техните конкретни нужди, включително за намиращите се в неравностойно социално-икономическо положение, от мигрантски семейства, такива със специални потребности и за най-талантливите учащи;

в) улесняване на прехода между различните образователни модели и равнища и осигуряване на подходящо образователно и професионално ориентиране.

5. Да използват ефективно Европейската агенция за адаптирано и приобщаващо образование, на доброволен принцип, за въвеждане и наблюдение на успешни приобщаващи подходи в своите образователни системи.

Насърчаване на европейско измерение на преподаването

6. Да насърчават европейско измерение на преподаването чрез стимулиране на:

а) разбирането на европейския контекст и общото наследство и ценности и осъзнаването на социалното, културното и историческото единство и многообразие на Съюза и на държавите — членки на Съюза;

б) разбирането на произхода, ценностите и функционирането на Съюза;

в) участието на учащи и преподаватели в мрежата e-Twinning, в трансграничната мобилност и в транснационални проекти, особено за училищата;

г) местните проекти за повишаване на осведомеността и подобряване на разбирането на Европейския съюз в учебна среда, по-специално чрез пряко взаимодействие с младите хора, като например ежегодно отбелязване на доброволен принцип на Деня на Европейския съюз в учебна среда.

Осигуряване на подкрепа за работещите в сферата на образованието и за преподаването

7. Да създадат условия за работещите в сферата на образованието да утвърждават общите ценности и да осъществяват приобщаващо образование чрез:

а) мерки, предоставящи възможност на работещите в сферата на образованието да предават общите ценности и да насърчават активното гражданско участие, като същевременно възпитават чувство на принадлежност и се отзовават на различните нужди на учащите; и

б) насърчаване на първоначалното и продължаващото образование, обмена и дейностите за взаимно обучение и партньорски консултации, както и насоките и наставничеството за работещите в сферата на образованието.

Мерки за изпълнение

8. Да преразгледат и при необходимост да подобрят съществуващите политики и практики в сферата на образованието, обучението и неформалното учене, за да изпълнят настоящите препоръки.

9. Да идентифицират потребностите и да повишат обществената ангажираност, като използват налични данни или събират нови данни, ако е необходимо, с цел да се усъвършенства основаното на факти разработване на политики и във връзка със социалното и гражданското измерение на образованието и обучението.

10. Да продължат да си сътрудничат в стратегическите рамки на ЕС за сътрудничество в областта на образованието и обучението, младежта, спорта и културата чрез взаимно обучение, партньорски консултации и обмен на добри практики с цел утвърждаване на общите ценности.

11. Да използват ефективно инструментите на ЕС за финансиране, по-конкретно „Еразъм+“, Европейските структурни и инвестиционни фондове, „Творческа Европа“, „Европа за гражданите“, програмата „Права, равенство и гражданство“ и „Хоризонт 2020“, с цел изпълнение на настоящите препоръки.

ПРИВЕТСТВА НАМЕРЕНИЕТО НА КОМИСИЯТА:

12. Да подпомага държавите членки при изпълнението на разпоредбите на настоящата препоръка чрез наличните средства и инструменти за финансиране, като програмата „Еразъм+“, по-специално чрез мобилност с учебна цел на всички равнища на образование, с акцент върху училищата, транснационалните проекти, мрежата e-Twinning и дейностите по инициативата „Жан Моне“.

13. Да подкрепя реформирането на националните и регионалните политики и усъвършенстването на практиките посредством рамката за европейско сътрудничество в областта на образованието и обучението „Образование и обучение 2020“ и всяка следваща рамка.

14. При необходимост да разработи и редовно да преразглежда практически референтни инструменти и документи с насоки за лицата, определящи политиките, и за практикуващите лица, както и да подкрепя научните изследвания и участието на заинтересованите страни с цел посрещане на потребностите от знания.

15. Да анализира и оценява действията, предприети в отговор на настоящата препоръка, по-специално чрез рамката „Образование и обучение 2020“, включително Обзора на образованието и обучението.

Съставено в Брюксел на 22 май 2018 година.

За Съвета

Председател

К. ВЪЛЧЕВ

II

(Съобщения)

СЪОБЩЕНИЯ НА ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление

(Дело M.8887 — Platinum Equity/LifeScan)

(текст от значение за ЕИП)

(2018/C 195/02)

На 4 юни 2018 г. Комисията реши да не се противопоставя на горепосочената концентрация, за която е постъпило уведомление, и да я обяви за съвместима с вътрешния пазар. Решението се основава на член 6, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ([1]). Пълният текст на решението е достъпен единствено на английски език и ще се публикува, след като бъдат премахнати всички професионални тайни, които могат да се съдържат в него. Той ще бъде достъпен:

— в раздела за сливанията на уебсайта на Комисията, свързан с конкуренцията (http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/). Този уебсайт предоставя различни средства за подпомагане на достъпа до решения за отделни сливания, включително показатели за търсене по дружество, по номер на делото, по дата и по отрасъл,

— в електронен формат на уебсайта EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=bg) под номер на документа 32018M8887. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до европейското право.

([1]) ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1.

Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление

(Дело M.8771 — Total/Engie (Part of Liquefied Natural Gas Business)

(текст от значение за ЕИП)

(2018/C 195/03)

На 11 април 2018 г. Комисията реши да не се противопоставя на горепосочената концентрация, за която е постъпило уведомление, и да я обяви за съвместима с вътрешния пазар. Решението се основава на член 6, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ([1]). Пълният текст на решението е достъпен единствено на английски език и ще се публикува, след като бъдат премахнати всички професионални тайни, които могат да се съдържат в него. Той ще бъде достъпен:

— в раздела за сливанията на уебсайта на Комисията, свързан с конкуренцията (http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/). Този уебсайт предоставя различни средства за подпомагане на достъпа до решения за отделни сливания, включително показатели за търсене по дружество, по номер на делото, по дата и по отрасъл,

— в електронен формат на уебсайта EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=bg) под номер на документа 32018M8771. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до европейското право.

([1]) ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1.

IV

(Информация)

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

СЪВЕТ

Заключения на Съвета „Към визия за европейско образователно пространство“

(2018/C 195/04)

СЪВЕТЪТ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ,

като припомня политическия контекст на този въпрос, представен в приложението към настоящите заключения,

КАТО ПРИПОМНЯ, че:

1. социалното измерение на образованието, както е заявено в първия принцип на Европейския стълб на социалните права, провъзгласява правото на всеки на качествено и приобщаващо образование, обучение и учене през целия живот, с цел да поддържа и придобива умения, които му дават възможност да участва пълноценно в обществото и успешно да осъществява преходи на пазара на труда.

2. на социалната среща на високо равнище в Гьотеборг на 17 ноември 2017 г. Програмата на лидерите беше посветена на образованието и културата. Беше получена политическа подкрепа за редица конкретни работни направления, главно въз основа на съобщението на Комисията, озаглавено „Укрепване на европейската идентичност чрез образование и култура“, в което се представя идеята да се работи заедно при пълно зачитане на принципа на субсидиарността, към обща визия за европейско образователно пространство, основано на доверието, взаимното признаване, сътрудничеството и обмена на най-добри практики, мобилността и растежа, което да се създаде до 2025 г.

3. като последващи действия на срещата на върха в Гьотеборг заключенията на Европейския съвет от 14 декември 2017 г. поставиха образованието на едно от първите места в европейската политическа програма и създадоха динамика за постигането на значителен напредък в тази област.

СЧИТА, че:

4. образованието и културата са от решаващо значение за обединяването на европейците и за бъдещето на хората, както и за Съюза като цяло. Всички европейци следва да могат да се възползват от многообразното общо културно и образователно наследство.

5. европейското образователно пространство следва да бъде подплатено с непрекъснатия процес на учене през целия живот, от образованието и грижите в ранното детство, през училището и професионалното образование до висшето образование и образованието за възрастни.

6. европейското образователно пространство следва да утвърждава и стимулира мобилността и сътрудничеството в областта на образованието и обучението и да подпомага държавите членки при модернизирането на техните системи за образование и обучение.

7. ПОДЧЕРТАВА, че стратегическата рамка за европейско сътрудничество в областта на образованието и обучението („Образование и обучение 2020“) представлява ценна основа за определянето на общи приоритети и за подпомагане на държавите членки да модернизират системите си за образование и обучение.

8. ПРИКАНВА държавите членки да продължават да обмислят споделена визия за европейско образователно пространство, включително възможните общи и конкретни цели и обхват, както и връзките му със стратегическата рамка за сътрудничество в образованието и обучението за периода след 2020 г. Последващите действия във връзка с рамката „Образование и обучение 2020“, чрез засилено сътрудничество между държавите членки и с подкрепата на Комисията, следва да насърчават взаимното учене и да подпомогнат по-нататъшните усилия и мерки за превръщането на визията за европейско образователно пространство в реалност. С цел да се постигне напредък по визията за европейско образователно пространство, следва да се обърне специално внимание на следните теми:

9. ЕРАЗЪМ+

9.1. ИЗТЪКВА, че програма Еразъм+ е изключително успешна водеща инициатива на ЕС, която стимулира мобилността с учебна цел в цяла Европа и извън нея и допринася значително за усъвършенстване на личностното развитие и междукултурните компетентности и укрепване на европейската идентичност; тя стои в основата на сътрудничеството в рамките на ЕС между институциите за образование и обучение на всички равнища; увеличава и конкурентоспособността на ЕС и спомага за утвърждаването на общите европейски ценности.

9.2. ПРИВЕТСТВА резултатите от междинната оценка на Еразъм+ и НАСТОЯВА да бъдат взети мерки за засилване и разширяване на участието, за продължаване на съсредоточаването върху въздействието и качеството на проектите, за стимулиране на висококачественото образование, както и за установяване на по-приобщаващ и справедлив достъп до програмата Еразъм+ от следващото поколение, например чрез укрепване на равните възможности и улесняване на достъпа до програмата на по-слабо представените региони и групи, кандидатстващите за първи път и организациите с по-малък капацитет, по отношение на всички части от програмата. Полезното взаимодействие с други източници на финансиране от Европейския съюз би могло да се подсили, като същевременно се избягва дублиране.

9.3. ПРИЗОВАВА за допълнително опростяване на правилата и процедурите, за да се намали още повече административната тежест на всички равнища.

10. ЦИФРОВИ УМЕНИЯ И ЦИФРОВО ОБРАЗОВАНИЕ

10.1. ПОДЧЕРТАВА, че е важно да се подобри нивото на образование и обучение в цифровата ера и да се насърчава развитието на цифрова компетентност — една от ключовите компетентности за ученето през целия живот, като се обърне специално внимание на отправения в София призив за действие за цифрови умения и цифрово образование и на съобщението на Комисията относно плана за действие в областта на цифровото образование.

10.2. ПОДЧЕРТАВА, че програмата Еразъм+ от следващото поколение и други релевантни програми на Съюза за финансиране следва да спомогнат за приспособяването на системите и инфраструктурата на образованието и обучението към цифровата ера.

10.3. ПРИКАНВА ДЪРЖАВИТЕ ЧЛЕНКИ И КОМИСИЯТА, КАТО ДЕЙСТВАТ В СЪОТВЕТНИТЕ СИ ОБЛАСТИ НА КОМПЕТЕНТНОСТ:

10.3.1. Да подкрепят модернизирането на системите за образование и обучение чрез иновации, включително чрез педагогическото и иновативно използване на цифрови технологии и подходи, които подкрепят качеството и приобщаващото естество на образованието и обучението, и чрез подходящо използване на съответните програми и инструменти на ЕС за финансиране, включително доброволния инструмент за самооценка SELFIE, да насърчават инициативите и сътрудничеството на всички заинтересовани участници за по-нататъшно развиване на образованието и обучението, така че цифровите умения да се включат в преподаването и ученето навсякъде.

10.3.2. Да предприемат конкретни мерки, с които да се стимулира развиването на цифрови умения и на умения за медийна грамотност сред всички европейци, с цел да не се поддават на дезинформация, пропаганда и информационни балони, и да дадат възможност на всички граждани, включително от тези от неравностойно положение, да придобият уменията, които са им необходими, за да използват цифровите технологии и интернет за собственото си благополучие и с цел гражданско участие.

10.3.3. Да стимулират такова образование, което насърчава креативността и предприемачеството, както и да насърчават, по целесъобразност и в съответствие с действащите правни разпоредби, сътрудничеството между образованието и бизнеса и гражданското общество за повишаване на квалификацията и преквалификация на учащите се и преподавателите, включително например чрез разработването на програми за обучение в областта на цифровите умения. Признава работата на мрежата по въпросите на интелектуалната собственост в образованието, която се ръководи от Службата на Европейския съюз за интелектуална собственост.

11. ВИСШЕ ОБРАЗОВАНИЕ

11.1. ПРИПОМНЯ специфичните предизвикателства пред европейския сектор на висшето образование, посочени в заключенията на Съвета от ноември 2017 г. относно нов тласък за висшето образование в ЕС.

11.2. ПРИЗНАВА доказаната добавена стойност на мобилността с учебна цел по линия на Еразъм+ и на стратегическите партньорства в Съюза за стимулиране на сътрудничеството в областта на висшето образование, както и на инициативи като Европейския институт за иновации и технологии и на действията по програма „Мария Склодовска-Кюри“.

11.3. ОТБЕЛЯЗВА значението на укрепването на стратегическото сътрудничество между висшите училища в Европа чрез възприемане на гъвкав, небюрократичен, приобщаващ, открит и прозрачен подход „от долу нагоре“.

11.4. ПОДКРЕПЯ възникването на „европейски университети“, които се състоят от устойчиви мрежи, организирани от долу нагоре, приобщаващи в географски и социален смисъл и функциониращи безпрепятствено през границите, и които биха могли да изиграят водеща роля за създаването на европейско образователно пространство като цяло, като допринасят за овластяването на новите поколения европейски граждани и за засилване на международната конкурентоспособност на висшето образование в Европа. СЧИТА, че такива „европейски университети“ имат с потенциала значително да активизират мобилността и да стимулират високото качество и високите постижения в образованието и научните изследвания, като укрепват връзката между преподаването, научните изследвания и иновациите и трансфера на знания, като разкриват ползите от многоезиковото обучение, признаването на квалификациите и като разработват съвместни програми и проекти в областта на образованието и научните изследвания.

11.5. ПРИКАНВА КОМИСИЯТА, ПРИ ПЪЛНО ЗАЧИТАНЕ НА ПРИНЦИПА НА СУБСИДИАРНОСТ, И В ТЯСНО СЪТРУДНИЧЕСТВО С ДЪРЖАВИТЕ ЧЛЕНКИ да разработи и установи ключовите цели и концепция за „европейските университети“, както и да подкрепи тяхното развитие. ВЗЕМА ПОД ВНИМАНИЕ факта, че за тази цел Комисията е създала експертна група *ad hoc*, която се състои от експерти от държавите членки. ВЗЕМА ПОД ВНИМАНИЕ факта, че критериите за подбор за пилотната фаза на „европейските университети“ ще бъдат изготвени, като се следват процедурите, залегнали в регламента за Еразъм+ ([1]).

11.6. ПРИКАНВА Комисията редовно да докладва на Съвета за напредъка в изготвянето на критериите за подбор за пилотните „европейски университети“. ПРИЗОВАВА Комисията заедно с държавите членки и въз основа на резултатите от пилотния проект да обмислят бъдещата форма на „европейските университети“.

11.7. ИЗТЪКВА, че сътрудничеството между университетите и бизнеса допринася за стимулиране на конкурентоспособността на ЕС, както и за неговия икономически и социален растеж. ОТЧИТА приноса на европейския форум на университетите и бизнеса. ПОДЧЕРТАВА необходимостта да се оказва постоянна подкрепа на партньорствата между университетите и бизнеса с цел развиване на техния потенциал за иновации и научни изследвания и разработване на новаторски педагогически подходи.

11.8. ПРИКАНВА държавите членки да насърчават с подкрепата на Комисията мерки за развиване на предприемаческите и новаторските способности, с които разполагат висшите училища, включително чрез използването на инструмента за самооценка HEInnovate.

11.9. ПРИЗОВАВА Комисията в тясно сътрудничество с държавите членки и въз основа на резултатите от пилотния проект да разгледа възможността за създаване на доброволна европейска студентска карта, която следва да допринесе за активизиране на мобилността чрез гарантирането по-добри услуги за студентите и да намали администрацията за висшите училища.

12. ВИСОКОКАЧЕСТВЕНО И ПРИОБЩАВАЩО ОБРАЗОВАНИЕ

12.1. ПРИПОМНЯ, че Европейският стълб на социалните права провъзгласява правото на всички деца да се ползват от достъпно образование и висококачествени грижи в ранна детска възраст. ПОДЧЕРТАВА, че следва да се положат още усилия за осъществяване на приоритетите, заложени в заключенията на Съвета от 2011 г. относно образованието и грижите в ранна детска възраст, както и за това всички деца, включително произхождащите от необлагодетелствани в социално-икономическо отношение региони и от всякаква социално-икономическа среда, да имат достъп до системите за образование и грижи в ранна детска възраст.

12.2. ПОДЧЕРТАВА необходимостта от осигуряване на висококачествено и приобщаващо образование в подкрепа на развитието на всички учащи се, включително като се наблегне на приоритетите в заключенията на Съвета от ноември 2017 г. относно училищното развитие и върховите постижения в областта на преподаването.

12.3. ИЗТЪКВА необходимостта от популяризиране на привлекателността и значението на учителската професия и на другите служители от образователната система и от съдействие за постоянното повишаване на квалификацията им. Въпреки че много от професиите на бъдещето все още не са известни, тази професия е сред тези, които ще запазят основната си роля в обществото във време, когато технологичните иновации и изкуственият интелект навлизат навсякъде. В това отношение следва да бъде насърчавана мобилността на учителите и персонала в сферата на образованието, както и по-добрата комуникация между отговорните органи за тяхното обучение.

12.4. ИЗТЪКВА, че е важно да се обединят усилията за намаляване на броя на преждевременно напускащите училище в Европа и да се увеличат възможностите за равен достъп до образование и основни умения за всички уязвими групи, включително децата на работниците, които се преместват в друга държава членка за по-кратък или по-дълъг период.

([1]) Регламент (ЕС) № 1288/2007 на Европейския парламент и на Съвета от 11 декември 2013 г. за създаване на „Еразъм+“ — програма на Съюза в областта на образованието, обучението, младежта и спорта и за отмяна на решения № 1719/2006/ЕО, № 1720/2006/ЕО и № 1298/2008/ЕО (ОВ L 347, 20.12.2013 г., стр. 50).

12.5. ОТБЕЛЯЗВА трудностите, които биха могли да срещнат децата и учениците, когато се завръщат към образователната система в страната си на произход след престой в чужбина, в случай че има недостатъчна комуникация между националните образователни системи.

12.6. ПРИКАНВА държавите членки с подкрепата на Комисията да проучат, когато е целесъобразно, начините за подобряване на обмена на информация за образователния статут на учениците в случай на мобилност, като същевременно се спазва правото на Съюза относно защитата на личните данни.

13. ЕЗИКОВО ОБУЧЕНИЕ

13.1. ПРИЗНАВА, че многоезиковата компетентност е важен градивен елемент на европейското образователно пространство. ИЗТЪКВА, че езиците играят основна роля за стимулиране на разбирането и многообразието, както и за утвърждаването на европейските ценности, и имат първостепенно значение за личностното развитие, мобилността, активното участие в обществото и пригодността за заетост.

13.2. ПРИПОМНЯ амбицията, изразена от Европейския съвет в неговите заключения от декември 2017 г., по отношение на езиковото обучение.

13.3. ПРИПОМНЯ заключенията на Съвета от май 2014 г. относно многоезичието и развиването на езиковите компетентности, в които държавите членки се призовават да приемат и подобряват мерките за стимулиране на многоезичието и за повишаване на качеството и ефикасността на езиковото обучение и преподаване.

14. ПРИЗНАВАНЕ НА КВАЛИФИКАЦИИТЕ [1]

14.1. СМЯТА признаването на квалификациите за висше образование и на удостоверенията на ниво средно образование, включително квалификациите за професионално образование и обучение, както и признаването на резултатите от периодите на учене в чужбина, за важни съставни елементи на европейското образователно пространство, тъй като те допринасят за безпроблемната мобилност на учащите се в рамките на целия Съюз.

14.2. ПОДЧЕРТАВА значението на сътрудничеството между системите за образование и обучение, организациите, предоставящи образование и обучение, и други заинтересовани участници за разработването и прилагането на политиките, както и за приноса в изграждането на доверие чрез осигуряване на качеството и подобрени процедури за оценяване.

14.3. ПРИПОМНЯ, че съгласно член 165, параграф 2, втора алинея от Договора за функционирането на Европейския съюз от Съюза се изисква да насърчава академичното признаване на дипломи и периоди на обучение въз основа на Лисабонската конвенция за признаване на квалификациите, отнасящи се до висшето образование в Европейския регион и нейните допълващи текстове с цел насърчаване на мобилността на студентите и преподавателите; НАПЪЛНО ПРИЗНАВА отговорностите и компетенциите на държавите членки в тази област и ИЗТЪКВА, че предложените решения на равнището на Съюза следва да се основават на прозрачност и доверие и следва да отчитат специфичните особености на образователните системи на държавите членки.

ИЗТЪКВА още:

15. че инициативите, включени в концепцията и бъдещите действия, които ще бъдат предложени и предприети като част от европейското образователно пространство, трябва да гарантират допълване и съгласуваност по отношение на националните системи за образование и обучение и следва да включват всички равнища и видове образование и обучение, включително образованието за възрастни и професионалното образование и обучение.

---

[1] Квалификациите съгласно определението в член I от Лисабонската конвенция за признаване на квалификациите, отнасящи се до висшето образование в Европейския регион (т.е. квалификации за висше образование; и квалификации, които дават достъп до висше образование).

ПРИЛОЖЕНИЕ

ПОЛИТИЧЕСКИ КОНТЕКСТ

1. Заключения на Съвета „Да подготвим младите хора за XXI век: програма за европейско сътрудничество по въпросите на училищата“ (21 ноември 2008 г.).
2. Заключения на Съвета относно стратегическа рамка за европейското сътрудничество в областта на образованието и обучението („Образование и обучение 2020“) (12 май 2009 г.).
3. Заключения на Съвета и на представителите на правителствата на държавите членки, заседаващи в рамките на Съвета, относно развитие на ролята на образованието в рамките на пълноценно функциониращ триъгълник на знанието (26 ноември 2009 г.).
4. Заключения на Съвета относно образованието и грижите в ранна детска възраст: да осигурим на всички деца най-добрия старт в живота за утрешния свят (19 – 20 май 2011 г.).
5. Заключения на Съвета относно модернизацията на висшето образование (28 и 29 ноември 2011 г.).
6. Заключения на Съвета относно социалното измерение на висшето образование (16 и 17 май 2013 г.).
7. Заключения на Съвета относно глобалното измерение на европейското висше образование (25 и 26 ноември 2013 г.).
8. Заключения на Съвета относно ефикасното ръководство в образованието (25 – 26 ноември 2013 г.).
9. Заключения на Съвета относно многоезичието и развиването на езикови компетентности (20 май 2014 г.).
10. Декларация относно популяризирането чрез образование на гражданските и общите ценности — свобода, толерантност и недискриминация (Париж, 17 март 2015 г.).
11. Заключения на Съвета относно ролята на образованието в ранна детска възраст и на началното образование за стимулиране на творчеството, иновациите и компетентностите в областта на цифровите технологии (18 и 19 май 2015 г.).
12. Съвместен доклад за 2015 г. на Съвета и на Комисията относно прилагането на стратегическата рамка за европейско сътрудничество в областта на образованието и обучението („Образование и обучение 2020“) – Нови приоритети на европейското сътрудничество в областта на образованието и обучението (23 и 24 ноември 2015 г.).
13. Заключения на Съвета относно намаляване на преждевременното напускане на училище и насърчаване на успеваемостта в училище (23 и 24 ноември 2015 г.).
14. Резолюция на Съвета и на представителите на правителствата на държавите членки, заседаващи в рамките на Съвета, относно насърчаването на социално-икономическото развитие и приобщаване в ЕС чрез образование: приносът на образованието и обучението към европейския семестър за 2016 г. (24 февруари 2016 г.).
15. Заключения на Съвета относно развиването на медийна грамотност и критично мислене чрез образование и обучение (30 май 2016 г.).
16. Съобщение на Комисията до Европейския парламент, Съвета, Европейския икономически и социален комитет и Комитета на регионите: „Нова европейска програма за умения: съвместни усилия за укрепване на човешкия капитал, пригодността за заетост и конкурентоспособността (10 юни 2016 г.).
17. Съобщение на Комисията до Европейския парламент, Съвета, Европейския икономически и социален комитет и Комитета на регионите „Подобряване и модернизиране на образованието“ (7 декември 2016 г.).
18. Препоръка на Съвета относно повишаване на уменията: Нови възможности за възрастните (19 декември 2016 г.).
19. Доклад на Комисията до Европейския парламент, Съвета, Европейския икономически и социален комитет и Комитета на регионите относно междинната оценка на програмата Еразъм+ (2014—2020 г.) (31 януари 2018 г.).
20. Заключения на Съвета и на представителите на правителствата на държавите членки, заседаващи в рамките на Съвета, относно приобщаване в условията на многообразие с цел постигане на висококачествено образование за всички (17 февруари 2017 г.).
21. Съобщение на Комисията до Европейския парламент, Съвета, Европейския икономически и социален комитет и Комитета на регионите „Укрепване на европейската идентичност чрез образование и култура: Приносът на Европейската комисия към срещата на лидерите в Гьотеборг, 17 ноември 2017 г.“
22. Препоръка на Съвета относно проследяването на дипломираните лица (20 ноември 2017 г.).
23. Заключения на Съвета относно нов тласък за висшето образование в ЕС (20 ноември 2017 г.).
24. Заключения на Съвета относно училищното развитие и върховите постижения в областта на преподаването (20 ноември 2017 г.).
25. Заключения на Европейския съвет (14 декември 2017 г.).

26. Съобщение на Комисията до Европейския парламент, Съвета, Европейския икономически и социален комитет и Комитета на регионите относно плана за действие в областта на цифровото образование (17 януари 2018 г.).

27. Препоръка на Съвета относно Европейска рамка за качествено и ефективно чиракуване (15 март 2018 г.).

28. Препоръка на Съвета относно насърчаването на общи ценности, приобщаващото образование и европейското измерение на преподаването (22 май 2018 г.).

29. Препоръка на Съвета относно ключовите компетентности за учене през целия живот (22 май 2018 г.).

Заключения на Съвета относно ролята на младите хора в изграждането на сигурно, сплотено и хармонично общество в Европа

(2018/C 195/05)

СЪВЕТЪТ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ,

КАТО ПРИПОМНЯ:

1. Политическия контекст във връзка с този въпрос, изложен в приложението към настоящите заключения.

ВЗЕМА ПОД ВНИМАНИЕ:

2. Програмата „Младеж, мир и сигурност“, изложена в Резолюция 2250 (2015) на Съвета за сигурност на ООН, в която се изтъква значителният и положителен принос на младите хора в усилията за поддържане и укрепване на мира и сигурността и се потвърждава важната роля, която младите хора могат да играят в предотвратяването и разрешаването на конфликти.

3. Програмата до 2030 г. за устойчиво развитие (Програма 2030), приета от ООН през септември 2015 г., и целите за устойчиво развитие (ЦУР), които представляват по своята същност трансформираща политическа рамка за изкореняване на бедността и постигане на устойчиво развитие. Те установяват баланс между икономическото, социалното и екологичното измерение, включително между основните въпроси, свързани с управлението и мирните, хармонични и приобщаващи общества, и отчитат съществената взаимовръзка между заложените в тях цели и задачи.

4. Глобалната стратегия на Европейския съюз за външната политика и политиката на сигурност, която предвижда насърчаване на устойчивостта на обществото, включително чрез задълбочаване на дейността в областта на образованието, културата и младежта с цел утвърждаване на плурализма, съвместното съществуване и уважението.

5. Европейския консенсус за развитие, в който се предвижда, че младите хора са носители на развитието и промяната и като такива са с основен принос за изпълнението на Програма 2030, включително чрез способността си за иновации, и в който се заявява, че ЕС и неговите държави членки ще се стремят и към утвърждаване правата на младите хора и овластяването им във воденето на обществените дела, в т.ч. чрез насърчаване на участието им в икономиката, обществото и вземането на решения на местно равнище, по-специално посредством младежките организации.

6. Бялата книга за бъдещето на Европа ([1]), в която се изтъква важната роля на европейските ценности.

7. Европейската регионална консултация на тема „Младеж, мир и сигурност“, проведена в Брюксел (Белгия) от 25 до 27 септември 2017 г. и организирана от Европейската служба за външна дейност в партньорство с Фонда на ООН за населението, Службата на ООН за укрепване изграждането на мира и основни заинтересовани страни от гражданското общество.

КАТО ОТЧИТА, ЧЕ:

8. Броят на младите хора в световен план се увеличава – днес в света живеят 1,8 милиарда деца и младежи (на възраст 15 – 24 години), а до [2025 г.] те ще нараснат с още 72 милиона.

9. В момента броят на младите хора в Европейския съюз, е 88,9 милиона (2016 г.).

10. „Участието“ и „Младежта и светът“, наред с други теми, бяха включени като две приоритетни области за действие в обновената рамка за европейското сътрудничество в сферата на политиката за младежта (2010 – 2018 г.).

11. Програмата „Младеж, мир и сигурност“ ([2]), изложена в Резолюция 2250 (2015) на Съвета за сигурност на ООН, е важна както в световен, така и европейски план. Европа е една от най-сигурните части на света. Въпреки това структурни проблеми като изменението на климата, природните бедствия, трафика на хора, ограничените възможности за заетост и маргинализацията, които засягат младите хора в Европейския съюз – заедно с нарастващата заплаха от водеща до насилие радикализация – поставят на изпитание идеята, че Европа е сигурен и мирен континент.

12. Съществува необходимост младите хора да бъдат възприемани като основни участници в изграждането на демокрацията, създаването на мирни послания, постигането на социално сближаване, както и в утвърждаването на европейските ценности. Важно е младите хора и заинтересованите страни в областта на младежта да бъдат ангажирани и да бъдат възприемани като ключови съюзници в изграждането на устойчивост за борба с тези проблеми, за поддържане на мира и предотвратяване на насилието, както и за работа с оглед на постигането на приобщаващо и мирно общество. Във връзка с това работата с младежта може да играе важна роля за разгръщане на потенциала на младите хора за положително участие в изграждането на сигурно, сплотено и мирно общество.

([1]) Док. 6952/17.

([2]) Програма на ООН за развитие, Стратегия на ПРООН за младежта за периода 2014—2017 г.: създаване на възможности за младежта, устойчиво бъдеше (Ню Йорк, 2014 г.).

КАТО ИЗТЪКВА, ЧЕ:

13. Понастоящем над 600 милиона млади хора по света живеят в нестабилни и белязани от конфликти условия ([1]). Те са сред най-силно засегнатите от многобройни и често взаимно свързани форми на насилие – от дребни актове на насилие до организирана престъпност и породени от насилнически екстремизъм терористични нападения, които поставят на изпитания техните общности – и са обект на огромни и дълготрайни човешки, социални и икономически последици. Поради това е от изключително значение да се изготвят и прилагат политики и програми, които да им дават възможности за изграждане на устойчивост и да спомагат за приобщаването им в обществото.

14. В много европейски страни напоследък се наблюдават висока младежка безработица и проблеми, свързани със социалното изключване. В резултат на това групи млади хора все по-често намират отдушник в отрицателни прояви на популизъм, пропагандата, езика на омразата и ксенофобията, които имат потенциала да доведат до насилнически екстремизъм, който е в ущърб на нашата мултикултурна идентичност като европейци. Ето защо от решаващо значение е младите хора да бъдат подкрепяни в това да се възползват от новите възможности, например новите технологии и цифровизацията, и в това да се справят с новите предизвикателства, като фалшивите новини и глобализацията.

15. От съществено значение е да се има предвид, че „Младеж, мир и сигурност“ е не само глобална програма – тя е европейска. По принцип младите хора имат цялостно разбиране за поддържането на мира и поради това те имат изключително важна роля в борбата срещу различните видове насилие, дискриминация и несправедливост, които ги засягат, включително домашното насилие, основаното на пола насилие, пропагандата, всички форми на тормоз, ранните и принудителните бракове, етническата дискриминация и неуважението, посредством различни инструменти, като междукултурния диалог чрез мобилност, работа с младежта, доброволческа дейност и неформално и самостоятелно учене.

16. Младите хора са ценни новатори и двигатели на промяната, и техният принос следва да бъде активно подкрепян, да бъде търсен и възприеман като ключов за изграждането на мирно общество и за подкрепата на демократичното управление. Нещо повече, участието на младите хора утвърждава обществената ангажираност и активната гражданска позиция. Освен това образованието за изграждане на демократична гражданска позиция, в т.ч. цифровото образование заедно с това в областта на човешките права, включително образованието за мир и критично мислене, играят ключова роля в тяхното развитие. В този контекст сътрудничеството между Европейския съюз и Съвета на Европа може да даде ценен принос.

КАТО ПОДЧЕРТАВА, ЧЕ:

17. Младежката мобилност е от решаващо значение за обмена на идеи, разпространяването на иновациите, решаването на въпроси, свързани с безработицата, и на социални въпроси, за установяването на здрави връзки между хората, за подпомагане на личностното развитие и насърчаване на придобиването на неспециализирани и трансверсални умения, както и за укрепване на междукултурните компетентности и за борба с предразсъдъците и дискриминацията. Затова тя следва да се насърчава с цел постигане на приобщаващо, сплотено и сигурно общество за всички.

18. Работата с младежта, неформалното и самостоятелното учене играят съществена роля за преодоляване на маргинализацията и радикализацията. Освен това работата с младежта спомага за борбата с маргинализацията и радикализацията сред младите хора и им дава възможност да опознаят по-добре в практически план човешките права и демократичните ценности.

19. От голямо значение е да се развива и насърчава международното сътрудничество между всички заинтересовани страни, в т.ч. младите хора, младежките възпитатели, младежките лидери и младежките организации от Европейския съюз и извън него, тъй като това представлява принос за изграждането на доверие и оформянето на бъдещите отношения в Европа и извън нея.

ОТКРОЯВА СЛЕДНИТЕ ОБЛАСТИ НА ДЕЙСТВИЕ:

A. **Междусекторно сътрудничество, основано на новаторски методи за комуникация, обмен на добри практики и ефективен диалог**

20. Програмата „Младеж, мир и сигурност“ се вплита във вътрешните и външните политики на ЕС за насърчаване на устойчивото развитие, мира, сигурността и правата на човека. Оптимизирането на взаимодействията и осигуряването на съгласуваност между политическите отговори на предизвикателствата, обхващайки вътрешните и външните политики на Съюза, могат да бъдат постигнати единствено със съвместните усилия на много различни заинтересовани страни.

([1]) Харта на Съвета на Европа за образование за демократично гражданство и образование по правата на човека.

ВЪВ ВРЪЗКА С ТОВА СЪВЕТЪТ ПРИКАНВА ДЪРЖАВИТЕ ЧЛЕНКИ, ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ И ЕВРОПЕЙСКАТА СЛУЖБА ЗА ВЪНШНА ДЕЙНОСТ, В РАМКИТЕ НА ТЕХНИТЕ ОБЛАСТИ НА КОМПЕТЕНТНОСТ:

21. Да насърчават междусекторното сътрудничество въз основа на новаторски методи за комуникация, обмен на добри практики и ефективен диалог между сектора за младежта и различните области на политиката и съответните органи, така че да разгледат възможността за включването на младите хора, младежките организации и организациите, работещи за младите хора, като полезни партньори в укрепването на устойчивостта на обществото и държавата, и изграждането на сплотено общество.

22. Да мобилизират експертния опит, да насърчават иновациите и да задълбочават многостранните партньорства между институциите на ЕС, държавите членки, гражданското общество, младите хора и заинтересованите страни в младежката сфера и извън нея чрез укрепване ролята на младите хора в поддържането на мира.

    Да насърчават диалога, сътрудничеството и обмена на добри практики, свързани с програмата „Младеж, мир и сигурност“, между основните заинтересовани страни посредством укрепването на компонента за световно сътрудничество на програмата „Еразъм +“, както и чрез други механизми за обмен на добри практики. Това следва също да мобилизира младите хора и да създаде връзка между органите за вземане на решения, младежките организации и организациите, работещи за младите хора, които развиват дейност в полза на укрепването на мира и изграждането на сплотено и хармонично общество.

Б. **Стремеж към сплотени и хармонични общества: по-широко използване на основания на обективни данни подход**

23. Във времена, в които Европа се опитва да се бори с езика на омразата и да намали всички форми на насилие, е важно да се развие мирен дискурс, който да утвърждава общите ценности [1] на ЕС като зачитане на човешкото достойнство, свобода, демокрация, равенство, солидарност, принципите на правовата държава и зачитането на правата на човека.

ВЪВ ВРЪЗКА С ТОВА СЪВЕТЪТ ПРИКАНВА ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ И ЕВРОПЕЙСКАТА СЛУЖБА ЗА ВЪНШНА ДЕЙНОСТ, В РАМКИТЕ НА ТЕХНИТЕ ОБЛАСТИ НА КОМПЕТЕНТНОСТ:

24. Да насърчават, да преразглеждат и да открояват добрите практики, свързани с ролята на младежта в поддържането на мира и предотвратяването на насилието, като източник за продуциране на знания и като ценен инструмент, с който да бъдат променени „отрицателните послания“ относно младите хора. Необходимо е в Европа да се търсят и систематично да се събират качествени резултати и основани на обективни данни примери за приноса на младите хора за поддържането на мира и солидарността, включително в сътрудничество с държавите членки в рамките на младежката уики платформа (Youth Wiki).

В. **Осигуряване на активно и изпълнено със смисъл участие на младежта в изграждането на мирни и приобщаващи общества**

25. Активното и равноправно участие (подпомогнато чрез изграждането на капацитет) на младите хора, особено на тези с по-малко възможности, на всички равнища на гражданския и политическия живот, е ключово условие за изграждането на мирно, сплотено и равнопоставено общество. Изкореняването на бедността и социалното изключване са също важни, тъй като водят до маргинализация на младите хора.

26. Все по-често се признава фактът, че младите хора са носители на промяна за предотвратяването на конфликти, утвърждаването на приобщаването и социалната справедливост, и за поддържането на мира. Утвърждаването на мира и стабилността изисква глобално партньорство между всички заинтересовани страни, като младите хора и организациите, работещи за младежта, играят жизнено важна роля в това отношение. Работата с младежта има важна роля и за изграждането на мира и укрепването на солидарността.

ВЪВ ВРЪЗКА С ТОВА СЪВЕТЪТ ПРИКАНВА ДЪРЖАВИТЕ ЧЛЕНКИ, ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ И ЕВРОПЕЙСКАТА СЛУЖБА ЗА ВЪНШНА ДЕЙНОСТ, В РАМКИТЕ НА ТЕХНИТЕ ОБЛАСТИ НА КОМПЕТЕНТНОСТ:

27. Да увеличават възможностите за съдържателно участие на младите хора в поддържането и утвърждаването на мира и сигурността на всички равнища, когато и където е възможно, чрез механизми за участие.

28. Да осигурят по-лесен достъп сред младите хора, младежките организации и други заинтересовани страни до данни и знания от най-новите проучвания и до резултатите от научните изследвания относно участието на младите хора в демократичния живот на Европа.

29. Да насърчават активното участие на младите хора в обществото, в т.ч. на онези с по-малко възможности, и трансграничната мобилност и контактите между хората, като по този начин се подпомогне обменът на идеи и разпространяването на иновациите чрез съществуващи и бъдещи програми.

---

[1] Вж. член 2 от Договора за Европейския съюз.

ВЪВ ВРЪЗКА С ТОВА СЪВЕТЪТ ПРИКАНВА ЕВРОПЕЙСКАТА СЛУЖБА ЗА ВЪНШНА ДЕЙНОСТ:

30. Да продължи работата по ангажимента на ЕС към програмата „Младеж, мир и сигурност“, както и по ключовите междурегионални ангажименти ([1]), в сътрудничество с ООН и други международни организации, включително по постепенното оформяне на стратегическо партньорство между ЕС и ООН в областта на ролята на младежта в изграждането на мира.

Г. Поддържане и укрепване на междукултурния диалог между младите хора в Европа и извън нея

31. Междукултурният диалог има множество функции и може да се разглежда като имащ принос за мира и сигурността в ЕС и съседните страни. Участието в междукултурния диалог предоставя на младите хора разнообразни възможности за заемане на водеща позиция, за отбелязване на напредък в процесите на помирение и за намаляване на предразсъдъците, неразбирателството и дискриминацията между различните групи, както и за борба с езика на омразата и насилническия екстремизъм чрез използването на основан на човешките права подход.

ВЪВ ВРЪЗКА С ТОВА СЪВЕТЪТ ПРИКАНВА ДЪРЖАВИТЕ ЧЛЕНКИ, ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ И ЕВРОПЕЙСКАТА СЛУЖБА ЗА ВЪНШНА ДЕЙНОСТ, В РАМКИТЕ НА ТЕХНИТЕ ОБЛАСТИ НА КОМПЕТЕНТНОСТ:

32. Да подкрепят международното младежко сътрудничество, диалога и взаимното разбирателство между младите хора, младежките възпитатели, младежките лидери и младежките организации и организациите, работещи за младежта ([2]), от ЕС и извън него, като важен инструмент в подкрепа на европейското гражданство и процесите на демократизация.

Д. Изграждане на устойчивост и критично мислене чрез неформално и самостоятелно учене и партньорски подход

33. Познаването и разбирането от страна на младите хора на общите ценности ([3]) на ЕС като за зачитане на демокрацията, равенство, права на човека, солидарност, гражданство и многообразие, както и тяхната медийна и информационна грамотност, следва да бъдат подкрепени. Това допринася за критичното мислене и за осведомеността и познанията за начините, по които информацията може да бъде представена тенденциозно и използвана от стремящи се към насилие екстремистки групи, с цел да разпространяват пропаганда.

34. Както е договорено и прието в рамките на Съвета на Европа, *образованието за демократично гражданство и образованието по правата на човека* са тясно свързани и взаимно се подкрепят ([4]). Този неформален метод за образование и обучение е инструмент, който е насочен предимно към укрепването на демократичните права и отговорности и активното участие по отношение на гражданските, политическите, социалните, икономическите, правните и културните сфери на обществото.

ВЪВ ВРЪЗКА С ТОВА СЪВЕТЪТ ПРИКАНВА ДЪРЖАВИТЕ ЧЛЕНКИ, ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ И ЕВРОПЕЙСКАТА СЛУЖБА ЗА ВЪНШНА ДЕЙНОСТ, В РАМКИТЕ НА ТЕХНИТЕ ОБЛАСТИ НА КОМПЕТЕНТНОСТ:

35. Да разгледат възможностите за насърчаване и укрепване, когато и където е целесъобразно, на концепцията „Образование за демократично гражданство и образование по правата на човека“, която може да бъде прилагана в областите на формалното и неформалното учене, и партньорския подход, при спазване на принципите на субсидиарност и свобода на образованието.

36. Да продължат да укрепват сътрудничеството със Съвета на Европа в рамките на Споразумението за партньорство.

([1]) Младежкото направление на 5-ата среща на върха между ЕС и АС и инициативата „Гласът на средиземноморската младеж“.

([2]) Под „младежки организации“ се разбира организации на гражданското общество, чиито координационни органи са съставени предимно от млади хора. Под „организации, работещи за младежта“, се разбира организации на гражданското общество, които предоставят услуги за младите хора, но чиито координационни органи не са съставени единствено от млади хора.

([3]) Вж. член 2 от Договора за Европейския съюз.

([4]) Харта на Съвета на Европа за образование за демократично гражданство и образование по правата на човека (приета в рамките на Препоръка CM/Rec(2010)7 на Комитета на министрите на Съвета на Европа).

ПРИЛОЖЕНИЕ

Като приема настоящите заключения, Съветът ПРИПОМНЯ по-специално следното:

1. Глобалната стратегия на ЕС за външната политика и политиката на сигурност, със специален акцент върху устойчивостта.

2. Европейския консенсус за развитие/Заключенията на Съвета относно устойчивото развитие (2016 г.).

3. Цялостния подход на ЕС относно жените, мира и сигурността.

4. Преработените насоки за стратегията на ЕС за борба срещу радикализацията и набирането на терористи (9640/16 и 14276/16).

5. Заключенията на Съвета относно ролята на работата с младежта за подпомагане на развитието на основни житейски умения у младите хора, които улесняват успешния им преход към зрелостта, активното гражданство и професионалния живот (9624/17).

6. Заключенията на Съвета относно ролята на сектора на младежта в рамките на интегриран и междусекторен подход за предотвратяване и борба с водещата до насилие радикализация сред младите хора (9640/16).

7. Плана за действие на ЕС в областта на човешките права и демокрацията за периода 2015—2019 г. (2015).

8. Неформалната среща на държавните и правителствените ръководители на 12 февруари 2015 г., на която членовете на Европейския съвет призоваха за всеобхватен подход, включително инициативи в областта на социалната интеграция, в т.ч. и такива, които са от голямо значение за предотвратяване на радикализацията, водеща до насилие.

9. Декларацията, приета от министрите на образованието от ЕС по време на неформалната им среща от 17 март 2015 г. в Париж, в която те предоставят насоки относно начините на сътрудничество на европейско равнище. Беше подчертано значението на усилията за предотвратяване и справяне с маргинализацията, нетолерантността, расизма и радикализацията, за популяризиране на активното гражданско участие на младите хора, както и за запазването на рамка за равни възможности за всички.

10. Заключенията на Съвета относно обновената стратегия за вътрешна сигурност от 17 юни 2015 г., в които през следващите години се дава приоритет на действията във връзка с конкретни въпроси като прекратяване на участието, превъзпитанието и дерадикализацията/борбата с радикализацията (9416/15).

11. Работния план на ЕС за младежта за периода 2016—2018 г., който е насочен към активизиране на социалното приобщаване на всички млади хора, като се вземат предвид основните европейски ценности, и ролята на работата с младежта както в цифровия свят, така и извън него.

12. Съвместния доклад за младежта в ЕС за 2015 г. на Съвета и Комисията относно прилагането на обновената рамка за европейско сътрудничество по въпросите на младежта (2010—2018 г.), в който се подчертава, че младите хора следва да могат да растат в приобщаващи и плуралистични общества, основани на демократични, европейски ценности. Съвместния доклад за младежта в ЕС също показва, че е необходимо да се създадат още повече възможности за младите хора от всякакъв произход, особено за онези, за които съществува риск от изключване.

13. Сътрудничеството между Европейската комисия и Съвета на Европа в рамките на Споразумението за партньорство.

14. Европейската програма за сигурност от 28 април 2015 г., в която Комисията отбелязва, че участието на младите хора е ключов фактор за предотвратяване на радикализацията чрез насърчаване на европейските ценности и стимулиране на социалното приобщаване, като споменава и мрежата за осведоменост по въпросите на радикализацията (RAN) – обща за ЕС рамка, която дава възможност за обмен на опит и практики с цел да се улесни ранното откриване на елементи на радикализация и създаването на стратегии за предотвратяване и прекратяване на участието на местно равнище.

15. Резолюцията на Европейския парламент от 25 ноември 2015 г. относно предотвратяване на радикализацията и вербуването на европейски граждани от терористични организации.

16. Резолюция 2250 (2015) на Съвета за сигурност на ООН относно младежта, мира и сигурността.

17. сесия на Комитета на министрите — План за действие на Комитета на министрите (Брюксел, 19 май 2015 г.), CM(2015)74 final, за борба срещу насилствения екстремизъм и радикализацията, водеща до тероризъм, както и плана за действие на ООН за предотвратяване на насилствения екстремизъм.

18. „Ръководните принципи за участието на младите хора в изграждането на мира“ на Междуведомствената работна група на ООН в областта на младежта и изграждането на мира.

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото [1]

6 юни 2018 година

(2018/C 195/06)

1 евро =

	Валута	Обменен курс		Валута	Обменен курс
USD	щатски долар	1,1765	CAD	канадски долар	1,5150
JPY	японска йена	129,57	HKD	хонконгски долар	9,2328
DKK	датска крона	7,4436	NZD	новозеландски долар	1,6702
GBP	лира стерлинг	0,87683	SGD	сингапурски долар	1,5685
SEK	шведска крона	10,2760	KRW	южнокорейски вон	1 255,45
CHF	швейцарски франк	1,1629	ZAR	южноафрикански ранд	15,0421
ISK	исландска крона	123,70	CNY	китайски юан рен-мин-би	7,5230
NOK	норвежка крона	9,5238	HRK	хърватска куна	7,3878
BGN	български лев	1,9558	IDR	индонезийска рупия	16 300,41
CZK	чешка крона	25,648	MYR	малайзийски рингит	4,6704
HUF	унгарски форинт	318,64	PHP	филипинско песо	61,697
PLN	полска злота	4,2753	RUB	руска рубла	72,9345
RON	румънска лея	4,6534	THB	тайландски бат	37,530
TRY	турска лира	5,4078	BRL	бразилски реал	4,4924
AUD	австралийски долар	1,5365	MXN	мексиканско песо	23,9686
			INR	индийска рупия	78,7310

[1] *Източник*: референтен обменен курс, публикуван от Европейската централна банка.

РЕШЕНИЕ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА КОМИСИЯТА

от 6 юни 2018 година

за изготвяне на работна програма за оценка на заявленията за подновяване на одобренията на активни вещества, чийто срок на валидност изтича през 2022 г., 2023 г. и 2024 г., в съответствие с Регламент (ЕО) № 1107/2009 на Европейския парламент и на Съвета

(текст от значение за ЕИП)

(2018/C 195/07)

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 1107/2009 на Европейския парламент и на Съвета от 21 октомври 2009 г. относно пускането на пазара на продукти за растителна защита и за отмяна на директиви 79/117/ЕИО и 91/414/ЕИО на Съвета ([1]), и по-специално член 18 от него,

като има предвид, че:

(1) Срокът на одобрението на голям брой активни вещества, одобрени съгласно Регламент (ЕО) № 1107/2009 и изброени в част Б и част Д от приложението към Регламент за изпълнение (ЕС) № 540/2011 на Комисията ([2]), изтича в периода между 1 януари 2022 г. и 31 декември 2024 г. В част В от приложението към Регламент за изпълнение (ЕС) № 686/2012 на Комисията ([3]) са посочени тези активни вещества и на държавите членки е възложено извършването на оценка на тези активни вещества, като за целите на процедурата по подновяване за всяко активно вещество са посочени държава членка докладчик и държава членка съдокладчик.

(2) Предвид времето и ресурсите, необходими за завършване на оценката на заявленията за подновяване на одобренията на съответните активни вещества от страна на държавите членки и от Европейския орган за безопасност на храните („Органа“), е необходимо да се изготви работна програма, обединяваща в групи сходните активни вещества, като се определят приоритети въз основа на опасенията за здравето на хората и на животните или за околната среда, както е предвидено в член 18 от Регламент (ЕО) № 1107/2009.

(3) Целесъобразно е да се предвиди идентификация на веществата, за които, предвид техните свойства, се очаква, че може да не отговарят на критериите за одобрение, посочени в точки 3.6.2—3.6.5 и точка 3.7 от приложение II към Регламент (ЕО) № 1107/2009, и да се даде приоритет на оценката им.

(4) Сред активните вещества, изброени в част В от приложението към Регламент за изпълнение (ЕС) № 686/2012, е целесъобразно да се идентифицират веществата, които са изброени в част Д от приложението към Регламент за изпълнение (ЕС) № 540/2011 като кандидати за замяна, за които, предвид техните свойства, одобренията не надвишават седем години. Също така е целесъобразно да се идентифицират веществата, които са изброени в приложението към Регламент за изпълнение (ЕС) 2015/408 на Комисията ([4]) като кандидати за замяна. Програмата следва да даде приоритет на оценката им.

(5) Активните вещества флуксапироксад, биксафен, седаксан, пенфлуфен и пентиопирад имат сходни свойства. Активните вещества динатриев фосфонат и калиев фосфонат имат сходни свойства. Активните вещества евгенол, гераниол и тимол имат сходни свойства. Активните вещества *Trichoderma atroviride* (щам I-1237) и *Trichoderma asperellum* (щам T34) имат сходни свойства. Активните вещества бензовиндифлупир и изопиразам имат сходни свойства. Тъй като е целесъобразно оценката на вещества, които имат сходни свойства, да се съгласува по време с процеса на партньорска оценка, извършван от Органа, досиетата за тези вещества следва да се представят на съответните докладващи държави членки в същия период от време.

(6) Като се имат предвид наличните ресурси на органите, извършващи оценка на заявленията за подновяване на одобрения, не може да се изключи възможността в резултат на определянето на приоритетите при оценката на веществата, предвидено с настоящото решение, валидността на одобрението на някои други активни вещества да изтече, преди да е взето решение за подновяване на тяхното одобрение. В такива случаи срокът на валидност на одобрението на тези активни вещества следва своевременно да се удължи, в съответствие с член 17 от Регламент (ЕО) № 1107/2009.

([1]) ОВ L 309, 24.11.2009 г., стр. 1.

([2]) Регламент за изпълнение (ЕС) № 540/2011 на Комисията от 25 май 2011 г. за прилагане на Регламент (ЕО) № 1107/2009 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на списъка на одобрените активни вещества (ОВ L 153, 11.6.2011 г., стр. 1).

([3]) Регламент за изпълнение (ЕС) № 686/2012 на Комисията от 26 юли 2012 г. за възлагане на държавите членки на извършването на оценка на активните вещества за целите на процедурата по подновяване, за които срокът на валидност на одобрението изтича най-късно на 31 декември 2018 г. (ОВ L 200, 27.7.2012 г., стр. 5).

([4]) Регламент за изпълнение (ЕС) 2015/408 на Комисията от 11 март 2015 г. за прилагането на член 80, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 1107/2009 на Европейския парламент и на Съвета относно пускането на пазара на продукти за растителна защита, и за установяване на списък на кандидати за замяна (ОВ L 67, 12.3.2015 г., стр. 18).

(7) В допълнение към обединяването в групи на сходните активни вещества въз основа на приоритетите за оценяването им, в член 18 от Регламент (ЕО) № 1107/2009 също така се предвижда, че работната програма трябва да включва конкретни елементи. Регламенти за изпълнение (ЕС) № 844/2012 и (ЕС) № 686/2012 са регламентите, с които се прилагат съответно букви а) — д) и буква е) от член 18, втора алинея от Регламент (ЕО) № 1107/2009,

РЕШИ:

Член единствен

Работната програма, посочена в приложението към настоящото решение, се приема.

Съставено в Брюксел на 6 юни 2018 година.

За Комисията

Vytenis ANDRIUKAITIS

Член на Комисията

ПРИЛОЖЕНИЕ

1) Работната програма касае активните вещества, които са одобрени съгласно Регламент (ЕО) № 1107/2009 и са изброени в част B от приложението към Регламент за изпълнение (ЕС) № 686/2012.

2) Приоритетите за оценка на заявленията за подновяване на одобренията на активните вещества и обединяването в групи на сходните активни вещества съгласно посоченото в член 18 от Регламент (ЕО) № 1107/2009 са, както следва:

   а) На оценката на заявленията за подновяване на одобренията на активни вещества, за които, предвид техните свойства, се очаква, че може да не отговарят на критериите за одобрение, посочени в точки 3.6.2—3.6.5 и точка 3.7 от приложение II към Регламент (ЕО) № 1107/2009, се дава приоритет. Съответно такива оценки се извършват незабавно или с възможно най-малко забавяне.

   б) На оценката на заявленията за подновяване на одобренията на активни вещества, изброени в част Д от приложението към Регламент (ЕС) № 540/2011 като кандидати за замяна, за които, предвид техните свойства, одобренията не надвишават седем години, се дава приоритет. Също така на оценката на заявленията за подновяване на одобренията на активните вещества, изброени в приложението към Регламент за изпълнение (ЕС) 2015/408, се дава приоритет. Съответно такива оценки се извършват незабавно или с възможно най-малко забавяне.

   в) Като се има предвид сходството в техните свойства, когато датите на подаване на досието са различни, срокът на одобрението, се удължава по целесъобразност и своевременно, в съответствие с член 17 от Регламент (ЕО) № 1107/2009, за да се съгласуват по време тяхната оценка и процесът на партньорска оценка, извършван от Органа, за следните вещества:

      i) флуксапироксад, биксафен, седаксан, пенфлуфен и пентиопирад;

      ii) динатриев фосфонат и калиев фосфонат;

      iii) евгенол, гераниол и тимол;

      iv) *Trichoderma atroviride* (щам I 1237) и *Trichoderma asperellum* (щам T34);

      v) бензовиндифлупир и изопиразам.

   г) Когато има вероятност одобрението на някои активни вещества, които не попадат в обхвата на букви а) и б), да изтече, преди да е взето решение за подновяване на тяхното одобрение по независещи от заявителите причини, срокът на валидност на одобрението на тези вещества своевременно се удължава, в съответствие с член 17 от Регламент (ЕО) № 1107/2009.

СМЕТНА ПАЛАТА

Специален доклад № 12/2018

„Широколентов достъп до интернет в държавите – членки на ЕС: въпреки напредъка няма да бъдат постигнати всички цели на стратегията „Европа 2020“

(2018/C 195/08)

Европейската сметна палата съобщава за публикуването на изготвения от нея специален доклад № 12/2018 „Широколентов достъп до интернет в държавите – членки на ЕС: въпреки напредъка няма да бъдат постигнати всички цели на стратегията „Европа 2020“.

Докладът може да бъде разгледан или изтеглен на уебсайта на Европейската сметна палата: http://eca.europa.eu

ИНФОРМАЦИЯ ЗА ЕВРОПЕЙСКОТО ИКОНОМИЧЕСКО ПРОСТРАНСТВО

ПОСТОЯНЕН КОМИТЕТ НА ДЪРЖАВИТЕ ОТ ЕАСТ

Опасни вещества — Списък на решенията за разрешаване, приети от държавите от ЕАСТ, членки на ЕИП, в съответствие с член 64, параграф 8 от Регламент (ЕО) № 1907/2006 (REACH) през първата половина на 2016 г.

(2018/C 195/09)

Подкомитет I за свободното движение на стоки

Да се вземе предвид от Съвместния комитет на ЕИП

Във връзка с Решение на Съвместния комитет на ЕИП № 25/2008 от 14 март 2008 г. Съвместният комитет на ЕИП се приканва да вземе предвид по време на заседанието си на 2 декември 2016 г. следните списъци на решенията за разрешаване, приети въз основа на член 64, параграф 8 от Регламент (ЕО) № 1907/2006 (REACH) за периода 1 януари — 30 юни 2016 г.:

ПРИЛОЖЕНИЕ

Списък на решения за разрешаване

През периода 1 януари — 30 юни 2016 г. в държавите от ЕАСТ, членки на ЕИП, са приети следните решения за разрешаване в съответствие с член 64, параграф 8 от Регламент (ЕО) № 1907/2006 (REACH):

Наименование на веществото	Решение на Комисията в съответствие с член 64, параграф 8 от Регламент (ЕО) № 1907/2006	Държава	Дата на решението
Трихлороетилен	C(2015) 8093	Исландия	14 януари 2016 г.
Хексабромоциклододекан (HBCDD)	C(2015) 9812	Лихтенщайн	19 януари 2016 г.
Хексабромоциклододекан (HBCDD)	C(2015) 9812	Норвегия	2 февруари 2016 г.
Дибутил фталат (DBP)	C(2016) 2003	Лихтенщайн	18 април 2016 г.
Дибутил фталат (DBP)	C(2016) 2003	Норвегия	26 април 2016 г.

Опасни вещества — Списък на решенията за разрешаване, приети от държавите от ЕАСТ, членки на ЕИП, в съответствие с член 64, параграф 8 от Регламент (ЕО) № 1907/2006 (REACH) през втората половина на 2016 г.

(2018/C 195/10)

Подкомитет I за свободното движение на стоки

Да се вземе предвид от Съвместния комитет на ЕИП

Във връзка с Решение на Съвместния комитет на ЕИП № 25/2008 от 14 март 2008 г. Съвместният комитет на ЕИП се приканва да вземе предвид по време на заседанието си на 17 март 2017 г. следните списъци на решенията за разрешаване, приети въз основа на член 64, параграф 8 от Регламент (ЕО) № 1907/2006 (REACH) за периода 1 юли — 31 декември 2016 г.:

ПРИЛОЖЕНИЕ

Списък на решения за разрешаване

През периода 1 юли — 31 декември 2016 г. в държавите от ЕАСТ, членки на ЕИП, са приети следните решения за разрешаване в съответствие с член 64, параграф 8 от Регламент (ЕО) № 1907/2006 (REACH):

Наименование на веществото	Решение на Комисията в съответствие с член 64, параграф 8 от Регламент (ЕО) № 1907/2006	Държава	Дата на решението
Хексабромоциклододекан	C(2015) 9812	Исландия	29 август 2016 г.
Дибутил фталат (DBP)	C(2016) 2003	Исландия	29 август 2016 г.
Бис(2-етилхексил) фталат (DEHP)	C(2016) 3549	Исландия	29 август 2016 г.
Бис(2-етилхексил) фталат (DEHP)	C(2016) 3549	Лихтенщайн	11 юли 2016 г.
Бис(2-етилхексил) фталат (DEHP)	C(2016) 3549	Норвегия	5 юли 2016 г.
Оловен сулфохромат жълт и оловен хроматмолибдатсулфат червен	C(2016) 5644	Лихтенщайн	3 октомври 2016 г.
Оловен сулфохромат жълт и оловен хроматмолибдатсулфат червен	C(2016) 5644	Норвегия	4 октомври 2016 г.
Трихлороетилен	C(2016) 7581	Исландия	29 декември 2016 г.
Трихлороетилен	C(2016) 7581	Лихтенщайн	14 декември 2016 г.
Трихлороетилен	C(2016) 7581	Норвегия	16 декември 2016 г.
Трихлороетилен	C(2016) 7607	Исландия	29 декември 2016 г.
Трихлороетилен	C(2016) 7607	Лихтенщайн	14 декември 2016 г.
Трихлороетилен	C(2016) 7607	Норвегия	16 декември 2016 г.
Трихлороетилен	C(2016) 7609	Исландия	29 декември 2016 г.
Трихлороетилен	C(2016) 7609	Лихтенщайн	14 декември 2016 г.
Трихлороетилен	C(2016) 7609	Норвегия	16 декември 2016 г.

Лекарствени продукти — Списък на разрешенията за търговия, издадени през втората половина на 2016 г. от държавите от ЕАСТ, членки на ЕИП

(2018/C 195/11)

Подкомитет I за свободното движение на стоки

Да се вземе предвид от Съвместния комитет на ЕИП

Във връзка с Решение на Съвместния комитет на ЕИП № 74/1999 от 28 май 1999 г. Съвместният комитет на ЕИП се приканва да вземе предвид по време на заседанието си на 17 март 2017 г. следните списъци на разрешенията за търговия на лекарствени продукти през периода 1 юли — 31 декември 2016 г.:

Приложение I Списък на новите разрешения за търговия

Приложение II Списък на подновените разрешения за търговия

Приложение III Списък на разрешенията за търговия с удължен срок

Приложение IV Списък на отнетите разрешения за търговия

Приложение V Списък на суспендираните разрешения за търговия

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Списък на новите разрешения за търговия

През периода 1 юли — 31 декември 2016 г. в държавите от ЕАСТ, членки на ЕИП, са издадени следните разрешения за търговия:

EU номер	Продукт	Държава	Дата на разрешението
EU/1/12/793	Xalkori (преминаване към безусловно)	Лихтенщайн	31.12.2016 г.
EU/1/13/848	Erivedge (преминаване към безусловно)	Лихтенщайн	31.12.2016 г.
EU/1/15/1066	Ongentys	Исландия	13.7.2016 г.
EU/1/15/1066	Ongentys	Норвегия	4.7.2016 г.
EU/1/16/1091	Atazanavir Mylan	Исландия	29.8.2016 г.
EU/1/16/1091	Atazanavir Mylan	Норвегия	2.9.2016 г.
EU/1/16/1091	Atazanavir Mylan	Лихтенщайн	31.8.2016 г.
EU/1/16/1094	Ninlaro	Лихтенщайн	31.12.2016 г.
EU/1/16/1094	Ninlaro	Исландия	7.12.2016 г.
EU/1/16/1094	Ninlaro	Норвегия	28.11.2016 г.
EU/1/16/1102	Bortezomib SUN	Исландия	11.8.2016 г.
EU/1/16/1102	Bortezomib SUN	Норвегия	12.8.2016 г.
EU/1/16/1102	Bortezomib SUN	Лихтенщайн	31.8.2016 г.
EU/1/16/1103	Neparvis	Исландия	4.7.2016 г.
EU/1/16/1105	EndolucinBeta	Исландия	25.7.2016 г.
EU/1/16/1105	EndolucinBeta	Норвегия	27.7.2016 г.
EU/1/16/1105	EndolucinBeta	Лихтенщайн	31.8.2016 г.
EU/1/16/1107	ZINBRYTA	Исландия	14.7.2016 г.
EU/1/16/1107	Zinbryta	Норвегия	7.7.2016 г.

EU номер	Продукт	Държава	Дата на разрешението
EU/1/16/1107	Zinbryta	Лихтенщайн	31.8.2016 г.
EU/1/16/1108	Qtern	Исландия	25.7.2016 г.
EU/1/16/1108	Qtern	Норвегия	4.8.2016 г.
EU/1/16/1108	Qtern	Лихтенщайн	31.8.2016 г.
EU/1/16/1109	ZAVICEFTA	Исландия	12.7.2016 г.
EU/1/16/1109	Zavicefta	Норвегия	1.7.2016 г.
EU/1/16/1112	Odefsey	Исландия	12.7.2016 г.
EU/1/16/1113	Enzepi	Исландия	14.7.2016 г.
EU/1/16/1113	Enzepi	Норвегия	26.7.2016 г.
EU/1/16/1113	Enzepi	Лихтенщайн	31.8.2016 г.
EU/1/16/1114	Bortezomib Hospira	Исландия	10.8.2016 г.
EU/1/16/1114	Bortezomib Hospira	Норвегия	12.8.2016 г.
EU/1/16/1114	Bortezomib Hospira	Лихтенщайн	31.8.2016 г.
EU/1/16/1115	Pemetrexed Fresenius Kabi	Исландия	16.8.2016 г.
EU/1/16/1115	Pemetrexed Fresenius Kabi	Норвегия	11.8.2016 г.
EU/1/16/1116	Epclusa	Исландия	12.7.2016 г.
EU/1/16/1116	Epclusa	Норвегия	11.7.2016 г.
EU/1/16/1116	Epclusa	Лихтенщайн	31.8.2016 г.
EU/1/16/1119	Zepatier	Исландия	11.8.2016 г.
EU/1/16/1119	Zepatier	Норвегия	4.8.2016 г.
EU/1/16/1119	Zepatier	Лихтенщайн	31.8.2016 г.
EU/1/16/1121	Zalmoxis	Исландия	7.9.2016 г.

EU номер	Продукт	Държава	Дата на разрешението
EU/1/16/1121	Zalmoxis	Норвегия	16.9.2016 г.
EU/1/16/1121	Zalmoxis	Лихтенщайн	31.10.2016 г.
EU/1/16/1122	Aerivio Spiromax	Исландия	2.9.2016 г.
EU/1/16/1122	Aerivio Spiromax	Норвегия	8.9.2016 г.
EU/1/16/1122	Aerivio Spiromax	Лихтенщайн	31.10.2016 г.
EU/1/16/1123	Airexar Spiromax	Исландия	2.9.2016 г.
EU/1/16/1123	Airexar Spiromax	Норвегия	13.9.2016 г.
EU/1/16/1123	Airexar Spiromax	Лихтенщайн	31.10.2016 г.
EU/1/16/1124	Nordimet	Исландия	7.9.2016 г.
EU/1/16/1124	Nordimet	Норвегия	30.8.2016 г.
EU/1/16/1124	Nordimet	Лихтенщайн	31.8.2016 г.
EU/1/16/1125	Cinqaero	Исландия	7.9.2016 г.
EU/1/16/1125	Cinqaero	Норвегия	31.8.2016 г.
EU/1/16/1125	Cinqaero	Лихтенщайн	31.8.2016 г.
EU/1/16/1126	Truberzi	Исландия	7.10.2016 г.
EU/1/16/1126	Truberzi	Норвегия	6.10.2016 г.
EU/1/16/1126	Truberzi	Лихтенщайн	31.10.2016 г.
EU/1/16/1127	Tenofovir disoproxil Zentiva	Исландия	6.10.2016 г.
EU/1/16/1127	Tenofovir disoproxil Zentiva	Лихтенщайн	31.10.2016 г.
EU/1/16/1127	Tenofovir disoproxil Zentiva	Норвегия	13.10.2016 г.
EU/1/16/1128	Kisplyx	Исландия	7.9.2016 г.
EU/1/16/1128	Kisplyx	Норвегия	31.8.2016 г.

EU номер	Продукт	Държава	Дата на разрешението
EU/1/16/1128	Kisplyx	Лихтенщайн	31.8.2016 г.
EU/1/16/1129	Tenofovir disoproxil Mylan	Исландия	16.12.2016 г.
EU/1/16/1129	Tenofovir disoproxil Mylan	Норвегия	21.12.2016 г.
EU/1/16/1130	Onivyde	Исландия	1.11.2016 г.
EU/1/16/1130	Onivyde	Норвегия	4.11.2016 г.
EU/1/16/1130	Onivyde	Лихтенщайн	31.10.2016 г.
EU/1/16/1131	Thorinane	Исландия	6.10.2016 г.
EU/1/16/1131	Thorinane	Норвегия	23.9.2016 г.
EU/1/16/1131	Thorinane	Лихтенщайн	31.10.2016 г.
EU/1/16/1132	Inhixa	Исландия	7.10.2016 г.
EU/1/16/1132	Inhixa	Норвегия	5.10.2016 г.
EU/1/16/1132	Inhixa	Лихтенщайн	31.10.2016 г.
EU/1/16/1134	Mysildecard	Исландия	6.10.2016 г.
EU/1/16/1134	Mysildecard	Норвегия	29.9.2016 г.
EU/1/16/1134	Mysildecard	Лихтенщайн	31.10.2016 г.
EU/1/16/1135	Sialanar	Исландия	7.10.2016 г.
EU/1/16/1135	Sialanar	Норвегия	14.10.2016 г.
EU/1/16/1135	Sialanar	Лихтенщайн	31.10.2016 г.
EU/1/16/1136	Cabometyx	Исландия	6.10.2016 г.
EU/1/16/1136	CABOMETYX	Норвегия	20.9.2016 г.
EU/1/16/1136	CABOMETYX	Лихтенщайн	31.10.2016 г.
EU/1/16/1137	Granpidam	Лихтенщайн	31.12.2016 г.

EU номер	Продукт	Държава	Дата на разрешението
EU/1/16/1137	Granpidam	Исландия	6.12.2016 г.
EU/1/16/1137	Granpidam	Норвегия	28.11.2016 г.
EU/1/16/1138	Venclyxto	Исландия	8.12.2016 г.
EU/1/16/1138	Venclyxto	Норвегия	13.12.2016 г.
EU/1/16/1139	Ocaliva	Исландия	19.12.2016 г.
EU/1/16/1139	OCALIVA	Норвегия	12.12.2016 г.
EU/1/16/1141	SomaKit TOC	Исландия	15.12.2016 г.
EU/1/16/1141	SomaKit TOC	Норвегия	15.12.2016 г.
EU/1/16/1142	Parsabiv	Лихтенщайн	31.12.2016 г.
EU/1/16/1142	Parsabiv	Исландия	1.12.2016 г.
EU/1/16/1142	Parsabiv	Норвегия	22.11.2016 г.
EU/1/16/1143	Lartruvo	Лихтенщайн	31.12.2016 г.
EU/1/16/1143	Lartruvo	Исландия	1.12.2016 г.
EU/1/16/1143	Lartruvo	Норвегия	18.11.2016 г.
EU/1/16/1144	Ivabradine Zentiva	Лихтенщайн	31.12.2016 г.
EU/1/16/1144	Ivabradine Zentiva	Исландия	2.12.2016 г.
EU/1/16/1144	Ivabradine Zentiva	Норвегия	28.11.2016 г.
EU/1/16/1145	Ivabradine JensonR	Лихтенщайн	31.12.2016 г.
EU/1/16/1145	Ivabradine JensonR	Исландия	2.12.2016 г.
EU/1/16/1145	Ivabradine JensonR	Норвегия	5.12.2016 г.
EU/1/16/1146	Glyxambi	Лихтенщайн	31.12.2016 г.
EU/1/16/1146	Glyxambi	Исландия	5.12.2016 г.

EU номер	Продукт	Държава	Дата на разрешението
EU/1/16/1146	Glyxambi	Норвегия	9.12.2016 г.
EU/1/16/1147	IBRANCE	Лихтенщайн	31.12.2016 г.
EU/1/16/1147	Ibrance	Исландия	1.12.2016 г.
EU/1/16/1147	IBRANCE	Норвегия	15.11.2016 г.
EU/1/16/1148	Emtricitabin/Tenofovir disoproxil Zentiva	Лихтенщайн	31.12.2016 г.
EU/1/16/1148	Emtricitabine/Tenofovir disoproxil Zentiva	Исландия	1.12.2016 г.
EU/1/16/1148	Emtricitabine/Tenofovir disoproxil Zentvia	Норвегия	15.11.2016 г.
EU/1/16/1151	Emtricitabine/Tenofovir disproxil Krka	Норвегия	21.12.2016 г.
EU/1/16/1151	Emtricitabine/Tenofovir disoproxil Krka	Исландия	14.12.2016 г.
EU/2/16/196	Sevocalm	Норвегия	11.7.2016 г.
EU/2/16/196	Sevocalm	Лихтенщайн	31.8.2016 г.
EU/2/16/196	Sevocalm	Исландия	12.7.2016 г.
EU/2/16/198	Sedadex	Исландия	22.8.2016 г.
EU/2/16/198	Sedadex	Норвегия	30.8.2016 г.
EU/2/16/198	Sedadex	Лихтенщайн	31.8.2016 г.
EU/2/16/199	Eravac	Исландия	10.10.2016 г.
EU/2/16/199	ERAVAC	Норвегия	5.10.2016 г.
EU/2/16/199	ERAVAC	Лихтенщайн	31.10.2016 г.
EU/2/16/200	Cepedex	Исландия	19.12.2016 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

Списък на подновените разрешения за търговия

През периода 1 юли — 31 декември 2016 г. в държавите от ЕАСТ, членки на ЕИП, са подновени следните разрешения за търговия:

EU номер	Продукт	Държава	Дата на разрешението
EU/1/06/347	Sutent	Лихтенщайн	31.12.2016 г.
EU/1/06/347	Sutent	Исландия	1.12.2016 г.
EU/1/06/347	Sutent	Норвегия	15.11.2016 г.
EU/1/06/355	ATryn	Исландия	26.7.2016 г.
EU/1/06/355	ATryn	Норвегия	10.8.2016 г.
EU/1/06/355	ATryn	Лихтенщайн	31.8.2016 г.
EU/1/06/360	Champix	Исландия	13.7.2016 г.
EU/1/06/360	Champix	Норвегия	7.7.2016 г.
EU/1/06/360	Champix	Лихтенщайн	31.8.2016 г.
EU/1/06/361	Luminity	Исландия	26.7.2016 г.
EU/1/06/361	Luminity	Норвегия	6.8.2016 г.
EU/1/06/361	Luminity	Лихтенщайн	31.8.2016 г.
EU/1/06/362	Byetta	Исландия	18.8.2016 г.
EU/1/06/363	Sprycel	Исландия	18.8.2016 г.
EU/1/06/363	Sprycel	Норвегия	12.8.2016 г.
EU/1/06/363	Sprycel	Лихтенщайн	31.8.2016 г.
EU/1/06/364	Adrovance	Исландия	16.10.2016 г.
EU/1/06/365	Elaprase	Исландия	16.10.2016 г.
EU/1/06/366	Tandemact	Исландия	16.10.2016 г.

EU номер	Продукт	Държава	Дата на разрешението
EU/1/06/374	Lucentis	Лихтенщайн	31.12.2016 г.
EU/1/06/374	Lucentis	Исландия	2.12.2016 г.
EU/1/06/374	Lucentis	Норвегия	22.11.2016 г.
EU/1/06/379	Cystadane	Исландия	7.12.2016 г.
EU/1/06/379	Cystadane	Норвегия	29.11.2016 г.
EU/1/11/699	Fampyra	Норвегия	8.7.2016 г.
EU/1/11/701	Levatiracetam Teva	Норвегия	4.8.2016 г.
EU/1/11/701	Levetiracetam Teva	Исландия	26.7.2016 г.
EU/1/11/701	Levetiracetam Teva	Лихтенщайн	31.8.2016 г.
EU/1/11/706	Levodopa/Carbidopa/Entacapone Orion	Норвегия	15.9.2016 г.
EU/1/11/711	Matever	Исландия	14.7.2016 г.
EU/1/11/711	Matever	Норвегия	7.7.2016 г.
EU/1/11/711	Matever	Лихтенщайн	31.8.2016 г.
EU/1/11/712	Levetiracetam Accord	Исландия	10.8.2016 г.
EU/1/11/712	Levetiracetam Accord	Норвегия	11.8.2016 г.
EU/1/11/712	Levetiracetam Accord	Лихтенщайн	31.8.2016 г.
EU/1/11/713	Levetiracetam Actavis	Исландия	5.10.2016 г.
EU/1/11/713	Levetiracetam Actavis	Норвегия	30.9.2016 г.
EU/1/11/713	Levetiracetam Actavis	Лихтенщайн	31.10.2016 г.
EU/1/11/715	Plenadren	Исландия	15.8.2016 г.
EU/1/11/715	Plenadren	Норвегия	15.8.2016 г.
EU/1/11/715	Plenadren	Лихтенщайн	31.8.2016 г.

EU номер	Продукт	Държава	Дата на разрешението
EU/1/11/716	Eurartesim	Исландия	15.9.2016 г.
EU/1/11/716	Eurartesim	Норвегия	15.9.2016 г.
EU/1/11/716	Eurartesim	Лихтенщайн	31.10.2016 г.
EU/1/11/717	Vyndaqel	Исландия	10.8.2016 г.
EU/1/11/717	Vyndaqel	Норвегия	11.8.2016 г.
EU/1/11/717	Vyndaqel	Лихтенщайн	31.8.2016 г.
EU/1/11/719	Telmisartan Teva Pharma	Исландия	12.7.2016 г.
EU/1/11/722	Pioglitazone Accord	Исландия	13.12.2016 г.
EU/1/11/722	Pioglitazone Accord	Норвегия	21.12.2016 г.
EU/1/11/727	Xaluprine	Лихтенщайн	31.12.2016 г.
EU/1/11/727	Xaluprine	Исландия	6.12.2016 г.
EU/1/11/727	Xaluprine	Норвегия	5.12.2016 г.
EU/1/11/728	Pramipexole Accord	Исландия	26.7.2016 г.
EU/1/11/728	Pramipexole Accord	Норвегия	4.8.2016 г.
EU/1/11/728	Pramipexole Accord	Лихтенщайн	31.8.2016 г.
EU/1/11/731	Komboglyze	Исландия	26.7.2016 г.
EU/1/11/731	Komboglyze	Норвегия	11.8.2016 г.
EU/1/11/731	Komboglyze	Лихтенщайн	31.8.2016 г.
EU/1/11/732	Desloratadine Teva	Исландия	15.8.2016 г.
EU/1/11/732	Desloratadine Teva	Норвегия	22.8.2016 г.
EU/1/11/733	Dificlir	Исландия	29.8.2016 г.
EU/1/11/733	Dificlir	Норвегия	30.8.2016 г.

EU номер	Продукт	Държава	Дата на разрешението
EU/1/11/733	Dificlir	Лихтенщайн	31.8.2016 г.
EU/1/11/734	Edarbi	Лихтенщайн	31.12.2016 г.
EU/1/11/734	Edarbi	Исландия	2.12.2016 г.
EU/1/11/734	Edarbi	Норвегия	22.11.2016 г.
EU/1/11/736	EDURANT	Исландия	10.8.2016 г.
EU/1/11/736	EDURANT	Норвегия	11.8.2016 г.
EU/1/11/736	EDURANT	Лихтенщайн	31.8.2016 г.
EU/1/11/737	Eviplera	Исландия	10.8.2016 г.
EU/1/11/737	Eviplera	Норвегия	11.8.2016 г.
EU/1/11/737	Eviplera	Лихтенщайн	31.8.2016 г.
EU/1/11/738	Levetiracetam Actavis Group	Исландия	15.8.2016 г.
EU/1/11/738	Levetiracetam Actavis Group	Норвегия	2.9.2016 г.
EU/1/11/738	Levetiracetam Actavis Group	Лихтенщайн	31.8.2016 г.
EU/1/11/739	Dasselta	Исландия	22.8.2016 г.
EU/1/11/739	Dasselta	Норвегия	5.9.2016 г.
EU/1/11/739	Dasselta	Лихтенщайн	31.8.2016 г.
EU/1/11/740	Ameluz	Лихтенщайн	31.12.2016 г.
EU/1/11/740	Ameluz	Исландия	7.12.2016 г.
EU/1/11/740	Ameluz	Норвегия	5.12.2016 г.
EU/1/11/741	Levetiracetam SUN	Лихтенщайн	31.12.2016 г.
EU/1/11/741	Levetiracetam Sun	Исландия	5.12.2016 г.
EU/1/11/741	Levetiracetam SUN	Норвегия	23.11.2016 г.

EU номер	Продукт	Държава	Дата на разрешението
EU/1/11/742	Efavirenz Teva	Исландия	16.10.2016 г.
EU/1/11/742	Efavirenz Teva	Норвегия	21.10.2016 г.
EU/1/11/743	Repaglinide Accord	Исландия	14.10.2016 г.
EU/1/11/743	Repaglinide Accord	Норвегия	21.10.2016 г.
EU/1/11/745	Desloratadin Actavis	Лихтенщайн	31.12.2016 г.
EU/1/11/745	Desloratadine Actavis	Исландия	2.12.2016 г.
EU/1/11/745	Desloratadine Actavis	Норвегия	25.11.2016 г.
EU/1/11/746	Desloratadine ratiopharm	Исландия	15.8.2016 г.
EU/1/11/746	Desloratadine ratiopharm	Норвегия	22.8.2016 г.
EU/1/11/746	Desloratadine ratiopharm	Лихтенщайн	31.8.2016 г.
EU/1/11/747	Colobreathe	Исландия	10.10.2016 г.
EU/1/11/747	Colobreathe	Норвегия	13.10.2016 г.
EU/1/11/747	Colobreathe	Лихтенщайн	31.10.2016 г.
EU/1/12/750	Esmya	Лихтенщайн	31.12.2016 г.
EU/1/12/750	Esmya	Исландия	5.12.2016 г.
EU/1/12/750	Esmya	Норвегия	29.11.2016 г.
EU/1/12/751	Zelboraf	Норвегия	6.10.2016 г.
EU/1/12/751	Zelboraf	Исландия	10.10.2016 г.
EU/1/12/751	Zelboraf	Лихтенщайн	31.10.2016 г.
EU/1/12/753	Signifor	Лихтенщайн	31.12.2016 г.
EU/1/12/753	Signifor	Исландия	6.12.2016 г.
EU/1/12/753	Signifor	Норвегия	24.11.2016 г.

EU номер	Продукт	Държава	Дата на разрешението
EU/1/12/755	Pioglitazone Actavis	Лихтенщайн	31.12.2016 г.
EU/1/12/755	Pioglitazone Actavis	Норвегия	9.12.2016 г.
EU/1/12/755	Pioglitazone Actavis	Исландия	2.12.2016 г.
EU/1/12/756	Glidipion	Норвегия	9.12.2016 г.
EU/1/12/756	Glidipion	Лихтенщайн	31.12.2016 г.
EU/1/12/756	Glidipion	Исландия	2.12.2016 г.
EU/1/12/763	Ecansya	Норвегия	23.12.2016 г.
EU/1/12/793	XALKORI	Исландия	10.8.2016 г.
EU/1/12/793	XALKORI	Норвегия	12.8.2016 г.
EU/1/12/793	XALKORI	Лихтенщайн	31.8.2016 г.
EU/1/12/794	ADCETRIS	Лихтенщайн	31.10.2016 г.
EU/1/12/794	ADCETRIS	Исландия	2.11.2016 г.
EU/1/12/794	ADCETRIS	Норвегия	8.11.2016 г.
EU/1/15/1047	Blincyto	Исландия	10.10.2016 г.
EU/1/15/1047	Blincyto	Норвегия	29.9.2016 г.
EU/1/15/1047	Blincyto	Лихтенщайн	31.10.2016 г.
EU/1/16/1086	Tagrisso	Исландия	19.12.2016 г.
EU/2/06/061	Nobilis Influenza H5N2	Исландия	13.7.2016 г.
EU/2/11/128	Emdocam	Исландия	13.7.2016 г.
EU/2/11/132	Nobivac Myxo-RHD	Исландия	25.8.2016 г.
EU/2/11/132	Nobivac Myxo-RHD	Норвегия	30.8.2016 г.
EU/2/11/132	Nobivac Myxo-RHD	Лихтенщайн	31.10.2016 г.

EU номер	Продукт	Държава	Дата на разрешението
EU/2/11/133	Recocam	Исландия	17.8.2016 г.
EU/2/11/133	Recocam	Норвегия	25.8.2016 г.
EU/2/11/133	Recocam	Лихтенщайн	31.8.2016 г.
EU/2/11/134	Inflacam	Лихтенщайн	31.12.2016 г.
EU/2/11/134	Inflacam	Исландия	2.12.2016 г.
EU/2/11/134	Inflacam	Норвегия	25.11.2016 г.
EU/2/11/135	Panacur AquaSol	Лихтенщайн	31.8.2016 г.
EU/2/11/135	Panacur AquaSol	Исландия	2.9.2016 г.
EU/2/11/135	Panacur AquaSol	Норвегия	5.9.2016 г.
EU/2/11/137	Activyl Tick Plus	Норвегия	23.12.2016 г.
EU/2/12/139	Zulvac 1 + 8 Bovis	Исландия	19.12.2016 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ III

Списък на разрешенията за търговия с удължен срок

През периода 1 юли — 31 декември 2016 г. в държавите от ЕАСТ, членки на ЕИП, е удължен срокът на следните разрешения за търговия:

EU номер	Продукт	Държава	Дата на разрешението
EU/1/03/267/012	Reyataz	Исландия	13.7.2016 г.
EU/1/08/494/005	Stelara	Норвегия	24.11.2016 г.
EU/1/08/494/005	Stelara	Исландия	5.12.2016 г.
EU/1/11/714/002-003	Zytiga	Исландия	1.12.2016 г.
EU/1/11/714/003	Zytiga	Норвегия	25.11.2016 г.
EU/1/12/776/024	Fycompa	Исландия	11.10.2016 г.
EU/1/12/776/024	Fycompa	Норвегия	10.10.2016 г.
EU/1/14/939/005-006	Daklinza	Исландия	13.7.2016 г.
EU/1/14/939/005-006	Daklinza	Норвегия	4.7.2016 г.
EU/1/15/1024/002	KEYTRUDA	Исландия	24.8.2016 г.
EU/1/15/1024/002	KEYTRUDA	Норвегия	26.8.2016 г.
EU/2/97/004/050-053	Metacam	Норвегия	29.8.2016 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ IV

Списък на отнетите разрешения за търговия

През периода 1 юли — 31 декември 2016 г. в държавите от ЕАСТ, членки на ЕИП, са отнети следните разрешения за търговия:

EU номер	Продукт	Държава	Дата на отнемането
EU/1/00/137	Avandia	Исландия	12.8.2016 г.
EU/1/03/258	Avandamet	Исландия	12.8.2016 г.
EU/1/07/385	Focetria	Исландия	12.8.2016 г.
EU/1/08/489	Opgenra	Исландия	14.7.2016 г.
EU/1/08/489	Opgenra	Норвегия	11.8.2016 г.
EU/1/08/489	Opgenra	Лихтенщайн	31.8.2016 г.
EU/1/08/500	Fablyn	Исландия	12.8.2016 г.
EU/1/08/506	Celvapan	Исландия	7.12.2016 г.
EU/1/08/506	Celvapan	Лихтенщайн	31.12.2016 г.
EU/1/08/506	Celvapan	Норвегия	21.12.2016 г.
EU/1/09/518	PANTECTA Control	Исландия	7.10.2016 г.
EU/1/09/518	PANTECTA Control	Норвегия	20.10.2016 г.
EU/1/09/518	PANTECTA Control	Лихтенщайн	31.10.2016 г.
EU/1/09/563	ChondroCelect	Лихтенщайн	31.8.2016 г.
EU/1/09/563	ChondroCelect	Исландия	15.8.2016 г.
EU/1/09/563	ChondroCelect	Норвегия	11.8.2016 г.
EU/1/10/657	Prepandemic Influenza vaccine (H5N1) (повърхностен антиген, инактивиран, с адювант) Novartis Vaccines and Dia	Исландия	12.8.2016 г.
EU/1/11/721	Paglitaz	Исландия	12.8.2016 г.

EU номер	Продукт	Държава	Дата на отнемането
EU/1/12/810	Krystexxa	Исландия	14.7.2016 г.
EU/1/12/810	Krystexxa	Норвегия	6.7.2016 г.
EU/1/12/810	Krystexxa	Лихтенщайн	31.8.2016 г.
EU/1/13/831	Capecitabine SUN	Исландия	13.7.2016 г.
EU/1/13/831	Capecitabine SUN	Норвегия	6.7.2016 г.
EU/1/13/883	Vitekta	Исландия	10.11.2016 г.
EU/1/13/883	Vitekta	Лихтенщайн	31.12.2016 г.
EU/1/13/883	Vitekta	Норвегия	15.12.2016 г.
EU/1/14/942	Clopidogrel/Acetylsalicylic acid Teva	Исландия	26.7.2016 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ V

Списък на суспендираните разрешения за търговия

През периода 1 юли — 31 декември 2016 г. в държавите от ЕАСТ, членки на ЕИП, са суспендирани следните разрешения за търговия:

EU номер	Продукт	Държава	Дата на суспендирането
EU/2/15/192	Velactis	Исландия	30.8.2016 г.
EU/2/15/192	Velactis	Норвегия	29.8.2016 г.
EU/2/15/192	Velactis	Лихтенщайн	31.8.2016 г.

V

(Становища)

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Предварително уведомление за концентрация

(Дело M.8954 — BPEA/PAI/WFC)

Дело кандидат за опростена процедура

(текст от значение за ЕИП)

(2018/C 195/12)

1. На 31 май 2018 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ([1]).

Настоящото уведомление засяга следните предприятия:

— предприятие Baring Asia Private Equity Fund VI („BPEA“, Кайманови острови), под контрола на предприятие Baring Asia (Хонг Конг),

— предприятие PAI Partners SAS („PAI“, Франция),

— предприятие GB WFC International S.à.r.l („WFC“, Люксембург).

Предприятия BPEA и PAI придобиват по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията съвместен контрол над цялото предприятие WFC.

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове (акции).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

— за предприятие BPEA: фонд за частни капиталови инвестиции с акцент върху запазване на капитала и инвестиции за създаване на стойност след инвестицията в различни азиатски държави. BPEA е под общ контрол с други фондове за частни капиталови инвестиции, които заедно съставляват Baring Азия;

— за предприятие PAI: дружество за частни капиталови инвестиции, което управлява и предоставя консултации на няколко фонда, притежаващи дружества с дейност в различни сектори като бизнес услуги, храни и потребители, общи индустрии, здравеопазване, търговия на дребно и дистрибуция;

— за предприятие WFC: генерален представител за продажби и обслужване в областта на въздушния превоз на товари, предоставящ възложени му от авиокомпаниите услуги за управление в областта на въздушния превоз на товари.

3. След предварително проучване Комисията констатира, че сделката, за която е уведомена, би могла да попадне в приложното поле на Регламента за сливанията. Въпреки това Комисията си запазва правото на окончателно решение по тази точка.

В съответствие с Известието на Комисията относно опростена процедура за разглеждане на някои концентрации съгласно Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ([2]) следва да се отбележи, че това дело би могло да бъде разгледано по процедурата, посочена в Известието.

4. Комисията приканва заинтересованите трети страни да представят евентуалните си забележки по планираната сделка.

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Моля, винаги посочвайте следния референтен номер:

M.8954 — BPEA/PAI/WFC

([1]) ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1 („Регламент за сливанията“).
([2]) ОВ C 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

Забележки могат да се изпращат до Комисията по факс, по електронна поща или по пощата. Моля, използвайте координатите за връзка по-долу:

Електронна поща: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Факс +32 22964301

Пощенски адрес:

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

Предварително уведомление за концентрация

(Дело M.8928 — Francisco Partners/VeriFone)

Дело кандидат за опростена процедура

(текст от значение за ЕИП)

(2018/C 195/13)

1. На 30 май 2018 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ([1]).

Настоящото уведомление засяга следните предприятия:

— предприятие Francisco Partners Management LP („Francisco Partners“, САЩ),

— предприятие VeriFone Systems, Inc. („VeriFone“, САЩ).

Предприятие Francisco Partners придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията едноличен контрол над цялото предприятие VeriFone.

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове (акции).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

— предприятие Francisco Partners: дружество за частни капиталови инвестиции, съсредоточено изключително върху инвестиции в софтуер и технологични предприятия;

— предприятие VeriFone: с основна дейност в областта на проектирането, производството и доставката на платежни устройства за търговски обекти и свързаните с тях услуги.

3. След предварително проучване Комисията констатира, че сделката, за която е уведомена, би могла да попадне в приложното поле на Регламента за сливанията. Въпреки това Комисията си запазва правото на окончателно решение по тази точка.

В съответствие с Известието на Комисията относно опростена процедура за разглеждане на някои концентрации съгласно Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ([2]) следва да се отбележи, че това дело би могло да бъде разгледано по процедурата, посочена в Известието.

4. Комисията приканва заинтересованите трети страни да представят евентуалните си забележки по планираната сделка.

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Моля, винаги посочвайте следния референтен номер:

M.8928 — Francisco Partners/VeriFone

Забележки могат да се изпращат до Комисията по факс, по електронна поща или по пощата. Моля, използвайте координатите за връзка по-долу:

Електронна поща: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Факс +32 22964301

Пощенски адрес:

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

([1]) ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1 („Регламент за сливанията“).
([2]) ОВ C 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление за изменение в съответствие с член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2018/C 195/14)

Настоящата публикация предоставя възможност за повдигане на възражения срещу заявлението за изменение в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА ИЗМЕНЕНИЕ, КОЕТО НЕ Е НЕСЪЩЕСТВЕНО, В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ЗАЩИТЕНИ НАИМЕНОВАНИЯ ЗА ПРОИЗХОД/ЗАЩИТЕНИ ГЕОГРАФСКИ УКАЗАНИЯ

Заявление за одобрение на изменение в съответствие с член 53, параграф 2, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012

„GAILTALER SPECK“

ЕС №: PGI-AT-0192-AM01 – 5.4.2017

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Група заявител и законен интерес**

Gailtaler Speck — Naturarena Kärnten
c/o Albert Jank
Götzing 4
9624 Egg
ÖSTERREICH

Тел.: +43 6504282000
Електронна поща: Albert.jank@gailtalerspeck.at

Заявителят е първоначалната група заявител и представлява всички настоящи производители на продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck g.g.A“.

2. **Държава членка или трета държава**

Австрия

3. **Рубрика от спецификацията на продукта, която подлежи на изменение/изменения**

— ☐ Наименование на продукта

— ☒ Описание на продукта

— ☒ Географски район

— ☒ Доказателство за произход

— ☒ Метод на производство

— ☒ Връзка с географския район

— ☒ Етикетиране

— ☒ Друго [Данни за връзка с компетентния орган и групата заявител, вид продукт, контролен орган, национално законодателство, списък на документите за справка и източниците]

4. **Вид на изменението/измененията**

— ☒ Изменение на продуктовата спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, което не следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

— ☐ Изменение на продуктовата спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за което не е публикуван единен (или равностоен на него) документ, което не следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

5. **Изменение/изменения**

Предишната спецификация, съставена от няколко отделни документа (резюме, спецификация), е обединена в единен документ и преработена, за да се подобри прозрачността и едновременно с това да се актуализират изискванията за метода на производство и доказателствата за произход. Освен това правилата за производство (например „Насоки относно продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“/Насоки за производство на продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“), които се съдържаха в главата относно материалите и на които преди беше направено позоваване в спецификацията, сега са част от спецификацията и поради това подлежат на определените в Общностното право изисквания относно измененията. Предоставената по-рано информация относно прилаганата от асоциацията система за вътрешен контрол и осигуряване на качеството вече не присъства. Общоприложимите изисквания за животновъдството (например забрана за хранене на животните с месокостно брашно или с търговски кухненски отпадъци) или за производството на бекон също вече не са включени в спецификацията. Останалите допълнения към спецификацията съответно служат само като доказателства.

По-специално:

Описание на продукта:

Следният раздел 4.2 от резюмето:

„За производството на продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“ се използват следните породи свине: „Landrace“, „Large White“, кръстоски между породите „Landrace“ и „Large White“, „Duroc“, кръстосани породи от одобрени програми за развъждане в провинция Каринтия.

Свинете трябва да се угояват при условията, посочени в Насоките за производство на продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“.

За производството на продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“ се използва прясно свинско месо със стойност на pH, ненадвишаваща 5,8. Използват се цели половинки бекон, а при необходимост отделните части на половинка бекон — гърди, каре, долни ребра, бут и плешка.

Продуктът със ЗГУ „Gailtaler Speck“ се маринова, опушва се чрез студено опушване и се оставя да зрее в специални помещения за зреене. Външната част на „Gailtaler Speck“ е със златисто-жълт цвят, а разрезът е ярко червен с бял слой сланина. Продуктът със ЗГУ „Gailtaler Speck“ има добре открояващ се вкус на сурово-сушено, пушено месо и е само леко пикантен и умерено солен. Продуктът е с твърда консистенция, крехък при отхапване и нежно се топи в устата.“

и раздел 4.2 от спецификацията (описание на продукта и вид продукт):

„Продуктът със ЗГУ „Gailtaler Speck“ е консервиран продукт от свинско месо. Качествените характеристики на „Gailtaler Speck“ са описани в глава 3 от Насоките относно продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“. Продуктът се отличава със следните характеристики (вж. Асоциация „Gailtaler Speck — Carinthia's Natural Arena“, 1999 г., буква б), приложението към раздел 4.2):

— Основни материали: продуктът със ЗГУ „Gailtaler Speck“ се произвежда от свинско месо от следните породи свине: „Landrace“, „Large White“, кръстоски между породите „Landrace“ и „Large White“, „Duroc“ и кръстосани породи от одобрени програми за развъждане в провинция Каринтия.

— Компоненти, рецепта и съставки: за производството на продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“ се използва прясно свинско месо със стойност на pH, не по-голяма от 5,8. „Gailtaler Speck“ се произвежда от следните разфасовки месо: цели половинки бекон или при необходимост, отделните части на половинка бекон: гърди, каре, долни ребра, бут и плешка. Парчетата месо се обработват в естествената им форма и не се пресоват. При процеса на консервиране се използват готварска сол или консервираща сол, черен пипер, чесън и смес от подправки съгласно традиционни рецепти. Основните използвани подправки са джинджифил, кориандър, ким, дафинов лист, бахар, червен пипер, розмарин, хвойна и захар. Опушването се извършва чрез прилагане на процес на студено опушване (опушване при температура, не по-висока от 22 °C).

— Външен вид: външната част на продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“ е със златисто-жълт цвят, сланината е бяла, а мускулното месо е ярко червено. Продуктът със ЗГУ „Gailtaler Speck“ е без външни дефекти и дефекти при разрез.

— Вкус: продуктът със ЗГУ „Gailtaler Speck“ е леко солен, с добре открояващ се вкус на сурово-сушено, пушено месо. Няма привкус на гранясало.

— Консистенция: продуктът със ЗГУ „Gailtaler Speck“ е с твърда консистенция, крехък при отхапване и нежно се топи в устата.

— Отличителни характеристики: методът на „студено опушване“, обработването предимно на цели половинки бекон и обработването на месото в непресовано състояние представляват комбинация от продуктови характеристики, които са типични за долината на река Гайл.“

се заменят със следния текст:

„4.2. Описание на продукта

Продуктът със ЗГУ „Gailtaler Speck“ е сурово-сушен продукт, произведен от непресовано, обезкостено свинско месо, който се отличава със следните характеристики:

— Основни материали: Продуктът със ЗГУ „Gailtaler Speck“ се произвежда изключително от месото на следните породи свине: „Landrace“, „Large White“, „Duroc“, „Swabian Hall Saddleback“ и кръстоски между тези породи. Освен това са допустими и кръстоски между тези породи и свине (мъжки животни за разплод) от порода „Pietrain“.

— Съставки, рецепта и метод на преработка: за производството на продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“ се използва и преработва само прясно обезкостено месо в естествената му форма, без да се пресова. Продуктът със ЗГУ „Gailtaler Speck“ може по принцип да се произвежда от всякакви разфасовки месо, включително от цели половинки бекон. Предпочитат се обаче гърдите, карето, долните ребра, бутът и плешката. Преди да се разфасоват, половинките кланични трупове се проверяват от ветеринарната служба дали са годни за консумация от човека и се мариноват с традиционна сол и смес от подправки, опушват се и се оставят да зреят (да изсъхнат) в съответствие с процедурата, описана в раздел 4.5.2.

— Външен вид: външната част на продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“ е със златисто-жълт цвят, делът на сланината е с чист бял цвят и ясно различим, а мускулното месо е ярко червено.

— Вкус и консистенция: продуктът със ЗГУ „Gailtaler Speck е леко пикантен (без преобладаваща нотка на хвойна) и умерено солен и се характеризира с добре открояващ се вкус на сурово-сушено, пушено месо; въпреки че слоят сланина е по-твърд, отколкото при другите видове бекон, продуктът със ЗГУ „Gailtaler Speck“ се топи нежно върху езика и е крехък при захапване. Продуктът със ЗГУ „Gailtaler Speck“ е без външни дефекти и дефекти при разрез и няма привкус на гранясало.

— Предлагане на пазара: продуктът със ЗГУ „Gailtaler Speck може да се продава неопакован или опакован, като цели половинки бекон, на големи парчета или нарязан на шайби.“

Основания:

Списъкът с породите свине, одобрени за производството на продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“, е прецизиран, като по-специално е заличена препратка към „признати програми за развъждане в провинция Каринтия“ (anerkannte Kärntner Zuchtprogramme). Тъй като произходът на прасенцата вече не е ограничен до провинция Каринтия (вж. раздел „Географски район“), в настоящата версия на спецификациите породите и възможностите за кръстосване са изрично посочени. Само породата свине „Schwäbisch Hällische Sattelschwein“/„Swabian Hall Saddleback“ е добавена към списъка на допустимите породи свине, тъй като тази порода предлага месо и сланина с добро качество, а благодарение на своята устойчивост на атмосферните условия тя е подходяща за свободен начин на отглеждане, което, от своя страна, е от съществено значение за евентуално биологично производство. Разрешено е кръстосване (както беше и досега в съответствие с програмите за развъждане в провинция Каринтия) между всички допустими породи, а така също и с мъжки индивиди за разплод от порода „Pietrain“. Кръстоските между породи, отглеждани за производство само на месо, не осигуряват обаче желаното съдържание на ясно видима сланина.

Предишното изискване за максимална стойност на pH от 5,8 може да се премахне, тъй като годността за консумация от човека трябва да се гарантира и контролира, а също и да се потвърди от ветеринарната служба (ветеринарния инспектор). Освен това благодарение на своя опит операторът, преработващ бекона, разпознава дали месото е подходящо за преработка като бекон.

Докато по-рано редовно са били използвани цели половинки бекон, а разфасовки само при необходимост, това съотношение вече е обърнато поради търсенето от страна на клиентите и различните форми на предлагане на пазара. Разфасовките са включени в спецификациите за пояснение.

Дадено е малко по-точно описание на външния вид и консистенцията на бекона; посочено е, че продуктът със ЗГУ „Gailtaler Speck“ следва да съдържа „ясно различим“ дял сланина. Не е възможно по-точно определение, тъй като това е естествен продукт, и най-вече поради това че съдържанието на сланина е различно при кастрираните мъжки животни и женските животни и при различните разфасовки месо. Поради по-голямата продължителност на живота на свинете, използвани за производство на „Gailtaler Speck“, и тяхното по-голямо минимално живо тегло в момента на клането (което е 120 kg, вместо средното в Европа тегло от 85 kg на свинете, които обикновено се отглеждат за производство на бекон), съдържанието на сланина в продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“ обаче е видимо по-голямо от това при сходни продукти. Особената твърдост на сланината, съдържаща се в продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“, се дължи на специалния режим на хранене на свинете с много малко количество царевица (максимум 10 %, вместо максимум 70 %, както е обичайно в Европа), което сега също е посочено в текста.

За по-голяма яснота и в съответствие с настоящите търговски практики е добавена информация за допустимите форми на предлагане на пазара, която гласи, че продуктът със ЗГУ „Gailtaler Speck“ може да се продава неопакован и опакован, като цели половинки бекон (т.е. ненарязани половинки бекон или ненарязани части), като отделени порции бекон от гърдите, карето, долните ребра, бута и плешката или нарязан на шайби, кубчета и др.

Предишната информация относно „студеното опушване“ и списъкът на разрешените подправки, които могат да се използват за получаване на традиционния характер на продукта, са преместени в раздел „Метод на производство“.

Географски район:

— Раздел 4.3 от резюмето, първото изречение:

„Производственият район включва общините Kötschach-Mauthen, Dellach, Kirchbach, Gitschtal, Hermagor, St. Stefan im Gailtal, Nötsch im Gailtal, Feistritz an der Gail и Hohenthur.“

и раздел 4.3.1 от спецификацията („Обозначение на района на производство“):

„Благодарение на особеностите на природния ландшафт (вж. раздел 4.6), а така също и на развоя на историческите събития (вж. раздел 4.4), в долината на река Гайл се е развила специална култура на производство на бекон. Въз основа на исторически документи и източници, удостоверяващи историческото развитие на производството на бекон, по-долу е представено описание на териториалните границите на района, в който може да се произвежда продуктът със ЗГУ „Gailtaler Speck“.

Примерът със списъка на производствените разходи, изготвен от слуги около 1830 г., ясно показва значението на продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“ за храненето на жителите в долината на река Гайл (вж. Регионален архив на провинция Каринтия, т.нар. „Стабилен кадастър“ [Kärntner Landesarchiv, Stabiler Kataster], приложение А към раздел 4.3.1).

Значението на бекона за храненето на жителите на долината на река Гайл, в сравнение с други региони в провинция Каринтия, става ясно от други исторически документи (вж. Регионален архив на провинция Каринтия, Стабилен кадастър, приложение Б към раздел 4.3.1). Причините за това са особените природни условия в долината на река Гайл, които са идеални за производството на висококачествени сурово-сушени продукти в района (вж. раздел 4.6).

На север и юг границите на района съвпадат с условните граници на долината на река Гайл, които по общо мнение се определят от планинските вериги, разположени на север и юг — Карнийските Алпи, които са част от Южни Варовикови Алпи и се простират на юг по протежението на границата с Италия, и Гайлталските Алпи на север, през които преминават и границите на политическите общини в долината на река Гайл. На изток и запад границите на района се определят въз основа на природните условия, и по-специално климатичните условия, които също представляват важна предпоставка за производството на бекона.

В следващия раздел, с позоваване на съответните приложения, вече е представено по-подробно описание на границите на района, в който трябва да се намират производствените съоръжения, за да имат право да произвеждат продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“. Местоположението на долината на река Гайл в Европа на ниво 2 по NUTS и на територията на Република Австрия е описано в обяснението в приложение В към раздел 4.3.1 (вж. Консултантско бюро по гражданско строителство „Blechl & Piechl“, 1999 г., буква а), приложение В към раздел 4.3.1). Следователно границите на района се определят от редица общини, в които се намират съоръженията за производство на продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“, и от топографското местоположение, което обуславя климатичните условия. Въпросните общини са Kötschach-Mauthen, Dellach, Kirchbach, Hermagor, Gitschtal, St. Stefan im Gailtal, Nötsch im Gailtal, Feistritz an der Gail и Hohenthurn (вж. Консултантско бюро по гражданско строителство „Blechl & Piechl“, 1999 г., буква б), приложение Г към раздел 4.3.1.).“

се преформулират, както следва:

„4.3. Географски район

4.3.1. Определяне на границите

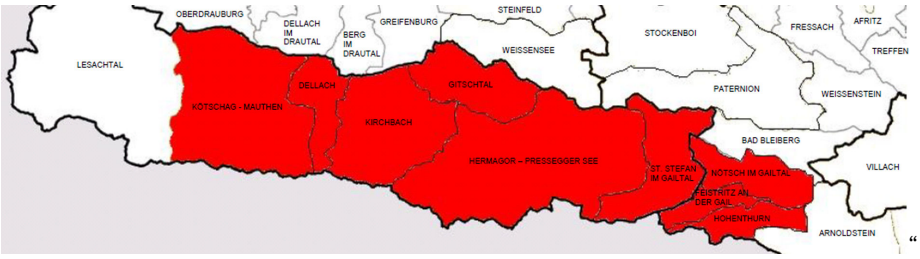
Географският район е разположен в австрийската провинция Каринтия.

Благодарение на природните условия, както и на историческите събития, в долината на река Гайл се е развила специална култура на производство на бекон. Въз основа на исторически документи и източници, удостоверяващи историческото развитие на производството на бекон, по-долу е представено описание на териториалните границите на района, в който може да се произвежда продуктът със ЗГУ „Gailtaler Speck“.

Границите на района се определят условно от Карнийските Алпи на юг по протежението на границата с Италия и от Гайлталските Алпи на север, по чието протежение преминават и границите на политическите общини в долината на река Гайл. На изток и запад границите на района се определят въз основа на природните условия, и по-специално климатичните условия, които също представляват важна предпоставка за производството на бекона (вж. Steinhauser, 1958 г.). Производственият район се е развил от традиционните корени (вж. Регионален архив на провинция Каринтия, Анализ на оценките от поземления регистър, 1832 г.).

Определеният географски район (наричан по-нататък „определеният район“ или „районът“) е съставен от следните общини: Dellach, Feistritz an der Gail, Gitschtal, Hermagor, Hohenthurn, Kirchbach, Kötschach-Mauthen, Nötsch im Gailtal и St. Stefan im Gailtal.

За илюстрация и точно представяне на границите на района, определеният регион е маркиран в червено на картата по-долу.



Основания:

Информацията е съкратена до най-съществените подробности, а текстът е преработен; описанието на границите на района чрез посочване на общините остава непроменено, както и подробностите от описанието на границите на района въз основа на природните условия. Добавени са нови, по-ясни карти.

— Раздел 4.3. от резюмето, второто изречение:

„Свинете, които се използват за производство на продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“, произхождат от долината на река Гайл, а при необходимост и от други райони на провинция Каринтия.“

и раздел 4.3.2 от спецификацията („Обозначение на района на произход на основните продукти“):

„От съществено значение за производството на „Gailtaler Speck“ е използването на месо от свине, произхождащи от долината на река Гайл, в съответствие с раздели 1.2 и 1.3 от Насоките относно продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“. Ако не е възможно да се задоволи търсенето на прасенца или свине за угояване от наличните стада в долината на река Гайл, могат да се използват свине от други региони на провинция Каринтия, посочени в приложение А към раздел 4.3.2 (вж. Асоциация „Gailtaler Speck — Carinthia's Natural Arena“, 1999 г., буква б), приложението към раздел 4.2, и Консултантско бюро по гражданско строителство „Blechl & Piechl“, 1999 г., буква в), приложението към раздел 4.3.2.). В тази връзка могат да се използват само тези основни продукти, които са произведени при спазване на стандартите за производство, качество и контрол, определени в Насоките относно продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“ или в равностойни на тях насоки, в съответствие с раздели 1.2 и 1.3 от Насоките относно продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“. Подходящи основни продукти се произвеждат например от членове на консорциума на свиневъдите в провинция Каринтия.“

се заменят със следния текст:

„4.3.2. Произход на основните материали

За производството на продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“ трябва да се използва месо от свине, произхождащи от определения район, т.е. свине, които са родени, отгледани и угоени там. Разрешено е обаче закупуването на прасенца с произход от друг район с максимално тегло до 31 kg, при условие че те принадлежат към посочените в настоящата спецификация породи.“

Основания:

Предишното ограничение на допустимото закупуване на свине, когато е необходимо, само до животни, отгледани в провинция Каринтия в съответствие с определените насоки за хранене, е премахнато в съответствие с промените в законодателството на Европейския съюз. Данни за трудности от организационен характер е имало и във връзка с контрола на спазването на насоките за хранене извън долината на река Гайл (Gailtal).

Вместо това е определено, че само прасенца (т.е. не възрастни животни) от допустимите породи или кръстоски, с максимално тегло до 31 kg, могат да се закупуват и използват в производствения процес, който след това трябва да протича в контролирана среда в рамките на определения регион. Свинете, надвишаващи това тегло, което се достига приблизително при възраст от 10 седмици, вече не се класифицират като „прасенца“.

— Добавя се следният нов раздел:

„4.3.3. Етапи, които трябва да бъдат осъществени в определения район

Угояването на прасенцата, разфасоването на месото и производството на самия бекон (мариноване, опушване и зреене) трябва да се извършват в регистрирани предприятия в определения район.“

Основания:

Целта на този раздел е да се определят етапите, които със сигурност трябва да се осъществяват в определения район. Понятието „регистрирани предприятия“ се отнася до предприятията, регистрирани от „централния регистриращ орган“ на групата заявител (вж. раздел „Доказателство за произход“).

Доказателство за произход:

Информацията, която по-рано се съдържаше в този раздел (главно описание на историческото развитие на продукта и неговото икономическо значение за региона), е преместена в раздел „Връзка с географския район“ и е преработена. На нейно място са включени разпоредби за гарантиране на проследяването.

„4.4. Доказателство за произход

Посочените по-долу мерки, които допълват съответните общи изисквания по отношение на документацията, служат за гарантиране на автентичността и проследимостта на продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“:

— Централен регистриращ орган

Групата заявител поддържа регистриращ орган, в който трябва да бъдат регистрирани всички предприятия за отглеждане/угояване, преработка, производство на бекон и търговия съгласно спецификацията, независимо от тяхното официално членство. Това изискване не се прилага за търговските обекти, които продават предварително опаковани стоки, при условие че те не извършват по-нататъшна преработка. Този регистър съдържа адреса и данните за връзка на регистрираните предприятия и тяхната сфера на дейност. Всяко предприятие получава регистрационен номер, въз основа на който то, както и неговите етикетирани продукти, могат да се идентифицират. Заявлението за регистрация трябва да се подаде в писмен вид (чрез електронна поща, факс, писмо) до регистриращия орган, преди дейността по угояване, преработка и др. да може да се осъществява за първи път.

— Специална система на маркиране на месото

По време на процеса на разфасоване, на разфасовките месо (които все още не са преминали процес на зреене), получени от кланицата, се поставят зелени или червени пристягащи се маркировки; те се издават изключително от групата заявител и могат да се предоставят и на предприятия, които не са членове. Тези маркировки съдържат осемцифрен сериен номер, който се записва в регистър на маркировките, воден от групата заявител, и може да се присвои на съответния получател на маркировката. За производството на бекона могат да се използват само маркирани разфасовки месо.

Разрешени са само защитени срещу фалшифициране пристягащи се маркировки за сигурност за еднократна употреба (с дебелина от 2 mm и с широчина от 10 mm), които трябва да съдържат думите „Gailtaler Speck“, поставени до изображението на глава на смеещо се прасе.

Различните цветове на маркировките указват различни производствени вериги:

— зелената маркировка показва, че угояването и разфасоването на животните, както и тяхната по-нататъшна преработка, се осъществяват в едно и също селскостопанско предприятие,

— червената маркировка, от друга страна, показва, че производителят на бекон (земеделски стопанин или предприятие за разфасовка на месо) преработва основни материали, които отговарят на спецификацията и които той е закупил (т.е. животни, които не са угоени в собственото стопанство на производителя на бекон).

— Задължително докладване на закупените прасенца

Всяко регистрирано предприятие, което купува прасенца, трябва да уведоми регистриращия орган за този факт в срок от 5 работни дни, като посочи броя на прасенцата, техния произход (номер LFBIS [номер в информационната система относно земеделските и горските стопанства] и името на производителя) и теглото на отделните животни.

Следните документи/данни са от значение за проверката на доказателствата за произход:

Регистриращ орган:

— регистър на предприятията;

— регистър на маркировките: съдържа имената на производителите на бекон и броя и номерата на маркировките, издадени на тези производители;

— доклади за получаването на прасенца.

В случай на несъответствия между докладите и действителния брой на наличните животни, регистриращият орган трябва да получи достъп до ветеринарната информационна система (базата данни на ветеринарната информационна система).

Производител (предприятие на отглеждане/угояване):

— ушни марки;

— регистър по животновъдство (регистриращият орган предоставя образеца): той съдържа име на животновъда, период на угояване, сериен номер, регистрационен номер на предприятието на произход според ушната марка, предприятие на произход, начало на угояването, място на клане, дата на клане, номер в регистъра относно разфасоването на месо/производството на бекон, производител или купувач на бекона;

— предавателна разписка (в случай на закупуване на прасенца): тя съдържа име и адрес на доставчика и купувача, номер LFBIS на предприятието за развъждане, идентификационни данни на свинете, брой свине за угояване, регистрационен номер на предприятието на произход според ушната марка, подпис на двете страни, дата.

Преработващо предприятие:

— пристягаща се маркировка: номер и цвят на маркировката;

— етикет върху опакования продукт;

— регистрационен номер на производителя на бекон;

— доклад за клане или друго одобрение от ветеринарен лекар (например в предавателната разписка): брой инспектирани и проверени заклани животни, дата, печат и подпис на официалния ветеринарен лекар;

— предавателна разписка: вж. по-горе;

— регистър относно разфасоването на месо или производството на бекон: той съдържа сериен номер, производител на бекон, дата на клане, място на клане, брой единици, предприятие за угояване, животновъд, номер в регистъра по животновъдство, регистрационен номер на предприятието на произход според ушната марка, списък на разфасовките месо и използваните за тях номера на маркировките.

Продавач:

— пристягаща се маркировка в случай на неопаковани стоки;

— етикет върху опакования продукт;

— разписка за доставка: посочване на защитеното географско указание (ЗГУ) „Gailtaler Speck“, описание на изделието, брой единици от продукта/количество, дата, име на преработвателя и купувача;

— фактура: посочване на защитеното географско указание (ЗГУ) „Gailtaler Speck“, количество, дата, име на преработвателя и купувача;

— регистрационен номер на производителя на бекон.“

Основания:

С новите разпоредби, чиято цел е да се гарантира проследяването на продукта, се предвиждат централен регистриращ орган, който ще бъде управляван от групата заявител и ще регистрира всички предприятия за отглеждане/угояване, преработка, производство на бекон и търговия, както и специална система за маркиране на месото и задължително докладване на закупените прасенца в случая на предприятията, които купуват допълнителни прасенца. Освен това са посочени документацията и регистрите, които трябва да се водят от отделните групи стопански субекти.

За маркирането на всички разфасовки месо, които ще се използват при процеса на преработка, са предвидени пристягащи се маркировки с различен цвят, които указват дали целият производствен процес, от угояването до крайния продукт — с изключение на клането — е бил извършен в едно и също предприятие (зелена маркировка), или дали производителят на бекон е преработил угоени на друго място животни (червена маркировка). Целта е да се направи ясно разграничение между традиционното производство в рамките на земеделското стопанството и по-индустриализираното производство. Маркировките се вписват в централен регистър на маркировките и могат да се присвоят на получателя на маркировката чрез номера, който се вижда върху нея.

Процес на производство и опаковане:

Раздел 4.5. от резюмето („Метод на производство“):

„Методът на производство е определен в Насоките относно продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“. Тези насоки регламентират произхода и качеството на основните продукти и процеса на производство, определят характеристиките на продукта и съдържат разпоредби за запазване на качеството, като всички производители на продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“ са задължени да гарантират възможност за извършване на пълна проверка в съответствие с тези насоки.

Разфасовките, чиято стойност на pH не трябва да надвишава 5,8, се мариноват в непресовано състояние посредством процес на сухо консервиране, при който се добавят готварска или консервираща сол, черен пипер, чесън и други подправки и билки съгласно предавани от поколение на поколение традиционни рецепти.

По този начин се извлича водата от месото и се възпрепятства развитието на вредни микроорганизми. Маринованото се извършва за предпочитане върху традиционни дървени табли за мариноване или във вани за консервиране от пластмаса или от висококачествена стомана, при температура от 4 °C до 0 °C и приблизителна влажност от 70 %, в продължение на 1 до 4 седмици. След това маринованият материал се окачва до пълното му изсушаване.

Сухият маринован материал се окачва в камери за опушване, където той се опушва при температури, не по-високи от 22 °C. Като гориво се използва единствено буково дърво, към което се добавят хвойнови клонки, за да се получи отличителният аромат на дима. Процесът на опушване се прекъсва няколко пъти. По време на тези паузи при процеса на опушване се подава свеж въздух. Това придава на бекона неговия особен аромат. Въз основа на своя опит и придобити умения всеки производител сам определя точния момент на подаване на свеж въздух и точната продължителност на всеки интервал на опушване. След процеса на опушване беконът се поставя в помещението за зреене, където трябва да се поддържат температури в диапазон от 8 °C до 16 °C и влажност в диапазон от 60 % до 80 %. В зависимост от използваните разфасовки месо, беконът престоява там за най-малко 4 до 12 седмици, докато узрее напълно.

При съдържание на 25 % сланина, теглото на прясното месо намалява при дехидратирането с 30 % до 40 %.“

и раздели 4.5 — 4.5.4 от спецификацията:

„Раздел 4.5. Метод на производство

Компонентите на метода на производство, описани в раздели 4.5.1 — 4.5.4 и определени подробно в Насоките относно продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“, са разработени и одобрени от Асоциация „Gailtaler Speck — Carinthia's Natural Arena“, с участието на експерти и съответните специалисти на националния орган за инспекция на храните и националната ветеринарна служба (вж. Асоциация „Gailtaler Speck — Carinthia's Natural Arena“, 1999 г., буква б), приложението към раздел 4.3).

Насоките относно продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“ не са строго ограничени до процеса на неговото производство, но обхващат също така произхода и качеството на основните продукти и съдържат подробно описание на продукта, мерки за запазване на качеството с въвеждането на система за контрол, както и правила относно санкциите и етикетирането.

Раздел 4.5.1. Производство на основните продукти

Животновъдите са длъжни да водят списък на наличните животни и да маркират животните, за да може да се проследи произходът на всяка отделна партида бекон. Животновъдите са длъжни също така да хранят животните само с висококачествен фураж, и по-специално фураж, който стимулира бавния растеж на животните, и да избягват използването на подпомагащи угояването средства, анаболни средства, хормони и химични и антибиотични стимулатори на растежа. Освен това те са длъжни да водят „регистър по животновъдство/регистър на свинете“ в съответствие с приложение 2 към Насоките относно продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“ или равностоен на него регистър.

Производителите на бекон са длъжни да разпределят и да използват за производството на бекон прасета, които са достигнали възраст от поне 6 месеца, минимално тегло при клане от 120 kg и са с максимално среднодневно наддаване на живо тегло само от 750 g, тъй като само месото от бавно растящи прасета е с качеството, необходимо за производството на бекона.

Операторите на кланици са длъжни да гарантират, че помещенията на кланицата и оборудването за клане са в пълна изправност и че се поддържат необходимите стандарти за лична хигиена и хигиена на работното място. Операторите на кланиците и производителите на бекон се задължават да съхраняват кланичния труп по подходящ начин, докато той не премине по-нататъшна преработка.

4.5.2. Метод на преработка

Процесът на преработка на свинското месо до получаването на продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“ е описан по-долу. Половинката бекон се маринова при процес на сухо консервиране. Към месото се добавят готварска или консервираща сол, черен пипер, чесън и различни други подправки и билки съгласно предавани от поколение на поколение традиционни рецепти (вж. раздел 4.2). Под въздействието на солта водата се извлича от месото и се възпрепятства развитието на вредни микроорганизми. Маринованото се извършва за предпочитане върху традиционни дървени табли за мариноване или във вани за консервиране от пластмаса или от висококачествена стомана, при температура от 4 °C до 10 °C и относителна влажност от приблизително 70 %. В зависимост от дебелината на маринования материал този процес продължава от 1 до 4 седмици.

След приключване на процеса на мариноване излишната сол се изчетква и маринованият материал се окачва до пълното му изсушаване. След приключване на този процес разфасовките месо се окачват в камерата за опушване на достатъчно голямо разстояние едни от други, за да се постигне равномерен ефект на дима. Използваният метод на опушване е студено опушване. При този метод температурата не трябва да надвишава 22 °C. Като гориво се използва единствено буково дърво, към което се добавят хвойнови клонки, за да се получи отличителният аромат на дима, характерен за продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“. Процесът на опушване се прекъсва няколко пъти. По време на тези паузи при процеса на опушване се подава свеж въздух. Това придава на бекона неговия особен аромат. Въз основа на своя опит и придобити умения всеки производител сам определя точния момент на подаване на свеж въздух и точната продължителност на всеки интервал на опушване.

След приключване на процеса на опушване беконът се поставя в добре проветриво помещение за зреене с температура от 8 °C до 16 °C и относителна влажност от 60 % до 80 %. В зависимост от използваните разфасовки месо, беконът трябва да престои в помещението за зреене поне между 4 и 12 седмици, докато узрее. При съдържание на 25 % сланина, теглото на прясното месо намалява при дехидратирането с 30 % до 40 %.

4.5.3. Процес на осигуряване на качеството и контрол на качеството

Производителите на бекон се задължават да извършват процес на осигуряване на качеството и самоконтрол при своето производство на бекон. В тази връзка се прилагат следните подробни разпоредби:

— за производството на продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“ не се използва прясно месо със стойност на pH, надвишаваща 5,8, тъй като това би намалило способността на месото да отделя вода и да поема сол и би намалило срока на годност на крайния продукт;

— помещението за мариноване трябва да бъде чисто, проветриво и оборудвано с прибори за измерване на температурата и влажността. Освен това съоръжението трябва да се поддържа в безупречно състояние съгласно хигиенните стандарти;

— помещението за опушване трябва да бъде чисто, проветриво и оборудвано с прибори за измерване на температурата. Освен това съоръжението трябва да се поддържа в безупречно състояние съгласно хигиенните стандарти;

— когато маринованият материал се окачва в помещението за опушване, той трябва да бъде напълно сух; в противен случай това ще доведе до по-голямо натрупване на частици сажди;

— продуктите, които ще се опушват, трябва да бъдат окачени така, че равномерно да се образува дим;

— при повторното запалване на огъня за опушване продуктите, които ще се опушват, не трябва да влизат в контакт с първоначалния дим, който се образува;

— помещението за сушене и зреене трябва да бъде чисто, проветриво и оборудвано с прибори за измерване на температурата и влажността. Освен това съоръжението трябва да се поддържа в безупречно състояние съгласно хигиенните стандарти. По-специално трябва да се предотврати или премахне развитието на нежелана плесен в помещението за зреене.

Производителите на бекон се задължават също така да водят производствен регистър, равностоен на „регистъра за производството на бекон“ в съответствие с приложение 3 към Насоките относно продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“ (вж. Асоциация „Gailtaler Speck — Carinthia's Natural Arena“, 1999 г., буква б), приложението към раздел 4.2).

Раздел 4.5.4. Специални механизми за надзор

В раздел 11 от устава на Асоциация „Gailtaler Speck — Carnic Region“ е предвидено създаването на надзорен комитет за вътрешен надзор на насоките, които трябва да се спазват от отделните производители на продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“ (вж. Асоциация „Gailtaler Speck — Carinthia's Natural Arena“, 1999 г., буква а), приложението към раздел 2). Надзорният комитет отговаря за извършването на редовен контрол на спазването на насоките, определени от асоциацията, и инспекция на всички членове, които произвеждат продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“. В подкрепа на работата на надзорния комитет са изготвени „Схема на добрата производствена практика“ (приложение 1 към Насоките относно продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“) и схема на процеса на надзор (приложение 4 към Насоките относно продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“ (вж. Асоциация „Gailtaler Speck — Carinthia's Natural Arena“, 1999 г., буква б), приложението към раздел 4.2.2).

Надзорният комитет трябва да докладва през редовни интервали резултатите от своите надзорни дейности на изпълнителния съвет на Асоциация „Gailtaler Speck — Carnic Region“. Изпълнителният съвет трябва да получава доклади от надзорния комитет и в случай на нарушение на задължителните разпоредби на Насоките относно продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“, той трябва да наложи предвидените санкции на съответните членове. В случай на забавяне, което може да доведе до риск, изпълнителният съвет може да приведе съответните решения незабавно в действие. Правомощието за вземане на окончателно решение относно санкциите е запазено за общото събрание на Асоциация „Gailtaler Speck — Carinthia's Natural Arena“.

Бъдещите производители на продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“, които не принадлежат към Асоциация „Gailtaler Speck — Carinthia's Natural Arena“, трябва да изпълнят изискванията за надзор, като приложат равностойни механизми за надзор.“

се заменят със следното:

„4.5. Процес на производство и опаковане

4.5.1 Производство на основните продукти

Продуктът със ЗГУ „Gailtaler Speck“ се произвежда само от месо от породите, посочени в раздел 4.2.

Угояване на свинете:

С оглед на възможността за пълно проследяване, целият процес на угояване на прасето, т.е. от прасенце до клане, трябва да се извършва само в едно (1) регистрирано предприятие в определения район, с други думи, процесът на угояване на отделното прасе не може да се разделя между няколко предприятия.

Тези животни могат да се отглеждат, като се хранят само с фураж, който допринася за техния бавен растеж. Забранено е храненето с течен фураж (например влажна царевица или соя). Царевица и соя могат да се дават в малки количества: соя в количество, по-малко от 20 % от сухото вещество, а царевица — по-малко от 10 % от сухото вещество. Максималното среднодневно наддаване на тегло не трябва да надвишава 750 грама, определено спрямо целия период на угояване. Що се отнася до храненето на прасетата, при никакви обстоятелства във фуража не трябва да се добавят стимулатори на растежа, анаболни средства или хормони. От момента на започване на угояването (т.е. от живо тегло от 31 kg) трябва да се преустанови също така и използването на химични и антибиотични стимулатори на растежа. Прасетата са готови за клане, след като достигнат живо тегло от поне 120 kg.

4.5.2. Метод на преработка

Разфасоването, консервирането, опушването и сушенето трябва да се извършват в едно и също предприятие.

Клане и разфасоване:

Клането може да се извършва само в най-близко разположената до съответното предприятие за угояване кланица, която разполага с необходимия капацитет за конкретния случай и подходящо оборудване и отговаря на законоустановените разпоредби за хигиена, ветеринарен контрол и защита на животните. Половинките кланични трупове се разфасоват, обезкостяват, почистват и маркират незабавно по определения начин (с пристягащи се маркировки) от предприятието, което произвежда бекона. За производството на бекона със ЗГУ „Gailtaler Speck“ могат да се използват само маркирани разфасовки месо.

Мариноване:

Разфасовките месо се мариноват в непресовано състояние при температури до не повече от 10 °C чрез прилагане на процес на сухо консервиране. За тази цел към месото се добавят сол (готварска, консервираща или морска сол или смес от тях), черен пипер, чесън и хвойна. Могат да се добавят и други подправки, които може да включват джинджифил, кориандър, кимион, дафинов лист, бахар, червен пипер, розмарин и захар.

Под въздействието на солта водата се извлича от месото и се възпрепятства развитието на вредни микроорганизми. Мариноването се извършва във вани за консервиране и върху пластмасови или висококачествени стоманени табли. Месото може да се маринова в студено или топло състояние и то престоява в солта, докато придобие силен солен вкус, като този процес може да отнеме от 1 до 4 седмици, в зависимост от дебелината на материала за маринове. Разпознаването на точната продължителност на този процес е част от придобитите умения на производителите на бекон, предавани от поколение на поколение.

След приключване на процеса на мариноване излишната сол се отстранява и маринованият материал се окачва, за да се подготви за опушване, с други думи до пълното му изсушаване. Не са разрешени методи на мариноване чрез инжектиране и центрофугиране, както и пресоване на маринования материал.

Опушване:

Продуктът със ЗГУ „Gailtaler Speck“ винаги се опушва със студен дим (8 °C до 24 °C). Като гориво се използват стърготини от буково дърво или от твърда дървесина, към които се добавят плодове от хвойна, за да се придаде аромат на образувалия се дим. Камерите за опушване, изработени съгласно традиционните селскостопански модели и методи на работа, се нагряват така, че да произвеждат дим с прекъсвания, т.е. процесът на опушване се прекъсва няколко пъти, за да се охлади беконът и да се проветри камерата. С цел да се избегне образуването на бензопирен, трябва да се гарантира по време на процеса, че първоначалният дим, образуван при запалването и повторното запалване на огъня за опушване, не влиза в контакт с продуктите, които ще се опушват.

Ако в камерите за опушване не се извършва охлаждане, чрез многократни проверки трябва да се гарантира, че когато външната температура е 25 °C или по-висока, вътрешната температура на разфасовките бекон не надвишава 24 °C по време на целия процес на опушване. Ако по време на прекъсванията в процеса на опушване външната температура не допринася за охлаждането, продуктите, които ще се опушват, трябва да бъдат извадени от камерата за опушване и охладени, за да се постигне краен резултат, подобен на този при традиционното студено опушване. Продължителността на прекъсванията в процеса на опушване при такъв тип производство трябва да се определи в зависимост от вътрешната температура на разфасовките месо за бекон.

По време на прекъсванията в процеса на опушване камерата за опушване се проветрява със свеж въздух. Проветряването допринася за образуване на аромата и то има за цел да предотврати образуването на кондензация и замърсяването със смола на продуктите, които ще се опушват. Проветряването се постига чрез отваряне на вратата на камерата, чрез въздушни клапани, а при съвременните инсталации — чрез автоматични вентилационни системи.

Всеки производител определя въз основа на своя опит и придобити умения точния момент на подаване на свеж въздух в камерата, броя на интервалите на опушване и точната продължителност на всеки от тях, като всичко това е важно за получаване на аромата на продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“.

При съвременните камери за опушване процесът на опушване може да протича непрекъснато, тъй като температурата се поддържа постоянна с технологични средства, а интервалите на проветряване се прилагат автоматично. При тези съвременни инсталации процесът на опушване, от запалването и дозирането на дима до поддържането на температурата и проветряването, се настройва с помощта на програма. Тази програма е разработена въз основа на модела на опушване при традиционните камери за опушване. При тези инсталации е елиминирана възможността за образуване на кондензация и са монтирани филтри за предотвратяване на замърсяването със смола.

Зреене:

след приключване на процеса на опушване беконът се окачва в добре проветриво помещение за зреене с температура от 8 °C до 16 °C и относителна влажност от 60 % до 80 %. Непрекъснато трябва да се извършват проверки, за да се гарантира, че не се развива нежелана плесен. При необходимост тя трябва да се изчетка от бекона, а повторната поява на плесен трябва да се предотврати чрез подлагане на продукта на допълнителен процес на опушване. За постигане на идеалната степен на узряване, загубата от теглото на прясно месо със съдържание на сланина от 25 % при сушене следва да бъде от 30 % до 40 %.

Трябва да се спазва посочената по-долу продължителност на зреене за различните разфасовки (но и в зависимост от дебелината на месото):

— бекон от гърди: най-малко 4 седмици,

— бекон от каре: най-малко 8 седмици,

— бекон от долни ребра: най-малко 6 седмици,

— бекон от плешка: най-малко 4 седмици,

— бекон от бут или т.нар „Schinkenspeck“: най-малко 12 седмици,

— цели половинки бекон: най-малко 12 седмици.“

Основания:

Съдържанието на Насоките за производство на продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“, което до този момент се е прилагало и за метода на производство на „Gailtaler Speck“, е включено — доколкото е предвидено да продължи да се прилага — в преработения текст на спецификациите (вж. общите коментари в раздел „Изменения“ по-горе). Нито тази мярка, нито измененията в метода на производство, описани по-горе, няма да доведат до понижаване на качеството на продукта:

— предвидено е, че целият период на угояване на едно животно трябва да протича в едно единствено (1) предприятие в рамките на определения район, т.е. не може да бъде разпределен между няколко предприятия. Това се прави с цел да се улесни пълното проследяване в района на този етап от производството, тъй като той е от решаващо значение за качеството на крайния продукт. Пак по тази причина всички реални етапи от процедурата за преработка на кланичния труп (разфасоване, консервиране, опушване и сушене) трябва да бъдат осъществени отново в същото предприятие.

— В случаите, когато преди е било забранено само храненето с течен царевичен фураж без примеси, сегашната редакция на спецификацията предвижда пълна забрана на храненето с течности, тъй като при храненето с течен фураж животните консумират по-големи количества, а това би ускорило по неблагоприятен начин растежа им.

— Според сегашната редакция процентът на соята в съдържанието на сухото вещество може да бъде най-много 20 % — увеличение спрямо предишните 10 %, с цел да се подобри осигуряването на протеин за животните, когато е необходимо. Необходимостта от протеини по-рано е била покривана със суроватка и мляко, произвеждани в животновъдното стопанство. Това обаче повече не е разрешено.

— С цел да се избегне несигурността във връзка с надзора, е пояснено, че максималното допустимо среднодневно наддаване на тегло от 750 g се изчислява „спрямо целия период на угояване“, т.е. цялото наддаване на тегло се дели на целия период на угояване.

— Границата за използване на каквито и да било химични и антибиотични стимулатори на растежа за прасенца, т.е. моментът, от който започва угояването им в долината на река Гайл, сега е понижена от 35 kg на 31 kg живо тегло. До достигане на посоченото тегло се допуска закупуването на прасенца с произход от други райони, при отглеждането на които групата заявител няма надежден контрол.

— Минималното живо тегло в момента на клането от 120 kg се запазва, но се премахва минималната възраст при клане от 6 месеца, тъй като решаващият критерий за качеството на кланичните трупове, предназначени за производството на бекон, който трябва да се съблюдава, не е точната възраст при клане, а минималното живо тегло или съдържанието на сланина.

— По отношение на клането е предвидено, че то трябва да се извършва в кланица с подходящ капаците, разположена най-близко до стопанството за угояване и разполагаща с подходящо оборудване, така че маршрутите за превоз на животните да бъдат възможно най-кратки и свързаният с това стрес да бъдат сведен до минимум. Хигиенните изисквания, съдържащи се в раздел 4.5.1 от предходната спецификация, и изискванията за времето за предкланичен престой, клането, оборудването за клане и помещенията за клане, са премахнати в новата спецификация, тъй като те не надхвърлят съответните общоприложими разпоредби, които трябва да бъдат спазвани така или иначе.

— Половинките кланични трупове или разфасовките, които са отделени от тях от предприятието, което произвежда бекона, трябва да бъдат маркирани от производителя на бекон със изискуемите пристягащи се маркировки, вписани в регистъра на маркировките от централния регистриращ орган (вж. точка „Доказателство за произход“).

— Поради законовите изисквания традиционните дървени табли за мариноване вече не се използват. Не беше възможно те да бъдат почиствани (дезинфекцирани) в достатъчна степен, за да отговарят на предписаните хигиенни стандарти. Осоляването сега се извършва само във вани за консервиране и върху пластмасови или висококачествени стоманени табли. Тази промяна не е свързана с доказуемо въздействие върху качеството на месото.

— Текстът „готварска или консервираща сол“ сега е заменен с текста „готварска, консервираща или морска сол, или смес от изброените“, тъй като действието и вкусът им са едни и същи и следователно не са необходими ограничения.

— В допълнение към вече изброените подправки (вж. раздел 4.5 от резюмето и раздели 4.2 и 4.5.2 от спецификацията) използването на хвойна (клонки или плодове) вече също е задължително. Това — заедно с описаното по-долу добавяне на плодове от хвойна в горивния материал, използван при процеса на опушване — е направено с цел да се компенсира фактът, че вече в процеса на опушване не е задължително да се използват хвойнови клонки, тъй като снабдяването с тях в региона става все по-трудно.

— Задължителното използване на хвойнови клонки, предвидено по-рано в раздел 4.5 от резюмето и в раздел 4.5.2 от предходната спецификация, за да се придаде аромат на дима, сега е премахнато. Причината е посочена по-горе. За да се запази нотката на хвойна в аромата на продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“, към горивния материал се добавят плодове от хвойна, в случай че не се използват хвойнови клонки.

— Преди като гориво в процеса на опушване се е допускало единствено буково дърво, но в бъдеще, от съображения за гъвкавост, ще се допускат стърготини от друга твърда дървесина (понастоящем дори при стърготините от буково дърво съществува недостиг), без това да дава отражение върху качеството или вкуса. Стърготините от мека дървесина обаче не са подходящи за процеса на опушване, тъй като отделят твърде много топлина.

— Предвидената преди минимална температура в помещението за мариноване от 4 °C сега не присъства, тъй като определянето на тази пределно допустима стойност не е от съществено значение за качеството на бекона и ако бъде запазена, ще доведе до ненужни изисквания за контрол. Всяка по-ниска стойност на температурата на практика води единствено до по-бавно проникване на солта в месото. Референтната стойност за влажност на въздуха от 70 % в помещението за мариноване също е премахната, тъй като влажността не оказва въздействие върху приключването на процеса на консервиране на месото.

— Продуктът със ЗГУ „Gailtaler Speck“ по принцип се опушва чрез студено опушване. Посочената по-рано максимална температура за опушване на „Gailtaler Speck“ от 22 °C сега е заменена с температурния диапазон „от 8 °C до 24 °C“, както е определен в австрийския Кодекс алиментариус за студено опушване.

— Тъй като обикновено няма монтирани охлаждащи инсталации, особено в по-старите камери за опушване, сега на предприятията е разрешено да извършват процедурата по опушване на „Gailtaler Speck“ дори при по-високи външни температури (от около 25 °C), за да се задоволи търсенето. Въпреки това вътрешната температура на разфасовките месо за бекон никога не трябва да надвишава 24 °C, като това трябва да се гарантира чрез многократни проверки. Ако по време на прекъсванията на опушването външната температура не допринася за охлаждането, продуктите, които ще се опушват, трябва да бъдат извадени от камерата за опушване и охладени, за да се постигне краен резултат, подобен на този при традиционното студено опушване. Продължителността на прекъсванията в процеса на опушване при такъв тип производство трябва да се определи в зависимост от вътрешната температура на разфасовките месо за бекон.

— Времето за зреене на продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“ сега е посочено поотделно за различните разфасовки месо за по-голяма яснота.

— Общите изисквания относно оборудването и хигиената в производствените помещения (вж. съответните части от раздел 4.5.3 от предходната спецификация), които трябва да бъдат спазвани по време на производството на хранителни или месни продукти, са премахнати. Това прави новата спецификация по-кратка и също така се избягва необходимостта от преразглеждане на спецификацията в следствие на приети изменения в условията на нормативната уредба, които не могат да бъдат контролирани от производителите на „Gailtaler Speck“.

— Информацията относно прилаганата от Асоциацията система за вътрешен контрол и осигуряване на качеството (раздел 4.5.4. от предходната спецификация) е премахната. Мерките, свързани с контрола и осигуряването на качеството, са възложени за изпълнение на одобрения контролен орган.

Връзка с географския район

Историческите по своята същност описание и информация относно икономическото значение на продукта „Gailtaler Speck“, които по-рано са се съдържали в раздела „Доказателство за произход“, и по-специално в

раздел 4.4. от резюмето („Доказателство за произход“):

„Документирано е, че производството на бекон в района на долината на река Гайл датира още от петнадесети век. Разказите за пътувания, списъците на земеделските стопанства и описите на хранителните продукти за слугите свидетелстват за значението на бекона за храненето на жителите в долината на Гайл. Това значение се дължи по-специално на факта, че опушването и изсушаването на бекона на въздух го прави годен да бъде съхраняван за продължителни периоди.“

и раздели 4.4 — 4.4.2.2.4 от спецификацията:

„Раздел 4.4. Доказателство за произход

Раздел 4.4.1 Историческо развитие

Раздел 4.4.1.1 Историческо развитие в древни времена

Най-ранните доказателства за значението на животновъдството в долината на река Гайл датират от келтския период (от 200 г. пр. Хр. до 100 г. сл. Хр.). Обичайно са били отглеждани едър рогат добитък и коне, но е имало и свине. За това свидетелстват бронзовите статуи на прасе и кон, които са били открити в Gurina, древно миньорско селище в долината на река Гайл на североизток от Dellach (вж. Dinklage, 1966 г., в приложението към раздел 4.4.1.1).

Раздел 4.4.1.2 Историческо развитие през средновековието

Първите известни сведения, че производството на бекон е било познато, са открити в наредба (Capitulare de villis), издадена от Карл Велики през 812 г., която се е прилагала и в Каринтия. В нея става дума, наред с друго, за поддържането на възможно най-голяма чистота при боравенето с хранителни продукти. Особено внимание се обръща на приготвянето на бекон, наденици и пушени или осолени меса — храни, за чието съществуване в херцогство Каринтия следователно съществуват документирани сведения.

Имперската харта на Ото II от 977 г., с която той предоставя на земеделските стопани в Залцбург разрешение за паша на жълъди в долината Lavant, предполага, че през развитото средновековие свиневъдството е процъфтявало. Особено търсени са били свинете, отглеждани в мелници, тъй като обикновено те са били добре угоени. Поради това в архивите на поземления регистър в административната служба на херцогството в Greifenburg от 1267 г. се споменават мелниците в Höfling в близост до St. Daniel., които са били особено подходящи за отглеждане на свине и също така е трябвало да плащат данъци за свинете (вж. Dinklage, 1966 г., приложение А към раздел 4.4.1.2).

Категорично доказателство, че до 15 век беконът вече е станал важна част от храненето в долината на река Гайл, е предоставено в превода на дневниците от пътуванията на Паоло Сантонино, частния секретар на патриарха на Аквилея и спътник на епископа на Каорле между 1485 г. и 1487 г. Първото от трите му пътувания го е отвело в долината на река Гайл и в източен Тирол, а следващите — в долината Rosen, до Вилах и някогашната Долна Щирия. Сантонино описва подробно начина на живот на хората в долината на река Гайл, и по-специално тяхната кухня. По време на престоя му в долината на река Гайл беконът, поднасян най-често с цвекло или зеле, е бил неразделна част от разкошните блюда, сервирани на него и епископа. Това ястие се споменава не по-малко от седем пъти във връзка с посещенията на замъка Голденщайн в близост до Маутен, както и на Dölsach в Източен Тирол, St. Daniel, Tröpolach, Hermagor, St. Laurenzen, St. Michael в близост до Egg, и на последно място Berg im Drautal. Ястието не му е било поднасяно повече през останалата част от пътуването или при по-късните му пътувания (вж. Egger, 1947 г., приложение Б към раздел 4.4.1.2). Фактът, че Паоло Сантонино не споменава бекона като важна част от ястията и блюдата, които са му били поднасяни, в описанията на други дестинации по време на пътуванията му, показва, че през късното средновековие беконът вече е бил типична основна храна в долината на река Гайл.

Раздел 4.4.1.3 Историческо развитие в съвремието

В най-стария поземлен регистър на феодалното стопанство Айхелбург от 1504 г. е посочено, че в допълнение към другите естествени продукти, всяка година много данъкоплатци е трябвало да предоставят на феодалното стопанство и по две свински плешки, които обикновено са били пушени. От данъчните регистри е видно, че подобни вноски са били събирани и през следващия период (вж. Регионален архив на провинция Каринтия, Dinklage, 1948 г., приложение А към раздел 4.4.1.3).

В поземления регистър на замъка Вайденбург, намиращ се югозападно от Делах, от 1523 г. също се споменават вноски, които е трябвало да се изплащат на замъка под формата на две плешки, доставени пушени и сушени. Това е било вид Schinkenspeck, получен от свине за угояване и приготвен според предписанията на административната служба на Обердраубург и Маутен. Прясното месо е било свободно достъпно във феодалното стопанство, тъй като е можело да се ловува и приготвя всякакъв вид дивеч. Това, от което е имало нужда обаче, е била храна, която е на разположение по всяко време и следователно е трябвало да бъде консервирана по методите за опушване и сушене на въздух, използвани в долината на река Гайл (вж. Регионален архив на провинция Каринтия, поземлен регистър на Вайденбург, 1523 г., приложение Б към раздел 4.4.1.3).

Многобройните списъци на земеделските стопанства от периода около 1700 г., в които щателно е описано цялото намиращо се в дома имущество, което е формирало данъчната основа за съответното феодално стопанство, също разкриват, че „беконът в сандък“ или „пушеният бекон“ е бил високо ценен траен продукт за земеделските домакинства в долината на река Гайл (вж. Регионален архив на провинция Каринтия, архив на Айхелбург, приложение В към раздел 4.4.1.3). В списъците от низините на Каринтия от същия период се среща продуктът „кълцан бекон“, т.е. вероятно вид млян бекон [Verhackert].

През вековете в центъра на вниманието винаги е бил източникът на храна на свинете: в поземления регистър на административната служба на Бамберг в Кюнбург в централната част на долината на река Гайл от 1586 г. се споменават кралски ловни гори около замъка Künegg, на северозапад от езерото Pressegg, които са се състояли основно от дъбови дървета. На земеделските стопани не се е разрешавало да вземат дървен материал от тези гори. Ако дъбовете родели много жълъди, на земеделските стопани се е разрешавало да водят стадата си свине в гората на паша за жълъди (вж. Dinklage, 1966 г., приложение Г към раздел 4.4.1.3). Освен това по спор, продължил дълъг период, между няколко съседни селища в долината на река Гайл относно правата им върху пашата, през 1608 г. Георг Фридрих фон Айхелбург произнася решение, че освен своите млекодайни говеда, четирите съседни селища Emmersdorf, Michelhofen, St. Paul и Dragantschach могат да пасат също три коня и своите свине на планината Osternig и в Rießen (вж. Регионален архив на провинция Каринтия, Dinklage, 1948 г., приложението към раздел 4.4.1.3).

Раздел 4.4.1.4 Историческо развитие през 19-ти век

От общинските оценки за числеността на добитъка в долината на река Гайл през 1832 г. проличава, че макар и угояването на свине да не се е практикувало в голям мащаб, то все пак се е осъществявало с експертни умения. Животновъдството е било с по-голяма важност поради терена и свързаното с това използване на земите предимно като пасища. Долината на река Гайл се характеризира с изразен наклон от по-ниската ѝ част, където са били отглеждани повече фуражни култури, и по-специално царевица, към по-високата ѝ част. Ако се разгледа обаче добитъкът от съседните райони, например долината на канала, се установява, че числеността на свинете там е много по-ниска, отколкото в долината на река Гайл.

В долината на река Гайл в повечето домакинства е имало поне по няколко свине, а в периода около 1830 г. това са били предимно свине от породата „Friulian“, които са били черни на цвят, едри, с продълговато тяло и идеални за угояване. Те са служели главно за задоволяване на потребностите на населението от сланина. Беконът е бил особено подходящ за тази цел, тъй като е можело да се съхранява за продължителен период чрез опушване и сушене на въздух и поради това е бил хранителен и приятен на вкус източник на енергия, който за разлика от прясното месо е бил на разположение по всяко време (вж. Регионален архив на провинция Каринтия, Анализ на оценките от поземления регистър, 1832 г., приложение А към раздел 4.4.1.4).

Начинът на хранене също е бил значително по-богат. Правилата за осигуряването на храна за слугите, включително седмичен план за менюто, са известни от записите в Стабилния кадастър. Ако се сравнят начините на хранене в различните райони на Каринтия, тези в долината на река Гайл са значително по-разнообразни, отколкото останалите (вж. Регионален архив на провинция Каринтия, Стабилен кадастър, приложение Б към раздел 4.4.1.4). Докато в долината на река Гайл в работни дни слугите получавали бекон, поднесен с полента (каша от царевично брашно) и прясно или кисело мляко сутрин и вечер, то в долината на река Драва или дори в областта Ossiach те трябвало да се задоволяват с каша (Sterz) и прясно мляко. Освен това месото, беконът или маста са неразделна част и от другите ястия в долината на река Гайл. След особено тежък работен ден в менюто на дърводелците се включвало питателното ястие „frigga“, което се състояло от полента, сирене и бекон.

Във връзка с прехвърлянето на стопанство от баща на неговия син във Vordernberg през 1885 г., старият земеделски стопанин гарантирал в писмена форма правото, в случай на незадоволително осигуряване на храна от страна на сина, вместо хранене със зърнени култури да може да се изискват 40 килограма бекон и месо или половин прасе с това тегло и 10 килограма сол годишно (вж. Регионален архив на провинция Каринтия, Dinklage, 1948 г., приложение В към раздел 4.4.1.4). Тези сведения подчертават значението на бекона като основна храна в диетата на жителите на долината на река Гайл.

Раздел 4.4.1.5 Историческо развитие през 20-ти век

В годините след Първата световна война целта беше да се използват програми за финансиране за укрепване на селското стопанство, което беше тежко засегнато от войната. В долината на река Гайл, в допълнение към подобряването на почвите и снабдяването с торове и семена, целта беше да се постигне ползотворно управление на продажбите на излишъка от животни за клане. По това време от долината на река Гайл се изнасят 2 000 свине годишно и наред с това се внасят много тонове царевица, която да се използва за фураж, тъй като добивът на хектар обработваема земя в земеделските стопанства е доста под средния за района (вж. Picker, 1947 г., приложение А към раздел 4.4.1.5).

През годините на Втората световна война запасите от свине намаляха до най-ниското си равнище поради липсата на фуражи и нарастването на броя заклани животни, но до 1950 г. запасите от свине бяха възстановени до числеността им преди войната. До края на 40-те години на 20-ти век съществуваше и задължението животновъдите да осигуряват бекон, ако колят собствени прасета у дома, за да се гарантира, че населението разполага с основни продоволствени запаси. Това изискване беше премахнато едва през 1949 г. със заповед на федералния министър на земеделието, горите и храните (вж. Kärntner Bauer [„Каринтски земеделски стопанин“] 1950 г., брой 3, приложение Б към раздел 4.4.1.5).

В справочниците за селското стопанство от този период „въздушно сушеният бекон“ от Горна Каринтия е ясно разграничен от всички останали видове бекон. В допълнение към описанието на строго специфичния метод за неговото производство, в тези справочници също така се посочва, че продължителността на отделните етапи на обработка се определя в значителна степен от атмосферните условия (вж. Faltnitzer, 1949 г., приложение В към раздел 4.4.1.5).

В едно издание на Kärntner Bauer от 1984 г. се посочва, че заслужената добра репутация на дълготрайния продукт от Горна Каринтия вероятно се дължи на специфичните условия на производството му, по-специално на това, че делът на царевицата в изхранването на свинете е малък (вж. Kärntner Bauer, 1984 г., брой 2, приложение Г към раздел 4.4.1.5).

През осемдесетте и деветдесетте години на 20-ти век в долината на река Гайл настъпва икономически подем, който се обяснява основно с развитието на зимния туризъм в долината. При тази цялостна обстановка долината на река Гайл е в състояние да се наложи и като „кулинарен район“ (вж. раздел 4.4.2).

Вековен обичай в долината на река Гайл, който днес все още се практикува в Kreuth в близост до Kötschach, е „ловът на бекон“. Неженени млади мъже от селото свирят и пеят, за да бъдат допуснати в домовете, където трябва да им бъде поднесен хляб с бекон. Домакинята трябва да се погрижи да сложи на масата само най-хубавите парчета; иначе със сигурност репутацията ѝ ще бъде засегната (вж. Wassermann, 1998 г., приложение Д към раздел 4.4.1.5).

Раздел 4.4.2 Икономическо значение на продукта за района

Раздел 4.4.2.1 Икономическо значение в миналото

Условията за земеделско производство в най-ниските части на долината на река Гайл са били доста неблагоприятни поради големия дял на силно мочурливи ливади с „киселинни“ почви. Ето защо фокусът на селското стопанство в долината на река Гайл винаги е бил върху управлението на пасищата с цел отглеждане на коне и едър рогат добитък, и по-специално алпийското млекопроизводство. В резултат на слабо развитото земеделие и произтичащия от това недостиг на фураж, в долината на река Гайл производството на свине никога не е било практикувано в големи мащаби, но се е осъществявало навсякъде в района, при това при особено високи стандарти. Почти всяко домакинство е имало по няколко свине, които са се използвали главно за посрещане на собствените нужди на домакинството от месо и сланина. Тъй като запазването чрез охлаждане или замразяване е било непознато, от основно значение е било запазването чрез консервиране, опушване и сушене. Съответно винаги е имало на разположение бекон, който е важен източник на енергия.

Поради това дори през войните и в следвоенните години на този век посещенията в долината на река Гайл се били използвани за попълване на оскъдните хранителни продоволствия в централните райони на Каринтия със селскостопанските продукти, произвеждани там. В наши дни, когато вече няма недостиг на храни, продуктът със ЗГУ „Gailtaler Speck“ вече не е необходим за допълване на храненето, но именно поради това вкусът му още по-приятно напомня за дните, прекарани в долината на река Гайл.

През 60-те и 70-те години на миналия век нараства значението на летния туризъм в района на Карния, както още е била наричана долината на река Гайл. В околностите гастрономическите и кулинарните изкушения, опитвани от гостите по време на престоя им, стават все по-важни. В този контекст продуктите със защитени названия за произход „Gailtaler Speck“, както и „Gailtaler Almkäse“ [алпийско сирене от долината на река Гайл], определено са сред водещите продукти от района.

Раздел 4.4.2.2 Икономическо значение в наши дни

Раздел 4.4.2.2.1 Туризъм

Туризмът е много важен икономически фактор в областта Карния, като често дава тласък за развитието и на други икономически сектори. Докато зимният туризъм е съсредоточен основно върху карането на ски в района на Насфелд, през лятото съществуват по-разнообразни форми на туризъм, например планинските пасища в долината на река Гайл са популярна дестинация за планински походи. За тези дейности все по-голямо значение добива цялостното преживяване поради повишените изисквания за качество на гостите. Гостите искат да пътуват през пейзаж, който е възможно най-непокътнат и привлекателен, и искат да се върнат от своята почивка в ежедневния си живот както физически, така и психически освежени.

В долината на река Гайл на тази обща тенденция за качествен туризъм може да се отговори и с натуралните храни с традиционно специфичен характер от регионалната кухня. Посетителите търсят продукти с местна идентичност, „деликатеси“, които имат ясно изразена връзка с района. Местата за продажба на местни продукти на планинските пасища и земеделските стопанства и в малки магазини в долината на река Гайл осигуряват много важно допълнение към атракциите за туристите. Традиционният характер на метода за производство на „Gailtaler Speck“ и наличието на друга храна с традиционно специфичен вкус, а именно „Gailtaler Almkäse“, която вече има защитено наименование за произход, увеличават възможностите за продажба и за двата продукта.

Раздел 4.4.2.2.2 Преработка на естествен продукт и междусекторно сътрудничество

Преработката на селскостопански суровини от самия производител гарантира, че производителите получават по-високи приходи и също така удовлетворява желанието на съвременните потребители за прозрачност и проследяване на производствения процес. Описанието на границите на производствения район, специфичният процес на производство и контролът на качеството осигуряват високото качество и ограничените количества на „Gailtaler Speck“. Сътрудничеството с местни транжорни дава възможност за достигането до допълнителни групи клиенти, тъй като продуктът „Gailtaler Speck“ може да бъде намерен и на рафтовете на търговците на храни на дребно. В контекста на описаното по-горе продажбата на продукта е гарантирана и в бъдеще. Заедно с „Gailtaler Almkäse“, „Gailtaler Speck“ е станал повод за инициативи за предлагане на пазара и на други регионални продукти, за туристически атракции в региона, като фестивала „Speckfest“ [фестивал на бекона], и за туристическа инфраструктура с по-продължителен период на експлоатация, като например „Speckmuseum“ [музей на бекона] (вж. прессъобщенията от периода 1993—1999 г., приложението към раздел 4.4.2.2.2).

Раздел 4.4.2.2.3 Сътрудничество с най-добрите ресторанти в района

Сътрудничеството между производителите на качествени местни продукти и най-добрите ресторанти постепенно изгражда основата за образа, който се представя от местните туристически предприятия. Световноизвестната Sissy Sonnleitner (Kellerwand country hotel, Kötschach-Mauthen), която е лауреат на многобройни награди, също предпочита да използва „Gailtaler Speck“ за усъвършенстване на кухнята си, защото по нейните думи този продукт „придава на ястията специфичен богат аромат и приятен вкус на пушено“ (вж. Sonnleitner, 1999 г., приложението към раздел 4.4.2.2.3). Разпоредбите на Насоките относно продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“ имат за цел осигуряването на високо и постоянно качество, за да може това сътрудничество да се развие по начин, който е положителен и за двете страни.

Раздел 4.4.2.2.4 Подобряване на позициите на района

Либерализацията на пазарите и променените законови изисквания доведоха до засилен икономически натиск върху селскостопанските продукти от долината на река Гайл. Със задължението за всички производители на продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“ да спазват разработените и стандартизираните от Асоциация „Gailtaler Speck — Carinthia's Natural Arena“ насоки относно този продукт бяха положени основите за позиционирането на „Gailtaler Speck“ като качествен марков продукт в дългосрочен план и за благоприятни перспективи по отношение на неговата цена.

Тъй като условията в долината на река Гайл като място за развиване на стопанска дейност са трудни и в производствения сектор се разкриват едва малък брой нови работни места чрез утвърждаването на съществуващи и създаването на нови предприятия, запазването на работните места в съществуващите земеделски стопанства и малки предприятия е важна задача за регионалната политика на Каринтия. Сътрудничеството под формата на производствени кооперативи, като например Асоциация „Gailtaler Speck — Carinthia's Natural Arena“, както и „Асоциацията на кооператива на мандрите за производство на алпийско сирене „Gailtaler“, и широкообхватните мерки за осигуряване и контрол на качеството при производството на храни подобряват регионалното снабдяване с продукция и придават целенасоченост на дейностите по предлагане на пазара. Поради това поставянето на приоритета върху селските райони, храната, кухнята и културата с отражение върху туризма ще има важен принос за запазването и развитието на долината на река Гайл като процъфтяващ селски район.“

се преместват в раздел „Връзка с географския район“ и заедно с информацията, която понастоящем е включена тук, т.е.

раздел 4.6 от резюмето („Връзка с географския район“):

„В миналото основната причина за производството на бекон е била това, че месото може да се съхранява дълго време. Продуктът „Gailtaler Speck“ се е превърнал в широко известен и отличителен за района продукт благодарение на специалните климатични условия на зреене, използването изключително на свине, които растат и се угояват бавно и с висококачествени фуражи, и използването на традиционни методи за производство и предавани от поколения рецепти. Опитът, предаван по традиция от поколение на поколение, определя продължителността на всеки етап от превръщането на прясното свинско месо в преработен висококачествен кулинарен продукт. Знанията и опитът на производителите относно сезонните и климатичните промени в производствените условия им позволяват да изберат оптималния момент за производство. Ключът към този оптимален и уникален — поне в рамките на Каринтия — начин на производство на бекон, е да се използват специфичните климатични условия в долината на река Гайл: постоянните температура и влажност, големият брой часове слънцегреене, ограниченото образуване на мъгли през зимата и прочистващите ги южни ветрове. Постоянното движение на въздуха и незначителните промени в температурата и влажността позволяват на продукта да съхне равномерно. Бавният процес на зреене придава на бекона неговия специфичен аромат и позволява той да бъде съхраняван за продължителен период от време.“

и раздели 4.6 — 4.6.5 от спецификацията:

„Раздел 4.6. Връзка с географския район

Раздел 4.6.1. Климат

Каринтия принадлежи към умерената климатична зона на Централна Европа, но върху климата ѝ често влияят всеки от съседните ѝ райони, нейният релеф и местните условия. Планините на Каринтия се простират в посока от запад на изток и поради това се характеризират с ясно изразени слънчеви и сенчести страни и наветрени и подветрени склонове — феномен, който е характерен и за долината на река Гайл.

Централните Алпи, разположени на север, и по-специално масивът Висок Тауерн, подобно на южните вериги на Карнийските Алпи, предпазват долините и котловините от приближаващите се неблагоприятни метеорологични явления и отслабват действието на идващите от запад атмосферни условия. Това създава бариера пред основните въздушни течения по протежение на планинските вериги и води до силни валежи в района на върховете и намаляване на облачната покривка от граничните планински вериги до котловинните райони.

Пътят на движение на т.нар. „Vb“ циклон, който е балтийското разклонение на ветровете, идващи от Бискайския залив и Испания, определя специфичните атмосферни условия в долината на река Гайл. Ветровете, които духат от Генуезкия залив в посока североизток, се опитват да заобиколят Алпите по посока на Балтийско море, срещат южната алпийска верига и намират път към района на Каринтия през долината на Fella и падините на Насфелд. Влажните и топли въздушни маси се сблъскват с разположения там студен въздух и формират — в допълнение към летния максимум на валежите, типичен за цялата област Каринтия — втория максимум на валежите, който се наблюдава в южната част на Каринтия през есента. Поради това интензивността на валежите в района на върховете на Карнийските Алпи е висока, но много бързо намалява на север.

Вятърът, придружаващ Vb фронта по пътя му от юг, достига до долината на река Гайл и разпръсква оттам студените въздушни маси. Това до голяма степен изчерпва тяхната енергия и затова те вече не оказват влияние отвъд планините на север от долината на река Гайл (вж. Tschada, 1962 г., приложение А към раздел 4.6.1). В резултат на екраниращия ефект на Южните Варовикови Алпи, и по-специално на Карнийските Алпи, в сравнение с други райони от Каринтия долината на река Гайл и районът около Вилах като цяло се характеризират с периоди на слънцегреене над средните, през над 50 % от цялата година. Условията в долината на река Гайл са особено благоприятни през есента и зимата, обаче когато в централните низини на Каринтия се образуват мъгли, те значително ограничават количествата слънцегреене там (вж. Steinhauser, 1958 г., приложение Б към раздел 4.6.1, и Paschinger, 1976 г.).

Съответно влажността на въздуха в долината на река Гайл през годината като цяло също е много постоянна, докато въздухът в котловините е относително по-влажен през зимата и по-сух през лятото. По този начин изменчивостта на средната относителна влажност в долината на река Гайл в течение на една година е едва половината от стойността за централния район на Каринтия. Следователно в долината на река Гайл е налице основната природна предпоставка за доброто зреене на бекона, т.е. постоянната влажност.

Средните температури също са малко по-ниски в сравнение например с котловината Клагенфурт, но те са по-постоянни, т.е. с по-малко изразени температурни амплитуди, поради по-високото надморско равнище на долината на река Гайл (вж. Централния институт по метеорология и геодинамика, 1999 г.).

Общото количество на валежите в долината на река Гайл е високо, но в същото време броят на дните с измерими валежи е доста нисък, както се вижда от сравненията с мониторинговите станции от съседните райони. Това свидетелства за обилни и продължителни валежи, които обаче са последвани от бързо проясняване на времето (Централна хидрографска служба, 1999 г., приложение В към раздел 4.6.1).

Ориентираността на долината от запад на изток, равномерните температури и влажност, дългите периоди на слънцегреене и свързаните с тях нисък процент на заоблаченост и липса на мъгли през зимата, както и характерните прочистващи южни ветрове в резултат на силното влияние на атмосферния Vb фронт, създават в долината на река Гайл идеални условия за производството и по-специално за зреенето на бекон. Висококачествени сурово-сушени продукти могат да се произвеждат само в райони с равномерно движение на въздуха и с малки вариации в температурата и влажността, тъй като само там продуктът може да изсъхне равномерно (вж. Aichwalder, 1997 г., приложение Г към раздел 4.6.1). Специфичният аромат и дългият срок на годност на бекона са резултат от дългия и ненарушен процес на зреене. Следователно в долината на река Гайл предпоставките за успешно производство на бекон са налице в особено голяма степен.

4.6.2. Традицията при производството на бекон

В миналото основната причина за производството на бекон е била това, че месото може да се съхранява като суровина за дълго време. По този начин през цялата година е имало на разположение месо и сланина, за да допълват и обогатяват диетата. През последните десетилетия обаче това, което прави бекона търсен кулинарен продукт с традиционно специфичен вкус, е високото качество, което може да се постигне благодарение на специалните условия за производство и зреене в долината на река Гайл.

Мариноването върху традиционни дървени табли за мариноване по предавани от поколения рецепти, опушването и прекъсванията в процеса на опушване, при които беконът влиза в контакт с чист въздух, което му придава типичния за продукта вкус, и бавното зреене при климатичните условия, характерни за долината на река Гайл, са допълнителни важни фактори, които определят качеството на бекона (вж. Асоциация „Gailtaler Speck — Carinthia's Natural Arena“, 1999 г., буква б), приложение Б към раздел 2).

4.6.3. Особената репутация на продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“

Продуктът със ЗГУ „Gailtaler Speck“ има отлична репутация в другите райони на провинция Каринтия, както и отвъд границите на Каринтия. По-специално в районите в Долна Каринтия, където ако изобщо се произвежда бекон, той е от съвсем различен тип, „Gailtaler Speck“ има добро име и е ценен за уникалния си вкус. Популярността, на която се радва „Gailtaler Speck“, проличава всяка година на фестивала „Speckfest“ [фестивал на бекона], който се провежда вече за седма поредна година в град Hermagor, разположен в централната част на долината на река Гайл, когато десетки хиляди гости от Австрия и чужбина се възползват от възможността да посетят долината, за да опитат „Gailtaler Speck“ и да отнесат от него в къщи (вж. прессъобщенията от периода 1993—1999 г., приложението към раздел 4.6.3).

4.6.4. Значението на „Gailtaler Speck“ за храненето в района

Както вече беше посочено в раздел 4.6.2, „Gailtaler Speck“ е бил важен хранителен ресурс поради метода му на производство, който е позволявал запазването на месото по време, когато техническите методи за охлаждане до голяма степен са били непознати. Дори и в наши дни продуктът със ЗГУ „Gailtaler Speck“, като част от традиционните „Brettljausen“ [австрийски студени плата], които се смятат за пълноценни ястия и в които основен елемент е „Gailtaler Speck“, играе важна роля за храненето на жителите, а също и на гостите на долината на река Гайл (вж. Speckfestjournal [вестник за фестивала на бекона], 1998 г., приложение А към раздел 4.6.4).

Друг елемент на значението на „Gailtaler Speck“ за храненето е използването му за приготвянето на традиционни блюда, а също и при разработването на нови специалитети на местната кухня. Първокласният ресторантьор Sissy Sonnleitner, която беше спомената по-горе в раздел 4.4.2.2.3, както и майстор готвачът на висша кухня Walter Trupp и готвачът на годината за 1997 г. Harald Fritzer ценят високо „Gailtaler Speck“, тъй като придава на ястията много отличителен вкус (вж. Lexe, 1997 г., приложение Б към раздел 4.6.4).

4.6.5. Запазване на традиционните форми на селско стопанство

При производството на „Gailtaler Speck“ се вземат предвид местните традиции в селскостопанския сектор. Свидетелство за това е спазването на следните процеси: използването на цели половинки бекон за производството на сурово-сушени продукти, консервирането върху традиционни дървени табли за мариноване, метода на студено опушване с няколко прекъсвания по време на процеса на опушване и, на последно място, отделните различни рецепти за подправките, които са били предавани от поколение на поколение единствено в рамките на семейството (вж. Асоциация „Gailtaler Speck — Carinthia's Natural Arena“, 1999 г., буква б), приложението към раздел 4.2).“

се заменят със следния текст:

„4.6. Връзка с географския район

4.6.1. Климат

Долината на река Гайл, с изключение на някои нейни части, принадлежи към умерената климатична зона на Централна Европа. Планините на Каринтия се простират в посока от запад на изток и поради това се характеризират с ясно изразени слънчеви и сенчести страни и наветрени и подветрени склонове. Това се отнася също и за долината на река Гайл. Централните Алпи, разположени на север, и по-специално масивът Висок Тауерн, подобно на южните вериги на Карнийските Алпи, предпазват долините и котловините от приближаващите се неблагоприятни метеорологични явления и отслабват действието на идващите от запад атмосферни условия. Това създава бариера пред основните въздушни течения по протежение на планинските вериги и води до силни валежи в района на върховете и намаляване на облачната покривка от граничните планински вериги до котловинните райони.

Пътят на движение на т.нар. „Vb“ циклон, който е балтийското разклонение на ветровете, идващи от Бискайския залив и Испания, определя специфичните атмосферни условия в долината на река Гайл. Ветровете, които духат от Генуезкия залив в посока североизток, се опитват да заобиколят Алпите по посока на Балтийско море, срещат южната алпийска верига и намират път към района на Каринтия през долината на Fella и падините на Насфелд. Влажните и топли въздушни маси се сблъскват с разположения там студен въздух и формират — в допълнение към летния максимум на валежите, типичен за цялата област Каринтия — втория максимум на валежите, който се наблюдава в южната част на Каринтия през есента. Поради това интензивността на валежите в района на върховете на Карнийските Алпи е висока, но много бързо намалява на север.

В резултат на екраниращия ефект на Южните Варовикови Алпи, и по-специално на Карнийските Алпи, в сравнение с други райони от Каринтия долината на река Гайл и районът около Вилах като цяло се характеризират с периоди на слънцегреене над средните, през над 50 % от цялата година. Условията в долината на река Гайл обаче са особено благоприятни през есента и зимата (вж. Steinhauser, 1958 г., и Pachinger, 1976 г.).

Съответно влажността на въздуха в долината на река Гайл през годината като цяло също е много постоянна, докато въздухът в котловините е относително по-влажен през зимата и по-сух през лятото. По този начин изменчивостта на средната относителна влажност в долината на река Гайл в течение на една година е едва половината от стойността за централния район на Каринтия. Следователно в долината на река Гайл е налице основната природна предпоставка за доброто зреене на бекона, т.е. постоянната влажност. Средните температури също са малко по-ниски в сравнение например с котловината Клагенфурт, но те са по-постоянни, т.е. с по-малко изразени температурни амплитуди, поради по-високото надморско равнище на долината на река Гайл (вж. Централния институт по метеорология и геодинамика, 1999 г.).

Общото количество на валежите в долината на река Гайл е високо, но в същото време броят на дните с измерими валежи е доста нисък, както се вижда от сравненията с мониторинговите станции от съседните райони. Това свидетелства за обилни и продължителни валежи, които обаче са последвани от бързо проясняване на времето (вж. Централната хидрографска служба, 1999 г.).

Ориентираността на долината от запад на изток, равномерните температури и влажност, дългите периоди на слънцегреене и свързаните с тях нисък процент на заоблаченост и липса на мъгли през зимата, както и характерните прочистващи южни ветрове в резултат на силното влияние на атмосферния Vb фронт, създават в долината на река Гайл идеални условия за производството и по-специално за зреенето на бекон. Висококачествени сурово-сушени продукти могат да се произвеждат само в райони с равномерно движение на въздуха и с малки вариации в температурата и влажността, тъй като само там продуктът може да изсъхне равномерно (вж. Aichwalder, 1997 г.).

4.6.2. Човешки умения

Познанията, натрупани в резултат на опита, който се е предавал от поколение на поколение, определят продължителността на всеки етап от превръщането на прясното свинско месо в преработен висококачествен кулинарен продукт. Знанията и уменията на производителите във връзка със сезонните и климатичните промени в производствените условия им позволяват да изберат оптималния момент за производство и да осигурят качеството на продукта дори при по-неблагоприятни атмосферни условия. Използването на тези специфични атмосферни условия в долината на река Гайл е от ключово значение за оптималния и — поне в рамките на Каринтия — уникален начин на производство на бекон.

4.6.3. Историята и традицията при производството на бекон

Сведения за приготвянето на „Gailtaler Speck“ съществуват в документи, датиращи още от 812 г. Беконът се е считал за съществен компонент в начина на хранене от късното средновековие, а днес се определя като едно от традиционните ястия за района.

В миналото основната причина за производството на бекон е била това, че месото може да се съхранява като суровина за дълго време. По този начин през цялата година е имало на разположение месо и сланина, за да допълват и обогатяват диетата. Въпреки че мариноването по-рано се е извършвало върху традиционни дървени табли за мариноване, днес за тази цел се използват модерни или висококачествени стоманени вани и табли за мариноване. Това, което не се е променило обаче, са високото качество на суровините, дължащо се на методите на хранене и угояване, предаваните от поколения рецепти и процесът на внимателно опушване, които заедно с бавния процес на зреене при климатичните условия, характерни за долината на река Гайл, се считат за допълнителните съществени фактори, определящи качеството на продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“.

4.6.4. Особената репутация на продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“

Продуктът със ЗГУ „Gailtaler Speck“ има отлична репутация в другите райони на провинция Каринтия, както и отвъд границите на провинцията. По-специално в районите в Долна Каринтия, където ако изобщо се произвежда бекон, той е от съвсем различен тип, „Gailtaler Speck“ има добро име и е ценен за уникалния му вкус и неговата отличаваща се консистенция, която се дължи основно на условията, при които се хранят животните.

Популярността, на която се радва „Gailtaler Speck“, проличава на фестивала „Speckfest“ [фестивал на бекона], който се провежда всяка година в град Hermagor, разположен в централната част на долината на река Гайл. Фестивалът се посещава, винаги през първите събота и неделя на месец юни, от десетки хиляди гости от Австрия и чужбина, които се възползват от възможността да посетят долината на река Гайл, за да опитат „Gailtaler Speck“ в района на производството му и да отнесат от него в къщи. Значението на този ключов каринтски продукт беше признато през 2005 г., когато неговият район на произход беше обявен за Genussregion в Австрия, което е свързано с редовни инициативи за пускане на продукти на пазара и туристически инициативи (вж. http://www.genuss-region.at/genussregionen/kaernten/gailtaler-speck-g-g-a/region.html).“

Основания:

Съществената информация, свързана с тази точка, съдържаща се в различните отделни документи от първоначалната спецификация (например подробното описание на преобладаващите атмосферни условия в долината на река Гайл, историческите данни или описанието на особената репутация на „Gailtaler Speck“ и др.), е включена в новата спецификация в по-съкратен формат, за да отговаря на целите на новата спецификация, описани в началото (вж. раздел „Изменения“). Единственото добавено твърдение е, че наред с друго, човешките умения позволяват да се произвежда продукт с постоянно високо качество дори при по-неблагоприятни атмосферни условия (например при по-високи външни температури; вж. информацията за студеното опушване).

Етикетиране:

Раздел 4.8. от резюмето („Етикетиране“):

„Етикетирането се извършва посредством значка или лента, която се прикрепя на подходящо място към отделните половинки или разфасовки бекон, или посредством еквивалентни етикети на продукта, които показват по четлив и непроменяем начин наименованието на производителя и контролния номер. Контролният номер трябва да се вписва в производствен регистър („регистър за производството на бекон“), воден от производителя с цел представяне пред контролния орган, в който се документира, че всяка партида бекон е произведена в съответствие с метода на производство, и се осигурява база за проверка на съответствието с метода на производство по всяко време. Използването на наименования на дружества или лични имена при етикетирането на продуктите е разрешено, при условие че не подвеждат потребителите.“

и раздел 4.8. от спецификацията („Етикетиране“):

„Етикетирането на разфасовките, предназначени да се предлагат на пазара като продукт със ЗГУ „Gailtaler Speck“, се извършва посредством значка или лента, която се прикрепя на подходящо място към отделните половинки или разфасовки бекон, или посредством еквивалентни етикети на продукта, които показват по четлив и непроменяем начин наименованието на производителя и контролния номер. Контролните номера се състоят от здравната маркировка, която е специфична за всяко производствено предприятие, датата на клането и номера на ветеринарното одобрение, което от своя страна е специфично за всяка кланица. Контролният номер трябва да се вписва в производствен регистър („регистър за производството на бекон“), воден от производителя с цел представяне пред контролния орган, в който се документира, че всяка партида бекон е произведена в съответствие с метода на производство, и се осигурява база за проверка от страна на контролния орган на съответствието с метода на производство по всяко време. Асоциация „Gailtaler Speck — Carinthia's Natural Arena“ е разработила „регистър за производството на бекон“, за да се документира методът на производство (вж. „Gailtaler Speck Association — Carinthia's Natural Arena“, 1999 г., буква б), приложението към раздел 4.2). От производителите на продукти със ЗГУ „Gailtaler Speck“ се изисква да използват този или еквивалентен метод за документиране на метода на производство.

Етикетът трябва да бъде лесно видим и върху последното изделие от съответната партида бекон, което се продава. На разфасовките „Gailtaler Speck“, които са опаковани готови за продажба, трябва да бъде поставен етикет, съдържащ контролния номер. Беконът трябва да бъде опакован в подходящи материали, които да гарантират, че срокът на годност и качеството на продукта се запазват. Етикетът трябва да отговаря на всички други законови изисквания за етикетиране.

В бъдеще се предвижда съставянето на еднообразно оформление на продукта, състоящо се от фигуративна марка със словни елементи, която трябва да бъде разработена да включва наименованието „Gailtaler Speck“ и, при условие че бъде признато защитеното географско указание, обозначението „ЗГУ“. Тя ще трябва да се използва заедно със символа на Общността, предоставен от Европейската комисия.“

се заменят със следния текст:

„Върху опакования продукт трябва да се поставя етикет, в чиято рамка освен изискваната маркировка на ЕС трябва да фигурират и думите „Gailtaler Speck — ЗГУ“ и регистрационният номер на производителя на бекон.“

Основания:

С оглед на системата за гарантиране на проследяването, чийто обхват беше разширен с новата версия на спецификацията (вж. раздел „Доказателство за произход“), изискваните по-рано средства за етикетиране (значка, лента или еквивалентни етикети на продукта и посочване на производителя и контролния номер) могат да бъдат премахнати.

Включената преди информация относно опакованото също може да бъде заличена, без да се заменя, по-специално защото е била изчерпателно описана в спецификацията на общите цели (запазване на качеството и срока на годност), без да се определят подробни изисквания относно качеството на опаковъчните материали или специалните форми на опаковка.

Използването на наименования на дружества или лични имена при етикетирането на продуктите продължава да бъде разрешено; в спецификацията обаче не се изисква изрично „одобрение“. Предишният пасаж, свързан с това, се счита за излишно регулаторно съдържание и поради това не е включен в новата спецификация.

Друго

— Данните за връзка на компетентния орган и на групата заявител са се променили, откакто указанието е било обявено за защитено, и са били актуализирани, както следва:

1. Компетентен орган на държавата членка:

Наименование:	Австрийско патентно ведомство (Österreichisches Patentamt)
Адрес:	Dresdner Straße 87 1200 Vienna ÖSTERREICH
Тел.:	+43 1534240
Факс:	+43 153424535
Електронна поща:	Herkunftsangaben@patentamt.at

2. Асоциация:

Наименование: „Gailtaler Speck — Naturarena Kärnten“
Адрес: c/o Albert Jank, Götzing 4, A-9620 Egg

Тел.: +43 6504282000
Електронна поща: albert.jank@gailtalerspeck.at

— Вид продукт:

С тази формална промяна е било прието точното описание на класа продукти, т.е. „Клас 1.2. Месни продукти (варени, сурово-сушени, пушени и др.)“.

— Контролен орган:

Изменението в района на контролния орган е необходимо поради промените в националното законодателство, които предвиждат промяна в системата и преминаване от публичен контрол от страна на управителя на провинцията към контрол от страна на акредитирани частни контролни органи. Сега контролът ще се осъществява от следния контролен орган:

agroVet GmbH
Königsbrunnerstrasse 8
2202 Enzersfeld
ÖSTERREICH

Мобилен телефон: +43 6648487991
Факс: +43 226267221333
Електронна поща: enzersfeld@agrovet.at

В спецификацията е посочено, че неговите конкретни задачи са:

„Проверка на характеристиките на продукта и проверка на документите и доказателствата, посочени в раздел 4.4. Доказателство за произход, за достоверност и съответствие със спецификацията.“

— Изброяването под фигуриращата по-рано точка „Национално законодателство“ на съответното национално законодателство, което обаче е с общоприложим характер, беше заличено, тъй като тази точка вече не се счита за необходимо съдържание на спецификациите.

— Списък на документите за справка и източниците

Следните допълнения бяха заличени или премахнати, тъй като тяхното съдържание е било включено директно в текста на спецификацията или е станало безпредметно поради добавянето на нови разпоредби:

— Асоциация „Gailtaler Speck — Carinthia's Natural Arena“ (1999 г., буква б): Насоки относно продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“. Hermagor

— Консултантско бюро по гражданско строителство „Blechl & Piechl“ (1999 г.): карта със заглавие „Произход на основните продукти за производство на „Gailtaler Speck“. Klagenfurt.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„GAILTALER SPECK“

ЕС №: PGI-AT-0192-AM01 – 5.4.2017

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования**

„Gailtaler Speck“

2. **Държава членка или трета държава**

Австрия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.2. Месни продукти (варени, сурово-сушени, пушени и др.)

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

Продуктът със ЗГУ „Gailtaler Speck“ е сурово-сушен продукт, произведен от непресовано, обезкостено свинско месо.

Продуктът със ЗГУ „Gailtaler Speck“ може по принцип да се произвежда от всякакви разфасовки месо, включително от цели половинки бекон. Предпочитат се обаче гърдите, карето, долните ребра, бутът и плешката.

Продуктът със ЗГУ „Gailtaler Speck“ се продава неопакован или опакован, като цели половинки бекон, на големи парчета или нарязан на шайби. Целите парчета бекон винаги са обозначени с червена или зелена пристягаща се маркировка с номер, независимо от това дали са опаковани, или не, която може да бъде проследена до ползвателя на маркировката, като на нея са изобразени глава на смеещо се прасе и надпис „Gailtaler Speck“.

Органолептични характеристики:

Външната част на продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“ е със златисто-жълт цвят, слоят сланина е ясно различим, с чист бял цвят при отрязване, а цветът на мускулното месо е ярко червен. Вкусът на бекона е леко пикантен, без преобладаваща нотка на хвойна и умерено солен, и се характеризира с добре открояващ се вкус на сурово-сушено, пушено месо; въпреки че слоят сланина е по-твърд, отколкото при другите видове бекон, продуктът със ЗГУ „Gailtaler Speck“ се топи нежно върху езика и е крехък при захапване.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

За суровина се използва месото от прасенца, родени, отгледани и угоени в определения район, от следните породи: „Landrace“, „Large White“, „Duroc“, „Swabian Hall Saddleback“ и кръстоски между тези породи. Освен това са допустими и кръстоски между тези породи и мъжки свине за разплод от порода „Pietrain“. Разрешено е закупуването на прасенца от тези породи с произход от друг район с максимално тегло до 31 kg.

Тези животни могат да се отглеждат, като се хранят само с фураж, който допринася за техния бавен растеж. Максималното среднодневно наддаване на тегло не трябва да надвишава 750 грама, определено спрямо целия период на угояване. Забранено е храненето с течен фураж (например влажна царевица или соя). Царевица и соя могат да се дават в малки количества: соя в количество, по-малко от 20 % от сухото вещество, а царевица — по-малко от 10 % от сухото вещество. При храненето на прасетата при никакви обстоятелства във фуража не трябва да се добавят стимулатори на растежа, анаболни средства или хормони. От момента на започване на угояването трябва да се преустанови също така използването на химични и антибиотични стимулатори на растежа. Прасетата са готови за клане, едва след като надхвърлят живо тегло от 120 kg.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Угояването на свинете, разфасоването на месото и производството на самия бекон (мариноване, опушване и зреене) трябва да бъдат осъществени на територията на определения географски район, обхванат от централния регистриращ орган на групата заявител.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Върху пакетирания продукт трябва да се поставя етикет, в чиято рамка освен изискваната маркировка на ЕС трябва да фигурират и думите „Gailtaler Speck — ЗГУ“ и регистрационният номер на производителя на бекон.

4. **Кратко определение на географския район**

Географският район е разположен в австрийската провинция Каринтия и обхваща административната територия на следните общини: Dellach, Feistritz an der Gail, Gitschtal, Hermagor, Hohenthurn, Kirchbach, Kötschach-Mauthen, Nötsch im Gailtal и St. Stefan im Gailtal.

5. **Връзка с географския район**

Характерни особености на района:

Природни фактори

Долината на река Гайл в Каринтия, с изключение на някои нейни части, принадлежи към умерената климатична зона на Централна Европа. Околните планински вериги се простират в посока от запад на изток и поради това се характеризират с ясно изразени слънчеви и сенчести страни и наветрени и подветрени склонове. В същото време планините защитават долината на река Гайл от неблагоприятните метеорологични явления и смекчават влиянието на преобладаващите атмосферни фронтове, които идват от запад. В резултат на това продължителността на слънцегреенето в долината на река Гайл е над средната в сравнение с други райони на Каринтия, като надхвърля 50 % от цялата година. Условията в долината на река Гайл обаче са най-благоприятни през есента и зимата. Поради това влажността в долината на река Гайл също е много равномерна през цялата година.

Средните температури в определения географски район обикновено са малко по-ниски в сравнение например с котловината Клагенфурт; поради по-голямата надморска височина на долината на река Гайл те са и по-постоянни, т.е. с по-малко изразени температурни амплитуди.

Взети заедно, ориентираността на долината от запад на изток, равномерните постоянни температури и влажност, дългите периоди на слънцегреене и свързаните с тях нисък процент на заоблаченост и липса на мъгли през зимата, както и характерните ветрове от юг, които проясняват времето, създават в долината на река Гайл идеални условия за производството и по-специално за зреенето на бекон.

Човешки фактори

Жителите на долината на река Гайл имат документирана традиция за производство на бекон, датираща от 9-ти век, и притежават всеобхватни познания, основани на опита, за това как чрез спазването на определени процедури за производство на суровините (допустими породи животни, хранене, насочено към бавен растеж) и на определени моменти във времето, съобразени с регионалните климатични характеристики, може да се произведе такъв висококачествен и несравнимо изтънчен продукт, като продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“. Този вековен практически опит по отношение на различните фактори, влияещи върху качеството на „Gailtaler Speck“ (включително и познанията за неблагоприятните влияния, причините за колебанията в качеството и променящите се характеристики на суровините в зависимост от факторите на околната среда и начините те да бъдат преодолени), е от решаващо значение за производството на продукт с постоянно високо качество.

Специфични особености на продукта

Продуктът със ЗГУ „Gailtaler Speck“ има относително високо съдържание на сланина с характерна твърдост, която въпреки това при консумация оставя приятно деликатно усещане в устата и се топи нежно върху езика. За ценителите това, заедно с вкуса, описан в точка 3.2, са характеристиките на един несравним продукт.

Причинно-следствена връзка между района и характеристиките на продукта

Тази взаимосвързаност се проявява преди всичко във въздействието на местния предаван от поколение на поколение процес на производство, който придава на продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“ неговия специфичен характер и на който всъщност се дължи добрата репутация на продукта.

Познанията, натрупани в района и съхранявани и усъвършенствани от векове, оказват влияние върху всички етапи на производството:

— Подбор и отглеждане на животните

За производство са разрешени само породи свине, за които опитът е показал, че осигуряват желаното относително по-високо съдържание на сланина, в съчетание с бавното угояване и допустимите видове фуражи. Това по-високо съдържание на сланина не може да бъде определено чрез измервания в сантиметри, тъй като „Gailtaler Speck“ е естествен продукт и съдържанието на сланина е различно при кастрираните мъжки животни и женските животни, както и при различните разфасовки месо. Въпреки това, поради по-голямата продължителност на живота (ограничението за среднодневното наддаване на тегло) на свинете, използвани за производство на продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“, и тяхното по-голямо минимално живо тегло в момента на клането (което е най-малко 120 kg, вместо средното в Европа тегло от 85 kg на свинете, които обикновено се отглеждат за производство на бекон), съдържанието на сланина в „Gailtaler Speck“ е видимо по-голямо от това при сходни продукти.

Особената твърдост на сланината, съдържаща се в продукта „Gailtaler Speck“, се дължи на специалния режим на хранене на свинете с много малко количество царевица (максимум 10 %, вместо максимум 70 %, което е обичайното в Европа). Ако във фуража се включи по-висок процент царевица, това би повишило съдържанието на линолова киселина (= полиненаситена мастна киселина) на месото, което би направило бекона по-податлив на окисляване и ограняване, а също така би променило и точката му на топене. Това от своя страна би дало отражение върху неговата консистенция, т.е. характерната му зърнистост.

— Процес на производство

Избраната комбинация от подправки, определянето на продължителността на етапа на консервиране и методът на процеса на опушване, които динамично се нагаждат спрямо преобладаващата температура и влажност, са факторите, определящи външния вид, типичния умерено солен и леко пикантен аромат, а също и характерния вкус на сурово-сушено, пушено месо на продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“. Споменатата по-горе особена твърдост на сланината, съдържаща се в продукта „Gailtaler Speck“ — в допълнение към традиционното студено опушване — са основните фактори, които позволяват процесът на опушване да се извършва при по-високи външни температури в камерите за опушване, без прилагане на охлаждане. При по-мека сланина повишаването на температурите би довело до засилено отделяне на вътрешната мазнина на бекона към външната част, което би допринесло за по-висока разтворимост на дима и съответно за разлики във вкуса.

Проветряването, сушенето и зреенето се осъществяват, като се използват описаните по-горе предимства на климата в района, и те — заедно с основаните на опита познания на местните производители на бекон как да определят идеалната степен на зреене на отделните разфасовки бекон, които не се пресоват и съответно са с различна дебелина — играят решаваща роля за консистенцията и срока на годност на продукта.

Когато „Gailtaler Speck“ се произвежда в съвременни климатизирани камери за опушване, този опит се влага при програмирането на контрола на процеса в тях и се осигуряват резултати, сравними с контролираната от хора процедура на преработка.

Вкусът и консистенцията на продукта със ЗГУ „Gailtaler Speck“ го отличават от другите продукти от вида на бекона в съседните райони и водят до бързо нарастване на неговата популярност.

Това проличава например на провеждания ежегодно фестивал „Speckfest“ (фестивал на бекона) в град Hermagor, разположен в централната част на долината на река Гайл. Фестивалът се посещава, винаги през първите събота и неделя на месец юни, от десетки хиляди гости от Австрия и чужбина, които се възползват от възможността да посетят долината на река Гайл, за да опитат „Gailtaler Speck“ в района на производството му и да отнесат от него в къщи.

Значението на „Gailtaler Speck“ като водещ продукт за провинция Каринтия беше признато през 2005 г., когато неговият район на произход беше обявен за Genussregion в Австрия, което е свързано с редовни инициативи за пускане на продукти на пазара и туристически инициативи.

Препратка към публикуваната спецификация на продукта

(Член 6, параграф 1 от регламента)

Пълният текст на спецификацията е на разположение на адрес:

https://www.patentamt.at/herkunftsangaben/gailtalerspeck/

ISSN 1977-0855 (електронно издание)
ISSN 1830-365X (печатно издание)

Служба за публикации на Европейския съюз
2985 Люксембург
ЛЮКСЕМБУРГ

BG