



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 61

7. června 2018

Obsah

I *Usnesení, doporučení a stanoviska*

DOPORUČENÍ

Rada

2018/C 195/01

Doporučení Rady ze dne 22. května 2018 o podpoře společných hodnot, inkluzivního vzdělávání a evropského rozměru ve výuce

1

II *Sdělení*

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2018/C 195/02

Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.8887 – Platinum Equity/LifeScan) ⁽¹⁾

6

2018/C 195/03

Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.8771 – Total/Engie (Part of Liquefied Natural Gas Business)) ⁽¹⁾

6

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Rada

2018/C 195/04	Závěry Rady o směřování k vizi evropského prostoru vzdělávání	7
2018/C 195/05	Závěry Rady o úloze mladých lidí při budování bezpečné, soudržné a harmonické společnosti v Evropě	13

Evropská komise

2018/C 195/06	Směnné kurzy vůči euru	19
2018/C 195/07	Prováděcí rozhodnutí Komise ze dne 6. června 2018 o vypracování pracovního programu pro posuzování žádostí o obnovení schválení účinných látek, jejichž doba platnosti uplyne v letech 2022, 2023 a 2024, v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1107/2009 ⁽¹⁾	20

Účetní dvůr

2018/C 195/08	Zvláštní zpráva č. 12/2018 – „Širokopásmové připojení v členských státech EU: přes dosažený pokrok nebudou splněny všechny cíle strategie Evropa 2020“	23
---------------	--	----

INFORMACE TÝKAJÍCÍ SE EVROPSKÉHO HOSPODÁŘSKÉHO PROSTORU

Stálý výbor států ESVO

2018/C 195/09	Nebezpečné látky – Seznam rozhodnutí o povolení přijatých státy ESVO EHP v souladu s čl. 64 odst. 8 nařízení (ES) č. 1907/2006 (REACH) v první polovině roku 2016	24
2018/C 195/10	Nebezpečné látky – Seznam rozhodnutí o povolení přijatých státy ESVO EHP v souladu s čl. 64 odst. 8 nařízení (ES) č. 1907/2006 (REACH) v druhé polovině roku 2016	25
2018/C 195/11	Léčivé přípravky – Seznam registrací udělených státy ESVO EHP pro druhou polovinu roku 2016	26

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP.

V Oznámení

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2018/C 195/12	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.8954 – BPEA/PAI/WFC) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾ 44
2018/C 195/13	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.8928 – Francisco Partners/VeriFone) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾ 46

JINÉ AKTY

Evropská komise

2018/C 195/14	Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin 47
---------------	---

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP.

I

(Usnesení, doporučení a stanoviska)

DOPORUČENÍ

RADA

DOPORUČENÍ RADY

ze dne 22. května 2018

o podpoře společných hodnot, inkluzivního vzdělávání a evropského rozměru ve výuce

(2018/C 195/01)

RADA EVROPSKÉ UNIE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie, a zejména na články 165 a 166 této smlouvy,

s ohledem na návrh Evropské komise,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Unie je založena na společných hodnotách a obecných zásadách úcty k lidské důstojnosti, svobody, demokracie, rovnosti, právního státu a dodržování lidských práv, včetně práv příslušníků menšin, stanovených v článku 2 Smlouvy o Evropské unii. Podle článku 3 uvedené smlouvy je cílem Unie zastávat a podporovat své hodnoty.
- (2) Unie inspirovaná těmito hodnotami dokázala spojit země, společenství a lidi v jedinečném politickém projektu, který Evropě zajistil nejdelší období míru, jež v konečném důsledku přispělo k sociální stabilitě a hospodářské prosperitě. Skutečnost, že členské státy přijaly hodnoty stanovené ve Smlouvě, vytváří společný základ, z něž vyplývá specifický charakter evropského způsobu života a identity a díky němuž má Unie svoje místo na světové scéně.
- (3) Unie a její členské státy čelí mnoha výzvám, jako je populismus, xenofobie, nacionalismus rozdělující společnost, diskriminace, šíření falešných zpráv a dezinformací, jakož i výzvě, kterou představuje radikalizace vedoucí k násilnému extremismu. Tyto jevy by mohly představovat závažnou hrozbu pro základy našich demokracií, narušit důvěru v právní stát a demokratické instituce a bránit pocitu sounáležitosti v rámci našich evropských společností a mezi nimi.
- (4) Nedostatek informovanosti o vzniku, důvodech vytvoření a základním fungování EU přispívá k dezinformacím a brání vytváření informovaných názorů na její činnost. Povědomí o rozmanitosti Unie a jejích členských států podporuje vzájemný respekt, porozumění a spolupráci v rámci členských států a mezi nimi.
- (5) Rozhodující úlohu při prosazování společných hodnot hraje vzdělávání ve všech formách a na všech úrovních, již od raného věku. Pomáhá zajistit sociální začlenění tím, že všem dětem poskytuje spravedlivou šanci a rovné příležitosti k dosažení úspěchu. Umožňuje jim stát se aktivními občany s kritickým přístupem a zlepšuje chápání evropské identity.
- (6) Na zasedání v rámci agendy lídrů, které se konalo v listopadu 2017 v Göteborgu, jednali evropští vedoucí představitelé o důležitosti vzdělávání a kultury pro budoucnost Evropy. Jako příspěvek k této rozpravě prezentovala Komise svou vizi evropského prostoru vzdělávání a navrhla řadu iniciativ ve svém sdělení s názvem „Posilování evropské identity prostřednictvím vzdělávání a kultury (¹)“, v němž se uvádí, že „posilování naší evropské identity zůstává stále naším základním úkolem a vzdělávání a kultura představují to nejlepší řešení pro jeho splnění“.

⁽¹⁾ COM(2017) 673 final.

- (7) V návaznosti na zasedání vedoucích představitelů v Göteborgu Evropská rada ve svých závěrech ze dne 14. prosince 2017 zdůraznila, že vzdělávání a kultura mají zásadní význam při budování inkluzivních a soudržných společností a k udržení naší konkurenceschopnosti ⁽¹⁾.
- (8) Jeden z cílů strategického rámce evropské spolupráce v oblasti vzdělávání a odborné přípravy (ET 2020) ⁽²⁾, a to podpora rovnosti, sociální soudržnosti a aktivního občanství, byl stanoven s ohledem na zásadu, že vzdělávání by mělo podporovat mezikulturní kompetence, demokratické hodnoty a respektování základních práv, předcházet všem formám diskriminace a rasismu a bojovat proti nim a připravit děti, mladé lidi i dospělé tak, aby byli schopni pozitivně komunikovat se svými vrstevníky pocházejícími z různých prostředí.
- (9) V pařížském prohlášení, které dne 17. března 2015 přijali evropští ministři školství, se členské státy zavázaly podporovat společné hodnoty a posilovat kritické myšlení a mediální gramotnost, inkluzivní vzdělávání a mezikulturní dialog. Reakce na celounijní veřejnou konzultaci ⁽³⁾ jasně ukazují, že inkluzivní vzdělávání by se mělo podporovat. Pouze 16 % respondentů se domnívá, že vzdělávání již tohoto cíle dosahuje; 95 % respondentů pak zastává názor, že vzdělávání by mělo mladým lidem pomoci pochopit význam společných hodnot a že Unie by měla být členskými státy nápomocna při plnění tohoto úkolu (98 %).
- (10) Průzkum Eurydice z roku 2017 týkající se výchovy k občanství na školách v Evropě ukazuje, že tato výchova je v současné době středem pozornosti v řadě evropských zemí. Téměř polovina zemí však stále ještě nemá vypracované žádné politiky, pokud jde o začlenění výchovy k občanství do počátečního vzdělávání učitelů. Proto je třeba učitele podporovat a posilovat jejich postavení prostřednictvím opatření, která jim pomohou při vytváření kultury a prostředí otevřeného vzdělávání a při zacházení s různými studijními skupinami, aby mohli vyučovat občanské kompetence, předávat sdílené dědictví Evropy, prosazovat společné hodnoty a být vzorem pro účastníky vzdělávání.
- (11) V několika členských státech je nadále akutním problémem radikalizace vedoucí k násilnému extremismu. Nedílnou součástí řešení tohoto problému je prosazování společných hodnot jako prostředku pro dosažení sociální soudržnosti a integrace, mimo jiné i prostřednictvím politik v oblasti vzdělávání. Aby podpořila členské státy v jejich úsilí, zřídila Evropská komise v červenci 2017 skupinu na vysoké úrovni zabývající se radikalizací ⁽⁴⁾, která má identifikovat podpůrná opatření, a to i ve vzdělávání.
- (12) Nejnovější výsledky průzkumu PISA a Monitoru vzdělávání a odborné přípravy (2017) poukazují na souvislost mezi nerovností v oblasti vzdělávání a socioekonomickým zázemím studentů. Údaje PISA ukazují, že u studentů z chudších domácností je třikrát vyšší pravděpodobnost horších výsledků než u jejich lépe ekonomicky situovaných spolužáků a že u studentů z rodin migrantů je dvakrát vyšší pravděpodobnost slabých výsledků než u jiných studentů. Aby se zamezilo marginalizaci mladých lidí, je nesmírně důležité disponovat inkluzivními a spravedlivými systémy vzdělávání, které podporují soudržné společnosti, kladou základy pro aktivní občanství a zvyšují zaměstnatelnost.
- (13) Z mezinárodní studie o občanské výchově a výchově k občanství z roku 2016, kterou provedla Mezinárodní asociace pro hodnocení výsledků v oblasti vzdělávání, vyplývá, že národní a evropská identita mohou pozitivním způsobem existovat vedle sebe a že nejsou ve vzájemném rozporu. Ze studie rovněž vyplývá, že studenti s větší mírou občanských znalostí jsou také často studenti, kteří vyjadřují tolerantnější postoje.
- (14) Průzkumy Eurobarometr odhalují pozoruhodně nízkou úroveň vědomostí o Unii. Podle průzkumu veřejného mínění z roku 2014 má 44 % dotázaných za to, že mají omezené znalosti o fungování Unie, a v průzkumu z roku 2011 poměrná většina respondentů uvedla, že nemá o Evropské unii dostatek informací. Stejná studie rovněž ukázala, že třetina lidí nezná přesný počet členských států Unie. Průzkum Eurobarometr z roku 2017 ukázal, že 89 % mladých Evropanů souhlasí s tím, že by vlády jednotlivých států měly zlepšit vzdělávání ve školách, pokud jde o jejich práva a povinnosti jako občanů Unie. Z nejnovějšího průzkumu Eurobarometr pak vyplývá, že 35 % respondentů má za to, že pro budoucnost Evropy by byly velmi užitečné srovnatelné standardy vzdělávání.

⁽¹⁾ Dokument EUCO 19/1/17 REV 1.

⁽²⁾ Společná zpráva Rady a Komise pro rok 2015 o provádění strategického rámce evropské spolupráce v oblasti vzdělávání a odborné přípravy (ET 2020) – Nové priority evropské spolupráce v oblasti vzdělávání a odborné přípravy (Úř. věst. C 417, 15.12.2015, s. 25).

⁽³⁾ Dokument SWD(2018)13 final.

⁽⁴⁾ Rozhodnutí Komise ze dne 27. července 2017, kterým se zřizuje expertní skupina Komise na vysoké úrovni pro radikalizaci. (Úř. věst. C 252, 3.8.2017, s. 3).

- (15) V této souvislosti je nezbytné, aby členské státy zvýšily své úsilí v dalším plnění všech cílů pařížského prohlášení z roku 2015. Je obzvláště důležité pokračovat v prosazování společných hodnot coby prostředku k dosažení soudržnosti a inkluze, podporovat vytváření prostředí participativního učení na všech úrovních vzdělávání, zlepšovat odbornou přípravu pro učitele v oblasti občanství a rozmanitosti a zvyšovat mediální gramotnost a schopnost kritického myšlení všech účastníků vzdělávání.
- (16) Pro dosažení soudržnějších společností je třeba zajistit skutečně rovný přístup ke kvalitnímu inkluzivnímu vzdělávání pro všechny účastníky vzdělávání, včetně těch, kteří jsou z rodin migrantů, pocházejí ze znevýhodněného socioekonomického prostředí nebo mají zvláštní potřeby či postižení, a to v souladu s Úmluvou o právech osob se zdravotním postižením. Členské státy by při tomto úsilí mohly využívat existujících nástrojů Unie, zejména programu Erasmus+, evropských strukturálních a investičních fondů, programů Kreativní Evropa, Evropa pro občany a Práva, rovnost a občanství, Evropského sboru solidarity a programu Horizont 2020, jakož i pokynů a odborných poznatků Evropské agentury pro speciální a inkluzivní vzdělávání.
- (17) Program Erasmus+ ukazuje, že mobilita a přeshraniční kontakty jsou efektivním způsobem poznání evropské identity. Je důležité, aby příležitostmi nabízených v rámci tohoto programu mohly stejným způsobem využívat všechny kategorie účastníků vzdělávání v celé Evropě, zejména pokud jde o školní výměnné pobyty mezi členskými státy. Vynikajícím nástrojem umožňujícím přímý kontakt mezi žáky je virtuální mobilita, především prostřednictvím sítě e-Twinning, která se bude v nadcházejících letech využívat ve větším rozsahu a v kombinaci s fyzickou mobilitou.
- (18) Cílem zavedení evropského rozměru výuky by mělo být pomoci účastníkům vzdělávání poznávat evropskou identitu v celé její rozmanitosti a posilovat evropský pozitivní a inkluzivní pocit sounáležitosti, a to jako doplnění jejich místních, regionálních a národních identit a tradic. Je to důležité i v zájmu lepšího porozumění Unii a jejím členským státům.
- (19) Toto doporučení plně dodržuje zásady subsidiarity a proporcionality. Obsahem tohoto doporučení nejsou dotčeny existující vnitrostátní iniciativy v těchto oblastech, zejména v oblasti vnitrostátní občanské výchovy,

PŘIJALA TOTO DOPORUČENÍ:

Členské státy by měly:

Podpora společných hodnot

1. Posilovat sdílení společných hodnot uvedených v článku 2 Smlouvy o Evropské unii od raného věku a na všech úrovních a ve všech formách vzdělávání a odborné přípravy v celoživotní perspektivě s cílem posílit sociální soudržnost a pozitivní a inkluzivní pocit sounáležitosti na místní, regionální, celostátní a unijní úrovni.
2. Pokračovat v plnění závazků pařížského prohlášení, zejména prostřednictvím:
 - a) prosazování vzdělávání v oblasti aktivního občanství a etiky, jakož i otevřené atmosféry v učebnách, aby se podpořily tolerantní a demokratické postoje a sociální, občanské a mezikulturní kompetence;
 - b) prohloubení kritického myšlení a mediální gramotnosti, zejména při používání internetu a sociálních médií, s cílem posílit informovanost o rizicích souvisejících se spolehlivostí informačních zdrojů a pomoci uplatňovat zdravý úsudek;
 - c) využívání stávajících struktur, či v případě potřeby vytvoření nových struktur, které podporují aktivní účast učitelů, rodičů, studentů a širšího společenství na životě škol; a
 - d) podpory příležitostí pro demokratickou účast mladých lidí, jakož i aktivní, kritickou a odpovědnou společenskou angažovanost.
3. Účinně využívat existujících nástrojů na podporu výchovy k občanství, jako je rámec kompetencí pro demokratickou kulturu vypracovaný Radou Evropy.

Zajišťování inkluzivního vzdělávání

4. Podporovat inkluzivní vzdělávání pro všechny účastníky vzdělávání, především:
 - a) začleněním všech účastníků vzdělávání do kvalitního vzdělávání od raného dětství a v průběhu celého života;

- b) poskytováním nezbytné podpory všem účastníkům vzdělávání v souladu s jejich konkrétními potřebami, včetně studentů pocházejících ze znevýhodněného socioekonomického prostředí či z rodin migrantů, osob se zvláštními potřebami a nejnadanějších studentů;
 - c) usnadněním přechodu mezi různými směry a úrovněmi vzdělávání a umožněním poskytování náležitého poradenství pro volbu školy a povolání.
5. Účinně a na dobrovolném základě využívat Evropskou agenturu pro speciální a inkluzivní vzdělávání s cílem uplatňovat a monitorovat úspěšné inkluzivní přístupy ve svých systémech vzdělávání.

Podpora evropského rozměru ve výuce

6. Prosazovat evropský rozměr ve výuce podporou:

- a) porozumění evropským souvislostem a společnému dědictví a hodnotám a povědomí o jednotě a sociální, kulturní i historické rozmanitosti Unie a jejích členských států;
- b) porozumění počátkům, hodnotám a fungování Unie;
- c) účasti žáků a učitelů v síti e-Twinning, přeshraniční mobilitě a nadnárodních projektech, zejména v případě škol;
- d) projektů na místní úrovni za účelem zvýšení informovanosti o Evropské unii a zlepšení jejího chápání ve vzdělávacích zařízeních, především prostřednictvím přímé interakce s mladými lidmi, jako jsou každoroční dobrovolné oslavy „Dne Evropské unie“ ve vzdělávacích zařízeních.

Podpora pedagogických pracovníků a výuky

7. Umožnit, aby pedagogičtí pracovníci prosazovali společné hodnoty a poskytovali inkluzivní vzdělávání, a to prostřednictvím:
- a) opatření, jež mají pomoci pedagogickým pracovníkům a zlepšit jejich schopnost šířit společné hodnoty a propagovat aktivní občanství a současně vzbuzovat pocit sounáležitosti a reagovat na různé potřeby účastníků vzdělávání; a
 - b) prosazování počátečního i dalšího vzdělávání, výměn a aktivit vzájemného učení a vzájemného poradenství, jakož i odborného vedení a mentorování pro pedagogické pracovníky.

Provádění opatření

8. Přezkoumat a v případě potřeby zlepšit existující politiky a postupy v oblasti vzdělávání, odborné přípravy a neformálního učení za účelem plnění těchto doporučení.
9. Identifikovat potřeby a zvýšit zapojení veřejnosti, a to s pomocí existujících údajů či v případě potřeby sběru nových údajů s cílem zlepšit fakticky podloženou tvorbu politik zaměřených na sociální a občanský rozměr vzdělávání a odborné přípravy.
10. Nadále spolupracovat v mezích strategických rámců EU pro spolupráci v oblasti vzdělávání a odborné přípravy, mládeže, sportu a kultury prostřednictvím vzájemného učení, vzájemného poradenství a výměny osvědčených postupů v zájmu prosazování společných hodnot.
11. Za účelem provádění těchto doporučení účinně využívat nástroje financování EU, zejména program Erasmus+, evropské strukturální a investiční fondy a programy Kreativní Evropa, Evropa pro občany, Práva, rovnost a občanství a Horizont 2020.

VÍTA ZÁMĚR KOMISE:

12. Podporovat členské státy v provádění ustanovení tohoto doporučení za pomoci dostupných prostředků a finančních nástrojů, jako je program Erasmus+, zvláště prostřednictvím mobility ve vzdělávání na všech úrovních vzdělávání, se zaměřením na školy, nadnárodní projekty, síť e-Twinning, jakož i činnosti programu Jean Monnet.
13. Podporovat celostátní a regionální politické reformy a zlepšení postupů prostřednictvím strategického rámce evropské spolupráce v oblasti vzdělávání a odborné přípravy (ET 2020) a všech navazujících rámců.

14. V případě potřeby vytvářet a pravidelně přezkoumávat praktické referenční nástroje a pokyny pro tvůrce politik a odborníky z praxe a podpořit výzkum a zapojení zúčastněných stran s cílem reagovat na potřeby v oblasti znalostí.
15. Posuzovat a vyhodnocovat opatření přijatá v reakci na toto doporučení, zejména prostřednictvím rámce ET 2020, včetně Monitoru vzdělávání a odborné přípravy.

V Bruselu dne 22. května 2018.

Za Radu

předseda

K. VALCHEV

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Věc M.8887 – Platinum Equity/LifeScan)****(Text s významem pro EHP)**

(2018/C 195/02)

Dne 4. června 2018 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné s vnitřním trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>) pod číslem 32018M8887. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Věc M.8771 – Total/Engie (Part of Liquefied Natural Gas Business))****(Text s významem pro EHP)**

(2018/C 195/03)

Dne 11. dubna 2018 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné s vnitřním trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>) pod číslem 32018M8771. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

RADA

Závěry Rady o směřování k vizi evropského prostoru vzdělávání

(2018/C 195/04)

RADA EVROPSKÉ UNIE,

připomínajíc politické souvislosti této problematiky, které jsou uvedeny v příloze těchto závěrů,

PŘIPOMÍNÁ, že:

1. sociální rozměr vzdělávání, jak je uveden v první zásadě Evropského pilíře sociálních práv, stanoví, že každý má právo na kvalitní a inkluzivní všeobecné a odborné vzdělávání a celoživotní učení, aby si udržel a nabyl dovednosti, které mu umožní účastnit se plně na životě společnosti a úspěšně zvládat přechody na trhu práce;
2. agenda lídrů v rámci sociálního summitu konaného dne 17. listopadu 2017 v Göteborgu byla věnována vzdělávání a kultuře. Řadě konkrétních oblastí činnosti se dostalo politické podpory, především na základě sdělení Komise nazvaného „Posilování evropské identity prostřednictvím vzdělávání a kultury“, v němž byla uvedena myšlenka společného úsilí vyvíjeného při plném respektování subsidiarity v zájmu naplnění sdílené vize evropského prostoru vzdělávání založeného na důvěře, vzájemném uznávání, spolupráci a výměně osvědčených postupů, mobility a růstu; tento prostor by měl být vytvořen do roku 2025;
3. závěry Evropské rady ze dne 14. prosince 2017 označily v návaznosti na summit v Göteborgu vzdělávání za jednu z priorit evropské politické agendy a vytvořily impuls k dosažení významného pokroku v této oblasti;

DOMNÍVÁ SE, že:

4. vzdělávání a kultura mají zásadní význam pro sblížování Evropanů a budoucnost jednotlivců, jakož i pro Unii jako celek. Všichni Evropané by měli mít možnost využívat rozmanitého, společného kulturního a vzdělávacího dědictví;
5. evropský prostor vzdělávání byl měl být podpořen nepřetržitým procesem celoživotního učení, počínaje předškolním vzděláváním a péčí, přes školní vzdělávání a odborné vzdělávání a přípravu až po vysokoškolské vzdělávání a vzdělávání dospělých;
6. evropský prostor vzdělávání byl měl propagovat a podporovat mobilitu a spolupráci v rámci vzdělávání a odborné přípravy a podporovat členské státy při modernizaci jejich systémů vzdělávání a odborné přípravy;
7. ZDŮRAZŇUJE, že strategický rámec evropské spolupráce v oblasti vzdělávání a odborné přípravy (ET 2020) poskytl cenný základ pro stanovení společných priorit a pro podporu členských států při modernizaci jejich systémů vzdělávání a odborné přípravy;
8. VYZÝVÁ členské státy, aby pokračovaly v úvahách o sdílené vizi evropského prostoru vzdělávání, včetně jeho možných obecných a dílčích cílů a rozsahu a o jeho spojitostech se strategickým rámcem spolupráce v oblasti vzdělávání a odborné přípravy v období po roce 2020. Opatření navazující na ET 2020 prostřednictvím intenzivnější spolupráce mezi členskými státy a za podpory Komise by měla prosazovat vzájemné učení a podporovat další úsilí a kroky směřující k tomu, aby vize evropského prostoru vzdělávání nabyla konkrétní podoby. Měli být dosaženo pokroku, pokud jde o vizi evropského prostoru vzdělávání, je třeba věnovat zvláštní pozornost následujícím otázkám:

9. ERASMUS+

9.1. ZDŮRAZŇUJE, že program Erasmus+ je nanejvýš úspěšná a významná iniciativa EU, která podporuje mobilitu ve vzdělávání v celé Evropě i za jejími hranicemi a významným způsobem přispívá ke zlepšení osobního rozvoje a mezikulturních kompetencí a k posilování evropské identity; podporuje celoevropskou spolupráci mezi institucemi zajišťujícími vzdělávání a odbornou přípravu na všech úrovních, zvyšuje rovněž konkurenceschopnost EU a podporuje prosazování společných evropských hodnot;

9.2. VÍTÁ výsledky hodnocení programu Erasmus+ v polovině období a VYZÝVÁ k přijetí opatření, která zvýší a rozšíří účast, opět se zaměří na dopad a kvalitu projektů, podpoří vysoce kvalitní vzdělávání a odbornou přípravu a zajistí inkluzivnější a spravedlivější přístup k programu Erasmus+ příští generace, například posílením rovných příležitostí a lepším zpřístupněním programu nedostatečně zastoupeným regionům a skupinám, osobám, které se do programu hlásí poprvé, a organizacím s omezenější kapacitou, a to pokud jde o všechny části programu. Mohla by být posílena součinnost s jinými zdroji financování poskytovanými Evropskou unií, přičemž současně je třeba zamezit překrývání;

9.3. VYZÝVÁ k dalšímu zjednodušení pravidel a postupů za účelem dalšího snížení administrativní zátěže na všech úrovních;

10. DIGITÁLNÍ DOVEDNOSTI A VZDĚLÁVÁNÍ

10.1. ZDŮRAZŇUJE, že je důležité zlepšit učení a výuku v digitálním věku a podpořit rozvoj digitální kompetence jakožto jedné z klíčových kompetencí pro celoživotní učení tím, že bude věnována zvláštní pozornost Sofijské výzvě k přijetí opatření v oblasti digitálních dovedností a vzdělávání, jakož i sdělení Komise o akčním plánu digitálního vzdělávání;

10.2. ZDŮRAZŇUJE, že program Erasmus+ příští generace a další příslušné unijní programy financování by měly podporovat přizpůsobení systémů vzdělávání a odborné přípravy a infrastruktury digitálnímu věku;

10.3. VYZÝVÁ ČLENSKÉ STÁTY A KOMISI, JEDNAJÍCÍ V RÁMCI SVÝCH PŘÍSLUŠNÝCH PRAVOMOCÍ, ABY

10.3.1. podporovaly modernizaci systémů vzdělávání a odborné přípravy prostřednictvím inovací, mimo jiné prostřednictvím pedagogického a inovativního využívání digitálních technologií a přístupů, jež podporují kvalitu a inkluzivní povahu vzdělávání a odborné přípravy, a prostřednictvím vhodného využití příslušných unijních programů a nástrojů financování, včetně dobrovolného nástroje pro sebehodnocení SELFIE, a aby podporovaly iniciativy a spolupráci všech příslušných zúčastněných stran v zájmu dalšího rozvoje vzdělávání a odborné přípravy s cílem zahrnout digitální dovednosti do veškeré výuky a učení;

10.3.2. přijaly konkrétní opatření na podporu rozvoje digitálních dovedností a mediální gramotnosti všech Evropanů s cílem vybudovat odolnost vůči dezinformacím, propagandě a tzv. informačním bublinám a vybavit všechny občany – včetně těch, kteří pocházejí ze znevýhodněného prostředí, – dovednostmi, které potřebují k tomu, aby mohli digitální technologie a internet využívat k vlastnímu užítku a pro občanskou angažovanost;

10.3.3. podněcovaly vzdělávání podporující kreativitu a podnikavost a – je-li to vhodné a v souladu se stávajícími právními předpisy – podporovaly spolupráci mezi oblastí vzdělávání a podniky a občanskou společností za účelem zvyšování kvalifikace a rekvalifikace účastníků vzdělávání a pedagogů, včetně například rozvoje vzdělávacích programů zaměřených na digitální dovednosti; ocenily práci sítě pro otázky duševního vlastnictví ve vzdělávání, kterou spravuje Úřad Evropské unie pro duševní vlastnictví;

11. VYSOKOŠKOLSKÉ VZDĚLÁVÁNÍ

11.1. PŘIPOMÍNÁ konkrétní výzvy, jimž čelí evropské odvětví vysokoškolského vzdělávání a které jsou uvedeny v závěrech Rady o obnoveném programu EU v oblasti vysokoškolského vzdělávání z listopadu 2017;

11.2. UZNÁVÁ prokázanou přidanou hodnotu mobility ve vzdělávání a strategických partnerství napříč Unií v rámci programu Erasmus+ spočívající v podpoře spolupráce vysokých škol, jakož i iniciativ, jako jsou Evropský inovační a technologický institut a akce „Marie Skłodowska-Curie“;

11.3. UZNÁVÁ význam posílení strategické spolupráce mezi institucemi vysokoškolského vzdělávání v Evropě, a to prostřednictvím přístupu „zdola nahoru“, který by současně měl být flexibilní, nebyrokratický, inkluzivní, otevřený a transparentní;

- 11.4. PODPORUJE vznik tzv. Evropských univerzit neboli zdola nahoru vytvořených sítí univerzit, které budou zeměpisně a sociálně inkluzivní a budou bez problémů fungovat napříč zeměmi a které by mohly hrát přední úlohu při vytváření evropského prostoru vzdělávání jako celku, přičemž budou přispívat k posílení postavení příštích generací evropských občanů a ke zlepšení mezinárodní konkurenceschopnosti evropského vysokoškolského vzdělávání. DOMNÍVÁ SE, že tzv. Evropské univerzity mají potenciál výrazně rozšířit mobilitu a podporovat vysokou kvalitu a excelenci ve vzdělávání a výzkumu prostřednictvím posílení vazeb mezi výukou, výzkumem a inovacemi a předáváním znalostí, a dále poukázáním na výhody vícejazyčného učení a uznávání kvalifikací a prostřednictvím rozvoje společných vzdělávacích a výzkumných programů a projektů;
- 11.5. VYZÝVÁ KOMISI, ABY PŘI ŘÁDNÉM ZOHLEDNĚNÍ ZÁSADY SUBSIDIARITY A v úzké spolupráci se ČLENSKÝMI STÁTY vypracovala a stanovila klíčové cíle a koncepci tzv. Evropských univerzit a podpořila jejich rozvoj. BERE NA VĚDOMÍ, že Komise za tímto účelem zřídila *ad hoc* skupinu odborníků, sestávající z odborníků z členských států. BERE NA VĚDOMÍ, že výběrová kritéria pilotní fáze tzv. Evropských univerzit budou vypracována v souladu s postupy stanovenými v nařízení Erasmus+ ⁽¹⁾;
- 11.6. VYZÝVÁ Komisi, aby Radu pravidelně informovala o pokroku při vypracovávání výběrových kritérií pro pilotní fázi tzv. Evropských univerzit. VYZÝVÁ Komisi, aby na základě výsledků pilotního projektu společně s členskými státy uvažovala o budoucí podobě tzv. Evropských univerzit;
- 11.7. ZDŮRAŽŇUJE, že spolupráce mezi univerzitami a podniky má zásadní význam pro podporu konkurenceschopnosti EU, jakož i jejího hospodářského a sociálního růstu. UZNÁVÁ přínos evropského fóra univerzit a podniků. ZDŮRAŽŇUJE, že je zapotřebí soustavně podporovat partnerství mezi univerzitami a podniky v zájmu posílení jejich potenciálu v oblasti inovací, výzkumu a rozvoje inovativních pedagogických přístupů;
- 11.8. VYZÝVÁ členské státy, aby za podpory Komise prosazovaly opatření na posílení schopností vysokoškolských vzdělávacích institucí v oblasti podnikání a inovací, mimo jiné s využitím nástroje pro sebehodnocení HEInnovate;
- 11.9. VYZÝVÁ Komisi, aby na základě výsledků pilotního projektu v úzké spolupráci s členskými státy prozkoumala možnost vytvoření dobrovolné evropské studentské karty, která by měla přispět k lepší mobilitě ve vzdělávání tím, že zajistí lepší služby pro studenty a sníží administrativní nároky na instituce vysokoškolského vzdělávání;
12. VYSOCE KVALITNÍ A INKLUZIVNÍ VZDĚLÁVÁNÍ
- 12.1. PŘIPOMÍNÁ, že Evropský pilíř sociálních práv stanoví, že všechny děti mají právo na cenově dostupné a kvalitní předškolní vzdělávání a péči; ZDŮRAŽŇUJE, že je zapotřebí vyvinout větší úsilí za účelem naplnění priorit stanovených v závěrech Rady z roku 2011 o předškolním vzdělávání a péči a s cílem poskytnout všem dětem, včetně těch, které pocházejí ze socioekonomicky znevýhodněných regionů, jakož i dětem ze všech socioekonomických prostředí přístup k systémům předškolního vzdělávání a péče;
- 12.2. ZDŮRAŽŇUJE, že je třeba zajistit vysoce kvalitní a inkluzivní vzdělávání na podporu rozvoje všech účastníků vzdělávání, mimo jiné i kladením důrazu na priority stanovené v závěrech Rady z listopadu roku 2017 o rozvoji škol a vynikající výuce;
- 12.3. VYZDVIHUJE, že je zapotřebí propagovat atraktivnost a význam povolání učitelů a dalších pedagogických pracovníků a podporovat soustavné rozšiřování jejich dovedností. Ačkoliv mnohá z povolání budoucnosti nejsou dosud známa, toto povolání patří k těm, jež budou mít pro společnost v éře průřezových technologických inovací a umělé inteligence nadále zásadní význam. V tomto ohledu by měla být podporována mobilita učitelů a pedagogických pracovníků a lepší komunikace mezi orgány odpovědnými za jejich odbornou přípravu;
- 12.4. ZDŮRAŽŇUJE, že je zcela zásadní spojit síly v zájmu snížení míry předčasných odchodů ze vzdělávání v Evropě a rozšíření příležitostí umožňujících rovný přístup ke vzdělávání a základním dovednostem pro všechny zranitelné skupiny, včetně dětí pracovníků, kteří se na kratší či delší dobu přemísťují do jiného členského státu;

⁽¹⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1288/2013 ze dne 11. prosince 2013, kterým se zavádí program „Erasmus+“: program Unie pro vzdělávání, odbornou přípravu, mládež a sport a zrušují rozhodnutí č. 1719/2006/ES, č. 1720/2006/ES a č. 1298/2008/ES (Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 50).

- 12.5. POUKAZUJE na obtíže, kterým by mohly děti a žáci čelit poté, co se po pobytu v zahraničí začleňují zpět do vzdělávacího systému ve své zemi původu, v případech, kdy mezi jednotlivými vnitrostátními vzdělávacími systémy neexistuje dostatečná komunikace;
- 12.6. VYZÝVÁ členské státy, aby za podpory Komise případně prozkoumaly možnosti, jak v případech mobility zlepšit výměnu informací o úrovni vzdělání jednotlivých žáků, a to při současném dodržení právních předpisů Unie na ochranu osobních údajů;
13. STUDIUM JAZYKŮ
- 13.1. UZNÁVÁ, že významným prvkem přispívajícím k utváření evropského prostoru vzdělávání je kompetence v oblasti mnohojazyčnosti. ZDŮRAŽŇUJE, že jazyky hrají klíčovou úlohu tím, že přispívají k porozumění a rozmanitosti, jakož i k prosazování evropských hodnot, a mají zásadní význam pro osobní rozvoj, mobilitu, účast na životě společnosti a zaměstnatelnost;
- 13.2. PŘIPOMÍNÁ ambice vyjádřené v závěrech Evropské rady z prosince 2017 ohledně studia jazyků;
- 13.3. PŘIPOMÍNÁ závěry Rady z května 2014 o mnohojazyčnosti a rozvoji jazykových kompetencí, v nichž byly členské státy vyzvány, aby přijaly a zlepšily opatření, jejichž cílem je prosazování mnohojazyčnosti a zlepšení kvality a účinnosti studia a výuky jazyků;
14. UZNÁVÁNÍ KVALIFIKACÍ⁽¹⁾
- 14.1. MÁ ZA TO, že uznávání vysokoškolské kvalifikace a kvalifikace na úrovni sekundárního vzdělávání, včetně kvalifikací získaných v rámci odborného vzdělávání a přípravy, jakož i uznávání výsledků dosažených v rámci učení v zahraničí je významným prvkem podílejícím se na utváření evropského prostoru vzdělávání, neboť přispívá k bezproblémové mobilitě účastníků vzdělávání napříč celou Unií;
- 14.2. ZDŮRAŽŇUJE význam spolupráce mezi systémy vzdělávání a odborné přípravy, poskytovateli vzdělávání a odborné přípravy a dalšími zúčastněnými stranami z hlediska vypracovávání a provádění politik i přispívání k důvěře prostřednictvím zajišťování kvality a lepších hodnotících postupů;
- 14.3. PŘIPOMÍNÁ, že čl. 165 odst. 2 druhá odrážka Smlouvy o fungování Evropské unie vyzývá Unii k podpoře akademického uznávání diplomů a započítávání doby studia za účelem posílení mobility studentů a učitelů, a to na základě lisabonské Úmluvy o uznávání kvalifikací týkajících se vysokoškolského vzdělávání v evropském regionu a dodatečných dokumentů; PLNĚ RESPEKTUJE povinnosti a pravomoci členských států v této oblasti a ZDŮRAŽŇUJE, že navrhovaná řešení na úrovni Unie by měla být založena na transparentnosti a důvěře a měla by zohledňovat specifický charakter vzdělávacích systémů členských států.
- Rovněž ZDŮRAŽŇUJE,
15. že je zapotřebí, aby iniciativy zahrnuté v koncepci a budoucích opatřeních, které budou navrženy a prováděny v rámci evropského prostoru vzdělávání, zajistily doplňkovost a soudržnost s vnitrostátními systémy vzdělávání a odborné přípravy a zahrnovaly všechny úrovně a typy vzdělávání a odborné přípravy, včetně vzdělávání dospělých a odborného vzdělávání a přípravy.

⁽¹⁾ Kvalifikace, jak jsou vymezeny v článku I lisabonské Úmluvy o uznávání kvalifikací týkajících se vysokoškolského vzdělávání v evropském regionu (tzn. vysokoškolská kvalifikace a kvalifikace umožňující přístup k vysokoškolskému vzdělávání);

PŘÍLOHA

POLITICKÉ SOUVISLOSTI

1. Závěry Rady – Příprava mladých lidí na 21. století: agenda pro evropskou spolupráci v oblasti školství (21. listopadu 2008).
2. Závěry Rady o strategickém rámci evropské spolupráce v oblasti vzdělávání a odborné přípravy („ET 2020“) (12. května 2009).
3. Závěry Rady a zástupců vlád členských států zasedajících v Radě o rozvoji úlohy vzdělávání v rámci plně fungujícího znalostního trojúhelníku (26. listopadu 2009).
4. Závěry Rady o systému předškolního vzdělávání a péče: nejlepší start do života pro všechny naše děti (19. a 20. května 2011).
5. Závěry Rady o modernizaci vysokoškolského vzdělávání (28. a 29. listopadu 2011).
6. Závěry Rady o sociálním rozměru vysokoškolského vzdělávání (16. a 17. května 2013).
7. Závěry Rady o globálním rozměru evropského vysokoškolského vzdělávání (25. a 26. listopadu 2013).
8. Závěry Rady o účinném vedení v oblasti vzdělávání (25. a 26. listopadu 2013).
9. Závěry Rady o mnohojazyčnosti a rozvoji jazykových kompetencí (20. května 2014).
10. Prohlášení o prosazování občanství a společných hodnot svobody, tolerance a nediskriminace v procesu vzdělávání (Paříž 17. března 2015).
11. Závěry Rady o úloze předškolního a základního vzdělávání při podpoře kreativity, inovativnosti a digitálních kompetencí (18. a 19. května 2015).
12. Společná zpráva Rady a Komise pro rok 2015 o provádění strategického rámce evropské spolupráce v oblasti vzdělávání a odborné přípravy (ET 2020) – Nové priority evropské spolupráce v oblasti vzdělávání a odborné přípravy (23. a 24. listopadu 2015).
13. Závěry Rady o snižování míry předčasných odchodů ze vzdělávání a o podpoře úspěchu ve škole (23. a 24. listopadu 2015).
14. Usnesení Rady a zástupců vlád členských států zasedajících v Radě o prosazování socioekonomického rozvoje a inkluzivnosti v EU prostřednictvím vzdělávání: přínos vzdělávání a odborné přípravy pro evropský semestr 2016 (24. února 2016).
15. Závěry Rady o rozvoji mediální gramotnosti a kritického myšlení prostřednictvím vzdělávání a odborné přípravy (30. května 2016).
16. Sdělení Komise Evropskému parlamentu, Radě, Evropskému hospodářskému a sociálnímu výboru a Výboru regionů – Nová agenda dovedností pro Evropu: společně pracovat na posílení lidského kapitálu, zaměstnatelnosti a konkurenceschopnosti (10. června 2016).
17. Sdělení Komise Evropskému parlamentu, Radě, Evropskému hospodářskému a sociálnímu výboru a Výboru regionů – Zlepšování a modernizace vzdělávání (7. prosince 2016).
18. Doporučení Rady o cestách prohlubování dovedností: nové příležitosti pro dospělé (19. prosince 2016).
19. Zpráva Komise Evropskému parlamentu, Radě, Evropskému hospodářskému a sociálnímu výboru a Výboru regionů nazvaná „Hodnocení programu Erasmus+ na období 2014–2020 v polovině období“ (31. ledna 2018).
20. Závěry Rady a zástupců vlád členských států zasedajících v Radě o začlenění v rámci rozmanitosti v zájmu dosažení vysoce kvalitního vzdělávání pro všechny (17. února 2017).
21. Sdělení Komise Evropskému parlamentu, Radě, Evropskému hospodářskému a sociálnímu výboru a Výboru regionů – Posílení evropské identity prostřednictvím vzdělávání a kultury: příspěvek Evropské komise k setkání vrcholných představitelů 17. listopadu 2017 v Göteborgu.
22. Doporučení Rady o sledování uplatnění absolventů (20. listopadu 2017)].
23. Závěry Rady o obnoveném programu EU v oblasti vysokoškolského vzdělávání (20. listopadu 2017).
24. Závěry Rady o rozvoji škol a vynikající výuce (20. listopadu 2017).
25. Závěry Evropské rady (14. prosince 2017).

26. Sdělení Komise Evropskému parlamentu, Radě, Evropskému hospodářskému a sociálnímu výboru a Výboru regionů o akčním plánu digitálního vzdělávání (17. ledna 2018).
 27. Doporučení Rady o Evropském rámci pro kvalitní a efektivní učňovskou přípravu (15. března 2018).
 28. Doporučení Rady o podpoře společných hodnot, inkluzivního vzdělávání a evropského rozměru ve výuce (22. května 2018).
 29. Doporučení Rady o klíčových kompetencích pro celoživotní učení (22. května 2018).
-

Závěry Rady o úloze mladých lidí při budování bezpečné, soudržné a harmonické společnosti v Evropě

(2018/C 195/05)

RADA EVROPSKÉ UNIE,

PŘIPOMÍNÁJÍC:

1. politické souvislosti této problematiky, které jsou uvedeny v příloze těchto závěrů,

BERE NA VĚDOMÍ:

2. agendu týkající se mladých lidí, míru a bezpečnosti stanovenou v rezoluci Rady bezpečnosti OSN 2250 (2015), která uznává významný a pozitivní přínos mladých lidí v úsilí o zachování a prosazování míru a bezpečnosti a potvrzuje důležitou úlohu, již mladí lidé mohou hrát při předcházení konfliktům a jejich řešení;
3. Agendu pro udržitelný rozvoj 2030 (Agenda 2030), kterou přijala OSN v září 2015, a cíle udržitelného rozvoje, jež jsou základem transformačního politického rámce pro vymýcení chudoby a dosažení udržitelného rozvoje. Uvádějí do rovnováhy hospodářský, sociální a environmentální rozměr, včetně klíčových otázek správy a mírumilovných, harmonických a inkluzivních společností, a uznávají zásadně důležité vzájemné vazby mezi jejich cíli a úkoly;
4. globální strategii zahraniční a bezpečnostní politiky Evropské unie, která hodlá rozvíjet odolnost společnosti mimo jiné zintenzivněním činnosti v oblasti vzdělávání, kultury a mládeže s cílem podpořit pluralismus, soužití a respekt;
5. Evropský konsensus o rozvoji, který stanoví, že mladí lidé jsou aktéry rozvoje a změn a jako takoví zásadním způsobem přispívají k Agendě 2030, a to i prostřednictvím svých inovačních schopností, a prohlašuje, že EU a její členské státy se rovněž zaměří na posílení práv mladých lidí a jejich postavení v řízení veřejných záležitostí, mimo jiné podporou jejich zapojení do hospodářství, společnosti a rozhodování na místní úrovni, především prostřednictvím mládežnických organizací;
6. bílou knihu o budoucnosti Evropy ⁽¹⁾, zdůrazňující důležitou úlohu „evropských hodnot“;
7. evropskou regionální konzultaci týkající se iniciativy „Mládež, mír a bezpečnost“, konanou v Bruselu (Belgie) ve dnech 25.–27. září 2017, kterou uspořádala Evropská služba pro vnější činnost v partnerství s Populačním fondem OSN, Úřadem OSN pro podporu budování míru a klíčovými zainteresovanými stranami z řad občanské společnosti,

UZNÁVÁJÍC, ŽE:

8. počet mladých lidí na světě se zvyšuje – v současnosti žije na světě 1,8 miliardy dětí a mladých lidí (ve věku 15–24 let) a do roku [2025] jich bude o 72 milionů více;
9. počet mladých lidí v Evropské unii představuje v současnosti 88,9 milionu (2016);
10. „účast“ a „mládež a svět“ byly vedle jiných témat zařazeny jako dvě prioritní oblasti činnosti do obnoveného rámce evropské spolupráce v oblasti mládeže (2010–2018);
11. agenda týkající se mladých lidí, míru a bezpečnosti ⁽²⁾ stanovená v rezoluci Rady bezpečnosti OSN 2250 (2015) má význam na celosvětové i evropské úrovni. Evropa je jednou z nejbezpečnějších částí světa. Nicméně strukturální otázky, jako je změna klimatu, přírodní katastrofy, obchodování s lidmi, omezené pracovní příležitosti a marginalizace, které mají vliv na mladé lidi v Evropské unii – společně s rostoucí hrozbou násilné radikalizace – zpochybňují myšlenku, že Evropa je bezpečný a mírový kontinent;
12. je třeba uznat mladé lidi jako hlavní aktéry při budování demokracie, formulování mírové rétoriky, budování sociální soudržnosti a podpoře evropských hodnot. Je důležité zapojit a uznat mladé lidi a zúčastněné aktéry v oblasti mládeže jako klíčové spojence při budování odolnosti s cílem bojovat proti takovým problémům, zachovat mír a předcházet násilí a usilovat o inkluzivní a mírovou společnost. V této souvislosti může práce s mládeží hrát významnou roli, pokud jde o zdůrazňování potenciálu mladých lidí hrát pozitivní úlohu při budování bezpečné, soudržné a mírové společnosti,

⁽¹⁾ Dokument 6952/17.

⁽²⁾ Rozvojový program OSN, UNDP, Strategie pro mládež 2014–2017: posílené postavení mládeže, udržitelná budoucnost (New York, 2014).

ZDŮRAŽŇUJÍC, ŽE:

13. na celém světě žije dnes více než 600 milionů mladých lidí v nestabilních podmínkách a situacích dotčených konflikty⁽¹⁾. Patří mezi osoby, které jsou nejvíce vystaveny vícenásobným a často vzájemně propojeným formám násilí, sahajícím od méně závažných násilných činů až k organizované trestné činnosti a násilným extremistickým teroristickým útokům, které sužují jejich komunity, a trpí značnými a dlouhodobými lidskými, sociálními a hospodářskými důsledky. Proto je nanejvýš důležité koncipovat a provádět politiky a programy, které jim poskytnou příležitost rozvíjet odolnost a napomohou jim začlenit se do společnosti;
14. mnohé evropské země zažily v poslední době vysokou míru nezaměstnanosti mladých lidí a problémy související se sociálním vyloučením. V důsledku toho jsou celé skupiny mladých lidí čím dál vstřícnější k negativním projevům, jako je populismus, propaganda, nenávistné výroky a xenofobie, které mohou vést k násilnému extremismu a poškodit naši multikulturní identitu Evropanů. Proto je zásadně důležité, aby se mladým lidem dostalo podpory ve využívání nových možností, jako jsou nové technologie a digitalizace, a při řešení nových problémů, jako jsou falešné zprávy a globalizace;
15. je důležité mít na paměti, že agenda týkající se mladých lidí, míru a bezpečnosti je nejen globálním programem, nýbrž i evropským. Mladí lidé obecně chápou zachování míru komplexně, a proto hrají zásadní úlohu při řešení různých druhů násilí, diskriminace a nespravedlnosti, které se jich týkají, včetně domácího násilí, násilí na základě pohlaví, propagandy, všech forem šikany, nucených sňatků a sňatků v raném věku, diskriminace a nerespektování na základě etnického původu, a to za pomoci různých nástrojů, jako je mezikulturní dialog prostřednictvím mobility, práce s mládeží, dobrovolnictví a neformálního a informálního učení;
16. mladí lidé jsou cennými inovátory a aktéry změn a jejich příspěvky by měly být aktivně podporovány, žádány a považovány za zásadní při budování mírové společnosti a podpoře demokratické správy věcí veřejných. Účast mladých lidí navíc podporuje občanskou angažovanost a aktivní občanství. Klíčovou úlohu při jejich rozvoji kromě toho hraje výchova k demokratickému občanství, včetně digitálního občanství, spolu s výchovou k lidským právům, jakož i výchova k míru a kritickému myšlení. V tomto kontextu může spolupráce mezi Evropskou unií a Radou Evropy představovat cenný příspěvek,

ZDŮRAŽŇUJÍC, ŽE:

17. mobilita mládeže je zásadní pro výměnu nápadů, šíření inovací, řešení nezaměstnanosti a sociálních otázek, vytváření silných pout mezi lidmi, podporu osobního rozvoje a osvojování sociálních a průřezových dovedností, jakož i pro podporu mezikulturních kompetencí a boj s předsudky a diskriminací. Proto by se mělo podporovat dosažení inkluzivní, soudržné a bezpečné společnosti pro všechny;
18. práce s mládeží a neformální a informální učení hrají významnou úlohu při řešení marginalizace a radikalizace mládeže. Kromě toho práce s mládeží přispívá k boji proti marginalizaci a radikalizaci mladých lidí a umožňuje jim, aby v praxi lépe pochopili lidská práva a demokratické hodnoty;
19. je velmi důležité dále rozvíjet a podporovat mezinárodní spolupráci všech zúčastněných stran, včetně mladých lidí, pracovníků s mládeží, vedoucích mládeže a mládežnických organizací z Evropské unie i mimo ni, neboť tato spolupráce přispívá k budování důvěry a formování budoucích vztahů v Evropě i mimo ni,

KLADÉ DŮRAZ NA NÁSLEDUJÍCÍ OBLASTI ČINNOSTI:

A. Meziodvětvová spolupráce založená na inovativních způsobech komunikace, sdílení osvědčených postupů a účinném dialogu

20. Agenda týkající se mladých lidí, míru a bezpečnosti zasahuje do vnitřních a vnějších politik EU v oblasti podpory udržitelného rozvoje, míru a bezpečnosti a lidských práv. Optimalizace součinnosti a zajištění soudržnosti politických reakcí na výzvy, jimž čelí vnitřní a vnější politiky Unie, lze dosáhnout pouze prostřednictvím kombinovaného úsilí mnoha různých zúčastněných stran.

⁽¹⁾ Charta Rady Evropy o výchově k demokratickému občanství a lidským právům.

V TÉTO SOUVISLOSTI RADA VYZÝVÁ ČLENSKÉ STÁTY, EVROPSKOU KOMISI A EVROPSKOU SLUŽBU PRO VNĚJŠÍ ČINNOST, ABY V RÁMCI SVÝCH PŘÍSLUŠNÝCH PRAVOMOCÍ:

21. prosazovaly meziodvětvovou spolupráci založenou na inovativních způsobech komunikace, sdílení osvědčených postupů a účinném dialogu mezi odvětvím mládeže a různými oblastmi politiky a příslušnými orgány tak, aby zvážily začlenění mladých lidí, mládežnických organizací a organizací pracujících pro mládež jako hodnotných partnerů při posilování odolnosti společnosti a států a budování soudržné společnosti;
22. využívaly odborné znalosti, podporovaly inovace a prohlubovaly mnohostranná partnerství mezi orgány EU, členskými státy, občanskou společností, mladými lidmi a zúčastněnými stranami v oblasti mládeže a nad její rámec posílením úlohy mladých lidí při zachování míru;

podporovaly dialog, spolupráci a výměnu osvědčených postupů v souvislosti s agendou týkající se mladých lidí, míru a bezpečnosti mezi hlavními zúčastněnými stranami, a to posílením kapitoly programu Erasmus + týkající se globální spolupráce i dalších mechanismů pro výměnu osvědčených postupů. To by rovněž mělo podnítit mladé lidi a vytvořit vazbu mezi rozhodovacími orgány, mládežnickými organizacemi a organizacemi pracujícími pro mládež, jejichž činnost je zaměřena na zachování míru a budování soudržné a harmonické společnosti.

B. Úsilí o soudržné a harmonické společnosti: vycházet z přístupu založeného na faktech

23. V době, kdy se Evropa snaží řešit problematiku nenávistných projevů a omezit všechny formy násilí, je důležité rozvíjet pokojný diskurz, který prosazuje společné hodnoty EU ⁽¹⁾, jimiž je úcta k lidské důstojnosti, svoboda, demokracie, rovnost, právní stát a dodržování lidských práv.

V TÉTO SOUVISLOSTI RADA VYZÝVÁ EVROPSKOU KOMISI A EVROPSKOU SLUŽBU PRO VNĚJŠÍ ČINNOST, ABY V RÁMCI SVÝCH PŘÍSLUŠNÝCH PRAVOMOCÍ:

24. prosazovaly, přezkoumávaly a zdůrazňovaly osvědčené postupy týkající se úlohy mladých lidí při zachování míru a předcházení násilí jakožto zdroj vytváření poznatků a cenný nástroj umožňující změnit „negativní argumentaci“ týkající se mladých lidí. Kvalitativní výsledky a na důkazech založené příklady příspěvků mladých lidí k zachování míru a solidarity by měly být zmapovány a systematicky shromažďovány v Evropě, a to i ve spolupráci s členskými státy v rámci portálu zaměřeného na mládež Youth Wiki.

C. Zajistit aktivní a smysluplné zapojení mládeže do budování mírových a inkluzivních společností

25. Aktivní a rovná účast (podporovaná budováním kapacit) mladých lidí, zejména těch s omezenými příležitostmi na všech úrovních občanského a politického života, je nezbytným předpokladem pro vybudování mírumilovných, soudržných a rovnoprávných společností. Je rovněž důležité vymýtit chudobu a sociální vyloučení vedoucí k marginalizaci mladých lidí.
26. Stále více se uznává, že mladí lidé jsou nositeli změn, pokud jde o předcházení konfliktům, podporu začlenění a sociální spravedlnosti a zachování míru. Podpora míru a stability vyžaduje globální partnerství mezi všemi zúčastněnými stranami, přičemž mladí lidé a organizace pracující pro mládež hrají v tomto ohledu klíčovou úlohu. Práce s mládeží hraje rovněž významnou úlohu při budování míru a podpoře solidarity.

V TÉTO SOUVISLOSTI RADA VYZÝVÁ ČLENSKÉ STÁTY, EVROPSKOU KOMISI A EVROPSKOU SLUŽBU PRO VNĚJŠÍ ČINNOST, ABY V RÁMCI SVÝCH PŘÍSLUŠNÝCH PRAVOMOCÍ:

27. v rámci možností zvýšily prostřednictvím participačních mechanismů příležitosti pro smysluplnou účast mladých lidí na zachování a podpoře míru a bezpečnosti na všech úrovních;
28. usnadnily mladým lidem, mládežnickým organizacím a jiným zúčastněným subjektům přístup k údajům a poznatkům získaným z nedávných studií a k výsledkům výzkumu o účasti mládeže na demokratickém životě v Evropě;
29. podporovaly aktivní účast mladých lidí ve společnosti, včetně mladých lidí s omezenými příležitostmi, a přeshraniční mobilitu a kontakty mezi lidmi, a usnadňovaly tak výměnu nápadů a šíření inovací prostřednictvím stávajících a budoucích programů.

⁽¹⁾ Viz článek 2 Smlouvy o Evropské unii.

V TÉTO SOUVISLOSTI RADA VYZÝVÁ EVROPSKOU SLUŽBU PRO VNĚJŠÍ ČINNOST, ABY:

30. pokračovala v úsilí, pokud jde o zapojení EU do agendy týkající se mladých lidí, míru a bezpečnosti, jakož i klíčovou meziregionální spolupráci ⁽¹⁾, v partnerství s Organizací spojených národů a dalšími mezinárodními organizacemi, včetně postupného vymezení strategických partnerství EU a OSN zaměřených na mládež při budování míru.

D. Udržovat a podporovat mezikulturní dialog mezi mladými lidmi v Evropě i mimo ni

31. Mezikulturní dialog má několik funkcí a může být považován za příspěvek k míru a bezpečnosti v EU a sousedních zemích. Účast v mezikulturním dialogu poskytuje různé příležitosti pro mladé lidi, aby se ujali vedoucí pozice s cílem urychlit procesy usmíření a omezit předsudky, nepochopení a diskriminaci mezi různými skupinami, jakož i bojovat proti nenávisným projevům a násilnému extremismu prostřednictvím přístupu založeného na lidských právech.

V TÉTO SOUVISLOSTI RADA VYZÝVÁ ČLENSKÉ STÁTY, EVROPSKOU KOMISI A EVROPSKOU SLUŽBU PRO VNĚJŠÍ ČINNOST, ABY V RÁMCI SVÝCH PŘÍSLUŠNÝCH PRAVOMOCÍ:

32. podporovaly mezinárodní spolupráci mládeže, dialog a vzájemné porozumění mezi mladými lidmi, pracovníky s mládeží, vedoucími mládeže a mládežnickými organizacemi a organizacemi pracujícími pro mládež ⁽²⁾ z EU i mimo ni jakožto důležitý nástroj podpory evropského občanství a demokratizačních procesů.

E. Budování odolnosti a kritického myšlení prostřednictvím neformálního a informálního učení a vzájemného přístupu

33. Povědomí mladých lidí o společných hodnotách EU ⁽³⁾, jako je úcta k demokracii, rovnost, lidská práva, solidarita, občanství a rozmanitost, a chápání těchto hodnot by mělo být podporováno, stejně jako mediální a informační gramotnost mladých lidí. Přispěje se tím ke kritickému myšlení a k vytvoření povědomí a znalostí o tom, jak násilné extremistické skupiny mohou zkreslovat a využívat informace za účelem šíření propagandy.

34. Jak bylo dohodnuto a zavedeno v rámci Rady Evropy, jsou výchova k demokratickému občanství a výchova k lidským právům úzce propojeny a vzájemně se podporují ⁽⁴⁾. Tato neformální metoda vzdělávání a odborné přípravy je nástrojem, který se zaměřuje především na prosazování demokratických práv a povinností a aktivní účasti v občanských, politických, sociálních, hospodářských, právních a kulturních sférách společnosti.

V TÉTO SOUVISLOSTI RADA VYZÝVÁ ČLENSKÉ STÁTY, EVROPSKOU KOMISI A EVROPSKOU SLUŽBU PRO VNĚJŠÍ ČINNOST, ABY V RÁMCI SVÝCH PŘÍSLUŠNÝCH PRAVOMOCÍ:

35. zvažily v příslušných případech podporu a posílení koncepce výchovy k demokratickému občanství a výchovy k lidským právům, která by mohla být prováděna ve formálních a neformálních vzdělávacích prostředích a vzájemným přístupem, při dodržování zásady subsidiarity a svobody vzdělávání;
36. posílily další spolupráci s Radou Evropy v rámci dohody o partnerství.

⁽¹⁾ Zaměření na mládež na 5. summitu AU–EU a iniciativa „Mladé hlasy Středomoří“.

⁽²⁾ „Mládežnickými organizacemi“ se rozumí organizace občanské společnosti, jejichž koordinační orgán se skládá hlavně z mladých lidí. „Organizacemi pracujícími pro mládež“ se rozumí organizace občanské společnosti, které poskytují služby pro mladé lidi, ale jejichž koordinační orgány nesestávají jen z mladých lidí.

⁽³⁾ Viz článek 2 Smlouvy o Evropské unii.

⁽⁴⁾ Charta Rady Evropy o výchově k demokratickému občanství a lidským právům (přijata v rámci doporučení Výboru ministrů CM/Rec(2010)7).

PŘÍLOHA

Při přijímání těchto závěrů Rada ODKAZUJE především na:

1. Globální strategii EU pro zahraniční a bezpečnostní politiku, se zvláštním důrazem na odolnost.
2. Evropský konsensus o rozvoji/závěry Rady o udržitelném rozvoji (2016).
3. Komplexní přístup EU k otázkám rovnosti žen a mužů, míru a bezpečnosti.
4. Revidované pokyny pro strategii EU pro boj proti radikalizaci a náboru teroristů (dokumenty 9640/16 a 14276/16).
5. Závěry Rady o úloze práce s mládeží, pokud jde o podporu rozvoje základních životních dovedností mladých lidí, které usnadní jejich úspěšný přechod do dospělosti, k aktivnímu občanství a do pracovního života (dokument 9624/17).
6. Závěry Rady o úloze odvětví mládeže v integrovaném a meziodvětvovém přístupu k předcházení násilné radikalizaci mladých lidí a boji proti ní (dokument 9640/16).
7. Akční plán EU pro lidská práva a demokracii 2015–2019 (2015).
8. Neformální zasedání hlav států a předsedů vlád konané dne 12. února 2015, na němž členové Evropské rady vyzvali ke komplexnímu přístupu, včetně iniciativ zaměřených například na sociální integraci, které hrají významnou úlohu při předcházení násilné radikalizaci.
9. Prohlášení, které přijali ministři školství EU na neformálním zasedání v Paříži dne 17. března 2015 a v němž stanovili pokyny, jak spolupracovat na evropské úrovni. Zdůrazněn byl význam úsilí o předcházení a řešení marginalizace, nesnášenlivosti, rasismu a radikalizace, o podporu občanství mladých lidí a o uchování rámce rovných příležitostí pro všechny.
10. Závěry Rady o obnovené strategii vnitřní bezpečnosti ze dne 17. června 2015, v nichž jsou jako priority, jimiž je třeba se v nadcházejících letech zabývat, označeny konkrétní otázky související s odklonem od teroristické činnosti, rehabilitací, deradikalizací a bojem proti radikalizaci (9416/15).
11. Pracovní plán EU v oblasti mládeže na období let 2016–2018, který je zaměřen na zvýšení sociálního začlenění všech mladých lidí se zohledněním základních evropských hodnot a na úlohu práce s mládeží v digitálním i nedigitálním světě.
12. Společnou zprávu EU o mládeži z roku 2015, vypracovanou Radou a Komisí, která se týká provádění obnoveného rámce evropské spolupráce v oblasti mládeže (2010–2018) a v níž bylo zdůrazněno, že mladí lidé by měli mít možnost vyrůstat v inkluzivních a pluralitních společnostech, jež jsou založeny na demokratických, evropských hodnotách. Ze společné zprávy EU o mládeži rovněž vyplývá, že je třeba ještě více zlepšovat postavení mladých lidí ze všech prostředí, zejména těch, kteří jsou ohroženi vyloučením.
13. Spolupráci mezi Evropskou komisí a Radou Evropy v rámci dohody o partnerství.
14. Evropský program pro bezpečnost ze dne 28. dubna 2015, v němž Komise označuje účast mladých lidí za faktor klíčového významu pro předcházení radikalizaci prostřednictvím prosazování evropských hodnot a podpory sociálního začleňování a v němž je rovněž zmíněna síť pro zvyšování povědomí o radikalizaci, což je celounijní zastřešující útvar, který umožňuje výměnu zkušeností a postupů, a tím usnadňuje včasné odhalování radikalizace a vytváření preventivních strategií a strategií odklonu od teroristické činnosti na místní úrovni.
15. Usnesení Evropského parlamentu ze dne 25. listopadu 2015 o předcházení radikalizaci a náboru evropských občanů do teroristických organizací.
16. Rezoluci Rady bezpečnosti OSN 2250 (2015) o mládeži, míru a bezpečnosti.
17. 125. zasedání Výboru ministrů – Akční plán Výboru ministrů (Brusel 19. května 2015), CM(2015)74 final, o boji proti násilnému extremismu a radikalizaci vedoucí k terorismu, a akční plán Organizace spojených národů pro předcházení násilnému extremismu.

18. Obecné zásady Meziagenturní pracovní skupiny OSN pro mládež a budování míru týkající se účasti mladých lidí na budování míru.
-

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

6. června 2018

(2018/C 195/06)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz
USD americký dolar	1,1765	CAD kanadský dolar	1,5150
JPY japonský jen	129,57	HKD hongkongský dolar	9,2328
DKK dánská koruna	7,4436	NZD novozélandský dolar	1,6702
GBP britská libra	0,87683	SGD singapurský dolar	1,5685
SEK švédská koruna	10,2760	KRW jihokorejský won	1 255,45
CHF švýcarský frank	1,1629	ZAR jihoafrický rand	15,0421
ISK islandská koruna	123,70	CNY čínský juan	7,5230
NOK norská koruna	9,5238	HRK chorvatská kuna	7,3878
BGN bulharský lev	1,9558	IDR indonéská rupie	16 300,41
CZK česká koruna	25,648	MYR malajsijský ringgit	4,6704
HUF maďarský forint	318,64	PHP filipínské peso	61,697
PLN polský zlotý	4,2753	RUB ruský rubl	72,9345
RON rumunský lei	4,6534	THB thajský baht	37,530
TRY turecká lira	5,4078	BRL brazilský real	4,4924
AUD australský dolar	1,5365	MXN mexické peso	23,9686
		INR indická rupie	78,7310

⁽¹⁾ Zdroj: referenční směnné kurzy jsou publikovány ECB.

PROVÁDĚCÍ ROZHODNUTÍ KOMISE**ze dne 6. června 2018****o vypracování pracovního programu pro posuzování žádostí o obnovení schválení účinných látek, jejichž doba platnosti uplyne v letech 2022, 2023 a 2024, v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1107/2009****(Text s významem pro EHP)****(2018/C 195/07)**

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1107/2009 ze dne 21. října 2009 o uvádění přípravků na ochranu rostlin na trh a o zrušení směrnic Rady 79/117/EHS a 91/414/EHS⁽¹⁾, a zejména na článek 18 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Řadě účinných látek schválených podle nařízení (ES) č. 1107/2009 a uvedených v částech B a E přílohy prováděcího nařízení Komise (ES) č. 540/2011⁽²⁾ uplyne doba platnosti schválení mezi 1. lednem 2022 a 31. prosincem 2024. Dané účinné látky jsou uvedeny v části C přílohy prováděcího nařízení Komise (EU) č. 686/2012⁽³⁾, ve které je pro účely postupu obnovení přiděleno hodnocení daných účinných látek členským státům a ve které je pro každou účinnou látku uveden zpravodajský a spoluzpravodajský členský stát.
- (2) S ohledem na čas a na zdroje, které členské státy a Evropský úřad pro bezpečnost potravin (dále jen „úřad“) potřebují na to, aby dokončily posuzování žádostí o obnovení schválení dotčených účinných látek, je nebytné vypracovat společný pracovní program pro podobné účinné látky, který stanoví priority na základě otázek bezpečnosti pro zdraví lidí a zvířat nebo životní prostředí, jak je stanoveno v článku 18 nařízení (ES) č. 1107/2009.
- (3) Je vhodné určit látky, u nichž se vzhledem k jejich vlastnostem očekává, že případně nesplní kritéria pro schválení stanovená v bodech 3.6.2 až 3.6.5 a v bodě 3.7 přílohy II nařízení (ES) č. 1107/2009, a upřednostnit jejich posouzení.
- (4) U účinných látek uvedených v části C přílohy prováděcího nařízení (EU) č. 686/2012 by měly být určeny ty látky, které jsou uvedeny v části E přílohy prováděcího nařízení (ES) č. 540/2011 jako látky, které se mají nahradit a které se vzhledem k jejich vlastnostem schvalují na dobu nepřesahující sedm let. Je rovněž vhodné určit látky, které jsou uvedeny v příloze prováděcího nařízení Komise (EU) 2015/408⁽⁴⁾ jako látky, které se mají nahradit. Program by měl upřednostňovat jejich posouzení.
- (5) Účinné látky fluxapyroxad, bixafen, sedaxan, penflufen a penthiopyrad mají podobné vlastnosti. Účinné látky fosforitany disodné a fosfonáty draselné mají podobné vlastnosti. Účinné látky eugenol, geraniol a thymol mají podobné vlastnosti. Účinné látky *Trichoderma atroviride* (kmen I-1237) a *Trichoderma asperellum* (kmen T34) mají podobné vlastnosti. Účinné látky benzovindiflupyr a isopyrazam mají podobné vlastnosti. Jelikož je vhodné sladit načasování posouzení a proces vzájemného hodnocení, které provede úřad u látek s podobnými vlastnostmi, měla by být dokumentace pro tyto látky předkládána příslušnému zpravodajskému členskému státu ve stejném časovém rámci.
- (6) Vzhledem k prostředkům, které mají k dispozici orgány posuzující žádosti o obnovení schválení, nelze vyloučit, že v důsledku upřednostněného posouzení látek podle tohoto rozhodnutí může doba platnosti schválení některých jiných účinných látek uplynout dříve, než bude přijato rozhodnutí o obnovení schválení těchto látek. V takových případech by podle článku 17 nařízení (ES) č. 1107/2009 měla být doba platnosti schválení takových účinných látek včas prodloužena.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 309, 24.11.2009, s. 1.⁽²⁾ Prováděcí nařízení Komise (EU) č. 540/2011 ze dne 25. května 2011, kterým se provádí nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1107/2009, pokud jde o seznam schválených účinných látek (Úř. věst. L 153, 11.6.2011, s. 1).⁽³⁾ Prováděcí nařízení Komise (EU) č. 686/2012 ze dne 26. července 2012, kterým se přiděluje hodnocení účinných látek, jejichž povolení vyprší nejpozději dne 31. prosince 2018, členským státům pro účely postupu obnovení (Úř. věst. L 200, 27.7.2012, s. 5).⁽⁴⁾ Prováděcí nařízení Komise (EU) 2015/408 ze dne 11. března 2015 o provádění čl. 80 odst. 7 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1107/2009 o uvádění přípravků na ochranu rostlin na trh a o sestavení seznamu látek, které se mají nahradit (Úř. věst. L 67, 12.3.2015, s. 18).

- (7) V článku 18 nařízení (ES) č. 1107/2009 se kromě toho, že má být pracovní program pro podobné účinné látky společný a že má stanovit priority pro jejich posouzení, rovněž stanoví, že má obsahovat konkrétní informace. Ustanovení čl. 18 druhého pododstavce písm. a) až e) nařízení (ES) č. 1107/2009 je provedeno prováděcím nařízením (EU) č. 844/2012 a ustanovení čl. 18 druhého pododstavce písm. f) daného nařízení je provedeno prováděcím nařízením (EU) č. 686/2012,

ROZHODLA TAKTO:

Jediný článek

Přijímá se pracovní program, který je uveden v příloze tohoto rozhodnutí.

V Bruselu dne 6. června 2018.

Za Komisi

Vytenis ANDRIUKAITIS

člen Komise

PŘÍLOHA

- 1) Pracovní program se týká účinných látek schválených podle nařízení (ES) č. 1107/2009 a uvedených v části C přílohy prováděcího nařízení (EU) č. 686/2012.
- 2) V případě posuzování žádostí o obnovení schválení účinných látek a sdružování podobných účinných látek, jak stanoví článek 18 nařízení (ES) č. 1107/2009, se uplatní tyto priority:
 - a) Posuzování žádostí o obnovení schválení účinných látek, u kterých se vzhledem k jejich vlastnostem očekává, že případně nesplní kritéria pro schválení stanovená v bodech 3.6.2 až 3.6.5 a v bodě 3.7 přílohy II nařízení (ES) č. 1107/2009, musí být upřednostněno. Taková posouzení musí být proto provedena včas nebo s co nejmenším zpožděním.
 - b) Posuzování žádostí o obnovení schválení účinných látek uvedených v části E přílohy nařízení (ES) č. 540/2011 jako látky, které se mají nahradit a které se vzhledem k jejich vlastnostem schvalují na dobu nepřesahující sedm let, musí být upřednostněno. Také posuzování žádostí o obnovení schválení účinných látek, které jsou uvedeny v příloze prováděcího nařízení 2015/408, musí být upřednostněno. Taková posouzení musí být proto provedena včas nebo s co nejmenším zpožděním.
 - c) Pokud se data předložení dokumentace liší, je doba platnosti schválení vzhledem k podobným vlastnostem uvedených látek případně a včas v souladu s článkem 17 nařízení (ES) č. 1107/2009 prodloužena, aby se sladilo načasování jejich posouzení a proces vzájemného hodnocení, které provede úřad u těchto látek:
 - i) fluxapyroxad, bixafen, sedaxan, penflufen a penthiopyrad;
 - ii) fosforitany disodné a fosfonáty draselné;
 - iii) eugenol, geraniol a thymol;
 - iv) *Trichoderma atroviride* (kmen I 1237) a *Trichoderma asperellum* (kmen T34);
 - v) benzovindiflupyr a isopyrazam.
 - d) Pokud je pravděpodobné, že doba platnosti schválení některých účinných látek, na něž se nevztahují písmena a) a b), uplyne z důvodů, které žadatel nemůže ovlivnit, dříve, než bude přijato rozhodnutí o obnovení schválení těchto látek, musí se podle článku 17 nařízení (ES) č. 1107/2009 doba platnosti schválení takových účinných látek včas prodloužit.

ÚČETNÍ DVŮR

Zvláštní zpráva č. 12/2018

„Širokopásmové připojení v členských státech EU: přes dosažený pokrok nebudou splněny všechny cíle strategie Evropa 2020“

(2018/C 195/08)

Evropský účetní dvůr Vás tímto informuje o vydání zvláštní zprávy č. 12/2018 „Širokopásmové připojení v členských státech EU: přes dosažený pokrok nebudou splněny všechny cíle strategie Evropa 2020“.

Zpráva je k dispozici k nahlédnutí či stažení na internetové stránce Evropského účetního dvora <http://eca.europa.eu>.

INFORMACE TÝKAJÍCÍ SE EVROPSKÉHO HOSPODÁŘSKÉHO PROSTORU

STÁLÝ VÝBOR STÁTŮ ESVO

Nebezpečné látky – Seznam rozhodnutí o povolení přijatých státy ESVO EHP v souladu s čl. 64 odst. 8 nařízení (ES) č. 1907/2006 (REACH) v první polovině roku 2016

(2018/C 195/09)

Podvýbor I pro volný pohyb zboží**Na vědomí Smíšenému výboru EHP**

S ohledem na rozhodnutí Smíšeného výboru EHP č. 25/2008 ze dne 14. března 2008 se Smíšený výbor EHP vyzývá, aby na svém zasedání konaném dne 2. prosince 2016 vzal na vědomí následující seznamy týkající se rozhodnutí o povolení přijatých na základě čl. 64 odst. 8 nařízení (ES) č. 1907/2006 (REACH) za období od 1. ledna do 30. června 2016.

PŘÍLOHA

Seznam rozhodnutí o povolení

Státy ESVO EHP přijaly v období od 1. ledna do 30. června 2016 tato rozhodnutí o povolení v souladu s čl. 64 odst. 8 nařízení (ES) č. 1907/2006 (REACH):

Název látky	Rozhodnutí Komise podle čl. 64 odst. 8 nařízení (ES) č. 1907/2006	Země	Datum rozhodnutí
Trichlorethylen	C(2015) 8093	Island	14. ledna 2016
Hexabromcyklododekan (HBCDD)	C(2015) 9812	Lichtenštejnsko	19. ledna 2016
Hexabromcyklododekan (HBCDD)	C(2015) 9812	Norsko	2. února 2016
Dibutyl-ftalát (DBP)	C(2016) 2003	Lichtenštejnsko	18. dubna 2016
Dibutyl-ftalát (DBP)	C(2016) 2003	Norsko	26. dubna 2016

Nebezpečné látky – Seznam rozhodnutí o povolení přijatých státy ESVO EHP v souladu s čl. 64 odst. 8 nařízení (ES) č. 1907/2006 (REACH) v druhé polovině roku 2016

(2018/C 195/10)

Podvýbor I pro volný pohyb zboží

Na vědomí Smíšenému výboru EHP

S ohledem na rozhodnutí Smíšeného výboru EHP č. 25/2008 ze dne 14. března 2008 se Smíšený výbor EHP vyzývá, aby na svém zasedání konaném dne 17. března 2017 vzal na vědomí následující seznamy týkající se rozhodnutí o povolení přijatých na základě čl. 64 odst. 8 nařízení (ES) č. 1907/2006 (REACH) za období od 1. července do 31. prosince 2016.

PŘÍLOHA

Seznam rozhodnutí o povolení

Státy ESVO EHP přijaly v období od 1. července do 31. prosince 2016 tato rozhodnutí o povolení v souladu s čl. 64 odst. 8 nařízení (ES) č. 1907/2006 (REACH):

Název látky	Rozhodnutí Komise podle čl. 64 odst. 8 nařízení (ES) č. 1907/2006	Země	Datum rozhodnutí
Hexabromcyklododekan	C(2015) 9812	Island	29. srpna 2016
Dibutyl-ftalát (DBP)	C(2016) 2003	Island	29. srpna 2016
Bis(2-ethylhexyl)-ftalát (DEHP)	C(2016) 3549	Island	29. srpna 2016
Bis(2-ethylhexyl)-ftalát (DEHP)	C(2016) 3549	Lichtenštejnsko	11. července 2016
Bis(2-ethylhexyl)-ftalát (DEHP)	C(2016) 3549	Norsko	5. července 2016
Sulfochroman olovnatý, žluť, a chroman-molybdenan-síran olovnatý, červeně	C(2016) 5644	Lichtenštejnsko	3. října 2016
Sulfochroman olovnatý, žluť, a chroman-molybdenan-síran olovnatý, červeně	C(2016) 5644	Norsko	4. října 2016
Trichlorethylen	C(2016) 7581	Island	29. prosince 2016
Trichlorethylen	C(2016) 7581	Lichtenštejnsko	14. prosince 2016
Trichlorethylen	C(2016) 7581	Norsko	16. prosince 2016
Trichlorethylen	C(2016) 7607	Island	29. prosince 2016
Trichlorethylen	C(2016) 7607	Lichtenštejnsko	14. prosince 2016
Trichlorethylen	C(2016) 7607	Norsko	16. prosince 2016
Trichlorethylen	C(2016) 7609	Island	29. prosince 2016
Trichlorethylen	C(2016) 7609	Lichtenštejnsko	14. prosince 2016
Trichlorethylen	C(2016) 7609	Norsko	16. prosince 2016

Léčivé přípravky – Seznam registrací udělených státy ESVO EHP pro druhou polovinu roku 2016

(2018/C 195/11)

Podvýbor I pro volný pohyb zboží**Na vědomí Smíšenému výboru EHP**

S ohledem na rozhodnutí Smíšeného výboru EHP č. 74/1999 ze dne 28. května 1999 se Smíšený výbor EHP vyzývá, aby na svém zasedání konaném dne 17. března 2017 vzal na vědomí tyto seznamy registrací léčivých přípravků za období od 1. července do 31. prosince 2016:

Příloha I Seznam nových registrací

Příloha II Seznam obnovených registrací

Příloha III Seznam prodloužených registrací

Příloha IV Seznam zrušených registrací

Příloha V Seznam pozastavených registrací

PŘÍLOHA I

Seznam nových registrací

Státy ESVO EHP vydaly v období od 1. července do 31. prosince 2016 tyto registrace:

Číslo EU	Výrobek	Země	Datum povolení
EU/1/12/793	Xalkori (změna na nepodmíněnou registraci)	Lichtenštejnsko	31.12.2016
EU/1/13/848	Erivedge (změna na nepodmíněnou registraci)	Lichtenštejnsko	31.12.2016
EU/1/15/1066	Ongentys	Island	13.7.2016
EU/1/15/1066	Ongentys	Norsko	4.7.2016
EU/1/16/1091	Atazanavir Mylan	Island	29.8.2016
EU/1/16/1091	Atazanavir Mylan	Norsko	2.9.2016
EU/1/16/1091	Atazanavir Mylan	Lichtenštejnsko	31.8.2016
EU/1/16/1094	Ninlaro	Lichtenštejnsko	31.12.2016
EU/1/16/1094	Ninlaro	Island	7.12.2016
EU/1/16/1094	Ninlaro	Norsko	28.11.2016
EU/1/16/1102	Bortezomib SUN	Island	11.8.2016
EU/1/16/1102	Bortezomib SUN	Norsko	12.8.2016
EU/1/16/1102	Bortezomib SUN	Lichtenštejnsko	31.8.2016
EU/1/16/1103	Neparvis	Island	4.7.2016
EU/1/16/1105	EndolucinBeta	Island	25.7.2016
EU/1/16/1105	EndolucinBeta	Norsko	27.7.2016
EU/1/16/1105	EndolucinBeta	Lichtenštejnsko	31.8.2016
EU/1/16/1107	ZINBRYTA	Island	14.7.2016
EU/1/16/1107	Zinbryta	Norsko	7.7.2016

Číslo EU	Výrobek	Země	Datum povolení
EU/1/16/1107	Zinbryta	Lichtenštejsko	31.8.2016
EU/1/16/1108	Qtern	Island	25.7.2016
EU/1/16/1108	Qtern	Norsko	4.8.2016
EU/1/16/1108	Qtern	Lichtenštejsko	31.8.2016
EU/1/16/1109	ZAVICEFTA	Island	12.7.2016
EU/1/16/1109	Zavicefta	Norsko	1.7.2016
EU/1/16/1112	Odefsey	Island	12.7.2016
EU/1/16/1113	Enzeppi	Island	14.7.2016
EU/1/16/1113	Enzeppi	Norsko	26.7.2016
EU/1/16/1113	Enzeppi	Lichtenštejsko	31.8.2016
EU/1/16/1114	Bortezomib Hospira	Island	10.8.2016
EU/1/16/1114	Bortezomib Hospira	Norsko	12.8.2016
EU/1/16/1114	Bortezomib Hospira	Lichtenštejsko	31.8.2016
EU/1/16/1115	Pemetrexed Fresenius Kabi	Island	16.8.2016
EU/1/16/1115	Pemetrexed Fresenius Kabi	Norsko	11.8.2016
EU/1/16/1116	Epclusa	Island	12.7.2016
EU/1/16/1116	Epclusa	Norsko	11.7.2016
EU/1/16/1116	Epclusa	Lichtenštejsko	31.8.2016
EU/1/16/1119	Zepatier	Island	11.8.2016
EU/1/16/1119	Zepatier	Norsko	4.8.2016
EU/1/16/1119	Zepatier	Lichtenštejsko	31.8.2016
EU/1/16/1121	Zalmoxis	Island	7.9.2016

Číslo EU	Výrobek	Země	Datum povolení
EU/1/16/1121	Zalmoxis	Norsko	16.9.2016
EU/1/16/1121	Zalmoxis	Lichtenštejnsko	31.10.2016
EU/1/16/1122	Aerivio Spiromax	Island	2.9.2016
EU/1/16/1122	Aerivio Spiromax	Norsko	8.9.2016
EU/1/16/1122	Aerivio Spiromax	Lichtenštejnsko	31.10.2016
EU/1/16/1123	Airexar Spiromax	Island	2.9.2016
EU/1/16/1123	Airexar Spiromax	Norsko	13.9.2016
EU/1/16/1123	Airexar Spiromax	Lichtenštejnsko	31.10.2016
EU/1/16/1124	Nordimet	Island	7.9.2016
EU/1/16/1124	Nordimet	Norsko	30.8.2016
EU/1/16/1124	Nordimet	Lichtenštejnsko	31.8.2016
EU/1/16/1125	Cinquaero	Island	7.9.2016
EU/1/16/1125	Cinquaero	Norsko	31.8.2016
EU/1/16/1125	Cinquaero	Lichtenštejnsko	31.8.2016
EU/1/16/1126	Truberzi	Island	7.10.2016
EU/1/16/1126	Truberzi	Norsko	6.10.2016
EU/1/16/1126	Truberzi	Lichtenštejnsko	31.10.2016
EU/1/16/1127	Tenofovir disoproxil Zentiva	Island	6.10.2016
EU/1/16/1127	Tenofovir disoproxil Zentiva	Lichtenštejnsko	31.10.2016
EU/1/16/1127	Tenofovir disoproxil Zentiva	Norsko	13.10.2016
EU/1/16/1128	Kisplyx	Island	7.9.2016
EU/1/16/1128	Kisplyx	Norsko	31.8.2016

Číslo EU	Výrobek	Země	Datum povolení
EU/1/16/1128	Kisplyx	Lichtenštejsko	31.8.2016
EU/1/16/1129	Tenofovir disoproxil Mylan	Island	16.12.2016
EU/1/16/1129	Tenofovir disoproxil Mylan	Norsko	21.12.2016
EU/1/16/1130	Onivyde	Island	1.11.2016
EU/1/16/1130	Onivyde	Norsko	4.11.2016
EU/1/16/1130	Onivyde	Lichtenštejsko	31.10.2016
EU/1/16/1131	Thorinane	Island	6.10.2016
EU/1/16/1131	Thorinane	Norsko	23.9.2016
EU/1/16/1131	Thorinane	Lichtenštejsko	31.10.2016
EU/1/16/1132	Inhixa	Island	7.10.2016
EU/1/16/1132	Inhixa	Norsko	5.10.2016
EU/1/16/1132	Inhixa	Lichtenštejsko	31.10.2016
EU/1/16/1134	Mysildecard	Island	6.10.2016
EU/1/16/1134	Mysildecard	Norsko	29.9.2016
EU/1/16/1134	Mysildecard	Lichtenštejsko	31.10.2016
EU/1/16/1135	Sialanar	Island	7.10.2016
EU/1/16/1135	Sialanar	Norsko	14.10.2016
EU/1/16/1135	Sialanar	Lichtenštejsko	31.10.2016
EU/1/16/1136	Cabometyx	Island	6.10.2016
EU/1/16/1136	CABOMETYX	Norsko	20.9.2016
EU/1/16/1136	CABOMETYX	Lichtenštejsko	31.10.2016
EU/1/16/1137	Granpidam	Lichtenštejsko	31.12.2016

Číslo EU	Výrobek	Země	Datum povolení
EU/1/16/1137	Granpidam	Island	6.12.2016
EU/1/16/1137	Granpidam	Norsko	28.11.2016
EU/1/16/1138	Venclyxto	Island	8.12.2016
EU/1/16/1138	Venclyxto	Norsko	13.12.2016
EU/1/16/1139	Ocaliva	Island	19.12.2016
EU/1/16/1139	OCALIVA	Norsko	12.12.2016
EU/1/16/1141	SomaKit TOC	Island	15.12.2016
EU/1/16/1141	SomaKit TOC	Norsko	15.12.2016
EU/1/16/1142	Parsabiv	Lichtenštejnsko	31.12.2016
EU/1/16/1142	Parsabiv	Island	1.12.2016
EU/1/16/1142	Parsabiv	Norsko	22.11.2016
EU/1/16/1143	Lartruvo	Lichtenštejnsko	31.12.2016
EU/1/16/1143	Lartruvo	Island	1.12.2016
EU/1/16/1143	Lartruvo	Norsko	18.11.2016
EU/1/16/1144	Ivabradine Zentiva	Lichtenštejnsko	31.12.2016
EU/1/16/1144	Ivabradine Zentiva	Island	2.12.2016
EU/1/16/1144	Ivabradine Zentiva	Norsko	28.11.2016
EU/1/16/1145	Ivabradine JensonR	Lichtenštejnsko	31.12.2016
EU/1/16/1145	Ivabradine JensonR	Island	2.12.2016
EU/1/16/1145	Ivabradine JensonR	Norsko	5.12.2016
EU/1/16/1146	Glyxambi	Lichtenštejnsko	31.12.2016
EU/1/16/1146	Glyxambi	Island	5.12.2016

Číslo EU	Výrobek	Země	Datum povolení
EU/1/16/1146	Glyxambi	Norsko	9.12.2016
EU/1/16/1147	IBRANCE	Lichtenštejnsko	31.12.2016
EU/1/16/1147	Ibrance	Island	1.12.2016
EU/1/16/1147	IBRANCE	Norsko	15.11.2016
EU/1/16/1148	Emtricitabin/Tenofovir disoproxil Zentiva	Lichtenštejnsko	31.12.2016
EU/1/16/1148	Emtricitabine/Tenofovir disoproxil Zentiva	Island	1.12.2016
EU/1/16/1148	Emtricitabine/Tenofovir disoproxil Zentvia	Norsko	15.11.2016
EU/1/16/1151	Emtricitabine/Tenofovir disoproxil Krka	Norsko	21.12.2016
EU/1/16/1151	Emtricitabine/Tenofovir disoproxil Krka	Island	14.12.2016
EU/2/16/196	Sevocalm	Norsko	11.7.2016
EU/2/16/196	Sevocalm	Lichtenštejnsko	31.8.2016
EU/2/16/196	Sevocalm	Island	12.7.2016
EU/2/16/198	Sedadex	Island	22.8.2016
EU/2/16/198	Sedadex	Norsko	30.8.2016
EU/2/16/198	Sedadex	Lichtenštejnsko	31.8.2016
EU/2/16/199	Eravac	Island	10.10.2016
EU/2/16/199	ERAVAC	Norsko	5.10.2016
EU/2/16/199	ERAVAC	Lichtenštejnsko	31.10.2016
EU/2/16/200	Cepedex	Island	19.12.2016

PŘÍLOHA II

Seznam obnovených registrací

Státy ESVO EHP obnovily v období od 1. července do 31. prosince 2016 tyto registrace:

Číslo EU	Výrobek	Země	Datum povolení
EU/1/06/347	Sutent	Lichtenštejnsko	31.12.2016
EU/1/06/347	Sutent	Island	1.12.2016
EU/1/06/347	Sutent	Norsko	15.11.2016
EU/1/06/355	ATryn	Island	26.7.2016
EU/1/06/355	ATryn	Norsko	10.8.2016
EU/1/06/355	ATryn	Lichtenštejnsko	31.8.2016
EU/1/06/360	Champix	Island	13.7.2016
EU/1/06/360	Champix	Norsko	7.7.2016
EU/1/06/360	Champix	Lichtenštejnsko	31.8.2016
EU/1/06/361	Luminity	Island	26.7.2016
EU/1/06/361	Luminity	Norsko	6.8.2016
EU/1/06/361	Luminity	Lichtenštejnsko	31.8.2016
EU/1/06/362	Byetta	Island	18.8.2016
EU/1/06/363	Sprycel	Island	18.8.2016
EU/1/06/363	Sprycel	Norsko	12.8.2016
EU/1/06/363	Sprycel	Lichtenštejnsko	31.8.2016
EU/1/06/364	Adavance	Island	16.10.2016
EU/1/06/365	Elaprase	Island	16.10.2016
EU/1/06/366	Tandemact	Island	16.10.2016

Číslo EU	Výrobek	Země	Datum povolení
EU/1/06/374	Lucentis	Lichtenštejnsko	31.12.2016
EU/1/06/374	Lucentis	Island	2.12.2016
EU/1/06/374	Lucentis	Norsko	22.11.2016
EU/1/06/379	Cystadane	Island	7.12.2016
EU/1/06/379	Cystadane	Norsko	29.11.2016
EU/1/11/699	Fampyra	Norsko	8.7.2016
EU/1/11/701	Levetiracetam Teva	Norsko	4.8.2016
EU/1/11/701	Levetiracetam Teva	Island	26.7.2016
EU/1/11/701	Levetiracetam Teva	Lichtenštejnsko	31.8.2016
EU/1/11/706	Levodopa/Carbidopa/Entacapone Orion	Norsko	15.9.2016
EU/1/11/711	Matever	Island	14.7.2016
EU/1/11/711	Matever	Norsko	7.7.2016
EU/1/11/711	Matever	Lichtenštejnsko	31.8.2016
EU/1/11/712	Levetiracetam Accord	Island	10.8.2016
EU/1/11/712	Levetiracetam Accord	Norsko	11.8.2016
EU/1/11/712	Levetiracetam Accord	Lichtenštejnsko	31.8.2016
EU/1/11/713	Levetiracetam Actavis	Island	5.10.2016
EU/1/11/713	Levetiracetam Actavis	Norsko	30.9.2016
EU/1/11/713	Levetiracetam Actavis	Lichtenštejnsko	31.10.2016
EU/1/11/715	Plenadren	Island	15.8.2016
EU/1/11/715	Plenadren	Norsko	15.8.2016
EU/1/11/715	Plenadren	Lichtenštejnsko	31.8.2016

Číslo EU	Výrobek	Země	Datum povolení
EU/1/11/716	Eurartesim	Island	15.9.2016
EU/1/11/716	Eurartesim	Norsko	15.9.2016
EU/1/11/716	Eurartesim	Lichtenštejnsko	31.10.2016
EU/1/11/717	Vyndaqel	Island	10.8.2016
EU/1/11/717	Vyndaqel	Norsko	11.8.2016
EU/1/11/717	Vyndaqel	Lichtenštejnsko	31.8.2016
EU/1/11/719	Telmisartan Teva Pharma	Island	12.7.2016
EU/1/11/722	Pioglitazone Accord	Island	13.12.2016
EU/1/11/722	Pioglitazone Accord	Norsko	21.12.2016
EU/1/11/727	Xaluprine	Lichtenštejnsko	31.12.2016
EU/1/11/727	Xaluprine	Island	6.12.2016
EU/1/11/727	Xaluprine	Norsko	5.12.2016
EU/1/11/728	Pramipexole Accord	Island	26.7.2016
EU/1/11/728	Pramipexole Accord	Norsko	4.8.2016
EU/1/11/728	Pramipexole Accord	Lichtenštejnsko	31.8.2016
EU/1/11/731	Komboglyze	Island	26.7.2016
EU/1/11/731	Komboglyze	Norsko	11.8.2016
EU/1/11/731	Komboglyze	Lichtenštejnsko	31.8.2016
EU/1/11/732	Desloratadine Teva	Island	15.8.2016
EU/1/11/732	Desloratadine Teva	Norsko	22.8.2016
EU/1/11/733	Difclir	Island	29.8.2016
EU/1/11/733	Difclir	Norsko	30.8.2016

Číslo EU	Výrobek	Země	Datum povolení
EU/1/11/733	Difclir	Lichtenštejnsko	31.8.2016
EU/1/11/734	Edarbi	Lichtenštejnsko	31.12.2016
EU/1/11/734	Edarbi	Island	2.12.2016
EU/1/11/734	Edarbi	Norsko	22.11.2016
EU/1/11/736	EDURANT	Island	10.8.2016
EU/1/11/736	EDURANT	Norsko	11.8.2016
EU/1/11/736	EDURANT	Lichtenštejnsko	31.8.2016
EU/1/11/737	Eviplera	Island	10.8.2016
EU/1/11/737	Eviplera	Norsko	11.8.2016
EU/1/11/737	Eviplera	Lichtenštejnsko	31.8.2016
EU/1/11/738	Levetiracetam Actavis Group	Island	15.8.2016
EU/1/11/738	Levetiracetam Actavis Group	Norsko	2.9.2016
EU/1/11/738	Levetiracetam Actavis Group	Lichtenštejnsko	31.8.2016
EU/1/11/739	Dasselta	Island	22.8.2016
EU/1/11/739	Dasselta	Norsko	5.9.2016
EU/1/11/739	Dasselta	Lichtenštejnsko	31.8.2016
EU/1/11/740	Ameluz	Lichtenštejnsko	31.12.2016
EU/1/11/740	Ameluz	Island	7.12.2016
EU/1/11/740	Ameluz	Norsko	5.12.2016
EU/1/11/741	Levetiracetam SUN	Lichtenštejnsko	31.12.2016
EU/1/11/741	Levetiracetam Sun	Island	5.12.2016
EU/1/11/741	Levetiracetam SUN	Norsko	23.11.2016

Číslo EU	Výrobek	Země	Datum povolení
EU/1/11/742	Efavirenz Teva	Island	16.10.2016
EU/1/11/742	Efavirenz Teva	Norsko	21.10.2016
EU/1/11/743	Repaglinide Accord	Island	14.10.2016
EU/1/11/743	Repaglinide Accord	Norsko	21.10.2016
EU/1/11/745	Desloratadin Actavis	Lichtenštejsko	31.12.2016
EU/1/11/745	Desloratadine Actavis	Island	2.12.2016
EU/1/11/745	Desloratadine Actavis	Norsko	25.11.2016
EU/1/11/746	Desloratadine ratiopharm	Island	15.8.2016
EU/1/11/746	Desloratadine ratiopharm	Norsko	22.8.2016
EU/1/11/746	Desloratadine ratiopharm	Lichtenštejsko	31.8.2016
EU/1/11/747	Colobreathe	Island	10.10.2016
EU/1/11/747	Colobreathe	Norsko	13.10.2016
EU/1/11/747	Colobreathe	Lichtenštejsko	31.10.2016
EU/1/12/750	Esmya	Lichtenštejsko	31.12.2016
EU/1/12/750	Esmya	Island	5.12.2016
EU/1/12/750	Esmya	Norsko	29.11.2016
EU/1/12/751	Zelboraf	Norsko	6.10.2016
EU/1/12/751	Zelboraf	Island	10.10.2016
EU/1/12/751	Zelboraf	Lichtenštejsko	31.10.2016
EU/1/12/753	Signifor	Lichtenštejsko	31.12.2016
EU/1/12/753	Signifor	Island	6.12.2016
EU/1/12/753	Signifor	Norsko	24.11.2016

Číslo EU	Výrobek	Země	Datum povolení
EU/1/12/755	Pioglitazone Actavis	Lichtenštejsko	31.12.2016
EU/1/12/755	Pioglitazone Actavis	Norsko	9.12.2016
EU/1/12/755	Pioglitazone Actavis	Island	2.12.2016
EU/1/12/756	Glidipion	Norsko	9.12.2016
EU/1/12/756	Glidipion	Lichtenštejsko	31.12.2016
EU/1/12/756	Glidipion	Island	2.12.2016
EU/1/12/763	Ecansya	Norsko	23.12.2016
EU/1/12/793	XALKORI	Island	10.8.2016
EU/1/12/793	XALKORI	Norsko	12.8.2016
EU/1/12/793	XALKORI	Lichtenštejsko	31.8.2016
EU/1/12/794	ADCETRIS	Lichtenštejsko	31.10.2016
EU/1/12/794	ADCETRIS	Island	2.11.2016
EU/1/12/794	ADCETRIS	Norsko	8.11.2016
EU/1/15/1047	Blincyto	Island	10.10.2016
EU/1/15/1047	Blincyto	Norsko	29.9.2016
EU/1/15/1047	Blincyto	Lichtenštejsko	31.10.2016
EU/1/16/1086	Tagrisso	Island	19.12.2016
EU/2/06/061	Nobilis Influenza H5N2	Island	13.7.2016
EU/2/11/128	Emdocam	Island	13.7.2016
EU/2/11/132	Nobivac Myxo-RHD	Island	25.8.2016
EU/2/11/132	Nobivac Myxo-RHD	Norsko	30.8.2016
EU/2/11/132	Nobivac Myxo-RHD	Lichtenštejsko	31.10.2016

Číslo EU	Výrobek	Země	Datum povolení
EU/2/11/133	Recocam	Island	17.8.2016
EU/2/11/133	Recocam	Norsko	25.8.2016
EU/2/11/133	Recocam	Lichtenštejnsko	31.8.2016
EU/2/11/134	Inflacam	Lichtenštejnsko	31.12.2016
EU/2/11/134	Inflacam	Island	2.12.2016
EU/2/11/134	Inflacam	Norsko	25.11.2016
EU/2/11/135	Panacur AquaSol	Lichtenštejnsko	31.8.2016
EU/2/11/135	Panacur AquaSol	Island	2.9.2016
EU/2/11/135	Panacur AquaSol	Norsko	5.9.2016
EU/2/11/137	Activyl Tick Plus	Norsko	23.12.2016
EU/2/12/139	Zulvac 1 + 8 Bovis	Island	19.12.2016

PŘÍLOHA III

Seznam prodloužených registrací

Státy ESVO EHP prodloužily v období od 1. července do 31. prosince 2016 tyto registrace:

Číslo EU	Výrobek	Země	Datum povolení
EU/1/03/267/012	Reyataz	Island	13.7.2016
EU/1/08/494/005	Stelara	Norsko	24.11.2016
EU/1/08/494/005	Stelara	Island	5.12.2016
EU/1/11/714/002-003	Zytiga	Island	1.12.2016
EU/1/11/714/003	Zytiga	Norsko	25.11.2016
EU/1/12/776/024	Fycompa	Island	11.10.2016
EU/1/12/776/024	Fycompa	Norsko	10.10.2016
EU/1/14/939/005-006	Daklinza	Island	13.7.2016
EU/1/14/939/005-006	Daklinza	Norsko	4.7.2016
EU/1/15/1024/002	KEYTRUDA	Island	24.8.2016
EU/1/15/1024/002	KEYTRUDA	Norsko	26.8.2016
EU/2/97/004/050-053	Metacam	Norsko	29.8.2016

PŘÍLOHA IV

Seznam zrušených registrací

Státy ESVO EHP zrušily v období od 1. července do 31. prosince 2016 tyto registrace:

Číslo EU	Výrobek	Země	Datum zrušení
EU/1/00/137	Avandia	Island	12.8.2016
EU/1/03/258	Avandamet	Island	12.8.2016
EU/1/07/385	Focetria	Island	12.8.2016
EU/1/08/489	Opgenra	Island	14.7.2016
EU/1/08/489	Opgenra	Norsko	11.8.2016
EU/1/08/489	Opgenra	Lichtenštejsko	31.8.2016
EU/1/08/500	Fablyn	Island	12.8.2016
EU/1/08/506	Celvapan	Island	7.12.2016
EU/1/08/506	Celvapan	Lichtenštejsko	31.12.2016
EU/1/08/506	Celvapan	Norsko	21.12.2016
EU/1/09/518	PANTECTA Control	Island	7.10.2016
EU/1/09/518	PANTECTA Control	Norsko	20.10.2016
EU/1/09/518	PANTECTA Control	Lichtenštejsko	31.10.2016
EU/1/09/563	ChondroCelect	Lichtenštejsko	31.8.2016
EU/1/09/563	ChondroCelect	Island	15.8.2016
EU/1/09/563	ChondroCelect	Norsko	11.8.2016
EU/1/10/657	Prepandemic Influenza vaccine (H5N1) (surface antigen, inactivated, adjuvanted) Novartis Vaccines and Dia	Island	12.8.2016
EU/1/11/721	Paglitaz	Island	12.8.2016

Číslo EU	Výrobek	Země	Datum zrušení
EU/1/12/810	Krystexxa	Island	14.7.2016
EU/1/12/810	Krystexxa	Norsko	6.7.2016
EU/1/12/810	Krystexxa	Lichtenštejnsko	31.8.2016
EU/1/13/831	Capecitabine SUN	Island	13.7.2016
EU/1/13/831	Capecitabine SUN	Norsko	6.7.2016
EU/1/13/883	Vitekta	Island	10.11.2016
EU/1/13/883	Vitekta	Lichtenštejnsko	31.12.2016
EU/1/13/883	Vitekta	Norsko	15.12.2016
EU/1/14/942	Clopidogrel/Acetylsalicylic acid Teva	Island	26.7.2016

PŘÍLOHA V

Seznam pozastavených registrací

Státy ESVO EHP pozastavily v období od 1. července do 31. prosince 2016 tyto registrace:

Číslo EU	Výrobek	Země	Datum pozastavení
EU/2/15/192	Velactis	Island	30.8.2016
EU/2/15/192	Velactis	Norsko	29.8.2016
EU/2/15/192	Velactis	Lichtenštejnsko	31.8.2016

V

(Oznámení)

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc M.8954 – BPEA/PAI/WFC)****Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem****(Text s významem pro EHP)**

(2018/C 195/12)

1. Komise dne 31. května 2018 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Baring Asia Private Equity Fund VI („BPEA“, Kajmanské ostrovy), kontrolovaného podnikem Baring Asia (Hongkong),
- PAI Partners SAS („PAI“, Francie),
- GB WFC International S.à.r.l („WFC“, Lucembursko).

Podniky BPEA a PAI získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování společnou kontrolu nad celým podnikem WFC.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku BPEA: fond soukromého kapitálu zaměřený na investice pro zachování kapitálu a poinvestiční vytváření hodnoty v asijských zemích. Podnik BPEA je pod společnou kontrolou s dalšími fondy soukromého kapitálu, které jako celek tvoří podnik Baring Asia,
- podniku PAI: společnost soukromého kapitálu, jež spravuje řadu fondů vlastnicích společnosti činné v různých obchodních odvětvích, jako jsou obchodní služby, potravinářství a odvětví spotřebního zboží, obecný průmysl, zdravotní péče, maloobchodní prodej a distribuce, a poskytuje takovým fondům poradenství,
- podniku WFC: agentura pro obecné prodejní a servisní služby v oblasti leteckého nákladu, která poskytuje leteckým dopravcům externě zajišťované služby řízení leteckého nákladu.

3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno.

V souladu se sdělením Komise o zjednodušeném postupu ohledně některých spojování podle nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽²⁾ je třeba uvést, že tato věc může být posouzena podle postupu stanoveného sdělením.

4. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí k navrhované transakci předložily své případné připomínky.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Je třeba vždy uvést toto číslo jednací:

M.8954 – BPEA/PAI/WFC

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1 („nařízení o spojování“).

⁽²⁾ Úř. věst. C 366, 14.12.2013, s. 5.

Připomínky lze Komisi zaslat e-mailem, faxem nebo poštou. Použijte tyto kontaktní informace:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax: +32 22964301

Poštovní adresa:

Commission européenne / Europese Commissie

Direction générale de la concurrence

Greffé des concentrations

1049 Bruxelles/Brussel

BELGIQUE/BELGIË

Předběžné oznámení o spojení podniků
(Věc M.8928 – Francisco Partners/VeriFone)
Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem
(Text s významem pro EHP)
(2018/C 195/13)

1. Komise dne 30. května 2018 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Francisco Partners Management LP („Francisco Partners“, Spojené státy),
- VeriFone Systems, Inc. („VeriFone“, Spojené státy).

Podnik Francisco Partners získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování výhradní kontrolu nad celým podnikem VeriFone.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku Francisco Partners: společnost soukromého kapitálu zaměřená na investice do podniků v odvětví softwaru a podniků využívajících technologie,
- podniku VeriFone: působí především v oblasti navrhování, výroby a dodávek zařízení pro provádění plateb v místě prodeje a souvisejících služeb.

3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno.

V souladu se sdělením Komise o zjednodušeném postupu ohledně některých spojování podle nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽²⁾ je třeba uvést, že tato věc může být posouzena podle postupu stanoveného sdělením.

4. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí k navrhované transakci předložily své případné připomínky.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Je třeba vždy uvést toto číslo jednací:

M.8928 – Francisco Partners/VeriFone

Připomínky lze Komisi zaslat e-mailem, faxem nebo poštou. Použijte tyto kontaktní informace:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax: +32 22964301

Poštovní adresa:

Commission européenne / Europese Commissie
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1 („nařízení o spojování“).

⁽²⁾ Úř. věst. C 366, 14.12.2013, s. 5.

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2018/C 195/14)

Tímto zveřejněním se poskytuje příležitost vznést proti změně námitky podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY SPECIFIKACE PRODUKTU U CHRÁNĚNÉHO OZNAČENÍ PŮVODU/CHRÁNĚNÉHO ZEMĚPISNÉHO OZNAČENÍ, KTERÁ NENÍ MENŠÍHO ROZSAHU

Žádost o schválení změny v souladu s čl. 53 odst. 2 prvním pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012

„GAILTALER SPECK“

č. EU: PGI-AT-0192-AM01 – 5.4.2017

CHOP () CHZO (X)

1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

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

Tel. +43 6504282000

E-mail: Albert.jank@gailtalerspeck.at

Žadatelem je původní seskupení žadatelů a zastupuje všechny současné producenty produktu „Gailtaler Speck“ CHZO.

2. Členský stát nebo třetí země

Rakousko

3. Položka specifikace produktu, jíž se změna týká

— ☐ Název produktu

— ☒ Popis produktu

— ☒ Zeměpisná oblast

— ☒ Důkaz původu

— ☒ Metoda produkce

— ☒ Souvislost se zeměpisnou oblastí

— ☒ Označování

— ☒ Jiná [kontakty příslušného orgánu a seskupení žadatelů, druh produktu, kontrolní subjekt, vnitrostátní právní předpisy, seznam odkazů a zdrojů]

4. Druh změny (změn)

— ☒ Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, jež není změnou menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

- ☐ Změna – jež není změnou menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012 – specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, pro nějž nebyl zveřejněn jednotný dokument (nebo jeho ekvivalent).

5. Změna (změny)

Dosavadní specifikace, jež se skládala z několika samostatných dokumentů (přehled, specifikace), byla zkombinována do jednotného dokumentu a upravena za účelem zlepšení transparentnosti a současné aktualizace požadavků na metodu produkce a důkaz původu. Kromě toho jsou nyní do specifikace začleněna pravidla produkce (např. „Gailtaler Speck“ Richtlinien“/Pokyny pro produkci slaniny „Gailtaler Speck“), která byla dříve součástí kapitoly o materiálech a specifikace na ně pouze odkazovala, takže podléhají pravidlům pro změny stanoveným předpisy Společenství. Dříve poskytnuté informace týkající se vnitřního systému sdružení pro zajišťování a kontrolu jakosti sdružení již zahrnuté nejsou. Obecně platné požadavky na chov zvířat (např. zákaz krmení masokostní moučkou nebo kuchyňským odpadem z komerčních zařízení) nebo na produkci slaniny (speku) se ve specifikaci rovněž již neopakují. Zbývající dodatky specifikace proto slouží výhradně jako doklady.

Konkrétně:

Popis produktu:

Tento bod 4.2 přehledu:

„K produkci slaniny „Gailtaler Speck“ se využívají tato plemena prasat: Landschwein, Edelschwein, kříženci mezi plemeny Landschwein a Edelschwein, Duroc, kříženci ze schválených korutanských šlechtitelských programů.

Prasata musí být vykrmena za podmínek stanovených v pokynech pro produkci slaniny „Gailtaler Speck“.

Pro produkci slaniny „Gailtaler Speck“ se používá čerstvé vepřové maso s maximálním pH 5,8. Používají se zadní části vepřové půlky vcelku a v případě potřeby jednotlivé části půlky – bůček, pečeně, spodek pečeně, kýta a plec.

Slanina „Gailtaler Speck“ se marinuje, udí studeným kouřem a zraje ve speciálních zracích místnostech. Na povrchu má slanina „Gailtaler Speck“ zlatožlutou barvu a řez je jasně červený s bílými kusy tuku. Slanina „Gailtaler Speck“ má dobře vyvinutou vyzrálou, uzenou a masovou chuť, jež je pouze lehce kořeněná a mírně slaná. Je pevné konzistence, měkká na skus a jemně se rozpouští v ústech.“

a bod 4.2 specifikace (popis produktu a druh produktu):

„Slanina „Gailtaler Speck“ je uzený produkt z vepřového masa. Znaky jakosti slaniny „Gailtaler Speck“ jsou stanoveny v kapitole 3 pokynů pro produkci slaniny „Gailtaler Speck“. Vyznačuje se těmito vlastnostmi (srov. Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten (sdružení Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten), 1999b, příloha bodu 4.2):

- Základní suroviny: Slanina „Gailtaler Speck“ se vyrábí z vepřového masa těchto plemen prasat: Landschwein, Edelschwein, kříženci mezi plemeny Landschwein a Edelschwein, Duroc a kříženci ze schválených korutanských šlechtitelských programů.
- Složky, receptura a přísady: K výrobě slaniny „Gailtaler Speck“ se používá čerstvé vepřové maso s maximálním pH 5,8. Slanina „Gailtaler Speck“ se vyrábí z těchto kusů masa: zadní části vepřové půlky vcelku nebo v případě potřeby jejich jednotlivých částí: bůček, pečeně, spodek pečeně, kýta, plec. Kusy masa se zpracovávají v přírodní podobě a nikdy se nelisují. V procesu nakládání se používají kuchyňská nebo konzervační sůl, pepř, česnek a tradiční kořenící směsi. Hlavní používaná koření jsou zázvor, koriandr, kmín, bobkový list, nové koření, paprika, rozmarýn, jalovec a cukr. Uzení se provádí pomocí postupu „uzení za studena“ (teplota uzení nepřesáhne 22 °C).
- Vzhled: Barva povrchu slaniny „Gailtaler Speck“ je zlatožlutá, tuk je bílý a svalovina je jasně červená. Slanina „Gailtaler Speck“ nevykazuje vnější vady a vady v řezu.
- Chuť: Slanina „Gailtaler Speck“ má mírně slanou, dobře vyvinutou vyzrálou, uzenou a masovou chuť. Nevykazuje žádnou pachůť.
- Konzistence: Slanina „Gailtaler Speck“ je pevné konzistence, měkká na skus a jemně se rozpouští v ústech.

- Charakteristické vlastnosti: Metoda „uzení za studena“, přednostní zpracování zadních částí vepřových půlek vcelku a zpracování masa v nelisovaném stavu představují kombinaci vlastností, jež je pro údolí Gailtal typická.“

se nahrazují tímto:

„4.2. Popis produktu

Slanina „Gailtaler Speck“ je uzený tepelně neupravovaný produkt z nelisovaného, vykostěného vepřového masa, který se vyznačuje těmito vlastnostmi:

- Základní suroviny: Slanina „Gailtaler Speck“ se produkuje výhradně z masa těchto plemen prasat: Landschwein, Edelschwein, Duroc, Schwäbisch Hällisches Sattelschwein a kříženci těchto plemen. Kromě toho jsou rovněž přípustní kříženci těchto plemen se samci plemene Pietrain.
- Složky, receptura a metoda zpracování: Pro produkci slaniny „Gailtaler Speck“ se zpracovává pouze čerstvé, vykostěné maso ve své přírodní formě, bez lisování. Slaninu „Gailtaler Speck“ lze v zásadě vyprodukovat z libovolných kusů masa, včetně zadních částí vepřových půlek vcelku. Upřednostňovány však jsou bůček, pečeně, spodek pečeně, kýta a plec. Před porcováním jsou půlky jatečně upravených těl zkontrolovány veterinární službou z hlediska své vhodnosti k lidské spotřebě, načež se marinují, vyudí a nechají zrát (nasuší) s tradiční směsí soli a koření v souladu s postupem popsáním v bodu 4.5.2.
- Vzhled: Barva povrchu slaniny „Gailtaler Speck“ je zlatožlutá, tuková složka je čistě bílá a zřetelně odlišitelná a svalovina je jasně červená.
- Chuť a konzistence: Slanina „Gailtaler Speck“ chutná lehce kořeněně (bez dominantního jalovcového tónu) a mírně slaná a vyznačuje se dobře vyvinutou vyzrálou, uzenou a masovou chutí; přes větší pevnost tukové složky oproti jiným druhům slaniny se slanina „Gailtaler Speck“ jemně rozpouští na jazyku a je měkká na skus. Slanina „Gailtaler Speck“ nevykazuje vnější vady a vady v řezu a nemá žádnou pachuti.
- Uvádění na trh: Slaninu „Gailtaler Speck“ lze prodávat nebalenou nebo balenou, vcelku či nakrájenou na kusy nebo plátky.“

Odůvodnění:

Seznam plemen prasat schválených k produkci slaniny „Gailtaler Speck“ byl stanoven přesněji, a zejména byl odstraněn odkaz na „uznané šlechtitelské programy v Korutansku“ (anerkannte Kärntner Zuchtprogramme). Jelikož původ selat již není omezen na Korutansko (viz bod Zeměpisná oblast), jsou v nejnovější verzi specifikací možnosti plemen a křížení konkrétně vyjmenovány. Na seznam přípustných plemen prasat bylo doplněno pouze plemeno „Schwäbisch Hällische Sattelschwein“, neboť toto plemeno nabízí kvalitní maso a tuk, a vzhledem ke své odolnosti proti povětrnostním vlivům je vhodné pro chov ve volném výběhu, což je zase zásadní pro možnou ekologickou produkci. Kříženci jsou – jako dříve v souladu se šlechtitelskými programy v Korutansku – povoleni mezi všemi přípustnými plemeny, jakož i se samci plemene Pietrain. Kříženci mezi čistě masnými plemeny však neprodukují žádoucí zřetelně viditelný obsah tuku.

Předchozí požadavek na maximální hodnotu pH 5,8 bylo možno vynechat, protože musí být zajištěna vhodnost k lidské spotřebě, která musí být kontrolována a potvrzena veterinární službou (veterinárním inspektorem). Zpracovatel slaniny navíc na základě svých zkušeností rozpozná, zda je maso ke zpracování na slaninu vhodné.

Zatímco dříve byly pravidelně používány zadní části vepřové půlky vcelku a kusy pouze v případě nutnosti, tento poměr se nyní obrátil, což je důsledkem poptávky zákazníků a odlišných forem uvádění na trh. Ty byly pro objasnění začleněny do specifikací.

Byl uveden mírně konkrétnější popis vzhledu a konzistence slaniny; bylo stanoveno, že by slanina „Gailtaler Speck“ měla mít „jasně rozpoznatelný“ obsah tuku. Přesnější definice není ve vztahu k přírodnímu produktu možná, zvláště když se obsah tuku liší mezi vykastrovanými samci a samicemi a mezi různými kusy masa. V důsledku vyšší délky života prasat používaných pro produkci slaniny „Gailtaler Speck“ a jejich vyšší minimální živé hmotnosti v době porážky (která je 120 kg namísto evropského průměru 85 kg při běžné produkci slaniny) je však obsah tuku slaniny „Gailtaler Speck“ znatelně vyšší než u srovnatelných produktů. Specifická pevnost tuku, který slanina „Gailtaler Speck“ obsahuje, je důsledkem speciálního krmení prasat s velmi malým podílem kukuřice (max. 10 % namísto max. 70 %, jak je v Evropě obvyklé), což je nyní v textu rovněž uvedeno.

Za účelem vyjasnění a v souladu se stávající obchodní praxí byly doplněny informace o povolených formách uvádění na trh, které uvádí, že slaninu „Gailtaler Speck“ lze prodávat nebalenou nebo balenou, vcelku (tj. jako nerozřezané zadní části vepřové půlky nebo nerozřezané kusy), jako oddělené porce bůčku, pečeně, spodku pečeně, kýty a plece nebo nakrájenou na plátky, kusy atd.

Předchozí informace o „uzení za studena“ a seznamu povolených koření používaných k dosažení tradičního charakteru produktu byly přesunuty do bodu „Metoda produkce“.

Zeměpisná oblast:

— Bod 4.3 první věta přehledu:

„Oblast produkce zahrnuje obce Kötschach-Mauthen, Dellach, Kirchbach, Gitschtal, Hermagor, St. Stefan im Gailtal, Nötsch im Gailtal, Feistritz an der Gail a Hohenthurn.“

a bod 4.3.1 specifikace (Označení oblasti produkce):

„Díky rysům přírodního prostředí (viz bod 4.6) a též historickému vývoji (viz bod 4.4) se v údolí Gailtal rozvinula speciální kultura produkce slaniny. Na základě historických dokumentů a zdrojů potvrzujících historický vývoj produkce slaniny je níže uvedeno vymezení oblasti pro region, ve kterém může být slanina „Gailtaler Speck“ produkována.

Příklad seznamu výrobních nákladů sestaveného služebnictvem kolem roku 1830 jasně ukazuje význam slaniny „Gailtaler Speck“ ve stravě lidí v údolí Gailtal (viz Korutanský zemský archiv, Stálý katastr nemovitostí [Kärntner Landesarchiv, Stabiler Kataster], příloha A bodu 4.3.1).

Význam slaniny v jídelníčku obyvatel údolí Gailtal ve srovnání s jinými regiony v Korutansku je zřejmý i z dalších historických dokumentů (viz Korutanský zemský archiv, Stálý katastr nemovitostí, příloha B bodu 4.3.1). Důvody pro to spočívají ve specifických přírodních podmínkách údolí Gailtal, jež činí oblast ideální pro produkci vysoce kvalitních uzených produktů (viz bod 4.6).

Oblast je na sever a na jih omezena všeobecně uznávaným konvenčním vymezením údolí Gailtal jeho horskými masivy ležícími na severu a jihu: Karnskými Alpami, které jsou součástí Jižních vápencových Alp, na jihu podél hranice s Itálií a na severu Gailtalskými Alpami, podél nichž rovněž probíhá hranice správních obcí údolí Gailtal. Na východ a západ je oblast omezena přírodními podmínkami, zejména klimatickými, jež představují pro produkci slaniny rozhodující předpoklad.

Následující bod nyní poskytuje s odkazem na příslušné přílohy podrobnější popis vymezení oblasti umístění výrobních zařízení, aby byla tato zařízení oprávněna produkovat slaninu „Gailtaler Speck“ CHZO. Umístění údolí Gailtal v rámci Evropy na úrovni NUTS 2 a v rámci Rakouské republiky je popsáno ve zprávě v příloze C bodu 4.3.1 (viz stavebně-inženýrská kancelář Blechl & Piechl, 1999a, příloha C bodu 4.3.1). Oblast je tedy omezena kombinací obcí, v nichž jsou umístěna zařízení pro produkci slaniny „Gailtaler Speck“, a topografické situace, jež určuje klimatické podmínky. Dotyčné obce jsou Kötschach-Mauthen, Dellach, Kirchbach, Hermagor, Gitschtal, St. Stefan im Gailtal, Nötsch im Gailtal, Feistritz an der Gail a Hohenthurn (viz stavebně-inženýrská kancelář Blechl & Piechl, 1999b, příloha D bodu 4.3.1.).“

se mění takto:

„4.3 Zeměpisná oblast

4.3.1 Vymezení

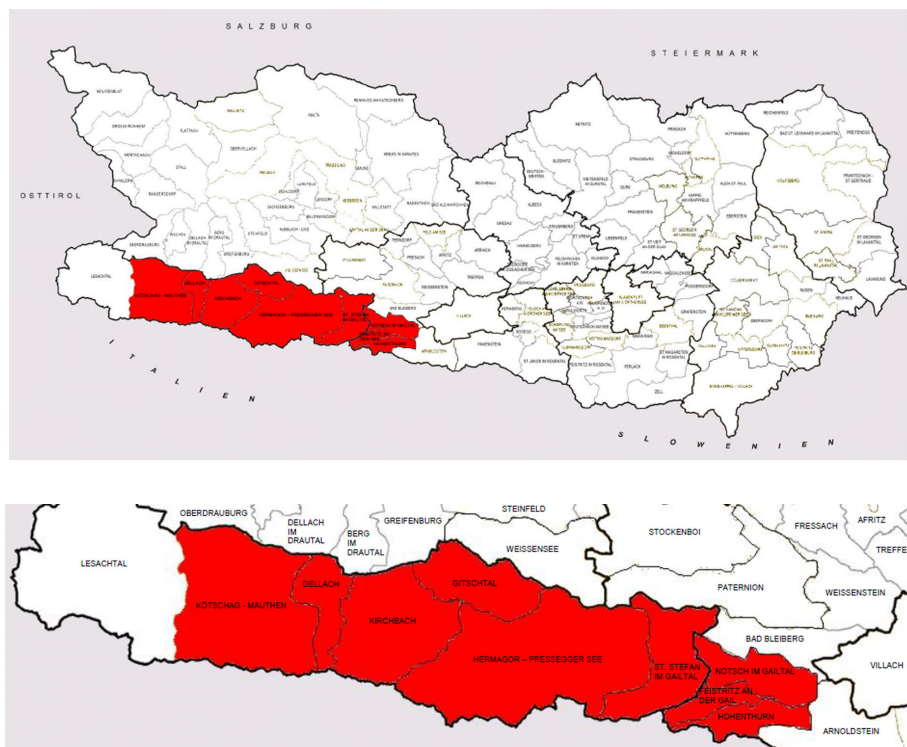
Zeměpisná oblast leží v rakouské spolkové zemi Korutansko.

V údolí Gailtal se v důsledku přírodních podmínek, jakož i historického vývoje, rozvinula speciální kultura produkce slaniny. Na základě historických dokumentů a zdrojů potvrzujících historický vývoj produkce slaniny je níže uvedeno vymezení oblasti pro region, ve kterém může být slanina „Gailtaler Speck“ produkována.

Oblast je podle konvence na jihu podél hranice s Itálií omezena Karnskými Alpami a na severu Gailtalskými Alpami, podél nichž probíhá rovněž hranice správních obcí údolí Gailtal. Na východ a západ je oblast omezena přírodními podmínkami, zejména klimatickými, jež představují pro produkci slaniny rozhodující předpoklad (viz Steinhäuser 1958). Oblast produkce se vyvinula z tradičních kořenů (viz Korutanský zemský archiv, Analýza odhadů katastru nemovitostí, 1832).

Vymezenou zeměpisnou oblast (dále jen „vymezená oblast“ nebo „oblast“) tvoří tyto obce: Dellach, Feistritz an der Gail, Gitschtal, Hermagor, Hohenthurn, Kirchbach, Kötschach-Mauthen, Nötsch im Gailtal a St. Stefan im Gailtal.

Pro ilustraci a v zájmu přesného vymezení oblasti je vymezená oblast na vyobrazení níže vyznačena červeně.



Odůvodnění:

Informace jsou omezeny na základní body a text byl zjednodušen; vymezení oblasti vyjmenováním obcí se však nezměnilo, stejně jako podrobnosti vymezení oblasti pomocí přírodních podmínek. Byly přidány nové, přehlednější mapy.

— Bod 4.3 druhá věta přehledu:

„Prasata, která se využívají pro produkci slaniny „Gailtaler Speck“, pochází z údolí Gailtal a v případě potřeby z jiných regionů spolkové země Korutansko.“

a bod 4.3.2 specifikace (Označení oblasti původu základních produktů):

„Pro produkci slaniny „Gailtaler Speck“ je zásadní, že se používá maso z prasat pocházejících z údolí Gailtal v souladu s body 1.2 a 1.3 pokynů pro produkci slaniny „Gailtaler Speck“. Není-li možné uspokojit poptávku po selatech a prasatech na výkrm ze zásob pocházejících z údolí Gailtal, lze použít prasata z jiných regionů v Korutansku uvedených v příloze A bodu 4.3.2 (srov. Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten, 1999b, příloha bodu 4.2 a stavebně-inženýrská kancelář Blechl & Piechl, 1999c, příloha bodu 4.3.2.). V tomto ohledu lze použít pouze ty základní produkty, jež byly vyprodukovány v souladu s normami pro produkci, jakost a kontrolu stanovenými v pokynech pro produkci slaniny „Gailtaler Speck“ nebo v rovnocenných pokynech v souladu s body 1.2 a 1.3 pokynů pro produkci slaniny „Gailtaler Speck“. Vhodné základní produkty produkují například členové Korutanského konsorcia pro produkci prasat.“

se nahrazují tímto:

„4.3.2 Původ základních surovin

Pro produkci slaniny „Gailtaler Speck“ se má používat maso z prasat pocházejících z vymezené oblasti, tj. takových, která se tam narodila, byla tam chována a vykrmena. Je však přípustný nákup selat různého původu až do maximální hmotnosti 31 kg za předpokladu, že náleží k plemenům uvedeným v této specifikaci.“

Odůvodnění:

Předchozí omezení přípustného nákupu prasat v případě potřeby na zvířata chovaná pouze ve spolkové zemi Korutansko podle stanovených pokynů pro krmení bylo odstraněno v souladu se změnami v právních předpisech Unie. Kontrolování souladu s pokyny pro krmení mimo údolí Gailtal naráželo rovněž na organizační obtíže.

Namísto toho bylo stanoveno, že mohou být zakoupena pouze selata (tj. nikoli starší zvířata) přípustných plemen nebo kříženců až do maximální hmotnosti 31 kg a použita v procesu produkce, jenž se následně musí uskutečnit řízeným způsobem ve vymezené oblasti. Nad uvedenou hmotnost – jež odpovídá přibližně věku 10 týdnů – prasata již nejsou klasifikována jako „selata“.

— Vkládá se nový bod, který zní:

„4.3.3 Kroky, které se musí uskutečnit ve vymezené oblasti

Výkrm selat, bourání masa a vlastní produkce slaniny (marinování, uzení a zrání) se musí uskutečnit v registrovaných zařízeních ve vymezené oblasti.“

Odůvodnění:

Účelem tohoto bodu je vymezit kroky, jež se rozhodně musí uskutečnit ve vymezené oblasti. Výraz „registrovaná zařízení“ odkazuje na zařízení registrovaná „centrálním registračním subjektem“ seskupení žadatelů (viz bod Důkaz původu).

Důkaz původu:

Informace dříve obsažené v tomto bodu (převážně popis historického vývoje produktu a jeho hospodářského významu pro oblast) byly přesunuty do bodu „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ a upraveny. Namísto nich byla zahrnuta ustanovení s cílem zajistit sledovatelnost:

„4.4 Důkaz původu

Tato opatření slouží k zajištění pravosti a sledovatelnosti slaniny „Gailtaler Speck“ CHZO nad rámec příslušných obecných požadavků na dokumentaci:

— Centrální registrační subjekt

Seskupení žadatelů provozuje registrační subjekt, u kterého musí být bez ohledu na své formální členství registrována všechna zařízení zapojená do chovu/výkrmu, zpracování, produkce slaniny a obchodování s ní v rámci specifikace. Zahrnuta nejsou prodejní místa, která prodávají balené zboží, ale neprovádí žádné další zpracování. Tento rejstřík obsahuje adresy a kontaktní údaje registrovaných zařízení a jejich oblast činnosti. Každé zařízení obdrží registrační číslo, podle kterého lze jej a jeho označené produkty identifikovat. Žádost o zápis musí být registračnímu subjektu podána písemně (e-mailem, faxem, dopisem) před tím, než může být poprvé zahájen výkrm, zpracování atd.

— Zvláštní systém bezpečnostních plombování masa

V průběhu bourání jsou (ještě čerstvé) díly masa z jatek opatřeny zelenými nebo červenými zatahovacími plombami, které vydává výhradně seskupení žadatelů, a to i nečlenským zařízením. Tyto plomby obsahují osmimístné sériové číslo, jež je zaznamenáno v rejstříku plomb spravovaném seskupením žadatelů a může být přiřazeno k příslušnému příjemci plomby. K produkci slaniny se smí použít pouze díly masa opatřené plombou.

Přípustné jsou pouze jednorázové a indikativní zatahovací bezpečnostní plomby (o tloušťce 2 mm a šířce 10 mm), na nichž kromě obrázku hlavy směřícího se prasete musí být uvedena slova „Gailtaler Speck“.



Různé barvy plomb označují různé produkční řetězce:

- zelená označuje, že výkrm a bourání zvířat a jejich další zpracování se uskutečňuje v jednom zemědělském zařízení;
- červená pak znamená, že základní suroviny splňující specifikaci jsou zpracovávány producentem slaniny (zemědělcem nebo bourárnou), jenž základní suroviny zakoupil (tj. zvířata nevykrmená ve vlastním hospodářství producenta slaniny).
- Povinné oznamování nákupu selat

Každé registrované zařízení, které zakoupí selata, musí o této skutečnosti do pěti pracovních dnů informovat registrační subjekt a uvést počet selat, jejich původ (číslo podle LFBIS [Informačního systému zemědělských a lesnických podniků] a název producenta) a hmotnost jednotlivých zvířat.

Pro kontrolu důkazu původu jsou relevantní tyto dokumenty/doklady:

Registrační subjekt:

- rejstřík zařízení;
- rejstřík plomb: obsahuje názvy producentů slaniny, množství a čísla plomb, které jim byly vydány;
- oznámení o nákupu selat.

V případě nesrovnalostí mezi oznámeními a skutečným stavem musí být registračnímu subjektu umožněn přístup do veterinárního informačního systému (databáze VIS).

Producent (chov/výkrm):

- ušní známky;
- záznamy o chovu zvířat (šablonu vypracuje registrační subjekt) obsahují: jméno chovatele, dobu výkrmu, sériové číslo, číslo zařízení původu podle ušní známky, zařízení původu, zahájení výkrmu, místo porážky, datum porážky, číslo záznamu o bourání/slanině, producenta slaniny nebo pořizovatele;
- předávací list (v případě nákupu selat): obsahuje název/jméno a adresu dodavatele a pořizovatele, číslo chovného zařízení podle systému LFBIS, totožnost prasat, počet prasat na výkrm, číslo zařízení původu podle ušní známky, podpisy obou stran, datum.

Zpracovatelské zařízení:

- zatahovací plomba: číslo a barva plomby;
- etiketa na baleném produktu;
- registrační číslo producenta slaniny;
- záznam o porážce nebo jiné schválení veterinárního lékaře (např. na předávacím listě): počet úředně navštívených a zkontrolovaných porážek, datum, razítko a podpis úředního veterinárního lékaře;
- předávací list: viz výše;
- záznam o bourání nebo o slanině: obsahuje sériové číslo, název producenta slaniny, datum porážky, místo porážky, počet kusů, název výkrmného zařízení, jméno chovatele, číslo záznamu chovu zvířat, číslo zařízení původu podle ušní známky, seznam dílů masa a s nimi spojených použitých čísel plomb.

Prodávající:

- zatahovací plomba v případě nebaleného zboží;
- etiketa na baleném produktu;
- dodací list: odkaz na chráněné zeměpisné označení (CHZO) slaniny „Gailtaler Speck“, popis zboží, počet kusů/množství, datum, název/jméno zpracovatele a pořizovatele;

— faktura: odkaz na chráněné zeměpisné označení (CHZO) slaniny „Gailtaler Speck“, množství, datum, název/jméno zpracovatele a pořizovatele;

— registrační číslo producenta slaniny.“

Odůvodnění:

Nová ustanovení, která mají zajistit sledovatelnost produktu, stanovit centrální registrační subjekt, který má pro všechna zařízení zapojená do chovu/výkrmu, zpracování, produkce a prodeje slaniny provozovat seskupení žadatelů, zvláštní systém plombování masa a pro zařízení nakupující další prasata povinné oznamování nákupu selat. Kromě toho se stanovuje, jakou dokumentace a záznamy mají spravovat jednotlivé skupiny aktérů.

Jsou stanoveny zatahovací plomby různých barev pro plombování všech kusů masa, jež mají být použity při zpracování; ty označují, zda se celý proces produkce od výkrmu po konečný produkt – s výjimkou porážky – uskutečnil v jednom jediném zařízení (zelená plomba), nebo zda producent slaniny zpracoval zvířata vykrmená jinde (červená plomba). Cílem je jasně rozlišovat mezi tradiční produkcí v hospodářství a průmyslovější produkcí. Plomby jsou zaznamenány v centrálním rejstříku plomb a lze je přiřadit k příjemci plomby podle čísla viditelného na plombě.

Proces produkce a balení:

Bod 4.5 přehledu (Metoda produkce):

„Metoda produkce je stanovena v pokynech pro produkci slaniny „Gailtaler Speck“. Těmito pokyny se řídí původ a jakost základních produktů a proces produkce, dále tyto pokyny definují vlastnosti produktu a obsahují ustanovení pro zajištění jakosti, podle kterých jsou všichni producenti slaniny „Gailtaler Speck“ odpovědní za zajištění úplné ověřitelnosti v souladu s těmito pokyny.

Kusy masa, jejichž pH nesmí přesáhnout 5,8, jsou marinovány v nelišovaném stavu pomocí procesu zrání za sucha, během kterého jsou přidávány kuchyňská nebo konzervační sůl, pepř, česnek a další koření a bylinky podle tradičních receptur předávaných předchozími generacemi.

Tím se maso zbaví vody a zabraňuje se tak růstu škodlivých mikroorganismů. Marinování se provádí přednostně na tradičních dřevěných stolech nebo v nakládacích kádích vyrobených z plastu nebo ušlechtilé oceli při 4 °C až 0 °C a přibližně 70 % vlhkosti vzduchu po dobu 1 až 4 týdnů. Marinovaná surovina se následně zavěsí, dokud zcela nevyschne.

Suchá marinovaná surovina se zavěsí v udírně, kde se udí při teplotách nepřesahujících 22 °C. Jako palivo se používá výhradně bukové dřevo, do kterého se přidávají větve jalovce pro získání charakteristického kouřového aroma. Proces uzení se několikrát přeruší. V těchto přestávkách procesu uzení se do udírny vpouští čerstvý vzduch. To dává slanině její specifické aroma. Přesný okamžik, kdy je do udírny vpuštěn čerstvý vzduch, a přesnou dobu trvání každého intervalu uzení určuje každý producent slaniny na základě zkušenosti a získaných dovedností. Po využití se slanina přemísť do zrcí místnosti, kde musí být udržována teplota od 8 °C do 16 °C a relativní vlhkost vzduchu 60 % až 80 %. V závislosti na použitých kusech tam zůstává nejméně 4 až 12 týdnů, aby plně vyžrála.

Při 25 % obsahu tuku vede dehydratace ke ztrátě 30 až 40 % hmotnosti v syrovém stavu.“

a bod 4.5 až 4.5.4 specifikace:

„Bod 4.5 Metoda produkce

Jednotlivé složky metody produkce popsané v bodech 4.5.1 až 4.5.4 a podrobně stanovené v pokynech pro produkci slaniny „Gailtaler Speck“ vypracovalo a schválilo sdružení „Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten“ s přispěním odborníků a příslušných specializovaných pracovníků státního úřadu pro kontrolu potravin a státního veterinárního úřadu (srov. Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten, 1999b, příloha bodu 4.3).

Pokyny pro produkci slaniny „Gailtaler Speck“ se neomezují na proces produkce slaniny „Gailtaler Speck“ v úzkém slova smyslu, ale zahrnují také původ a jakost základních produktů a obsahují podrobný popis produktu, opatření na zajištění jakosti se zavedeným systémem kontroly, jakož i s pravidly pro sankce a označování.

Bod 4.5.1 Výroba základních produktů

Od chovatelů se požaduje, aby vedli seznam zvířat a aby zvířata označili, aby původ každé jednotlivé šarže slaniny zůstal sledovatelný. Dále se od chovatelů požaduje, aby svá zvířata krmili pouze vysoce kvalitními krmivly, zejména krmivly, jež podporují pomalý růst zvířat, a aby nepoužívali výkrmové pomůcky, anabolika, hormony a chemické a antibiotické růstové stimulanty. Požaduje se od nich rovněž, aby vedli „záznam o chovu zvířete/záznam o praseti“ podle přílohy 2 pokynů pro produkci slaniny „Gailtaler Speck“ nebo rovnocenný záznam.

Od producentů slaniny se požaduje, aby pro produkci slaniny zajistili a používali jen taková prasata, která dosáhla minimálního věku 6 měsíců, minimální jateční hmotnosti 120 kg a maximálního průměrného denního přírůstku živé hmotnosti nejvýše 750 g, neboť pouze maso pomalu rostoucích prasat vykazuje jakost nezbytnou pro produkci slaniny.

Od provozovatelů jatek se požaduje, aby zajistili, že prostory a zařízení k porážení jsou v perfektním provozním stavu a že jsou zachovávány nezbytné hygienické normy pro personál i provoz. Provozovatelé jatek a producenti slaniny se zavazují, že jatečně upravená těla budou řádně skladovat, dokud nebudou podrobena dalšímu zpracování.

4.5.2 Metoda zpracování

Níže je popsán postup zušlechťování vepřového masa na slaninu „Gailtaler Speck“. Zadní část vepřové půlky se marinuje v procesu zrání za sucha. K masu se přidávají kuchyňská nebo konzervační sůl, pepř, česnek a různá další koření a bylinky v souladu s recepturami, jež byly předávány předchozími generacemi. (viz bod 4.2). Působení soli maso zbaví vody a zabraňuje růstu škodlivých mikroorganismů. Marinování se provádí přednostně na tradičních dřevěných marinovacích stolech nebo v nakládacích kádích vyrobených z plastu nebo ušlechtilé oceli při teplotě 4 až 10 °C a přibližně 70 % vlhkosti vzduchu. V závislosti na tloušťce marinované suroviny trvá tento proces od 1 do 4 týdnů.

Po ukončení marinování se přebytečná sůl odstraní kartáčováním a marinovaná surovina se zavěsí, dokud zcela nevyschne. Když se tak stane, díly masa se zavěsí do udírny ve vzdálenostech, jež jsou dostatečné k dosažení rovnoměrného účinku kouře. Uzení probíhá metodou uzení za studena. Při této metodě se nesmí překročit teplota 22 °C. Jako paliv se používá výhradně bukové dřevo, do kterého se přidávají větve jalovce pro získání charakteristického kouřového aroma slaniny „Gailtaler Speck“. Proces uzení se několikrát přeruší. V těchto přestávkách procesu uzení se do udírny vpuští čerstvý vzduch. To dává slanině její specifické aroma. Přesný okamžik, kdy je do udírny vpuštěn čerstvý vzduch, a přesnou dobu trvání každého intervalu uzení určuje každý producent slaniny na základě zkušenosti a získaných dovedností.

Když je uzení dokončeno, umístí se slanina do dobře větrané zrací místnosti s teplotou mezi 8 a 16 °C a relativní vlhkostí vzduchu 60 až 80 %. V závislosti na použitých kusech musí slanina ve zrací místnosti zůstat po dobu nejméně 4 a nejvýše 12 týdnů, dokud nevyzraje. Při 25 % obsahu tuku vede dehydratace ke ztrátě 30 až 40 % hmotnosti v syrovém stavu.

4.5.3 Proces zajištění a kontroly jakosti

Producenti slaniny se zavazují provádět ve své produkci slaniny zajištění jakosti a vlastní kontrolu. V tomto ohledu platí tato podrobná ustanovení:

- K produkci slaniny „Gailtaler Speck“ se nepoužívá čerstvé maso s pH vyšším než 5,8, neboť to by snížilo schopnost masa uvolnit vodu a přijímat sůl a omezilo trvanlivost konečného produktu.
- Marinovací místnost musí být čistá, větraná a vybavená přístroji na měření teploty a vlhkosti. Zařízení musí být rovněž udržováno v bezvadném hygienickém stavu.
- Udicí komora musí být čistá, větraná a vybavená přístroji na měření teploty. Zařízení musí být rovněž udržováno v bezvadném hygienickém stavu.
- Marinovaná surovina se zavěsí do udicí komory, až když je zcela suchá; jinak dojde ke zvýšené akumulaci částic sazí.
- Produkty, jež mají být uzeny, musí být zavěšeny tak, aby se dosáhlo rovnoměrné tvorby kouře.
- Při opakovaném zapalování udicího ohně nesmí produkty, jež mají být uzeny, přijít do kontaktu s počátečním kouřem, který vzniká.
- Sušicí a zrací místnost musí být čistá, větraná a vybavená přístroji na měření teploty a vlhkosti. Zařízení musí být rovněž udržováno v bezvadném hygienickém stavu. Musí být zejména vyloučen nebo odstraněn nežádoucí růst plísní ve zrací místnosti.

Producenti slaniny se rovněž zavazují vést záznam o produkci rovnocenný se „záznamem o slanině“ podle přílohy 3 pokynů pro produkci slaniny „Gailtaler Speck“ (srov. Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten, 1999b, příloha bodu 4.2).

Bod 4.5.4 Zvláštní mechanismy dohledu

Bod 11 stanov sdružení „Gailtaler Speck“ – Karnische Region“ („Gailtaler Speck“ – Karnský region) stanoví zřízení dozorčího výboru pro vnitřní dohled nad pokyny, jež mají být plněny jednotlivými producenty slaniny „Gailtaler Speck“ (srov. Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten, 1999a, příloha bodu 2). Dozorčí výbor je odpovědný za pravidelné sledování souladu s pokyny stanovenými sdružením a za kontrolu všech členů, kteří produkují slaninu „Gailtaler Speck“. Na pomoc při své práci má dozorčí výbor k dispozici schéma „Good Manufacturing Practice“ (Správná výrobní praxe, příloha 1 pokynů pro produkci slaniny „Gailtaler Speck“) a schéma dozoru (příloha 4 pokynů pro produkci slaniny „Gailtaler Speck“) (srov. Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten, 1999b, příloha bodu 4.2.2).

Dozorčí výbor musí o výsledcích svých činností dohledu pravidelně podávat zprávu správní radě sdružení „Gailtaler Speck“ – Karnische region“. Správní rada musí obdržet zprávy dozorčího výboru a v případě porušení povinných ustanovení pokynů pro produkci slaniny „Gailtaler Speck“ musí na dotyčné členy uplatnit stanovené sankce. Mohlo-li by prodlení představovat riziko, správní rada může příslušná rozhodnutí uvést v platnost s okamžitým účinkem. Konečné rozhodnutí o sankcích je vyhrazeno pro valnou hromadu sdružení Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten.

Budoucí producenti slaniny „Gailtaler Speck“ CHZO, kteří nejsou členy sdružení Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten musí splňovat požadavky dozoru uplatňováním rovnocenných mechanismů dohledu.“

se nahrazují tímto:

„4.5 Proces produkce a balení

4.5.1 Produkce základních produktů

Slanina „Gailtaler Speck“ se produkuje pouze z masa plemen uvedených v bodu 4.2.

Výkrm prasat:

Pro úplnou sledovatelnost musí být celý výkrm prasete, tj. od selete až po porážku, proveden v pouze jednom (1) registrovaném zařízení ve vymezené oblasti, to znamená, že výkrm jednoho prasete nelze rozdělit mezi několik zařízení.

Tato zvířata mohou být krmena pouze krmivy, která přispívají k jejich pomalému růstu. Tekuté krmení (např. mokrá kukuřice nebo sója) je zakázáno. Kukuřici a sóju je možné podávat pouze v malých množstvích v rozsahu menším než 20 % sušiny pro sóju a než 10 % sušiny pro kukuřici. Za celou dobu výkrmu nesmí být překročen maximální denní přírůstek hmotnosti ve výši 750 gramů. Při krmení prasat nesmí být za žádných okolností do krmiv přidávány růstové stimulanty, anabolika ani hormony. Od počátku výkrmu (tj. od živé hmotnosti 31 kg) musí rovněž ustát používání chemických a antibiotických růstových stimulantů. Prasata mohou jít na porážku, jakmile dosáhnou živé hmotnosti nejméně 120 kg.

4.5.2 Metoda zpracování

Bourání, zrání, uzení a sušení – to vše musí být provedeno v jednom zařízení.

Porážka a bourání:

Porážka se smí provést pouze na jatkách nejbližších k příslušnému výkrmnému zařízení s nezbytnou kapacitou pro daný konkrétní případ, které jsou řádně vybaveny a splňují zákonné hygienické a veterinární právní předpisy a právní předpisy v oblasti ochrany zvířat. Zařízení, které slaninu produkuje, půlky jatečně upravených těl rozseká, vykostí, rozřeže a okamžitě opatří stanovenými plombami (zatahovací plomby). K produkci slaniny „Gailtaler Speck“ CHZO se smí použít pouze díly masa opatřené plombou.

Marinování:

Díly masa se marinují v nelišovaném stavu při teplotách do maximálně 10 °C pomocí procesu zrání za sucha. Za tímto účelem se k masu přidávají sůl (kuchyňská, konzervační nebo mořská či jejich směsí), pepř, česnek a jalovec. Lze přidat další koření a bylinky, jež mohou zahrnovat zázvor, koriandr, kmín, bobkový list, nové koření, papriku, rozmarýn a cukr.

Působení soli maso zbaví vody a zabraňuje růstu škodlivých mikroorganismů. Marinování se provádí v nakládacích kádích a na stolech z plastu či ušlechtilé oceli. Maso lze marinovat ve studeném nebo teplém stavu a zůstává v soli tak dlouho, dokud nemá výraznou slanou chuť, což může v závislosti na tloušťce marinované suroviny trvat 1 až 4 týdny. Určení správného času je součástí získaných dovedností producentů slaniny, které se předávají z generace na generaci.

Po ukončení marinování se přebytečná sůl odstraní a marinovaná surovina se zavěsí v přípravě na uzení, tj. dokud zcela nevyschne. Marinování injektáží a převalováním v bubnu a lisování marinované suroviny nejsou povoleny.

Uzení:

Slanina „Gailtaler Speck“ se udí vždy za studena (8 až 24 °C). Jako paliv se používá bukové dřevo nebo štěpky z tvrdého dřeva a do paliva se přidávají bobule jalovce, aby vznikajícímu kouři dodaly aroma. Udírny vybudované podle tradičních selských modelů a provozních metod se vytápějí tak, aby produkovaly kouř přerušovaně, to znamená, že uzení je několikrát přerušeno, aby se slanina ochladila a udírna vyvětrala. Aby se zabránilo tvorbě benzopyrenu, musí být zajištěno, aby počáteční kouř vznikající při zapálení a opakovaném zapalování udicího ohně během tohoto procesu nepřišel do kontaktu s produkty, jež mají být uzeny.

Není-li v udírnách žádné chlazení a venkovní teplota je 25 °C nebo vyšší, musí být opakovanými kontrolami zajištěno, aby teplota v jádře kusů slaniny nepřesáhla po celou dobu uzení 24 °C. Pokud venkovní teplota během přestávek v procesu uzení nestačí k chlazení, uzené produkty musí být z udírny přemístěny a ochlazeny, aby se dosáhlo konečného výsledku srovnatelného s konvenčním uzením za studena. Doba trvání přestávek v uzení musí být u tohoto typu produkce závislá na teplotě v jádrech kusů slaniny.

Během přestávek v uzení se udírna větrá čerstvým vzduchem. Větrání podporuje tvorbu aroma a má zabránit vytváření kondenzátu a kontaminaci uzenech produktů pryskyřicí. Větrání se zajišťuje otevřením dveří udírny, vzduchových klapek nebo – v moderních zařízeních – pomocí automatických větracích systémů.

Přesný okamžik, kdy je do udírny vpuštěn čerstvý vzduch, počet intervalů uzení a jejich přesnou dobu trvání určuje každý producent slaniny na základě zkušenosti a získaných dovedností, přičemž toto načasování je významné pro aroma slaniny „Gailtaler Speck“.

V moderních udírnách může uzení probíhat rovněž nepřetržitě, neboť díky technologiím lze udržovat konstantní teplotu a přestávky na větrání se provádí automaticky. V těchto moderních zařízeních se uzení od zapálení, dávkování kouře a teploty po větrání nastavuje pomocí programu. Tento program je založen na uzení v tradičních udírnách. V těchto zařízeních je vytváření kondenzátu vyloučeno a jsou instalovány filtry, aby se zabránilo kontaminaci pryskyřicí.

Zrání:

Když je uzení dokončeno, zavěsí se slanina do dobře větrané zrací místnosti s teplotami mezi 8 a 16 °C a relativní vlhkostí vzduchu 60 až 80 %. Pomocí průběžných kontrol je třeba zajistit, aby nedocházelo k nežádoucímu růstu plísní. Plísně musí být v případě potřeby odstraněny okartáčováním slaniny a obnovenému růstu plísní je nutné zabránit dalším uzením slaniny. Pro ideální stupeň zrání by měl úbytek hmotnosti sušením při 25 % obsahu tuku být 30 až 40 % hmotnosti v syrovém stavu.

Pro různé kusy musí být dodrženy tyto doby zrání (v závislosti – mimo jiné – na tloušťce masa):

- slanina z bůčku: nejméně 4 týdny
- slanina z pečeně: nejméně 8 týdnů
- spodek pečeně: nejméně 6 týdnů
- slanina z plece: nejméně 4 týdny
- slanina z kýty neboli „Schinkenspeck“: nejméně 12 týdnů
- zadní části vepřových půlek vcelku: nejméně 12 týdnů.“

Odůvodnění:

Obsah pokynů pro produkci slaniny „Gailtaler Speck“, jež doposud pro metodu produkce slaniny „Gailtaler Speck“ rovněž platily, byl – kde se předpokládalo pokračující uplatňování – začleněn do upravené verze specifikací (viz obecné poznámky v části „Změny“ výše). Ani toto opatření, ani změny metody produkce popsané níže nepovedou ke snížení jakosti produktu:

- Je stanoveno, že se celá doba výkrmu zvířete musí uskutečnit pouze v jediném (1) zařízení ve vymezené oblasti, tj. nelze ji rozdělit mezi několik zařízení. Cílem je usnadnit úplnou sledovatelnost této fáze produkce v oblasti, neboť tato fáze je pro jakost konečného produktu zásadní. Ze stejného důvodu se všechny konkrétní kroky zpracování jatečně upraveného těla (bourání, zrání, uzení a sušení) musí rovněž uskutečnit ve stejném zařízení.
- Bylo-li dříve zakázáno pouze tekuté krmení čistou kukuřicí, specifikace nyní obsahuje úplný zákaz tekutých krmiv, neboť při tekutém krmení zvířata konzumují více krmiva, což by nepříznivě urychlilo růst zvířat.
- Obsah sušiny může nyní sestávat z nejvýše 20 % sóji, což představuje zvýšení z 10 %, aby se zvířatům v případě potřeby zajistil lepší přísunu proteinů. Potřeba proteinů byla dříve pokryta příkrmem ze syrovátky a mléka vyprodukovaných v hospodářství. To však již není povoleno.
- Aby se v souvislosti s dohledem zabránilo nejasnostem, upřesňuje se, že maximální povolený denní přírůstek hmotnosti ve výši 750 g se vypočte „za celou dobu výkrmu“, to znamená, že se celkový přírůstek hmotnosti vydělí celkovou dobou výkrmu.
- Omezení veškerého používání chemických nebo antibiotických růstových stimulatorů je nyní sníženo z 35 kg na 31 kg živé hmotnosti selat, tj. na čas, kdy v údolí Gailtal začíná jejich výkrm. Do uvedené hmotnosti je přípustný nákup selat jiného původu, nad jejichž chovem nemá seskupení žadatelů žádnou spolehlivou kontrolu.
- Zachována je minimální živá hmotnost v době porážky ve výši 120 kg, odstraněn však byl minimální věk při porážce ve výši 6 měsíců, jelikož pro jakost jatečně upravených těl určených k produkci slaniny ani pro obsah tuku není rozhodující dodržení přesného věku při porážce, ale minimální živá hmotnost.
- Pokud jde o porážku, je stanoveno, že musí být provedena na jatkách s vhodnou kapacitou, přiměřeně vybavených a umístěných nejbližší k výkrmně, aby se přepravní trasy a související stres zvířat omezily na minimum. Hygienické požadavky obsažené v bodu 4.5.1 dosavadní specifikace a požadavky na doby odpočinku, porážku, zařízení k porážení a porážecí prostory byly v nové specifikaci vypuštěny, neboť nepřesahují rámec příslušných obecně platných ustanovení, jež musí být dodržena v každém případě.
- Půlky jatečně upravených těl nebo kusy z nich získané musí producent slaniny označit pomocí stanovených zatahovacích plomb zaznamenaných v rejstříku plomb centrálního registračního subjektu (viz bod „Důkaz původu“).
- V důsledku zákonem stanovených požadavků se již nepoužívají tradiční dřevěné marinovací stoly. Nebylo možné je dostatečně vyčistit (dezinfikovat), aby splňovaly předepsané hygienické normy. Solení se nyní provádí pouze v nakládacích kádích a na stolech vyrobených z plastu nebo ušlechtilé oceli. S touto změnou není spojen žádný prokazatelný vliv na jakost masa.
- Namísto „kuchyňská nebo konzervační sůl“ se nyní používá znění „sůl (kuchyňská, konzervační nebo mořská či jejich směs)“, jelikož účinek a chuť jsou stejné, a proto nejsou nezbytná žádná omezení.
- Kromě již uvedených koření (viz bod 4.5 přehledu a body 4.2 a 4.5.2 specifikace) je nyní povinné rovněž použití jalovce (větvě nebo bobule). To – spolu s níže stanoveným přidáním bobulí jalovce do paliva během uzení – má kompenzovat skutečnost, že již nemusí být při uzení použity větve jalovce jako povinný požadavek, neboť se v oblasti čím dál obtížněji shání.

- Povinné používání větví jalovce stanovené dříve v bodu 4.5 přehledu a v bodu 4.5.2 dosavadní specifikace s cílem dodat kouři aroma bylo odstraněno. Odůvodnění viz výše. Aby se zachoval jalovcový tón slaniny „Gailtaler Speck“, přidávají se do paliva bobule jalovce, pokud se nepoužívají jeho větve.
- Dříve bylo jako palivo při uzení povoleno pouze bukové dřevo, ale v budoucnosti budou z důvodů flexibility povoleny jiné štěpky z tvrdého dřeva (rovnoměrné bukové štěpky jsou nyní již nedostatkovým zbožím), aniž by to mělo jakékoli účinky na jakost nebo chuť. Štěpky z měkkého dřeva však pro uzení vhodné nejsou, neboť produkují příliš mnoho tepla.
- Dříve stanovená minimální teplota v marinovací místnosti ve výši 4 °C se vypouští, neboť určení této mezní hodnoty není pro jakost slaniny zásadní, a pokud by byla zachována, vedla by ke zbytečným požadavkům na kontrolu. Jakékoli nižší teploty vedou ve skutečnosti pouze k pomalejšímu pronikání soli do masa. Referenční hodnota 70 % pro vlhkost vzduchu v marinovací místnosti byla rovněž odstraněna, jelikož vlhkost nemá žádný vliv na úplné zrání masa.
- Slanina „Gailtaler Speck“ se v zásadě udí za studena. Dříve stanovená nejvyšší teplota 22 °C pro uzení slaniny „Gailtaler Speck“ se nyní nahrazuje teplotním pásmem „8 až 24 °C“ vymezeným v rakouském Codex Alimentarius pro uzení za studena.
- Jelikož obvykle není instalováno žádné chlazení, zejména ve starších udírnách, zařízení mají nyní povoleno provádět proces uzení slaniny „Gailtaler Speck“ i za vyšších venkovních teplot (od zhruba 25 °C), aby pokryla poptávku. Teplota v jádře kusů slaniny však nikdy nesmí přesáhnout 24 °C, což musí být zajištěno opakovanými kontrolami. Pokud venkovní teplota během přestávek v uzení nestačí k chlazení, uzené produkty musí být přemístěny z udírny a ochlazeny, aby se dosáhlo konečného výsledku srovnatelného s konvenčním uzením za studena. Doba trvání přestávek v uzení musí být u tohoto typu produkce závislá na teplotě v jádrech kusů slaniny.
- Pro větší jasnost jsou doby zrání slaniny „Gailtaler Speck“ nyní vymezeny samostatně pro různé kusy masa.
- Obecné požadavky týkající se vybavení a hygieny produkčních prostor (viz části bodu 4.5.3 dosavadní specifikace), jež mají být dodrženy během produkce potravin nebo masných produktů, byly vypuštěny. Nová specifikace je tak stručnější a zároveň se tím zamezuje tomu, aby bylo nutné specifikace upravovat v důsledku změn zákonem stanovených rámcových podmínek, nad kterými nemají producenti slaniny „Gailtaler Speck“ žádnou kontrolu.
- Odstraněny byly informace týkající se vnitřního systému sdružení pro zajištění a kontrolu jakosti (bod 4.5.4 dosavadní specifikace). Opatření týkající se kontroly a zajištění jakosti byla svěřena schválenému kontrolnímu subjektu.

Souvislost se zeměpisnou oblastí:

V zásadě historický popis a informace o hospodářském významu slaniny „Gailtaler Speck“ dříve obsažené v bodě „Důkaz původu“, konkrétně:

Bod 4.4 přehledu (Důkaz původu):

„Produkce slaniny v oblasti údolí Gailtal je zdokumentována již od patnáctého století. O významu slaniny ve stravě obyvatel údolí Gailtal svědčí zprávy cestovatelů, soupisy zásob hospodářství a jídelníčky služebnictva. Tento význam získala především proto, že uzení a sušení na vzduchu umožňovalo její dlouhodobé uchovávání.“

a body 4.4 až 4.4.2.2.4 specifikace:

„Bod 4.4 Důkaz původu

Bod 4.4.1 Historický vývoj

Bod 4.4.1.1 Historický vývoj ve starověku

Nejstarší doklady o významu chovu zvířat v údolí Gailtal pochází z keltského období (200 př.n.l. až 100 n.l.). Nejčastěji se choval skot a koně, ale vyskytovala se také prasata. Svědčí o tom bronzové sochy praseta a koně, jež byly nalezeny v Gurině, starověké hornické osadě v údolí Gailtal severovýchodně od Dellachu (viz Dinklage 1966, příloha bodu 4.4.1.1).

Bod 4.4.1.2 Historický vývoj ve středověku

První známý odkaz na znalost týkající se produkce slaniny se nalézá ve výnosu (*Capitulare de villis*) vydaném Karlem Velikým v roce 812, jenž platil také v Korutansku. Mluví se v něm mimo jiné o udržování nejvyšší čistoty při nakládání s potravinami. Zvláštní důraz je kladen zejména na přípravu slaniny, klobás a uzeného a soleného masa – potravin, které jsou díky domu zdokumentovány pro Korutanské vévodství.

Císařský diplom Otty II z roku 977, ve kterém uděluje salcburským rolníkům povolení spásat žaludy v celém Lavantském údolí (*Lavanttal*), naznačuje, že chov prasat ve vrcholném středověku vzkvětal. Zvláště vyhledávaná byla prasata chovaná ve mlýnech, neboť byla obvykle dobře vykrmená. Proto byly v záznamech pozemkové knihy vévodské správní kanceláře ve Greifenburgu z roku 1267 zmíněny mlýny v Höflingu poblíž St. Danielu, jež byly zvláště vhodné pro chov prasat a musely také platit daně z prasat (viz Dinklage 1966, příloha A bodu 4.4.1.2).

Jednoznačnou indicií o tom, že slanina byla již v patnáctém století v údolí Gailtal významnou součástí stravy, poskytuje překlad cestovních deníků Paola Santonina, osobního tajemníka akvilejského patriarchy a společníka biskupa z Caorle na cestách, z let 1485 až 1487. První z jeho tří cest jej zavedla do údolí Gailtal a do Východního Tyrolska a ty pozdější do Rosentalu, do Villachu a do někdejšího Dolního Štýrska. Santonino podrobně popisuje způsob života lidí v údolí Gailtal, zejména kulturu jejich stolování. Během jeho pobytu v údolí Gailtal byla slanina, většinou podávaná s řepou nebo zelím, nedílnou součástí opulentních jídel, která byla jemu a biskupovi podávána. Toto jídlo je zmiňováno nejméně sedmkrát, a to v souvislosti s návštěvami na hradě Goldenstein u Mauthenu a v Dölsachu ve Východním Tyrolsku, St. Danielu, Tröpolachu, Hermagoru, St. Laurenzen, St. Michaelu u Eggu a konečně v Berg im Drautal. Po celý zbytek cesty ani během jeho pozdějších cest mu už takové jídlo nikde nepodali (viz Egger, 1947, příloha B bodu 4.4.1.2). Skutečnost, že Paolo Santonino ve svých popisech jiných destinací v průběhu svých cest nezmiňuje slaninu jako významnou součást pokrmů, které mu byly podávány, naznačuje, že již v pozdním středověku byla slanina typickým základním pokrmem údolí Gailtal.

Bod 4.4.1.3 Historický vývoj v novověku

V nejstarší pozemkové knize panství Aichelburg z roku 1504 se uvádí, že mnoho daňových poplatníků muselo kromě jiných přírodních produktů ročně panství poskytnout dvě vepřové plece, jež byly obvykle uzené. Obdobné dávky, které lze z daňových rejstříků vyčíst, se datují také z následujícího období (viz Korutanský zemský archiv, Dinklage 1948, příloha A bodu 4.4.1.3).

Pozemková kniha pro hrad Waydenburg ležící na jihozápad od Dellachu rovněž uvádí od roku 1523 dávky, jež musely být hradu vyplaceny ve formě dvou plecí, jež musely být dodány uzené a sušené. Byl to typ nazývaný „Schinkenspeck“ získaný z vykrmeného praseta a připravovaný tak, jak bylo předepsáno správní kanceláří v Oberdrauburgu a Mauthenu. Čerstvé maso mělo panstvo volně k dispozici, neboť smely být loveny a připravovány všechny druhy volně žijící zvěře. Bylo však zapotřebí jídlo, které mohlo být k dispozici kdykoli a které proto muselo být konzervované metodami uzení a sušení na vzduchu používanými v údolí Gailtal (viz Korutanský zemský archiv, Waydenburgská pozemková kniha z roku 1523, příloha B bodu 4.4.1.3).

Početné soupisy zásob hospodářství z doby kolem roku 1700, ve kterých byl pečlivě sepsán veškerý majetek nalézající se v domě, jež tvořily daňový základ pro příslušné panství, též ukazují, že konzervovaná slanina („Spöck im Kasten“) nebo uzené vepřové maso byly v domácnostech zemědělců údolí Gailtal ceněné trvanlivé produkty (viz Korutanský zemský archiv, archiv Aichelburg, příloha C bodu 4.4.1.3). V soupisech zásob korutanských nížin v téže době nalézáme „sekanou slaninu“, tj. pravděpodobně typ mleté slaniny [Verhackert].

Zdroj potravy pro prasata byl odjakživa středem zájmu: pozemková kniha bavorské správní kanceláře v Künburgu ve středu údolí Gailtal z roku 1586 zmiňuje královský lovecký les kolem hradu Künegg severozápadně od jezera Presseg, v němž převládaly duby. V těchto lesích sedláci nesměli sbírat dřevo. Pokud duby měly dostatek žaludů, bylo dovoleno hnát prasata do lesa spásat žaludy (viz Dinklage, 1966, příloha D bodu 4.4.1.3). Georg Friedrich von Aichelburg navíc v roce 1608 ve vleklém sporu mezi několika okrsky údolí Gailtal ohledně jejich práv pastvy rozhodl, že kromě svého mléčného skotu mohou tyto čtyři okrsky, jmenovitě Emmersdorf, Michelhofen, St. Paul a Dragantschach, rovněž pást tři koně a svá prasata na hoře Osternig a v Rießenu (viz Korutanský zemský archiv, Dinklage 1948, příloha bodu 4.4.1.3).

Bod 4.4.1.4 Historický vývoj v 19. století

Obecní odhady počtu hospodářských zvířat pro údolí Gailtal v roce 1832 naznačují, že ačkoli výkrm prasat nebyl vykonáván ve velkém rozsahu, byl nicméně prováděn odborně. Významnější byl vzhledem k terénu a s ním související dominanci pastvin jakožto hlavního využití půdy chov skotu. V údolí samotném byl patrný výrazný spád z dolního údolí Gailtal, kde se pěstovalo více krmiv, zejména kukuřice, vzhůru do horního údolí Gailtal. Podíváme-li se však na hospodářská zvířata sousedních regionů, např. Kanalského údolí, zjistíme tam podstatně nižší počty prasat než v údolí Gailtal.

V údolí Gailtal se ve většině domácností chovalo alespoň pár prasat a kolem roku 1830 to byla především prasata furlanského plemene, jež byla černá, mohutná a podlouhlá a ideální pro výkrm. Sloužila především k uspokojení poptávky obyvatel po tucích. Slanina byla pro tento účel zvláště vhodná, neboť ji bylo možno uchovávat po dlouhou dobu pomocí uzení a sušení na vzduchu, a byla proto výživným a chutným zdrojem energie, který byl na rozdíl od čerstvého masa k dispozici kdykoli (viz Korutanský zemský archiv, Analýza odhadů katastru nemovitostí, 1832, příloha A bodu 4.4.1.4).

Rovněž jídelníček doznal značného obohacení. Ze záznamů Stálého katastru známe pravidla pro poskytování jídla služebnictvu s týdenními jídelníčky. Porovnáme-li stravu v různých korutanských regionech, je strava oblastí v údolí Gailtal podstatně pestřejší než jinde (viz Korutanský zemský archiv, Stálý katastr nemovitostí, příloha B bodu 4.4.1.4). V údolí Gailtal dostávali v pracovních dnech ráno a večer slaninu podávanou s polentou a sladkým nebo kyselým mlékem, zatímco v údolí řeky Drávy nebo dokonce i v okrsku Ossiach se služebnictvo muselo spokojit s kaší a mlékem. I u dalších hlavních jídel v údolí Gailtal bylo nedílnou součástí maso, slanina nebo vepřové sádlo. Po dni zvláště těžké práce byla na jídelníčku „frigga“, vydatný dřevorubecký pokrm, který se skládal z polenty, sýra a slaniny.

V souvislosti s převodem hospodářství z otce na syna ve Vordernbergu v roce 1885 si starý hospodář písemně zajistil právo, aby mohl v případě, že ho syn nebude řádně živit, požadovat namísto stravy obilí, 40 kilogramů slaniny a masa nebo polovinu prasete uvedené hmotnosti a 10 kilogramů soli ročně (viz Korutanský zemský archiv, Dinklage 1948, příloha C bodu 4.4.1.4). Tyto okolnosti podtrhují význam slaniny jakožto základní položky stravy obyvatel údolí Gailtal.

Bod 4.4.1.5 Historický vývoj ve 20. století

V letech po první světové válce bylo cílem využít programy financování k obnově zemědělství, jež bylo válkou silně postiženo. V údolí Gailtal se kromě meliorace a nákupu hnojiv a osiv snažili dosáhnout smysluplné kontroly nad prodejem přebytku jatečných zvířat. V té době bylo z údolí Gailtal ročně vyvezeno 2 000 prasat a naopak bylo dovezeno mnoho tun kukuřice k použití jako krmivo, neboť hektarové výnosy v rostlinné výrobě byly hluboce pod regionálním průměrem (viz Picker 1947, příloha A bodu 4.4.1.5).

Během let druhé světové války klesly chovy prasat v důsledku nedostatku krmiv a zvýšeného počtu porážek na svou nejnižší úroveň, ale do roku 1950 se stav prasat vrátil na svou předválečnou hustotu. Do konce čtyřicátých let dvacátého století měli zemědělci také povinnost odvádět slaninu z domácích zabijaček, aby se obyvatelstvu zajistilo základní zásobování potravinami. To bylo zrušeno až v roce 1949 nařízením spolkového ministra pro zemědělství, lesnictví a výživu (viz Kärntner Bauer [Korutanský rolník] 1950, č. 3, příloha B bodu 4.4.1.5).

V zemědělských příručkách z této doby byla „na vzduchu zrající“ slanina z Horního Korutanska jednoznačně odlišena od všech jiných typů slaniny. Kromě popisu její velmi specifické metody produkce tyto příručky rovněž odhalují, že o dobách trvání jednotlivých fází zpracování do značné míry rozhodují povětrnostní podmínky (viz Faltnitzer 1949, příloha C bodu 4.4.1.5).

V jednom vydání věstníku Kärntner Bauer z roku 1984 bylo uvedeno, že právem zasloužená dobrá pověst hornokorutanského trvanlivého produktu je pravděpodobně důsledkem jeho neobvyklých podmínek produkce, zejména toho, že jsou prasata krmena pouze malými podíly kukuřice (viz Kärntner Bauer 1984, č. 2, příloha D bodu 4.4.1.5).

V osmdesátých a devadesátých letech dvacátého století zažilo údolí Gailtal hospodářský vzestup, který způsobil především rozvoj zimního cestovního ruchu v údolí. Za těchto obecných podmínek bylo údolí Gailtal rovněž schopno prosadit se jako „kulinářská oblast“ (viz bod 4.4.2).

Starobylý zvyk údolí Gailtal, jenž je dodnes praktikován v Kreuthu u Kötschachu, je „lov na slaninu“. Svobodní mladí muži z vesnice provozují hudbu, aby byli vpuštěni do domů, kde musí být pohoštěni chlebem a slaninou. Paní domu musí zajistit, aby na stůl přišly pouze nejlepší kusy; jinak určitě získá špatnou pověst (viz Wassermann 1998, příloha E bodu 4.4.1.5).

Bod 4.4.2 Hospodářský význam produktu pro oblast

Bod 4.4.2.1 Hospodářský význam v minulosti

Podmínky pro zemědělskou produkci byly na dně údolí Gailtal poměrně špatné v důsledku vysokého podílu velmi podmačených „kyselých“ luk. Zemědělství v údolí Gailtal bylo proto vždy zaměřeno na obhospodařování pastvin a luk s chovem koní a skotu, a zejména s alpským chovem skotu na mléko. Vzhledem k nízké míře rostlinné výroby a výslednému nedostatku píce nebyla produkce prasat v údolí Gailtal nikdy vykonávána ve velkém rozsahu, ale prováděla se v celé oblasti, a to na zvláště vysoké úrovni. Téměř každá domácnost měla několik prasat, která využívala především k tomu, aby uspokojovala své vlastní potřeby masa a tuku. Jelikož nebylo známo uchovávání pomocí zchlazení nebo zmrazení, byla zásadní konzervace zráním, uzením a sušením. Slanina, jež je významným zdrojem energie, byla proto k dispozici kdykoli.

Proto byly návštěvy údolí Gailtal využívány k doplnění chabého zásobování potravinami v centrálních oblastech Korutanska zemědělskými produkty, které tam byly vyprodukovány, a to i během válek a poválečných let dvacátého století. Dnes již není slanina „Gailtaler Speck“ nezbytná jako doplněk stravy, jelikož již nedochází k nedostatkům v zásobování potravinami, ale to ji činí ještě chutnější a oblíbenou připomínkou dní strávených v údolí Gailtal.

Během šedesátých a sedmdesátých let dvacátého století se zvýšil význam letního cestovního ruchu v Karnském regionu, jak se údolí Gailtal také nazývá. Význam gastronomických a kulinárních požitků, které návštěvníci zažijí během svého pobytu, se v okolí ještě zvýšil. V tomto ohledu patří slanina „Gailtaler Speck“ spolu se sýrem Gailtaler Almkäse [alpský sýr údolí Gailtal] CHOP rozhodně mezi stěžejní produkty oblasti.

Bod 4.4.2.2 Hospodářský význam v současnosti

Bod 4.4.2.2.1 Cestovní ruch

Cestovní ruch je v Karnském regionu velmi významným hospodářským faktorem, jenž často rovněž působí jako podnět pro vývoj v jiných hospodářských odvětvích. Zatímco zimní cestovní ruch se zaměřuje hlavně na lyžování v oblasti Nassfeld, v létě se vyskytují rozmanitější formy cestovního ruchu, například horské pastviny v údolí Gailtal jsou oblíbeným cílem horské turistiky. S ohledem na tyto činnosti roste v důsledku zvýšených nároků návštěvníků na kvalitu význam celkové atmosféry. Návštěvníci si přejí cestovat krajinou, která je co možná nedotčená a přitažlivá, a chtějí se ze své dovolené vrátit do svých každodenních životů s pocitem, že se tělesně i duševně občerstvili.

Tento obecný vývoj ke kvalitě služeb cestovního ruchu je v údolí Gailtal uspokojován také pomocí přírodních a tradičních specialit regionální gastronomie. Návštěvníci požadují regionální produkty, „lahůdky“, jež mají jasnou souvislost s oblastí. Prodejní místa pro regionální produkty na horských pastvinách a hospodářstvích a v malých obchůdkách v údolí Gailtal poskytují velmi významný doplněk pro turistickou atraktivitu místa. Tradiční charakter metody produkce slaniny „Gailtaler Speck“ a přítomnost další speciality v podobě sýru Gailtaler Almkäse, jenž již má chráněné označení původu, zvyšují příležitosti k uvádění na trh pro oba produkty.

Bod 4.4.2.2.2 Zpracování přírodního produktu a meziodvětvová spolupráce

Zpracování zemědělských surovin producentem zajišťuje, že producenti získají vyšší příjmy, a zároveň uspokojuje touhu současných spotřebitelů po transparentnosti a sledovatelnosti procesu produkce. Vymezení oblasti produkce, stanovený proces produkce a kontrola jakosti zaručují vysokou jakost slaniny „Gailtaler Speck“ a omezení jejího množství. Spolupráce s regionálními řeznictvími umožňuje oslovit další skupiny zákazníků, neboť produkt „Gailtaler Speck“ lze nalézt také na pultech maloobchodníků s potravinářskými výrobky. Vzhledem k výše uvedenému je zajištěn prodej produktu i do budoucna. Spolu se sýrem Gailtaler Almkäse se slanina „Gailtaler Speck“ vyvinula v iniciátora uvádění na trh jiných regionálních produktů, turistických atrakcí v oblasti, jako je slavnost „Speckfest“ [Slavnosti slaniny] a infrastruktury cestovního ruchu s dlouhodobějším využitím, jako je „Speckmuseum“ [Muzeum slaniny] (viz tiskové zprávy z let 1993 až 1999, příloha bodu 4.4.2.2.2).

Bod 4.4.2.2.3 Spolupráce se špičkovými regionálními restauracemi

Spolupráce mezi producenty jakostních regionálních produktů a špičkovými restauracemi čím dál více vytváří základ pro obraz vykreslovaný místními podniky v oblasti cestovního ruchu. Také mezinárodně proslulá a mnohokrát oceněná Sissy Sonnleitnerová (venkovský hotel Kellerwand, Kötschach-Mauthen) dává přednost používání slaniny „Gailtaler Speck“ ke zjemnění svých pokrmů, protože – jak říká: „dodává jídlům specifickou plnost a příjemnou uzenou příchut“ (viz Sonnleitner 1999, příloha bodu 4.4.2.2.3). Účelem zajištění vysoké a trvalé jakosti pomocí ustanovení v pokynech pro produkci slaniny „Gailtaler Speck“ je umožnit, aby se tato spolupráce vyvíjela způsobem, který je pozitivní pro obě strany.

Bod 4.4.2.2.4 Postavení oblasti

Liberalizace trhů a změněné právní požadavky vyvíjejí na zemědělské produkty údolí Gailtal zvýšený ekonomický tlak. Prostřednictvím povinnosti všech producentů slaniny „Gailtaler Speck“ CHZO dodržovat pokyny pro produkci slaniny „Gailtaler Speck“ vypracované a standardizované sdružením „Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten“ jsou položeny základy pro to, aby se slanina „Gailtaler Speck“ dlouhodobě prosadila jako jakostní, značkový produkt a aby měla příznivé vyhlídky z hlediska ceny.

Jelikož údolí Gailtal má jakožto místo pro podnikání obtížné podmínky a vytváří se zde pouze málo nových pracovních míst ve výrobním odvětví zařízeními stávajících podniků a zřizováním nových, zachování pracovních míst ve stávajících zemědělských zařízeních a malých podnicích je významným cílem korutanské regionální politiky. Spolupráce ve formě výrobních spolků, jako je sdružení „Verein „Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten“ jakož i „Verein der Gemeinschaft der Gailtaler Almsennereien“ (Sdružení seskupení alpských zpracovatelů mléka v údolí Gailtal), a rozsáhlá opatření pro zajištění a kontrolu jakosti při produkci potravin zlepšují regionální dodávky produkce a zajišťují činnosti uvádění na trh. Stanovení priorit v oblasti krajiny, potravin, gastronomie a kultury s účinky na cestovní ruch proto významně přispívá k zachování a rozvoji údolí Gailtal jako prosperující venkovské oblasti.“

jsou přesunuty do bodu „Souvislost se zeměpisnou oblastí“, a to společně s informacemi, které jsou tam zahrnuty v současnosti, tj.:

Bod 4.6 přehledu (Souvislost se zeměpisnou oblastí):

„V minulosti bylo hlavním důvodem produkování slaniny to, aby maso mohlo být uchováno po dlouhou dobu. Slanina „Gailtaler Speck“ se vyvinula ve všeobecně známý a regionálně charakteristický produkt díky zvláštním, na klimatu založeným podmínkám zrání, výlučnému využívání pomalu rostoucích prasat vykrmovaných vysoce kvalitním krmivem a používání tradičních metod produkce a receptur předaných předchozími generacemi. Dobu trvání každé fáze přeměny čerstvého vepřového masa na kulinárně vysoce kvalitní zpracovaný produkt určují zkušenosti historicky předávané z generace na generaci. Znalosti a zkušenosti producentů ohledně sezónních a klimatických odchylek podmínek produkce jim umožňují optimalizovat časový rozvrh produkce. Klíčem k této optimální a přinejmenším v Korutansku jedinečné produkci slaniny je využívat specifických klimatických podmínek údolí Gailtal: stabilní teploty a vlhkosti vzduchu, mnoha hodin slunečního svitu, omezené tvorby mlh během zimy a jižních větrů, které vyjasňují oblohu. Stálý pohyb vzduchu a pouze mírné odchylky teploty a vlhkosti vzduchu umožňují, aby se produkt sušil rovnoměrně. Pomalé zrání dává slanině její speciální aroma a dlouhou trvanlivost.“

a body 4.6 až 4.6.5 specifikace:

„4.6 Souvislost se zeměpisnou oblastí

Bod 4.6.1 Klima

Korutansko přísluší do mírného klimatického pásma střední Evropy, to je však často pozměněno jeho jednotlivými sousedními regiony, jeho reliéfem a místními podmínkami. Hory Korutanska se táhnou od západu k východu, a proto dávají vzniknout výrazné slunečné a stinné straně a návětrné a závětrné straně, jevu, jenž je pro údolí Gailtal rovněž typický.

Střední Alpy, které leží na severu, zejména pohoří Vysoké Taury, stejně jako jižní hřebeny pohoří Karnských Alp, chrání údolí a kotliny proti blížícím se poruchám počasí a oslabují převažující západní povětrnostní podmínky. To vytváří překážku hlavním proudům podél hřebenů hor, což vede k silným deštům nad vrcholky hor a snížení oblačnosti od hraničních hor po oblasti kotlin.

Specifické povětrnostní podmínky v údolí Gailtal určuje dráha cyklóny Vb, což je baltická větev větrů přicházejících od Biskajského zálivu a ze Španělska. Větry vanoucí z Janovského zálivu na severovýchod se snaží stočit kolem okraje Alp ve směru k Baltu, narazí na jižní alpský hřeben a najdou si cestu do korutanské oblasti údolím řeky Fella a kotlinami Nassfeldu. Masy vlhkého teplého vzduchu se střetnou se studeným vzduchem, který tam leží, a mimo letního maxima obvyklého pro celé Korutansko, způsobí také druhé srážkové maximum, ke kterému v jižním Korutansku dochází na podzim. Intenzita srážek je proto vysoká ve vrcholových partiích Karnských Alp, ale směrem na sever se až příliš rychle vytrácí.

Větry, které doprovází frontu Vb na její trase z jihu, dosáhnou údolí Gailtal a rozptýlí odtud masy studeného vzduchu. To z větší části vyčerpá jejich energii, a proto za horami na sever od údolí Gailtal již nemají žádný účinek (viz Tschada 1962, příloha A bodu 4.6.1). V důsledku stínícího závětří Jižních vápencových Alp, a zejména Karnských Alp, zažívá údolí Gailtal a oblast kolem Villachu jako celek ve srovnání s jinými oblastmi Korutanska nadprůměrnou dobu slunečního svitu přesahující 50 % ročně. Údolí Gailtal je však zvlášť příznivé na podzim a v zimě, kdy tvorba mlh v centrálních kotlinách Korutanska výrazně omezuje množství tamějšího slunečního svitu (viz Steinhäuser 1958, příloha B bodu 4.6.1 a Paschinger 1976).

Vlhkost vzduchu je tudíž v údolí Gailtal v průběhu celého roku rovněž velmi stabilní, zatímco vzduch v kotlinách je relativně vlhčí v zimě a sušší v létě. Kolísavost střední hodnoty relativní vlhkosti vzduchu v údolí Gailtal v průběhu roku je tak pouze poloviční oproti hodnotě centrální oblasti Korutanska. Zásadní přírodní předpoklad pro dobré zrání slaniny, tj. stabilní vlhkost vzduchu, je proto v údolí Gailtal přítomný.

Teploty jsou rovněž v průměru mírně nižší než například v Klagenfurtské kotlině, ale jsou stálejší, tj. v důsledku vyšší polohy údolí Gailtal se vyskytuje méně výrazných teplotních extrémů (viz Meteorologische Zentralanstalt (Ústřední institut pro meteorologii a geodynamiku) 1999).

Celkové srážky v údolí Gailtal jsou vysoké, ale zároveň je počet dní s měřitelnými srážkami poměrně nízký, jak ukazuje porovnání s monitorovacími stanicemi ze sousedních oblastí. To naznačuje výskyty prudkých a vydatných srážek, po kterých nicméně rychle následuje jasné počasí (Hydrographisches Zentralbüro (Ústřední hydrografický úřad) 1999, příloha C bodu 4.6.1).

Západovýchodní orientace údolí, rovnoměrné teploty a vlhkost vzduchu, dlouhé doby slunečního svitu a s nimi spojené nízké procento oblačnosti a absence mlh v zimě a charakteristické jižní větry, které vyjasňují oblohu v důsledku silného vlivu fronty Vb, vytváří v údolí Gailtal ideální podmínky pro produkci a zejména zrání slaniny. Vysoce kvalitní uzené produkty lze vyprodukovat jenom v oblastech s rovnoměrným pohybem vzduchu a malými odchylkami teploty a vlhkosti vzduchu, neboť pouze tam je možné, aby se produkt sušil rovnoměrně (viz Aichwalder 1997, příloha D bodu 4.6.1). Speciální aroma a dlouhá trvanlivost slaniny jsou výsledkem dlouhého a nerušeného procesu zrání. Předpoklady pro úspěšnou produkci slaniny jsou tedy v údolí Gailtal přítomny v mimořádné hojnosti.

4.6.2 Tradice produkce slaniny

V minulosti bylo hlavním důvodem produkování slaniny to, aby maso jako surovina mohlo být uchováváno po dlouhou dobu. Tak byly maso a tuk pro doplnění a obohacení stravy k dispozici po celý rok. V posledních desetiletích je to však vysoká jakost slaniny, které lze dosáhnout pomocí speciálních podmínek produkce a zrání v údolí Gailtal, jež ji činí vyhledávanou kulinářskou specialitou.

Marinování na tradičních dřevěných marinovacích stolech za použití receptur předaných předchozími generacemi, uzení a přestávky v uzení, během kterých slanina přichází do kontaktu s čerstvým vzduchem, což slanině propůjčuje její charakteristickou chuť, a pomalé zrání za klimatických podmínek, jež jsou pro údolí Gailtal typické, jsou další významné faktory, které určují jakost slaniny (viz Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten, 1999b, příloha B bodu 2).

4.6.3 Jedinečná pověst slaniny „Gailtaler Speck“

Slanina „Gailtaler Speck“ se těší vynikající pověsti v ostatních oblastech spolkové země Korutansko, jakož i za hranicemi Korutanska. Zejména v oblastech Dolních Korutan, kde se produkuje zcela jiný typ slaniny, pokud se vůbec produkuje, se slanina „Gailtaler Speck“ těší velké úctě a je oceňována pro svou jedinečnou chuť. Oblíbenost, které se slanina „Gailtaler Speck“ těší, se projevuje každý rok na slavnosti Speckfest [Slavnosti slaniny], která se letos slaví sedmým rokem. Koná se ve městě Hermagor, jež se nalézá ve středu údolí Gailtal. Desetitisíce návštěvníků z Rakouska i z ciziny tam využívají příležitosti přijet do údolí Gailtal, aby ochutnali slaninu „Gailtaler Speck“ a nějakou si odvezli s sebou domů (viz tiskové zprávy 1993 až 1999, příloha bodu 4.6.3).

4.6.4 Význam slaniny „Gailtaler Speck“ pro regionální stravu

Jak již bylo zmíněno v bodu 4.6.2, slanina „Gailtaler Speck“ byla zásadním zdrojem výživy vzhledem ke své metodě produkce, jenž umožňoval konzervaci masa v době, kdy technické metody chlazení byly do značné míry neznámé. I v současnosti hraje slanina „Gailtaler Speck“ jako součást tradičního pokrmu „Brettljausen“ [rakouské studené mísy], jenž je považován za kompletní jídlo a ve kterém je slanina „Gailtaler Speck“ hlavním prvkem, významnou úlohu ve stravě obyvatel, jakož i návštěvníků, údolí Gailtal (viz Speckfestjournal [Věstník Slavnosti slaniny] 1998, příloha A bodu 4.6.4).

Druhou složkou významu slaniny „Gailtaler Speck“ ve stravě je její používání při přípravě tradičních pokrmů a rovněž při vývoji nové místní kuchyně. Špičková provozovatelka restaurace Sissy Sonnleitnerová, která byla zmíněna výše v bodu 4.4.2.2.3, jakož i kulinářský šéfkuchař Walter Trupp či šéfkuchař roku 1997 Harald Fritzer, ti všichni si cení slaniny „Gailtaler Speck“, neboť dodává pokrmům velmi charakteristickou chuť (viz Lexe 1997, příloha B bodu 4.6.4).

4.6.5 Zachovávání tradičních forem zemědělství

Produkce slaniny „Gailtaler Speck“ bere ohled na místní tradice zemědělského odvětví. Ty jsou zřejmé v těchto postupech: používání zadních částí vepřových půlek vcelku k produkci uzených produktů, zrání na tradičních dřevěných marinovacích stolech, metoda uzení za studena s několika přestávkami během uzení a konečně vzájemně odlišné receptury koření, jež se předávají z generace na generaci, a to výhradně v rámci rodiny (viz Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten, 1999b, příloha bodu 4.2).“

se nahrazují tímto:

„4.6 Souvislost se zeměpisnou oblastí

4.6.1 Klima

Údolí Gailtal patří – s určitými výjimkami – do mírného klimatického pásma střední Evropy. Hory Korutanska probíhají v západovýchodním směru, což způsobuje utváření výrazné slunečné a stinné strany a návětrné a závětrné strany. Tak je tomu i v údolí Gailtal. Střední Alpy, které leží na severu, zejména pohoří Vysoké Taury, stejně jako jižní hřebeny pohoří Karnských Alp, chrání údolí a kotliny proti blížícím se poruchám počasí a oslabují převažující západní povětrnostní podmínky. To vytváří překážku hlavním proudům podél hřebenů hor, což vede k silným deštům nad vrcholky hor a snížení oblačnosti od hraničních hor po oblasti kotlin.

Specifické povětrnostní podmínky v údolí Gailtal určuje dráha cyklóny Vb, což je baltická větev větrů přicházejících od Biskajského zálivu a ze Španělska. Větry vanoucí z Janovského zálivu na severovýchod se snaží stočit kolem okraje Alp ve směru k Baltu, narazí na jižní alpský hřeben a najdou si cestu do korutanské oblasti údolím řeky Fella a kotlinami Nassfeldu. Masy vlhkého teplého vzduchu se střetnou se studeným vzduchem, který tam leží, a mimo letního maxima obvyklého pro celé Korutansko, způsobí také druhé srážkové maximum, ke kterému v jižním Korutansku dochází na podzim. Intenzita srážek je proto vysoká ve vrcholových partiích Karnských Alp, ale směrem na sever se až příliš rychle vytrácí.

V důsledku stínícího závětrí Jižních vápencových Alp, a zejména Karnských Alp, zažívá údolí Gailtal a oblast kolem Villachu jako celek ve srovnání s jinými oblastmi Korutanska nadprůměrnou dobu slunečního svitu přesahující 50 % ročně. Údolí Gailtal je však zvlášť příznivé na podzim a v zimě (viz Steinhauser 1958 a Pachinger 1976).

Vlhkost vzduchu je tudíž v údolí Gailtal v průběhu celého roku rovněž velmi stabilní, zatímco vzduch v kotlinách je relativně vlhčí v zimě a sušší v létě. Kolísavost střední hodnoty relativní vlhkosti vzduchu v údolí Gailtal v průběhu roku je tak pouze poloviční oproti hodnotě centrální oblasti Korutanska. Zásadní přírodní předpoklad pro dobré zrání slaniny, tj. stabilní vlhkost vzduchu, je proto v údolí Gailtal přítomný. Teploty jsou rovněž v průměru mírně nižší než například v Klagenfurtské kotlině, ale jsou stálejší, tj. v důsledku vyšší polohy údolí Gailtal se vyskytuje méně výrazných teplotních extrémů (viz Meteorologische Zentralanstalt (Ústřední institut pro meteorologii a geodynamiku) 1999).

Celkové srážky v údolí Gailtal jsou vysoké, ale zároveň je počet dní s měřitelnými srážkami poměrně nízký, jak ukazuje porovnání s monitorovacími stanicemi ze sousedních oblastí. To naznačuje výskyty prudkých a vydatných srážek, po kterých nicméně rychle následuje jasné počasí (Ústřední hydrografický úřad 1999).

Západovýchodní orientace údolí, rovnoměrné teploty a vlhkost vzduchu, dlouhé doby slunečního svitu a s nimi spojené nízké procento oblačnosti a absence mlh v zimě a charakteristické jižní větry, které vyjasňují oblohu v důsledku silného vlivu fronty Vb, vytváří v údolí Gailtal ideální podmínky pro produkci a zejména zrání slaniny. Vysoce kvalitní uzené produkty lze vyprodukovat jenom v oblastech s rovnoměrným pohybem vzduchu a malými odchylkami teploty a vlhkosti vzduchu, neboť pouze tam je možné, aby se produkt sušil rovnoměrně (viz Aichwalder 1997).

4.6.2 Lidské know-how

Dobu trvání každé fáze přeměny čerstvého vepřového masa na kulinárně vysoce kvalitní zpracovaný produkt určují znalosti získané ze zkušeností předávaných z generace na generaci. Znalosti a zkušenosti producentů ohledně sezónních a klimatických odchylek podmínek produkce jim umožňují optimalizovat časový rozvrh produkce a zajistit jakost produktu i za méně příznivých povětrnostních podmínek. Využívání těchto specifických klimatických podmínek v údolí Gailtal je klíčem k optimální a v Korutansku jedinečné produkci slaniny.

4.6.3 Historie a tradice produkce slaniny

Příprava slaniny „Gailtaler Speck“ je zmíněna v dokumentech pocházejících již z roku 812. Slanina byla považována za zásadní součást stravy od pozdního středověku a v současnosti je zařazována mezi tradiční pokrmy oblasti.

V minulosti bylo hlavním důvodem produkování slaniny to, aby maso jako surovina mohlo být uchováváno po dlouhou dobu. Tak byly maso a tuk pro doplnění a obohacení stravy k dispozici po celý rok. Dříve se marinování provádělo na tradičních dřevěných marinovacích stolech, v současnosti se pro tento účel používají moderní kádě a marinovací stoly z plastu a ušlechtilé oceli. Stejně však zůstávají: vysoká jakost surovin, která plyne z metod výživy a výkrmu; receptury předané předchozími generacemi; a jemné uzení, které je spolu s pomalým zráním za klimatických podmínek typických pro údolí Gailtal považováno za další zásadní faktory určující jakost slaniny „Gailtaler Speck“.

4.6.4 Jedinečná pověst slaniny „Gailtaler Speck“

Slanina „Gailtaler Speck“ se těší vynikající pověsti v ostatních oblastech spolkové země Korutansko, jakož i za jejími hranicemi. Zejména v oblastech Dolních Korutan, kde se produkuje zcela jiný typ slaniny, pokud se vůbec produkuje, se slanina „Gailtaler Speck“ těší velké úctě a je oceňována pro svou jedinečnou chuť a pro svou zřetelně odlišnou konzistenci, kterou má především díky podmínkám, za nichž jsou zvířata krmena.

Oblíbenost, které se slanina „Gailtaler Speck“ těší, se projevuje na slavnosti Speckfest [Slavnosti slaniny], která se každoročně koná ve městě Hermagor, jež se nalézá ve středu údolí Gailtal. Na slavnosti se každý první víkend v červnu účastní desetitisíce návštěvníků z Rakouska i z ciziny, kteří využívají příležitosti přijet do údolí Gailtal, aby ochutnali slaninu „Gailtaler Speck“ v oblasti, kde se produkuje, a rovněž si nějakou odvezli s sebou domů. Význam tohoto klíčového korutanského produktu byl uznán v roce 2005, kdy byla jeho oblast původu vyhlášena v Rakousku za „Genussregion“ (kulinářskou oblast), což je spojeno s pravidelnou propagací a iniciativami cestovního ruchu (viz <http://www.genuss-region.at/genussregionen/kaernten/gailtaler-speck-g-g-a/region.html>).

Odůvodnění:

Zásadní informace týkající se tohoto bodu obsažené v různých jednotlivých dokumentech původní specifikace (např. podrobný popis převažujících povětrnostních podmínek v údolí Gailtal, historické podrobnosti nebo popis jedinečné pověsti slaniny „Gailtaler Speck“ atd.) byly začleněny do nové specifikace ve stručnějším formátu za účelem splnění cílů nové specifikace popsaných na začátku (viz „Změny“). Jediná věc, jež byla doplněna, je, že to, aby byl trvale produkován vysoce kvalitní produkt, umožňují mimo jiné znalosti, zkušenosti a dovednosti lidí, a to i za méně příznivých povětrnostních podmínek (např. při vyšších venkovních teplotách; viz informace o uzení za studena).

Označování:

Bod 4.8 přehledu (Označování):

„Označování se provádí pomocí značky nebo pásky připevněné na vhodném místě k jednotlivým půlkám nebo kusům slaniny nebo pomocí rovnocenných etiket produktu, které čitelně a nezměnitelně uvádí číslo producenta a číslo kontroly. Číslo kontroly musí být zapsáno do záznamu o produkci („záznam o slanině“) vedeného producentem pro předložení kontrolnímu subjektu, jenž dokumentuje, že každá šarže slaniny byla vyprodukována v souladu s metodou produkce a kdykoli poskytuje základ pro kontrolu souladu s metodou produkce. Je povoleno použít při označování produktu název společnosti nebo vlastní jména, pokud to neuvádí spotřebitele v omyl.“

a bod 4.8 specifikace (Označování):

„Označování kusů určených k uvádění na trh jako slanina „Gailtaler Speck“ se provádí pomocí značky nebo pásky připevněné na vhodném místě k jednotlivým půlkám nebo kusům slaniny nebo pomocí rovnocenných etiket produktu, které čitelně a nezměnitelně uvádí číslo producenta a číslo kontroly. Číslo kontroly se skládají z označení zdravotní nezávadnosti, jež je specifické pro každé produkční zařízení, a z data porážky a čísla veterinárního schválení, jež jsou oproti tomu specifická pro každá jatka. Číslo kontroly musí být zapsáno do záznamu o produkci („záznam o slanině“) vedeného producentem pro předložení kontrolnímu subjektu, jenž dokumentuje, že každá šarže slaniny byla vyprodukována v souladu s metodou produkce a kdykoli poskytuje kontrolnímu subjektu základ pro kontrolu souladu s metodou produkce. Sdružení „Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten“ vypracovalo „záznam o slanině“ za účelem dokumentace metody produkce (viz Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten, 1999b, příloha bodu 4.2). Od producentů slaniny „Gailtaler Speck“ CHZO se požaduje, aby k dokumentaci metody produkce používali tuto nebo rovnocennou metodu.

Označení musí být snadno viditelné, a to až do poslední porce příslušné šarže slaniny, jež je prodána. Etiketa, která obsahuje číslo kontroly, musí být připevněna ke slanině „Gailtaler Speck“, která je zabalena a připravena k prodeji. Slanina musí být balena do vhodných materiálů, které zajišťují, aby byla zachována trvanlivost a jakost produktu. Etiketa musí splňovat všechny ostatní zákonem stanovené požadavky na označování.

V budoucnosti je zamýšleno sestavit jednotnou obchodní úpravu produktu sestávající z obrazové ochranné známky, která obsahuje slovní prvky, jež musí být vypracovány a zahrnují označení „Gailtaler Speck“, a pokud bude chráněné zeměpisné označení uznáno, označení „CHZO“. To se musí používat společně se symbolem Společenství zpřístupněným Evropskou komisí.“

se nahrazují tímto:

„Na balený produkt musí být použita etiketa, v jejímž okně musí být kromě nezbytné známky EU rovněž uvedena slova „Gailtaler Speck – CHZO“ a registrační číslo producenta slaniny.“

Odůvodnění:

Vzhledem k systému pro zajištění sledovatelnosti, jenž byl novou verzí specifikace rozšířen (viz bod „Důkaz původu“), mohla být vypuštěna dříve nezbytná média pro označování (značka, páska nebo rovnocenné etikety produktu, specifikace producenta a číslo kontroly).

Předchozí informace o balení lze rovněž zrušit bez náhrady, zejména proto, že to bylo vyčerpávajícím způsobem upraveno ve specifikaci obecných cílů (zachování jakosti a trvanlivosti) bez stanovení podrobných požadavků týkajících se kvality balicích materiálů nebo speciálních forem balení.

Používání názvů společností nebo vlastních jmen v označení produktu bude nadále povoleno; není však nutné žádné výslovné „schválení“ ve specifikaci. Předchozí část, která se toho týká, se považuje za nadbytečný normativní obsah, a proto nebyla v nové specifikaci zahrnuta.

Ostatní

— Kontaktní údaje příslušného orgánu a seskupení žadatelů se od vyhlášení označení za chráněné změnily a byly aktualizovány takto:

1. Příslušný orgán členského státu:

Název: Rakouský patentový úřad (Österreichisches Patentamt)
Adresa: Dresdner Straße 87
1200 Wien
ÖSTERREICH

Tel. +43 1 534240
Fax: +43 1 53424535
E-mail: Herkunftangaben@patentamt.at

2. Sdružení:

Název: „Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten“
Adresa: c/o Albert Jank, Götzling 4, A-9620 Egg

Tel.: +43 6504282000
E-mail: albert.jank@gailtalspeck.at

— Druh produktu:

S touto formální změnou byl přijat přesný popis třídy produktu, tj. „Třída 1.2 Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)“.

— Kontrolní subjekt:

Úprava v oblasti kontrolního subjektu je nezbytná v důsledku změn vnitrostátních právních předpisů, jež předpokládají změnu systému z veřejných kontrol guvernérem na kontroly akreditovanými soukromými kontrolními subjekty. Kontroly bude nyní provádět tento kontrolní subjekt:

agroVet GmbH
Königsbrunnerstrasse 8
2202 Enzersfeld
ÖSTERREICH

Mobilní telefon: +43 6648487991
Fax +43 2262672213-33
E-mail: enzersfeld@agrovat.at

Specifikace uvádí, že jeho konkrétní úkoly jsou:

„Kontrola vlastností produktu a kontrola dokumentů a dokladů stanovených v bodu 4.4 Důkaz původu z hlediska věrohodnosti a souladu se specifikací.“

— Seznam příslušných, ale obecně platných vnitrostátních právních předpisů podle předchozího bodu „Vnitrostátní právní předpisy“ byl zrušen, neboť tento bod již není považován za nezbytný obsah specifikací.

— Seznam odkazů a zdrojů

Tyto dodatky byly zrušeny nebo odstraněny, neboť jejich obsah byl buď přímo zahrnut do textu specifikace, nebo zastaral z důvodu nových ustanovení:

— Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten (1999b): „Gailtaler Speck“ Richtlinien (Pokyny pro produkci slaniny „Gailtaler Speck“). Hermagor

— Stavebně-inženýrská kancelář Blechl & Piechl (1999): Mapa nazvaná „Herkunft der Ausgangs-produkte für den „Gailtaler Speck““ (Původ základních produktů pro slaninu „Gailtaler Speck“). Klagenfurt.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„GAILTALER SPECK“

č. EU: PGI-AT-0192-AM01 – 5.4.2017

CHOP () CHZO (X)

1. **Název (názyv)**

Slanina „Gailtaler Speck“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Rakousko

3. **Popis zemědělského nebo potravinového**3.1. **Druh produktu**

Třída 1.2 Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Slanina „Gailtaler Speck“ je produkt zrající za syrova vyprodukovaný z nelisovaného, vykostěného vepřového masa.

Slaninu „Gailtaler Speck“ lze v zásadě vyprodukovat z libovolných kusů masa, včetně zadních částí vepřových půlek vcelku. Upřednostňovány však jsou bůček, pečeně, spodek pečeně, kýta a plec.

Slanina „Gailtaler Speck“ se prodává nebalená nebo balená, vcelku či nakrájená na kusy nebo plátky. Celé kusy slaniny jsou bez ohledu na to, zda jsou baleny, nebo nikoli, vždy označeny červenou nebo zelenou zatahovací plombou s číslem, kterou lze vysledovat až k uživateli plomby a na které je zobrazena hlava směřující se prasete s nápisem „Gailtaler Speck“.

Organoleptické vlastnosti:

Slanina „Gailtaler Speck“ je na povrchu zlatožlutá, obsah tuku je jasně rozpoznatelný a po uříznutí čistě bílý a svalovina má jasně červenou barvu. Slanina chutná lehce kořeněně bez dominantního jalovcového tónu, je mírně slaná a vyznačuje se dobře vyvinutou vyzrálou, uzenou a masovou chutí; přes větší pevnost tukové složky oproti jiným druhům slaniny se slanina „Gailtaler Speck“ jemně rozpouští na jazyku a je měkká na skus.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Surovina pochází z prasat plemen Landschwein, Edelschwein, Duroc, Schwäbisch Hällisches Sattelschwein a jejich kříženců, která se narodila, byla chována a vykrmena ve vymezené oblasti. Kromě toho jsou rovněž přípustní kříženci těchto plemen se samci plemene Pietrain. Nákup selat těchto plemen různého původu je povolen až do maximální hmotnosti 31 kg.

Tato zvířata mohou být krmena pouze krmivy, která přispívají k jejich pomalému růstu. Za celou dobu výkrmu nesmí být překročen maximální denní přírůstek hmotnosti ve výši 750 gramů. Tekuté krmení (např. mokrá kukuřice nebo sója) je zakázáno. Kukuřici a sóju je možné podávat pouze v malých množstvích v rozsahu menším než 20 % sušiny pro sóju a než 10 % sušiny pro kukuřici. Při krmení prasat nesmí být za žádných okolností přidávány růstové stimulanty, anabolika ani hormony. Od počátku výkrmu musí rovněž ustát používání chemických a antibiotických růstových stimulantů. Prasata mohou jít na porážku, teprve když přesáhnou živou hmotnost nejméně 120 kg.

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Výkrm prasat, bourání masa a vlastní produkce slaniny (marinování, uzení a zrání) musí být provedeny ve vymezené zeměpisné oblasti, která podléhá centrálnímu registračnímu subjektu seskupení žadatelů.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Na balený produkt musí být použita etiketa, v jejímž okně musí být kromě nezbytné známky EU rovněž uvedena slova „Gailtaler Speck – CHZO“ a registrační číslo producenta slaniny.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast leží v rakouské spolkové zemi Korutansko a zahrnuje tyto správní obce: Dellach, Feistritz an der Gail, Gitschtal, Hermagor, Hohenthurn, Kirchbach, Kötschach-Mauthen, Nötsch im Gailtal a St. Stefan im Gailtal.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Specifické vlastnosti oblasti:

Přírodní faktory

Údolí Gailtal v Korutansku je – s určitými výjimkami – součástí mírného klimatického pásma střední Evropy. Hory, které jej obklopují, probíhají v západovýchodním směru, což způsobuje utváření výrazné slunečné a stinné strany a návětrné a závětrné strany. Hory zároveň chrání údolí Gailtal před přicházejícími poruchami počasí a tlumí převažující fronty směřující sem ze západu. Výsledkem je, že doba trvání slunečního svitu v údolí Gailtal přesahuje ve srovnání s jinými oblastmi v Korutansku průměr a dosahuje více než 50 % celého roku. Údolí Gailtal je však nejpříznivější na podzim a v zimě. Z toho důvodu je v údolí Gailtal také vlhkost celoročně velmi vyrovnaná.

Průměrné teploty ve vymezené oblasti jsou obvykle mírně nižší než např. v Klagenfurtské kotlině; v důsledku vyšší nadmořské výšky údolí Gailtal mají rovněž sklon méně kolísat, vykazují například méně výrazné extrémy.

Celkově vytváří západovýchodní orientace údolí, vyvážené, stále podmínky z hlediska teploty a vlhkosti vzduchu, dlouhá doba slunečního svitu a související nízké procento oblačnosti a absence mlh v zimě, a rovněž charakteristické větry z jihu, které vyjasňují oblohu, v údolí Gailtal ideální podmínky pro produkci, a zejména zrání, slaniny.

Lidské faktory

Obyvatelé údolí Gailtal mají zdokumentovanou tradici produkování slaniny sahající zpět do devátého století a vládnou komplexními znalostmi zakotvenými ve zkušenostech, jak dodržením určitých postupů pro produkci surovin (přípustná plemena zvířat, krmení zaměřené na pomalý růst) a s využitím regionálních klimatických charakteristik lze vyprodukovat takový vysoce kvalitní a nezaměnitelně vytříbený produkt jako slaninu „Gailtaler Speck“. Tyto staleté praktické zkušenosti týkající se různých faktorů ovlivňujících jakost slaniny „Gailtaler Speck“ (mimo jiné znalosti nepříznivých vlivů, důvodů kolísání jakosti a měnících se vlastností surovin v závislosti na environmentálních faktorech a jak je nutné s nimi nakládat) jsou rozhodující pro vyprodukování produktu stále vysoké jakosti.

Specifická povaha produktu:

Slanina „Gailtaler Speck“ má relativně vysoký obsah tuku s charakteristickou pevností, jenž – když je konzumován – nicméně poskytuje příjemný, hebký pocit v ústech a jemně se rozpouští na jazyku. Spolu s chutí popsanou v bodě 3.2. to vede k nezaměnitelnému produktu pro znalce.

Příčinný vztah mezi oblastí a vlastnostmi produktu

Tento vztah se projevuje především v účincích regionálního postupu produkce předávaného z generace na generaci, jenž dává slanině „Gailtaler Speck“ její specifickou povahu, která jí pak přinesla její současnou dobrou pověst.

Tyto znalosti vyvinuté v oblasti a zachované a zdokonalované po staletí ovlivňují všechny fáze produkce:

— Výběr a chov zvířat

Pro produkci jsou povolena pouze plemena prasat, která podle zkušeností zaručují žádoucí, relativně vyšší obsah tuku, v kombinaci s pomalým výkrmem a přípustnými druhy krmiv. Uvedený vyšší obsah tuku nelze určit měřením v centimetrech, jelikož slanina „Gailtaler Speck“ je přírodní produkt a obsah tuku se liší mezi kastrovánými samci a samicemi a rovněž mezi různými kusy masa. Avšak v důsledku vyšší délky života (omezení denního přírůstku hmotnosti) prasat používaných pro produkci slaniny „Gailtaler Speck“ a jejich vyšší minimální živé hmotnosti v době porážky (která je 120 kg namísto evropského průměru 85 kg při běžné produkci slaniny) je obsah tuku slaniny „Gailtaler Speck“ rozpoznatelně vyšší než u srovnatelných produktů.

Specifická pevnost tuku, který slanina „Gailtaler Speck“ obsahuje, je důsledkem speciálního krmení prasat s velmi malým podílem kukuřice (max. 10 % namísto až 70 %, jak je v Evropě obvyklé). Krmení s vyšším poměrem kukuřice by zvýšilo obsah kyseliny linolové (= polynenasycené mastné kyseliny) v mase, což by slaninu činilo náchylnější k oxidaci a způsobilo její žluknutí, a také by to změnilo její bod tání. To by následně ovlivnilo její konzistenci, její typickou zrnitost.

— Postup produkce

Výběr koření, určení doby fáze zrání a metody uzení dynamicky upravené podle převažující teploty a vlhkosti vzduchu odpovídají za vzhled produktu, typické lehké slané a mírně kořeněné aroma a rovněž za charakteristickou vyzrálou, uzenou a masovou chuť slaniny „Gailtaler Speck“. Právě především již zmíněná speciální pevnost tukové složky ve slanině „Gailtaler Speck“ – vedle tradičního uzení za studena – umožňuje uzení při vyšších venkovních teplotách v udírnách bez chlazení. Měkčí tuk by se při vyšších teplotách stále více rozpouštěl, což by vedlo k vyšší propustnosti kouře, a následně k odchylkám v chuti.

Větrání, sušení a zrání probíhají s využitím výše uvedených výhod regionálního klimatu a jsou – spolu se znalostmi místních producentů slaniny založenými na zkušenostech ve vztahu k určení ideální úrovně zralosti jednotlivých, nelisovaných, a proto různě tlustých kusů slaniny – rozhodující pro konzistenci a trvanlivost produktu.

Když se slanina „Gailtaler Speck“ produkuje v moderních klimatizovaných udrnách, tato zkušenost je začleněna do naprogramování jejich řízení procesu a zajišťuje výsledky srovnatelné s postupem zpracování řízeným lidmi.

Její chuť a konzistence odlišuje slaninu „Gailtaler Speck“ od jiných slaninových produktů v sousedních oblastech a vede k rychle rostoucí oblibě.

To se projevuje např. na každoroční slavnosti „Speckfest“ (Slavnosti slaniny) ve městě Hermagor, jež se nalézá ve středu údolí Gailtal. Slavnosti se každý první víkend v červnu účastní desetitisíce návštěvníků z Rakouska i z ciziny, kteří využívají příležitosti přijet do údolí Gailtal, aby ochutnali slaninu „Gailtaler Speck“ tam, kde se produkuje, a rovněž si nějakou odvezli s sebou domů.

Význam slaniny „Gailtaler Speck“ jako hlavního produktu spolkové země Korutansko byl uznán v roce 2005, kdy byla jeho oblast původu v Rakousku vyhlášena za „Genussregion“ (kulinářskou oblast), což je spojeno s pravidelnou propagací a iniciativami cestovního ruchu.

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec nařízení)

Úplný text specifikace je k dispozici na adrese:

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

