

Amtsblatt der Europäischen Union

C 195



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

61. Jahrgang

7. Juni 2018

Inhalt

I *Entschlüsse, Empfehlungen und Stellungnahmen*

EMPFEHLUNGEN

Rat

2018/C 195/01	Empfehlung des Rates vom 22. Mai 2018 zur Förderung gemeinsamer Werte, inklusiver Bildung und der europäischen Dimension im Unterricht	1
---------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2018/C 195/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.8887 — Platinum Equity/LifeScan) ⁽¹⁾	6
2018/C 195/03	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.8771 — Total/Engie (Part of Liquefied Natural Gas Business)) ⁽¹⁾	6

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Rat

2018/C 195/04	Schlussfolgerungen des Rates zum Thema „Eine Vision für einen europäischen Bildungsraum entwickeln“	7
2018/C 195/05	Schlussfolgerungen des Rates zur Rolle junger Menschen beim Aufbau einer sicheren, von Zusammenhalt geprägten und harmonischen Gesellschaft in Europa	13

Europäische Kommission

2018/C 195/06	Euro-Wechselkurs	19
2018/C 195/07	Durchführungsbeschluss der Kommission vom 6. Juni 2018 zur Erstellung eines Arbeitsprogramms für die Bewertung der Anträge auf Erneuerung der Genehmigung von Wirkstoffen, die 2022, 2023 und 2024 auslaufen, gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾	20

Rechnungshof

2018/C 195/08	Sonderbericht Nr. 12/2018 — „Der Breitbandausbau in den EU-Mitgliedstaaten: Trotz Fortschritten werden nicht alle Ziele der Strategie Europa 2020 erreicht“	23
---------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

DEN EUROPÄISCHEN WIRTSCHAFTSRAUM BETREFFENDE INFORMATIONEN

Ständiger Ausschuss der EFTA-Staaten

2018/C 195/09	Gefährliche Stoffe — Liste der von den EWR-EFTA-Staaten im Einklang mit Artikel 64 Absatz 8 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 (REACH) in der ersten Jahreshälfte 2016 erlassenen Zulassungsentscheidungen	24
2018/C 195/10	Gefährliche Stoffe — Liste der von den EWR-EFTA-Staaten im Einklang mit Artikel 64 Absatz 8 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 (REACH) in der zweiten Jahreshälfte 2016 erlassenen Zulassungsentscheidungen	25
2018/C 195/11	Arzneimittel — Liste der Zulassungen in der zweiten Hälfte des Jahres 2016 in den dem EWR angehörenden EFTA-Staaten	26

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2018/C 195/12	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.8954 — BPEA/PAI/WFC) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	44
2018/C 195/13	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.8928 — Francisco Partners/VeriFone) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	46

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2018/C 195/14	Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	47
---------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

I

(Entschlüsse, Empfehlungen und Stellungnahmen)

EMPFEHLUNGEN

RAT

EMPFEHLUNG DES RATES

vom 22. Mai 2018

zur Förderung gemeinsamer Werte, inklusiver Bildung und der europäischen Dimension im Unterricht

(2018/C 195/01)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union, insbesondere auf Artikel 165 und 166, auf Vorschlag der Europäischen Kommission, in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Union gründet sich auf die in Artikel 2 des Vertrags über die Europäische Union verankerten gemeinsamen Werte und allgemeinen Grundsätze, nämlich die Achtung der Menschenwürde, Freiheit, Demokratie, Gleichheit, Rechtsstaatlichkeit und die Wahrung der Menschenrechte einschließlich der Rechte der Personen, die Minderheiten angehören. Nach Artikel 3 des Vertrags über die Europäische Union ist es Ziel der Union, ihre Werte zu verteidigen und zu fördern.
- (2) Von diesen Wertvorstellungen geleitet ist es der Union gelungen, Länder, Gemeinschaften und Menschen in einem einzigartigen politischen Projekt zusammenzuführen und die längste Friedenszeit in Europa zu ermöglichen, die wiederum soziale Stabilität und wirtschaftlichen Wohlstand gefördert hat. Mit der Annahme der im Vertrag festgelegten Werte durch die Mitgliedstaaten wurde eine gemeinsame Basis geschaffen, die das charakteristische Merkmal europäischer Lebensart und Identität ist und der Union ihren Platz in der Welt gibt.
- (3) Die Union und ihre Mitgliedstaaten stehen vor zahlreichen Herausforderungen, darunter Populismus, Fremdenfeindlichkeit, auf Spaltung zielender Nationalismus, Diskriminierung, Verbreitung von Falschmeldungen und -informationen sowie Radikalisierung, die zu gewaltbareitem Extremismus führt. Diese Phänomene könnten die Fundamente unserer Demokratien ernsthaft gefährden, das Vertrauen in die Rechtsstaatlichkeit und die demokratischen Institutionen untergraben und verhindern, dass ein Gefühl der Zugehörigkeit zu den europäischen Gesellschaften entsteht.
- (4) Fehlendes Wissen über die Entstehungsgeschichte der Union, die Motive für ihre Gründung und ihre grundlegende Arbeitsweise fördern Falschinformationen und verhindern, dass sich die Menschen eine fundierte Meinung über das Handeln der EU bilden können. Das Wissen um die Vielfalt der Union und ihrer Mitgliedstaaten fördert gegenseitige Achtung, Verständnis und Zusammenarbeit innerhalb und zwischen den Mitgliedstaaten.
- (5) Bildung in all ihren Formen und auf allen Ebenen und ab dem frühen Kindesalter spielt eine entscheidende Rolle bei der Förderung gemeinsamer Werte. Sie gewährleistet soziale Inklusion, indem sie jedem Kind eine faire Chance auf und gleiche Möglichkeiten für Erfolg bietet. Sie eröffnet den Menschen die Möglichkeit, aktive und kritische Bürgerinnen und Bürger zu werden, und trägt dazu bei, die europäische Identität besser zu verstehen.
- (6) Beim Agenda-Treffen der Staats- und Regierungschefs im November 2017 in Göteborg wurde über die Bedeutung von Bildung und Kultur für die Zukunft Europas gesprochen. In ihrem Diskussionsbeitrag erläuterte die Kommission ihre Vision eines europäischen Bildungsraums und schlug in ihrer Mitteilung „Stärkung der europäischen Identität durch Bildung und Kultur“⁽¹⁾, in der es u. a. heißt, dass „die Stärkung unserer europäischen Identität unverzichtbar [bleibt], und Bildung und Kultur die besten Mittel [sind], um dies zu erreichen“, mehrere Initiativen vor.

⁽¹⁾ COM(2017) 673 final.

- (7) Im Anschluss an das Treffen der Staats- und Regierungschefs in Göteborg hob der Europäische Rat in seinen Schlussfolgerungen vom 14. Dezember 2017 ⁽¹⁾ hervor, dass Bildung und Kultur der Schlüssel zum Aufbau inklusiver und von Zusammenhalt geprägter Gesellschaften und zur Aufrechterhaltung unserer Wettbewerbsfähigkeit ist.
- (8) Eines der Ziele des Rahmens für die europäische Zusammenarbeit auf dem Gebiet der allgemeinen und beruflichen Bildung (ET 2020) ⁽²⁾, nämlich das Ziel Chancengerechtigkeit, sozialen Zusammenhalt und aktiven Bürgersinn zu fördern, wurde ausgehend von der Überzeugung festgelegt, dass das Bildungswesen interkulturelle Kompetenzen, demokratische Werte und die Achtung der Grundrechte fördern, jede Form von Diskriminierung und Rassismus verhindern und bekämpfen sowie Kinder, Jugendliche und Erwachsene dazu befähigen sollte, positiv mit Gleichaltrigen unterschiedlicher Herkunft zu interagieren.
- (9) Mit der am 17. März 2015 von den europäischen Bildungsministern angenommenen Pariser Erklärung verpflichten sich die Mitgliedstaaten, gemeinsame Werte zu fördern, kritisches Denken und Medienkompetenz sowie inklusive Bildung und den interkulturellen Dialog zu stärken. Die Antworten auf die EU-weite öffentliche Konsultation ⁽³⁾ zeigen ganz eindeutig, dass inklusive Bildung gefördert werden sollte. Lediglich 16 % der Konsultationsteilnehmer meinen, dass die Bildung aktuell dieses Ziel erreicht; 95 % sind der Ansicht, dass Bildung jungen Menschen dabei helfen sollte, die Bedeutung gemeinsamer Werte zu verstehen, und dass die Union die Mitgliedstaaten bei der Umsetzung dieser Aufgabe unterstützen sollte (98 %).
- (10) Der im Auftrag der Kommission erstellte Eurydice-Bericht „Citizenship Education at School in Europe“ (2017) zeigt, dass politische Bildung gegenwärtig in zahlreichen europäischen Ländern ein wichtiges Thema ist. Trotzdem fehlt in fast der Hälfte der Länder eine Strategie, um politische Bildung in die Lehrkräfteausbildung einzubinden. Deshalb müssen Lehrkräfte durch Maßnahmen unterstützt und befähigt werden, eine offene Lernkultur und ein offenes Lernumfeld zu schaffen und mit inhomogenen Lerngruppen umzugehen, um Bürgerkompetenz zu unterrichten, das gemeinsame Erbe Europas zu vermitteln und gemeinsame Werte zu fördern sowie eine Vorbildfunktion für die Lernenden zu übernehmen.
- (11) Radikalisierung, die zu extremistisch motivierter Gewalt führt, ist in mehreren Mitgliedstaaten nach wie vor ein akutes Problem. Die Förderung gemeinsamer Werte — z. B. über die Bildungspolitik — als Faktor, der den sozialen Zusammenhalt und die Integration beeinflusst, ist integraler Bestandteil der Lösung. Um die Mitgliedstaaten in ihren Bemühungen zu unterstützen, hat die Europäische Kommission im Juli 2017 eine hochrangige Expertengruppe zum Thema Radikalisierung ⁽⁴⁾ eingesetzt, um Unterstützungsmaßnahmen zu erarbeiten, u. a. im Bildungsbereich.
- (12) Die jüngsten Ergebnisse der PISA-Studie und des Monitors für die allgemeine und berufliche Bildung 2017 weisen deutlich darauf hin, dass zwischen Ungleichheiten im Bildungsbereich und dem sozioökonomischen Hintergrund der Schülerinnen und Schüler ein Zusammenhang besteht. Die PISA-Daten zeigen, dass Schülerinnen und Schüler aus ärmeren Haushalten eine dreimal höhere Wahrscheinlichkeit haben, schlechtere Leistungen zu erbringen als wohlhabendere Gleichaltrige, und dass Schülerinnen und Schüler mit Migrationshintergrund mehr als doppelt so oft in der Gruppe der Leistungsschwachen zu finden sind. Um der Marginalisierung junger Menschen vorzubeugen, sind inklusive und gerechte Bildungssysteme, die den Zusammenhalt in der Gesellschaft fördern, die Basis für eine aktive Bürgerschaft schaffen und die Beschäftigungsfähigkeit erhöhen, unerlässlich.
- (13) Die Internationale Studie zur politischen und staatsbürgerlichen Bildung 2016 der Internationalen Vereinigung zur Bildungsbewertung deutet darauf hin, dass nationale und europäische Identitäten positiv nebeneinander bestehen können und einander nicht ausschließen. Sie hat außerdem ergeben, dass Studierende mit höherer politischer Bildung tendenziell auch tolerantere Ansichten äußern.
- (14) Aus Eurobarometer-Umfragen geht hervor, dass die Menschen erstaunlich wenig über die Union wissen. Nach einer 2014 durchgeführten Meinungsumfrage sind 44 % der Befragten der Ansicht, dass sie nur bedingt verstehen, wie die Union funktioniert, während aus einer 2011 durchgeführten Umfrage hervorgeht, dass eine relative Mehrheit der Ansicht ist, nicht gut über die Europäische Union informiert zu sein. Die gleiche Studie ergab auch, dass ein Drittel der Befragten nicht genau weiß, wie viele Mitgliedstaaten die Union hat. Nach der Eurobarometer-Umfrage von 2017 sind 89 % der jungen Europäerinnen und Europäer der Ansicht, dass die Regierungen der Mitgliedstaaten dafür sorgen sollten, dass sie in der Schule besser über ihre Rechte und Pflichten als Bürgerinnen und Bürger der Union aufgeklärt werden. Und schließlich geht aus der jüngsten Eurobarometer-Umfrage hervor, dass 35 % der Befragten vergleichbare Bildungsstandards als am hilfreichsten für die Zukunft Europas einschätzen.

⁽¹⁾ EUCO 19/1/17 REV 1.

⁽²⁾ Gemeinsamer Bericht des Rates und der Kommission 2015 über die Umsetzung des strategischen Rahmens für die europäische Zusammenarbeit auf dem Gebiet der allgemeinen und beruflichen Bildung (ET 2020) — Neue Prioritäten für die europäische Zusammenarbeit auf dem Gebiet der allgemeinen und beruflichen Bildung (ABl. C 417 vom 15.12.2015, S. 25).

⁽³⁾ SWD(2018) 13 final.

⁽⁴⁾ Beschluss der Kommission vom 27. Juli 2017 zur Einsetzung der hochrangigen Expertengruppe der Kommission zum Thema Radikalisierung (ABl. C 252 vom 3.8.2017, S. 3).

- (15) Vor diesem Hintergrund ist es wichtig, dass die Mitgliedstaaten ihre Bemühungen verstärken, um alle Ziele der Pariser Erklärung 2015 weiter umzusetzen. Vor allem gilt es, gemeinsame Werte als Einflussfaktoren für Zusammenhalt und Inklusion weiterhin zu fördern, die Umsetzung partizipativer Lernumgebungen auf allen Bildungsebenen zu unterstützen, die Ausbildung von Lehrkräften im Hinblick auf politische Bildung und Diversität zu verbessern sowie die Medienkompetenz aller Lernenden ebenso zu steigern wie ihre Fähigkeit, kritisch zu denken.
- (16) Dafür zu sorgen, dass alle Lernenden, auch Lernende mit Migrationshintergrund oder aus sozioökonomisch benachteiligten Verhältnissen, mit besonderen Bedürfnissen oder mit Behinderungen (in Einklang mit dem Übereinkommen über die Rechte von Menschen mit Behinderungen), wirklich gleichberechtigt Zugang zu hochwertiger inklusiver Bildung haben, ist Voraussetzung für einen stärkeren sozialen Zusammenhalt. Für diese Bestrebungen könnten die Mitgliedstaaten bereits existierende EU-Instrumente nutzen, insbesondere Erasmus+, die europäischen Struktur- und Investitionsfonds, Kreatives Europa, Europa für Bürgerinnen und Bürger, das Europäische Solidaritätscorps und Horizont 2020, sowie die Beratung und das Expertenwissen der Europäischen Agentur für sonderpädagogische Förderung und inklusive Bildung in Anspruch nehmen.
- (17) Das Programm Erasmus+ zeigt, dass Mobilität und grenzüberschreitende Kontakte ein wirksamer Weg sind, um europäische Identität erfahrbar zu machen. Es ist von größter Bedeutung, dass alle Kategorien von Lernenden in ganz Europa gleichermaßen von den Möglichkeiten profitieren können, die dieses Programm bietet; insbesondere durch Schulaustauschprogramme zwischen den Mitgliedstaaten. Virtuelle Mobilität, vor allem im Rahmen des eTwinning-Netzes, ist eine ausgezeichnete Möglichkeit, direkten Kontakt zwischen Schülerinnen und Schülern herzustellen, und sollte in den nächsten Jahren in größerem Umfang in Kombination mit physischer Mobilität genutzt werden.
- (18) Das Einbringen einer europäischen Dimension in den Unterricht sollte dazu beitragen, dass Lernende europäische Identität in ihrer gesamten Diversität erfahren und ein positives und inklusives Zugehörigkeitsgefühl zu Europa entwickeln, das ihre jeweilige lokale, regionale und nationale Identität und Tradition ergänzt. Dieser Aspekt ist auch wichtig, um ein besseres Verständnis sowohl der Union als auch ihrer Mitgliedstaaten zu fördern.
- (19) Die Grundsätze der Subsidiarität und Verhältnismäßigkeit werden in dieser Empfehlung zur Gänze gewahrt. Der Inhalt dieser Empfehlung schränkt die nationalen Vorrechte in diesen Bereichen, insbesondere im Bereich der nationalen politischen Bildung, nicht ein —

HAT FOLGENDE EMPFEHLUNG ABGEGEBEN:

Die Mitgliedstaaten sollten

Förderung gemeinsamer Werte

1. die in Artikel 2 des Vertrags über die Europäische Union festgelegten gemeinsamen Werte ab dem frühen Kindesalter und auf allen Ebenen und bei allen Formen der allgemeinen und beruflichen Bildung unter dem Gesichtspunkt des lebenslangen Lernens fördern, um den sozialen Zusammenhalt und das positive und inklusive Zugehörigkeitsgefühl auf lokaler, regionaler, nationaler und EU-Ebene zu verstärken;
2. die Verpflichtungen der Pariser Erklärung weiter umsetzen, insbesondere durch
 - a) Förderung eines aktiven bürgerschaftlichen Engagements und ethischer Bildung sowie eines offenen Klimas im Klassenzimmer, um tolerante und demokratische Einstellungen sowie soziale, staatsbürgerliche und interkulturelle Kompetenzen zu stärken,
 - b) Förderung kritischen Denkens und der Medienkompetenz, insbesondere im Umgang mit dem Internet und sozialen Medien, um das Bewusstsein für die Risiken in Verbindung mit der Zuverlässigkeit von Informationsquellen zu schärfen und eine solide Urteilsbildung zu ermöglichen,
 - c) Nutzung bestehender oder im Bedarfsfall Schaffung neuer Strukturen, die die aktive Einbindung von Lehrkräften, Eltern, Schülerinnen und Schülern sowie der dazugehörigen Gemeinschaft in die Schulen fördern, und
 - d) Unterstützung von Möglichkeiten für junge Menschen, am demokratischen Leben teilzuhaben und sich aktiv, kritisch und verantwortungsbewusst in der Gemeinschaft zu engagieren;
3. die vorhandenen Tools zur Förderung politischer Bildung, beispielsweise den Referenzrahmen „Competences for Democratic Culture“ des Europarates, wirksam einsetzen;

Ein inklusives Bildungsangebot

4. inklusive Bildung für alle Lernenden fördern, insbesondere durch
 - a) Inklusion aller Lernenden in eine hochwertige Bildung ab dem frühen Kindesalter und während des ganzen Lebens,

- b) ein geeignetes Unterstützungsangebot für alle Lernenden entsprechend ihren jeweiligen Bedürfnissen, auch für Lernende aus benachteiligten sozioökonomischen Verhältnissen, mit Migrationshintergrund, mit besonderen Bedürfnissen und für hochbegabte Lernende,
 - c) einen einfacheren Wechsel zwischen verschiedenen Bildungswegen und -stufen und das Angebot einer angemessenen Bildungs- und Berufsberatung;
5. die Europäische Agentur für sonderpädagogische Förderung und inklusive Bildung auf freiwilliger Basis wirksam für die Umsetzung und das Monitoring erfolgreicher inklusiver Ansätze in ihren Bildungssystemen nutzen;

Förderung einer europäischen Dimension im Unterricht

6. eine europäische Dimension im Unterricht fördern, indem sie dazu anregen,
- a) das Verständnis des europäischen Kontextes, des gemeinsamen Erbes und der gemeinsamen Werte sowie das Bewusstsein für die soziale, kulturelle und historische Einheit und Vielfalt der Union und der Mitgliedstaaten der Union zu vertiefen,
 - b) das Wissen über die Entstehungsgeschichte, die Werte und die Arbeitsweise der Union zu erweitern,
 - c) dass Schülerinnen und Schüler sowie Lehrkräfte am eTwinning-Netz, an grenzüberschreitender Mobilität und an länderübergreifenden Projekten, vor allem für Schulen, teilnehmen,
 - d) Basisprojekte durchzuführen, um in Lernumgebungen für die Europäische Union zu sensibilisieren und die Kenntnisse über die Europäische Union zu verbessern, insbesondere durch direkte Interaktion mit den jungen Menschen, wobei beispielsweise auf freiwilliger Basis jährlich ein „Tag der Europäischen Union“ in Lernumgebungen begangen werden könnte;

Unterstützung für Bildungspersonal und den Unterricht

7. es dem Bildungspersonal ermöglichen, gemeinsame Werte zu fördern und inklusive Bildung anzubieten, und zwar durch
- a) Maßnahmen, die das Bildungspersonal befähigen, gemeinsame Werte zu vermitteln, aktive Bürgerschaft zu fördern und gleichzeitig ein Zugehörigkeitsgefühl entstehen zu lassen und den unterschiedlichen Bedürfnissen der Lernenden gerecht zu werden, und
 - b) Förderung von Erst- und Weiterbildung, Austauschprojekten, Peer-Learning- und Peer-Counselling-Programmen sowie Beratung und Mentoring für Bildungspersonal;

Durchführungsmaßnahmen

8. mit Blick auf die Umsetzung dieser Empfehlungen bestehende Strategien und die derzeitige Praxis im Bereich der Bildung und des nicht formalen Lernens überprüfen und wo nötig verbessern;
9. ermitteln, wo Bedarf besteht, und die Einbindung der Öffentlichkeit, die Nutzung vorhandener oder bei Bedarf die Erhebung neuer Daten mit Blick auf eine stärker faktengestützte Politik in Bezug auf die soziale und die bürgerschaftliche Dimension der allgemeinen und beruflichen Bildung verbessern;
10. weiterhin innerhalb strategischer Rahmen für die europäische Zusammenarbeit in den Bereichen Bildung, Jugend, Sport und Kultur durch Peer-Learning, Peer-Counselling und den Austausch bewährter Verfahren im Hinblick auf die Förderung gemeinsamer Werte zusammenarbeiten;
11. die EU-Finanzierungsinstrumente, insbesondere Erasmus+, die europäischen Struktur- und Investitionsfonds, Kreatives Europa, Europa für Bürgerinnen und Bürger, das Programm Rechte, Gleichheit und Unionsbürgerschaft und Horizont 2020 mit Blick auf die Umsetzung dieser Empfehlungen wirksam nutzen;

BEGRÜSST, DASS DIE KOMMISSION BEABSICHTIGT,

12. die Mitgliedstaaten bei der Umsetzung dieser Empfehlung durch die vorhandenen Tools und Finanzierungsinstrumente, beispielsweise das Programm Erasmus+, zu unterstützen, und zwar insbesondere durch Lernmobilität auf allen Bildungsebenen mit dem Schwerpunkt Schulen, länderübergreifende Projekte, das eTwinning-Netz sowie Jean-Monnet-Aktivitäten;
13. nationale und regionale Politikreformen sowie nationale und regionale Praxisverbesserungen durch den ET-2020-Rahmen für die europäische Zusammenarbeit auf dem Gebiet der allgemeinen und beruflichen Bildung sowie etwaige Nachfolgerahmen zu unterstützen;

14. bei Bedarf praktische Referenzinstrumente und Leitdokumente für Politikverantwortliche und Fachleute zu erstellen und regelmäßig zu überarbeiten sowie Forschungsvorhaben und die Einbindung von Interessenträgern zu unterstützen, um den Wissensbedarf zu decken;
15. die als Reaktion auf diese Empfehlung getroffenen Maßnahmen zu bewerten und zu evaluieren, insbesondere mit Hilfe des ET-2020-Rahmens, einschließlich des Monitors für die allgemeine und berufliche Bildung.

Geschehen zu Brüssel am 22. Mai 2018.

Für den Rat

Der Präsident

K. VALCHEV

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.8887 — Platinum Equity/LifeScan)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2018/C 195/02)

Am 4. Juni 2018 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32018M8887 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss
(Sache M.8771 — Total/Engie (Part of Liquefied Natural Gas Business))**(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2018/C 195/03)

Am 11. April 2018 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32018M8771 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

IV

*(Informationen)*INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

RAT

**Schlussfolgerungen des Rates zum Thema „Eine Vision für einen europäischen Bildungsraum
entwickeln“**

(2018/C 195/04)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

unter Hinweis auf die in der Anlage aufgeführten politischen Hintergrunddokumente zu diesem Thema;

UNTER HINWEIS DARAUF, dass

1. gemäß der sozialen Bildungsdimension, die im ersten Grundsatz der europäischen Säule sozialer Rechte genannt wird, jede Person das Recht auf allgemeine und berufliche Bildung und lebenslanges Lernen von hoher Qualität und in inklusiver Form hat, damit sie Kompetenzen bewahren und erwerben kann, die es ihr ermöglichen, vollständig am gesellschaftlichen Leben teilzuhaben und Übergänge auf dem Arbeitsmarkt erfolgreich zu bewältigen;
2. anlässlich des Sozialgipfels in Göteborg vom 17. November 2017 die Agenda der EU-Führungsspitzen dem Thema Bildung und Kultur gewidmet war; vor allem auf Grundlage der Kommissionsmitteilung „Stärkung der europäischen Identität durch Bildung und Kultur“ — in der die Idee vorgestellt wurde, unter vollständiger Achtung des Subsidiaritätsprinzips zusammen auf eine gemeinsame Vision für einen europäischen Bildungsraum hinzuarbeiten, der auf Vertrauen, gegenseitiger Anerkennung, Zusammenarbeit und dem Austausch bewährter Verfahren sowie Mobilität und Wachstum basiert und der bis 2025 geschaffen werden soll — wurden eine Reihe spezifischer Arbeitsbereiche bestimmt, die politisch unterstützt werden;
3. der Europäische Rat im Anschluss an den Sozialgipfel von Göteborg am 14. Dezember 2017 Schlussfolgerungen angenommen hat, mit denen die Bildung oben auf die europäische politische Agenda gesetzt und ein Anstoß gegeben wurde, in diesem Bereich deutliche Fortschritte zu erzielen —

IST DER ANSICHT, dass

4. Bildung und Kultur sowohl im Hinblick auf das Ziel, die Bürgerinnen und Bürger Europas zusammenzubringen, als auch für die Zukunft des Einzelnen und der Union als Ganzes eine zentrale Bedeutung zukommt. Alle Bürgerinnen und Bürger Europas sollten aus dem vielfältigen Kultur- und Bildungserbe Nutzen ziehen können;
5. ein europäischer Bildungsraum von lebenslangem Lernen untermauert werden sollte, das bei der frühkindlichen Betreuung, Bildung und Erziehung einsetzt und sich über die allgemeine Schulbildung, die berufliche Aus- und Weiterbildung bis hin zur Hochschulbildung und Erwachsenenbildung erstreckt;
6. ein europäischer Bildungsraum Mobilität und Zusammenarbeit in der allgemeinen und beruflichen Bildung fördern und die Mitgliedstaaten bei der Modernisierung ihrer Schul- und Berufsbildungssysteme unterstützen sollte;
7. BETONT, dass sich der strategische Rahmen für die europäische Zusammenarbeit auf dem Gebiet der allgemeinen und beruflichen Bildung (ET 2020) als wertvolle Grundlage für die Festlegung gemeinsamer Prioritäten erwiesen hat, der den Mitgliedstaaten hilft, ihre Schul- und Berufsbildungssysteme zu modernisieren;
8. RUFT die Mitgliedstaaten AUF, weiterhin über eine gemeinsame Vision für einen europäischen Bildungsraum, einschließlich seiner möglichen Ziele und seines Geltungsbereichs und seiner Verknüpfung mit dem strategischen Rahmen für die Zusammenarbeit auf dem Gebiet der allgemeinen und beruflichen Bildung in der Zeit nach 2020, nachzudenken. Die Folgemaßnahmen zur ET 2020 sollten durch eine intensivere Zusammenarbeit der Mitgliedstaaten und mit Unterstützung der Kommission das Lernen voneinander ebenso wie weitere Bemühungen und Maßnahmen zur Verwirklichung der Vision von einem europäischen Bildungsraum fördern. Um die Verwirklichung der Vision eines europäischen Bildungsraums voranzubringen, sollte folgenden Aspekten besondere Aufmerksamkeit geschenkt werden:

9. ERASMUS+
- 9.1. UNTERSTREICHT, dass das Programm Erasmus+ eine äußerst erfolgreiche Leitinitiative der EU ist, die die Lernmobilität in Europa und darüber hinaus fördert und einen erheblichen Beitrag zur persönlichen Entwicklung, Verbesserung der interkulturellen Kompetenzen und der Stärkung der europäischen Identität leistet; es unterstützt die EU-weite Zusammenarbeit zwischen allgemeinbildenden und berufsbildenden Einrichtungen aller Ebenen, erhöht überdies die Wettbewerbsfähigkeit der EU, und es dient der Förderung der gemeinsamen europäischen Werte;
- 9.2. BEGRÜSST die Ergebnisse der Halbzeitbewertung von Erasmus+ und RUFT zu Maßnahmen AUF, mit denen die Teilnahme an dem Programm erhöht und ausgeweitet, der Schwerpunkt weiterhin auf den Auswirkungen und der Qualität der Projekte gelegt wird, eine hochwertige Bildung und Ausbildung gefördert und ein inklusiverer und gleichberechtigter Zugang zur nächsten Generation von Erasmus+ erreicht werden kann, z. B. indem die Chancengleichheit und der Zugang für unterrepräsentierte Regionen und Gruppen, Erstantragsteller sowie Organisationen mit geringerer Kapazität bei allen Programmteilen verbessert wird; Synergien mit anderen Finanzierungsinstrumenten der Europäische Union könnten verstärkt, Überschneidungen sollten hingegen vermieden werden;
- 9.3. RUFT dazu AUF, die Regeln und Verfahren weiter zu vereinfachen, um den Verwaltungsaufwand auf allen Ebenen weiter zu verringern;
10. DIGITALE BILDUNG UND KOMPETENZEN
- 10.1. UNTERSTREICHT, wie wichtig es ist, das Lernen und den Unterricht im digitalen Zeitalter zu verbessern und die Entwicklung digitaler Kompetenzen, die zu den Schlüsselkompetenzen des lebenslangen Lernens gehören, zu fördern, wobei dem Aufruf von Sofia zu Maßnahmen zugunsten von digitalen Kompetenzen und digitaler Bildung und der Mitteilung der Kommission zu einem Aktionsplan für digitale Bildung besondere Aufmerksamkeit geschenkt werden sollte;
- 10.2. BETONT, dass die nächste Generation des Programms Erasmus+ und andere einschlägige Förderprogramme der Union die Anpassung der Schul- und Berufsbildungssysteme und -infrastrukturen an das digitale Zeitalter fördern sollte;
- 10.3. ERSUCHT DIE MITGLIEDSTAATEN UND DIE KOMMISSION, IM RAHMEN IHRER JEWEILIGEN ZUSTÄNDIGKEITEN
 - 10.3.1. die Modernisierung der Schul- und Berufsbildungssysteme durch Innovation zu fördern, indem sie unter anderem digitale Technologien und Konzepte, mit denen sich die Qualität und die Inklusivität der allgemeinen und beruflichen Bildung steigern lassen, pädagogisch und innovativ einsetzen und von den einschlägigen Förderprogrammen und Instrumenten der EU, einschließlich des Instruments zur Selbsteinschätzung der digitalen Fähigkeiten (SELFIE), sinnvoll Gebrauch machen, sowie Initiativen aller einschlägigen Akteure und ihre Zusammenarbeit im Hinblick auf die Weiterentwicklung der allgemeinen und beruflichen Bildung ermutigen, damit digitale Kompetenzen in alle Bereiche des Lernens und Unterrichtens einbezogen werden;
 - 10.3.2. konkrete Maßnahmen zur Förderung der Entwicklung digitaler Kompetenzen und der Medienkompetenz aller Bürgerinnen und Bürger Europas zu ergreifen, damit sie resilient gegenüber Desinformation, Propaganda und „Filterblasen“ werden und damit allen Bürgerinnen und Bürgern, auch jenen aus benachteiligten Verhältnissen, die Fähigkeiten vermittelt werden, die sie im Umgang mit digitalen Technologien und dem Internet im Interesse ihres eigenen Wohlbefindens und der Bürgerbeteiligung benötigen;
 - 10.3.3. Bildung zu fördern, die Kreativität und Unternehmergeist begünstigt, und soweit sinnvoll und im Einklang mit den geltenden Rechtsvorschriften die Zusammenarbeit zwischen Bildungssektor, Wirtschaft und Zivilgesellschaft im Hinblick auf die Weiter- und Neuqualifizierung von Lernenden und Pädagoginnen und Pädagogen, einschließlich etwa der Entwicklung von Ausbildungsprogrammen für digitale Kompetenzen, zu fördern; die Arbeit des „Intellectual Property in Education network“ (Netz für geistiges Eigentum in der Bildung), das vom Amt der Europäischen Union für geistiges Eigentum (EUIPO) verwaltet wird, anzuerkennen;
11. HOCHSCHULBILDUNG
- 11.1. VERWEIST AUF die Aufgaben des europäischen Hochschulwesens, die in den Schlussfolgerungen des Rates zu einer erneuerten EU-Agenda für die Hochschulbildung vom November 2017 aufgeführt sind;
- 11.2. WÜRDIGT, dass die Lernmobilität und die strategischen Partnerschaften, die im Rahmen von Erasmus+ unionsweit angestoßen wurden, erwiesenermaßen einen Mehrwert bieten, was die Förderung der Zusammenarbeit zwischen Hochschuleinrichtungen und von Initiativen, etwa des Europäischen Innovations- und Technologieinstituts (EIT) und der Marie-Sklodowska-Curie-Maßnahmen, anbelangt;
- 11.3. ERKENNT AN, wie wichtig es ist, die strategische Zusammenarbeit zwischen Hochschuleinrichtungen in Europa im Wege eines flexiblen, unbürokratischen, inklusiven, offenen und transparenten Bottom-up-Ansatzes zu stärken;

- 11.4. UNTERSTÜTZT die Bildung von „Europäischen Hochschulen“, die aus nachhaltigen nach dem Bottom-up-Prinzip errichteten Hochschulnetzen bestehen, die geografisch und gesellschaftlich inklusiv und nahtlos über die Grenzen hinweg tätig sind und beim Aufbau eines europäischen Bildungsraums insgesamt eine leitende Rolle spielen könnten, indem sie neue Generationen von Bürgerinnen und Bürger in Europa stärken und die internationale Wettbewerbsfähigkeit der Hochschulbildung in Europa verbessern; IST DER AUFFASSUNG, dass „Europäische Hochschulen“ die Mobilität beträchtlich erhöhen und die Spitzenqualität und Exzellenz in Bildung und Forschung fördern können, indem sie Lehre, Forschung, Innovation und Wissenstransfer noch stärker miteinander verknüpfen, die Vorteile des mehrsprachigen Lernens und die Anerkennung von Diplomen herausstellen sowie gemeinsame Bildungs- und Forschungsprogramme und -projekte entwickeln;
- 11.5. ERSUCHT DIE KOMMISSION, UNTER GEBÜHRENDER BEACHTUNG DES SUBSIDIARITÄTSPRINZIPS und in enger Zusammenarbeit mit den MITGLIEDSTAATEN, die Hauptziele der „Europäischen Hochschulen“ und ein entsprechendes Konzept auszuarbeiten und festzulegen sowie ihre Entwicklung zu unterstützen; NIMMT ZUR KENNTNIS, dass die Kommission zu diesem Zweck eine Ad-hoc-Expertengruppe eingesetzt hat, die sich aus Experten aus den Mitgliedstaaten zusammensetzt; NIMMT ZUR KENNTNIS, dass die Auswahlkriterien für die Pilotphase der „Europäischen Universitäten“ nach dem Verfahren festgelegt werden, das in der Erasmus+-Verordnung⁽¹⁾ vorgeesehen ist;
- 11.6. ERSUCHT die Kommission, dem Rat regelmäßig über die Fortschritte bei der Ausarbeitung der Auswahlkriterien für die Lenkung der „Europäischen Universitäten“ zu berichten; RUFT die Kommission AUF, gemeinsam mit den Mitgliedstaaten anhand der Ergebnisse des Pilotprojekts über die künftige Gestaltung der „Europäischen Universitäten“ nachzudenken;
- 11.7. BETONT, dass die Zusammenarbeit zwischen Hochschulen und Wirtschaft für die Förderung der Wettbewerbsfähigkeit und des wirtschaftlichen und sozialen Wachstums der EU entscheidend ist; WÜRDIGT den Beitrag des European University-Business Forum; HEBT HERVOR, dass Partnerschaften zwischen Hochschulen und Wirtschaft weiter gefördert werden müssen, damit sie ihr Potenzial für Forschung und Innovation und die Entwicklung innovativer pädagogischer Ansätze noch stärker entfalten;
- 11.8. ERSUCHT die Mitgliedstaaten, mit Unterstützung der Kommission Maßnahmen zu fördern, die die unternehmerischen Fähigkeiten und die Innovationsfähigkeit von Hochschulinrichtungen noch weiter verbessern, unter anderem durch Nutzung des Selbstbewertungsinstruments HEInnovate;
- 11.9. RUFT die Kommission AUF, in enger Zusammenarbeit mit den Mitgliedstaaten anhand der Ergebnisse des Pilotprojekts die Möglichkeit zu sondieren, einen freiwilligen europäischen Studierendenausweis einzuführen, der zu einer vermehrten Lernmobilität beitragen dürfte, indem er das Dienstangebot für Studierende verbessert und den Verwaltungsaufwand für die Hochschulinrichtungen verringert;
12. HOCHWERTIGE UND INKLUSIVE BILDUNG
- 12.1. ERINNERT DARAN, dass nach der europäischen Säule sozialer Rechte alle Kinder das Recht auf hochwertige, bezahlbare frühkindliche Bildung und Betreuung haben; UNTERSTREICHT, dass größere Anstrengungen unternommen werden sollten, damit die in seinen Schlussfolgerungen von 2011 zur frühkindlichen Betreuung, Bildung und Erziehung genannten Prioritäten verwirklicht werden und alle Kinder, auch Kinder aus sozioökonomisch benachteiligten Regionen sowie jeglicher sozioökonomischer Herkunft, Zugang zu Einrichtungen für frühkindliche Bildung und Betreuung haben;
- 12.2. UNTERSTREICHT, dass es gilt, im Interesse der Entwicklung aller Lernenden eine hochwertige und inklusive Bildung sicherzustellen, wobei der Schwerpunkt auf die in seinen Schlussfolgerungen vom November 2017 über Schulentwicklung und hervorragenden Unterricht genannten Prioritäten gelegt werden sollte;
- 12.3. UNTERSTREICHT, dass es erforderlich ist, die Attraktivität und Bedeutung des Berufsbilds der Lehrkräfte und des sonstigen Bildungspersonals zu steigern und ihre fortgesetzte Weiterbildung zu fördern. Obwohl noch weitgehend unbekannt ist, wie die Arbeitsplätze der Zukunft aussehen werden, zählen diese Berufe zu jenen, die in einem Zeitalter der fachübergreifenden technologischen Innovation und der künstlichen Intelligenz weiterhin eine zentrale Rolle für die Gesellschaft spielen werden. Vor diesem Hintergrund sollte die Mobilität von Lehrkräften und Bildungspersonal gefördert und die Kommunikation zwischen den Gremien, die für ihre Aus- und Weiterbildung zuständig sind, verbessert werden;
- 12.4. HEBT HERVOR, wie ungemein wichtig es ist, die Kräfte zu bündeln, um die Schulabbrecherquote in Europa zu senken und für mehr Chancengleichheit beim Zugang zu Bildung und Grundkompetenzen für alle benachteiligten Gruppen, einschließlich Kindern von Arbeitnehmern, die sich für kürzere oder längere Zeiträume in einem anderen Mitgliedstaat aufhalten, zu sorgen;

⁽¹⁾ Verordnung (EU) Nr. 1288/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. Dezember 2013 zur Einrichtung von „Erasmus +“, dem Programm der Union für allgemeine und berufliche Bildung, Jugend und Sport, und zur Aufhebung der Beschlüsse Nr. 1719/2006/EG, Nr. 1720/2006/EG und Nr. 1298/2008/EG (ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 50).

- 12.5. STELLT FEST, dass Kinder und Schülerinnen und Schüler bei unzureichender Kommunikation zwischen den nationalen Bildungssystemen mit Schwierigkeiten konfrontiert werden könnten, wenn sie nach längeren Zeiträumen im Ausland in das Bildungssystem ihres Herkunftslandes zurückkehren;
- 12.6. ERSUCHT die Mitgliedstaaten, gegebenenfalls mit Unterstützung der Kommission zu sondieren, wie sich der Informationsaustausch über den Bildungsstand von Schülerinnen und Schülern in Fällen von Mobilität unter gleichzeitiger Einhaltung der Rechtsvorschriften der Union über den Schutz personenbezogener Daten verbessern lässt;
13. FREMSPRACHENERWERB
- 13.1. BETRACHTET Mehrsprachenkompetenz als einen wichtigen Baustein des europäischen Bildungsraums; BETONT, dass Sprachen eine entscheidende Rolle spielen, wenn es darum geht, Verständnis und Vielfalt sowie die europäischen Werte zu fördern, und für die persönliche Entwicklung, Mobilität und Teilhabe an der Gesellschaft und für die Vermittelbarkeit auf dem Arbeitsmarkt unabdingbar sind;
- 13.2. VERWEIST auf die ehrgeizigen Ziele für den Fremdspracherwerb, die der Europäische Rat in seinen Schlussfolgerungen vom Dezember 2017 zum Ausdruck gebracht hat;
- 13.3. VERWEIST auf seine Schlussfolgerungen vom Mai 2014 zur Mehrsprachigkeit und zur Entwicklung von Sprachenkompetenz, in denen er die Mitgliedstaaten ersucht hat, Maßnahmen zur Förderung der Mehrsprachigkeit und zur Steigerung der Qualität und Effizienz des Sprachenlernens und des Sprachunterrichts zu ergreifen und zu verbessern;
14. ANERKENNUNG VON QUALIFIKATIONEN ⁽¹⁾
- 14.1. BETRACHTET die Anerkennung von Hochschulqualifikationen und nach Abschluss der Sekundarstufe erworbene Qualifikationen, einschließlich Berufsqualifikationen, sowie die Anerkennung der Ergebnisse von Lernzeiten im Ausland als wichtige Bausteine eines europäischen Bildungsraums, da sie zur nahtlosen Mobilität von Lernenden in der gesamten Union beitragen;
- 14.2. HEBT HERVOR, welch hohen Stellenwert die Zusammenarbeit zwischen den Schul- und Berufsbildungssystemen, den Bildungs- und Berufsbildungsanbietern und anderen Beteiligten für die Ausarbeitung und Umsetzung politischer Maßnahmen hat und wie wichtig der Beitrag ist, den sie dank der Qualitätssicherungs- und verbesserten Bewertungsverfahren für den Aufbau von Vertrauen leistet;
- 14.3. VERWEIST auf Artikel 165 Absatz 2 zweiter Gedankenstrich des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union, wonach die Union aufgerufen ist, die akademische Anerkennung der Diplome und Studienzeiten — auf der Grundlage des Übereinkommens von Lissabon über die Anerkennung von Qualifikationen im Hochschulbereich in der europäischen Region und seiner Folgetexte — zu fördern und die Mobilität von Lernenden und Lehrenden zu unterstützen; ACHTET die Verantwortung und Zuständigkeiten der Mitgliedstaaten in diesem Bereich IM VOLLEN UMFANG und BETONT, dass die auf Unionsebene vorgeschlagenen Lösungen auf Transparenz und Vertrauen beruhen sollten, wobei die Besonderheiten der Bildungssysteme der Mitgliedstaaten zu berücksichtigen sind;

BETONT darüber hinaus,

15. dass Initiativen, die in dem Konzept enthalten sind, und Maßnahmen, die in der Zukunft als Teil eines europäischen Bildungsraums vorgeschlagen und umgesetzt werden, im Hinblick auf die nationalen Schul- und Berufsbildungssysteme Komplementarität und Kohärenz gewährleisten müssen und alle Ebenen und Arten der allgemeinen und beruflichen Bildung, einschließlich der Erwachsenenbildung und beruflichen Aus- und Weiterbildung, umspannen sollten.

⁽¹⁾ „Qualifikation“ im Sinne des Artikel I des Übereinkommens von Lissabon über die Anerkennung von Qualifikationen im Hochschulbereich in der europäischen Region (d. h. Hochschulqualifikation und Qualifikation, die den Zugang zur Hochschulbildung ermöglicht).

ANHANG

POLITISCHE HINTERGRUNDDOKUMENTE

1. Schlussfolgerungen des Rates zum Thema „Junge Menschen auf das 21. Jahrhundert vorbereiten: eine Agenda für die europäische Zusammenarbeit im Schulwesen“ (21. November 2008).
2. Schlussfolgerungen des Rates zu einem strategischen Rahmen für die europäische Zusammenarbeit auf dem Gebiet der allgemeinen und beruflichen Bildung („ET 2020“) (12. Mai 2009).
3. Schlussfolgerungen des Rates und der im Rat vereinigten Vertreter der Regierungen der Mitgliedstaaten zur Entwicklung der Rolle der Bildung in einem leistungsfähigen Wissensdreieck (26. November 2009).
4. Schlussfolgerungen des Rates zur frühkindlichen Betreuung, Bildung und Erziehung: der bestmögliche Start für alle unsere Kinder in die Welt von morgen (19./20. Mai 2011).
5. Schlussfolgerungen des Rates zur Modernisierung der Hochschulbildung (28./29. November 2011).
6. Schlussfolgerungen des Rates zur sozialen Dimension der Hochschulbildung (16./17. Mai 2013).
7. Schlussfolgerungen des Rates zur globalen Dimension der europäischen Hochschulbildung (25./26. November 2013).
8. Schlussfolgerungen des Rates zu wirklicher Führungsqualität im Bildungswesen (25./26. November 2013).
9. Schlussfolgerungen des Rates zur Mehrsprachigkeit und zur Entwicklung von Sprachenkompetenz (20. Mai 2014).
10. Erklärung zur Förderung von politischer Bildung und der gemeinsamen Werte von Freiheit, Toleranz und Nichtdiskriminierung (Paris, 17. März 2015).
11. Schlussfolgerungen des Rates über die Rolle der frühkindlichen Bildung und der Grundschulbildung bei der Förderung von Kreativität, Innovation und digitaler Kompetenz (18./19. Mai 2015).
12. Gemeinsamer Bericht des Rates und der Kommission 2015 über die Umsetzung des strategischen Rahmens für die europäische Zusammenarbeit auf dem Gebiet der allgemeinen und beruflichen Bildung (ET 2020) — Neue Prioritäten für die europäische Zusammenarbeit auf dem Gebiet der allgemeinen und beruflichen Bildung (23./24. November 2015).
13. Schlussfolgerungen des Rates zur Senkung des Anteils der vorzeitigen Schulabgänger und zur Förderung des schulischen Erfolgs (23./24. November 2015).
14. Entschließung des Rates und der im Rat vereinigten Vertreter der Regierungen der Mitgliedstaaten zur Förderung der sozioökonomischen Entwicklung und Inklusion in der EU durch Bildung: Beitrag der allgemeinen und beruflichen Bildung zum Europäischen Semester 2016 (24. Februar 2016).
15. Schlussfolgerungen des Rates zur Entwicklung der Medienkompetenz und des kritischen Denkens durch allgemeine und berufliche Bildung (30. Mai 2016).
16. Mitteilung der Kommission an das Europäische Parlament, den Rat, den Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschuss und den Ausschuss der Regionen: Eine neue europäische Agenda für Kompetenzen — Humankapital, Beschäftigungsfähigkeit und Wettbewerbsfähigkeit gemeinsam stärken (10. Juni 2016).
17. Mitteilung der Kommission an das Europäische Parlament, den Rat, den Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschuss und den Ausschuss der Regionen — Verbesserung und Modernisierung der Bildung (7. Dezember 2016).
18. Empfehlung des Rates für Weiterbildungspfade: Neue Chancen für Erwachsene (19. Dezember 2016)
19. Bericht der Kommission an das Europäische Parlament, den Rat, den Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschuss und den Ausschuss der Regionen: Zwischenevaluierung des Programms Erasmus+ (2014-2020) (31. Januar 2018).
20. Schlussfolgerungen des Rates und der im Rat vereinigten Vertreter der Regierungen der Mitgliedstaaten zu Inklusion in Vielfalt mit dem Ziel einer hochwertigen Bildung für alle (17. Februar 2017).
21. Mitteilung der Kommission an das Europäische Parlament, den Rat, den Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschuss und den Ausschuss der Regionen über die Stärkung der europäischen Identität durch Bildung und Kultur: Beitrag der Europäischen Kommission zum Gipfeltreffen in Göteborg am 17. November 2017.
22. Empfehlung des Rates zur Werdegang-Nachverfolgung (20. November 2017).
23. Schlussfolgerungen des Rates zu einer erneuerten EU-Agenda für die Hochschulbildung (20. November 2017).
24. Schlussfolgerungen des Rates über Schulentwicklung und hervorragenden Unterricht (20. November 2017).
25. Schlussfolgerungen des Europäischen Rates (14. Dezember 2017).

26. Mitteilung der Kommission an das Europäische Parlament, den Rat, den Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschuss und den Ausschuss der Regionen zum Aktionsplan für digitale Bildung (17. Januar 2018).
 27. Empfehlung des Rates zu einem Europäischen Rahmen für eine hochwertige und nachhaltige Lehrlingsausbildung (15. März 2018).
 28. Empfehlung des Rates zur Förderung gemeinsamer Werte, inklusiver Bildung und der europäischen Dimension im Unterricht (22. Mai 2018).
 29. Empfehlung des Rates zu Schlüsselkompetenzen für lebenslanges Lernen (22. Mai 2018).
-

Schlussfolgerungen des Rates zur Rolle junger Menschen beim Aufbau einer sicheren, von Zusammenhalt geprägten und harmonischen Gesellschaft in Europa

(2018/C 195/05)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

UNTER HINWEIS

1. auf die als Anhang beigefügten politischen Hintergrundinformationen zu diesem Thema;

IN KENNTNIS

2. der in der Resolution 2250 (2015) des Sicherheitsrats der Vereinten Nationen umrissenen Agenda für Jugend, Frieden und Sicherheit, in der der bedeutende und positive Beitrag junger Menschen bei der Aufrechterhaltung und Förderung von Frieden und Sicherheit anerkannt und die wichtige Rolle bekräftigt wird, die junge Menschen bei der Verhütung und Beilegung von Konflikten übernehmen können;
3. der Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung (Agenda 2030), die im September 2015 von den Vereinten Nationen angenommen wurde, und der Ziele für nachhaltige Entwicklung (SDG), in deren Mittelpunkt ein transformativer politischer Rahmen dafür geboten wird, die Armut zu beseitigen und nachhaltige Entwicklung zu erreichen. Sie berücksichtigen in ausgewogener Weise die wirtschaftliche, soziale und ökologische Dimension, einschließlich der zentralen Aspekte Governance und friedliche, harmonische und inklusive Gesellschaften, und tragen dabei dem grundlegenden Zusammenhang zwischen ihren Zielen und Vorgaben Rechnung;
4. der Globalen Strategie für die Außen- und Sicherheitspolitik der Europäischen Union, die darauf abzielt, die Resilienz der Gesellschaft auch durch eine Vertiefung der Arbeiten in den Bereichen Bildung, Kultur und Jugend zu fördern, um Pluralismus, Koexistenz und Respekt zu stärken;
5. des Europäischen Konsenses über die Entwicklungspolitik, der besagt, dass junge Menschen Akteure im Bereich der Entwicklung und des Wandels sind und somit — auch durch ihre Innovationsfähigkeit — wesentlich zur Verwirklichung der Agenda 2030 beitragen, und in dem erklärt wird, dass die EU und ihre Mitgliedstaaten außerdem darauf hinwirken werden, die Rechte junger Menschen zu stärken und sie verstärkt zur aktiven Mitgestaltung öffentlicher Angelegenheiten zu befähigen, indem insbesondere über Jugendorganisationen ihre Teilhabe an der lokalen Wirtschaft und den lokalen Gemeinschaften und ihre Mitwirkung bei der Entscheidungsfindung auf lokaler Ebene gefördert wird;
6. des Weißbuchs zur Zukunft Europas⁽¹⁾, in dem die wesentliche Rolle der „europäischen Werte“ hervorgehoben wird;
7. der europäischen regionalen Anhörung zum Thema „Jugend, Frieden und Sicherheit“, die vom 25. bis 27. September 2017 in Brüssel, Belgien, stattfand und vom Europäischen Auswärtigen Dienst in Partnerschaft mit dem Bevölkerungsfonds der Vereinten Nationen, dem Büro zur Unterstützung der Friedenskonsolidierung der Vereinten Nationen und wichtigen Akteuren der Zivilgesellschaft durchgeführt wurde;

AUFGRUND FOLGENDER ÜBERLEGUNGEN:

8. Die Zahl junger Menschen steigt weltweit: Heute gibt es 1,8 Milliarden Kinder und junge Menschen (im Alter von 15 bis 24 Jahren) auf der Welt, und bis [2025] werden es 72 Millionen mehr sein.
9. Die Zahl junger Menschen in der Europäischen Union liegt gegenwärtig bei 88,9 Millionen (2016).
10. „Teilhabe“ und „Jugend in der Welt“ wurden neben anderen Themen als zwei der prioritären Aktionsgebiete in den erneuerten Rahmen im Bereich der jugendpolitischen Zusammenarbeit in Europa (2010-2018) aufgenommen.
11. Die in der Resolution 2250 (2015) des VN-Sicherheitsrates beschriebene Agenda „Jugend, Frieden und Sicherheit“⁽²⁾ ist sowohl auf globaler als auch auf europäischer Ebene von Belang. Europa ist einer der sichersten Teile der Welt. Dennoch stellen strukturelle Probleme wie Klimawandel, Naturkatastrophen, Menschenhandel, begrenzte Beschäftigungsmöglichkeiten und Ausgrenzung, von denen junge Menschen in der Europäische Union betroffen sind, in Verbindung mit der steigenden Gefahr einer gewaltbereiten Radikalisierung die Vorstellung von Europa als sicherem und friedlichem Kontinent in Frage.
12. Junge Menschen müssen als wesentliche Akteure beim Aufbau von Demokratie, bei der Schaffung friedlicher Narrative, bei der Herstellung des sozialen Zusammenhalts und der Förderung europäischer Werte anerkannt werden. Es ist wichtig, junge Menschen und die Akteure im Bereich Jugend als entscheidende Verbündete beim Aufbau der Widerstandsfähigkeit einzubeziehen und anzuerkennen, um diese Probleme anzugehen, den Frieden zu erhalten und Gewalt zu verhindern sowie auf eine inklusive und friedliche Gesellschaft hinzuarbeiten. In diesem Zusammenhang kann die Jugendarbeit eine wichtige Rolle spielen, wenn es darum geht, das Potenzial junger Menschen, einen positiven Beitrag zum Aufbau einer sicheren, von Zusammenhalt geprägten und friedlichen Gesellschaft zu leisten, hervorzuheben;

⁽¹⁾ Dok. 6952/17.

⁽²⁾ Entwicklungsprogramm der Vereinten Nationen, UNDP Youth Strategy 2014-2017: Empowered Youth, Sustainable Future (New York, 2014).

UNTER HERVORHEBUNG FOLGENDER TATSACHEN:

13. Heute leben weltweit über 600 Millionen junge Menschen in fragilen Verhältnissen und Konfliktgebieten⁽¹⁾. Junge Menschen sind mit am stärksten von vielschichtigen und häufig miteinander zusammenhängenden Gewaltformen betroffen — von kleineren Gewalttätigkeiten bis zum organisierten Verbrechen und durch gewalttätige Extremisten verübte Terroranschläge, die ihre Gemeinschaften heimsuchen —, und sie leiden enorm und langfristig unter den menschlichen, sozialen und wirtschaftlichen Folgen. Es ist daher von größter Bedeutung, politische Maßnahmen und Programme zu entwerfen und durchzuführen, die jungen Menschen Möglichkeiten zur Entwicklung von Widerstandsfähigkeit bieten und ihre Einbeziehung in die Gesellschaft fördern.
14. Viele europäische Länder sind in letzter Zeit mit hoher Jugendarbeitslosigkeit und Problemen im Zusammenhang mit sozialer Ausgrenzung konfrontiert. In der Folge suchen sich Gruppen junger Menschen immer häufiger Ventile wie negative Ausdrucksformen des Populismus, Propaganda, Hetze und Fremdenhass, die zu gewalttätigem Extremismus führen und unsere multikulturelle Identität als Europäer schädigen können. Es ist daher entscheidend, dass junge Menschen darin unterstützt werden, neue Möglichkeiten wahrzunehmen, wie beispielsweise neue Technologien und die Digitalisierung, und neuen Herausforderungen zu begegnen, wie Falschmeldungen (Fake News) und die Globalisierung.
15. Es ist entscheidend, sich bewusst zu machen, dass Jugend, Frieden und Sicherheit nicht nur eine weltweite, sondern auch eine europäische Agenda ist. Junge Menschen haben im Allgemeinen ein ganzheitliches Verständnis von Friedenswahrung und spielen daher eine entscheidende Rolle beim Umgang mit den sie betreffenden unterschiedlichen Formen von Gewalt, Diskriminierung und Ungerechtigkeit — einschließlich häuslicher Gewalt, geschlechtsspezifischer Gewalt, Propaganda, aller Formen von Mobbing, Früh- und Zwangsheirat, Diskriminierung aus ethnischen Gründen und Respektlosigkeit — durch unterschiedliche Werkzeuge wie den interkulturellen Dialog durch Mobilität, Jugendarbeit, Freiwilligenarbeit sowie nichtformales und informelles Lernen.
16. Junge Menschen sind wertvolle Innovatoren und Triebfedern des Wandels; ihre Beiträge sollten tatkräftig gefördert und eingefordert und als wesentlich beim Aufbau einer friedlichen Gesellschaft und bei der Förderung einer demokratischen Staatsführung betrachtet werden. Die Teilnahme junger Menschen fördert darüber hinaus gesellschaftliches Engagement und eine aktive Bürgerschaft. Zudem spielt die Erziehung zu demokratischer Staatsbürgerschaft — einschließlich einer digitaler Bürgerschaft zusammen mit Menschenrechtserziehung und der Erziehung zu Frieden und kritischem Denken — eine entscheidende Rolle in ihrer Entwicklung. In diesem Zusammenhang kann die Zusammenarbeit zwischen der Europäischen Union und dem Europarat einen wertvollen Beitrag leisten;

UNTER HERVORHEBUNG FOLGENDER ASPEKTE:

17. Die Jugendmobilität ist eine entscheidende Voraussetzung für den Austausch von Ideen, die Verbreitung von Innovationen, die Bekämpfung der Arbeitslosigkeit und für sozialpolitische Fragen, den Aufbau starker Beziehungen zwischen den Menschen, die Unterstützung der persönlichen Entwicklung, für den Erwerb von persönlichen und bereichsübergreifenden Kompetenzen sowie für die Förderung interkultureller Kompetenzen und die Bekämpfung von Vorurteilen und von Diskriminierung. Sie sollte daher gefördert werden, um eine inklusive, von Zusammenhalt geprägte und sichere Gesellschaft für alle zu erreichen.
18. Jugendarbeit und nichtformales und informelles Lernen spielen eine wesentliche Rolle bei der Bekämpfung von Ausgrenzung und Radikalisierung bei jungen Menschen. Darüber hinaus hilft die Jugendarbeit bei der Bekämpfung von Ausgrenzung und Radikalisierung junger Menschen und versetzt junge Menschen in die Lage, die Menschenrechte und die demokratischen Werte im Alltag besser zu verstehen.
19. Es ist von größter Bedeutung, die internationale Zusammenarbeit aller Beteiligten einschließlich junger Menschen, Jugendbetreuern, und Jugendorganisationen aus der Europäischen Union und darüber hinaus auszubauen und zu fördern, da dies ein Beitrag zur Vertrauensbildung ist und die künftigen Beziehungen innerhalb und außerhalb Europas prägen wird —

HEBT DIE FOLGENDEN MASSNAHMENBEREICHE HERVOR:

- A. **Sektorenübergreifende Zusammenarbeit auf der Grundlage innovativer Kommunikationsformen, des Austauschs bewährter Verfahren und eines effizienten Dialogs**
20. Die Agenda für Jugend, Frieden und Sicherheit betrifft die innen- wie auch die außenpolitischen Maßnahmen der EU zur Förderung von nachhaltiger Entwicklung, Frieden und Sicherheit sowie der Menschenrechte. Die Optimierung von Synergien und Gewährleistung der Kohärenz der politischen Reaktion auf Herausforderungen, die sowohl die Innen- als auch die Außenpolitik der Union betreffen, kann nur durch die gemeinsamen Bemühungen vieler verschiedener Akteure erreicht werden.

⁽¹⁾ Europarats-Charta zur Politischen Bildung und Menschenrechtsbildung.

IN DIESEM ZUSAMMENHANG ERSUCHT DER RAT DIE MITGLIEDSTAATEN, DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION UND DEN EUROPÄISCHEN AUSWÄRTIGEN DIENST, IM RAHMEN IHRER JEWEILIGEN ZUSTÄNDIGKEITEN

21. die sektorenübergreifende Zusammenarbeit auf der Grundlage innovativer Kommunikationsformen, des Austauschs bewährter Verfahren und eines effizienten Dialogs zwischen dem Bereich der Jugend und den verschiedenen Politikfeldern und den einschlägigen Behörden zu fördern, damit diese in Betracht ziehen, junge Menschen, Jugendorganisationen und Organisationen, die für die Jugend arbeiten, als wertvolle Partner zur Stärkung der sozialen und staatlichen Widerstandskraft und beim Aufbau einer solidarischen Gesellschaft einzubeziehen;
22. Fachwissen zu mobilisieren, Innovation zu fördern und Partnerschaften von mehreren Akteuren zwischen den EU-Institutionen, den Mitgliedstaaten, der Zivilgesellschaft, den jungen Menschen und den Akteuren im Jugendbereich und darüber hinaus zu vertiefen, indem die Rolle der jungen Menschen bei der Friedenswahrung gestärkt wird;

Dialog, Zusammenarbeit und den Austausch bewährter Verfahren mit Bezug zur Agenda für Jugend, Frieden, Sicherheit zwischen den Akteuren zu fördern, indem das Kapitel für weltweite Zusammenarbeit des Erasmus+-Programms und weitere Mechanismen für den Austausch bewährter Verfahren gestärkt werden. Hierdurch sollten auch junge Menschen mobilisiert werden und Verbindungen zwischen den staatlichen Entscheidungsträgern, den Jugendorganisationen und den Organisationen für die Jugend geschaffen werden, die daran arbeiten, den Frieden zu wahren und eine solidarische und harmonische Gesellschaft zu erhalten.

B. Streben nach einer solidarischen und harmonischen Gesellschaft: Aufbau auf dem evidenzbasierten Ansatz

23. In einer Zeit, in der Europa versucht, Hasspropaganda zu bekämpfen und alle Formen der Gewalt zu verringern, ist es wichtig, einen friedlichen Diskurs zu entwickeln, der gemeinsame Werte der EU, nämlich Achtung der Menschenwürde, Freiheit, Demokratie, Gleichheit, Rechtsstaatlichkeit und Wahrung der Menschenrechte ⁽¹⁾ fördert.

IN DIESEM ZUSAMMENHANG ERSUCHT DER RAT DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION UND DEN EUROPÄISCHEN AUSWÄRTIGEN DIENST, IM RAHMEN IHRER JEWEILIGEN ZUSTÄNDIGKEITEN

24. bewährte Verfahren in Bezug auf die Rolle junger Menschen bei Friedenswahrung und Gewaltprävention als Quelle für die Wissensgenerierung und als wertvolles Instrument zur Änderung eines negativen Bilds von jungen Menschen zu fördern, zu überprüfen und herauszustellen. Qualitative Ergebnisse und belegte Beispiele in Bezug auf die Beiträge junger Menschen zur Wahrung von Frieden und Solidarität sollten in Europa erfasst und systematisch zusammengetragen werden, auch in Zusammenarbeit mit den Mitgliedstaaten im Rahmen des Jugend-Wikis.

C. Gewährleistung einer aktiven und substanziellen Beteiligung der Jugend am Aufbau friedlicher und inklusiver Gesellschaften

25. Die (durch den Aufbau von Kapazitäten unterstützte) aktive und gleichberechtigte Beteiligung junger Menschen, besonders derjenigen mit geringeren Chancen, auf allen Ebenen des gesellschaftlichen und politischen Lebens ist eine wesentliche Voraussetzung für den Aufbau friedlicher und von Zusammenhalt und Gleichberechtigung geprägter Gesellschaften. Es ist darüber hinaus wichtig, Armut und soziale Ausgrenzung, die zur Marginalisierung junger Menschen führen, zu beseitigen.
26. Es wird zusehends anerkannt, dass junge Menschen Akteure des Wandels bei der Konfliktverhütung, der Förderung der Inklusion und der sozialen Gerechtigkeit und der Wahrung des Friedens sind. Die Förderung von Frieden und Stabilität erfordert eine globale Partnerschaft zwischen allen Akteuren, jungen Menschen und Organisationen für die Jugend, die diesbezüglich eine bedeutende Rolle spielen. Auch der Jugendarbeit kommt eine wichtige Rolle bei Friedenskonsolidierung und Solidaritätsförderung zu.

IN DIESEM ZUSAMMENHANG ERSUCHT DER RAT DIE MITGLIEDSTAATEN, DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION UND DEN EUROPÄISCHEN AUSWÄRTIGEN DIENST, IM RAHMEN IHRER JEWEILIGEN ZUSTÄNDIGKEITEN

27. mehr Möglichkeiten für eine substanzielle Beteiligung junger Menschen bei der Wahrung und Förderung von Frieden und Sicherheit auf allen Ebenen zu schaffen, und zwar möglichst durch partizipative Mechanismen;
28. den jungen Menschen, Jugendorganisationen und anderen Akteuren einen erleichterten Zugang zu Daten und Erkenntnissen aus den jüngsten Studien und Forschungsergebnissen in Bezug auf die Beteiligung der Jugend am demokratischen Leben in Europa zu bieten;
29. die aktive Teilhabe junger Menschen — einschließlich junger Menschen mit geringeren Chancen — an der Gesellschaft, die grenzüberschreitende Mobilität und persönliche Kontakte zwischen den Menschen zu fördern und damit den Austausch von Ideen und die Verbreitung von Innovationen mittels laufender und künftiger Programme zu erleichtern.

⁽¹⁾ Siehe Artikel 2 des Vertrags über die Europäische Union.

IN DIESEM ZUSAMMENHANG ERSUCHT DER RAT DEN EUROPÄISCHEN AUSWÄRTIGEN DIENST,

30. die Arbeiten am Engagement der EU bei der Agenda für Jugend, Frieden und Sicherheit sowie an wichtigen interregionalen Engagements ⁽¹⁾ in Partnerschaft mit den Vereinten Nationen und anderen internationalen Organisationen — auch an der schrittweisen Formgebung für eine strategische Partnerschaft zwischen EU und VN über die Jugend bei der Friedenskonsolidierung — voranzubringen.

D. Fortführung und Förderung des interkulturellen Dialogs zwischen den Jugendlichen in Europa und darüber hinaus

31. Der interkulturelle Dialog hat vielfältige Funktionen und kann als Beitrag zu Frieden und Sicherheit in der EU und den Nachbarländern gewürdigt werden. Die Teilnahme am interkulturellen Dialog bietet jungen Menschen vielerlei Gelegenheiten zur Übernahme einer führenden Rolle, zur Beförderung von Aussöhnungsprozessen und zum Abbau von Vorurteilen, Missverständnissen und Diskriminierungen zwischen verschiedenen Gruppen sowie zur Bekämpfung von Hasspropaganda und gewaltbereitem Extremismus unter Verwendung eines auf die Menschenrechte gestützten Ansatzes.

IN DIESEM ZUSAMMENHANG ERSUCHT DER RAT DIE MITGLIEDSTAATEN, DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION UND DEN EUROPÄISCHEN AUSWÄRTIGEN DIENST, IM RAHMEN IHRER JEWEILIGEN ZUSTÄNDIGKEITEN

32. die internationale Jugendzusammenarbeit, den Dialog und das gegenseitige Verständnis zwischen jungen Menschen, Jugendbetreuern sowie Jugendorganisationen und Organisationen für die Jugend ⁽²⁾ aus der EU und darüber hinaus als wichtiges Instrument zur Förderung der europäischen Bürgerschaft und der Demokratisierung zu unterstützen.

E. Aufbau von Resilienz und Anregung zu kritischem Denken durch nichtformales und informelles Lernen sowie durch das Peer-to-Peer-Konzept

33. Die Sensibilität junger Menschen und ihr Verständnis für die gemeinsamen Werte der EU ⁽³⁾ wie Achtung der Demokratie, Gleichheit, Menschenrechte, Solidarität, Bürgerschaft und Vielfalt sollte, ebenso wie ihre Medien- und Informationskompetenz, unterstützt werden. Dies trägt zu kritischem Denken sowie zum Bewusstsein und zur Kenntnis im Hinblick darauf bei, wie Informationen verzerrt sein und von gewaltbereiten Extremistengruppen ausgenutzt werden können, um ihre Propaganda zu verbreiten.
34. Wie im Rahmen der Europarats-Charta zur Politischen Bildung und Menschenrechtsbildung vereinbart und eingeführt, sind politische Bildung und Menschenrechtsbildung eng miteinander verknüpft und unterstützen sich gegenseitig ⁽⁴⁾. Diese nichtformale Bildungs- und Ausbildungsmethode ist ein Instrument, das in erster Linie auf die Förderung der demokratischen Rechte und Verantwortlichkeiten und auf aktive Teilhabe in Bezug auf die bürgerschaftlichen, sozialen, wirtschaftlichen, rechtlichen und kulturellen Bereiche der Gesellschaft ausgerichtet ist.

IN DIESEM ZUSAMMENHANG ERSUCHT DER RAT DIE MITGLIEDSTAATEN, DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION UND DEN EUROPÄISCHEN AUSWÄRTIGEN DIENST, IM RAHMEN IHRER JEWEILIGEN ZUSTÄNDIGKEITEN

35. die Förderung und den Ausbau — wann immer dies von Belang ist — des Konzepts der „politischen Bildung und Menschenrechtsbildung“, das in formalen und nichtformalen Lernumgebungen und nach dem Peer-to-Peer-Konzept unter Beachtung der Subsidiarität und der Bildungsfreiheit umgesetzt werden könnte, in Betracht zu ziehen;
36. die Zusammenarbeit mit dem Europarat im Rahmen des Partnerschaftsabkommens weiter zu verstärken.

⁽¹⁾ Der die Jugend betreffende Teilbereich des 5. AU-EU-Gipfeltreffens und die Initiative „Young Mediterranean Voice“.

⁽²⁾ Als „Jugendorganisationen“ werden Organisationen der Zivilgesellschaft bezeichnet, deren Koordinierungsgremium sich vor allem aus jungen Menschen zusammensetzt. Als „Organisationen für die Jugend“ werden Organisationen der Zivilgesellschaft bezeichnet, die Dienstleistungen für junge Menschen erbringen, deren Koordinierungsgremium jedoch nicht nur aus jungen Menschen bestehen.

⁽³⁾ Siehe Artikel 2 des Vertrags über die Europäische Union.

⁽⁴⁾ Europarats-Charta zur Politischen Bildung und Menschenrechtsbildung (verabschiedet im Rahmen der Empfehlung CM/Rec(2010)7 des Ministerkomitees des Europarates).

ANHANG

Bei der Annahme dieser Schlussfolgerungen VERWEIST der Rat insbesondere auf Folgendes:

1. die Globale Strategie für die Außen- und Sicherheitspolitik der EU, mit besonderer Hervorhebung der Resilienz;
2. den Europäischen Konsens über die Entwicklungspolitik/Schlussfolgerungen des Rates zur nachhaltigen Entwicklung (2016);
3. den umfassenden Ansatz der EU für Geschlechtergleichstellung, Frieden und Sicherheit;
4. die überarbeiteten Leitlinien für die Strategie der EU zur Bekämpfung von Radikalisierung und Anwerbung für den Terrorismus (9640/16 und 14276/17);
5. die Schlussfolgerungen des Rates zur Rolle der Jugendarbeit als Unterstützung für junge Menschen bei der Entwicklung wesentlicher Lebenskompetenzen, die ihnen einen erfolgreichen Übergang ins Erwachsenenleben, zur aktiven Bürgerschaft und ins Arbeitsleben ermöglichen (9624/17);
6. die Schlussfolgerungen des Rates zur Rolle des Jugendsektors bei einem integrierten und bereichsübergreifenden Ansatz zur Prävention und Bekämpfung der in Gewaltbereitschaft mündenden Radikalisierung junger Menschen (9640/16);
7. den EU-Aktionsplan für Menschenrechte und Demokratie 2015-2019 (2015);
8. die informelle Tagung der Staats- und Regierungschefs vom 12. Februar 2015, auf der die Mitglieder des Europäischen Rates einen umfassenden Ansatz forderten, einschließlich Initiativen in Bezug auf — unter anderem — gesellschaftliche Integration, die von großer Bedeutung für die Prävention von in Gewaltbereitschaft mündender Radikalisierung sind;
9. die von den EU-Bildungsministern auf ihrem informellen Treffen vom 17. März 2015 in Paris angenommene Erklärung, in der Leitlinien für die Zusammenarbeit auf europäischer Ebene vorgegeben werden. Dabei wurde hervorgehoben, wie wichtig die Bemühungen zur Prävention und Bekämpfung von Ausgrenzung, Intoleranz, Rassismus und Radikalisierung, zur Förderung des Bürgersinns junger Menschen und zur Gewährleistung von Chancengleichheit für alle sind;
10. die Schlussfolgerungen des Rates vom 17. Juni 2015 zur erneuerten Strategie der inneren Sicherheit, in denen den spezifischen Fragen des Ausstiegs, der Resozialisierung oder der Deradikalisierung/Bekämpfung der Radikalisierung Priorität für Maßnahmen in den kommenden Jahren eingeräumt wird (Dok. 9416/15);
11. den EU-Arbeitsplan für die Jugend 2016-2018, in dem der Schwerpunkt auf eine verbesserte soziale Inklusion aller jungen Menschen unter Berücksichtigung der zugrunde liegenden europäischen Werte und auf die Rolle der Jugendarbeit sowohl im nichtdigitalen als auch im digitalen Bereich gelegt wird;
12. den gemeinsamen EU-Jugendbericht 2015 des Rates und der Kommission über die Umsetzung des erneuerten Rahmens für die jugendpolitische Zusammenarbeit in Europa (2010-2018), in dem betont wird, dass junge Menschen die Möglichkeit haben sollten, in inklusiven und pluralistischen Gesellschaften aufzuwachsen, deren Pfeiler die demokratischen europäischen Werte sind. In dem gemeinsamen EU-Jugendbericht wird ferner verdeutlicht, dass mehr junge Menschen aller gesellschaftlichen Schichten zur Mitwirkung befähigt werden müssen, insbesondere diejenigen, die von Ausgrenzung bedroht sind;
13. die Zusammenarbeit zwischen der Europäischen Kommission und dem Europarat im Rahmen des Partnerschaftsabkommens;
14. die Europäische Sicherheitsagenda vom 28. April 2015, in der die Kommission die Teilhabe junger Menschen als Schlüsselfaktor bei der Prävention von Radikalisierung durch die Verbreitung europäischer Werte und die Förderung der sozialen Inklusion bezeichnet und in der auch auf das Aufklärungsnetzwerk gegen Radikalisierung (RAN) hingewiesen wird, eine EU-weite Dachorganisation, die den Austausch von Erfahrungen und Vorgehensweisen ermöglicht und die Früherkennung der Radikalisierung und die Entwicklung von präventiven Strategien und Deradikalisierungsprogrammen auf lokaler Ebene erleichtert;
15. die Entschließung des Europäischen Parlaments vom 25. November 2015 zur Prävention der Radikalisierung und Anwerbung europäischer Bürgerinnen und Bürger durch terroristische Organisationen;
16. die Resolution 2250 (2015) des VN-Sicherheitsrates über Jugendliche, Frieden und Sicherheit;
17. den auf der 125. Tagung des Ministerkomitees verabschiedeten Aktionsplan des Ministerkomitees des Europarates (Brüssel, 19. Mai 2015, CM(2015) 74 final) zur Bekämpfung von gewaltbereitem Extremismus und zu Terrorismus führender Radikalisierung und den Aktionsplan der Vereinten Nationen zur Verhütung von gewaltbarem Extremismus;

18. die von der Interinstitutionellen Arbeitsgruppe der VN zu Jugendlichen und Friedenskonsolidierung herausgegebenen „Leitlinien für die Mitwirkung junger Menschen bei der Friedenskonsolidierung“.
-

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

6. Juni 2018

(2018/C 195/06)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,1765	CAD	Kanadischer Dollar	1,5150
JPY	Japanischer Yen	129,57	HKD	Hongkong-Dollar	9,2328
DKK	Dänische Krone	7,4436	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6702
GBP	Pfund Sterling	0,87683	SGD	Singapur-Dollar	1,5685
SEK	Schwedische Krone	10,2760	KRW	Südkoreanischer Won	1 255,45
CHF	Schweizer Franken	1,1629	ZAR	Südafrikanischer Rand	15,0421
ISK	Isländische Krone	123,70	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,5230
NOK	Norwegische Krone	9,5238	HRK	Kroatische Kuna	7,3878
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	16 300,41
CZK	Tschechische Krone	25,648	MYR	Malaysischer Ringgit	4,6704
HUF	Ungarischer Forint	318,64	PHP	Philippinischer Peso	61,697
PLN	Polnischer Zloty	4,2753	RUB	Russischer Rubel	72,9345
RON	Rumänischer Leu	4,6534	THB	Thailändischer Baht	37,530
TRY	Türkische Lira	5,4078	BRL	Brasilianischer Real	4,4924
AUD	Australischer Dollar	1,5365	MXN	Mexikanischer Peso	23,9686
			INR	Indische Rupie	78,7310

⁽¹⁾ Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

DURCHFÜHRUNGSBESCHLUSS DER KOMMISSION**vom 6. Juni 2018****zur Erstellung eines Arbeitsprogramms für die Bewertung der Anträge auf Erneuerung der Genehmigung von Wirkstoffen, die 2022, 2023 und 2024 auslaufen, gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2018/C 195/07)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Aufhebung der Richtlinien 79/117/EWG und 91/414/EWG des Rates⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 18,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Für zahlreiche Wirkstoffe, die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 genehmigt wurden und in den Teilen B und E des Anhangs der Durchführungsverordnung (EG) Nr. 540/2011 der Kommission⁽²⁾ aufgeführt sind, läuft die Genehmigung zwischen dem 1. Januar 2022 und dem 31. Dezember 2024 aus. In Teil C des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 686/2012 der Kommission⁽³⁾ sind diese Wirkstoffe aufgeführt, und ihre Überprüfung wird den Mitgliedstaaten übertragen, wobei für die Zwecke des Erneuerungsverfahrens für jeden Wirkstoff ein Bericht erstattender und ein mitberichterstattender Mitgliedstaat benannt werden.
- (2) Angesichts des für die Bewertung von Anträgen auf Genehmigungserneuerung für die betroffenen Wirkstoffe erforderlichen Zeit- und Ressourcenaufwandes aufseiten der Mitgliedstaaten und der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (im Folgenden die „Behörde“) ist es notwendig, ein Arbeitsprogramm gemäß Artikel 18 der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 aufzustellen, in dem ähnliche Wirkstoffe zusammengefasst und Prioritäten auf der Grundlage der Bedenken hinsichtlich der Sicherheit für die Gesundheit von Mensch und Tier und der Umwelt gesetzt werden.
- (3) Es ist angezeigt, die Stoffe zu ermitteln, bei denen angesichts ihrer Eigenschaften davon auszugehen ist, dass sie die Genehmigungskriterien gemäß den Nummern 3.6.2 bis 3.6.5 und 3.7 des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 unter Umständen nicht erfüllen, und diese vorrangig zu bewerten.
- (4) Bei den in Teil C des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 686/2012 aufgeführten Wirkstoffen sollten jene Stoffe ermittelt werden, die in Teil E des Anhangs der Durchführungsverordnung (EG) Nr. 540/2011 als Substitutionskandidaten eingestuft sind, die aufgrund ihrer Eigenschaften für höchstens sieben Jahre genehmigt werden. Es ist außerdem angezeigt, Stoffe zu ermitteln, die im Anhang der Durchführungsverordnung (EU) 2015/408 der Kommission⁽⁴⁾ als Substitutionskandidaten aufgeführt sind. Das Programm sollte eine vorrangige Bewertung dieser Stoffe vorsehen.
- (5) Die Wirkstoffe Fluxapyroxad, Bixafen, Sedaxan, Penflufen und Penthiopyrad weisen ähnliche Eigenschaften auf. Die Wirkstoffe Dinatriumphosphonate und Kaliumphosphonate weisen ähnliche Eigenschaften auf. Die Wirkstoffe Eugenol, Geraniol und Thymol weisen ähnliche Eigenschaften auf. Die Wirkstoffe *Trichoderma atroviride* (Stamm I-1237) und *Trichoderma asperellum* (Stamm T34) weisen ähnliche Eigenschaften auf. Die Wirkstoffe Benzovindiflupyr und Isopyrazam weisen ebenfalls ähnliche Eigenschaften auf. Da der Zeitpunkt der Bewertung und der Peer-Review-Verfahren von Stoffen mit ähnlichen Eigenschaften durch die Behörde vereinheitlicht werden sollte, sollten die Unterlagen für diese Stoffe im gleichen Zeitrahmen an den jeweiligen Bericht erstattenden Mitgliedstaat übermittelt werden.
- (6) Angesichts der Ressourcenausstattung der Behörden, die die Anträge auf Genehmigungserneuerung bewerten, kann nicht ausgeschlossen werden, dass aufgrund der vorrangigen Bewertung bestimmter Stoffe gemäß diesem Beschluss die Genehmigungen für einige andere Wirkstoffe auslaufen, bevor eine Entscheidung über die Erneuerung ihrer Genehmigung getroffen worden ist. In diesen Fällen sollte der Genehmigungszeitraum für die betreffenden Wirkstoffe rechtzeitig gemäß Artikel 17 der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 verlängert werden.

⁽¹⁾ ABl. L 309 vom 24.11.2009, S. 1.⁽²⁾ Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011 der Kommission vom 25. Mai 2011 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Liste zugelassener Wirkstoffe (ABl. L 153 vom 11.6.2011, S. 1).⁽³⁾ Durchführungsverordnung (EU) Nr. 686/2012 der Kommission vom 26. Juli 2012 zur Übertragung der Überprüfung der Wirkstoffe, deren Genehmigung spätestens am 31. Dezember 2018 ausläuft, auf die Mitgliedstaaten zum Zweck des Erneuerungsverfahrens (ABl. L 200 vom 27.7.2012, S. 5).⁽⁴⁾ Durchführungsverordnung (EU) 2015/408 der Kommission vom 11. März 2015 zur Durchführung des Artikels 80 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln und zur Erstellung einer Liste mit Substitutionskandidaten (ABl. L 67 vom 12.3.2015, S. 18).

- (7) Neben der Zusammenfassung ähnlicher Wirkstoffe auf der Grundlage der Prioritäten für die Bewertung sieht Artikel 18 der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 auch die Angabe bestimmter Elemente im Arbeitsprogramm vor. Die Durchführungsverordnungen (EU) Nr. 844/2012 und (EU) Nr. 686/2012 regeln die Durchführung des Artikels 18 Absatz 2 Buchstaben a bis e bzw. Buchstabe f der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 —

BESCHLIESST:

Einziger Artikel

Das Arbeitsprogramm im Anhang wird angenommen.

Brüssel, den 6. Juni 2018

Für die Kommission

Vytenis ANDRIUKAITIS

Mitglied der Kommission

—

ANHANG

1. Das Arbeitsprogramm betrifft Wirkstoffe, die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 genehmigt wurden und in Teil C des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 686/2012 aufgeführt sind.
 2. Für die Bewertung von Anträgen auf Erneuerung von Wirkstoffgenehmigungen und das Zusammenfassen ähnlicher Wirkstoffe gemäß Artikel 18 der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 gelten folgende Prioritäten:
 - a) Die Bewertung der Anträge auf Erneuerung der Genehmigung von Wirkstoffen, bei denen angesichts ihrer Eigenschaften davon auszugehen ist, dass sie die Genehmigungskriterien gemäß den Nummern 3.6.2 bis 3.6.5 und 3.7 des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 unter Umständen nicht erfüllen, erhält Vorrang. Dementsprechend sind diese Bewertungen unverzüglich oder so schnell wie möglich vorzunehmen.
 - b) Die Bewertung der Anträge auf Erneuerung der Genehmigung von Wirkstoffen, die in Teil E des Anhangs der Verordnung (EG) Nr. 540/2011 als Substitutionskandidaten aufgeführt sind, die angesichts ihrer Eigenschaften für höchstens sieben Jahre genehmigt werden, erhält Vorrang. Auch die Bewertung der Anträge auf Erneuerung der Genehmigung von Wirkstoffen, die im Anhang der Durchführungsverordnung (EU) 2015/408 aufgeführt sind, erhält Vorrang. Dementsprechend sind diese Bewertungen unverzüglich oder so schnell wie möglich vorzunehmen.
 - c) Wenn die Unterlagen zu einem unterschiedlichen Zeitpunkt eingereicht wurden, wird der Genehmigungszeitraum angesichts der ähnlichen Eigenschaften folgender Stoffe ggf. und rechtzeitig im Einklang mit Artikel 17 der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 verlängert, um den Zeitpunkt der Bewertung und der Peer-Review-Verfahren durch die Behörde für diese Stoffe zu vereinheitlichen:
 - i) Fluxapyroxad, Bixafen, Sedaxan, Penflufen und Penthiopyrad;
 - ii) Dinatriumphosphonate und Kaliumphosphonate;
 - iii) Eugenol, Geraniol und Thymol;
 - iv) *Trichoderma atroviride* (Stamm I-1237) und *Trichoderma asperellum* (Stamm T34);
 - v) Benzovindiflupyr und Isopyrazam.
 - d) Ist damit zu rechnen, dass für einige Wirkstoffe, die nicht unter die Buchstaben a und b fallen, die Genehmigungen aus Gründen, die der Antragsteller nicht zu verantworten hat, auslaufen, bevor über die Erneuerung der Genehmigung für diese Wirkstoffe entschieden ist, wird der Genehmigungszeitraum für die betreffenden Wirkstoffe rechtzeitig gemäß Artikel 17 der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 verlängert.
-

RECHNUNGSHOF

Sonderbericht Nr. 12/2018

„Der Breitbandausbau in den EU-Mitgliedstaaten: Trotz Fortschritten werden nicht alle Ziele der Strategie Europa 2020 erreicht“

(2018/C 195/08)

Der Europäische Rechnungshof teilt mit, dass der Sonderbericht Nr. 12/2018 „Der Breitbandausbau in den EU-Mitgliedstaaten: Trotz Fortschritten werden nicht alle Ziele der Strategie Europa 2020 erreicht“ soeben veröffentlicht wurde.

Der Bericht kann auf der Website des Europäischen Rechnungshofs (<http://eca.europa.eu>) abgerufen bzw. von dort heruntergeladen werden.

DEN EUROPÄISCHEN WIRTSCHAFTSRAUM BETREFFENDE INFORMATIONEN

STÄNDIGER AUSSCHUSS DER EFTA-STAATEN

Gefährliche Stoffe — Liste der von den EWR-EFTA-Staaten im Einklang mit Artikel 64 Absatz 8 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 (REACH) in der ersten Jahreshälfte 2016 erlassenen Zulassungsentscheidungen

(2018/C 195/09)

Unterausschuss I für den freien Warenverkehr**Zur Kenntnisnahme durch den Gemeinsamen EWR-Ausschuss**

Der Gemeinsame EWR-Ausschuss wird unter Bezugnahme auf seinen Beschluss Nr. 25/2008 vom 14. März 2008 ersucht, in der Sitzung vom 2. Dezember 2016 von der folgenden Liste betreffend die im Zeitraum vom 1. Januar bis 30. Juni 2016 auf der Grundlage von Artikel 64 Absatz 8 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 (REACH) getroffenen Zulassungsentscheidungen Kenntnis zu nehmen.

ANHANG

Liste der Zulassungsentscheidungen

Im Zeitraum 1. Januar bis 30. Juni 2016 wurden von den EWR-EFTA-Staaten folgende Zulassungsentscheidungen im Einklang mit Artikel 64 Absatz 8 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 (REACH) erlassen:

Bezeichnung des Stoffs	Entscheidung der Kommission nach Artikel 64 Absatz 8 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006	Land	Datum der Entscheidung
Trichlorethylen	C(2015) 8093	Island	14. Januar 2016
Hexabromcyclododecan (HBCDD)	C(2015) 9812	Liechtenstein	19. Januar 2016
Hexabromcyclododecan (HBCDD)	C(2015) 9812	Norwegen	2. Februar 2016
Dibutylphthalat (DBP)	C(2016) 2003	Liechtenstein	18. April 2016
Dibutylphthalat (DBP)	C(2016) 2003	Norwegen	26. April 2016

Gefährliche Stoffe — Liste der von den EWR-EFTA-Staaten im Einklang mit Artikel 64 Absatz 8 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 (REACH) in der zweiten Jahreshälfte 2016 erlassenen Zulassungsentscheidungen

(2018/C 195/10)

Unterausschuss I für den freien Warenverkehr

Zur Kenntnisnahme durch den Gemeinsamen EWR-Ausschuss

Der Gemeinsame EWR-Ausschuss wird unter Bezugnahme auf seinen Beschluss Nr. 25/2008 vom 14. März 2008 ersucht, in der Sitzung vom 17. März 2017 von der folgenden Liste betreffend die im Zeitraum vom 1. Juli bis 31. Dezember 2016 auf der Grundlage von Artikel 64 Absatz 8 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 (REACH) getroffenen Zulassungsentscheidungen Kenntnis zu nehmen:

ANHANG

Liste der Zulassungsentscheidungen

Im Zeitraum 1. Juli — 31. Dezember 2016 wurden von den EWR-EFTA-Staaten folgende Zulassungsentscheidungen im Einklang mit Artikel 64 Absatz 8 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 (REACH) erlassen:

Bezeichnung des Stoffs	Entscheidung der Kommission nach Artikel 64 Absatz 8 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006	Land	Datum der Entscheidung
Hexabromcyclododecan	C(2015) 9812	Island	29. August 2016
Dibutylphthalat (DBP)	C(2016) 2003	Island	29. August 2016
Di(2-ethylhexyl)-phthalat (DEHP)	C(2016) 3549	Island	29. August 2016
Di(2-ethylhexyl)-phthalat (DEHP)	C(2016) 3549	Liechtenstein	11. Juli 2016
Di(2-ethylhexyl)-phthalat (DEHP)	C(2016) 3549	Norwegen	5. Juli 2016
Bleisulfochromatgelb & Bleichromatmolybdatsulfatrot	C(2016) 5644	Liechtenstein	3. Oktober 2016
Bleisulfochromatgelb & Bleichromatmolybdatsulfatrot	C(2016) 5644	Norwegen	4. Oktober 2016
Trichlorethylen	C(2016) 7581	Island	29. Dezember 2016
Trichlorethylen	C(2016) 7581	Liechtenstein	14. Dezember 2016
Trichlorethylen	C(2016) 7581	Norwegen	16. Dezember 2016
Trichlorethylen	C(2016) 7607	Island	29. Dezember 2016
Trichlorethylen	C(2016) 7607	Liechtenstein	14. Dezember 2016
Trichlorethylen	C(2016) 7607	Norwegen	16. Dezember 2016
Trichlorethylen	C(2016) 7609	Island	29. Dezember 2016
Trichlorethylen	C(2016) 7609	Liechtenstein	14. Dezember 2016
Trichlorethylen	C(2016) 7609	Norwegen	16. Dezember 2016

**Arzneimittel — Liste der Zulassungen in der zweiten Hälfte des Jahres 2016 in den dem EWR
angehörigen EFTA-Staaten**

(2018/C 195/11)

Unterausschuss I für den freien Warenverkehr

Zur Kenntnisnahme durch den Gemeinsamen EWR-Ausschuss

Der Gemeinsame EWR-Ausschuss wird unter Bezugnahme auf seinen Beschluss Nr. 74/1999 vom 28. Mai 1999 ersucht, in der Sitzung vom 17. März 2017 von den folgenden Listen betreffend Zulassungen von Arzneimitteln im Zeitraum 1. Juli bis 31. Dezember 2016 Kenntnis zu nehmen:

Anhang I Liste neuer Zulassungen

Anhang II Liste verlängerter Zulassungen

Anhang III Liste erweiterter Zulassungen

Anhang IV Liste widerrufenen Zulassungen

Anhang V Liste ausgesetzter Zulassungen

—

ANHANG I

Liste neuer Zulassungen

Folgende Zulassungen wurden im Zeitraum 1. Juli bis 31. Dezember 2016 in den dem EWR angehörenden EFTA-Staaten erteilt:

EU-Nummer	Produkt	Staat	Zeitpunkt der Zulassung
EU/1/12/793	Xalkori (Wechsel zu bedingungsfreier Zulassung)	Liechtenstein	31.12.2016
EU/1/13/848	Erivedge (Wechsel zu bedingungsfreier Zulassung)	Liechtenstein	31.12.2016
EU/1/15/1066	Ongentys	Island	13.7.2016
EU/1/15/1066	Ongentys	Norwegen	4.7.2016
EU/1/16/1091	Atazanavir Mylan	Island	29.8.2016
EU/1/16/1091	Atazanavir Mylan	Norwegen	2.9.2016
EU/1/16/1091	Atazanavir Mylan	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/16/1094	Ninlaro	Liechtenstein	31.12.2016
EU/1/16/1094	Ninlaro	Island	7.12.2016
EU/1/16/1094	Ninlaro	Norwegen	28.11.2016
EU/1/16/1102	Bortezomib SUN	Island	11.8.2016
EU/1/16/1102	Bortezomib SUN	Norwegen	12.8.2016
EU/1/16/1102	Bortezomib SUN	Liechtenstein	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	Norwegen	27.7.2016
EU/1/16/1105	EndolucinBeta	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/16/1107	ZINBRYTA	Island	14.7.2016
EU/1/16/1107	Zinbryta	Norwegen	7.7.2016

EU-Nummer	Produkt	Staat	Zeitpunkt der Zulassung
EU/1/16/1107	Zinbryta	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/16/1108	Qtern	Island	25.7.2016
EU/1/16/1108	Qtern	Norwegen	4.8.2016
EU/1/16/1108	Qtern	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/16/1109	ZAVICEFTA	Island	12.7.2016
EU/1/16/1109	Zavicefta	Norwegen	1.7.2016
EU/1/16/1112	Odefsey	Island	12.7.2016
EU/1/16/1113	Enzepi	Island	14.7.2016
EU/1/16/1113	Enzepi	Norwegen	26.7.2016
EU/1/16/1113	Enzepi	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/16/1114	Bortezomib Hospira	Island	10.8.2016
EU/1/16/1114	Bortezomib Hospira	Norwegen	12.8.2016
EU/1/16/1114	Bortezomib Hospira	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/16/1115	Pemetrexed Fresenius Kabi	Island	16.8.2016
EU/1/16/1115	Pemetrexed Fresenius Kabi	Norwegen	11.8.2016
EU/1/16/1116	Epclusa	Island	12.7.2016
EU/1/16/1116	Epclusa	Norwegen	11.7.2016
EU/1/16/1116	Epclusa	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/16/1119	Zepatier	Island	11.8.2016
EU/1/16/1119	Zepatier	Norwegen	4.8.2016
EU/1/16/1119	Zepatier	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/16/1121	Zalmoxis	Island	7.9.2016

EU-Nummer	Produkt	Staat	Zeitpunkt der Zulassung
EU/1/16/1121	Zalmoxis	Norwegen	16.9.2016
EU/1/16/1121	Zalmoxis	Liechtenstein	31.10.2016
EU/1/16/1122	Aerivio Spiromax	Island	2.9.2016
EU/1/16/1122	Aerivio Spiromax	Norwegen	8.9.2016
EU/1/16/1122	Aerivio Spiromax	Liechtenstein	31.10.2016
EU/1/16/1123	Airexar Spiromax	Island	2.9.2016
EU/1/16/1123	Airexar Spiromax	Norwegen	13.9.2016
EU/1/16/1123	Airexar Spiromax	Liechtenstein	31.10.2016
EU/1/16/1124	Nordimet	Island	7.9.2016
EU/1/16/1124	Nordimet	Norwegen	30.8.2016
EU/1/16/1124	Nordimet	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/16/1125	Cinquaero	Island	7.9.2016
EU/1/16/1125	Cinquaero	Norwegen	31.8.2016
EU/1/16/1125	Cinquaero	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/16/1126	Truberzi	Island	7.10.2016
EU/1/16/1126	Truberzi	Norwegen	6.10.2016
EU/1/16/1126	Truberzi	Liechtenstein	31.10.2016
EU/1/16/1127	Tenofovir disoproxil Zentiva	Island	6.10.2016
EU/1/16/1127	Tenofovir disoproxil Zentiva	Liechtenstein	31.10.2016
EU/1/16/1127	Tenofovir disoproxil Zentiva	Norwegen	13.10.2016
EU/1/16/1128	Kisplyx	Island	7.9.2016
EU/1/16/1128	Kisplyx	Norwegen	31.8.2016

EU-Nummer	Produkt	Staat	Zeitpunkt der Zulassung
EU/1/16/1128	Kisplyx	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/16/1129	Tenofovir disoproxil Mylan	Island	16.12.2016
EU/1/16/1129	Tenofovir disoproxil Mylan	Norwegen	21.12.2016
EU/1/16/1130	Onivyde	Island	1.11.2016
EU/1/16/1130	Onivyde	Norwegen	4.11.2016
EU/1/16/1130	Onivyde	Liechtenstein	31.10.2016
EU/1/16/1131	Thorinane	Island	6.10.2016
EU/1/16/1131	Thorinane	Norwegen	23.9.2016
EU/1/16/1131	Thorinane	Liechtenstein	31.10.2016
EU/1/16/1132	Inhixa	Island	7.10.2016
EU/1/16/1132	Inhixa	Norwegen	5.10.2016
EU/1/16/1132	Inhixa	Liechtenstein	31.10.2016
EU/1/16/1134	Mysildecard	Island	6.10.2016
EU/1/16/1134	Mysildecard	Norwegen	29.9.2016
EU/1/16/1134	Mysildecard	Liechtenstein	31.10.2016
EU/1/16/1135	Sialanar	Island	7.10.2016
EU/1/16/1135	Sialanar	Norwegen	14.10.2016
EU/1/16/1135	Sialanar	Liechtenstein	31.10.2016
EU/1/16/1136	Cabometyx	Island	6.10.2016
EU/1/16/1136	CABOMETYX	Norwegen	20.9.2016
EU/1/16/1136	CABOMETYX	Liechtenstein	31.10.2016
EU/1/16/1137	Granpidam	Liechtenstein	31.12.2016

EU-Nummer	Produkt	Staat	Zeitpunkt der Zulassung
EU/1/16/1137	Granpidam	Island	6.12.2016
EU/1/16/1137	Granpidam	Norwegen	28.11.2016
EU/1/16/1138	Venclyxto	Island	8.12.2016
EU/1/16/1138	Venclyxto	Norwegen	13.12.2016
EU/1/16/1139	Ocaliva	Island	19.12.2016
EU/1/16/1139	OCALIVA	Norwegen	12.12.2016
EU/1/16/1141	SomaKit TOC	Island	15.12.2016
EU/1/16/1141	SomaKit TOC	Norwegen	15.12.2016
EU/1/16/1142	Parsabiv	Liechtenstein	31.12.2016
EU/1/16/1142	Parsabiv	Island	1.12.2016
EU/1/16/1142	Parsabiv	Norwegen	22.11.2016
EU/1/16/1143	Lartruvo	Liechtenstein	31.12.2016
EU/1/16/1143	Lartruvo	Island	1.12.2016
EU/1/16/1143	Lartruvo	Norwegen	18.11.2016
EU/1/16/1144	Ivabradine Zentiva	Liechtenstein	31.12.2016
EU/1/16/1144	Ivabradine Zentiva	Island	2.12.2016
EU/1/16/1144	Ivabradine Zentiva	Norwegen	28.11.2016
EU/1/16/1145	Ivabradine JensonR	Liechtenstein	31.12.2016
EU/1/16/1145	Ivabradine JensonR	Island	2.12.2016
EU/1/16/1145	Ivabradine JensonR	Norwegen	5.12.2016
EU/1/16/1146	Glyxambi	Liechtenstein	31.12.2016
EU/1/16/1146	Glyxambi	Island	5.12.2016

EU-Nummer	Produkt	Staat	Zeitpunkt der Zulassung
EU/1/16/1146	Glyxambi	Norwegen	9.12.2016
EU/1/16/1147	IBRANCE	Liechtenstein	31.12.2016
EU/1/16/1147	Ibrance	Island	1.12.2016
EU/1/16/1147	IBRANCE	Norwegen	15.11.2016
EU/1/16/1148	Emtricitabin/Tenofovir disoproxil Zentiva	Liechtenstein	31.12.2016
EU/1/16/1148	Emtricitabine/Tenofovir disoproxil Zentiva	Island	1.12.2016
EU/1/16/1148	Emtricitabine/Tenofovir disoproxil Zentvia	Norwegen	15.11.2016
EU/1/16/1151	Emtricitabine/Tenofovir disoproxil Krka	Norwegen	21.12.2016
EU/1/16/1151	Emtricitabine/Tenofovir disoproxil Krka	Island	14.12.2016
EU/2/16/196	Sevocalm	Norwegen	11.7.2016
EU/2/16/196	Sevocalm	Liechtenstein	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	Norwegen	30.8.2016
EU/2/16/198	Sedadex	Liechtenstein	31.8.2016
EU/2/16/199	Eravac	Island	10.10.2016
EU/2/16/199	ERAVAC	Norwegen	5.10.2016
EU/2/16/199	ERAVAC	Liechtenstein	31.10.2016
EU/2/16/200	Cepedex	Island	19.12.2016

ANHANG II

Liste verlängerter Zulassungen

Folgende Zulassungen wurden im Zeitraum 1. Juli bis 31. Dezember 2016 in den dem EWR angehörenden EFTA-Staaten verlängert:

EU-Nummer	Produkt	Staat	Zeitpunkt der Verlängerung
EU/1/06/347	Sutent	Liechtenstein	31.12.2016
EU/1/06/347	Sutent	Island	1.12.2016
EU/1/06/347	Sutent	Norwegen	15.11.2016
EU/1/06/355	ATryn	Island	26.7.2016
EU/1/06/355	ATryn	Norwegen	10.8.2016
EU/1/06/355	ATryn	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/06/360	Champix	Island	13.7.2016
EU/1/06/360	Champix	Norwegen	7.7.2016
EU/1/06/360	Champix	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/06/361	Luminity	Island	26.7.2016
EU/1/06/361	Luminity	Norwegen	6.8.2016
EU/1/06/361	Luminity	Liechtenstein	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	Norwegen	12.8.2016
EU/1/06/363	Sprycel	Liechtenstein	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

EU-Nummer	Produkt	Staat	Zeitpunkt der Verlängerung
EU/1/06/374	Lucentis	Liechtenstein	31.12.2016
EU/1/06/374	Lucentis	Island	2.12.2016
EU/1/06/374	Lucentis	Norwegen	22.11.2016
EU/1/06/379	Cystadane	Island	7.12.2016
EU/1/06/379	Cystadane	Norwegen	29.11.2016
EU/1/11/699	Fampyra	Norwegen	8.7.2016
EU/1/11/701	Levetiracetam Teva	Norwegen	4.8.2016
EU/1/11/701	Levetiracetam Teva	Island	26.7.2016
EU/1/11/701	Levetiracetam Teva	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/11/706	Levodopa/Carbidopa/Entacapone Orion	Norwegen	15.9.2016
EU/1/11/711	Matever	Island	14.7.2016
EU/1/11/711	Matever	Norwegen	7.7.2016
EU/1/11/711	Matever	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/11/712	Levetiracetam Accord	Island	10.8.2016
EU/1/11/712	Levetiracetam Accord	Norwegen	11.8.2016
EU/1/11/712	Levetiracetam Accord	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/11/713	Levetiracetam Actavis	Island	5.10.2016
EU/1/11/713	Levetiracetam Actavis	Norwegen	30.9.2016
EU/1/11/713	Levetiracetam Actavis	Liechtenstein	31.10.2016
EU/1/11/715	Plenadren	Island	15.8.2016
EU/1/11/715	Plenadren	Norwegen	15.8.2016
EU/1/11/715	Plenadren	Liechtenstein	31.8.2016

EU-Nummer	Produkt	Staat	Zeitpunkt der Verlängerung
EU/1/11/716	Eurartesim	Island	15.9.2016
EU/1/11/716	Eurartesim	Norwegen	15.9.2016
EU/1/11/716	Eurartesim	Liechtenstein	31.10.2016
EU/1/11/717	Vyndaqel	Island	10.8.2016
EU/1/11/717	Vyndaqel	Norwegen	11.8.2016
EU/1/11/717	Vyndaqel	Liechtenstein	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	Norwegen	21.12.2016
EU/1/11/727	Xaluprine	Liechtenstein	31.12.2016
EU/1/11/727	Xaluprine	Island	6.12.2016
EU/1/11/727	Xaluprine	Norwegen	5.12.2016
EU/1/11/728	Pramipexole Accord	Island	26.7.2016
EU/1/11/728	Pramipexole Accord	Norwegen	4.8.2016
EU/1/11/728	Pramipexole Accord	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/11/731	Komboglyze	Island	26.7.2016
EU/1/11/731	Komboglyze	Norwegen	11.8.2016
EU/1/11/731	Komboglyze	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/11/732	Desloratadine Teva	Island	15.8.2016
EU/1/11/732	Desloratadine Teva	Norwegen	22.8.2016
EU/1/11/733	Dificlir	Island	29.8.2016
EU/1/11/733	Dificlir	Norwegen	30.8.2016

EU-Nummer	Produkt	Staat	Zeitpunkt der Verlängerung
EU/1/11/733	Dificlir	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/11/734	Edarbi	Liechtenstein	31.12.2016
EU/1/11/734	Edarbi	Island	2.12.2016
EU/1/11/734	Edarbi	Norwegen	22.11.2016
EU/1/11/736	EDURANT	Island	10.8.2016
EU/1/11/736	EDURANT	Norwegen	11.8.2016
EU/1/11/736	EDURANT	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/11/737	Eviplera	Island	10.8.2016
EU/1/11/737	Eviplera	Norwegen	11.8.2016
EU/1/11/737	Eviplera	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/11/738	Levetiracetam Actavis Group	Island	15.8.2016
EU/1/11/738	Levetiracetam Actavis Group	Norwegen	2.9.2016
EU/1/11/738	Levetiracetam Actavis Group	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/11/739	Dasselta	Island	22.8.2016
EU/1/11/739	Dasselta	Norwegen	5.9.2016
EU/1/11/739	Dasselta	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/11/740	Ameluz	Liechtenstein	31.12.2016
EU/1/11/740	Ameluz	Island	7.12.2016
EU/1/11/740	Ameluz	Norwegen	5.12.2016
EU/1/11/741	Levetiracetam SUN	Liechtenstein	31.12.2016
EU/1/11/741	Levetiracetam Sun	Island	5.12.2016
EU/1/11/741	Levetiracetam SUN	Norwegen	23.11.2016

EU-Nummer	Produkt	Staat	Zeitpunkt der Verlängerung
EU/1/11/742	Efavirenz Teva	Island	16.10.2016
EU/1/11/742	Efavirenz Teva	Norwegen	21.10.2016
EU/1/11/743	Repaglinide Accord	Island	14.10.2016
EU/1/11/743	Repaglinide Accord	Norwegen	21.10.2016
EU/1/11/745	Desloratadin Actavis	Liechtenstein	31.12.2016
EU/1/11/745	Desloratadine Actavis	Island	2.12.2016
EU/1/11/745	Desloratadine Actavis	Norwegen	25.11.2016
EU/1/11/746	Desloratadine ratiopharm	Island	15.8.2016
EU/1/11/746	Desloratadine ratiopharm	Norwegen	22.8.2016
EU/1/11/746	Desloratadine ratiopharm	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/11/747	Colobreathe	Island	10.10.2016
EU/1/11/747	Colobreathe	Norwegen	13.10.2016
EU/1/11/747	Colobreathe	Liechtenstein	31.10.2016
EU/1/12/750	Esmya	Liechtenstein	31.12.2016
EU/1/12/750	Esmya	Island	5.12.2016
EU/1/12/750	Esmya	Norwegen	29.11.2016
EU/1/12/751	Zelboraf	Norwegen	6.10.2016
EU/1/12/751	Zelboraf	Island	10.10.2016
EU/1/12/751	Zelboraf	Liechtenstein	31.10.2016
EU/1/12/753	Signifor	Liechtenstein	31.12.2016
EU/1/12/753	Signifor	Island	6.12.2016
EU/1/12/753	Signifor	Norwegen	24.11.2016

EU-Nummer	Produkt	Staat	Zeitpunkt der Verlängerung
EU/1/12/755	Pioglitazone Actavis	Liechtenstein	31.12.2016
EU/1/12/755	Pioglitazone Actavis	Norwegen	9.12.2016
EU/1/12/755	Pioglitazone Actavis	Island	2.12.2016
EU/1/12/756	Glidipion	Norwegen	9.12.2016
EU/1/12/756	Glidipion	Liechtenstein	31.12.2016
EU/1/12/756	Glidipion	Island	2.12.2016
EU/1/12/763	Ecansya	Norwegen	23.12.2016
EU/1/12/793	XALKORI	Island	10.8.2016
EU/1/12/793	XALKORI	Norwegen	12.8.2016
EU/1/12/793	XALKORI	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/12/794	ADCETRIS	Liechtenstein	31.10.2016
EU/1/12/794	ADCETRIS	Island	2.11.2016
EU/1/12/794	ADCETRIS	Norwegen	8.11.2016
EU/1/15/1047	Blincyto	Island	10.10.2016
EU/1/15/1047	Blincyto	Norwegen	29.9.2016
EU/1/15/1047	Blincyto	Liechtenstein	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	Norwegen	30.8.2016
EU/2/11/132	Nobivac Myxo-RHD	Liechtenstein	31.10.2016

EU-Nummer	Produkt	Staat	Zeitpunkt der Verlängerung
EU/2/11/133	Recocam	Island	17.8.2016
EU/2/11/133	Recocam	Norwegen	25.8.2016
EU/2/11/133	Recocam	Liechtenstein	31.8.2016
EU/2/11/134	Inflacam	Liechtenstein	31.12.2016
EU/2/11/134	Inflacam	Island	2.12.2016
EU/2/11/134	Inflacam	Norwegen	25.11.2016
EU/2/11/135	Panacur AquaSol	Liechtenstein	31.8.2016
EU/2/11/135	Panacur AquaSol	Island	2.9.2016
EU/2/11/135	Panacur AquaSol	Norwegen	5.9.2016
EU/2/11/137	Activyl Tick Plus	Norwegen	23.12.2016
EU/2/12/139	Zulvac 1 + 8 Bovis	Island	19.12.2016

ANHANG III

Liste erweiterter Zulassungen

Folgende Zulassungen wurden im Zeitraum 1. Juli bis 31. Dezember 2016 in den dem EWR angehörenden EFTA-Staaten erweitert:

EU-Nummer	Produkt	Staat	Zeitpunkt der Erweiterung
EU/1/03/267/012	Reyataz	Island	13.7.2016
EU/1/08/494/005	Stelara	Norwegen	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	Norwegen	25.11.2016
EU/1/12/776/024	Fycompa	Island	11.10.2016
EU/1/12/776/024	Fycompa	Norwegen	10.10.2016
EU/1/14/939/005-006	Daklinza	Island	13.7.2016
EU/1/14/939/005-006	Daklinza	Norwegen	4.7.2016
EU/1/15/1024/002	KEYTRUDA	Island	24.8.2016
EU/1/15/1024/002	KEYTRUDA	Norwegen	26.8.2016
EU/2/97/004/050-053	Metacam	Norwegen	29.8.2016

ANHANG IV

Liste widerrufenener Zulassungen

Folgende Zulassungen wurden im Zeitraum 1. Juli bis 31. Dezember 2016 in den dem EWR angehörenden EFTA-Staaten widerrufen:

EU-Nummer	Produkt	Staat	Zeitpunkt des Widerrufs
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	Norwegen	11.8.2016
EU/1/08/489	Opgenra	Liechtenstein	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	Liechtenstein	31.12.2016
EU/1/08/506	Celvapan	Norwegen	21.12.2016
EU/1/09/518	PANTECTA Control	Island	7.10.2016
EU/1/09/518	PANTECTA Control	Norwegen	20.10.2016
EU/1/09/518	PANTECTA Control	Liechtenstein	31.10.2016
EU/1/09/563	ChondroCelect	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/09/563	ChondroCelect	Island	15.8.2016
EU/1/09/563	ChondroCelect	Norwegen	11.8.2016
EU/1/10/657	Prepandemic Influenza vaccine (H5N1) (surface antigen, inactivated, adjuvanted) Novartis Vaccines and Diagnostics	Island	12.8.2016
EU/1/11/721	Paglitaz	Island	12.8.2016

EU-Nummer	Produkt	Staat	Zeitpunkt des Widerrufs
EU/1/12/810	Krystexxa	Island	14.7.2016
EU/1/12/810	Krystexxa	Norwegen	6.7.2016
EU/1/12/810	Krystexxa	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/13/831	Capecitabine SUN	Island	13.7.2016
EU/1/13/831	Capecitabine SUN	Norwegen	6.7.2016
EU/1/13/883	Vitekta	Island	10.11.2016
EU/1/13/883	Vitekta	Liechtenstein	31.12.2016
EU/1/13/883	Vitekta	Norwegen	15.12.2016
EU/1/14/942	Clopidogrel/Acetylsalicylic acid Teva	Island	26.7.2016

ANHANG V

Liste ausgesetzter Zulassungen

Folgende Zulassungen wurden im Zeitraum 1. Juli bis 31. Dezember 2016 in den dem EWR angehörenden EFTA-Staaten ausgesetzt:

EU-Nummer	Produkt	Staat	Zeitpunkt des Aussetzens
EU/2/15/192	Velactis	Island	30.8.2016
EU/2/15/192	Velactis	Norwegen	29.8.2016
EU/2/15/192	Velactis	Liechtenstein	31.8.2016

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.8954 — BPEA/PAI/WFC)

Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2018/C 195/12)

1. Am 31. Mai 2018 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Baring Asia Private Equity Fund VI („BPEA“, Kaimaninseln), kontrolliert von Baring Asia (Hongkong),
- PAI Partners SAS („PAI“, Frankreich),
- GB WFC International S.à r.l („WFC“, Luxemburg).

BPEA und PAI übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über die Gesamtheit von WFC.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- BPEA: Private-Equity-Fonds mit Schwerpunkt auf Investitionen in asiatischen Ländern, die auf Kapitalerhaltung und Wertschöpfung nach der Investition abzielen. BPEA steht unter gemeinsamer Kontrolle mit weiteren Private-Equity-Fonds, die zusammen Baring Asia bilden;
- PAI: Private-Equity-Gesellschaft, die mehrere Fonds verwaltet und berät, in deren Eigentum Unternehmen aus verschiedenen Wirtschaftszweigen wie Unternehmensdienstleistungen, Lebensmittel und Konsumgüter, allgemeine Industrie, Gesundheitsversorgung sowie Einzelhandel und Vertrieb stehen;
- WFC: in der Luftfrachtbranche tätiger Generalvertreter für Vertrieb und Service, der für Fluggesellschaften ausgelagerte Luftfrachtverwaltungsdienstleistungen erbringt.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽²⁾ infrage.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.8954 — BPEA/PAI/WFC

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

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

Fax +32 22964301

Postanschrift:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.8928 — Francisco Partners/VeriFone)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall
(Text von Bedeutung für den EWR)
(2018/C 195/13)

1. Am 30. Mai 2018 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Francisco Partners Management LP („Francisco Partners“, Vereinigte Staaten),
- VeriFone Systems, Inc. („VeriFone“, Vereinigte Staaten).

Francisco Partners übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die alleinige Kontrolle über die Gesamtheit von VeriFone.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Francisco Partners: Private-Equity-Gesellschaft, die sich ausschließlich auf Investitionen in Software- und technologiebasierte Unternehmen konzentriert,
- VeriFone: Unternehmen, das hauptsächlich Verkaufsstellen-Zahlungsterminals entwickelt, herstellt und liefert und damit verbundene Dienstleistungen erbringt.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽²⁾ infrage.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.8928 — Francisco Partners/VeriFone

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

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

Fax +32 22964301

Postanschrift:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2018/C 195/14)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Änderungsantrag zu erheben.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012**„GAILTALER SPECK“****EU-Nr.: PGI-AT-0192-AM01 — 5.4.2017**

g.U. () g.g.A. (X)

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

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

Tel. +43 650-4282000

E-Mail: Albert.jank@gailtalterspeck.at

Die Antragstellerin entspricht der ursprünglichen antragstellenden Vereinigung und vertritt die Gesamtheit aller aktuellen Erzeuger von Gailtaler Speck g.g.A.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Österreich

3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht— Name des Erzeugnisses— Beschreibung des Erzeugnisses— Geografisches Gebiet— Ursprungsnachweis— Erzeugungsverfahren— Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet— Kennzeichnung— Sonstiges (Kontaktdaten der zuständigen Behörde sowie der antragstellenden Vereinigung, Art des Erzeugnisses, Kontrollstelle, einzelstaatliche Rechtsvorschriften, Literatur- und Quellenverzeichnis)**4. Art der Änderung(en)**— Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die kein einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

5. Änderung(en)

Die bisherige, aus mehreren Einzelunterlagen (Zusammenfassung, Spezifikation) bestehende Spezifikation wurde zu einem Dokument zusammengeführt und überarbeitet, um die Übersichtlichkeit zu verbessern und gleichzeitig vor allem die Anforderungen an das Herstellungsverfahren und den Ursprungsnachweis zu aktualisieren. Darüber hinaus werden Produktionsvorgaben (z. B. die „Gailtaler Speckrichtlinien“/Produktionsrichtlinien für den „Gailtaler Speck“) aus dem Materialenteil, auf die die Spezifikation bislang verwiesen hat, nunmehr direkt in die Spezifikation übernommen und so dem vom Gemeinschaftsrecht vorgesehenen Änderungsregime unterworfen. Die sich bisher auf das vereinsinterne Qualitätssicherungs- und Kontrollsystem beziehenden Angaben entfallen. Ebenso wurde darauf verzichtet, allgemein gültige Vorschriften für die Tierzucht (z. B. das Verbot der Verfütterung von Tiermehlen oder gewerblicher Küchenabfälle) oder für die Speckherstellung in der Spezifikation zu wiederholen. Den verbleibenden Beilagen zur Spezifikation kommt somit ausschließlich Belegfunktion zu.

Im Einzelnen:

Produktbeschreibung:

Ersetzt werden Punkt 4.2 der Zusammenfassung

„Zur Produktion von ‚Gailtaler Speck‘ werden Schweine folgender Rassen herangezogen: Landschwein, Edelschwein, Kreuzungen aus Land- und Edelschwein, Duroc-Schwein, Kreuzungen aus anerkannten Kärntner Zuchtprogrammen.

Die Schweine müssen unter den in den Produktionsrichtlinien für den ‚Gailtaler Speck‘ spezifizierten Bedingungen gemästet werden.

Für die Produktion von ‚Gailtaler Speck‘ wird Schweine-Frischfleisch mit einem pH-Wert von maximal 5,8 % herangezogen. Dabei werden die Speckseiten im Ganzen verwendet, im Bedarfsfall die Einzelteile einer Seite — Bauch, Karree, Karreebauch, Schlägel und Schulter.

Der ‚Gailtaler Speck‘ wird eingebeizt, kaltgeselcht und in speziellen Reifungsräumen zur Reife gebracht. Die äußere Farbe des Gailtaler Specks ist gold-gelb, der Anschnitt ist kräftig rot mit einem weißen Speckanteil. Der ‚Gailtaler Speck‘ hat einen gut ausgeprägten Pökel-, Räucher- und Fleischgeschmack, der nur leicht gewürzbetont und mildsalzig ist. Er ist von fester Konsistenz, zartem Biss und zergeht mürb auf der Zunge.“

sowie Punkt 4.2 der Spezifikation (Produktbeschreibung und Art des Erzeugnisses):

„‚Gailtaler Speck‘ ist eine Rohpökelware aus Schweinefleisch. In den ‚Gailtaler Speck — Richtlinien‘ sind in Abschnitt 3 die Qualitätsmerkmale des ‚Gailtaler Specks‘ festgelegt. Er wird durch folgende Merkmale gekennzeichnet (vgl. Verein Gailtaler Speck — Naturarena Kärnten, 1999b, Anlage zu Punkt 4.2):

- Ausgangsstoffe: ‚Gailtaler Speck‘ wird von Schweinefleisch folgender Schweinerassen hergestellt: Landschwein, Edelschwein, Kreuzungen aus Land- und Edelschwein, Duroc-Schwein, und Kreuzungen aus anerkannten Kärntner Zuchtprogrammen.
- Bestandteile, Rezeptur und Inhaltsstoffe: Für die Produktion von ‚Gailtaler Speck‘ wird Schweine-Frischfleisch mit einem pH-Wert von maximal 5,8 herangezogen. ‚Gailtaler Speck‘ wird von folgenden Fleischstücken erzeugt: ganze Speckseiten bzw. im Bedarfsfall ihre Einzelteile: Bauch, Karree, Karreebauch, Schlägel, Schulter. Die Verarbeitung erfolgt in der natürlichen Form der Fleischstücke — sie werden niemals gepresst. Zur Pökellung wird Kochsalz oder Pökelsalz, Pfeffer, Knoblauch, sowie traditionelle überlieferte Gewürzmischungen verwendet. Dabei gelangen vorzugsweise die Gewürze Ingwer, Koriander, Kümmel, Lorbeer, Neugewürz, Paprika, Rosmarin, Wacholder, Zucker zum Einsatz. Die Räucherung wird in Form des ‚Kaltselehens‘ vorgenommen (Selchtemperatur maximal 22 °C).
- Aussehen: ‚Gailtaler Speck‘ hat eine goldgelbe Außenfarbe, das Fett ist weiß, das Muskelfleisch von kräftiger roter Farbe. ‚Gailtaler Speck‘ ist frei von äußeren Mängeln und Mängeln im Anschnitt.
- Geschmack: ‚Gailtaler Speck‘ weist einen mildsalzigen, gut ausgeprägten Pökel-, Räucher- und Fleischgeschmack auf. ‚Gailtaler Speck‘ ist frei von Fehlgeschmack.
- Konsistenz: ‚Gailtaler Speck‘ ist fest in der Konsistenz, zart im Biss und zergeht mürb auf der Zunge.

- Besondere Eigenschaften: Die Methode des ‚Kaltselehens‘, die vorzugsweise Verarbeitung von Speckseiten im Ganzen sowie die Verarbeitung des Fleisches in ungepresstem Zustand stellen eine für das Gailtal typische Kombination von Produktmerkmalen dar.“,

und zwar durch folgende Textfassung:

„4.2. Produktbeschreibung

Beim ‚Gailtaler Speck‘ handelt es sich um eine Rohpökelfware aus ungepresstem Schweinefleisch, die durch folgende Merkmale gekennzeichnet wird:

- Ausgangsstoffe: ‚Gailtaler Speck‘ wird aus dem Fleisch ausschließlich folgender Schweinerassen hergestellt: Landschwein, Edelschwein, Duroc-Schwein, Schwäbisch-Hällisches Sattelschwein und Kreuzungen aus diesen Rassen. Darüber hinaus sind auch Kreuzungen dieser Rassen mit Pietrain-Schweinen (als Vatertiere) zulässig.
- Bestandteile, Rezeptur und Verarbeitungsprozess: Für die Produktion von ‚Gailtaler Speck‘ wird ausschließlich Frischfleisch ohne Knochen herangezogen, das in seiner natürlichen Form, ohne gepresst zu werden, zur Weiterverarbeitung verwendet wird. ‚Gailtaler Speck‘ kann grundsätzlich aus allen Fleischstücken, auch aus ganzen Speckseiten, erzeugt werden. Bevorzugt werden jedoch Bauch, Karree, Karreebauch, Schlägel und Schulter. Die Schweinehälften werden vor dem Zerlegen vom Veterinärdienst auf ihre Genusstauglichkeit geprüft und gemäß dem in Punkt 4.5.2 dargestellten Verfahren mit einer traditionell überlieferten Salz-Gewürz-Mischung eingebeizt, geselcht (Räuchern) und gereift (Trocknung).
- Aussehen: ‚Gailtaler Speck‘ hat eine goldgelbe Außenfarbe, der Fettanteil ist rein weiß und deutlich erkennbar, das Muskelfleisch von kräftig roter Farbe.
- Geschmack und Konsistenz: ‚Gailtaler Speck‘ ist leicht gewürzbetont (ohne vorherrschende Wacholdernote), mildsalzig und zeichnet sich durch einen gut ausgeprägten Pökelf-, Räucher- und Fleischgeschmack aus; obwohl der Fettanteil vergleichsweise fester als bei anderen Speckarten ist, zergeht der Speck mürbe auf der Zunge und hat einen zarten Biss. ‚Gailtaler Speck‘ ist frei von äußeren Mängeln und Mängeln im Anschnitt sowie frei von Fehlgeschmack.
- Vermarktung: ‚Gailtaler Speck‘ kann offen oder verpackt, im Ganzen, geteilt oder aufgeschnitten verkauft werden.“

Begründung:

Die Liste der zur Herstellung von „Gailtaler Speck“ zugelassenen Schweinerassen wurde präzisiert und insbesondere der Verweis auf „anerkannte Kärntner Zuchtprogramme“ gestrichen. Da die Ferkelherkunft künftig nicht mehr auf Kärnten beschränkt ist (siehe Punkt geografisches Gebiet), sind in der nunmehrigen Spezifikationsfassung die Rassen und Kreuzungsmöglichkeiten konkret angeführt. Neu in die Liste der zulässigen Schweinerassen aufgenommen wurde lediglich das Schwäbisch-Hällische Sattelschwein, da diese Rasse eine gute Fleisch- und Fettqualität bietet und aufgrund seiner Witterungsfestigkeit für eine Freilaufhaltung gut geeignet ist, was wiederum für eine allfällige Bioproduktion essentiell ist. Kreuzungen sind — wie schon bisher gemäß den Kärntner Zuchtprogrammen — zwischen allen zugelassenen Rassen sowie mit Pietrain-Schweinen als Vatertiere erlaubt. Kreuzungen zwischen reinen Fleischierrassen gewährleisten hingegen nicht den angestrebten deutlich sichtbaren Fettanteil.

Die bisherige Vorgabe eines maximalen pH-Wertes von 5,8 konnte entfallen, weil grundsätzlich die Genusstauglichkeit gewährleistet sein muss und diese vom Veterinärdienst (Beschaubarzt) geprüft und bestätigt werden muss. Zudem erkennt der Speckverarbeiter auf Grund seiner Erfahrung, ob das Fleisch für die Speckverarbeitung geeignet ist.

Wurden früher zur Speckerzeugung regelmäßig die Speckseiten im Ganzen herangezogen und nur im Bedarfsfall die Einzelteile, so hat sich dieses Verhältnis nunmehr umgekehrt, was dem Kundenwunsch und den verschiedenen Vermarktungsformen geschuldet ist. Diese wurden zur Klarstellung in die Spezifikation aufgenommen.

Die Beschreibung von Aussehen und Konsistenz des Specks wurden geringfügig präzisiert; festgelegt wurde, dass der Gailtaler Speck einen „deutlich erkennbaren“ Fettanteil aufweisen muss. Eine genauere Festlegung ist bei einem Naturprodukt nicht möglich, zumal der Fettanteil bei Kastraten und weiblichen Tieren und bei den verschiedenen Fleischteilen unterschiedlich ausgeprägt ist. Aufgrund der längeren Lebenszeit der für die Gailtaler Speckproduktion herangezogenen Schweine und ihres höheren Mindestlebensgewichts im Zeitpunkt der Schlachtung (dieses beträgt 120 kg statt der bei der normalen Speckproduktion in europäischen Durchschnitt üblichen 85 kg) ist der Fettanteil beim Gailtaler Speck aber erkennbar höher als bei Vergleichsprodukten. Der speziellen Fütterung der Schweine mit einem sehr geringen Maisanteil (max. 10 % statt europaweit üblicher max. 70 %) ist die besondere Festigkeit des Fettanteils im Gailtaler Speck zuzuschreiben, worauf nunmehr im Text verwiesen wird.

Zur Klarstellung wurden im Sinne der bisherigen Verkehrsgepflogenheiten Ausführungen zu den zulässigen Vermarktungsformen ergänzt, wonach Gailtaler Speck offen oder verpackt, im Ganzen (d. h. als ungeschnittene Speckseite oder ungeschnittenes Teilstück), als geteiltes Bauch-, Karree-, Karreebauch-, Schlängel- oder Schulterstück oder auch in Scheiben, Würfel usw. aufgeschnitten, verkauft werden darf.

Die bisherigen Ausführungen zum „Kaltseichen“ sowie die Auflistung der zur Erzielung des traditionellen Produktcharakters zulässigen Gewürze wurden in den Punkt „Herstellungsverfahren“ verschoben.

Geografisches Gebiet:

— Punkt 4.3 der Zusammenfassung, 1. Satz:

„Das Produktionsgebiet wird gebildet von den politischen Gemeinden Kötschach-Mauthen, Dellach, Kirchbach, Gitschtal, Hermagor, St. Stefan im Gailtal, Nötsch im Gailtal, Feistritz an der Gail und Hohenthurn.“

sowie Punkt 4.3.1 der Spezifikation („Angabe des Erzeugungsgebietes“):

„Sowohl aufgrund naturräumlicher Gegebenheiten (vgl. Punkt 4.6) als auch aufgrund historischer Entwicklungen (vgl. Punkt 4.4) hat sich im Gailtal eine besondere Kultur der Speckerzeugung herausgebildet. Auf Basis historischer Dokumente und Quellen, die die geschichtliche Entwicklung der Speckproduktion belegen, wird im Folgenden eine Gebietsabgrenzung für jene Region erstellt, in der ‚Gailtaler Speck‘ erzeugt werden kann.

Am Beispiel einer um 1830 erstellten Aufstellung über die Gestehungskosten von Dienstboten lässt sich die Bedeutung des ‚Gailtaler Specks‘ im Speiseplan der Gailtaler Bevölkerung gut nachvollziehen (vgl. Kärntner Landesarchiv, Stabiler Kataster, Anlage A zu Punkt 4.3.1).

Der Stellenwert, der dem Speck in der Ernährung der Gailtaler Bevölkerung zukam, wird im Vergleich mit anderen Regionen Kärntens aus weiteren historischen Dokumenten deutlich (vgl. Kärntner Landesarchiv, Stabiler Kataster, Anlage B zu Punkt 4.3.1). Die Gründe dafür liegen in den besonderen naturräumlichen Voraussetzungen des Gailtales, die das Gebiet für die Produktion hochwertiger Rohpökelfwaren prädestinieren (vgl. Punkt 4.6).

Die Gebietsabgrenzung nach Norden und Süden erfolgt durch die im Rahmen der herrschenden Verkehrsauffassung übliche Abgrenzung des Gailtales durch seine nördlich und südlich gelegenen Gebirgszüge, die zu den südlichen Kalkalpen gehörenden Karnischen Alpen im Süden an der Staatsgrenze zu Italien und die Gailtaler Alpen im Norden, an welchen gleichzeitig die Grenzen der politischen Gemeinden des Gailtales verlaufen. Die Gebietsabgrenzung nach Osten und Westen erfolgt aufgrund natürlicher Gegebenheiten, vor allem der klimatischen Verhältnisse, die als Voraussetzung für die Speckproduktion von entscheidender Bedeutung sind.

Im nun folgenden Abschnitt wird, mit Verweis auf die entsprechenden Anlagen, die Gebietsabgrenzung für die Lage der Produktionsstätten, die zur Produktion von ‚Gailtaler Speck‘ g.g.A. berechtigt werden sollen, genauer dargestellt. Die Lage des Gailtales innerhalb Europas auf NUTS-2-Ebene und innerhalb der Republik Österreich wird auf der Darstellung in Anlage C zu Punkt 4.3.1 wiedergegeben (vgl. ZT-Kanzlei Blechl & Piechl, 1999a, Anlage C zu Punkt 4.3.1). Die Gebietsabgrenzung ergibt sich somit durch eine Zusammenschau der politischen Gemeinden, in denen die Produktionsstätten des ‚Gailtaler Speck‘ liegen sowie der topografischen, die klimatischen Verhältnisse prägenden Situation. Betroffen sind davon die politischen Gemeinden Kötschach-Mauthen, Dellach, Kirchbach, Hermagor, Gitschtal, St. Stefan im Gailtal, Nötsch im Gailtal, Feistritz an der Gail und Hohenthurn (vgl. ZT-Kanzlei Blechl & Piechl, 1999b, Anlage D zu Punkt 4.3.1).“

werden wie folgt umformuliert:

„4.3. Geografisches Gebiet

4.3.1. Abgrenzung

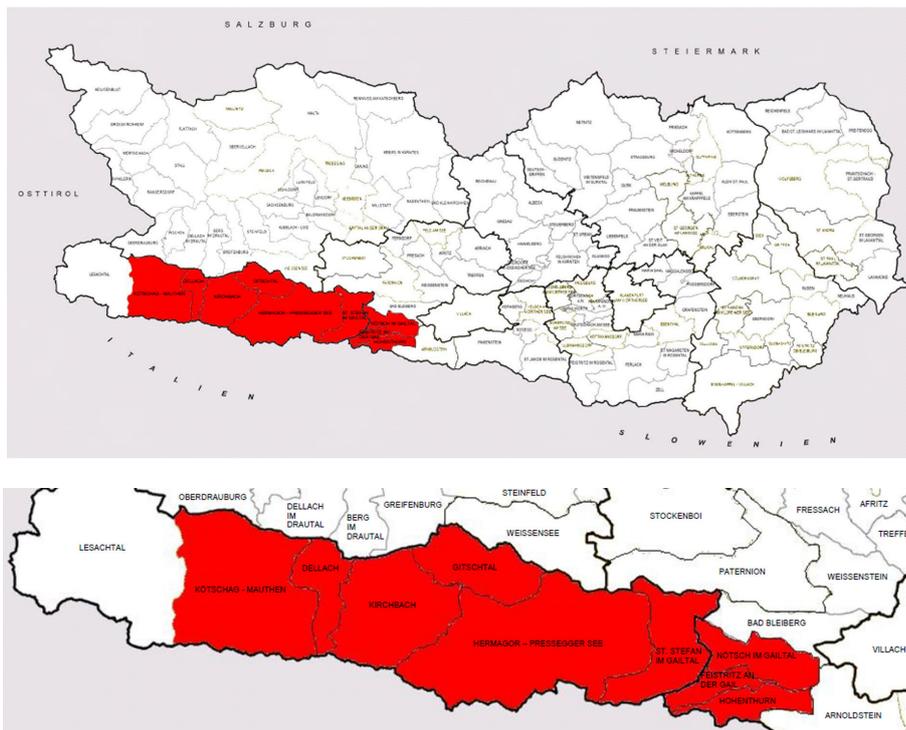
Das geografische Gebiet liegt im österreichischen Bundesland Kärnten.

Sowohl aufgrund natürlicher Gegebenheiten, als auch aufgrund historischer Entwicklungen hat sich im Gailtal eine besondere Kultur der Speckerzeugung herausgebildet. Auf Basis historischer Dokumente und Quellen, die die geschichtliche Entwicklung der Speckproduktion belegen, wird im Folgenden eine Gebietsabgrenzung für jene Region erstellt, in der ‚Gailtaler Speck‘ erzeugt werden kann.

Die Gebietsabgrenzung bilden entsprechend der herrschenden Verkehrsauffassung die Karnischen Alpen im Süden an der Staatsgrenze zu Italien und die Gailtaler Alpen im Norden, an welchen gleichzeitig die Grenzen der politischen Gemeinden des Gailtales verlaufen. Die Gebietsabgrenzung nach Osten und Westen erfolgt aufgrund natürlicher Gegebenheiten, vor allem der klimatischen Verhältnisse, welche als Voraussetzung für die Speckproduktion von entscheidender Bedeutung sind (siehe Steinhäuser 1958). Das Produktionsgebiet ist geschichtlich gewachsen (siehe Kärntner Landesarchiv, Katastralschätzungselaborat, 1832).

Die definierte geografische Region (in Folge als ‚definierte Region‘ bzw. ‚die Region‘ bezeichnet) setzt sich aus folgenden politischen Gemeinden zusammen: Dellach, Feistritz an der Gail, Gitschtal, Hermagor, Hohenthurn, Kirchbach, Kötschach-Mauthen, Nötsch im Gailtal und St. Stefan im Gailtal.

Zur Verbildlichung und genauen Gebietsabgrenzung wurde auf nachfolgenden Grafiken die definierte Region rot eingezeichnet.



Begründung:

Die Ausführungen wurden auf das Wesentliche zusammengefasst und textlich gestrafft; die Gebietsabgrenzung durch Nennung der politischen Gemeinden blieb allerdings unverändert, ebenso wie die Angaben zur Abgrenzung des Gebiets anhand natürlicher Gegebenheiten. Ergänzend wurden neue, übersichtlichere Karten aufgenommen.

— Punkt 4.3 der Zusammenfassung, 2. Satz:

„Die Schweine, die zur Erzeugung von ‚Gailtaler Speck‘ verwendet werden stammen aus dem Gailtal und im Bedarfsfall aus anderen Regionen des Bundeslandes Kärnten.“

sowie Punkt 4.3.2 der Spezifikation („Angabe des Herkunftsgebiets der Ausgangsprodukte“):

„Zur Herstellung von ‚Gailtaler Speck‘ ist entsprechend den Abschnitten 1.2. und 1.3. der ‚Gailtaler Speck-Richtlinien‘ grundsätzlich das Fleisch von Schweinen, die aus dem Gailtal stammen, zu verwenden. Kann der Bedarf an Ferkeln bzw. Mastschweinen aus dem Angebot, das aus dem Gailtal stammt, nicht gedeckt werden, darf auf Schweine aus anderen Regionen Kärntens, die in Anlage A zu Pkt. 4.3.2. dargestellt sind, zurückgegriffen werden (vgl. Verein Gailtaler Speck — Naturarena Kärnten, 1999b, Anlage zu Punkt 4.2. sowie ZT-Kanzlei Blechl & Piechl, 1999c, Anlage zu Punkt 4.3.2.). Dabei kommen gemäß der Abschnitte 1.2. und 1.3. der ‚Gailtaler Speck-Richtlinien‘ nur solche Ausgangsprodukte in Frage, die unter Einhaltung der in den ‚Gailtaler Speck-Richtlinien‘ festgelegten Erzeugungs-, Qualitäts- und Kontrollstandards bzw. nach gleichzuhaltenden Richtlinien produziert wurden. Geeignete Ausgangsprodukte werden z. B. von Mitgliedsbetrieben der ARGE Kärntner Schweineproduktion erzeugt.“

werden durch folgende Formulierung ersetzt:

„4.3.2. Herkunft der Ausgangsstoffe

Zur Herstellung von ‚Gailtaler Speck‘ ist das Fleisch von Schweinen, die aus der definierten Region stammen, d. h., die hier geboren, aufgezogen und gemästet wurden, zu verwenden, allerdings ist der Zukauf von Ferkeln anderer Provenienz bis zu einem maximalen Gewicht von 31 kg zulässig, vorausgesetzt, dass sie den in dieser Spezifikation genannten Rassen angehören.“

Begründung:

Die bisherige Beschränkung des im Bedarfsfall zulässigen Zukaufs von Schweinen auf nach den vorgegebenen Fütterungsrichtlinien ausschließlich im Bundesland Kärnten erzeugte Tiere wurde, der Entwicklung des Unionsrechts folgend, fallengelassen. Auch begegnete die Kontrolle der Einhaltung der Fütterungsrichtlinien außerhalb des Gailtals organisatorischen Schwierigkeiten.

Stattdessen wurde festgelegt, dass nur Ferkel (d. h. keine älteren Tiere) der zulässigen Rassen bzw. Kreuzungen bis zu einem maximalen Gewicht von 31 kg zugekauft und in den in weiterer Folge zwingend und kontrolliert im abgegrenzten Gebiet stattfindenden Herstellungsprozess einbezogen werden dürfen. Ab diesem Gewicht, das einem Lebensalter von ca. 10 Wochen entspricht, werden Schweine nicht mehr als „Ferkel“ abgerechnet.

— Folgender Abschnitt wird neu hinzugefügt:

„4.3.3. Schritte, die im abgegrenzten Gebiet erfolgen müssen

Die Mast der Ferkel, die Zerlegung des Fleisches sowie die Speckproduktion an sich (Einbeizen, Selchen und Reifen) müssen in registrierten Betrieben der definierten Region erfolgen.“

Begründung:

Dieser Abschnitt dient der Präzisierung jener Schritte, die jedenfalls im abgegrenzten Gebiet erfolgen müssen. Der Begriff „registrierte Betriebe“ nimmt dabei Bezug auf von der „zentralen Registrierungsstelle“ der antragstellenden Vereinigung (vgl. Punkt „Ursprungsnachweis“) erfasste Betriebe.

Ursprungsnachweis:

Die bisherigen Ausführungen zu diesem Punkt (im Wesentlichen die Darstellung der geschichtlichen Entwicklung des Produktes sowie seiner wirtschaftlichen Bedeutung für die Region) werden in den Punkt „Zusammenhang mit dem geografischem Gebiet“ verschoben und dort in überarbeiteter Weise aufgenommen. An ihrer Stelle werden nunmehr Bestimmungen aufgenommen, die zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit dienen:

„4.4. Ursprungsnachweis

Der Gewährleistung der Authentizität und Rückverfolgbarkeit des Gailtaler Specks g.g.A. dienen — über die allgemein bestehenden einschlägigen Dokumentationsverpflichtungen hinausgehend — folgende Maßnahmen:

— zentrale Registrierungsstelle

Die antragstellende Vereinigung unterhält eine Registrierungsstelle, bei der sich — unabhängig von einer formellen Mitgliedschaft — alle Betriebe, die mit Aufzucht/Mast, Verarbeitung, Speckerzeugung und Handel im Rahmen der Spezifikation befasst sind, registrieren lassen müssen. Nicht erfasst werden Verkaufsstellen von fertig verpackter Handelsware, sofern keine Weiterverarbeitung erfolgt. In diesem Register finden sich die Adress- und Kontaktdaten der registrierten Betriebe sowie deren Tätigkeitsbereich. Jeder Betrieb erhält eine Registrierungsnummer, über welche er und seine etikettierten Produkte identifizierbar sind. Die Anmeldung zur Registrierung hat schriftlich (E-Mail, Fax, Postschreiben) an die Registrierungsstelle zu erfolgen, bevor erstmals mit der Mast, Verarbeitung oder dgl. begonnen wird.

— ein spezielles System der Fleischverplombung

Die aus der Schlachtung kommenden (noch grünen) Fleischteile werden im Zuge der Zerlegung mit grünen oder roten Durchziehplomben versehen, die ausschließlich von der antragstellenden Vereinigung — auch an Nichtmitgliedsbetriebe — ausgegeben werden. Diese Plomben enthalten eine fortlaufende achtstellige Nummer, die in einem von der antragstellenden Vereinigung geführten Plombenregister erfasst wird und dem jeweiligen Plombenempfänger zugeordnet werden kann. Nur verplombte Fleischteile dürfen für die Speckproduktion verwendet werden.

Zulässig sind nur einmalig verwendbare und Manipulationen erkennbar machende Durchzieh-Sicherheitsplomben (2 mm Stärke, 10 mm Breite), die neben dem Bild eines lachenden Schweinekopfes auch die Aufschrift ‚Gailtaler Speck‘ enthalten müssen.



Die unterschiedliche Farbe der Plomben kennzeichnet unterschiedliche Erzeugungsketten:

- Grün verdeutlicht, dass die Mast und die Zerlegung der Tiere sowie die weitere Verarbeitung am selben landwirtschaftlichen Betrieb erfolgen,
- Rot hingegen zeigt an, dass vom Speckerzeuger (Landwirt oder Zerlegebetrieb) zugekaufte spezifikationskonforme Ausgangsstoffe (d. h. nicht am eigenen Betrieb gemästete Tiere) verarbeitet werden.
- verpflichtende Meldung des Ferkelzugangs

Jeder registrierte Betrieb, der Ferkel zukaft, muss dies unter Angabe der Anzahl, der Ferkelherkunft (LFBIS-Nr. und Name des Produzenten) und des Gewichts der einzelnen Tiere innerhalb von 5 Werktagen an die Registrierungsstelle melden.

Folgende Unterlagen/Nachweise sind im Rahmen der Ursprungssicherung kontrollrelevant:

Registrierungsstelle:

- Betriebsregister
- Plombenregister: enthält den Namen der Speckproduzenten, Anzahl und Nummern der an diese ausgegebenen Plomben
- Meldungen über den Ferkelzugang.

Bei Unstimmigkeiten zwischen Meldungen und tatsächlichem Bestand muss der Registrierungsstelle Einsicht in das Veterinärinformationssystem (VIS-Datenbank) gewährt werden.

Erzeuger (Aufzucht/Mast):

- Ohrmarken
- Tierhalteprotokoll (Mustervorlage wird von Registrierungsstelle erstellt): enthält Name des Tierhalters, Mastperiode, laufende Nummer, Betriebsnummer des Herkunftsbetriebes laut Ohrmarke, Herkunftsbetrieb, Mastbeginn, Schlachtort, Schlachtungsdatum, Zerlege-(Speck)protokollnummer, Speckerzeuger oder Käufer
- Viehverkehrsschein (bei Ferkelzukauf): enthält Name und Adresse des Lieferanten und Käufers, LFBIS-Nr. des Zuchtbetriebs, Identität der Schweine, Anzahl der Mastschweine, Betriebsnummer des Herkunftsbetriebes laut Ohrmarke, Unterschrift beider Parteien, Datum.

Verarbeitungsbetrieb:

- Durchziehplombe: Plombennummer, Farbe
- Etikette am verpackten Produkt
- Registernummer des Speckproduzenten
- Schlachtprotokoll oder andere Freigabe durch Tierarzt (z. B. am Viehverkehrsschein): Anzahl der beschauten und kontrollierten Schlachtungen, Datum, Stempel und Unterschrift des amtlichen Tierarztes
- Viehverkehrsschein: s. o.
- Zerlege- oder Speckprotokoll: enthält laufende Nummer, Speckerzeuger, Schlachtdatum, Schlachtort, Stückanzahl, Mastbetrieb, Tierhalter, Tierhalteprotokollnummer, Betriebsnummer des Herkunftsbetriebes laut Ohrmarke, Auflistung der zerlegten Fleischteile und die dazugehörigen, verwendeten Plombennummern

Verkäufer:

- Durchziehplombe bei offener Ware
- Etikette am verpackten Produkt
- Lieferschein: Hinweis auf geschützte geografische Angabe (g.g.A.) des Gailtaler Specks, Artikelbezeichnung, Stück/Menge, Datum, Name des Verarbeiters und Käufers

- Rechnung: Hinweis auf geschützte geografische Angabe (g.g.A.) des Gailtaler Specks, Menge, Datum, Name des Verarbeiters und Käufers
- Registernummer des Speckproduzenten.“

Begründung:

Die neuen Regelungen, die eine Rückverfolgbarkeit des Produktes sicherstellen sollen, sehen eine von der antragstellenden Vereinigung zu führende zentrale Registrierungsstelle für alle mit der Aufzucht/Mast, Verarbeitung, Speckerzeugung und den Handel befassten Betriebe vor, ein spezielles System der Fleischverplombung sowie für Schweine zukaufende Betriebe eine verpflichtende Meldung des Ferkelzugangs. Weiters werden die von den einzelnen Akteursgruppen speziell zu führenden Beleg- und Nachweismaterialien angeführt.

Zur Verplombung jedes zur Verarbeitung herangezogenen Fleischteils werden unterschiedlich gefärbte Durchziehplomben vorgeschrieben, die erkennbar machen, ob — jeweils mit Ausnahme des Schlachtvorganges — der gesamte Erzeugungsprozess von der Mast bis zum Endprodukt in ein und demselben Betrieb stattfand (grüne Plombe) oder vom Speckerzeuger fremdgemästete Tiere verarbeitet wurden (rote Plombe). Damit soll der Unterschied zwischen traditioneller Hofproduktion und stärker industrialisierter Fertigung verdeutlicht werden. Die Plomben werden in einem zentralen Plombenregister erfasst und können über eine darauf ersichtliche Nummer dem Plombenempfänger zugeordnet werden.

Herstellungsverfahren und Aufmachung:

Punkt 4.5 der Zusammenfassung (Gewinnungsverfahren):

„Das Gewinnungsverfahren ist in den ‚Gailtaler Speck — Richtlinien‘ festgehalten. Diese Richtlinien regeln die Herkunft und Qualität der Grunderzeugnisse und den Produktionsablauf, sie definieren die Produktmerkmale und enthalten Vorschriften hinsichtlich der Qualitätssicherung, wobei für eine lückenlose Kontrollierbarkeit im Sinne dieser Richtlinien bei allen Produzenten von ‚Gailtaler Speck‘ Sorge zu tragen ist.

Die Fleischteile, die einen pH-Wert von maximal 5,8 % aufweisen dürfen, werden in einem Trockenpökelfverfahren in ungespresstem Zustand eingebeizt, dazu werden Koch- bzw. Pökelsalz, Pfeffer, Knoblauch und weitere Gewürze und Kräuter nach traditionellen, überlieferten Rezepturen zugesetzt.

Dadurch wird dem Fleisch Wasser entzogen und die Entwicklung schädlicher Kleinlebewesen gehemmt. Das Beizen erfolgt vorzugsweise auf traditionellen hölzernen Beiztischen oder in Pökelwannen aus Kunststoff oder Edelstahl bei 4 °C bis 10 °C und ca. 70 % Luftfeuchtigkeit für ein bis vier Wochen. Danach wird das Beizgut bis zum völligen Abtrocknen aufgehängt.

Das abgetrocknete Beizgut wird in die Selchkammer gehängt. Hier wird es bei Temperaturen von maximal 22 °C geselcht. Dabei kommt als Heizmaterial ausschließlich Buchenholz, dem zur Erzielung des typischen Raucharomas Wacholderzweige beigegeben werden, zum Einsatz. Der Selchvorgang wird mehrmals unterbrochen. In diesen Selchpausen wird Frischluft zugeführt. So erhält der Speck sein besonderes Aroma. Exakter Zeitpunkt der Frischluftzufuhr und exakte Länge der einzelnen Selchintervalle werden von der Erfahrung und erlernten Praxis des jeweiligen Speckproduzenten bestimmt. Nach dem Selchvorgang wird der Speck in den Reiferaum gebracht, wo Temperaturen von 8 °C bis 16 °C und relative Luftfeuchtigkeit von 60 bis 80 % herrschen bzw. einzurichten sind. Dort verbleibt er je nach verwendeten Teilstücken mindestens vier bis mindestens zwölf Wochen um zur vollen Reife zu gelangen.

Der Trocknungsverlust beträgt bei 25 % Fettanteil 30 bis 40 % des Frischgewichtes.“

und die Punkte 4.5 bis 4.5.4 der Spezifikation:

„Punkt 4.5. Gewinnungsverfahren

Die in den Punkten 4.5.1 bis 4.5.4 dargestellten und in den ‚Gailtaler Speck-Richtlinien‘ im Detail festgehaltenen Bestandteile des Gewinnungsverfahrens sind vom Verein ‚Gailtaler Speck — Naturarena Kärnten‘ unter Hinzuziehung von Experten und den einschlägig befassten Fachbeamten der staatlichen Lebensmittelaufsicht und des staatlichen Veterinärwesens erarbeitet und beschlossen worden (vgl. Verein Gailtaler Speck — Naturarena Kärnten, 1999b, Anlage zu Punkt 4.3).

Die ‚Gailtaler Speck — Richtlinie‘ beschränkt sich nicht nur auf den Produktionsprozess von ‚Gailtaler Speck‘ im engeren Sinne, sondern schließt auch Herkunft und Qualität der Ausgangsprodukte mit ein, beinhaltet eine ausführliche Produktbeschreibung, Maßnahmen zur Qualitätssicherung mit implementiertem Kontrollsystem sowie Sanktionsregeln und Kennzeichnungsregeln.

Punkt 4.5.1. Erzeugung der Ausgangsprodukte

Die Tierhalter sind zur Führung eines Bestandsverzeichnisses und zur Kennzeichnung der Tiere, um die Herkunft jeder einzelnen Speckcharge nachvollziehbar zu halten, verpflichtet. Weiters sind die Tierhalter verpflichtet, die Tiere ausschließlich mit hochwertigen Futtermitteln zu versorgen, insbesondere solchen, die einem langsamen Wachstum der Tiere förderlich sind sowie auf den Einsatz von Masthilfsmitteln, Anabolika, Hormonen, chemischen und antibiotischen Leistungsförderern zu verzichten. Weiters sind sie zur Führung eines ‚Tierhalterprotokolls-Schweineprotokolls‘ gem. Anhang 2 der ‚Gaitaler Speck-Richtlinien‘ bzw. eines gleichzuhaltenden Protokolls verpflichtet.

Die Speckproduzenten sind verpflichtet, nur solche Schweine zur Speckproduktion vorzusehen und heranzuziehen, die ein Mindestalter von sechs Monaten, ein Mindestschlachtgewicht von 120kg und eine maximale durchschnittliche tägliche Lebendgewichtszunahme von 750 Gramm aufweisen, da nur das Fleisch langsam gewachsener Schweine die für die Speckproduktion erforderliche Fleischbeschaffenheit aufweist.

Die Schlachthofbetreiber sind verpflichtet dafür zu sorgen, dass die Schlachträumlichkeiten und die Schlachtgerätschaften in ordnungsgemäßen und einwandfreiem Zustand sind, sowie dafür, dass die erforderliche Personal- und Betriebshygiene eingehalten wird. Die Schlachthofbetreiber bzw. die Speckproduzenten verpflichten sich zu einer ordnungsgemäßen Lagerung des Schlachtkörpers bis zu seiner weiteren Verarbeitung.

4.5.2. Verarbeitungsprozess

Im Folgenden erfolgt die Darstellung des Veredelungsprozesses von Schweinefleisch zu ‚Gaitaler Speck‘. Die Speckseite wird in einem Trockenpökelfverfahren einbeizt. Dazu werden dem Fleisch Koch- bzw. Pökelsalz, Pfeffer, Knoblauch und eine Reihe weiterer Gewürze und Kräuter nach überlieferten Rezepturen zugesetzt (vgl. Punkt 4.2). Durch das Einwirken des Salzes wird dem Fleisch Wasser entzogen und die Entwicklung schädlicher Mikroorganismen gehemmt. Das Einbeizen erfolgt vorzugsweise auf traditionellen hölzernen Beiztischen oder in Pökelwannen aus Kunststoff oder Edelstahl bei einer Temperatur von 4-10 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von ca. 70 Prozent. Je nach Stärke des Beizgutes dauert dieser Vorgang ein bis vier Wochen.

Nach Beendigung des Beizvorganges wird überschüssiges Salz abgeklopft und das Beizgut bis zum völligen Abtrocknen aufgehängt. Ist dies erfolgt, so werden die Fleischstücke in einem für die Erzielung einer gleichmäßigen Rauchwirkung ausreichend großem Abstand in die Selchkammer eingehängt. Als Selchmethode wird das Kaltselchen angewendet. Dabei darf eine Temperatur von 22 °C nicht überschritten werden. Als Heizmaterial wird ausschließlich Buchenholz verwendet, zur Erzielung des typischen Raucharomas von ‚Gaitaler Speck‘ werden Zweige von Wacholder beigegeben. Der Selchvorgang wird mehrmals unterbrochen. In diesen Selchpausen wird Frischluft zugeführt. So erhält der Speck sein besonderes Aroma. Exakter Zeitpunkt der Frischluftzufuhr und exakte Länge der einzelnen Selchintervalle werden von der Erfahrung und erlernten Praxis des jeweiligen Speckproduzenten bestimmt.

Ist der Selchvorgang abgeschlossen, so wird der Speck in einem gut belüftbaren Reiferaum mit Temperaturen zwischen 8 °C und 16 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 60 Prozent bis 80 Prozent verbracht. Der Speck muss je nach verwendeten Teilstücken über mindestens vier bis mindestens zwölf Wochen im Reiferaum zur Reifung verbleiben. Der Trocknungsverlust beträgt bei 25 Prozent Fettanteil 30 bis 40 Prozent des Frischgewichtes.

4.5.3. Verfahren zur Qualitätssicherung und Qualitätskontrolle

Die Speckproduzenten verpflichten sich zur Qualitätssicherung und Eigenkontrolle in der Speckproduktion. Dabei gelten im Einzelnen folgende Bestimmungen:

- Frischfleisch, das einen pH-Wert über 5,8 aufweist wird nicht zu Gaitaler Speck weiterverarbeitet, da dies das Wasserabgabe- und Salzaufnahmevermögen des Fleisches sowie die Haltbarkeit des Endproduktes herabsetzen würde.
- Der Einbeizraum muss sauber, lüftbar und mit Geräten zur Temperatur- und Feuchtemessung ausgestattet sein sowie einwandfreie betriebshygienische Verhältnisse aufweisen.
- Der Selchraum muss sauber, lüftbar und mit Geräten zur Temperaturmessung ausgestattet sein sowie einwandfreie betriebshygienische Verhältnisse aufweisen.
- Das Beizgut muss beim Einhängen in den Selchraum völlig abgetrocknet sein, da es sonst zu einer vermehrten Anlagerung von Rußpartikeln kommt.
- Das Selchgut muss so eingehängt sein, dass eine gleichmäßige Rauchentwicklung erzielt wird.
- Das Selchgut darf beim Wiederentfachen des Selchfeuers nicht mit dem ersten entstehenden Rauch in Berührung kommen.
- Der Trocknungs- und Reiferaum muss sauber, lüftbar und mit Geräten zur Temperatur- und Feuchtemessung ausgestattet sein sowie einwandfreie betriebshygienische Verhältnisse aufweisen. Insbesondere sind unerwünschte Schimmelbildungen im Reiferaum zu vermeiden bzw. zu entfernen.

Die Speckproduzenten verpflichten sich darüber hinaus, ein dem ‚Speckprotokoll‘ gemäß Anhang 3 der ‚Gailtaler Speck — Richtlinien‘ gleichzuhaltendes Produktionsprotokoll zu führen (vgl. Verein Gailtaler Speck — Naturarena Kärnten, 1999b, Anhang zu Punkt 4.2).

Punkt 4.5.4. Besondere Kontrollmechanismen

Der Verein ‚Gailtaler Speck — Karnische Region‘ hat in § 11 seiner Statuten zur internen Kontrolle der von den einzelnen Produzenten von ‚Gailtaler Speck‘ einzuhaltenden Richtlinien die Einrichtung eines Kontrollausschusses festgelegt (vgl. Verein Gailtaler Speck — Naturarena Kärnten, 1999a, Anlage zu Punkt 2). Dem Kontrollausschuss obliegen die regelmäßige Überwachung der Einhaltung der vom Verein festgelegten Richtlinien und die Kontrolle jener Mitglieder, die ‚Gailtaler Speck‘ produzieren. Dem Kontrollausschuss stehen als Hilfestellung für seine Arbeit ein ‚Good-Manufacturing-Practice-Schema‘ (Anhang 1 zur ‚Gailtaler Speck-Richtlinie‘) sowie ein Kontrollablaufschema (Anhang 4 zur ‚Gailtaler Speck-Richtlinie‘) zur Verfügung (vgl. Verein Gailtaler Speck — Naturarena Kärnten, 1999b, Anlage zu Punkt 4.2.2).

Der Kontrollausschuss hat dem Vorstand des Vereins ‚Gailtaler Speck — Karnische Region‘ über die Ergebnisse seiner Kontrolltätigkeit in regelmäßigen Abständen Bericht zu erstatten. Der Vorstand hat die Berichte des Kontrollausschusses entgegenzunehmen und im Falle der Missachtung der einzuhaltenden Bestimmungen der ‚Gailtaler Speck-Richtlinien‘ die vorgesehenen Sanktionsregelungen gegenüber den betroffenen Mitgliedern anzuwenden. Bei Gefahr in Verzug kann der Vorstand diesbezügliche Beschlüsse mit sofortiger Wirkung in Kraft setzen. Die Letztentscheidung über Sanktionen ist der Vollversammlung des Vereines ‚Gailtaler Speck — Naturarena Kärnten‘ vorbehalten.

Zukünftige Produzenten von ‚Gailtaler Speck‘ g.g.A., die dem Verein ‚Gailtaler Speck — Naturarena Kärnten‘ nicht angehören, haben den genannten Kontrollanforderungen durch die Anwendung von gleichzuhaltenden Kontrollmechanismen zu entsprechen.“

werden wie folgt ersetzt:

„4.5. Herstellungsverfahren und Aufmachung

4.5.1. Erzeugung der Ausgangsprodukte

‚Gailtaler Speck‘ wird ausschließlich aus dem Fleisch der unter Punkt 4.2 angeführten Rassen hergestellt.

Schweinemast:

Für die lückenlose Nachvollziehbarkeit darf die gesamte Mast, d. h. vom Ferkel bis zur Schlachtung, nur auf einem (1) registrierten Betrieb in der definierten Region durchgeführt werden, d. h., die Mast des einzelnen Schweines kann nicht auf mehrere Betriebe aufgeteilt werden.

Die Tiere sind ausschließlich mit Futtermitteln zu versorgen, die ihrem langsamen Wachstum förderlich sind. Die Flüssigfütterung (z. B. Nassmais, -soja) ist untersagt. Mais und Sojagaben sind nur in geringen Mengenanteilen von unter 20 % Soja-Trockenanteil und unter 10 % Mais-Trockenanteil zulässig. Eine tägliche Gewichtszunahme von maximal 750 Gramm, ermittelt über die gesamte Mastdauer, darf nicht überschritten werden. Keinesfalls dürfen bei der Fütterung Masthilfsmittel, Anabolika oder Hormone den Futtermitteln zugesetzt werden. Ebenso hat ab dem Mastbeginn (d. h. ab einem Lebendgewicht von 31 kg) der Einsatz von chemischen und antibiotischen Leistungsförderern zu unterbleiben. Schlachtfertig sind die Schweine ab einem Lebendgewicht von zumindest 120 kg.

4.5.2. Verarbeitungsprozess

Zerlegung, Pökellung, Räucherung und Trocknung sind an ein und demselben Betrieb durchzuführen.

Schlachtung und Zerlegung:

Die Schlachtung darf nur im zum jeweiligen Mastbetrieb nächstgelegenen Schlachthof erfolgen, der über die für den Einzelfall erforderlichen Kapazitäten verfügt und der — ordnungsgemäß ausgestattet — den gesetzlichen Hygiene-, Veterinär- und Tierschutzbestimmungen entspricht. Die Schweinehälften werden vom speckproduzierenden Betrieb zerlegt, entbeint, zugeputzt sowie sogleich mit den definierten Plomben (Durchziehplombe) versehen. Nur verplombte Fleischteile dürfen für die Speckproduktion ‚Gailtaler Speck g.g.A.‘ verwendet werden.

Einbeizen:

Die Fleischteile werden bei (Raum-)Temperaturen bis max. 10 °C in ungespresstem Zustand in einem Trockenpökelfverfahren eingebeizt. Dazu werden dem Fleisch Salz (Koch-, Pökel- oder Meersalz bzw. Mischungen daraus), Pfeffer, Knoblauch und Wacholder zugegeben. Als weitere Gewürze und Kräuter dürfen Ingwer, Koriander, Kümmel, Lorbeer, Neugewürz, Paprika, Rosmarin und Zucker beigemischt werden.

Durch das Einwirken des Salzes wird dem Fleisch Wasser entzogen und die Entwicklung schädlicher Mikroorganismen gehemmt. Das Einbeizen erfolgt in Pökelwannen und auf Tischen aus Kunststoff oder Edelstahl. Das Fleisch kann sowohl im kalten als auch im warmen Zustand eingebeizt werden und bleibt so lange eingesalzen, bis es einen kräftigen Salzgeschmack aufweist, was je nach Stärke des Beizgutes ein bis vier Wochen dauern kann. Das Erkennen des richtigen Zeitpunktes ist Teil der traditionell überlieferten Erfahrung der Speckproduzenten.

Nach Beendigung des Beizvorganges wird überschüssiges Salz entfernt und das Beizgut zum Selchen vorbereitet, also bis zum völligen Abtrocknen aufgehängt. Spritzpökel-Polterverfahren und das Pressen des Beizgutes sind untersagt.

Selchen:

Der Gailtaler Speck wird grundsätzlich kalt geräuchert (8 bis 24 °C). Als Heizmaterial werden Buchenholz oder Hartholzspäne verwendet, denen Wacholderbeeren zur Aromatisierung des entstehenden Rauches beigefügt werden. In den nach traditionellen, bäuerlichen Vorbildern und Funktionsweisen errichteten Selchkammern wird zur Rauchentwicklung in Intervallen eingeheizt, d. h., der Selchvorgang wird mehrmals zur Abkühlung des Specks und Durchlüftung unterbrochen. Dabei ist zur Vermeidung von Benzpyrenbildung zu gewährleisten, dass der beim Entfachen und Wiederentfachen des Selchfeuers entstehende erste Rauch nicht mit dem Selchgut in Berührung kommt.

Ist in Räucherammern keine Kühlung vorhanden, muss bei Außentemperaturen ab 25° durch wiederholte Kontrollen sichergestellt werden, dass die Kerntemperatur der Speckteile während des gesamten Selchvorganges 24 °C nicht übersteigt. Trägt die Außentemperatur in den Selchpausen nicht zur Abkühlung bei, muss das Selchgut aus der Räucherammern entfernt und gekühlt werden, um ein dem konventionellen Kalträuchern vergleichbares Ergebnis zu gewährleisten. Die Länge der Selchpausen hat sich bei dieser Produktionsweise an der Kerntemperatur der Speckteile zu orientieren.

In den Selchpausen wird die Räucherammern mit Frischluft belüftet. Das Durchlüften fördert die Aromabildung und soll vermeiden, dass sich Kondensat bildet und das Selchgut mit Harzen kontaminiert wird. Das Durchlüften erfolgt durch Öffnung der Kammertür, durch Luftklappen oder in modernen Anlagen durch automatische Belüftungsanlagen.

Exakter Zeitpunkt der Frischluftzufuhr, Anzahl und genaue Länge der einzelnen Selchintervalle werden von der Erfahrung und erlernten Praxis des jeweiligen Speckproduzenten bestimmt und sind maßgeblich für das Aroma des Gailtaler Specks.

In modernen Räucherammern kann der Räuchervorgang auch kontinuierlich ablaufen, da die Temperatur durch die technischen Gegebenheiten konstant gehalten wird und die Lüftungsintervalle automatisch durchgeführt werden. In diesen modernen Anlagen wird das Räuchern vom Anzünden, über die Rauchdosierung, Temperatur bis zur Belüftung mit einem Programm eingestellt. Dieses Programm basiert auf der Räucherung in traditionellen Räucherammern. In diesen Anlagen ist die Bildung von Kondensat ausgeschlossen und gegen die Harzkontamination sind Filter eingebaut.

Reifung:

Ist der Selchvorgang abgeschlossen, wird der Speck in einem gut belüfteten Reiferaum mit Temperaturen zwischen 8 °C und 16 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 60 % bis 80 % aufgehängt. Durch ständige Kontrollen muss sichergestellt werden, dass es nicht zu unerwünschter Schimmelbildung kommt. Nötigenfalls ist dieser durch Abbürsten des Specks zu entfernen bzw. einer erneuten Schimmelbildung durch einen weiteren Selchdurchgang entgegenzuwirken. Für den idealen Reifegrad soll der Trocknungsverlust bei 25 % Fettanteil 30 bis 40 % des Frischgewichtes betragen.

Folgende Reifezeiten sind für die verschiedenen Teilstücke (u. a. abhängig von der Dicke der Fleischstücke) einzuhalten:

- Bauchspeck: mindestens 4 Wochen
- Karreespeck: mindestens 8 Wochen
- Karreebauch: mindestens 6 Wochen
- Schulterspeck: mindestens 4 Wochen
- Schlögel- oder Schinkenspeck: mindestens 12 Wochen
- ganze Speckseite: mindestens 12 Wochen.“

Begründung:

Der Inhalt der bislang als für das Herstellungsverfahren des Gailtaler Specks als mitbestimmend definierten „Gailtaler Speckrichtlinien“ wurde — soweit er weiterhin Anwendung finden soll — in die Neufassung der Spezifikation übernommen (siehe zuvor die allgemeinen Ausführungen zum Punkt „Änderungen“). Weder mit dieser Maßnahme noch mit den übrigen nachfolgend dargestellten Änderungen des Herstellungsverfahrens ist eine Verringerung der Produktqualität verbunden:

- Klargestellt wird, dass die gesamte Mastdauer eines Tieres nur auf einem (1) Betrieb der definierten Region stattfinden, d. h. nicht auf mehrere Betriebe aufgeteilt werden darf. Damit soll die lückenlose Nachvollziehbarkeit dieses für die Qualität des späteren Endproduktes wesentlichen Produktionsschrittes im Gebiet erleichtert werden. Aus dem gleichen Grund darf auch der eigentliche Verarbeitungsprozess eines Schlachtkörpers (Zerlegung, Pökellung, Räucherung und Trocknung) nur an ein und demselben Betrieb stattfinden.
- War bisher nur die Flüssigfütterung mit reinem Mais untersagt, so wurde in die Spezifikation nunmehr ein generelles Verbot der Flüssigfütterung aufgenommen, weil bei Flüssigfütterung mehr Futter aufgenommen und damit das Wachstum in unerwünschter Weise beschleunigt würde.
- Der Trockenanteil an Soja wird von 10 auf maximal 20 % erhöht, um im Bedarfsfall eine bessere Eiweißversorgung der Tiere sicherzustellen. Früher wurde der Eiweißbedarf durch die Zufütterung hofeigener Molke und Milch gedeckt. Dies ist mittlerweile aber nicht mehr erlaubt.
- Um Unklarheiten im Zuge der Kontrolle zu vermeiden, wird klargestellt, dass die täglich maximal zulässige Gewichtszunahme von 750 g „über die gesamte Mastdauer“ gerechnet, d. h. die gesamte Gewichtszunahme durch die gesamte Mastzeit dividiert wird.
- Die Grenze für den allfälligen Einsatz von chemischen und antibiotischen Leistungsförderern wird von bisher 35 kg auf 31 kg Lebendgewicht der Ferkel und somit auf den Zeitpunkt des Beginns der Mast im Gailtal herabgesetzt. Bis zu diesem Gewicht ist der Zukauf von Ferkel anderer Provenienz zulässig, auf deren Aufzucht die antragstellende Vereinigung keinen verlässlichen Einfluss nehmen kann.
- Das Mindestlebensgewicht im Zeitpunkt der Schlachtung von 120 kg wird beibehalten, jedoch das bisher vorgesehene Mindestschlachtalter von 6 Monaten fallengelassen, da nicht die Einhaltung eines genauen Schlachtalters, sondern des Mindestlebensgewichtes für die Qualität des für die Speckproduktion bestimmten Schlachtkörpers bzw. den Fettanteil ausschlaggebend ist.
- Hinsichtlich der Schlachtung wird festgelegt, dass diese im zum jeweiligen Mastbetrieb nächstgelegenen ordnungsgemäß ausgestatteten und über ausreichende Kapazitäten verfügenden Schlachthof erfolgen muss, um die Transportwege und den damit verbundenen Stress für die Tiere möglichst kurz zu halten. Auf die Übernahme der in Punkt 4.5.1 der bisherigen Spezifikation enthaltenen Hygienevorschriften bzw. Vorschriften für einzuhaltende Ruhephasen, Schlachtung, Schlachtgeräte oder Schlachträume in die neue Spezifikation wird verzichtet, da diese nicht über die sowieso einzuhaltenden, allgemein gültigen einschlägigen Bestimmungen hinausgehen.
- Die Schweinehälften bzw. die vom speckproduzierenden Betrieb daraus gewonnenen Teile müssen vom Speckerzeuger mit den vorgesehenen und im Plombenregister der zentralen Registrierungsstelle erfassten Durchziehplomben versehen werden (siehe Punkt „Ursprungsnachweis“).
- Aufgrund gesetzlicher Vorgaben kommen die traditionellen hölzernen Beiztische nicht mehr zum Einsatz. Ihre Reinigung (Desinfektion) konnte nicht in einer Weise gewährleistet werden, dass sie den vorgeschriebenen Hygienestandards entsprochen hätte. Das Einpökeln erfolgt nunmehr ausschließlich in Pökelwannen und Tischen aus Kunststoff oder Edelstahl. Ein nachweisbarer Einfluss auf die Fleischqualität ist mit dieser Umstellung nicht verbunden.
- Statt „Koch- bzw. Pökelsalz“ heißt es künftig „Koch-, Pökel- oder Meersalz bzw. Mischungen daraus“, da Wirkung und Geschmack gleich und daher keine Beschränkungen erforderlich sind.
- Neben den schon bisher genannten Gewürzen (vgl. Punkt 4.5 der Zusammenfassung und Punkte 4.2 bzw. 4.5.2 der Spezifikation) wird nunmehr verpflichtend auch die Verwendung von Wacholder(beeren) vorgeschrieben. Dies dient — gemeinsam mit der nachfolgend genannten Beigabe von Wacholderbeeren zum Heizmittel für den Räucherungsvorgang — als Kompensation des Umstandes, dass der Selchvorgang nicht mehr zwingend unter Beigabe von Wacholderzweigen erfolgen muss, die in der Region immer schwerer zu beschaffen sind.

- Die bisher in Punkt 4.5 der Zusammenfassung bzw. 4.5.2 der bisherigen Spezifikation verpflichtend vorgeschriebene Verwendung von Wacholderzweigen zur Aromatisierung des Rauches wird fallen gelassen. Begründung siehe zuvor. Zur Erhaltung der Wacholdernote des Gailtaler Specks sind den Heizmitteln — wenn keine Wacholderzweige verwendet werden — Wacholderbeeren beizumischen.
- War bisher ausschließlich Buchenholz als Heizmittel für den Selchvorgang zugelassen, so sind in Hinkunft aus Flexibilitätsgründen — auch bei Buchenholzspänen kommen mittlerweile Lieferengpässe vor — auch andere Hartholzspäne erlaubt, ohne dass dadurch qualitative oder geschmackliche Auswirkungen zu befürchten wären. Weichholzspäne sind hingegen für den Selchvorgang ungeeignet, da sie zu viel Hitze erzeugen.
- Die bisher vorgesehene Mindesttemperatur des Einbeizraumes von 4° wird fallengelassen, weil die Festlegung dieses Grenzwertes für die Speckqualität nicht ausschlaggebend ist und bei seiner Beibehaltung daher unnötigerweise kontrollrelevant wäre. Allfällig kältere Temperaturen bewirken nämlich lediglich ein langsames Eindringen des Salzes in das Fleisch. Ebenso fallengelassen wird der Richtwert von 70 % Luftfeuchtigkeit im Einbeizraum, weil die Luftfeuchtigkeit keinen Einfluss auf die Durchpökung des Fleisches hat.
- Gailtaler Speck wird grundsätzlich kaltgeräuchert. Der bisher diesbezüglich genannte Temperaturhöchstwert von max. 22 °C wird durch die im Österreichischen Lebensmittelcodex für die Kalträucherung vorgegebene Bandbreite von „8 bis 24 °C“ ersetzt.
- Nachdem speziell in älteren Räucherammern idR keine Kühlung vorhanden ist, ist es künftig zur Bedarfsdeckung erlaubt, auch bei höheren Außentemperaturen (ab ca. 25 °C) den Selchvorgang des Gailtaler Specks durchzuführen. Allerdings darf dabei dennoch die Kerntemperatur der Speckteile niemals 24 °C überschreiten, was durch wiederholte Kontrollen sicherzustellen ist. Trägt die Außentemperatur in den Selchpausen nicht zur Abkühlung bei, muss das Selchgut aus der Räucherammern entfernt und gekühlt werden, um ein dem konventionellen Kalträuchern vergleichbares Ergebnis zu gewährleisten. Die Länge der Selchpausen hat sich bei dieser Produktionsweise an der Kerntemperatur der Speckteile zu orientieren.
- Die Reifezeiten des Gailtaler Specks werden zur besseren Verdeutlichung nunmehr nach Art der Fleischteilstücke getrennt ausgewiesen.
- Auf die Übernahme von im Zuge der Herstellung von Lebensmitteln bzw. Fleischerzeugnissen allgemein einzuhaltenden Anforderungen an die Ausstattung und Hygiene der Produktionsräume (vgl. Teile des Punktes 4.5.3 der bisherigen Spezifikation) wurde verzichtet. Dies dient einerseits der Kompaktheit der neuen Spezifikation und verhindert andererseits, dass die Spezifikation aufgrund von nicht von den Erzeugern des Gailtaler Specks steuerbarer Änderungen der rechtlichen Rahmenbedingungen überarbeitet werden muss.
- Die sich auf das vereinsinterne Qualitätssicherungs- und Kontrollsystem beziehenden Angaben (Punkt 4.5.4 der bisherigen Spezifikation) entfallen. Die Kontroll- und Qualitätssicherungsmaßnahmen wurden an die zugelassene Kontrollstelle ausgelagert.

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Die bisher im Punkt „Ursprungsnachweis“ enthaltenen, im wesentlichen geschichtlichen Ausführungen bzw. Angaben zur wirtschaftlichen Bedeutung des Gailtaler Specks, nämlich

Punkt 4.4 der Zusammenfassung (Ursprungsnachweis):

„Die Erzeugung von Speck im Gebiet des Gailtales wurde bereits ab dem 15. Jahrhundert dokumentiert. Reiseberichte, Beschreibungen bäuerlicher Inventare und Verköstigungspläne für Dienstboten geben Zeugnis für die Bedeutung des Specks im Speiseplan der Gailtaler. Diese erhielt er insbesondere dadurch, dass er durch Räucherung und Lufttrocknung über lange Zeit haltbar gemacht werden konnte.“

sowie die Punkte 4.4 bis 4.4.2.2.4 der Spezifikation:

„Punkt 4.4. Ursprungsnachweis

Punkt 4.4.1. Geschichtliche Entwicklung

Punkt 4.4.1.1. Geschichtliche Entwicklung im Altertum

Die frühesten Belege für die Bedeutung der Viehzucht im Gailtal stammen aus der Keltenzeit (200 v. Chr. bis 100 n. Chr.). Am häufigsten wurden Rinder und Pferde gehalten, daneben waren aber auch Schweine vorhanden. Zeugnis davon geben Bronzestatuen von Schwein und Pferd, die von der Gurina, einer antiken Bergbausiedlung im Gailtal nordöstlich von Dellach, erhalten sind (vgl. Dinklage, 1966, Anlage zu Punkt 4.4.1.1).

Punkt 4.4.1.2. Geschichtliche Entwicklung im Mittelalter

Als erster auffindbarer Hinweis auf das Wissen um die Erzeugung von Speck gilt eine Verordnung (*Capitulare de villis*) Karls des Großen von 812, die auch in Kärnten Anwendung fand. Sie betrifft unter anderem die Einhaltung größter Sauberkeit beim Umgang mit Lebensmitteln. Besonders hervorgehoben wird dabei die Bereitung von Speck, Geselchtem, Würsten und eingesalzenem Fleisch — Speisen, die damit für das Herzogtum Kärnten nachgewiesen sind.

Ein kaiserliches Diplom Ottos des II. von 977, in dem er den salzburgischen Bauern die Eichelmast im ganzen Lavanttal gestattet, lässt auf eine Blütezeit der Schweinezucht im Hochmittelalter schließen. Besonders begehrt waren Schweine, die man bei Mühlen hielt, da sie für gewöhnlich gut gemästet waren. So ist in den Grundbuchaufzeichnungen vom herzoglichen Amt Greifenburg aus 1267 von Mühlen in Höfling bei St. Daniel die Rede, die besonders zur Schweinehaltung geeignet waren, und die auch Schweineabgaben leisten mussten (vgl. Dinklage, 1966, Anlage A zu Punkt 4.4.1.2).

Einen sicheren Hinweis dafür, dass der Speck bereits im 15. Jahrhundert ein wesentlicher Bestandteil des Speiseplans im Gailtal war, liefert die Übersetzung der Reisetagebücher des Paolo Santonino, des Privatsekretärs der Vikare von Aquileia und Reisebegleiter des Bischofs von Caorle in den Jahren 1485-1487. Die erste seiner drei Reisen führte ihn ins Gailtal und nach Osttirol, die weiteren ins Rosental, nach Villach und in die alte Untersteiermark. Santonino beschreibt ausführlich die Lebensart der Menschen aus dem Gailtal und insbesondere ihre Tischkultur. Während seines Aufenthaltes im Gailtal ist Speck, zumeist zusammen mit Rüben oder Kraut gereicht, ein fester Bestandteil der aufwendigen Menüfolgen, die ihm und dem Bischof kredenzt werden. Diese Speise findet nicht weniger als sieben Mal Erwähnung und zwar anlässlich der Besuche auf Burg Goldenstein bei Mauthen, in Dölsach/Osttirol, in St. Daniel, in Tröpolach, in Hermagor, in St. Laurenzen, in St. Michael bei Egg und schließlich in Berg im Drautal. Im Verlauf der weiteren Reise und auch während der späteren Reisen wird ihnen dieses Gericht nicht mehr vorgesetzt (vgl. Egger, 1947, Anlage B zu Punkt 4.4.1.2). Die Tatsache, dass Paolo Santonino in seinen Beschreibungen anderer Reiseziele Speck als wesentlichen Bestandteil der ihm vorgesetzten Speisen und Gerichte nicht erwähnt, weist darauf hin, dass Speck bereits im Spätmittelalter zu einer typischen Nahrungsgrundlage des Gailtales gehörte.

Punkt 4.4.1.3. Geschichtliche Entwicklung in der Neuzeit

Im ältesten ausgestellten Grundbuch der Herrschaft Aichelburg vom Jahre 1504 heißt es von vielen Steuerpflichtigen, dass sie nebst anderen Naturalien auch zwei Schweinsschultern, die üblicherweise geräuchert waren, jährlich an die Herrschaft abzuliefern hätten. Ähnliche aus den Steuerregistern ersichtliche Abgaben datieren auch aus der Folgezeit (vgl. Kärntner Landesarchiv, Dinklage 1948, Anlage A zu Punkt 4.4.1.3).

Auch im Urbar des Schloss Waydenburg, das südwestlich von Dellach liegt, aus dem Jahre 1523 scheinen als Abgaben, die dem Schloss zu leisten waren, zwei Schultern auf, die geräuchert und getrocknet abzuliefern waren. Es handelte sich um eine Art Schinkenspeck, der vom Mastschwein gewonnen und zubereitet wurde, wie es im Amt Oberdrauburg und Mauthen vorgeschrieben war. Frischfleisch hatte die Herrschaft reichlich zur Verfügung, da sie Wild aller Art jagen und zubereiten konnte. Man benötigte aber Essware, die jederzeit zur Verfügung stand, und die daher durch die im Gailtal angewandte Art der Räucherung und Lufttrocknung haltbar gemacht werden musste (vgl. Kärntner Landesarchiv, Urbar Waydenburg 1523, Anlage B zu Punkt 4.4.1.3).

Auch aus zahlreichen bäuerlichen Inventarien aus der Zeit um 1700, in denen sämtliche Habseligkeiten, die im Hause anzutreffen waren, akribisch genau aufgelistet wurden, und die eine Steuerbemessungsgrundlage für die jeweilige Herrschaft darstellten, ist ersichtlich, dass der ‚Spöck im Kasten‘ oder ‚geselchtes Schweinefleisch‘ eine geschätzte Dauerware in den bäuerlichen Haushalten im Gailtal waren (vgl. Kärntner Landesarchiv, Archiv Aichelburg, Anlage C zu Punkt 4.4.1.3). In den Inventarien des Kärntner Unterlandes findet man zur selben Zeit ‚gehackten Speck‘, also wohl eine Art Verhackert.

Die Futtergrundlage für die Schweine stand im Wandel der Zeiten immer wieder im Mittelpunkt des Interesses: Im Urbar des bambergischen Amtes Künburg im mittleren Gailtal aus dem Jahre 1586 ist von einem Bannforst rund um das Schloss Künegg nordwestlich des Pressegger Sees die Rede, der größtenteils aus Eichen besteht. In diesen Waldbeständen durfte von den Bauern kein Holz entnommen werden; trugen die Eichen reichlich Früchte, so war es den Bauern gestattet, ihre Schweine zur Eichelmast in den Forst zu treiben (vgl. Dinklage, 1966, Anlage D zu Punkt 4.4.1.3). Und in einem lange währenden Streit mehrerer Gailtaler Nachbarschaften um ihre Weiderechte entschied Georg Friedrich von Aichelburg 1608, dass die vier Nachbarschaften Emmersdorf, Michelhofen, St. Paul und Dragantschach auf der Oisternigalpe und in der Rießen neben ihrem Melkvieh auch drei Rosse und ihre Schweine weiden dürften (vgl. Kärntner Landesarchiv, Dinklage 1948, Anlage A zu Punkt 4.4.1.3).

Punkt 4.4.1.4. Geschichtliche Entwicklung im 19. Jahrhundert

Aus den Viehbestandszahlen der Katastralgemeindeschätzungen für das Gailtal aus dem Jahre 1832 wird deutlich, dass die Schweinemast nicht in großem Stil, dafür aber gekonnt betrieben wurde, die Rinderhaltung hatte aufgrund der Bodenverhältnisse und der damit verbundenen Dominanz grünlandwirtschaftlicher Flächennutzungen mehr Bedeutung. Innerhalb des Tales bestand ein deutliches Gefälle vom unteren Gailtal, wo vermehrt Futtermittel, insbesondere Mais, angebaut wurde, hin zum oberen Gailtal. Betrachtet man aber Viehbestände aus benachbarten Regionen, z. B. dem Kanaltal, so sind die Schweinebestandszahlen dort deutlich geringer als im Gailtal.

Im Gailtal waren in den meisten Haushalten zumindest einige Schweine anzutreffen, dabei waren es um 1830 vor allem Schweine der Friulaner Rasse, die schwarz, groß und lang gestreckt waren und sich vorzüglich zur Mast eigneten. Sie dienten vor allem der Deckung des Fettbedarfs der Bevölkerung. Der Schweinespeck eignete sich in besonderem Maße zu diesem Zweck, da er durch Räucherung und Lufttrocknung über lange Zeit haltbar gemacht werden konnte, und so eine nahrhafte und wohlschmeckende Energiequelle war, die im Gegensatz zu frischem Fleisch jederzeit verfügbar war (vgl. Kärntner Landesarchiv, Katastralschätzungselaborat 1832, Anlage A zu Punkt 4.4.1.4).

Auch wurde der Speiseplan wesentlich bereichert. Aus den Aufzeichnungen des Stablen Katasters sind Vorschriften für die Verköstigung der Dienstboten mit Wochenspeiseplänen bekannt. Vergleicht man die Speisepläne verschiedener Kärntner Regionen, so gestalten sich solche aus dem Gailtal wesentlich abwechslungsreicher als andere (vgl. Kärntner Landesarchiv, Stabiler Kataster, Anlage B zu Punkt 4.4.1.4). An Werktagen bekam man im Gailtal morgens und abends Speck zu Polenta und süßer oder saurer Milch gereicht, während man sich im Drautal oder auch im Bezirk Ossiach mit Sterz und Milch begnügen musste. Auch bei den übrigen Mahlzeiten waren im Gailtal entweder Fleisch, Speck oder Schmalz fester Bestandteil. Wenn ganz besonders hart gearbeitet wurde, stand die ‚Frigga‘, eine schwere Holzknechtkost aus Polenta, Käse und Speck auf dem Speiseplan.

Bei der Übergabe einer Hube in Vordernberg vom Vater an den Sohn im Jahr 1885, ließ sich der Altbauer schriftlich das Recht zusichern, im Falle schlechter Verköstigung durch den Sohn anstatt der Kost Getreide, 40 kg Speck und Fleisch oder ein halbes Schwein mit diesem Gewicht sowie 10 kg Salz jährlich verlangen zu können (vgl. Kärntner Landesarchiv, Dinklage 1948, Anlage C zu Punkt 4.4.1.4). Dieser Sachverhalt streicht die Bedeutung des Specks als Grundnahrungsmittel für die Gailtaler Bevölkerung heraus.

Punkt 4.4.1.5. Geschichtliche Entwicklung im 20. Jahrhundert

In den Jahren nach dem 1. Weltkrieg wollte man mit Förderprogrammen die vom Krieg in Mitleidenschaft gezogene Landwirtschaft wieder stärken. Im Gailtal war neben Melioration, Dünger- und Saatgutbeschaffung eine sinnvolle Absatzlenkung überzähligen Schlachtviehs ein Ziel, auf das man hinarbeitete. Damals wurden jährlich 2 000 Schweine aus dem Gailtal ausgeführt und dafür viele Tonnen Mais für Futterzwecke eingeführt, da die Hektarerträge im Ackerbau weit unter dem Landesdurchschnitt lagen (vgl. Picker, 1947, Anlage A zu Punkt 4.4.1.5).

In den Jahren des Zweiten Weltkrieges sank der Schweinebestand infolge fehlender Futtermittel und verstärkter Schlachtungen auf einen Tiefststand, bis 1950 war wieder die Schweinedichte der Vorkriegsjahre erreicht. Bis in die späten vierziger Jahre bestand auch eine Speckablieferungspflicht bei Hausschlachtungen, um die Grundversorgung der Bevölkerung mit Nahrungsmitteln sicherzustellen. Diese wurde erst 1949 durch eine Anordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft und Volksernährung aufgehoben (vgl. Kärntner Bauer, 1950, Nr. 3, Anlage B zu Punkt 4.4.1.5).

In landwirtschaftlichen Fachbüchern aus dieser Zeit wird der ‚Luftgeselchte‘ Speck aus Oberkärnten allen anderen Specksorten klar gegenübergestellt. Neben der Beschreibung seines ganz besonderen Herstellungsverfahrens, ist hier auch nachzulesen, dass die Zeitdauern, die die einzelnen Verarbeitungsschritte in Anspruch nehmen, ganz wesentlich von den Witterungsbedingungen mitbestimmt werden (vgl. Flatnitzer, 1949, Anlage C zu Punkt 4.4.1.5).

In einer Ausgabe des Kärntner Bauer von 1984 wird darauf hingewiesen, dass der zu Recht sehr gute Ruf der Oberkärntner Dauerware wohl auf die außergewöhnlichen Produktionsbedingungen, insbesondere die Fütterung der Schweine mit nur geringen Maisanteilen, zurückzuführen ist (vgl. Kärntner Bauer 1984, Nr. 2, Anlage D zu Punkt 4.4.1.5).

In den Achtziger- und Neunzigerjahren unseres Jahrhunderts erlebte das Gailtal einen wirtschaftlichen Aufschwung, der vor allem durch den aufkommenden Wintertourismus im Tal begründet war. Unter diesen Rahmenbedingungen konnte sich das Gailtal auch als ‚kulinarische Region‘ etablieren (vgl. Punkt 4.4.2).

Ein uralter Gailtaler Brauch, der auch heute noch in Kreuth bei Kötschach gepflegt wird, ist das ‚Speckjagern‘. Die unverheirateten Burschen des Dorfes verschaffen sich durch Musizieren Einlass in die Häuser, wo ihnen Speck und Brot serviert werden muss. Dabei achtet die Hausfrau darauf, dass nur die schönsten Stücke auf den Tisch kommen, da ihr sonst eine üble Nachrede gewiss ist (vgl. Wassermann, 1998, Anlage E zu Punkt 4.4.1.5).

Punkt 4.4.2. Wirtschaftliche Bedeutung des Produkts für die Region

Punkt 4.4.2.1. Wirtschaftliche Bedeutung in der Vergangenheit

Die ackerbaulichen Produktionsbedingungen im Talboden des Gailtales waren aufgrund eines hohen Anteils an stark vernässten, ‚sauren‘ Wiesen eher ungünstig. Daher standen Grünlandwirtschaft mit Pferde- und Rinderzucht und vor allem auch die Almwirtschaft seit jeher im Zentrum der Landwirtschaft im Gailtal. Durch den nur geringen Ackerbau und die damit fehlende Futtergrundlage wurde die Schweineproduktion im Gailtal nie in großem Umfang, dafür aber flächendeckend und mit besonders hohen Qualitätsansprüchen betrieben. In fast jedem Haushalt waren mehrere Schweine zu finden, die vor allem der Deckung des Eigenbedarfs an Fleisch und Fett dienten. Da die Konservierung mittels Kühlung oder Gefrieren nicht bekannt war, hatte die Haltbarmachung mittels Pökeln, Räuchern und Trocknung eine ganz wesentliche Bedeutung. Der wichtige Energielieferant Speck stand auf diese Weise jederzeit zur Verfügung.

Daher wurden auch in den Kriegs- und Nachkriegsjahren dieses Jahrhunderts Besuche im Gailtal dazu genutzt, die spärliche Versorgung mit Lebensmitteln in den zentralen Lagen Kärntens mit den dort erzeugte landwirtschaftlichen Produkten etwas aufzubessern. Heute wird der ‚Gailtaler Speck‘ infolge nicht mehr vorhandener Lebensmittelknappheit zwar nicht mehr zur Aufbesserung des Speiseplans benötigt, dafür ist er aber eine umso geschmackvollere und gern entgegengenommene Erinnerung an im Gailtal verbrachte Tage.

Während der sechziger- und siebziger Jahre erlangte der Sommertourismus in der Karnischen Region, wie das Gailtal auch genannt wird, zunehmend an Bedeutung. In seinem Umfeld wurden auch die gastronomischen und kulinarischen Eindrücke, die der Gast bei seinem Aufenthalt gewann, immer wichtiger. In dieser Hinsicht zählen ‚Gailtaler Speck‘ ebenso wie ‚Gailtaler Almkäse g.U.‘ sicherlich zu den ‚Vorzeigeprodukte‘ der Region.

Punkt 4.4.2.2. Wirtschaftliche Bedeutung in der Gegenwart

Punkt 4.4.2.2.1. Tourismus

Der Tourismus ist in der Karnischen Region ein sehr wesentlicher Wirtschaftsfaktor, der oftmals auch als Impulsgeber für Entwicklungen in anderen Wirtschaftsbereichen wirkt. Während der Wintertourismus vor allem durch den Schisport am Naßfeld geprägt wird, sind im Sommer intensivere Tourismusformen anzutreffen, so sind z. B. die Almen im Gailtal ein beliebtes Ziel von Bergwanderungen. Bei diesen Aktivitäten spielt das Gesamtambiente aufgrund erhöhter Qualitätsansprüche der Gäste eine zunehmende Rolle. Der Gast möchte sich in einer möglichst intakten und attraktiven Landschaft bewegen und sowohl körperlich als auch geistig erholt vom Urlaub in den Alltag zurückkehren.

Diesem allgemeinen anzutreffenden Trend zum Qualitätstourismus wird im Gailtal auch mit naturverbundenen, traditionellen und bodenständigen Angeboten der regionalen Gastronomie Rechnung getragen. Der Gast verlangt nach Produkten mit regionaler Identität, nach ‚Schmankerln‘ die einen eindeutigen Bezug zur Region aufweisen. Die Absatzstellen regionaler Produkte auf den Almen und den Bauernhöfen und in kleinen Geschäften im Gailtal stellen eine ganz wesentliche Bereicherung des touristischen Angebotes dar. Der traditionelle Charakter des Herstellungsverfahrens von ‚Gailtaler Speck‘ und das Vorhandensein einer weiteren, bereits ursprungsgeschützten Spezialität — nämlich des ‚Gailtaler Almkäse‘ — erhöht die Vermarktungschancen beider Produkte.

Punkt 4.4.2.2.2. Veredelung eines Naturproduktes und sektorübergreifende Kooperation

Die Veredelung landwirtschaftlicher Rohprodukte durch den Erzeuger sichert einerseits den Erzeugern höhere Erträge, andererseits entspricht die Transparenz und Nachvollziehbarkeit des Produktionsprozesses den heutigen Konsumentenwünschen. Die Gebietsabgrenzung für die Erzeugung, der spezifizierte Produktionsprozess und die kontrollierte Güte sichern die Mengenbeschränkung und die hohe Qualität des ‚Gailtaler Specks‘. Die Kooperation mit den regionalen Fleischereibetrieben ermöglicht die Erschließung weiterer Kundenkreise, da das Produkt ‚Gailtaler Speck‘ auch in den Regalen des Lebensmitteleinzelhandels zu finden ist. Unter diesen Voraussetzungen ist der Absatz des Produktes auch weiterhin gesichert. Zusammen mit dem ‚Gailtaler Almkäse‘ hat sich der ‚Gailtaler Speck‘ zu einem Impulsgeber für die Vermarktung anderer regionaler Produkte, für touristisch attraktive Veranstaltungen in der Region, wie z. B. das ‚Speckfest‘, und für längerfristig nutzbare touristische Infrastruktur, wie z. B. das ‚Speckmuseum‘ entwickelt (vgl. Presseberichte, 1993 bis 1999, Anlage zu Punkt 4.4.2.2.2).

Punkt 4.4.2.2.3. Kooperation mit der regionalen Spitzengastronomie

Die Kooperation zwischen den Erzeugern regionaler Qualitätsprodukte mit der Spitzengastronomie stellt zunehmend eine Profilierungsgrundlage für heimische Tourismusbetriebe dar. Auch die international renommierte und mehrfach ausgezeichnete Haubenköchin Sissy Sonnleitener (Landhaus Kellerwand, Kötschach-Mauthen) verwendet bevorzugt ‚Gailtaler Speck‘ zur Verfeinerung ihrer Küche, da er, wie sie sagt, ‚den Gerichten eine besondere Fülle und ein angenehmes Raucharoma verleiht‘ (vgl. Sonnleitner, 1999, Anlage zu Punkt 4.4.2.2.3). Durch die Sicherung einer hohen und gleichbleibenden Qualität mittels der Bestimmungen in den ‚Gailtaler Speck-Richtlinien‘ soll auch ein Ausbau dieser für beide Seiten positiven Kooperation erreicht werden.

Punkt 4.4.2.2.4. Positionierung der Region

Durch die Liberalisierung der Märkte und geänderte rechtliche Bestimmungen wird auf die landwirtschaftlichen Produkte des Gailtales verstärkt ökonomischer Druck von außen wirksam. Mit der Verpflichtung aller Produzenten von ‚Gailtaler Speck‘ g.g.A zur Einhaltung der vom Verein ‚Gailtaler Speck — Naturarena Kärnten‘ erarbeiteten und normierten ‚Gailtaler Speck-Richtlinien‘ sind langfristig die Voraussetzungen geschaffen, den ‚Gailtaler Speck‘ als Qualitäts- und Markenprodukt zu positionieren und eine günstige Preisentwicklung zu erreichen.

Nachdem das Gailtal als Wirtschaftsstandort erschwerte Standortbedingungen aufweist und die Neuschaffung von Arbeitsplätzen im Produktivsektor im Wege von Betriebsansiedelungen und Neugründungen nur in geringem Umfang stattfindet, ist die Erhaltung von Arbeitsplätzen im Bereich bestehender bäuerlicher Betriebe und kleingewerblicher Unternehmen ein wichtiges Ziel der Kärntner Regionalpolitik. Durch Kooperationen im Wege von Erzeugungsgemeinschaften, wie sie der Verein ‚Gailtaler Speck — Naturarena Kärnten‘ ebenso wie der ‚Verein der Gemeinschaft der Gailtaler Almsennereien‘ darstellt, durch umfangreiche Maßnahmen der Qualitätssicherung und -kontrolle in der Lebensmittelproduktion werden das regionale Angebot verbessert und Vermarktungsaktivitäten fokussiert. Schwerpunktsetzungen im Bereich Landschaft, Lebensmittel, Kulinarik, Kultur mit touristischen Effekten bilden somit einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung und Entwicklung des Gailtales als lebendiger ländlicher Region.“

werden in den Punkt „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ verschoben und gemeinsam mit den hier bereits bisher vorhandenen Ausführungen, das sind

Punkt 4.6 der Zusammenfassung (Zusammenhang mit geografischem Gebiet):

„In der Vergangenheit machte vor allem die Notwendigkeit, Fleisch über lange Zeit haltbar zu machen, die Herstellung von Speck erforderlich. Durch die klimatisch begründeten besonderen Reifebedingungen, die Verwendung ausschließlich langsam gewachsener und mit hochwertigen Futtermitteln gemästeter Schweine und das Vorgehen nach traditionellen Produktionsweisen und überlieferten Rezepturen entwickelte sich der ‚Gailtaler Speck‘ zu einem weithin bekannten und für die Region typischen Produkt. Historisch überliefertes, von Generation zu Generation weitergetragenes Erfahrungswissen bestimmt die zeitlichen Abläufe der Verarbeitung von Schweinefrischfleisch zu einem kulinarisch hochwertigen Veredelungsprodukt. Das Wissen und die Erfahrung um die jahreszeitlich und je nach Wetterlagen schwankenden Produktionsbedingungen versetzen die Produzenten in die Lage, die Produktion auf Zeiträume mit optimalen Produktionsbedingungen zu legen. Dabei ist die Nutzung der spezifischen klimatischen Verhältnisse im Gailtal, seine ausgeglichenen Temperatur- und Luftfeuchteverhältnisse, die hohe Sonnenscheindauer, die geringe Nebelbildung im Winter und klärende Winde aus dem Süden maßgeblich für eine optimale und innerhalb Kärntens einzigartige Speckproduktion. Durch gleichmäßige Luftbewegung und nur geringe Temperatur- und Luftfeuchteschwankungen kann das Produkt gleichmäßig abtrocknen. Der langsame Reifungsprozess verleiht dem Speck sein besonderes Aroma und seine große Haltbarkeit.“

sowie die Punkte 4.6 bis 4.6.5 der Spezifikation:

„Punkt 4.6. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Punkt 4.6.1. Das Klima

Kärnten gehört dem gemäßigten Klima Mitteleuropas an, das aber durch die jeweils anschließenden Nachbarregionen, durch sein Relief und durch lokale Gegebenheiten vielfach modifiziert wird. Die Gebirge Kärntens streichen West-Ost und bewirken damit die Bildung ausgeprägter Sonn- und Schattseiten, sowie Luv- und Leeseiten, eine Erscheinung die auch für das Gailtal kennzeichnend ist.

Die nördlich gelegenen Zentralalpen insbesondere das Massiv der Hohen Tauern, schirmen ebenso wie die südlich gelegenen Ketten des Karnischen Höhenzuges die Täler und Becken gegenüber heranziehenden Störungen ab und bewirken eine Abschwächung der vorherrschenden Westwetterlagen. Dabei werden die Hauptströmungen entlang der Gebirgsketten gestaut, was zu einer starken Überregnung der Gipfelregionen und einer Abnahme der Bewölkung von den Randgebirgen hin zu den Beckenregionen führt.

Für die spezifischen Wetterlagen im Gailtal ist die Zyklonstrasse Vb bestimmend, das ist der baltische Zweig der von der Biskaya und von Spanien ziehenden Winde. Vom Golf von Genua nach Nordosten ziehende Winde versuchen den Alpenrand in baltischer Richtung zu umströmen, branden an der südlichen Alpenkette und finden über das Fellatal und die Senken des Nassfeldes Zugang in den Kärntner Raum. Die feucht-warmen Luftmassen stoßen mit der hier liegenden Kaltluft zusammen und bewirken im Gailtal — neben dem für ganz Kärnten üblichen Sommermaximum — das in Südkärnten anzutreffende zweite Niederschlagsmaximum im Herbst. Die Niederschlagsintensität ist dabei im Gipfelbereich der Karnischen Alpen hoch, sie klingt aber nach Norden zu sehr rasch ab.

Die Winde, die die Vb-Front auf ihrem Weg aus dem Süden begleiten, erreichen das Gailtal und räumen hier die Kaltluftmassen aus. Damit ist ihre Kraft weitgehend erschöpft, sodass sie jenseits der dem Gailtal nördlich angelaagerten Gebirge keine Wirkung mehr zeigen (vgl. Tschada, 1962, Anlage A zu Punkt 4.6.1). Durch die abschirmende Leewirkung der südlichen Kalkalpen, insbesondere der Karnischen Alpen ergeben sich für das Gailtal und den Villacher Raum im Vergleich zu anderen Kärntner Gebieten überdurchschnittlich lange Sonnenscheindauern von mehr als 50 Prozent über das ganze Jahr betrachtet. Besonders begünstigt ist das Gailtal jedoch im Herbst und im Winter, wenn die Nebelbildung in den zentralen Beckenlagen Kärntens die Bestrahlung dort ganz wesentlich einschränkt (vgl. Steinhauser, 1958, Anlage B zu Pkt. 4.6.1 und Paschinger, 1976).

Dementsprechend sind auch die Luftfeuchteverhältnisse im Gailtal das ganze Jahr über sehr ausgeglichen, während die Luft in den Beckenlagen im Winter relativ feuchter und im Sommer relativ trockener ist. So beträgt die Schwankungsbreite der mittleren relativen Luftfeuchte über das Jahr gesehen im Gailtal nur die Hälfte des Wertes des Kärntner Zentralraumes. Die wesentliche natürliche Voraussetzung des Gailtales für eine gute Speckreifung, die Konstanz der Luftfeuchte, ist somit gegeben.

Ebenso sind die Temperaturen im Durchschnitt geringfügig niedriger als etwa im Klagenfurter Becken, dafür verlaufen sie aufgrund der höheren Lage des Gailtales gleichmäßiger, d. h. mit weniger ausgeprägten Temperaturextremen (vgl. Meteorologische Zentralanstalt, 1999).

Die Niederschlagssummen sind im Gailtal hoch, gleichzeitig ist die Anzahl der Tage mit messbaren Niederschlägen eher gering, wie Vergleiche mit Messstationen aus den Nachbarregionen zeigen. Das weist auf heftige und ausgiebige Niederschlagsereignisse hin, denen aber bald wieder klares Wetter folgt (Hydrographisches Zentralbüro, 1999, Anlage C zu Punkt 4.6.1).

Die West-Ost-Ausrichtung des Tales, die ausgeglichenen Temperatur- und Luftfeuchteverhältnisse, die hohen Sonnenscheindauer und damit geringe Bewölkung bzw. die Nebelfreiheit im Winter und die charakteristische klärenden Winde aus dem Süden infolge des starken Einflusses der Vb-Wetterfront schaffen im Gailtal optimale Bedingungen für die Speckproduktion, insbesondere für die Speckreifung. Hochwertige Rohpökelfwaren können nur in Gegenden mit gleichmäßiger Luftbewegung und mit nur geringen Temperatur- und Luftfeuchteschwankungen hergestellt werden, da es nur hier möglich ist, dass das Produkt gleichmäßig abtrocknet (vgl. Aichwalder, 1997, Anlage D zu Punkt 4.6.1). Dem langsamen und ungestört vor sich gehenden Reifeprozess verdankt der Speck sein besonderes Aroma und seine lange Haltbarkeit. Die Voraussetzungen für ein Gelingen der Speckproduktion sind daher im Gailtal in besonders hohem Ausmaß gegeben.

4.6.2. Die Tradition der Speckerzeugung

In der Vergangenheit war es vor allem die Notwendigkeit, den Rohstoff Fleisch über lange Zeit haltbar zu machen, die die Herstellung von Speck erforderlich machte. So stand während des ganzen Jahres Fleisch und Fett zur Vervollständigung und Bereicherung des Speiseplans zur Verfügung. In den letzten Jahrzehnten ist es aber die hohe Qualität des Specks, die durch die besonderen Produktions- und Reifebedingungen im Gailtal erzielt werden kann, die ihn zu einer gesuchten kulinarischen Spezialität machen.

Das Einbeizen auf traditionellen hölzernen Beiztischen unter Verwendung überlieferter Rezepturen, das Selchen und die Selchpausen, während derer der Speck mit Frischluft in Berührung kommt, die ihm seinen typischen Geschmack verleiht und die langsame Reifung unter den für das Gailtal typischen klimatischen Verhältnissen sind die weiteren wesentlichen Faktoren, die die Qualität des Specks bestimmen (vgl. Verein Gailtaler Speck — Naturarena Kärnten, 1999b, Anlage B zu Punkt 2).

4.6.3. Der besondere Ruf des Gailtaler Specks

Der ‚Gailtaler Speck‘ genießt in den anderen Regionen des Landes Kärntens und auch über die Grenzen Kärntens hinaus einen ausgezeichneten Ruf. Besonders in den Regionen Unterkärntens, wo Speck — wenn überhaupt — auf gänzlich andere Art als im Gailtal hergestellt wird, spricht man mit hoher Wertschätzung vom ‚Gailtaler Speck‘ und anerkennt seinen einzigartigen Geschmack. Die Beliebtheit, der sich der ‚Gailtaler Speck‘ erfreut, manifestiert sich alljährlich im mittlerweile schon zum siebten Mal veranstalteten ‚Speckfest‘ in der Stadt Hermagor, dem zentralen Ort des Gailtales, das von mehreren zehntausend Besuchern aus dem In- und Ausland zum Anlass genommen wird, ins Gailtal zu kommen, den ‚Gailtaler Speck‘ vor Ort zu verkosten und auch ein Stück mit nach Hause zu nehmen (vgl. Presseberichte, 1993 bis 1999, Anlage zu Punkt 4.6.3).

4.6.4. Die Bedeutung des Gailtaler Specks für die regionale Ernährung

Der ‚Gailtaler Speck‘ stellte, wie bereits unter Punkt 4.6.2 erwähnt, durch seine Herstellungsweise, die die Konservierung von Fleisch in Zeiten ermöglichte, in denen technische Kühlmethoden weitgehend unbekannt waren, eine wesentliche Nahrungsgrundlage dar. Auch heute nimmt ‚Gailtaler Speck‘ als Bestandteil traditioneller ‚Brettljause‘, die als vollwertige Mahlzeiten anzusehen sind und bei denen dem ‚Gailtaler Speck‘ eine Hauptrolle zukommt, einen bedeutenden Stellenwert in der Ernährung der Einheimischen wie auch der Gäste im Gailtal ein (vgl. Speckfestjournal 1998, Anlage A zu Punkt 4.6.4).

Eine zweite Komponente der Bedeutung von ‚Gailtaler Speck‘ für die Ernährung ist seine Verwendung zur Zubereitung traditioneller Gerichte und auch bei der Neuentwicklung von bodenständiger Küche. Die bereits unter Punkt 4.4.2.2.3 zitierte Spitzengastronomin Sissy Sonnleitener schätzt ebenso wie der Drei-Haubenkoch Walter Trupp und der Koch des Jahres 1997 Harald Fritzer, den ‚Gailtaler Speck‘, da er den Gerichten eine ganz besondere Note verleiht (vgl. Lexe, 1997, Anlage B zu Punkt 4.6.4).

4.6.5. Die Aufrechterhaltung traditioneller Landwirtschaftsformen

Bei der Herstellung von ‚Gailtaler Speck‘ wird den lokalen Traditionen landwirtschaftlichen Wirtschaftens Rechnung getragen. Diese manifestieren sich in folgenden Punkten: die Verwendung ganzer Speckseiten zur Herstellung von Pökelware, die Pökellung auf traditionellen hölzernen Beiztischen, die Methode des Kaltselehens mit mehreren eingeschobenen Selchpausen und schließlich der individuell verschiedenen Gewürzrezepturen, die nur innerhalb der Familien von Generation zu Generation weitergegeben werden (vgl. Verein Gailtaler Speck — Naturarena Kärnten, 1999b, Anlage zu Punkt 4.2).“

durch folgende Textfassung ersetzt:

„4.6. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

4.6.1. Das Klima

Das Gailtal gehört mit einigen Abweichungen der gemäßigten Klimazone Mitteleuropas an. Die Gebirge Kärntens verlaufen in West-Ost-Richtung, was die Bildung ausgeprägter Sonn- und Schattenseiten, sowie Luv- und Leeseiten bewirkt. Dies trifft auch auf das Gailtal zu. Die nördlich gelegenen Zentralalpen, insbesondere das Massiv der Hohen Tauern, schirmen ebenso wie die südlich gelegenen Ketten des Karnischen Höhenzuges die Täler und Becken gegenüber heranziehenden Störungen ab und bewirken eine Abschwächung der vorherrschenden Westwetterlagen. Dabei werden die Hauptströmungen entlang der Gebirgsketten gestaut, was zu einer starken Überregnung der Gipfelregionen und einer Abnahme der Bewölkung von den Randgebirgen hin zu den Beckenregionen führt.

Für die spezifischen Wetterlagen im Gailtal ist die Zyklonstraße Vb, das ist der baltische Zweig, der von der Biskaya und von Spanien ziehenden Winde, bestimmend. Vom Golf von Genua nach Nordosten ziehende Winde versuchen den Alpenrand in baltischer Richtung zu umströmen, branden an der südlichen Alpenkette und finden über das Fellatal und die Senken des Nassfeldes Zugang in den Kärntner Raum. Die feucht-warmen Luftmassen stoßen mit der hier liegenden Kaltluft zusammen und bewirken im Gailtal — neben dem für ganz Kärnten üblichen Sommermaximum — das in Südkärnten anzutreffende zweite Niederschlagsmaximum im Herbst. Die Niederschlagsintensität ist dabei im Gipfelbereich der Karnischen Alpen hoch, sie klingt aber nach Norden zu sehr rasch ab.

Durch die abschirmende Leewirkung der südlichen Kalkalpen, insbesondere der Karnischen Alpen, ergeben sich für das Gailtal und den Villacher Raum im Vergleich mit anderen Kärntner Gebieten überdurchschnittlich hohe Sonnenscheindauern von mehr als 50 Prozent über das ganze Jahr betrachtet. Besonders begünstigt ist das Gailtal jedoch im Herbst und Winter (vgl. Steinhauser, 1958 und Pachinger, 1976).

Dementsprechend sind auch die Luftfeuchteverhältnisse im Gailtal das ganze Jahr über sehr ausgeglichen, während die Luft in den Beckenlagen im Winter relativ feuchter und im Sommer relativ trockener ist. So beträgt die Schwankungsbreite der mittleren relativen Luftfeuchte über das Jahr gesehen im Gailtal nur die Hälfte des Wertes des Kärntner Zentralraums. Die wesentliche natürliche Voraussetzung des Gailtales für eine gute Speckreifung, die Konstanz der Luftfeuchte ist somit gegeben. Ebenso sind die Temperaturen im Durchschnitt geringfügig niedriger als etwa im Klagenfurter Becken, dafür verlaufen sie aufgrund der höheren Lage des Gailtales gleichmäßiger, d. h. mit weniger ausgeprägten Temperaturextremen (vgl. Meteorologische Zentralanstalt, 1999).

Die Niederschlagssummen sind im Gailtal hoch, gleichzeitig ist die Anzahl der Tage mit messbaren Niederschlägen eher gering, wie Vergleiche mit Messstationen aus den Nachbarregionen zeigen. Das weist auf heftige und ausgiebige Niederschlagsereignisse hin, denen aber bald wieder klares Wetter folgt (vgl. Hydrographisches Zentralbüro, 1999).

Die West-Ost-Ausrichtung des Tales, die ausgeglichenen Temperatur- und Luftfeuchteverhältnisse, die hohe Sonnenscheindauer und damit geringe Bewölkung bzw. die Nebelfreiheit im Winter und die charakteristischen klärenden Winde aus dem Süden infolge des starken Einflusses der Vb-Wetterfront schaffen im Gailtal optimale Bedingungen für die Speckproduktion, insbesondere für die Speckreifung. Hochwertige Rohpökelwaren können nur in Gegenden mit gleichmäßiger Luftbewegung und mit nur geringen Temperatur- und Luftfeuchteschwankungen hergestellt werden, da es nur hier möglich ist, dass das Produkt gleichmäßig abtrocknet (vgl. Aichwalder, 1997).

4.6.2. Menschliches Know-how

Historisch überliefertes, von Generation zu Generation weitergetragenes Erfahrungswissen bestimmt die zeitlichen Abläufe der Verarbeitung von Schweine-Frischfleisch zu einem kulinarisch hochwertigen Veredelungsprodukt. Das Wissen und die Erfahrung um die jahreszeitlich, und je nach Wetterlagen, schwankenden Produktionsbedingungen versetzt die Produzenten in die Lage, die Produktion auf Zeiträume mit optimalen Produktionsbedingungen zu legen bzw. die Qualität des Produktes auch bei ungünstigeren Witterungsbedingungen zu gewährleisten. Dabei ist die Nutzung der dargestellten spezifischen klimatischen Verhältnisse im Gailtal für eine optimale und innerhalb Kärntens einzigartige Speckproduktion maßgeblich.

4.6.3. Die Geschichte und Tradition der Speckerzeugung

Bereits im Jahr 812 wurde die Zubereitung des Gailtaler Specks urkundlich erwähnt. Seit dem Spätmittelalter gilt der Speck als wesentlicher Bestandteil des Speiseplans und zählt heute zu den Traditionsgerichten der Region.

In der Vergangenheit war es vor allem die Notwendigkeit, den Rohstoff Fleisch über lange Zeit haltbar zu machen, die die Herstellung von Speck erforderlich machte. So stand während des ganzen Jahres Fleisch und Fett zur Vervollständigung und Bereicherung des Speiseplans zur Verfügung. Fand früher das Einbeizen noch auf traditionellen, hölzernen Beiztischen statt, werden heute moderne Edelstahl- und Kunststoffwannen und Beiztische für das Einsalzen verwendet. Gleichgeblieben sind jedoch die fütterungs- und mastbedingte hohe Rohstoffqualität, die überlieferten Rezepturen und das schonende Selchverfahren, das gemeinsam mit der langsamen Reifung, unter den für das Gailtal typischen, klimatischen Verhältnissen, als die weiteren wesentlichen Qualitätsfaktoren des Gailtaler Specks angesehen werden.

4.6.4. Der besondere Ruf des Gailtaler Specks

Der ‚Gailtaler Speck‘ genießt in den anderen Regionen des Landes Kärntens und auch über die Landesgrenzen hinaus einen ausgezeichneten Ruf. Besonders in den Regionen Unterkärntens, wo Speck — wenn überhaupt — auf gänzlich andere Art als im Gailtal hergestellt wird, spricht man mit hoher Wertschätzung vom ‚Gailtaler Speck‘ und anerkennt seinen einzigartigen Geschmack und seine, vorwiegend auf die Fütterungsbedingungen der Tiere zurückzuführende, erkennbar unterschiedliche Konsistenz.

Die Beliebtheit, der sich der ‚Gailtaler Speck‘ erfreut, manifestiert sich im alljährlich stattfindenden ‚Speckfest‘ in der Stadt Hermagor, dem zentralen Ort des Gailtales. Das Fest wird von mehreren zehntausend Besuchern aus dem In- und Ausland immer am 1. Juniwochenende des Jahres zum Anlass genommen, ins Gailtal zu kommen, den ‚Gailtaler Speck‘ vor Ort zu verkosten und auch ein Stück mit nach Hause zu nehmen. Die Bedeutung dieses Kärntner Leitproduktes wurde im Jahr 2005 durch die Aufnahme seines Herkunftsgebiets unter die renommierten Genussregionen Österreichs anerkannt, womit wiederkehrende Vermarktungs- und Tourismusinitiativen verbunden sind (vgl. <http://www.genuss-region.at/genussregionen/kaernten/gailtaler-speck-g-g-a/region.html>).“

Begründung:

Die in den verschiedenen Einzelunterlagen der ursprünglichen Spezifikation enthaltenen Ausführungen zu diesem Punkt (z. B. die genauere Beschreibung der im Gailtal herrschenden Witterungsbedingungen, historische Details oder die Darstellung des besonderen Rufs des Gailtaler Specks usw.) wurden auf das Wesentlichste gestrafft in die neue Spezifikation übernommen, um den eingangs (siehe „Änderungen“) dargelegten Zielsetzungen der neuen Spezifikation gerecht zu werden. Ergänzt wurde lediglich, dass das menschliche Know-how u. a. die Erzeugung eines gleichbleibend hochwertigen Produktes auch bei ungünstigeren Witterungsbedingungen (z. B. bei höheren Außentemperaturen; siehe Ausführungen zum Kalträuchern) erlaubt.

Etikettierung:

Punkt 4.8 der Zusammenfassung (Etikettierung):

„Die Kennzeichnung erfolgt mittels einer an den einzelnen Speckseiten bzw. -teilstücken an geeigneter Stelle angebrachten Plakette oder Schleife bzw. gleichzuhaltender Produktkennzeichnungen, auf denen leserlich und unveränderbar Produzent und Kontrollnummer vermerkt sind. Die Kontrollnummer ist in einem vom Erzeuger zur Vorlage an die Kontrollorgane zu führenden Produktionsprotokoll („Speckprotokoll“) festzuhalten, in dem die Einhaltung der Bestimmungen des Gewinnungsverfahrens für jede Speckcharge dokumentiert ist und mit welchem eine Prüfung der Einhaltung der Bestimmungen des Gewinnungsverfahrens jederzeit vorgenommen werden kann. Die Verwendung von Firmenbezeichnungen oder Eigennamen ist im Rahmen der Produktkennzeichnung gestattet, sofern dadurch keine Täuschung des Konsumenten herbeigeführt wird.“

sowie Punkt 4.8 der Spezifikation (Etikettierung):

„Die Kennzeichnung der Teilstücke, die zur Vermarktung als ‚Gailtaler Speck‘ bestimmt sind, erfolgt mittels einer an den einzelnen Speckseiten bzw. -teilstücken an geeigneter Stelle angebrachten Plakette oder Schleife bzw. gleichzuhaltender Produktkennzeichnungen, auf denen leserlich und unveränderbar Produzent und Kontrollnummer vermerkt sind. Die Kontrollnummer setzt sich zusammen aus der für jeden Erzeugungsbetrieb spezifischen Genusstauglichkeitskennzeichnung, aus dem Datum der Schlachtung und aus der Veterinärkontrollnummer, die wiederum für jede Schlachtstätte spezifisch ist. Die Kontrollnummer ist in einem vom Erzeuger zur Vorlage an die Kontrollorgane zu führenden Produktionsprotokoll („Speckprotokoll“) festzuhalten, in dem die Einhaltung der Bestimmungen des Gewinnungsverfahrens für jede Speckcharge dokumentiert ist und mit welchem eine Prüfung der Einhaltung der Bestimmungen des Gewinnungsverfahrens durch Kontrollorgane jederzeit vorgenommen werden kann. Der Verein ‚Gailtaler Speck — Naturarena Kärnten‘ hat für die Dokumentation des Gewinnungsverfahrens ein sogenanntes ‚Speckprotokoll‘ entwickelt (vgl. Verein Gailtaler Speck — Naturarena Kärnten, 1999b, Anlage zu Punkt 4.2.). Erzeuger von ‚Gailtaler Speck‘ g.g.A. sind angehalten, diese oder eine gleichzuhaltende Handhabung zur Dokumentation des Gewinnungsverfahrens zum Einsatz gelangen zu lassen.

Die Kennzeichnung muss bis zur letzten verkauften Portion der jeweiligen Speckcharge gut ersichtlich sein. Verkaufsfertig verpacktem ‚Gailtaler Speck‘ ist ein Etikett mit Anführung der Kontrollnummer beizulegen. Die Verpackung muss mit geeigneten Materialien erfolgen, die die Haltbarkeit und Qualität des Produktes sicherstellen. Die Etikettierung muss den sonstigen gesetzlichen Kennzeichnungsvorschriften entsprechen.

Ein einheitlicher Produktauftritt soll sich in Zukunft aus einer neu zu entwickelnden Wort-Bild-Marke mit der Angabe der Bezeichnung ‚Gailtaler Speck‘ und — bei Zuerkennung der ‚geschützten geografischen Angabe‘ — der Bezeichnung ‚g.g.A.‘ zusammensetzen. Dies soll unter Verwendung des von der Europäischen Kommission zur Verfügung gestellten Gemeinschaftszeichens erfolgen.“

werden durch folgende Textierung ersetzt:

„Verpackte Ware ist mit einem Etikett zu versehen, in dessen Sichtfenster zusätzlich zum vorgesehenen Unionszeichen auch die Bezeichnung ‚Gailtaler Speck — g.g.A.‘ und die Registrierungsnummer des Speckerzeugers angegeben sein müssen.“

Begründung:

Im Hinblick auf das mit der neuen Spezifikationsfassung ausgebaute System zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit (vgl. Punkt „Ursprungsnachweis“) kann auf die bisher vorgeschriebenen Kennzeichnungsmittel (Plakette, Schleife oder gleichzuhaltende Produktkennzeichnung samt Nennung von Produzent und Kontrollnummer) verzichtet werden.

Auch die bisherigen Angaben zur Verpackung können ersatzlos entfallen, zumal sie sich in der Angabe allgemein anzustrebender Zielsetzungen (Qualitätserhaltung und Haltbarkeit) erschöpften, ohne detaillierte Anforderungen an die Qualität der Verpackungsmaterialien oder spezielle Verpackungsformen festzusetzen.

Die Verwendung von Firmenbezeichnungen oder Eigennamen im Rahmen der Produktkennzeichnung soll weiterhin gestattet sein, allerdings bedarf es dazu keiner expliziten „Freigabe“ in der Spezifikation. Die bisherige diesbezügliche Passage wurde daher als überflüssiger Regelungsinhalt nicht in die neue Spezifikation übernommen.

Sonstiges

— Die Kontaktdaten der zuständigen Behörde und der antragstellenden Vereinigung haben sich seit der Unterschutzstellung der Bezeichnung geändert und wurden wie folgt aktualisiert:

1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:

Name: Österreichisches Patentamt
Anschrift: Dresdner Straße 87
1200 Wien
ÖSTERREICH

Tel. +43 1-53424-0
Fax +43 1-53424-535
E-Mail: Herkunftsangaben@patentamt.at

2. Vereinigung:

Name: „Gailtaler Speck — Naturarena Kärnten“
 Anschrift: c/o Albert Jank, Götzing 4, 9620 Egg, ÖSTERREICH

Tel. +43 650-4282000
 E-Mail: albert.jank@gailtalerspeck.at

— Art des Erzeugnisses:

Mit dieser formellen Änderung wird die genaue Bezeichnung der Erzeugnisklasse, nämlich „Klasse 1.2. Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)“, übernommen.“

— Kontrollstelle:

Die Neuerung im Bereich der Kontrollstelle ist auf geänderte nationale gesetzliche Bestimmungen zurückzuführen, die einen Systemwechsel weg von öffentlichen Kontrollen durch den Landeshauptmann hin zu Kontrollen durch zugelassene private Kontrollstellen vorsehen. Die Kontrolle wird nun von folgender Kontrollstelle ausgeübt:

agroVet GmbH
 Königsbrunnerstraße 8
 2202 Enzersfeld
 ÖSTERREICH

Mobil: +43 664-8487991
 Fax +43 2262-672213-33
 E-Mail: enzersfeld@agrovat.at

Als ihre besondere Aufgaben werden in der Spezifikation genannt:

„Überprüfung der Produkteigenschaften sowie der unter Punkt 4.4 Ursprungsnachweis genannten Unterlagen und Nachweise auf Plausibilität und Einhaltung der Spezifikation.“

— Die Auflistung der einschlägigen, jedoch allgemeingültigen nationalen Rechtsvorschriften im bisherigen Punkt „einzelstaatliche Rechtsvorschriften“ entfällt, da dieser Punkt nicht weiter als notwendiger Inhalt einer Spezifikation anzusehen ist.

— Literatur- und Quellenverzeichnis

Folgende Beilagen wurden gestrichen bzw. entfernt, da ihr Inhalt entweder direkt in den Spezifikationstext übernommen oder aufgrund neuer Bestimmungen obsolet wurde:

- Verein Gailtaler Speck — Naturarena Kärnten (1999b): Gailtaler Speck-Richtlinien. Hermagor
- Ziviltechnikerkanzlei Blechl & Piechl (1999): Karte „Herkunft der Ausgangsprodukte für den Gailtaler Speck“. Klagenfurt.

EINZIGES DOKUMENT

„GAILTALER SPECK“

EU-Nr.: PGI-AT-0192-AM01 — 5.4.2017

g.U. () g.g.A. (X)

1. **Name(n)**

„Gailtaler Speck“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Österreich

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.2. Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Beim „Gailtaler Speck“ handelt es sich um eine Rohpökelfleischware aus ungespresstem Schweinefleisch ohne Knochen.

„Gailtaler Speck“ kann grundsätzlich aus allen Fleischstücken, auch aus ganzen Speckseiten, erzeugt werden. Bevorzugt werden jedoch Bauch, Karree, Karreebauch, Schlögel und Schulter.

„Gailtaler Speck“ wird offen oder verpackt, im Ganzen, geteilt oder aufgeschnitten verkauft. An ganzen Speckteilen, egal ob verpackt oder unverpackt, ist eine rot oder grün gefärbte, nummerierte Durchziehplombe vorhanden, die zum Plombenempfänger rückverfolgt werden kann und einen lachenden Schweinekopf und die Aufschrift „Gailtaler Speck“ zeigt.

Organoleptische Eigenschaften

„Gailtaler Speck“ hat eine goldgelbe Außenfarbe, im Anschnitt ist der Fettanteil deutlich erkennbar und rein weiß, das Muskelfleisch zeigt eine kräftig rote Farbe. Der Speck schmeckt leicht gewürzbetont, ohne vorherrschende Wacholdernote, mildsalzig und zeichnet sich durch einen gut ausgeprägten Pökelf-, Räucher- und Fleischgeschmack aus; trotz der im Vergleich zu anderen Speckarten höheren Festigkeit des Fettanteils zergeht der Gailtaler Speck mürbe auf der Zunge und hat einen zarten Biss.

3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Das Rohmaterial stammt von in der abgegrenzten Region geborenen, aufgezogenen und gemästeten Schweinen folgender Rassen: Landschwein, Edelschwein, Duroc-Schwein, Schwäbisch-Hällisches Sattelschwein und Kreuzungen aus diesen Rassen. Darüber hinaus sind auch Kreuzungen dieser Rassen mit Pietrain-Schweinen als Vätertiere zulässig. Der Zukauf von diesen Vorgaben entsprechenden Ferkeln anderer Provenienz ist bis zu einem maximalen Gewicht von 31 kg zulässig.

Die Tiere sind ausschließlich mit Futtermitteln zu versorgen, die ihrem langsamen Wachstum förderlich sind. Eine tägliche Gewichtszunahme von maximal 750 Gramm, ermittelt über die gesamte Mastdauer, darf nicht überschritten werden. Flüssigfütterung (z. B. Nassmais, -soja) ist untersagt. Mais und Sojagaben sind nur in geringen Mengenanteilen von unter 20 % Soja-Trockenanteil und unter 10 % Mais-Trockenanteil zulässig. Keinesfalls dürfen bei der Fütterung Masthilfsmittel, Anabolika oder Hormone zugesetzt werden. Ebenso hat ab dem Mastbeginn der Einsatz von chemischen und antibiotischen Leistungsförderern zu unterbleiben. Schlachtfertig sind die Schweine erst ab einem Lebendgewicht von zumindest 120 kg.

3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Die Mast der Ferkel, die Zerlegung des Fleisches sowie die Speckproduktion an sich (Einbeizen, Selchen und Reifen) müssen in einem Betrieb innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erfolgen, der von der zentralen Registrierungsstelle der antragstellenden Vereinigung erfasst ist.

3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

—

3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Verpackte Ware ist mit einem Etikett zu versehen, in dessen Sichtfenster zusätzlich zum vorgesehenen Unionszeichen auch die Bezeichnung „Gailtaler Speck — g.g.A.“ und die Registrierungsnummer des Speckerzeugers angegeben sein müssen.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet liegt im österreichischen Bundesland Kärnten und setzt sich aus folgenden politischen Gemeinden zusammen: Dellach, Feistritz an der Gail, Gitschtal, Hermagor, Hohenthurn, Kirchbach, Kötschach-Mauthen, Nötsch im Gailtal und St. Stefan im Gailtal.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Besonderheit des Gebiets

Natürliche Faktoren

Das Kärntner Gailtal ist mit einigen Abweichungen Teil der gemäßigten Klimazone Mitteleuropas. Die umgebenden Gebirge verlaufen in West-Ost-Richtung, was die Bildung ausgeprägter Sonn- und Schattenseiten, sowie Luv- und Leeseiten bewirkt. Gleichzeitig schirmen die Gebirge das Gailtal gegen heranziehende Störungen ab und bewirken eine Abschwächung der vorherrschenden Westwetterlagen. So ergeben sich für das Gailtal im Vergleich mit anderen Kärntner Gebieten überdurchschnittlich hohe Sonnenscheindauern von mehr als 50 Prozent über das ganze Jahr betrachtet. Besonders begünstigt ist das Gailtal jedoch im Herbst und Winter. Dementsprechend sind auch die Luftfeuchteverhältnisse im Gailtal das ganze Jahr über sehr ausgeglichen.

Die Temperaturen im abgegrenzten Gebiet sind im Durchschnitt geringfügig niedriger als etwa im Klagenfurter Becken; sie verlaufen aufgrund der höheren Lage des Gailtales auch gleichmäßiger, d. h. mit weniger ausgeprägten Extremen.

Gesamt gesehen schaffen die West-Ost-Ausrichtung des Tales, die ausgeglichenen, konstanten Temperatur- und Luftfeuchteverhältnisse, die hohe Sonnenscheindauer und damit geringe Bewölkung bzw. die Nebelfreiheit im Winter sowie die charakteristischen klärenden Winde aus dem Süden im Gailtal optimale Bedingungen für die Speckproduktion, insbesondere für die Speckreifung.

Menschliche Faktoren

Die Bewohner des Gailtales verfügen über eine bis ins 9. Jahrhundert belegbare Tradition bei der Speckherstellung und ein umfassendes, erfahrungsbasiertes Wissen, wie man unter Einhaltung bestimmter Verfahrensweisen zur Herstellung der Rohstoffe (zulässige Tierrassen, auf langsames Wachstum ausgerichtete Fütterung) und unter Nutzung der regionalen klimatischen Gegebenheiten ein so hochwertiges und unverwechselbares Veredelungsprodukt wie den „Gailtaler Speck“ erzeugen kann. Diese jahrhundertelange praktische Erfahrung bezüglich der verschiedensten Einflüsse auf die Qualität des „Gailtaler Specks“ (u. a. die Kenntnis über störende Einflussfaktoren, über die Gründe für Qualitätsabweichungen und sich in Abhängigkeit von Umgebungsfaktoren verändernde Rohstoffeigenschaften und wie man diesen begegnet), ist ausschlaggebend, um ein gleichmäßig hochwertiges Produkt erzeugen zu können.

Besonderheit des Erzeugnisses

„Gailtaler Speck“ hat einen vergleichsweise hohen Fettanteil mit charakteristischer Festigkeit, der beim Verzehr dennoch ein angenehmes, geschmeidiges Mundgefühl hinterlässt und mürbe auf der Zunge zergeht. Gemeinsam mit seinem unter Punkt 3.2 beschriebenen Geschmack ergibt dies für den Kenner ein unverwechselbares Produkt.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem Gebiet und den Eigenschaften des Erzeugnisses

Dieser Zusammenhang zeigt sich in erster Linie in den Auswirkungen des über Generationen überlieferten regionalen Herstellungsverfahrens, dem der „Gailtaler Speck“ seinen besonderen Charakter verdankt, der ihm wiederum zu seinem heutigen hohen Ansehen verholfen hat.

Das in der Region entwickelte und über Jahrhunderte tradierte und weiterverfeinerte Wissen kommt auf allen Produktionsstufen zum Tragen:

— Auswahl und Aufzucht der Tiere

Es werden nur solche Schweinerassen zur Produktion zugelassen, die erfahrungsgemäß gemeinsam mit der langsamen Mast und den zulässigen Futtermitteln den angestrebten, vergleichsweise höheren Fettanteil gewährleisten. Dieser höhere Fettanteil kann zwar nicht z. B. in cm-Angaben festgelegt werden, weil es sich beim Gailtaler Speck um ein Naturprodukt handelt und der Fettanteil bei Kastraten und weiblichen Tieren und bei den verschiedenen Fleischteilen unterschiedlich ausgeprägt ist. Er ist aber aufgrund der längeren Lebenszeit (Beschränkung der täglichen Gewichtszunahme) der für die Gailtaler Speckproduktion herangezogenen Schweine und ihres höheren Mindestlebensgewichts im Zeitpunkt der Schlachtung (dieses beträgt zumindest 120 kg statt der bei der normalen Speckproduktion in europäischen Durchschnitt üblichen 85 kg) beim Gailtaler Speck erkennbar höher als bei Vergleichsprodukten.

Der speziellen Fütterung der Schweine mit einem sehr geringen Maisanteil (max. 10 % statt europaweit üblicher bis zu 70 %) ist wiederum die besondere Festigkeit des Fettanteils im Gailtaler Speck zuzuschreiben. Eine maisbetontere Fütterung würde den Gehalt an Linolsäure (= mehrfach ungesättigte Fettsäure) im Fleisch steigern, wodurch der Speck einerseits anfälliger für Oxidation und leichter ranzig würde und andererseits seinen Schmelzpunkt verändern würde. Dies hätte wiederum Einfluss auf seine Konsistenz, seine typische Kernigkeit.

— Herstellungsvorgang

Die Wahl der Gewürze, die Festlegung der Länge der Pökelfase und der Gestaltung des Räuchervorgangs in differenzierter Abstimmung auf die herrschenden Temperatur- und Luftfeuchtigkeitsverhältnisse zeichnen für das Entstehen der Produktopik, des typischen mildsalzigen und leicht gewürzbetonten Aromas sowie des charakteristischen Pökel-, Räucher- und Fleischgeschmacks des Gailtaler Specks verantwortlich. Die schon genannte spezielle Festigkeit des Fettanteils im Gailtaler Speck ermöglicht erst den — neben dem traditionellen Kalträuchern — als zulässig festgelegten Räuchervorgang bei höheren Außentemperaturen in Räucherarkammern ohne Kühlung. Weicheres Fett würde bei höheren Temperaturen vermehrt ausschwitzen, was zu einer stärkeren Löslichkeit des Rauches und damit verbundenen Geschmacksabweichungen führen würde.

Lüftung, Trocknung und Reifung erfolgen unter Ausnutzung der zuvor dargestellten Vorzüge des regionalen Klimas und sind — gemeinsam mit dem erfahrungsbasierten Wissen der lokalen Speckerzeuger hinsichtlich des Erkennens des idealen Reifegrades der einzelnen, ungeschnittenen und daher unterschiedlich dicken Speckstücke für Konsistenz und Haltbarkeit des Produktes entscheidend.

Bei Herstellung des „Gailtaler Specks“ in modernen klimatisierten Räucherkammern fließen diese Erfahrungswerte in die Programmierung der Ablaufsteuerungen dieser Anlagen ein und sichern ein dem von Menschenhand gesteuerten Herstellungsprozess vergleichbares Ergebnis.

Sein Geschmack und seine Konsistenz unterscheiden den Gailtaler Speck von anderen Speckprodukten in benachbarten Regionen und führten zu seiner schnell steigenden Beliebtheit.

Diese manifestiert sich ua. im alljährlich stattfindenden „Speckfest“ in der Stadt Hermagor, dem zentralen Ort des Gailtales. Das Fest wird von mehreren zehntausend Besuchern aus dem In- und Ausland immer am 1. Juniwochenende des Jahres zum Anlass genommen, ins Gailtal zu kommen, den „Gailtaler Speck“ vor Ort zu verkosten und auch ein Stück mit nach Hause zu nehmen.

Die Bedeutung des „Gailtaler Specks“ als Kärntner Leitprodukt wurde im Jahr 2005 durch die Aufnahme seines Herkunftsgebiets unter die renommierten Genussregionen Österreichs anerkannt, womit wiederkehrende Vermarktungs- und Tourismusinitiativen verbunden sind.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

Der vollständige Wortlaut der Spezifikation ist abrufbar unter

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

ISSN 1977-088X (elektronische Ausgabe)
ISSN 1725-2407 (Papierausgabe)



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

DE