



#### Sadržaj

#### I. Rezolucije, preporuke i mišljenja

##### PREPORUKE

##### Vijeće

2018/C 195/01	Preporuka Vijeća od 22. svibnja 2018. o promicanju zajedničkih vrijednosti, uključivog obrazovanja i europske dimenzije poučavanja .....	1
---------------	--	---

#### II. Informacije

##### INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

##### Europska komisija

2018/C 195/02	Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet M.8887 – Platinum Equity/LifeScan) <sup>(1)</sup> .....	6
2018/C 195/03	Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet M.8771 – Total/Engie (Part of Liquefied Natural Gas Business)) <sup>(1)</sup> .....	6

#### IV. Obavijesti

##### OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

###### **Vijeće**

2018/C 195/04	Zaključci Vijeća o napretku prema viziji europskog prostora obrazovanja .....	7
2018/C 195/05	Zaključci Vijeća o ulozi mladih u izgradnji sigurnog, povezanog i skladnog društva u Europi .....	13

###### **Europska komisija**

2018/C 195/06	Tečajna lista eura .....	19
2018/C 195/07	Provedbena odluka Komisije od 6. lipnja 2018. o uspostavi programa rada za procjenu zahtjeva za produljenje odobrenja aktivnih tvari koja istječu u 2022., 2023. i 2024. u skladu s Uredbom (EZ) br. 1107/2009 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(1)</sup> .....	20

###### **Revizorski sud**

2018/C 195/08	Tematsko izvješće br. 12/2018 – „Širokopojasni pristup internetu u državama članicama EU-a: postignut je određen napredak, ali neće se dosegnuti sve ciljne vrijednosti iz strategije Europa 2020.” .....	23
---------------	---	----

##### OBAVIJESTI U VEZI S EUROPSKIM GOSPODARSKIM PROSTOROM

###### **Stalni odbor država EFTA-e**

2018/C 195/09	Opasne tvari – Popis odluka o autorizaciji koje su države EFTA-e koje su članice EGP-a donijele u skladu s člankom 64. Stavkom 8. Uredbe (EZ) br. 1907/2006 (REACH) u prvoj polovini 2016. ....	24
2018/C 195/10	Opasne tvari – Popis odluka o autorizaciji koje su države EFTA-e koje su članice EGP-a donijele u skladu s člankom 64. Stavkom 8. Uredbe (EZ) br. 1907/2006 (REACH) u drugoj polovini 2016. ....	25
2018/C 195/11	Lijekovi – Popis odobrenja za stavljanje u promet koje su države EFTA-e koje su članice EGP-a izdale u drugoj polovini 2016. ....	26

---

<sup>(1)</sup> Tekst značajan za EGP.

## V. Objave

### POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

#### **Europska komisija**

2018/C 195/12	Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.8954 – BPEA/PAI/WFC) – Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka <sup>(1)</sup> .....	44
2018/C 195/13	Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.8928 – Francisco Partners/VeriFone) – Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka <sup>(1)</sup> .....	46

### DRUGI AKTI

#### **Europska komisija**

2018/C 195/14	Objava izmjene u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode .....	47
---------------	---	----

<sup>(1)</sup> Tekst značajan za EGP.



## I.

(Rezolucije, preporuke i mišljenja)

## PREPORUKE

## VIJEĆE

## PREPORUKA VIJEĆA

od 22. svibnja 2018.

**o promicanju zajedničkih vrijednosti, uključivog obrazovanja i europske dimenzije poučavanja**

(2018/C 195/01)

VIJEĆE EUROPSKE UNIJE,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije, a posebno njegove članke 165. i 166.,

uzimajući u obzir prijedlog Europske komisije,

budući da:

- (1) Unija se temelji na zajedničkim vrijednostima i općim načelima poštovanja ljudskog dostojanstva, slobode, demokracije, jednakosti, vladavine prava i poštovanja ljudskih prava, uključujući prava pripadnika manjina, kako je utvrđeno u članku 2. Ugovora o Europskoj uniji. U skladu s člankom 3. Ugovora o Europskoj uniji cilj je Unije podržavati i promicati svoje vrijednosti.
- (2) Inspirirana tim vrijednostima Unija je uspjela ujediniti zemlje, zajednice i ljude u jedinstveni politički projekt kojim je omogućeno najdulje razdoblje mira u povijesti Europe tijekom kojeg su poticani socijalna stabilnost i gospodarski napredak. Države članice prihvatile su vrijednosti navedene u Ugovoru te su time uspostavile zajednički okvir koji tvori poseban europski način života i identitet te određuje položaj Unije na svjetskoj sceni.
- (3) Unija i njezine države članice suočene su s mnoštvom izazova, među kojima su populizam, ksenofobija, razdorni nacionalizam, diskriminacija, širenje lažnih vijesti i dezinformacija te izazov radikalizacije koja vodi u nasilni ekstremizam. Ti bi fenomeni mogli ozbiljno ugroziti temelje naših demokracija, narušiti povjerenje u vladavinu prava i demokratske institucije te oslabiti osjećaj pripadnosti unutar europskih društava i među njima.
- (4) Nedostatak svijesti o nastanku Unije, razlozima njezina osnivanja i osnovama njezina funkcioniranja otvara prostor za dezinformacije i sprečava stvaranje informiranog mišljenja o njezinim djelovanjima. Poznavanjem raznolikosti Unije i njezinih država članica podupiru se međusobno poštovanje, razumijevanje i suradnja unutar država članica i među njima.
- (5) Obrazovanje svih vrsta i na svim razinama i od najranije dobi ima ključnu ulogu u promicanju zajedničkih vrijednosti. Njime se pomaže osigurati socijalnu uključenost pružanjem poštene prilike i jednakih mogućnosti za uspjeh svakom djetetu. Obrazovanjem se građanima pruža mogućnost da postanu aktivni i kritički osviješteni te se produbljuje razumijevanje europskog identiteta.
- (6) Europski su čelnici na sastanku u okviru programa čelnika održanom u Göteborgu u studenome 2017. raspravljali o važnosti obrazovanja i kulture za budućnost Europe. Kao izvor informacija za tu raspravu poslužila je Komunikacija Komisije pod nazivom „Obrazovanjem i kulturom jačati europski identitet”<sup>(1)</sup>, u kojoj se navodi da je „jačanje našeg europskog identiteta i dalje od presudne važnosti, a obrazovanjem i kulturom to se može osigurati na najbolji način”, a u kojoj je Komisija iznijela svoju viziju europskog prostora obrazovanja i predložila niz inicijativa.

<sup>(1)</sup> COM(2017) 673 final.

- (7) Nakon sastanka čelnika održanog u Göteborgu Europsko vijeće u svojim je zaključcima od 14. prosinca 2017. naglasilo da su obrazovanje i kultura ključni za izgradnju uključivih i povezanih društava te za održavanje naše konkurentnosti <sup>(1)</sup>.
- (8) Promicanje jednakosti, socijalne kohezije i aktivnoga građanstva jedan je od ciljeva okvira za europsku suradnju u području obrazovanja i osposobljavanja ET 2020. <sup>(2)</sup>, koji se temelji na shvaćanju da bi se obrazovanjem trebalo promicati međukulturne kompetencije, demokratske vrijednosti i poštovanje temeljnih prava, sprečavati sve oblike diskriminacije i rasizma i boriti se protiv njih te osposobiti djecu, mlade i odrasle za pozitivnu komunikaciju s vršnjacima različitog podrijetla.
- (9) Europski su ministri obrazovanja 17. ožujka 2015. donijeli Parišku deklaraciju, u kojoj je utvrđena predanost država članica promicanju zajedničkih vrijednosti te unapređivanju kritičkog mišljenja, medijske pismenosti, uključivog obrazovanja i međukulturnog dijaloga. Iz odgovora primljenih u okviru javnog savjetovanja <sup>(3)</sup> na razini EU-a jasno je vidljivo da treba promicati uključivo obrazovanje. Samo 16 % ispitanika smatra da se obrazovanjem trenutno postiže taj cilj; 95 % smatra da bi se obrazovanjem trebalo pomoći mladima da shvate važnost zajedničkih vrijednosti, a 98 % misli da Unija treba pomoći državama članicama u ostvarenju tog zadatka.
- (10) Anketa mreže Eurydice iz 2017. o građanskom odgoju i obrazovanju u školama u Europi pokazala je da je građanski odgoj trenutno u središtu pozornosti u nekoliko europskih zemalja. Međutim, gotovo polovica zemalja još uvijek nema politiku uključivanja građanskog odgoja u inicijalno obrazovanje nastavnika. Nastavnike bi stoga trebalo podržati te ojačati njihov položaj mjerama za stvaranje otvorene kulture i okružja učenja, kao i za rad s raznolikim skupinama učenika kako bi mogli poučavati građanske kompetencije, prenositi zajedničku europsku baštinu, promicati zajedničke vrijednosti i biti uzor učenicima.
- (11) Radikalizacija koja vodi k nasilnom ekstremizmu i dalje je akutni problem u nekoliko država članica. Promicanje zajedničkih vrijednosti kao vektora socijalne kohezije i integracije, među ostalim putem obrazovnih politika, integralni je dio rješenja. Kako bi poduprla države članice u njihovim nastojanjima, Europska komisija je u srpnju 2017. uspostavila Skupinu na visokoj razini za borbu protiv radikalizacije <sup>(4)</sup>, čiji je zadatak utvrditi mjere potpore, uključujući u području obrazovanja.
- (12) Najnovijim rezultatima istraživanja u okviru Međunarodnog programa za procjenu znanja i vještina učenika (PISA) te Pregleda obrazovanja i osposobljavanja za 2017. ističe se povezanost između nejednakosti u obrazovanju i socioekonomskog položaja učenika. Prema podacima programa PISA vjerojatnost da će učenici iz siromašnijih kućanstava imati lošije rezultate od svojih bogatijih kolega triput je veća, a vjerojatnost da će učenici migrantskog podrijetla imati slabije rezultate u usporedbi s ostalim učenicima više je nego dvostruka. Kako bi se spriječila marginalizacija mladih, neophodni su uključivi i pravični obrazovni sustavi kojima se potiču kohezivna društva, postavljaju temelji za aktivno građanstvo i poboljšava zapošljivost.
- (13) U Međunarodnom istraživanju građanskoga odgoja i obrazovanja 2016. Međunarodnog udruženja za vrednovanje obrazovnih postignuća navodi se da nacionalni i europski identitet mogu pozitivno koegzistirati te da nisu međusobno u suprotnosti. Istraživanjem se pokazalo i da su učenici s višom razinom građanskog znanja također bili skloniji izražavanju tolerantnijih stavova.
- (14) Istraživanja Eurobarometra ukazuju na iznimno nisku razinu znanja o Uniji. Prema istraživanju javnog mnijenja iz 2014. 44 % ljudi smatra da je njihovo razumijevanje funkcioniranja Unije ograničeno, dok istraživanje iz 2011. pokazuje da relativna većina smatra da nisu dobro informirani o Europskoj uniji. Isto je istraživanje pokazalo i da trećina ljudi ne zna točan broj država članica u Uniji. Istraživanje Eurobarometra iz 2017. pokazalo je da 89 % mladih Europljana misli da bi nacionalne vlade trebale osnažiti školsko obrazovanje o njihovim pravima i odgovornostima kao građana Unije. U najnovijem istraživanju Eurobarometra ističe se da 35 % ispitanika smatra usporedive obrazovne standarde najkorisnijima za budućnost Europe.

<sup>(1)</sup> EUCO 19/1/17 REV 1.

<sup>(2)</sup> Zajedničko izvješće Vijeća i Komisije za 2015. godinu o provedbi strateškog okvira za europsku suradnju u području obrazovanja i osposobljavanja (ET 2020.) – Novi prioriteti za europsku suradnju u području obrazovanja i osposobljavanja (SL C 417, 15.12.2015., str. 25.).

<sup>(3)</sup> SWD(2018) 13 final.

<sup>(4)</sup> Odluka Komisije od 27. srpnja 2017. o osnivanju stručne skupine Komisije na visokoj razini za borbu protiv radikalizacije. (SL C 252, 3.8.2017., str. 3.).

- (15) S obzirom na navedeno, bitno je da države članice ulože dodatni trud u nastavak provedbe svih ciljeva Pariške deklaracije iz 2015. Osobito je važno nastaviti promicati zajedničke vrijednosti koje su vektori kohezije i uključenosti, podupirati stvaranje participativnog okruženja za učenje na svim razinama obrazovanja, poboljšati osposobljavanje nastavnika u području građanskog odgoja i raznolikosti te unapređivati medijsku pismenost i sposobnost kritičkog razmišljanja svih učenika.
- (16) Osiguranje učinkovitog jednakog pristupa kvalitetnom uključivom obrazovanju za sve učenike, uključujući učenike migrantskog podrijetla, učenike u nepovoljnom socioekonomskom položaju, učenike s posebnim potrebama i one s invaliditetom, u skladu s Konvencijom o pravima osoba s invaliditetom, neophodno je za izgradnju povezanih društava. U nastojanju da se to postigne države članice mogu se koristiti postojećim instrumentima Unije koji uključuju program Erasmus+, europske strukturne i investicijske fondove, programe Kreativna Europa i Europa za građane, Program o pravima, jednakosti i građanstvu, Europske snage solidarnosti i Obzor 2020. te smjernicama i stručnim znanjima Europske agencije za posebne potrebe i uključivo obrazovanje.
- (17) Program Erasmus+ ukazuje na to da su mobilnost i prekogranični kontakti učinkovit način za upoznavanje europskog identiteta. Ključno je da sve kategorije učenika u cijeloj Europi imaju jednake koristi od mogućnosti koje nudi taj program, osobito putem školskih razmjena među državama članicama. Virtualna mobilnost, osobito putem mreže e-Twinning, odličan je alat kojim se omogućuje izravan kontakt među učenicima i koji će se narednih godina upotrebljavati u većoj mjeri te u kombinaciji s fizičkom mobilnošću.
- (18) Uvođenjem europske dimenzije poučavanja trebalo bi se učenicima pomoći da upoznaju europski identitet u svojoj njegovoj raznolikosti te da razviju jači, pozitivan i uključiv osjećaj europske pripadnosti i njime nadopune svoje lokalne, regionalne i nacionalne identitete i tradicije. To je važno i za promicanje boljeg razumijevanja Unije te razumijevanja njezinih država članica.
- (19) Ovom Preporukom u potpunosti se poštuju načela supsidijarnosti i proporcionalnosti. Sadržajem ove Preporuke ne dovode se u pitanje postojeće nacionalne inicijative u tim područjima, osobito u području nacionalnoga građanskog odgoja i obrazovanja,

DONIJELO JE OVU PREPORUKU:

#### **Države članice trebale bi:**

##### *Promicanje zajedničkih vrijednosti*

1. od rane dobi i na svim razinama i u svim vrstama obrazovanja i osposobljavanja u cjeloživotnoj perspektivi unapređivati razmjenu zajedničkih vrijednosti iz članka 2. Ugovora o Europskoj uniji kako bi se ojačali socijalna kohezija te pozitivan i uključiv zajednički osjećaj pripadnosti na lokalnoj, regionalnoj i nacionalnoj razini te na razini Unije;
2. nastaviti provoditi obveze iz Pariške deklaracije, osobito na sljedeće načine:
  - (a) promicanjem aktivnoga građanskog odgoja i obrazovanja te obrazovanja u području etike, kao i otvorenog ozračja u učionicama u cilju izgradnje tolerantnih i demokratskih stavova te socijalnih, građanskih i međukulturnih kompetencija;
  - (b) unapređivanjem kritičkog razmišljanja i medijske pismenosti, posebice u uporabi interneta i društvenih medija, kako bi se podigla razina osviještenosti o rizicima u vezi s pouzdanošću izvora informacija te ojačala sposobnost jasnog prosuđivanja;
  - (c) upotrebom postojećih ili, prema potrebi, razvojem novih struktura kojima se potiče aktivno sudjelovanje nastavnika, roditelja, učenika i šire zajednice u školama te
  - (d) omogućivanjem mladima da sudjeluju u demokraciji te da se aktivno, kritički osviješteno i odgovorno angažiraju u zajednici;
3. učinkovito se koristiti postojećim alatima za promicanje građanskog odgoja i obrazovanja, poput Okvira kompetencija demokratske kulture Vijeća Europe;

##### *Osiguravanje uključivog obrazovanja*

4. promicati uključivo obrazovanje za sve učenike, osobito na sljedeće načine:
  - (a) uključivanjem svih učenika u kvalitetno obrazovanje od predškolske dobi i tijekom cijelog života;

- (b) pružanjem potrebne potpore svim učenicima u skladu s njihovim specifičnim potrebama, uključujući učenike u nepovoljnom socioekonomskom položaju, učenike migrantskog podrijetla, učenike s posebnim potrebama te najdarovitije učenike;
  - (c) olakšavanjem prijelaza između različitih obrazovnih putanja i razina te pružanjem odgovarajućeg obrazovnog i profesionalnog usmjeravanja;
5. učinkovito se koristiti uslugama Europske agencije za posebne potrebe i uključivo obrazovanje, na dobrovoljnoj osnovi, u cilju provedbe i praćenja uspješnih uključivih pristupa u svojim obrazovnim sustavima;

*Promicanje europske dimenzije poučavanja*

6. promicati europsku dimenziju poučavanja poticanjem:
- (a) razumijevanja europskog konteksta i zajedničke baštine i vrijednosti te razvoja osviještenosti o jedinstvu i raznolikosti, društvenoj, kulturnoj i povijesnoj, Unije i država članica Unije;
  - (b) razumijevanja nastanka, vrijednosti i funkcioniranja Unije;
  - (c) sudjelovanja učenika i nastavnika u mreži e-Twinning, prekograničnoj mobilnosti i transnacionalnim projektima, osobito za škole;
  - (d) lokalnih projekata u cilju podizanja razine osviještenosti o Europskoj uniji i boljeg razumijevanja Europske unije u obrazovnim okruženjima, osobito putem izravne interakcije s mladima, poput godišnjeg obilježavanja, na dobrovoljnoj osnovi, „Dana Europske unije” u obrazovnim okruženjima;

*Potpora nastavnom osoblju i poučavanju*

7. nastavnom osoblju omogućiti promicanje zajedničkih vrijednosti i pružanje uključivog obrazovanja, i to na sljedeće načine:
- (a) uvođenjem mjera kojima se jača položaj nastavnog osoblja te im se pomaže u prenošenju zajedničkih vrijednosti i promicanju aktivnoga građanstva uz istodobno razvijanje osjećaja pripadnosti i odgovaranje na različite potrebe učenika te
  - (b) promicanjem inicijalnog i kontinuiranog obrazovanja, razmjena i programa uzajamnog učenja i uzajamnog savjetovanja te usmjeravanja i mentorstva nastavnog osoblja;

*Provedbene mjere*

8. preispitati i, prema potrebi, unaprijediti postojeće politike i prakse u području obrazovanja, osposobljavanja i neformalnog učenja u cilju djelovanja u skladu s ovim preporukama;
9. utvrditi potrebe i poboljšati sudjelovanje javnosti, upotrebljavajući postojeće podatke ili, prema potrebi, prikupljajući nove podatke u cilju poboljšanog kreiranja politika na osnovi utemeljenih dokaza, koje se odnose na društvenu i građansku dimenziju obrazovanja i osposobljavanja;
10. nastaviti surađivati u okviru strateške suradnje EU-a u području obrazovanja i osposobljavanja, mladih, sporta i kulture putem uzajamnog učenja, uzajamnog savjetovanja te razmjene dobrih praksi u cilju promicanja zajedničkih vrijednosti;
11. u cilju provedbe ovih preporuka učinkovito se koristiti instrumentima EU-a za financiranje, posebice programom Erasmus+, europskim strukturnim i investicijskim fondovima, programima Kreativna Europa i Europa za građane, Programom o pravima, jednakosti i građanstvu te programom Obzor 2020.

**POZDRAVLJA NAMJERU KOMISIJE DA:**

12. podupire države članice u provedbi odredaba ove Preporuke s pomoću dostupnih alata i instrumenata financiranja, poput programa Erasmus+, osobito putem mobilnosti u svrhu učenja na svim razinama obrazovanja, s naglaskom na školama, transnacionalnim projektima, mreži e-Twinning i aktivnostima Jean Monnet;
13. podupire reforme nacionalne i regionalne politike te unapređuje praksu putem okvira za europsku suradnju u području obrazovanja i osposobljavanja ET 2020. ili bilo kojeg budućeg okvira;



14. prema potrebi, izrađuje i redovito preispituje praktične referentne instrumente i smjernice namijenjene oblikovateljima politika i djelatnicima te da podupire istraživanje i sudjelovanje dionika u cilju zadovoljavanja potreba u pogledu znanja;
15. procijeni i ocijeni mjere poduzete kao odgovor na ovu Preporuku, osobito putem okvira ET 2020., uključujući Pregled obrazovanja i osposobljavanja.

Sastavljeno u Bruxellesu 22. svibnja 2018.

*Za Vijeće*

*Predsjednik*

K. VALCHEV

---

## II.

*(Informacije)*

## INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

## EUROPSKA KOMISIJA

**Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji****(Predmet M.8887 – Platinum Equity/LifeScan)****(Tekst značajan za EGP)**

(2018/C 195/02)

Dana 4. lipnja 2018. Komisija je donijela odluku da se ne protivi prethodno spomenutoj prijavljenoj koncentraciji te je ocijenila da je ona sukladna s unutarnjim tržištem. Odluka se temelji na članku 6. stavku 1. točki (b) Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 <sup>(1)</sup>. Puni tekst odluke dostupan je samo na engleskom jeziku, a objavit će se nakon što se iz njega uklone sve moguće poslovne tajne. Odluka će biti dostupna:

- na internetskoj stranici Komisije posvećenoj tržišnom natjecanju, u odjeljku za koncentracije (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Odluke o spajanju mogu se pretraživati na različite načine, među ostalim po trgovačkom društvu, broju predmeta, datumu i sektoru,
- u elektroničkom obliku na internetskoj stranici EUR-Lexa (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hr>) pod brojem dokumenta 32018M8887. EUR-Lex omogućuje mrežni pristup europskom zakonodavstvu.

---

<sup>(1)</sup> SL L 24, 29.1.2004., str. 1.

**Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji****(Predmet M.8771 – Total/Engie (Part of Liquefied Natural Gas Business))****(Tekst značajan za EGP)**

(2018/C 195/03)

Dana 11. travnja 2018. Komisija je donijela odluku da se ne protivi prethodno spomenutoj prijavljenoj koncentraciji te je ocijenila da je ona sukladna s unutarnjim tržištem. Odluka se temelji na članku 6. stavku 1. točki (b) Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 <sup>(1)</sup>. Puni tekst odluke dostupan je samo na engleskom jeziku, a objavit će se nakon što se iz njega uklone sve moguće poslovne tajne. Odluka će biti dostupna:

- na internetskoj stranici Komisije posvećenoj tržišnom natjecanju, u odjeljku za koncentracije (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Odluke o spajanju mogu se pretraživati na različite načine, među ostalim po trgovačkom društvu, broju predmeta, datumu i sektoru,
- u elektroničkom obliku na internetskoj stranici EUR-Lexa (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hr>) pod brojem dokumenta 32018M8771. EUR-Lex omogućuje mrežni pristup europskom zakonodavstvu.

---

<sup>(1)</sup> SL L 24, 29.1.2004., str. 1.

## IV.

(Obavijesti)

## OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

## VIJEĆE

**Zaključci Vijeća o napretku prema viziji europskog prostora obrazovanja**

(2018/C 195/04)

VIJEĆE EUROPSKE UNIJE,

podsjećajući na političku pozadinu ovog pitanja navedenu u Prilogu ovim zaključcima,

PODSJEĆAJUĆI NA TO:

1. da prema socijalnoj dimenziji obrazovanja kako je navedena u prvom načelu europskog stupa socijalnih prava svi imaju pravo na kvalitetno i uključivo obrazovanje, osposobljavanje i cjeloživotno učenje kako bi održali i stekli vještine s pomoću kojih mogu u cijelosti sudjelovati u društvu i uspješno se kretati na tržištu rada;
2. da je u kontekstu socijalnog samita održanog u Göteborgu 17. studenoga 2017. program čelnika bio posvećen obrazovanju i kulturi. Uspostavljena je politička potpora nizu posebnih područja rada, uglavnom na temelju komunikacije Komisije pod naslovom „Obrazovanjem i kulturom jačati europski identitet“, u kojoj je predstavljena zamisao suradnje, uz potpuno poštovanje supsidijarnosti, s ciljem ostvarenja zajedničke vizije europskog prostora obrazovanja koji se temelji na povjerenju, uzajamnom priznavanju, suradnji i razmjeni primjera najbolje prakse, mobilnosti i rastu, a koji bi trebalo uspostaviti do 2025.;
3. da je u okviru daljnjeg postupanja nakon socijalnog samita u Göteborgu u zaključcima Europskog vijeća od 14. prosinca 2017. obrazovanje stavljeno visoko na europski politički dnevni red i stvoren zamah za postizanje znatnog napretka u tom području.

SMATRA:

4. da su obrazovanje i kultura ključni u zbližavanju Europljana i za budućnost pojedinaca i Unije u cjelini. Svi Europljani trebali bi moći ostvariti koristi od raznolike zajedničke kulturne i obrazovne baštine;
5. da bi se europski prostor obrazovanja trebao temeljiti na cjeloživotnom učenju, od ranog i predškolskog odgoja i obrazovanja, preko školskog i strukovnog obrazovanja i osposobljavanja, do visokog obrazovanja i obrazovanja odraslih;
6. da bi europskim prostorom obrazovanja trebalo promicati i poticati mobilnost i suradnju u obrazovanju i osposobljavanju te podupirati države članice u modernizaciji njihovih sustava obrazovanja i osposobljavanja.
7. NAGLAŠAVA da je u strateškom okviru za europsku suradnju u području obrazovanja i osposobljavanja (ET 2020.) pružen vrijedan temelj za određivanje zajedničkih prioriteta i podupiranje država članica u modernizaciji njihovih sustava obrazovanja i osposobljavanja.
8. POZIVA države članice da nastave promišljati o zajedničkoj viziji europskog prostora obrazovanja, uključujući njegove moguće ciljeve i područje primjene, te o njegovim vezama sa strateškim okvirom za suradnju u obrazovanju i osposobljavanju za razdoblje nakon 2020. Daljnjim postupanjem u vezi s okvirom ET 2020., putem povećane suradnje među državama članicama i uz potporu Komisije, trebalo bi promicati uzajamno učenje te podupirati daljnje napore i korake prema ostvarenju vizije europskog prostora obrazovanja. Kako bi se ostvario napredak u vezi s vizijom europskog prostora obrazovanja, posebnu pozornost trebalo bi posvetiti sljedećim temama:

9. ERASMUS+
- 9.1 NAGLAŠAVA da je program Erasmus+ vrlo uspješna vodeća inicijativa EU-a, kojom se potiče mobilnost u svrhu učenja diljem Europe i izvan nje te znatno doprinosi poboljšanju osobnog razvoja i međukulturnih kompetencija i jačanju europskog identiteta; njime se podupire suradnja diljem EU-a između institucija za obrazovanje i osposobljavanje svih razina; njime se ujedno povećava konkurentnost EU-a i jača promicanje zajedničkih europskih vrijednosti.
- 9.2 POZDRAVLJA rezultate evaluacije programa Erasmus+ u sredini programskog razdoblja i POZIVA na to da se poduzmu mjere za jačanje i širenje sudjelovanja, nastavak usredotočenosti na učinak i kvalitetu projekata, pružanje visoke kvalitete obrazovanja i osposobljavanja te povećanje uključivosti i pravičnosti pristupa programu Erasmus+ sljedeće generacije, primjerice jačanjem jednakih mogućnosti i poboljšanjem pristupa programu za nedovoljno zastupljene regije i skupine, osobe koje podnose zahtjev prvi put i organizacije s manjim kapacitetom u svim dijelovima programa. Moglo bi se ojačati sinergije s drugim europskim izvorima financiranja, a preklapanja bi trebalo izbjeavati.
- 9.3 POZIVA na daljnje pojednostavnjenje pravila i postupaka kako bi se dodatno smanjilo administrativno opterećenje na svim razinama.
10. DIGITALNE VJEŠTINE I OBRAZOVANJE
- 10.1 ISTIČE važnost poboljšanja učenja i poučavanja u digitalnom dobu te promicanja razvoja digitalne kompetencije, jedne od ključnih kompetencija za cjeloživotno učenje, obraćajući posebnu pozornost na poziv na djelovanje iz Sofije u pogledu digitalnih vještina i obrazovanja te komunikaciju Komisije o akcijskom planu za digitalno obrazovanje.
- 10.2 ISTIČE da bi programom Erasmus+ sljedeće generacije i drugim relevantnim programima Unije za financiranje trebalo poduprijeti prilagodbu sustava i infrastrukture obrazovanja i osposobljavanja digitalnom dobu.
- 10.3 POZIVA DRŽAVE ČLANICE I KOMISIJU DA U OKVIRU SVOJIH NADLEŽNOSTI:
- 10.3.1 podupiru modernizaciju sustava obrazovanja i osposobljavanja putem inovacija, među ostalim pedagoškom i inovativnom upotrebom digitalnih tehnologija i pristupa kojima se podupiru kvaliteta i uključiva priroda obrazovanja i osposobljavanja te odgovarajućom upotrebom relevantnih programa i alata EU-a za financiranje, uključujući alat za dobrovoljnu samoprocjenu SELFIE, podupiru inicijative i suradnju svih relevantnih dionika s ciljem razvoja obrazovanja i osposobljavanja te uključivanja digitalnih vještina u sve vidove poučavanja i učenja;
- 10.3.2 poduzmu konkretne mjere za promicanje razvoja digitalnih kompetencija i vještina povezanih s medijskom pismenošću među svim Europljanima kako bi se izgradila otpornost na dezinformacije, propagandu i korisničke mjehure stvorene filtrima (*filter bubbles*) te kako bi svi građani, uključujući one u nepovoljnom položaju, stekli vještine koje su im potrebne za upotrebu digitalnih tehnologija i interneta za vlastitu dobrobit i za građansko sudjelovanje;
- 10.3.3 potiču obrazovanje kojim se promiču kreativnost i poduzetništvo te, prema potrebi i u skladu s postojećim pravnim odredbama, potiču suradnju između obrazovanja i poslovnog i civilnog društva radi stjecanja dodatnih vještina i prekvalifikacije učenika i edukatora, među ostalim, primjerice, razvojem programa osposobljavanja u vezi s digitalnim vještinama. Prima se na znanje rad mreže za intelektualno vlasništvo u obrazovanju kojom upravlja Ured Europske unije za intelektualno vlasništvo.
11. VISOKO OBRAZOVANJE
- 11.1 PODSJEĆA na specifične izazove za sektor visokog obrazovanja u Europi kako su navedeni u Zaključcima Vijeća o obnovljenom programu EU-a za visoko obrazovanje iz studenoga 2017.
- 11.2 PREPOZNAJE dokazanu dodanu vrijednost mobilnosti u svrhu učenja iz programa Erasmus+ i strateških partnerstava diljem Unije u omogućivanju suradnje u području visokog obrazovanja, kao i inicijativa poput Europskog instituta za inovacije i tehnologiju te aktivnosti Marie Skłodowska-Curie.
- 11.3 PREPOZNAJE važnost jačanja strateške suradnje među visokim učilištima u Europi na temelju fleksibilnog, nebirokratskog, uključivog, otvorenog i transparentnog pristupa odozdo prema gore.

- 11.4 PODUPIRE nastanak „europskih sveučilišta”, koja se sastoje od održivih mreža utemeljenih na pristupu odozdo prema gore koje su zemljopisno i društveno uključive i neometano djeluju preko granica, te koja bi mogla odigrati vodeću ulogu u stvaranju europskog prostora obrazovanja kao cjeline, doprinoseći osnaživanju novih naraštaja europskih građana i jačanju međunarodne konkurentnosti visokog obrazovanja u Europi. SMATRA da „europska sveučilišta” imaju potencijal za znatno jačanje mobilnosti i poticanje visoke razine kvalitete i izvrsnosti u obrazovanju i istraživanju, jačanjem veze između poučavanja, istraživanja i inovacija te prijenosa znanja, ukazivanjem na prednosti višejezičnog učenja i priznavanja kvalifikacija te izradom zajedničkih obrazovnih i istraživačkih programa i projekata.
- 11.5 POZIVA KOMISIJU DA UZ POŠTOVANJE NAČELA SUPSIDIJARNOSTI I u bliskoj suradnji s DRAVAMA ČLANICAMA razvije i uspostavi ključne ciljeve i koncept „europskih sveučilišta” te da podupire njihov razvoj. PRIMA NA ZNANJE da je Komisija u tu svrhu osnovala *ad hoc* stručnu skupinu koja se sastoji od stručnjaka iz država članica. PRIMA NA ZNANJE da će se kriteriji za odabir za pilot-fazu „europskih sveučilišta” izraditi u skladu s postupcima predviđenima u Uredbi o programu Erasmus+ <sup>(1)</sup>.
- 11.6 POZIVA Komisiju da redovito izvješćuje Vijeće o napretku u izradi kriterija za odabir za pilot-projekt „europskih sveučilišta”. POZIVA Komisiju da zajedno s državama članicama i na temelju ishoda pilot-projekta promisli o budućem obliku „europskih sveučilišta”.
- 11.7 ISTIČE da je suradnja sveučilišta i poslovnog svijeta ključna za poticanje konkurentnosti EU-a, kao i njegova gospodarskog i socijalnog rasta. POTVRĐUJE doprinos Europskog foruma sveučilišta i poslovnog svijeta. ISTIČE potrebu za neprekidnom potporom partnerstvima sveučilišta i poslovnog svijeta kako bi se ojačao njihov potencijal za inovacije, istraživanja i razvoj inovativnih pedagoških pristupa.
- 11.8 POZIVA države članice da uz potporu Komisije potiču mjere za jačanje poduzetničkih i inovativnih sposobnosti visokih učilišta, među ostalim upotrebom alata za samoprocjenu HEInnovate.
- 11.9 POZIVA Komisiju da u bliskoj suradnji s državama članicama i na temelju ishoda pilot-projekta ispita mogućnost stvaranja dobrovoljne europske studentske iskaznice, čime bi se trebalo doprinijeti poboljšanju mobilnosti u svrhu učenja osiguravanjem boljih usluga za studente i smanjenja administrativnog opterećenja za visoka učilišta.
12. VISOKOKVALITETNO I UKLJUČIVO OBRAZOVANJE
- 12.1 PODSJEĆA na to da u skladu s europskim stupom socijalnih prava sva djeca imaju pravo na pristupačan i kvalitetan rani i predškolski odgoj i obrazovanje. NAGLAŠAVA da bi trebalo pojačati napore kako bi se ostvarili prioriteti utvrđeni u zaključcima Vijeća iz 2011. o ranom i predškolskom odgoju i obrazovanju te kako bi se svoj djeci, uključujući onu iz regija koje zaostaju na socioekonomskom planu, kao i onu iz svih socioekonomskih sredina, pružio pristup sustavima ranog i predškolskog odgoja i obrazovanja.
- 12.2 NAGLAŠAVA potrebu za osiguravanjem visokokvalitetnog i uključivog obrazovanja kako bi se pružila potpora razvoju svih učenika, među ostalim usmjerenošću na prioritete utvrđene u Zaključcima Vijeća o razvoju škola i izvrsnosti u poučavanju iz studenoga 2017.
- 12.3 ISTIČE da je potrebno promicati privlačnost i važnost učiteljske i nastavničke struke te struke drugog nastavnog osoblja i podupirati ih u stalnom stjecanju dodatnih vještina. Iako su mnoga radna mjesta budućnosti još nepoznata, ta je struka među onima koje će zadržati svoju središnju ulogu za društvo u doba međusektorskih tehnoloških inovacija i umjetne inteligencije. U tom pogledu trebalo bi promicati mobilnost učitelja, nastavnika i drugog nastavnog osoblja, kao i bolju komunikaciju među odgovornim tijelima u vezi s njihovim osposobljavanjem.
- 12.4 NAGLAŠAVA da je ključno ujediniti snage kako bi se u Europi smanjila stopa ranog napuštanja školovanja i povećale mogućnosti za jednaki pristup obrazovanju i osnovnim vještinama za sve ranjive skupine, uključujući djecu radnika koji se sele u drugu državu članicu na kraća ili dulja razdoblja.

<sup>(1)</sup> Uredba (EU) br. 1288/2013 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. prosinca 2013. o uspostavi programa „Erasmus+”: programa Unije za obrazovanje, osposobljavanje, mlade i sport i stavljanju izvan snage odluka br. 1719/2006/EZ, 1720/2006/EZ i 1298/2008/EZ (SL L 347 od 20.12.2013., str. 50.).

- 12.5 PRIMJEĆUJE poteškoće s kojima bi se djeca i učenici mogli suočiti pri povratku u obrazovni sustav svoje domovine nakon boravka u inozemstvu u slučajevima nedostatne komunikacije među nacionalnim obrazovnim sustavima.
- 12.6 POZIVA države članice da uz potporu Komisije, prema potrebi, istraže načine za poboljšanje razmjene informacija o stupnju obrazovanja učenika u slučajevima mobilnosti, poštujući pritom pravo Unije o zaštiti osobnih podataka.
13. UČENJE JEZIKA
- 13.1 PREPOZNAJE višejezičnu kompetenciju kao važnu sastavnicu europskog prostora obrazovanja. ISTIČE da jezici imaju ključnu ulogu u poticanju razumijevanja i raznolikosti, kao i u promicanju europskih vrijednosti, te da su ključni za osobni razvoj, mobilnost i sudjelovanje u društvu te zapošljivost.
- 13.2 PODSJEĆA na ambiciju koju je Europsko vijeće izrazilo u svojim zaključcima iz prosinca 2017. u odnosu na učenje jezika.
- 13.3 PODSJEĆA na Zaključke Vijeća o višejezičnosti i razvoju jezičnih kompetencija iz svibnja 2014., u kojima se države članice pozivaju da donesu i poboljšaju mjere usmjerene na promicanje višejezičnosti te jačanje kvalitete i učinkovitosti učenja i poučavanja jezika.
14. PRIZNAVANJE KVALIFIKACIJA <sup>(1)</sup>
- 14.1 SMATRA da su priznavanje kvalifikacija visokog obrazovanja i sekundarnog obrazovanja, uključujući kvalifikacije u okviru sekundarnog obrazovanja i osposobljavanja, kao i priznavanje ishoda iz razdoblja učenja u inozemstvu, važne sastavnice europskog prostora obrazovanja jer se njima doprinosi neometanoj mobilnosti učenika diljem Unije kao cjeline.
- 14.2 ISTIČE važnost suradnje među sustavima obrazovanja i osposobljavanja, pružatelja obrazovanja i osposobljavanja te drugih dionika za izradu i provedbu politika, kao i jačanje povjerenja osiguravanjem kvalitete i poboljšanim postupcima evaluacije.
- 14.3 PODSJEĆA da se u članku 165. stavku 2. drugoj alineji Ugovora o funkcioniranju Europske unije Uniju poziva da potiče akademsko priznavanje istovrijednosti diploma i trajanja studija na temelju Lisabonske konvencije o priznavanju visokoškolskih kvalifikacija na području Europe i tekstova koji iz nje proizlaze s ciljem poticanja mobilnosti studenata i nastavnika. U POTPUNOSTI POŠTUJE odgovornosti i nadležnosti država članica u tom području i ISTIČE da bi se predložena rješenja na razini Unije trebala temeljiti na transparentnosti i povjerenju te bi se u njima trebalo uzimati u obzir posebnosti obrazovnih sustava država članica.

#### Dodatno NAGLAŠAVA

15. da je inicijativama uključenima u koncept i budućim mjerama koje će biti predložene i poduzete u okviru europskog prostora obrazovanja potrebno osigurati komplementarnost i usklađenost u pogledu nacionalnih sustava obrazovanja i osposobljavanja te da bi one trebale obuhvaćati sve razine i vrste obrazovanja i osposobljavanja, uključujući obrazovanje odraslih i strukovno obrazovanje i osposobljavanje.

---

<sup>(1)</sup> Kvalifikacije kako su definirane u članku I. Lisabonske konvencije o priznavanju visokoškolskih kvalifikacija na području Europe (tj. kvalifikacija visokog obrazovanja i kvalifikacija koja omogućuje pristup visokom obrazovanju).

## PRILOG

**POLITIČKA POZADINA**

1. Zaključci Vijeća o pripremi mladih za 21. stoljeće: program za europsku suradnju u području škola (21. studenoga 2008.).
2. Zaključci Vijeća o strateškom okviru za europsku suradnju u području obrazovanja i osposobljavanja („ET 2020.”) (12. svibnja 2009.).
3. Zaključci Vijeća i predstavnika vlada država članica, koji su se sastali unutar Vijeća, o razvoju uloge obrazovanja u potpuno funkcionalnom trokutu znanja (26. studenoga 2009.).
4. Zaključci Vijeća o ranom i predškolskom odgoju i obrazovanju: pružanje najboljih temelja svoj našoj djeci za svijet sutrašnjice (19. i 20. svibnja 2011.).
5. Zaključci Vijeća o modernizaciji visokog obrazovanja (28. i 29. studenoga 2011.).
6. Zaključci Vijeća o socijalnoj dimenziji visokog obrazovanja (16. i 17. svibnja 2013.).
7. Zaključci Vijeća o globalnoj dimenziji europskog visokog obrazovanja (25. i 26. studenoga 2013.).
8. Zaključci Vijeća o učinkovitom vodstvu u obrazovanju (25. i 26. studenoga 2013.).
9. Zaključci Vijeća o višejezičnosti i razvoju jezičnih kompetencija (20. svibnja 2014.).
10. Deklaracija o promicanju građanstva i zajedničkih vrijednosti slobode, snošljivosti i nediskriminacije putem obrazovanja (Pariz, 17. ožujka 2015.).
11. Zaključci Vijeća o ulozi ranog i predškolskog odgoja i obrazovanja te osnovnoškolskog obrazovanja u poticanju kreativnosti, inovativnosti i digitalne kompetencije (18. i 19. svibnja 2015.).
12. Zajedničko izvješće Vijeća i Komisije za 2015. godinu o provedbi strateškog okvira za europsku suradnju u području obrazovanja i osposobljavanja (ET 2020.) – Novi prioriteti za europsku suradnju u području obrazovanja i osposobljavanja (23. i 24. studenoga 2015.).
13. Zaključci Vijeća o smanjenju ranog napuštanja školovanja i promicanju uspjeha u školi (23. i 24. studenoga 2015.).
14. Rezolucija Vijeća i predstavnika vlada država članica, koji su se sastali u okviru Vijeća, o promicanju socioekonomskog razvoja i uključivosti u EU-u putem obrazovanja: doprinos obrazovanja i osposobljavanja europskom semestru 2016. (24. veljače 2016.).
15. Zaključci Vijeća o razvoju medijske pismenosti i kritičkog mišljenja putem obrazovanja i osposobljavanja (30. svibnja 2016.).
16. Komunikacija Komisije Europskom parlamentu, Vijeću, Europskom gospodarskom i socijalnom odboru i Odboru regija – Novi program vještina za Europu: suradnja na jačanju ljudskog kapitala, zapošljivosti i konkurentnosti (10. lipnja 2016.).
17. Komunikacija Komisije Europskom parlamentu, Vijeću, Europskom gospodarskom i socijalnom odboru i Odboru regija – Poboľšanje i modernizacija obrazovanja (7. prosinca 2016.).
18. Preporuka Vijeća o oblicima usavršavanja: nove prilike za odrasle (19. prosinca 2016.).
19. Izvješće Komisije Europskom parlamentu, Vijeću, Europskom gospodarskom i socijalnom odboru i Odboru regija o evaluaciji programa Erasmus+ sredinom provedbenog razdoblja (2014. – 2020.) (31. siječnja 2018.).
20. Zaključci Vijeća i predstavnika vlada država članica, koji su se sastali u okviru Vijeća, o uključivanju raznolikosti kako bi se postiglo kvalitetno obrazovanje za sve (17. veljače 2017.).
21. Komunikacija Komisije Europskom parlamentu, Vijeću, Europskom gospodarskom i socijalnom odboru i Odboru regija pod naslovom „Obrazovanjem i kulturom jačati europski identitet: doprinos Europske komisije sastanku čelnika u Göteborgu”, 17. studenoga 2017.
22. Preporuka Vijeća o praćenju osoba s kvalifikacijom (20. studenoga 2017.).
23. Zaključci Vijeća o obnovljenom programu EU-a za visoko obrazovanje (20. studenoga 2017.).
24. Zaključci Vijeća o razvoju škola i izvrsnosti u poučavanju (20. studenoga 2017.).
25. Zaključci Europskog vijeća (14. prosinca 2017.).

26. Komunikacija Komisije Europskom parlamentu, Vijeću, Europskom gospodarskom i socijalnom odboru i Odboru regija o akcijskom planu za digitalno obrazovanje (17. siječnja 2018.).
  27. Preporuka Vijeća o europskom okviru za kvalitetna i učinkovita naukovanja (15. ožujka 2018.).
  28. Preporuka Vijeća o promicanju zajedničkih vrijednosti, uključivog obrazovanja i europske dimenzije u nastavi (22. svibnja 2018.).
  29. Preporuka Vijeća o ključnim kompetencijama za cjeloživotno učenje (22. svibnja 2018.).
-



**Zaključci Vijeća o ulozi mladih u izgradnji sigurnog, povezanog i skladnog društva u Europi**

(2018/C 195/05)

VIJEĆE EUROPSKE UNIJE,

PODSJEĆAJUĆI NA:

1. političku pozadinu ovog pitanja iz Priloga ovim zaključcima,

PRIMA NA ZNANJE:

2. Program za mlade, mir i sigurnost iz rezolucije Vijeća sigurnosti UN-a 2250 (2015), u kojem se priznaje važan i pozitivan doprinos mladih naporima uložanima u održavanje i promicanje mira i sigurnosti te potvrđuje važna uloga koju mladi mogu imati u sprečavanju i rješavanju sukoba.
3. Program održivog razvoja do 2030. koji su Ujedinjeni narodi usvojili u rujnu 2015. i ciljeve održivog razvoja koji u svojoj srži čine transformativni politički okvir za iskorjenjivanje siromaštva i postizanje održivog razvoja. Njima se uravnotežuje gospodarska, društvena i okolišna dimenzija, uključujući glavna pitanja upravljanja te miroljubivih, skladnih i uključivih društava, te prepoznaje ključna međusobna povezanost njihovih ciljeva i podciljeva.
4. Globalnu strategiju za vanjsku i sigurnosnu politiku Europske unije kojom se predviđa poticanje otpornosti društava, među ostalim produblivanjem rada u području obrazovanja, kulture i mladih s ciljem poticanja pluralizma, suživota i poštovanja.
5. Europski konsenzus o razvoju u kojem se navodi da su mladi nositelji razvoja i promjena te time pružaju ključan doprinos Programu održivog razvoja do 2030., među ostalim svojim sposobnostima za inovacije, i kojim se tvrdi da će EU i njegove države članice također nastojati ojačati prava mladih i njihov položaj u vođenju javnih poslova, među ostalim promicanjem njihova sudjelovanja u lokalnim gospodarstvima i društvima te u donošenju odluka, osobito putem organizacija mladih.
6. Bijelu knjigu o budućnosti Europe <sup>(1)</sup> u kojoj se ističe važna uloga „europskih vrijednosti”.
7. Europsko regionalno savjetovanje o mladima, miru i sigurnosti održano u Bruxellesu u Belgiji od 25. do 27. rujna 2017., koje je organizirala Europska služba za vanjsko djelovanje u partnerstvu s Populacijskim fondom Ujedinjenih naroda, Uredom Ujedinjenih naroda za potporu izgradnji mira i ključnim dionicima civilnog društva.

PREPOZNAJUĆI DA:

8. Broj mladih u svijetu raste: danas u njemu ima 1,8 milijardi djece i mladih (u dobi od 15 do 24 godine), a do [2025.] bit će ih 72 milijuna više.
9. Broj mladih u Europskoj uniji trenutačno iznosi 88,9 milijuna (2016.).
10. „Sudjelovanje” te „mladi i svijet”, među ostalim temama, uključeni su kao dva prioriteta područja djelovanja u obnovljeni okvir za europsku suradnju u području politike za mlade (2010. – 2018.).
11. Program za mlade, mir i sigurnost <sup>(2)</sup> utvrđen u rezoluciji Vijeća sigurnosti UN-a 2250 (2015) važan je i na globalnoj i na europskoj razini. Europa je jedan od najsigurnijih dijelova svijeta. Ipak, strukturna pitanja, kao što su klimatske promjene, prirodne katastrofe, trgovanje ljudima, ograničene mogućnosti zapošljavanja i marginalizacija, koja utječu na mlade u Europskoj uniji, zajedno s rastućom prijetnjom nasilne radikalizacije, dovode u pitanje poimanje Europe kao sigurnog i miroljubivog kontinenta.
12. Potrebno je prepoznati mlade kao ključne aktere u izgradnji demokracije, stvaranju miroljubivih ideologija, izgradnji društvene kohezije i promicanju europskih vrijednosti. Važno je uključiti i prepoznati mlade i dionike u području mladih kao ključne saveznike u izgradnji otpornosti za borbu protiv takvih pitanja, osiguravanju mira i sprečavanju nasilja te radu na ostvarivanju uključivog i miroljubivog društva. U tom kontekstu rad s mladima može imati važnu ulogu u naglašavanju njihova potencijala da odigraju pozitivnu ulogu u izgradnji sigurnog, povezanog i miroljubivog društva.

<sup>(1)</sup> Dok. 6952/17.

<sup>(2)</sup> Program Ujedinjenih naroda za razvoj (UNDP), Strategija UNDP-a za mlade za razdoblje 2014. – 2017.: O snaženim mladima, održiva budućnost (New York, 2014.)

## NAGLAŠAVAJUĆI DA:

13. U svijetu danas više od 600 milijuna mladih živi u nestabilnim i sukobom pogođenim područjima <sup>(1)</sup>. Oni su među onima najpogođenijima višestrukim i često međusobno povezanim oblicima nasilja, od manjih činova nasilja do organiziranog kriminala i nasilnih ekstremističkih terorističkih napada koji ugrožavaju njihove zajednice, te trpe goleme i dugotrajne ljudske, društvene i gospodarske posljedice. Stoga je od najveće važnosti oblikovati i provesti politike i programe kojima im se daju prilike da razviju otpornost i olakšava njihovo uključivanje u društvo.
14. Mnoge europske zemlje posljednjih godina bilježe visoke stope nezaposlenosti mladih i suočavaju se s pitanjima povezanim s društvenom isključenosti. Posljedica je toga da se skupine mladih sve više okreću negativnim oblicima izražavanja populizma, propagandi, govoru mržnje i ksenofobiji, koji imaju potencijal da dovedu do nasilnog ekstremizma kojim se šteti našem europskom multikulturnom identitetu. Stoga je ključno da se mladima pruža potpora u prihvaćanju novih prilika kao što su nove tehnologije i digitalizacija te u suočavanju s novim izazovima poput lažnih vijesti i globalizacije.
15. Ključno je imati na umu da Program za mlade, mir i sigurnost nije samo globalni program, već je i europski program. Mladi općenito imaju holističko poimanje održavanja mira i stoga imaju ključnu ulogu u borbi protiv različitih vrsta nasilja, diskriminacije i nepravde s kojima se suočavaju, uključujući nasilje u obitelji, rodno uvjetovano nasilje, propagandu, sve oblike zlostavljanja, rani i prisilni brak, etničku diskriminaciju i nepoštovanje, s pomoću različitih instrumenata poput interkulturalnog dijaloga putem mobilnosti, rada s mladima, volontiranja te neformalnog i informalnog učenja.
16. Mladi su vrijedni inovatori i nositelji promjena i njihove bi doprinose trebalo aktivno podupirati, tražiti i smatrati ključnima za izgradnju miroljubivog društva i podupiranje demokratskog upravljanja. Nadalje, sudjelovanjem mladih promiču se građanski angažman i aktivno građanstvo. Osim toga, u njihovu razvoju ključnu ulogu igraju obrazovanje za demokratsko građanstvo, uključujući digitalno građanstvo i obrazovanje u području ljudskih prava, koje obuhvaća obrazovanje za mir i kritičko razmišljanje. U tom se kontekstu suradnjom između Europske unije i Vijeća Europe može ostvariti veliki doprinos.

## ISTIČUĆI DA:

17. Mobilnost mladih ključna je za razmjenu ideja, širenje inovacija, suočavanje s nezaposlenošću i socijalnim pitanjima, razvijanje čvrstih međuljudskih odnosa, pružanje pomoći u osobnom razvoju, poticanje stjecanja mekih i transverzalnih vještina, kao i za promicanje interkulturalnih kompetencija te borbu protiv predrasuda i diskriminacije. Stoga bi je trebalo promicati kako bi se ostvarilo uključivo, povezano i sigurno društvo za sve.
18. Rad s mladima te neformalno i informalno učenje imaju važnu ulogu u suočavanju s marginalizacijom i radikalizacijom mladih. Osim toga, radom s mladima pomaže se u borbi protiv marginalizacije i radikalizacije mladih te im se omogućuje bolje razumijevanje ljudskih prava i demokratskih vrijednosti u praksi.
19. Daljnji razvoj i poticanje međunarodne suradnje svih dionika, uključujući mlade, osobe koje rade s mladima, voditelje mladih i organizacije mladih iz Europske unije i izvan nje, iznimno su važni jer time se doprinosi izgradnji povjerenja i oblikovanju budućih odnosa u Europi i izvan nje.

## ISTIČE SLJEDEĆA PODRUČJA DJELOVANJA:

**A. Međusektorsku suradnju utemeljenu na inovativnim metodama komunikacije, razmjeni dobre prakse i učinkovitom dijalogu**

20. Programom za mlade, mir i sigurnost prožete su vanjske i unutarnje politike EU-a o promicanju održivog razvoja, mira i sigurnosti te ljudskih prava. Optimizacija sinergija i osiguravanje dosljednosti odgovorâ politika na izazove koji zahvaćaju unutarnje i vanjske politike Unije mogu se ostvariti jedino zajedničkim naporima brojnih različitih dionika.

<sup>(1)</sup> Povelja Vijeća Europe o obrazovanju za demokratsko građanstvo i ljudska prava.

U TOM KONTEKSTU VIJEĆE POZIVA DRŽAVE ČLANICE, EUROPSKU KOMISIJU I EUROPSKU SLUŽBU ZA VANJSKO DJELOVANJE DA U OKVIRIMA SVOJIH NADLEŽNOSTI:

21. Promiču međusektorsku suradnju utemeljenu na inovativnim metodama komunikacije, razmjeni dobre prakse i učinkovitom dijalogu između sektora mladih i raznih područja politike te relevantnih tijela kako bi razmotrili da u jačanje otpornosti društava i država te izgradnju povezanog društva kao vrijedne partnere uključe mlade, organizacije mladih i organizacije koje rade za mlade.
22. Aktiviraju stručna znanja, promiču inovacije i produbljuju partnerstva s više dionika među institucijama EU-a, državama članicama, civilnim društvom, mladima i dionicima u području mladih i izvan njega jačanjem uloge mladih u održavanju mira.

Promiču dijalog, suradnju i razmjenu dobre prakse u vezi s Programom za mlade, mir i sigurnost među ključnim dionicima jačanjem poglavlja o globalnoj suradnji iz programa Erasmus+ i drugim mehanizmima za razmjenu dobre prakse. To bi također trebalo aktivirati mlade i stvoriti vezu između tijela za donošenje odluka, organizacija mladih i organizacija za mlade koji rade na održavanju mira i izgradnji povezanog i skladnog društva.

#### **B. Nastojanja da se izgrade povezana i skladna društva: oslanjanje na pristup utemeljen na dokazima**

23. U vrijeme kada Europa pokušava riješiti problem govora mržnje i smanjiti sve oblike nasilja važno je razviti miroljubiv diskurs kojim se promiču zajedničke vrijednosti <sup>(1)</sup> EU-a poput poštovanja ljudskog dostojanstva, slobode, demokracije, ravnopravnosti, vladavine prava i poštovanja ljudskih prava.

U TOM KONTEKSTU VIJEĆE POZIVA EUROPSKU KOMISIJU I EUROPSKU SLUŽBU ZA VANJSKO DJELOVANJE DA U OKVIRIMA SVOJIH NADLEŽNOSTI:

24. Promiču, preispituju i ističu dobre prakse u vezi s ulogom mladih u održavanju mira i sprečavanju nasilja kao izvor znanja i vrijedan alat za promjenu „negativnog diskursa” koji utječe na mlade. U Europi bi trebalo bilježiti i sistematično prikupljati kvalitativne rezultate i primjere utemeljene na dokazima povezane s doprinosima mladih održavanju mira i solidarnosti, među ostalim suradnjom s državama članica na internetskom portalu Youth Wiki.

#### **C. Osiguravanje aktivnog i smislenog sudjelovanja mladih u izgradnji miroljubivih i uključivih društava**

25. Aktivno i ravnopravno sudjelovanje (poduprto izgradnjom kapaciteta) mladih, osobito onih koji imaju manje mogućnosti na svim razinama građanskog i političkog života, ključan je uvjet za izgradnju miroljubivih, povezanih i ravnopravnih društava. Važno je i iskorijeniti siromaštvo i društvenu isključenost koji vode do marginalizacije mladih.
26. Sve se više prepoznaje da su mladi nositelji promjena u području sprečavanja sukoba, promicanja uključenosti i društvene pravde te održavanja mira. Za promicanje mira i stabilnosti potrebno je globalno partnerstvo među svim dionicima, mladima i organizacijama za mlade koji u tome imaju ključnu ulogu. Rad s mladima također ima važnu ulogu u izgradnji mira i promicanju solidarnosti.

U TOM KONTEKSTU VIJEĆE POZIVA DRŽAVE ČLANICE, EUROPSKU KOMISIJU I EUROPSKU SLUŽBU ZA VANJSKO DJELOVANJE DA U OKVIRIMA SVOJIH NADLEŽNOSTI:

27. Povećaju mogućnosti za smisleno sudjelovanje mladih u održavanju i promicanju mira i sigurnosti na svim razinama, kada i gdje je to moguće, s pomoću participativnih mehanizama.
28. mladima, organizacijama mladih i drugim dionicima olakšavaju pristup podacima i znanju iz nedavnih studija i rezultata istraživanja o sudjelovanju mladih u demokratskom životu Europe.
29. Promiču aktivno sudjelovanje mladih u društvu, uključujući mlade koji imaju manje mogućnosti, te prekograničnu mobilnost i međuljudske kontakte, olakšavajući time razmjenu ideja i širenje inovacija u okviru sadašnjih i budućih programa.

<sup>(1)</sup> Vidjeti članak 2. Ugovora o Europskoj uniji.

U TOM KONTEKSTU VIJEĆE POZIVA EUROPSKU SLUŽBU ZA VANJSKO DJELOVANJE DA:

30. Nastavi s radom na angažmanu EU-a u vezi s Programom za mlade, mir i sigurnost, kao i na ključnim međuregionalnim suradnjama <sup>(1)</sup>, u partnerstvu s Ujedinjenim narodima i drugim međunarodnim organizacijama, uključujući postupno oblikovanje strateškog partnerstva EU-a i UN-a u vezi s mladima i jačanjem mira.

**D. Održavanje i poticanje interkulturalnog dijaloga među mladima u Europi i izvan nje**

31. Interkulturalni dijalog ima više funkcija i može ga se smatrati instrumentom za doprinos miru i sigurnosti u EU-u i susjednim zemljama. Sudjelovanjem u interkulturalnom dijalogu mladima se pružaju razne prilike za zauzimanje vodećih položaja, ostvarivanje napretka u procesu pomirenja i smanjenju predrasuda, nesporazuma i diskriminacije među različitim skupinama, kao i za borbu protiv govora mržnje i nasilnog ekstremizma pristupom utemeljenom na ljudskim pravima.

U TOM KONTEKSTU VIJEĆE POZIVA DRŽAVE ČLANICE, EUROPSKU KOMISIJU I EUROPSKU SLUŽBU ZA VANJSKO DJELOVANJE DA U OKVIRIMA SVOJIH NADLEŽNOSTI:

32. Podupiru međunarodnu suradnju mladih, dijalog i uzajamno razumijevanje među mladima, osobama koje rade s mladima, voditeljima mladih, organizacijama mladih i organizacijama za mlade <sup>(2)</sup> iz EU-a i izvan njega kao važan alat za potporu europskoga građanstva i procesa demokratizacije.

**E. Izgradnja otpornosti i kritičkog razmišljanja putem neformalnog i informalnog učenja te kolegijalnog pristupa**

33. Trebalo bi poduprijeti osviještenost mladih i razumijevanje zajedničkih vrijednosti EU-a <sup>(3)</sup> poput poštovanja demokracije, ravnopravnosti, ljudskih prava, solidarnosti, građanstva i raznolikosti, kao i njihovu medijsku i informacijsku pismenost. Time se doprinosi kritičkom razmišljanju te osviještenosti i znanju o tome kako nasilne ekstremističke skupine mogu iskriviti i iskoristiti informacije s ciljem širenja propagande.

34. Kako je dogovoreno i proglašeno u Vijeću Europe, *obrazovanje za demokratsko građanstvo i obrazovanje u području ljudskih prava* usko su povezani i međusobno se podupiru <sup>(4)</sup>. Ta neformalna metoda obrazovanja i osposobljavanja instrument je prvenstveno usmjeren na promicanje demokratskih prava i odgovornosti te aktivnog sudjelovanja u odnosu na građansku, političku, društvenu, gospodarsku, pravnu i kulturnu sferu društva.

U TOM KONTEKSTU VIJEĆE POZIVA DRŽAVE ČLANICE, EUROPSKU KOMISIJU I EUROPSKU SLUŽBU ZA VANJSKO DJELOVANJE DA U OKVIRIMA SVOJIH NADLEŽNOSTI:

35. Razmotre promicanje i jačanje, kada i gdje je to relevantno, koncepta „obrazovanja za demokratsko građanstvo i obrazovanja u području ljudskih prava”, koji bi se moglo provesti u okružju za formalno i neformalno učenje te putem kolegijalnog pristupa, poštujući supsidijarnost i slobodu obrazovanja.
36. Ojačaju daljnju suradnju s Vijećem Europe u okviru sporazuma o partnerstvu.

---

<sup>(1)</sup> Inicijativa *Youth Track* s petog sastanka na vrhu AU-a i EU-a i inicijativa *Young Mediterranean Voices*.

<sup>(2)</sup> Pojam „organizacija mladih” odnosi se na organizacije civilnog društva u čijim su koordinacijskim tijelima uglavnom zastupljeni mladi. Pojam „organizacija za mlade” odnosi se na organizacije civilnog društva koje pružaju usluge mladima, no čija se koordinacijska tijela ne sastoje samo od mladih.

<sup>(3)</sup> Vidjeti članak 2. Ugovora o Europskoj uniji.

<sup>(4)</sup> Povelja Vijeća Europe o obrazovanju za demokratsko građanstvo i ljudska prava (donesena u okviru Preporuke CM/Rec(2010)7 Odbora ministara).

## PRILOG

Pri usvajanju ovih zaključaka Vijeće posebno PODSJEĆA na sljedeće:

1. Globalnu strategiju EU-a za vanjsku i sigurnosnu politiku, s posebnim naglaskom na otpornosti;
2. Europski konsenzus o razvoju/Zaključke Vijeća o održivom razvoju (2016.);
3. Sveobuhvatni pristup EU-a o ženama, miru i sigurnosti;
4. Revidirane smjernice za strategiju EU-a za borbu protiv radikalizacije i novačenja terorista (9640/16 i 14276/16);
5. Zaključke Vijeća o ulozi rada s mladima u podupiranju razvoja ključnih životnih vještina mladih koje im olakšavaju uspješan prijelaz u odraslu dob, aktivno građanstvo i radni život (9624/17);
6. Zaključke Vijeća o ulozi sektora mladih u integriranom i međusektorskom pristupu sprečavanju i suzbijanju nasilne radikalizacije mladih (9640/16);
7. Akcijski plan EU-a za ljudska prava i demokraciju za razdoblje od 2015. do 2019. (2015.);
8. Neformalni sastanak šefova država ili vlada od 12. veljače 2015. na kojemu su članovi Europskog vijeća pozvali na sveobuhvatan pristup, koji među ostalim obuhvaća inicijative u vezi s društvenom integracijom koje su od velike važnosti za sprečavanje nasilne radikalizacije;
9. Deklaraciju koju su usvojili ministri obrazovanja EU-a na neformalnom sastanku u Parizu 17. ožujka 2015., u kojoj su dali smjernice za suradnju na europskoj razini. Istaknuta je važnost napora za sprečavanje i suočavanje s pitanjima marginalizacije, netolerancije, rasizma i radikalizacije radi promicanja građanstva mladih i očuvanja okvira jednakih mogućnosti za sve;
10. Zaključke Vijeća o obnovljenoj strategiji unutarnje sigurnosti od 17. lipnja 2015. u kojima se daje prvenstvo posebnim pitanjima odustajanja od radikalizacije, rehabilitacije i deradikalizacije ili antiradikalizacije kao prioritetnima za djelovanje u narednim godinama (9416/15);
11. Plan rada EU-a za mlade za razdoblje od 2016. do 2018. u čijem je središtu povećana društvena uključenost svih mladih ljudi, uzimajući u obzir temeljne europske vrijednosti i ulogu rada s mladima, i u digitalnom i u nedigitalnom svijetu;
12. Zajedničko izvješće EU-a o mladima Vijeća i Komisije iz 2015. o „provedbi obnovljenog okvira za europsku suradnju u području mladih (2010. – 2018.)” u kojemu je naglašeno da bi mladi trebali moći odrastati u uključivim i pluralističkim društvima koja se temelje na demokratskim europskim vrijednostima. U Zajedničkom izvješću EU-a o mladima ujedno je prikazana potreba za još većim osnaživanjem mladih iz svih sredina, osobito onih koji su izloženi riziku od isključenosti;
13. Suradnju između Europske komisije i Vijeća Europe u okviru sporazuma o partnerstvu;
14. Europski program sigurnosti od 28. travnja 2015. u kojemu Komisija sudjelovanje mladih ljudi smatra ključnim čimbenikom za sprečavanje radikalizacije promicanjem europskih vrijednosti i poticanjem društvene uključenosti te se ujedno spominje Mreža za osvješćivanje o radikalizaciji (RAN), krovna organizacija na razini EU-a u okviru koje se omogućuje razmjena iskustava i praksi kojima se potiče rano otkrivanje radikalizacije i oblikovanje strategija za njezinu prevenciju i odustajanje od nje na lokalnoj razini;
15. Rezoluciju Europskog parlamenta od 25. studenoga 2015. o suzbijanju radikalizacije i novačenja europskih građana u terorističke organizacije;
16. Rezoluciju Vijeća sigurnosti EU-a 2250 (2015) o mladima, miru i sigurnosti;
17. 125. sjednicu Odbora ministara – Akcijski plan Odbora ministara Vijeća Europe (Bruxelles, 19. svibnja 2015.), CM(2015)74 final, pod naslovom „Borba protiv nasilnog ekstremizma i radikalizacije koja vodi k terorizmu” i Akcijski plan Ujedinjenih naroda za sprečavanje nasilnog ekstremizma;

- 
18. „Smjernice za sudjelovanje mladih u izgradnji mira” UN-ove Međuagencijske radne skupine za mlade i jačanje mira.
-

## EUROPSKA KOMISIJA

Tečajna lista eura <sup>(1)</sup>

6. lipnja 2018.

(2018/C 195/06)

## 1 euro =

Valuta	Tečaj	Valuta	Tečaj		
USD	američki dolar	1,1765	CAD	kanadski dolar	1,5150
JPY	japanski jen	129,57	HKD	hongkonški dolar	9,2328
DKK	danska kruna	7,4436	NZD	novozelandski dolar	1,6702
GBP	funta sterlinga	0,87683	SGD	singapurski dolar	1,5685
SEK	švedska kruna	10,2760	KRW	južnokorejski von	1 255,45
CHF	švicarski franak	1,1629	ZAR	južnoafrički rand	15,0421
ISK	islandska kruna	123,70	CNY	kineski renminbi-juan	7,5230
NOK	norveška kruna	9,5238	HRK	hrvatska kuna	7,3878
BGN	bugarski lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	16 300,41
CZK	češka kruna	25,648	MYR	malezijski ringit	4,6704
HUF	mađarska forinta	318,64	PHP	filipinski pezo	61,697
PLN	poljski zlot	4,2753	RUB	ruski rubalj	72,9345
RON	rumunjski novi leu	4,6534	THB	tajlandski baht	37,530
TRY	turska lira	5,4078	BRL	brazilski real	4,4924
AUD	australski dolar	1,5365	MXN	meksički pezo	23,9686
			INR	indijska rupija	78,7310

<sup>(1)</sup> Izvor: referentna tečajna lista koju objavljuje ESB.

**PROVEDBENA ODLUKA KOMISIJE****od 6. lipnja 2018.****o uspostavi programa rada za procjenu zahtjeva za produljenje odobrenja aktivnih tvari koja istječu u 2022., 2023. i 2024. u skladu s Uredbom (EZ) br. 1107/2009 Europskog parlamenta i Vijeća****(Tekst značajan za EGP)**

(2018/C 195/07)

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EZ) br. 1107/2009 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. listopada 2009. o stavljanju na tržište sredstava za zaštitu bilja i stavljanju izvan snage direktiva Vijeća 79/117/EEZ i 91/414/EEZ <sup>(1)</sup>, a osobito njezin članak 18.,

budući da:

- (1) Veliki broj aktivnih tvari odobrenih na temelju Uredbe (EZ) br. 1107/2009 i navedenih u dijelovima B i E Priloga Provedbenoj uredbi Komisije (EZ) br. 540/2011 <sup>(2)</sup> ima datum isteka odobrenja između 1. siječnja 2022. i 31. prosinca 2024. U dijelu C Priloga Provedbenoj uredbi Komisije (EU) br. 686/2012 <sup>(3)</sup> nalazi se popis tih aktivnih tvari te se državama članicama dodjeljuje ocjena tih aktivnih tvari radi postupka obnavljanja, pri čemu se za svaku aktivnu tvar imenuje država članica izvjestiteljica i suizvjestiteljica.
- (2) S obzirom na vrijeme i sredstva koji su potrebni državama članicama i Europskoj agenciji za sigurnost hrane (Agencija) za dovršetak procjene zahtjeva za produljenje odobrenja predmetnih aktivnih tvari, potrebno je izraditi program rada u kojem će se grupirati slične aktivne tvari i utvrditi prioritete na temelju pitanja sigurnosti za zdravlje ljudi i životinja ili za okoliš kako je predviđeno u članku 18. Uredbe (EZ) br. 1107/2009.
- (3) Potrebno je predvidjeti identifikaciju tvari za koje se očekuje da s obzirom na svoja svojstva možda neće ispuniti kriterije za odobrenje navedene u točkama 3.6.2. do 3.6.5. i točki 3.7. Priloga II. Uredbi (EZ) br. 1107/2009. i dati prednost njihovoj procjeni.
- (4) Među aktivnim tvarima navedenima u dijelu C Priloga Provedbenoj uredbi (EU) br. 686/2012 potrebno je identificirati one tvari koje su u dijelu E Priloga Provedbenoj uredbi (EU) br. 540/2011 navedene kao kandidati za zamjenu, za koje, s obzirom na njihova svojstva, razdoblja odobrenja ne premašuju sedam godina. Potrebno je identificirati i tvari koje su navedene kao kandidati za zamjenu u Prilogu Provedbenoj uredbi Komisije (EU) 2015/408 <sup>(4)</sup>. Stoga bi u programu trebalo dati prednost njihovoj procjeni.
- (5) Aktivne tvari fluksapiroksad, biksafen, sedaksan, penflufen i pentiopirad imaju slična svojstva. Aktivne tvari dinatrijevi fosfonati i kalijeve fosfonate imaju slična svojstva. Aktivne tvari eugenol, geraniol i timol imaju slična svojstva. Aktivne tvari *Trichoderma atroviride* (soj I-1237) i *Trichoderma asperellum* (soj T34) imaju slična svojstva. Aktivne tvari benzovindiflupir i izopirazam također imaju slična svojstva. Budući da je potrebno vremenski uskladiti procjenu i postupak stručnih pregleda koji provodi Agencija na tvarima koje imaju slična svojstva, dokumentaciju o tim tvarima trebalo bi u istom vremenskom okviru dostaviti državama članicama izvjestiteljicama nadležnima za njih.
- (6) S obzirom na sredstva dostupna tijelima koja provode procjenu zahtjeva za produljenje odobrenja, ne može se isključiti mogućnost da bi zbog davanja prednosti procjeni tvari koje se predviđa ovom Odlukom, odobrenje nekih drugih aktivnih tvari moglo isteći prije nego što se donese odluka o produljenju odobrenja tih tvari. U takvim slučajevima potrebno je na vrijeme produljiti razdoblje odobrenja tih aktivnih tvari u skladu s člankom 17. Uredbe (EZ) br. 1107/2009.

<sup>(1)</sup> SL L 309, 24.11.2009., str. 1.<sup>(2)</sup> Provedbena uredba Komisije (EU) br. 540/2011 od 25. svibnja 2011. o provedbi Uredbe (EZ) br. 1107/2009 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu popisa odobrenih aktivnih tvari (SL L 153, 11.6.2011., str. 1.).<sup>(3)</sup> Provedbena uredba Komisije (EU) br. 686/2012 od 26. srpnja 2012. o dodjeljivanju ocjene aktivnih tvari, čije odobrenje istječe najkasnije 31. prosinca 2018., državama članicama radi postupka obnavljanja (SL L 200, 27.7.2012., str. 5.).<sup>(4)</sup> Provedbena uredba Komisije (EU) 2015/408 od 11. ožujka 2015. o provedbi članka 80. stavka 7. Uredbe (EZ) br. 1107/2009 Europskog parlamenta i Vijeća o stavljanju na tržište sredstava za zaštitu bilja i izradi popisa kandidata za zamjenu (SL L 67, 12.3.2015., str. 18.).



- (7) Osim grupiranja sličnih aktivnih tvari na temelju prioriteta za njihovu procjenu, člankom 18. Uredbe (EZ) br. 1107/2009 također se predviđa da se u program rada uključe posebni elementi. Provedbenim uredbama (EU) br. 844/2012 i (EU) br. 686/2012 provodi se članak 18. drugi stavak točke od (a) do (e) i točka (f) Uredbe (EZ) br. 1107/2009,

ODLUČILA JE:

*Jedini članak*

Donosi se program rada utvrđen u Prilogu ovoj Odluci.

Sastavljeno u Bruxellesu 6. lipnja 2018.

*Za Komisiju*

Vytenis ANDRIUKAITIS

*Član Komisije*

\_\_\_\_\_

## PRILOG

1. Programom rada obuhvaćene su aktivne tvari odobrene na temelju Uredbe (EZ) br. 1107/2009 koje su navedene u dijelu C Priloga Provedbenoj uredbi (EU) br. 686/2012.
  2. Prioriteti za procjenu zahtjeva za produljenje odobrenja aktivnih tvari i grupiranje sličnih aktivnih tvari, kako je predviđeno u članku 18. Uredbe (EZ) br. 1107/2009, jesu sljedeći:
    - (a) Procjeni zahtjeva za produljenje odobrenja aktivnih tvari za koje se očekuje da s obzirom na njihova svojstva možda neće ispuniti kriterije za odobrenje utvrđene u točkama 3.6.2. do 3.6.5. i točki 3.7. Priloga II. Uredbi (EZ) br. 1107/2009 daje se prednost. Stoga se te procjene provode bez odgode ili s najkraćom mogućom odgodom.
    - (b) Procjeni zahtjeva za produljenje odobrenja aktivnih tvari koje su u dijelu E Priloga Uredbi (EU) br. 540/2011 navedene kao kandidati za zamjenu, koje su s obzirom na njihova svojstva odobrene na najviše sedam godina, daje se prednost. Prednost se daje i procjeni zahtjeva za produljenje odobrenja aktivnih tvari koje su navedene u Prilogu Provedbenoj uredbi 2015/408. Stoga se te procjene provode bez odgode ili s najkraćom mogućom odgodom.
    - (c) Uzimajući u obzir sličnosti u njihovim svojstvima, ako su datumi podnošenja dokumentacije različiti, razdoblje odobrenja produljuje se po potrebi i na vrijeme u skladu s člankom 17. Uredbe (EZ) br. 1107/2009 kako bi se vremenski uskladila njihova procjena i postupak stručnih pregleda koje Agencija provodi za sljedeće tvari:
      - i. fluksapiroksad, biksafen, sedaksan, penflufen i pentiopirad;
      - ii. dinatrijevi fosfonati i kalijevi fosfonati;
      - iii. eugenol, geraniol i timol;
      - iv. *Trichoderma atroviride* (soj I 1237) i *Trichoderma asperellum* (soj T34);
      - v. benzovindiflupir i izopirazam.
    - (d) Ako je vjerojatno da će zbog razloga koji su izvan kontrole podnositelja zahtjeva odobrenje određenih aktivnih tvari koje nisu obuhvaćene točkama (a) i (b) isteći prije nego što se donese odluka o produljenju odobrenja tih tvari, razdoblje odobrenja tih aktivnih tvari na vrijeme se produljuje u skladu s člankom 17. Uredbe (EZ) br. 1107/2009.
-

# REVIZORSKI SUD

## Tematsko izvješće br. 12/2018

**„Širokopojasni pristup internetu u državama članicama EU-a: postignut je određen napredak, ali neće se dosegnuti sve ciljne vrijednosti iz strategije Europa 2020.”**

(2018/C 195/08)

Europski revizorski sud obavještava vas da je upravo objavljeno tematsko izvješće br. 12/2018 „Širokopojasni pristup internetu u državama članicama EU-a: postignut je određen napredak, ali neće se dosegnuti sve ciljne vrijednosti iz strategije Europa 2020.”

Dokument možete pregledati ili preuzeti na internetskim stranicama Europskog revizorskog suda: <http://eca.europa.eu>.

---

## OBAVIJESTI U VEZI S EUROPSKIM GOSPODARSKIM PROSTOROM

## STALNI ODBOR DRŽAVA EFTA-e

**Opasne tvari – Popis odluka o autorizaciji koje su države EFTA-e koje su članice EGP-a donijele u skladu s člankom 64. Stavkom 8. Uredbe (EZ) br. 1907/2006 (REACH) u prvoj polovini 2016.**

(2018/C 195/09)

**Pododbor I. za slobodno kretanje robe****Na znanje Zajedničkom odboru EGP-a**

S obzirom na Odluku Zajedničkog odbora EGP-a br. 25/2008 od 14. ožujka 2008., Zajednički odbor EGP-a poziva se da na svojem sastanku 2. prosinca 2016. primi na znanje sljedeće popise odluka o autorizaciji donesenih na temelju članka 64. stavka 8. Uredbe (EZ) br. 1907/2006 (REACH) u razdoblju od 1. siječnja do 30. lipnja 2016.

## PRILOG

**Popis odluka o autorizaciji**

U razdoblju od 1. siječnja do 30. lipnja 2016. u državama EFTA-e koje su članice EGP-a donesene su sljedeće odluke o autorizaciji u skladu s člankom 64. stavkom 8. Uredbe (EZ) br. 1907/2006 (REACH):

Naziv tvari	Odluka Komisije u skladu s člankom 64. stavkom 8. Uredbe (EZ) br. 1907/2006	Zemlja	Datum odluke
Trikloroetilen	C(2015) 8093	Island	14. siječnja 2016.
Heksabromociklododekan (HBCDD)	C(2015) 9812	Lihtenštajn	19. siječnja 2016.
Heksabromociklododekan (HBCDD)	C(2015) 9812	Norveška	2. veljače 2016.
Dibutil ftalat (DBP)	C(2016) 2003	Lihtenštajn	18. travnja 2016.
Dibutil ftalat (DBP)	C(2016) 2003	Norveška	26. travnja 2016.

**Opasne tvari – Popis odluka o autorizaciji koje su države EFTA-e koje su članice EGP-a donijele u skladu s člankom 64. Stavkom 8. Uredbe (EZ) br. 1907/2006 (REACH) u drugoj polovini 2016.**

(2018/C 195/10)

**Pododbor I. za slobodno kretanje robe**

**Na znanje Zajedničkom odboru EGP-a**

S obzirom na Odluku Zajedničkog odbora EGP-a br. 25/2008 od 14. ožujka 2008., Zajednički odbor EGP-a poziva se da na svojem sastanku 17. ožujka 2017. primi na znanje sljedeće popise odluka o autorizaciji donesenih na temelju članka 64. stavka 8. Uredbe (EZ) br. 1907/2006 (REACH) u razdoblju od 1. srpnja do 31. prosinca 2016.:

PRILOG

**Popis odluka o autorizaciji**

U razdoblju od 1. srpnja do 31. prosinca 2016. u državama EFTA-e koje su članice EGP-a donesene su sljedeće odluke o autorizaciji u skladu s člankom 64. stavkom 8. Uredbe (EZ) br. 1907/2006 (REACH):

Naziv tvari	Odluka Komisije u skladu s člankom 64. stavkom 8. Uredbe (EZ) br. 1907/2006	Zemlja	Datum odluke
Heksabromociklododekan	C(2015) 9812	Island	29. kolovoza 2016.
Dibutil ftalat (DBP)	C(2016) 2003	Island	29. kolovoza 2016.
Bis(2-etilheksil) ftalat (DEHP)	C(2016) 3549	Island	29. kolovoza 2016.
Bis(2-etilheksil) ftalat (DEHP)	C(2016) 3549	Lihtenštajn	11. srpnja 2016.
Bis(2-etilheksil) ftalat (DEHP)	C(2016) 3549	Norveška	5. srpnja 2016.
Olovni sulfokromat žuti & olovni kromat molibdat sulfat crveni	C(2016) 5644	Lihtenštajn	3. listopada 2016.
Olovni sulfokromat žuti & olovni kromat molibdat sulfat crveni	C(2016) 5644	Norveška	4. listopada 2016.
Trikloroetilen	C(2016) 7581	Island	29. prosinca 2016.
Trikloroetilen	C(2016) 7581	Lihtenštajn	14. prosinca 2016.
Trikloroetilen	C(2016) 7581	Norveška	16. prosinca 2016.
Trikloroetilen	C(2016) 7607	Island	29. prosinca 2016.
Trikloroetilen	C(2016) 7607	Lihtenštajn	14. prosinca 2016.
Trikloroetilen	C(2016) 7607	Norveška	16. prosinca 2016.
Trikloroetilen	C(2016) 7609	Island	29. prosinca 2016.
Trikloroetilen	C(2016) 7609	Lihtenštajn	14. prosinca 2016.
Trikloroetilen	C(2016) 7609	Norveška	16. prosinca 2016.

**Lijekovi – Popis odobrenja za stavljanje u promet koje su države EFTA-e koje su članice EGP-a izdale u drugoj polovini 2016.**

(2018/C 195/11)

**Pododbor I. za slobodno kretanje robe**

**Na znanje Zajedničkom odboru EGP-a**

S obzirom na Odluku Zajedničkog odbora EGP-a br. 74/1999 od 28. svibnja 1999., Zajednički odbor EGP-a poziva se da na svojem sastanku 17. ožujka 2017. primi na znanje sljedeće popise odobrenjâ za stavljanje u promet lijekova izdanih u razdoblju od 1. srpnja do 31. prosinca 2016.:

Prilog I. Popis novih odobrenja za stavljanje u promet

Prilog II. Popis obnovljenih odobrenja za stavljanje u promet

Prilog III. Popis produljenih odobrenja za stavljanje u promet

Prilog IV. Popis oduzetih odobrenja za stavljanje u promet

Prilog V. Popis privremeno oduzetih odobrenja za stavljanje u promet

—

## PRILOG I.

**Popis novih odobrenja za stavljanje u promet**

U razdoblju od 1. srpnja do 31. prosinca 2016. u državama EFTA-e koje su članice EGP-a izdana su sljedeća odobrenja za stavljanje u promet:

Broj EU	Proizvod	Zemlja	Datum odobrenja
EU/1/12/793	Xalkori (prelazak na odobrenje koje nije uvjetno)	Lihtenštajn	31.12.2016.
EU/1/13/848	Erivedge (prelazak na odobrenje koje nije uvjetno)	Lihtenštajn	31.12.2016.
EU/1/15/1066	Ongentys	Island	13.7.2016.
EU/1/15/1066	Ongentys	Norveška	4.7.2016.
EU/1/16/1091	Atazanavir Mylan	Island	29.8.2016.
EU/1/16/1091	Atazanavir Mylan	Norveška	2.9.2016.
EU/1/16/1091	Atazanavir Mylan	Lihtenštajn	31.8.2016.
EU/1/16/1094	Ninlaro	Lihtenštajn	31.12.2016.
EU/1/16/1094	Ninlaro	Island	7.12.2016.
EU/1/16/1094	Ninlaro	Norveška	28.11.2016.
EU/1/16/1102	Bortezomib SUN	Island	11.8.2016.
EU/1/16/1102	Bortezomib SUN	Norveška	12.8.2016.
EU/1/16/1102	Bortezomib SUN	Lihtenštajn	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	Norveška	27.7.2016.
EU/1/16/1105	EndolucinBeta	Lihtenštajn	31.8.2016.
EU/1/16/1107	ZINBRYTA	Island	14.7.2016.
EU/1/16/1107	Zinbryta	Norveška	7.7.2016.

Broj EU	Proizvod	Zemlja	Datum odobrenja
EU/1/16/1107	Zinbryta	Lihtenštajn	31.8.2016.
EU/1/16/1108	Qtern	Island	25.7.2016.
EU/1/16/1108	Qtern	Norveška	4.8.2016.
EU/1/16/1108	Qtern	Lihtenštajn	31.8.2016.
EU/1/16/1109	ZAVICEFTA	Island	12.7.2016.
EU/1/16/1109	Zavicefta	Norveška	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	Norveška	26.7.2016.
EU/1/16/1113	Enzepi	Lihtenštajn	31.8.2016.
EU/1/16/1114	Bortezomib Hospira	Island	10.8.2016.
EU/1/16/1114	Bortezomib Hospira	Norveška	12.8.2016.
EU/1/16/1114	Bortezomib Hospira	Lihtenštajn	31.8.2016.
EU/1/16/1115	Pemetrexed Fresenius Kabi	Island	16.8.2016.
EU/1/16/1115	Pemetrexed Fresenius Kabi	Norveška	11.8.2016.
EU/1/16/1116	Epclusa	Island	12.7.2016.
EU/1/16/1116	Epclusa	Norveška	11.7.2016.
EU/1/16/1116	Epclusa	Lihtenštajn	31.8.2016.
EU/1/16/1119	Zepatier	Island	11.8.2016.
EU/1/16/1119	Zepatier	Norveška	4.8.2016.
EU/1/16/1119	Zepatier	Lihtenštajn	31.8.2016.
EU/1/16/1121	Zalmoxis	Island	7.9.2016.



Broj EU	Proizvod	Zemlja	Datum odobrenja
EU/1/16/1121	Zalmoxis	Norveška	16.9.2016.
EU/1/16/1121	Zalmoxis	Lihtenštajn	31.10.2016.
EU/1/16/1122	Aerivio Spiromax	Island	2.9.2016.
EU/1/16/1122	Aerivio Spiromax	Norveška	8.9.2016.
EU/1/16/1122	Aerivio Spiromax	Lihtenštajn	31.10.2016.
EU/1/16/1123	Airexar Spiromax	Island	2.9.2016.
EU/1/16/1123	Airexar Spiromax	Norveška	13.9.2016.
EU/1/16/1123	Airexar Spiromax	Lihtenštajn	31.10.2016.
EU/1/16/1124	Nordimet	Island	7.9.2016.
EU/1/16/1124	Nordimet	Norveška	30.8.2016.
EU/1/16/1124	Nordimet	Lihtenštajn	31.8.2016.
EU/1/16/1125	Cinquaero	Island	7.9.2016.
EU/1/16/1125	Cinquaero	Norveška	31.8.2016.
EU/1/16/1125	Cinquaero	Lihtenštajn	31.8.2016.
EU/1/16/1126	Truberzi	Island	7.10.2016.
EU/1/16/1126	Truberzi	Norveška	6.10.2016.
EU/1/16/1126	Truberzi	Lihtenštajn	31.10.2016.
EU/1/16/1127	Tenofovir disoproxil Zentiva	Island	6.10.2016.
EU/1/16/1127	Tenofovir disoproxil Zentiva	Lihtenštajn	31.10.2016.
EU/1/16/1127	Tenofovir disoproxil Zentiva	Norveška	13.10.2016.
EU/1/16/1128	Kisplyx	Island	7.9.2016.
EU/1/16/1128	Kisplyx	Norveška	31.8.2016.

Broj EU	Proizvod	Zemlja	Datum odobrenja
EU/1/16/1128	Kisplyx	Lihtenštajn	31.8.2016.
EU/1/16/1129	Tenofovir disoproxil Mylan	Island	16.12.2016.
EU/1/16/1129	Tenofovir disoproxil Mylan	Norveška	21.12.2016.
EU/1/16/1130	Onivyde	Island	1.11.2016.
EU/1/16/1130	Onivyde	Norveška	4.11.2016.
EU/1/16/1130	Onivyde	Lihtenštajn	31.10.2016.
EU/1/16/1131	Thorinane	Island	6.10.2016.
EU/1/16/1131	Thorinane	Norveška	23.9.2016.
EU/1/16/1131	Thorinane	Lihtenštajn	31.10.2016.
EU/1/16/1132	Inhixa	Island	7.10.2016.
EU/1/16/1132	Inhixa	Norveška	5.10.2016.
EU/1/16/1132	Inhixa	Lihtenštajn	31.10.2016.
EU/1/16/1134	Mysildecard	Island	6.10.2016.
EU/1/16/1134	Mysildecard	Norveška	29.9.2016.
EU/1/16/1134	Mysildecard	Lihtenštajn	31.10.2016.
EU/1/16/1135	Sialanar	Island	7.10.2016.
EU/1/16/1135	Sialanar	Norveška	14.10.2016.
EU/1/16/1135	Sialanar	Lihtenštajn	31.10.2016.
EU/1/16/1136	Cabometyx	Island	6.10.2016.
EU/1/16/1136	CABOMETYX	Norveška	20.9.2016.
EU/1/16/1136	CABOMETYX	Lihtenštajn	31.10.2016.
EU/1/16/1137	Granpidam	Lihtenštajn	31.12.2016.

Broj EU	Proizvod	Zemlja	Datum odobrenja
EU/1/16/1137	Granpidam	Island	6.12.2016.
EU/1/16/1137	Granpidam	Norveška	28.11.2016.
EU/1/16/1138	Venclyxto	Island	8.12.2016.
EU/1/16/1138	Venclyxto	Norveška	13.12.2016.
EU/1/16/1139	Ocaliva	Island	19.12.2016.
EU/1/16/1139	OCALIVA	Norveška	12.12.2016.
EU/1/16/1141	SomaKit TOC	Island	15.12.2016.
EU/1/16/1141	SomaKit TOC	Norveška	15.12.2016.
EU/1/16/1142	Parsabiv	Lihtenštajn	31.12.2016.
EU/1/16/1142	Parsabiv	Island	1.12.2016.
EU/1/16/1142	Parsabiv	Norveška	22.11.2016.
EU/1/16/1143	Lartruvo	Lihtenštajn	31.12.2016.
EU/1/16/1143	Lartruvo	Island	1.12.2016.
EU/1/16/1143	Lartruvo	Norveška	18.11.2016.
EU/1/16/1144	Ivabradine Zentiva	Lihtenštajn	31.12.2016.
EU/1/16/1144	Ivabradine Zentiva	Island	2.12.2016.
EU/1/16/1144	Ivabradine Zentiva	Norveška	28.11.2016.
EU/1/16/1145	Ivabradine JensonR	Lihtenštajn	31.12.2016.
EU/1/16/1145	Ivabradine JensonR	Island	2.12.2016.
EU/1/16/1145	Ivabradine JensonR	Norveška	5.12.2016.
EU/1/16/1146	Glyxambi	Lihtenštajn	31.12.2016.
EU/1/16/1146	Glyxambi	Island	5.12.2016.

Broj EU	Proizvod	Zemlja	Datum odobrenja
EU/1/16/1146	Glyxambi	Norveška	9.12.2016.
EU/1/16/1147	IBRANCE	Lihtenštajn	31.12.2016.
EU/1/16/1147	Ibrance	Island	1.12.2016.
EU/1/16/1147	IBRANCE	Norveška	15.11.2016.
EU/1/16/1148	Emtricitabin/Tenofovir disoproxil Zentiva	Lihtenštajn	31.12.2016.
EU/1/16/1148	Emtricitabine/Tenofovir disoproxil Zentiva	Island	1.12.2016.
EU/1/16/1148	Emtricitabine/Tenofovir disoproxil Zentvia	Norveška	15.11.2016.
EU/1/16/1151	Emtricitabine/Tenofovir disoproxil Krka	Norveška	21.12.2016.
EU/1/16/1151	Emtricitabine/Tenofovir disoproxil Krka	Island	14.12.2016.
EU/2/16/196	Sevocalm	Norveška	11.7.2016.
EU/2/16/196	Sevocalm	Lihtenštajn	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	Norveška	30.8.2016.
EU/2/16/198	Sedadex	Lihtenštajn	31.8.2016.
EU/2/16/199	Eravac	Island	10.10.2016.
EU/2/16/199	ERAVAC	Norveška	5.10.2016.
EU/2/16/199	ERAVAC	Lihtenštajn	31.10.2016.
EU/2/16/200	Cepedex	Island	19.12.2016.

## PRILOG II.

**Popis obnovljenih odobrenja za stavljanje u promet**

U razdoblju od 1. srpnja do 31. prosinca 2016. u državama EFTA-e koje su članice EGP-a obnovljena su sljedeća odobrenja za stavljanje u promet:

Broj EU	Proizvod	Zemlja	Datum odobrenja
EU/1/06/347	Sutent	Lihtenštajn	31.12.2016.
EU/1/06/347	Sutent	Island	1.12.2016.
EU/1/06/347	Sutent	Norveška	15.11.2016.
EU/1/06/355	ATryn	Island	26.7.2016.
EU/1/06/355	ATryn	Norveška	10.8.2016.
EU/1/06/355	ATryn	Lihtenštajn	31.8.2016.
EU/1/06/360	Champix	Island	13.7.2016.
EU/1/06/360	Champix	Norveška	7.7.2016.
EU/1/06/360	Champix	Lihtenštajn	31.8.2016.
EU/1/06/361	Luminity	Island	26.7.2016.
EU/1/06/361	Luminity	Norveška	6.8.2016.
EU/1/06/361	Luminity	Lihtenštajn	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	Norveška	12.8.2016.
EU/1/06/363	Sprycel	Lihtenštajn	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.

Broj EU	Proizvod	Zemlja	Datum odobrenja
EU/1/06/374	Lucentis	Lihtenštajn	31.12.2016.
EU/1/06/374	Lucentis	Island	2.12.2016.
EU/1/06/374	Lucentis	Norveška	22.11.2016.
EU/1/06/379	Cystadane	Island	7.12.2016.
EU/1/06/379	Cystadane	Norveška	29.11.2016.
EU/1/11/699	Fampyra	Norveška	8.7.2016.
EU/1/11/701	Levetiracetam Teva	Norveška	4.8.2016.
EU/1/11/701	Levetiracetam Teva	Island	26.7.2016.
EU/1/11/701	Levetiracetam Teva	Lihtenštajn	31.8.2016.
EU/1/11/706	Levodopa/Carbidopa/Entacapone Orion	Norveška	15.9.2016.
EU/1/11/711	Matever	Island	14.7.2016.
EU/1/11/711	Matever	Norveška	7.7.2016.
EU/1/11/711	Matever	Lihtenštajn	31.8.2016.
EU/1/11/712	Levetiracetam Accord	Island	10.8.2016.
EU/1/11/712	Levetiracetam Accord	Norveška	11.8.2016.
EU/1/11/712	Levetiracetam Accord	Lihtenštajn	31.8.2016.
EU/1/11/713	Levetiracetam Actavis	Island	5.10.2016.
EU/1/11/713	Levetiracetam Actavis	Norveška	30.9.2016.
EU/1/11/713	Levetiracetam Actavis	Lihtenštajn	31.10.2016.
EU/1/11/715	Plenadren	Island	15.8.2016.
EU/1/11/715	Plenadren	Norveška	15.8.2016.
EU/1/11/715	Plenadren	Lihtenštajn	31.8.2016.

Broj EU	Proizvod	Zemlja	Datum odobrenja
EU/1/11/716	Eurartesim	Island	15.9.2016.
EU/1/11/716	Eurartesim	Norveška	15.9.2016.
EU/1/11/716	Eurartesim	Lihtenštajn	31.10.2016.
EU/1/11/717	Vyndaqel	Island	10.8.2016.
EU/1/11/717	Vyndaqel	Norveška	11.8.2016.
EU/1/11/717	Vyndaqel	Lihtenštajn	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	Norveška	21.12.2016.
EU/1/11/727	Xaluprine	Lihtenštajn	31.12.2016.
EU/1/11/727	Xaluprine	Island	6.12.2016.
EU/1/11/727	Xaluprine	Norveška	5.12.2016.
EU/1/11/728	Pramipexole Accord	Island	26.7.2016.
EU/1/11/728	Pramipexole Accord	Norveška	4.8.2016.
EU/1/11/728	Pramipexole Accord	Lihtenštajn	31.8.2016.
EU/1/11/731	Komboglyze	Island	26.7.2016.
EU/1/11/731	Komboglyze	Norveška	11.8.2016.
EU/1/11/731	Komboglyze	Lihtenštajn	31.8.2016.
EU/1/11/732	Desloratadine Teva	Island	15.8.2016.
EU/1/11/732	Desloratadine Teva	Norveška	22.8.2016.
EU/1/11/733	Dificlir	Island	29.8.2016.
EU/1/11/733	Dificlir	Norveška	30.8.2016.

Broj EU	Proizvod	Zemlja	Datum odobrenja
EU/1/11/733	Difclir	Lihtenštajn	31.8.2016.
EU/1/11/734	Edarbi	Lihtenštajn	31.12.2016.
EU/1/11/734	Edarbi	Island	2.12.2016.
EU/1/11/734	Edarbi	Norveška	22.11.2016.
EU/1/11/736	EDURANT	Island	10.8.2016.
EU/1/11/736	EDURANT	Norveška	11.8.2016.
EU/1/11/736	EDURANT	Lihtenštajn	31.8.2016.
EU/1/11/737	Eviplera	Island	10.8.2016.
EU/1/11/737	Eviplera	Norveška	11.8.2016.
EU/1/11/737	Eviplera	Lihtenštajn	31.8.2016.
EU/1/11/738	Levetiracetam Actavis Group	Island	15.8.2016.
EU/1/11/738	Levetiracetam Actavis Group	Norveška	2.9.2016.
EU/1/11/738	Levetiracetam Actavis Group	Lihtenštajn	31.8.2016.
EU/1/11/739	Dasselta	Island	22.8.2016.
EU/1/11/739	Dasselta	Norveška	5.9.2016.
EU/1/11/739	Dasselta	Lihtenštajn	31.8.2016.
EU/1/11/740	Ameluz	Lihtenštajn	31.12.2016.
EU/1/11/740	Ameluz	Island	7.12.2016.
EU/1/11/740	Ameluz	Norveška	5.12.2016.
EU/1/11/741	Levetiracetam SUN	Lihtenštajn	31.12.2016.
EU/1/11/741	Levetiracetam Sun	Island	5.12.2016.
EU/1/11/741	Levetiracetam SUN	Norveška	23.11.2016.



Broj EU	Proizvod	Zemlja	Datum odobrenja
EU/1/11/742	Efavirenz Teva	Island	16.10.2016.
EU/1/11/742	Efavirenz Teva	Norveška	21.10.2016.
EU/1/11/743	Repaglinide Accord	Island	14.10.2016.
EU/1/11/743	Repaglinide Accord	Norveška	21.10.2016.
EU/1/11/745	Desloratadin Actavis	Lihtenštajn	31.12.2016.
EU/1/11/745	Desloratadine Actavis	Island	2.12.2016.
EU/1/11/745	Desloratadine Actavis	Norveška	25.11.2016.
EU/1/11/746	Desloratadine ratiopharm	Island	15.8.2016.
EU/1/11/746	Desloratadine ratiopharm	Norveška	22.8.2016.
EU/1/11/746	Desloratadine ratiopharm	Lihtenštajn	31.8.2016.
EU/1/11/747	Colobreathe	Island	10.10.2016.
EU/1/11/747	Colobreathe	Norveška	13.10.2016.
EU/1/11/747	Colobreathe	Lihtenštajn	31.10.2016.
EU/1/12/750	Esmya	Lihtenštajn	31.12.2016.
EU/1/12/750	Esmya	Island	5.12.2016.
EU/1/12/750	Esmya	Norveška	29.11.2016.
EU/1/12/751	Zelboraf	Norveška	6.10.2016.
EU/1/12/751	Zelboraf	Island	10.10.2016.
EU/1/12/751	Zelboraf	Lihtenštajn	31.10.2016.
EU/1/12/753	Signifor	Lihtenštajn	31.12.2016.
EU/1/12/753	Signifor	Island	6.12.2016.
EU/1/12/753	Signifor	Norveška	24.11.2016.

Broj EU	Proizvod	Zemlja	Datum odobrenja
EU/1/12/755	Pioglitazone Actavis	Lihtenštajn	31.12.2016.
EU/1/12/755	Pioglitazone Actavis	Norveška	9.12.2016.
EU/1/12/755	Pioglitazone Actavis	Island	2.12.2016.
EU/1/12/756	Glidipion	Norveška	9.12.2016.
EU/1/12/756	Glidipion	Lihtenštajn	31.12.2016.
EU/1/12/756	Glidipion	Island	2.12.2016.
EU/1/12/763	Ecansya	Norveška	23.12.2016.
EU/1/12/793	XALKORI	Island	10.8.2016.
EU/1/12/793	XALKORI	Norveška	12.8.2016.
EU/1/12/793	XALKORI	Lihtenštajn	31.8.2016.
EU/1/12/794	ADCETRIS	Lihtenštajn	31.10.2016.
EU/1/12/794	ADCETRIS	Island	2.11.2016.
EU/1/12/794	ADCETRIS	Norveška	8.11.2016.
EU/1/15/1047	Blincyto	Island	10.10.2016.
EU/1/15/1047	Blincyto	Norveška	29.9.2016.
EU/1/15/1047	Blincyto	Lihtenštajn	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	Norveška	30.8.2016.
EU/2/11/132	Nobivac Myxo-RHD	Lihtenštajn	31.10.2016.

Broj EU	Proizvod	Zemlja	Datum odobrenja
EU/2/11/133	Recocam	Island	17.8.2016.
EU/2/11/133	Recocam	Norveška	25.8.2016.
EU/2/11/133	Recocam	Lihtenštajn	31.8.2016.
EU/2/11/134	Inflacam	Lihtenštajn	31.12.2016.
EU/2/11/134	Inflacam	Island	2.12.2016.
EU/2/11/134	Inflacam	Norveška	25.11.2016.
EU/2/11/135	Panacur AquaSol	Lihtenštajn	31.8.2016.
EU/2/11/135	Panacur AquaSol	Island	2.9.2016.
EU/2/11/135	Panacur AquaSol	Norveška	5.9.2016.
EU/2/11/137	Activyl Tick Plus	Norveška	23.12.2016.
EU/2/12/139	Zulvac 1 + 8 Bovis	Island	19.12.2016.

## PRILOG III.

**Popis produljenih odobrenja za stavljanje u promet**

U razdoblju od 1. srpnja do 31. prosinca 2016. u državama EFTA-e koje su članice EGP-a produljena su sljedeća odobrenja za stavljanje u promet:

Broj EU	Proizvod	Zemlja	Datum odobrenja
EU/1/03/267/012	Reyataz	Island	13.7.2016.
EU/1/08/494/005	Stelara	Norveška	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	Norveška	25.11.2016.
EU/1/12/776/024	Fycompa	Island	11.10.2016.
EU/1/12/776/024	Fycompa	Norveška	10.10.2016.
EU/1/14/939/005-006	Daklinza	Island	13.7.2016.
EU/1/14/939/005-006	Daklinza	Norveška	4.7.2016.
EU/1/15/1024/002	KEYTRUDA	Island	24.8.2016.
EU/1/15/1024/002	KEYTRUDA	Norveška	26.8.2016.
EU/2/97/004/050-053	Metacam	Norveška	29.8.2016.

## PRILOG IV.

**Popis oduzetih odobrenja za stavljanje u promet**

U razdoblju od 1. srpnja do 31. prosinca 2016. u državama EFTA-e koje su članice EGP-a oduzeta su sljedeća odobrenja za stavljanje u promet:

Broj EU	Proizvod	Zemlja	Datum oduzimanja
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	Norveška	11.8.2016.
EU/1/08/489	Opgenra	Lihtenštajn	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	Lihtenštajn	31.12.2016.
EU/1/08/506	Celvapan	Norveška	21.12.2016.
EU/1/09/518	PANTECTA Control	Island	7.10.2016.
EU/1/09/518	PANTECTA Control	Norveška	20.10.2016.
EU/1/09/518	PANTECTA Control	Lihtenštajn	31.10.2016.
EU/1/09/563	ChondroCelect	Lihtenštajn	31.8.2016.
EU/1/09/563	ChondroCelect	Island	15.8.2016.
EU/1/09/563	ChondroCelect	Norveška	11.8.2016.
EU/1/10/657	Prepandemic Influenza vaccine (H5N1) (surface antigen, inactivated, adjuvanted) Novartis Vaccines and Dia	Island	12.8.2016.
EU/1/11/721	Paglitaz	Island	12.8.2016.

Broj EU	Proizvod	Zemlja	Datum oduzimanja
EU/1/12/810	Krystexxa	Island	14.7.2016.
EU/1/12/810	Krystexxa	Norveška	6.7.2016.
EU/1/12/810	Krystexxa	Lihtenštajn	31.8.2016.
EU/1/13/831	Capecitabine SUN	Island	13.7.2016.
EU/1/13/831	Capecitabine SUN	Norveška	6.7.2016.
EU/1/13/883	Vitekta	Island	10.11.2016.
EU/1/13/883	Vitekta	Lihtenštajn	31.12.2016.
EU/1/13/883	Vitekta	Norveška	15.12.2016.
EU/1/14/942	Clopidogrel/Acetylsalicylic acid Teva	Island	26.7.2016.

## PRILOG V.

**Popis privremeno oduzetih odobrenja za stavljanje u promet**

U razdoblju od 1. srpnja do 31. prosinca 2016. u državama EFTA-e koje su članice EGP-a privremeno su oduzeta sljedeća odobrenja za stavljanje u promet:

Broj EU	Proizvod	Zemlja	Datum privremenog oduzimanja
EU/2/15/192	Velactis	Island	30.8.2016.
EU/2/15/192	Velactis	Norveška	29.8.2016.
EU/2/15/192	Velactis	Lihtenštajn	31.8.2016.

## V.

(Objave)

## POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

## EUROPSKA KOMISIJA

## Prethodna prijava koncentracije

(Predmet M.8954 – BPEA/PAI/WFC)

## Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka

(Tekst značajan za EGP)

(2018/C 195/12)

1. Komisija je 31. svibnja 2018. zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 <sup>(1)</sup>.

Ta se prijava odnosi na sljedeće poduzetnike:

- Baring Asia Private Equity Fund VI („BPEA”, Kajmanski otoci), pod kontrolom poduzetnika Baring Asia (Hong Kong),
- PAI Partners SAS („PAI”, Francuska),
- GB WFC International S.à.r.l („WFC”, Luksemburg).

Poduzetnici BPEA i PAI stječu, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, zajedničku kontrolu nad cijelim poduzetnikom WFC.

Koncentracija se provodi kupnjom udjela.

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- BPEA: fond privatnog vlasničkog kapitala usmjeren na ulaganja u azijskim zemljama namijenjenima očuvanju kapitala i stvaranju vrijednost nakon ulaganja. BPEA je pod zajedničkom kontrolom s drugim fondovima privatnog vlasničkog kapitala koji zajedno čine poduzetnika Baring Asia,
- PAI: društvo za ulaganje privatnog kapitala koje pruža usluge upravljanja i savjetodavne usluge brojnim fondovima u čijem su vlasništvu društva koja posluju u raznim sektorima, kao što su poslovne usluge, prehrambeni proizvodi i roba široke potrošnje, proizvodnja i stavljanje na tržište predmeta opće uporabe, zdravstvo, maloprodaja i distribucija,
- WFC: glavni posrednik za prodaju i usluge u području zračnog tereta, koji zračnim prijevoznicima pruža eksternalizirane usluge upravljanja zračnim teretom.

3. Preliminarnim ispitivanjem Komisija je ocijenila da bi prijavljena transakcija mogla biti obuhvaćena područjem primjene Uredbe o koncentracijama. Međutim konačna odluka još nije donesena.

U skladu s Obavijesti Komisije o pojednostavnjenom postupku za postupanje s određenim koncentracijama prema Uredbi Vijeća (EZ) br. 139/2004 <sup>(2)</sup> treba napomenuti da je ovaj predmet primjeren za primjenu postupka iz Obavijesti.

4. Komisija poziva zainteresirane treće osobe da joj podnesu moguća očitovanja o predloženoj koncentraciji.

Očitovanja se Komisiji moraju dostaviti najkasnije u roku od 10 dana od datuma ove objave. U svakom je očitovanju potrebno navesti referentnu oznaku:

M.8954 – BPEA/PAI/WFC

<sup>(1)</sup> SL L 24, 29.1.2004., str. 1. („Uredba o koncentracijama”).

<sup>(2)</sup> SL C 366, 14.12.2013., str. 5.



Očitovanja se Komisiji mogu poslati e-poštom, telefaksom ili poštom. Podaci za kontakt:

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

Telefaks: +32 22964301

Poštanska adresa:

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

---

**Prethodna prijava koncentracije**  
**(Predmet M.8928 – Francisco Partners/VeriFone)**  
**Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka**  
**(Tekst značajan za EGP)**  
**(2018/C 195/13)**

1. Komisija je 30. svibnja 2018. zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 <sup>(1)</sup>.

Ta se prijava odnosi na sljedeće poduzetnike:

- Francisco Partners Management LP („Francisco Partners”, Sjedinjene Države),
- VeriFone Systems, Inc. („VeriFone”, Sjedinjene Države).

Poduzetnik Francisco Partners stječe, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, isključivu kontrolu nad cijelim poduzetnikom VeriFone.

Koncentracija se provodi kupnjom udjela.

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- Francisco Partners: društvo za ulaganje privatnog kapitala koje se isključivo bavi ulaganjima u programsku opremu i poduzeća temeljena na tehnologiji
- VeriFone: uglavnom se bavi projektiranjem, proizvodnjom i nabavom uređaja za plaćanje na prodajnom mjestu („POS”) i povezanim uslugama.

3. Preliminarnim ispitivanjem Komisija je ocijenila da bi prijavljena transakcija mogla biti obuhvaćena područjem primjene Uredbe o koncentracijama. Međutim konačna odluka još nije donesena.

U skladu s Obavijesti Komisije o pojednostavnjenom postupku za postupanje s određenim koncentracijama prema Uredbi Vijeća (EZ) br. 139/2004 <sup>(2)</sup> treba napomenuti da je ovaj predmet primjeren za primjenu postupka iz Obavijesti.

4. Komisija poziva zainteresirane treće osobe da joj podnesu moguća očitovanja o predloženoj koncentraciji.

Očitovanja se Komisiji moraju dostaviti najkasnije u roku od 10 dana od datuma ove objave. U svakom je očitovanju potrebno navesti referentnu oznaku:

M.8928 – Francisco Partners/VeriFone

Očitovanja se Komisiji mogu poslati e-poštom, telefaksom ili poštom. Podaci za kontakt:

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

Telefaks: +32 22964301

Poštanska adresa:

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

---

<sup>(1)</sup> SL L 24, 29.1.2004., str. 1. („Uredba o koncentracijama”).

<sup>(2)</sup> SL C 366, 14.12.2013., str. 5.

## DRUGI AKTI

## EUROPSKA KOMISIJA

**Objava izmjene u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012  
Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2018/C 195/14)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na izmjenu u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(1)</sup>.

ZAHTJEV ZA ODOBRENJE IZMJENE KOJA NIJE MANJA SPECIFIKACIJE ZA PROIZVOD ZAŠTIĆENE OZNAKE IZVORNOSTI/  
ZAŠTIĆENE OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA

**Zahtjev za odobrenje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. prvim podstavkom Uredbe (EU)  
br. 1151/2012****„GAILTALER SPECK”****EU br.: PGI-AT-0192-AM01 – 5.4.2017.****ZOI ( ) ZOZP (X)****1. Skupina koja podnosi zahtjev i legitimni interes**

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

Tel. +43 6504282000  
E-pošta: Albert.jank@gailtalerspeck.at

Podnositelj zahtjeva je skupina koja je podnijela prvotni zahtjev i predstavlja sve trenutačne proizvođače proizvoda „Gailtaler Speck” (ZOZP).

**2. Država članica ili treća zemlja**

Austrija

**3. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena**

- Naziv proizvoda
- Opis proizvoda
- Zemljopisno područje
- Dokaz o podrijetlu
- Metoda proizvodnje
- Povezanost sa zemljopisnim područjem
- Označivanje
- Ostalo [podaci za kontakt nadležnog tijela i skupine koja podnosi zahtjev, vrsta proizvoda, kontrolno tijelo, nacionalno zakonodavstvo, popis upućivanja i izvora]

**4. Vrsta izmjene**

- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a koja nije manja izmjena u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012.

<sup>(1)</sup> SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a za koji nije objavljen jedinstveni dokument (ili istovrijedan dokument), koja nije manja izmjena u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012.

## 5. Izmjena (izmjene)

Prethodna se specifikacija sastojala od nekoliko odvojenih dokumenata (sažetak, specifikacija) koji su sad objedinjeni u jedan dokument i revidirani kako bi se povećala transparentnost i istodobno ažurirali zahtjevi koji se odnose na metodu proizvodnje i dokaz o podrijetlu. Osim toga, smjernice za proizvodnju (npr. „Smjernice za Gailtaler Speck”/Smjernice za proizvodnju slanine „Gailtaler Speck”) iz poglavlja o materijalima, na koje se upućivalo u prethodnoj specifikaciji, sad su uključene u specifikaciju i stoga podliježu zahtjevima za izmjene propisanim pravom Zajednice. Više nisu uključene informacije o internom sustavu osiguranja i nadzora kvalitete udruženja proizvođača. Isto tako, u specifikaciji nisu ponovljeni opći zahtjevi koji se primjenjuju na uzgoj životinja (npr. zabrana hranidbe mesno-koštanim brašnom ili komercijalnim kuhinjskim otpadom) ili na proizvodnju slanine. Preostali dodaci specifikaciji stoga služe samo kao dokazi.

Konkretno:

### **Opis proizvoda:**

sljedeći odjeljak 4.2. sažetka

„za proizvodnju slanine „Gailtaler Speck” upotrebljavaju se sljedeće pasmine svinja: landras, velika bijela, križanci landrasa i velike bijele, durok, križanci iz programa uzgoja odobrenih u Koruškoj.

Svinje se moraju tovititi u uvjetima utvrđenima u smjernicama za proizvodnju slanine „Gailtaler Speck”.

Za proizvodnju slanine „Gailtaler Speck” upotrebljava se svježa svinjetina pH-vrijednosti od najviše 5,8. Upotrebljava se cijela slanina, a prema potrebi i pojedinačni dijelovi cijele slanine (potrbušina, kare, potrbušina sa slabinom i leđima, but i plečka).

Slanina „Gailtaler Speck” salamuri se, dimi na hladnom dimu i ostavi da dozrije u posebnim prostorijama za dozrijevanje. S vanjske je strane slanina „Gailtaler Speck” zlatnožute boje, a na presjeku jarkocrvene boje s bijelim masnim tkivom. Slanina „Gailtaler Speck” ima izrazit okus salamure, dima i mesa, tek neznatno pikantan i blago slan. Čvrste je konzistencije, mekan na ugriz i blago se topi u ustima.”

i odjeljak 4.2. u specifikaciji (opis proizvoda i vrsta proizvoda):

„Slanina „Gailtaler Speck” suhomesnati je proizvod od svinjskog mesa. Značajke kvalitete slanine „Gailtaler Speck” utvrđene su u poglavlju 3. Smjernica za „Gailtaler Speck”. Odlikuje se sljedećim značajkama (vidjeti „Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten”, 1999b, Anlage zu Punkt 4.2.) („Udruženje „Gailtaler Speck” – prirodna arena Koruška”, 1999b, Prilog odjeljku 4.2.):

- osnovne sirovine: slanina „Gailtaler Speck” proizvodi se od svinjskog mesa dobivenog od sljedećih pasmina svinja: landras, velika bijela, križanci landrasa i velike bijele, durok i križanci iz programa uzgoja odobrenih u Koruškoj,
- sastavni dijelovi, recept i sastojci: za proizvodnju slanine „Gailtaler Speck” upotrebljava se svježa svinjetina pH-vrijednosti od najviše 5,8. Slanina „Gailtaler Speck” proizvodi se od sljedećih komada mesa: cijela slanina ili, ako je potrebno, pojedinačni dijelovi cijele slanine: potrbušina, kare, potrbušina sa slabinom i leđima, but, plečka. Komadi mesa prerađuju se u njihovu prirodnom obliku i nikad se ne prešaju. U postupku salamurenja upotrebljavaju se kuhinjska ili nitritna sol, papar, češnjak i mješavine začina prema tradicionalnim receptima. Glavni su začini đumbir, korijandar, kim, listovi lovora, piment, mljevena paprika, ružmarin, bobice kleka i šećer. Postupak dimljenja koji se primjenjuje jest „dimljenje hladnim dimom” (temperatura pri dimljenju iznosi najviše 22 °C),
- izgled: s vanjske strane slanina „Gailtaler Speck” je zlatnožute boje, masno tkivo je bijelo, a mišićno meso jarko crveno. Slanina „Gailtaler Speck” nema vanjskih oštećenja ni vidljivih nedostataka na prerezu,
- okus: slanina „Gailtaler Speck” ima blago slan, izrazit okus salamure, dima i mesa. Nema nepoželjnih okusa,
- konzistencija: slanina „Gailtaler Speck” čvrste je konzistencije, mekana na ugriz i blago se topi u ustima,

- prepoznatljiva svojstva: metodom „dimljenja hladnim dimom”, upotrebom po mogućnosti cijele slanine i neprešanog mesa dobiva se kombinacija svojstava proizvoda tipična za dolinu Gailtal.

zamjenjuju se sljedećim tekstom:

#### „4.2. Opis proizvoda

Slanina „Gailtaler Speck” sirovi je suhomesnati proizvod dobiven od neprešanog svinjskog mesa bez kostiju koji se odlikuje sljedećim svojstvima:

- osnovne sirovine: slanina „Gailtaler Speck” proizvodi se isključivo od mesa sljedećih pasmina svinja: landras, velika bijela, durok, švapsko-halska svinja i križanci tih pasmina. Osim njih, prihvatljivi su i križanci tih pasmina sa svinjama Pietrain (na strani oca),
- sastavni dijelovi, recept i metoda prerade: u proizvodnji slanine „Gailtaler Speck” upotrebljava se isključivo svježe meso bez kostiju u svojem prirodnom obliku, bez prešanja. Slanina „Gailtaler Speck” u načelu se može proizvesti od bilo kojeg komada mesa, uključujući cijelu slaninu. Međutim, prednost se daje potrbušini, kareu, potrbušini sa slabinom i leđima, butu i plečki. Polovice trupova prije rezanja kontrolira veterinarska služba kako bi se utvrdilo jesu li prikladne za prehranu ljudi, a potom se meso salamuri tradicionalnom mješavinom soli i začina u skladu s postupkom opisanim u odjeljku 4.5.2., dimi i ostavi da dozrijeva (suši se),
- izgled: s vanjske strane slanina „Gailtaler Speck” je zlatnožute boje, masno tkivo je potpuno bijelo i jasno se ističe, a mišićno je jarkocrvene boje,
- okus i konzistencija: slanina „Gailtaler Speck” neznatno je pikantnog okusa (bez dominantne arome kleka) i blago slana te se odlikuje izrazitim okusom salamure, dima i mesa, a unatoč većoj čvrstoći masnih dijelova u usporedbi s drugim vrstama slanine, slanina „Gailtaler Speck” nježno se otapa na jeziku i mekana je na ugriz. Slanina „Gailtaler Speck” nema vanjskih oštećenja ni nedostataka na prerezu te ima odgovarajući okus,
- stavljanje na tržište: slanina „Gailtaler Speck” može se prodavati nepakirana ili pakirana, cijela, u komadima ili narezana.”

Obrazloženje:

popis vrsta svinja odobrenih za proizvodnju slanine „Gailtaler Speck” definiran je preciznije te je, konkretno, izbrisano upućivanje na „programe uzgoja odobrene u Koruškoj” (*anerkannte Kärntner Zuchtprogramme*). Budući da podrijetlo prasadi više nije ograničeno isključivo na Korušku (vidjeti odjeljak o zemljopisnom području), pasmine i mogućnosti križanja točno su navedene u trenutnoj verziji specifikacija. Popisu prihvatljivih pasmina svinja dodana je samo pasmina „Schwäbisch Hällisches Sattelschwein” [švapsko-halska svinja] zbog kvalitete njezina mesa i masnog tkiva, kao i zbog otpornosti na vremenske uvjete koji omogućuju slobodan uzgoj te pasmine, što je ključno za moguću organsku proizvodnju. Dopušteni su križanci svih prihvatljivih pasmina, kao i u prijašnjem slučaju s programima uzgoja u Koruškoj, i križanci sa svinjama Pietrain (na strani oca). Međutim, meso dobiveno od križanaca čistokrvnih pasmina koje se upotrebljavaju radi mesa nema potreban sadržaj vidljivog masnog tkiva.

Prethodni zahtjev koji se odnosio na pH vrijednost od najviše 5,8 može se izostaviti jer prikladnost za prehranu ljudi mora osigurati, kontrolirati i potvrditi veterinarska služba (veterinarski inspektor). Osim toga, subjekt koji proizvodi slaninu zahvaljujući svojem iskustvu može prepoznati je li meso prikladno za proizvodnju slanine.

Iako su se prije redovito upotrebljavale cijele slanine, a pojedinačni dijelovi samo prema potrebi, taj je omjer sad obrnut zbog potražnije potrošača i različitih načina stavljanja na tržište, što je uključeno u specifikaciju radi pojašnjenja.

Naveden je i nešto konkretniji opis izgleda i konzistencije slanine, a posebno da bi slanina „Gailtaler Speck” trebala imati „jasno vidljiv” udio masnog tkiva. Precizniji opis nije moguć jer se radi o prirodnom proizvodu, posebno zbog toga što se udio masnog tkiva razlikuje ovisno o tome je li riječ o mesu kastriranog mužjaka ili mesu ženke te ovisno o različitim dijelovima mesa. Zbog duljeg životnog vijeka svinja koje se upotrebljavaju za proizvodnju slanine „Gailtaler Speck” i njihove veće minimalne mase žive vage pri klanju (120 kg u usporedbi s europskim prosjekom od 85 kg za proizvodnju obične slanine) udio masnog tkiva u slanini „Gailtaler Speck” vidljivo je veći nego u drugim sličnim proizvodima. Masno tkivo u slanini „Gailtaler Speck” izrazito je čvrsto zbog posebne hranidbe svinja u kojoj se upotrebljava vrlo mala količina kukuruza (najviše 10 % umjesto najviše 70 % kako je uobičajeno u Europi), što je isto tako istaknuto u novom tekstu.

Za potrebe razjašnjenja i u skladu s trenutačnim tržišnim praksama uključene su informacije o dopuštenim oblicima stavljanja na tržište u kojima se navodi da se slanina „Gailtaler Speck” može prodavati nepakirana ili pakirana, cijela (nerezana cijela slanina ili nerezani dijelovi), kao posebni komadi (potrbušina, kare, potrbušina sa slaninom i leđima, but i plečka) ili narezana na kriške, komadiće itd.

Prethodne informacije o „dimljenju hladnim dimom” i popis začina čija je upotreba dopuštena za postizanje tradicionalnih svojstava proizvoda premješteni su u odjeljak „metoda proizvodnje”.

*Zemljopisno područje:*

— odjeljak 4.3. sažetka, prva rečenica:

„Područje proizvodnje obuhvaća općine Kötschach-Mauthen, Dellach, Kirchbach, Gitschtal, Hermagor, St. Stefan im Gailtal, Nötsch im Gailtal, Feistritz an der Gail i Hohenthurn.”

i odjeljak 4.3.1. specifikacije („Područje proizvodnje”):

„Zbog svojstava prirodnog krajobraza (vidjeti odjeljak 4.6.) i povijesnih promjena (vidjeti odjeljak 4.4.) u dolini Gailtal razvila se posebna kultura proizvodnje slanine. Na temelju povijesnih dokumenata i izvora koji potvrđuju razvoj proizvodnje slanine tijekom povijesti, granice područja u regiji u kojoj se može proizvoditi slanina „Gailtaler Speck” navedene su u nastavku.

Iz primjera popisa troškova proizvodnje koji su sastavili članovi posluge oko 1830. jasno je vidljiva važnost slanine „Gailtaler Speck” u prehrani stanovnika doline Gailtal (vidjeti Regionalni arhiv Koruške, Stabilni katastar [Kärntner Landesarchiv, Stabiler Kataster] Prilog A odjeljku 4.3.1.).

Važnost slanine u prehrani stanovnika doline Gailtal u usporedbi s njezinom važnošću u drugim regijama Koruške vidljiva je i iz drugih povijesnih dokumenata (vidjeti Regionalni arhiv Koruške, Stabilni katastar, Prilog A odjeljku 4.3.1.). Glavni su razlozi za to posebni prirodni uvjeti u dolini Gailtal koji to područje čine idealnim za proizvodnju suhomesnatih proizvoda visoke kvalitete (vidjeti odjeljak 4.6.).

Sjevernu i južnu granicu područja čine granice doline Gailtal koje su općeprihvaćene u javnosti, odnosno planinski lanci na njezinu sjeveru i jugu. S južne strane, uz granicu s Italijom, nalaze se Karnske Alpe, dio Južnih vapnenačkih Alpi, a sa sjeverne strane Gailtalske Alpe, uzduž kojih se protežu i političke granice općina smještenih u dolini Gailtal. Granice tog područja na istoku i zapadu definiraju prirodni uvjeti, posebno oni klimatski, koji su i ključni preduvjet za proizvodnju te slanine.

U odjeljku u nastavku sad se navodi detaljniji opis granica područja na kojem se trebaju nalaziti postrojenja za proizvodnju kako bi mogla proizvoditi „Gailtaler Speck” (ZOZP) te se upućuje na relevantne priloge. Lokacija doline Gailtal u Europi na razini nomenklature NUTS 2 i u Republici Austriji opisuje se u Prilogu C odjeljku 4.3.1. (vidjeti Inženjerski ured Blechl & Piechl, 1999a, Prilog C odjeljku 4.3.1.). Granice područja stoga čini nekoliko općina u kojima se nalaze postrojenja za proizvodnju slanine „Gailtaler Speck” i topografsko stanje koje određuje klimatske uvjete. Riječ je o općinama Kötschach-Mauthen, Dellach, Kirchbach, Hermagor, Gitschtal, St. Stefan im Gailtal, Nötsch im Gailtal, Feistritz an der Gail i Hohenthurn (Inženjerski ured Blechl & Piechl, 1999b, Prilog D odjeljku 4.3.1.).”

zamjenjuju se sljedećima:

„4.3. Zemljopisno područje

4.3.1. Granice

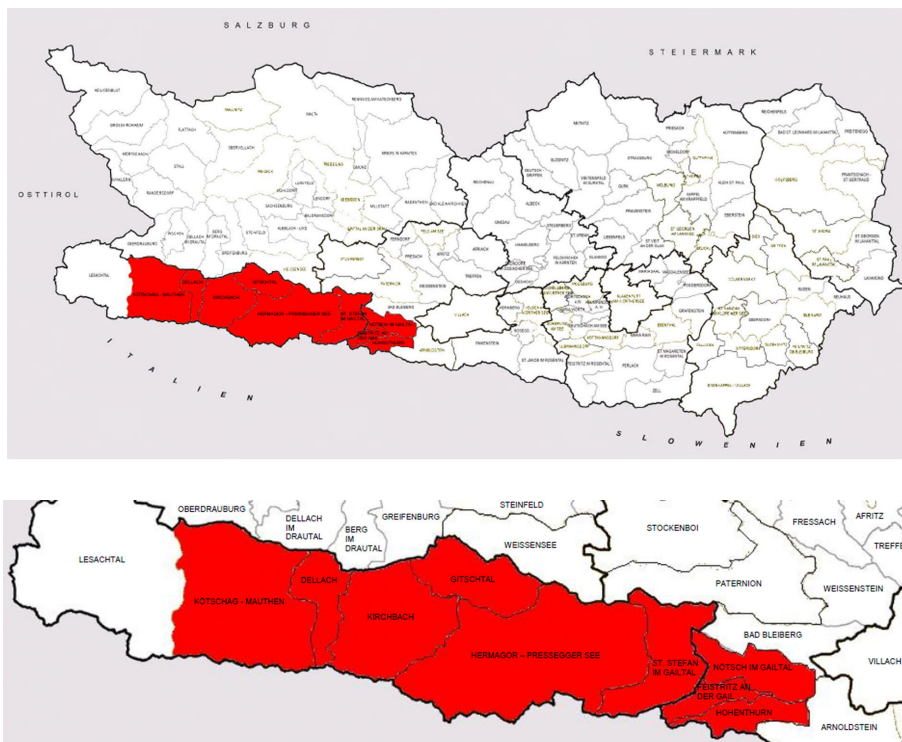
Zemljopisno područje smješteno je u austrijskoj pokrajini Koruškoj.

Zbog prirodnih uvjeta i povijesnog razvoja u dolini Gailtal razvila se posebna kultura proizvodnje slanine. Na temelju povijesnih dokumenata i izvora koji potvrđuju razvoj proizvodnje slanine tijekom povijesti, granice područja u regiji u kojoj se može proizvoditi slanina „Gailtaler Speck” navedene su u nastavku.

Općeprihvaćene su granice tog područja Karnske Alpe na jugu uz granicu s Italijom i Gailtalske Alpe na sjeveru, uzduž kojih se protežu i političke granice općina smještenih u dolini Gailtal. Granice tog područja na istoku i zapadu definiraju prirodni uvjeti, posebno oni klimatski, koji su i ključni preduvjet za proizvodnju te slanine (vidjeti Steinhauser, 1958.). Područje proizvodnje razvilo se iz tradicije (vidjeti Regionalni arhiv Koruške, Analiza procjena zemljišnih knjiga, 1832.).

Određeno zemljopisno područje (dalje u tekstu „određeno područje” ili „područje”) sastoji se od općina Dellach, Feistritz an der Gail, Gitschtal, Hermagor, Hohenthurn, Kirchbach, Kötschach-Mauthen, Nötsch im Gailtal i St. Stefan im Gailtal.

Za potrebe boljeg prikaza i preciznog razgraničenja područja određeno područje označeno je crvenom bojom na slici u nastavku.



Obrazloženje:

navode se isključivo najnužniji podaci i tekst je pojednostavnjen. Međutim, područje se i dalje razgraničuje navođenjem općina te se ne mijenjaju pojedinosti o prirodnim granicama područja. Dodane su nove, jasnije karte.

— odjeljak 4.3. sažetka, druga rečenica:

„Svinje koje se upotrebljavaju za proizvodnju slanine „Gailtaler Speck” potječu iz doline Gailtal i, prema potrebi, iz drugih regija pokrajine Koruške.”

i odjeljak 4.3.2. specifikacije („Područje podrijetla osnovnih proizvoda”):

„Za proizvodnju slanine „Gailtaler Speck” ključno je upotrebljavati meso svinja koje potječu iz doline Gailtal u skladu s odjeljcima 1.2. i 1.3. Smjernica za „Gailtaler Speck”. Ako nije moguće ispuniti potrebe u pogledu prasadi ili svinja za tov iz krda koje potječe iz doline Gailtal, mogu se upotrebljavati svinje iz drugih regija Koruške navedenih u Prilogu A odjeljku 4.3.2. (vidjeti „Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten”, 1999b, Anlage zu Punkt 4.2.) („Udruženje „Gailtaler Speck” – prirodna arena Koruška”, 1999b, Prilog odjeljku 4.2.) i Inženjerski ured Blechl & Piechl, 1999c, Prilog odjeljku 4.3.2.). Isto tako, mogu se upotrebljavati samo osnovni proizvodi koji su proizvedeni u skladu sa standardima proizvodnje, kvalitete i kontrole utvrđenima u Smjernicama za „Gailtaler Speck” ili istovrijednim smjernicama u skladu s odjeljcima 1.2. i 1.3. Smjernica za „Gailtaler Speck”. Proizvođači su odgovarajućih osnovnih proizvoda, na primjer, članovi koruskog konzorcija uzgajivača svinja.”

zamjenjuju se sljedećim tekstom:

„4.3.2. Podrijetlo osnovnih sirovina

Za proizvodnju slanine „Gailtaler Speck” mora se upotrebljavati meso od svinja koje potječu s određenog područja, odnosno koje su na njemu okoćene, uzgojene i tovljene. Međutim, prihvatljiva je i kupovina svinja drukčijeg podrijetla mase od najviše 31 kg, pod uvjetom da pripadaju pasminama navedenima u ovoj specifikaciji.”

Obrazloženje:

mogućnost kupovine svinja, kad je to potrebno, prethodno je bila ograničena na životinje uzgojene u pokrajini Koruškoj isključivo u skladu s posebnim smjernicama za hranidbu, a to je ograničenje sad uklonjeno u skladu s promjenama prava Unije. Postojale su i organizacijske poteškoće pri kontroli usklađenosti sa smjernicama za hranidbu izvan doline Gailtal.

Umjesto toga, bilo je propisano da se u okviru postupka proizvodnje može kupovati i upotrebljavati samo prasad (tj. ne starije životinje) dopuštenih pasmina ili križanaca mase od najviše 31 kg, a taj se postupak mora provoditi u kontroliranim uvjetima na određenom području. Svinje čija je masa veća od 31 kg (što odgovara starosti od oko 10 tjedana) više se ne klasificiraju kao „prasad”.

— dodaje se sljedeći novi odjeljak:

„4.3.3. Postupci koji se moraju provesti na određenom području

Tovljenje prasadi, rezanje mesa i proizvodnja same slanine (salamurenje dimljenje i dozrijevanje) moraju se provesti u registriranim objektima na određenom području.”

Obrazloženje:

taj je odjeljak dodan kako bi se opisali postupci koji se smiju odvijati isključivo na određenom području. Pojam „registrirani objekti” odnosi se na objekte koji su registrirani u „središnjem registru” skupine koja je podnositelj zahtjeva (vidjeti odjeljak „Dokaz o podrijetlu”).

*Dokaz o podrijetlu:*

informacije koje su prethodno bile navedene u tom odjeljku (opis povijesnog razvoja proizvoda i njegova gospodarska važnost za regiju) premještene su u odjeljak „Povezanost sa zemljopisnim područjem” i revidirane. Umjesto njih uključene su odredbe za osiguravanje sljedivosti:

„4.4. Dokaz o podrijetlu

Sljedećim se mjerama, koje nadilaze zahtjeve iz relevantnih dokumenata, osiguravaju autentičnost i sljedivost proizvoda „Gailtaler Speck” (ZOZP):

— središnji registar

Skupina koja je podnositelj zahtjeva održava središnji registar u kojem, bez obzira na njihovo službeno članstvo, moraju biti registrirani svi objekti uključeni u uzgoj/tov, preradu, proizvodnju slanine i trgovinu u okviru specifikacije. Nisu uključena prodajna mjesta na kojima se prodaju unaprijed pakirani proizvodi, pod uvjetom da ne provode dodatnu preradu. U tom se registru navode adresa i podaci za kontakt registriranih objekata te njihovo područje djelovanja. Svakom se objektu dodjeljuje registracijski broj prema kojem se mogu identificirati predmetni objekt i proizvodi koji nose njegovu oznaku. Zahtjev za registraciju mora se podnijeti pisanim putem (e-poštom, telefaksom ili dopisom) tijelu za registraciju prije no što može započeti tov, prerada itd.

— Poseban sustav označivanja mesa

Tijekom postupka rezanja, na (još sirove) komade mesa koji su došli iz klaonice pričvršćuju se zelene ili crvene markice na povlačenje koje izdaje isključivo skupina koja je podnositelj zahtjeva, također i objektima koji nisu njezini članovi. Na tim se markicama nalazi osmeroznamenasti serijski broj koji se upisuje u registar markica koji održava skupina koja je podnositelj zahtjeva i može se povezati s odgovarajućim primateljem markice. Za proizvodnju slanine mogu se upotrebljavati samo komadi mesa koji su označeni markicom.

Smiju se upotrebljavati samo jednokratne sigurnosne markice koje se ne mogu otvoriti bez vidljivog oštećenja (2 mm debljine, 10 mm širine), na kojima se uz slikovni prikaz glave nasmiješene svinje nalazi naziv „Gailtaler Speck”.





Različite boje markica znak su različitih lanaca proizvodnje:

- zelena boja znači da se tov i rezanje životinja te njihova daljnja prerada odvijaju u istom poljoprivrednom objektu,
- s druge strane, crvena boja znači da osnovne sirovine koje su u skladu sa specifikacijom prerađuje proizvođač slanine (poljoprivrednik ili rasjekaonica mesa) koji je kupio osnovne sirovine (tj. životinje nisu tovljene na gospodarstvu proizvođača slanine).

— Obvezna prijava kupljene prasadi

Svi registrirani objekti koji kupuju prasad moraju o tome obavijestiti tijelo za registraciju u roku od pet radnih dana, pri čemu navode broj prasadi, njihovo podrijetlo (broj iz LFBIS-a [Informacijski sustav poljoprivrednih i šumarskih gospodarstava] i naziv proizvođača) i masu pojedinačnih životinja.

Sljedeći dokumenti/dokazi relevantni su za provjeru dokaza o podrijetlu:

tijelo za registraciju:

- registar objekata,
- registar markica: sadržava nazive proizvođača slanine te količinu i brojeve markica izdanih tim proizvođačima,
- izvješća o kupljenoj prasadi.

Dođe li do odstupanja između izvješća i stvarnih količina, tijelu za registraciju mora se odobriti pristup veterinarskom informacijskom sustavu (baza podataka VIS-a).

Proizvođač (uzgoj/tov):

- ušne markice,
- evidencija o uzgoju životinja (tijelo za registraciju sastavlja obrazac): sadržava naziv uzgajivača, razdoblje tova, serijski broj, broj objekta podrijetla naveden na ušnoj markici, objekt podrijetla, početak tova, mjesto klanja, datum klanja, broj zapisa o rezanju (slanini), naziv proizvođača ili kupca slanine,
- dokument o prijenosu (u slučaju kupovine prasadi): sadržava naziv i adresu dobavljača i kupca, broj uzgojnog objekta iz LFBIS-a, identifikaciju svinja, broj svinja za tov, broj objekta podrijetla naveden na ušnoj markici, potpis obiju strana, datum.

Objekt za preradu:

- markice na povlačenje: broj i boja markice,
- oznaka na pakiranom proizvodu,
- registracijski broj proizvođača slanine,
- zapis o klanju ili neka druga potvrda veterinarara (na primjer na dokumentu o prijenosu): broj ispitanih i provjerenih klanja, datum, pečat i potpis službenog veterinarara,
- dokument o prijenosu: vidjeti prethodno navedeno,
- zapis o rezanju ili slanini: sadržava serijski broj, proizvođača slanine, datum klanja, mjesto klanja, broj komada, objekt u kojem se proveo tov, uzgajivač, inventarni broj gospodarstva na kojem se drže životinje, broj objekta podrijetla naveden na ušnoj markici, popis komada mesa i s njima povezanih upotrijebljenih brojeva markica.

Prodavatelj:

- markica na povlačenje u slučaju nepakirane robe,
- oznaka na pakiranom proizvodu,
- dostavnica: upućivanje na zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla (ZOZP) slanine „Gailtaler Speck”, opis proizvoda, broj komada/količina, datum, naziv prerađivača i kupca,

- račun: upućivanje na zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla (ZOZP) slanine „Gailtaler Speck”, količina, datum, naziv prerađivača i kupca,
- registracijski broj proizvođača slanine.”

Obrazloženje:

novim odredbama kojima se nastoji osigurati sljedivost proizvoda predviđaju se središnji registar koji će održavati skupina koja je podnositelj zahtjeva za sve objekte koji se bave uzgojem/tovom, preradom, proizvodnjom slanine i njezinom prodajom, posebni sustav za označivanje mesa i, u slučaju objekata koji kupuju dodatne svinje, obveznu prijavu kupljene prasadi. Osim toga, navode se dokumenti i zapisi koje moraju voditi pojedinačne skupine dionika.

Propisuje se upotreba markica na povlačenje različitih boja za označivanje komada mesa koji se prerađuju, koje pokazuju je li se cijeli postupak proizvodnje od tova do konačnog proizvoda (osim klanja) odvijao u istom objektu (zelena markica) ili je proizvođač slanine preradio meso životinja utovljenih negdje drugdje (crvena markica). Tako se želi uvesti jasna razlika između tradicionalne proizvodnje na gospodarstvu i industrijske proizvodnje. Markice se upisuju u središnji registar markica i mogu se povezati s primateljem markice putem broja koji je na njoj naveden.

*Postupak proizvodnje i pakiranje:*

Odjeljak 4.5. sažetka (Metoda proizvodnje):

„Metoda proizvodnje utvrđena je u Smjernicama za „Gailtaler Speck”. Te su smjernice mjerodavne za podrijetlo i kvalitetu osnovnih proizvoda i za postupak proizvodnje te se u njima definiraju svojstva proizvoda i navode odredbe o zaštiti kvalitete, pri čemu su svi proizvođači slanine „Gailtaler Speck” odgovorni za osiguravanje mogućnosti potpune provjere u skladu s tim smjernicama.

Komadi mesa, čija pH vrijednost ne smije biti veća od 5,8, salamure se u neprešanom stanju postupkom suhog salamurenja tijekom kojeg se mesu dodaju kuhinjska ili nitrinna sol, papar, češnjak i drugi začini i začinsko bilje u skladu s tradicionalnim receptima koji se prenose s generacije na generaciju.

Tako se iz mesa izvlači voda i sprječava razvoj štetnih mikroorganizama. Salamurenje se, ako je to moguće, provodi na tradicionalnim drvenim stolovima za salamurenje ili u posudama za salamurenje od plastike ili čelika visoke kvalitete pri temperaturi od 4 °C do 10 °C i vlažnosti od oko 70 %, a traje jedan do četiri tjedna. Salamureno meso zatim se vješa i pusti da se u potpunosti osuši.

Osušeno salamureno meso vješa se u komori za dimljenje gdje se dimi na temperaturama od najviše 22 °C. Za dimljenje upotrebljava se isključivo bukovo drvo kojem se dodaju grane kleka kako bi se postigla prepoznatljiva aroma dima. Postupak dimljenja zaustavlja se nekoliko puta. Tijekom tih stanki u postupku dimljenja pušta se svjež zrak, što slanini daje karakterističnu aromu. Svaki proizvođač prema vlastitom iskustvu i vještinama određuje kad će pustiti svjež zrak i koliko će trajati svaki interval dimljenja. Nakon postupka dimljenja slanina se premješta u prostoriju za dozrijevanje gdje se mora održavati temperatura od 8 °C do 16 °C i relativna vlažnost od 60 % do 80 %. Ovisno o komadima koji se upotrebljavaju, ondje ostaje od 4 do 12 tjedana da bi potpuno dozrela.

Kod udjela masnog tkiva od 25 % dehidracijom se gubi od 30 % do 40 % mase svježeg mesa.”

i odjeljci od 4.5. do 4.5.4. specifikacije:

„Odjeljak 4.5. Metoda proizvodnje

Elemente metode proizvodnje opisane u odjeljcima od 4.5.1. do 4.5.4. i detaljno utvrđene u Smjernicama za „Gailtaler Speck” razvilo je i odobrilo udruženje „Gailtaler Speck – prirodna arena Koruška” u suradnji sa stručnjacima i relevantnim specijaliziranim službenicima iz nacionalnog tijela za inspekciju hrane i nacionalnog veterinarskog tijela (vidjeti „Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten”, 1999b, Anlage zu Punkt 4.3.) („Udruženje „Gailtaler Speck” – prirodna arena Koruška”, 1999b, Prilog odjeljku 4.3.).

Smjernice za „Gailtaler Speck” nisu ograničene samo na postupak proizvodnje slanine „Gailtaler Speck”, nego se odnose i na podrijetlo i kvalitetu osnovnih proizvoda te sadržavaju detaljan opis proizvoda, mjere za zaštitu kvalitete uz uspostavu sustava za kontrolu, kao i pravila o kaznama i označivanju.

#### Odjeljak 4.5.1. Proizvodnja osnovnih proizvoda

Uzgajivači moraju održavati popis inventara i označivati životinje kako bi se osigurala sljedivost svake pojedinačne serije slanine do njezina podrijetla. Uzgajivači moraju životinje hraniti isključivo hranom za životinje visoke kvalitete, posebno onom koja potiče spor rast životinja, te izbjegavati primjenu pomoćnih sredstava za tov, anaboličkih tvari, hormona te kemijskih i antibiotskih pospješivača rasta. Moraju voditi i „evidenciju uzgoja životinja/evidenciju svinja” u skladu s Prilogom 2. Smjernicama za „Gailtaler Speck” ili istovrijednu evidenciju.

Budući da isključivo meso dobiveno od svinja koje sporo rastu ima potrebnu kvalitetu za proizvodnju slanine, proizvođači moraju za proizvodnju slanine odrediti i upotrebljavati svinje koje su stare najmanje šest mjeseci, masa pri klanju im iznosi 120 kg, a najveća prosječna dnevna stopa rasta žive vage samo 750 g.

Upravitelji klaonica moraju osigurati da postrojenja i oprema za klanje budu u besprijekornom funkcionirajućem stanju te da se održavaju potrebni standardi osobne higijene i higijene pri radu. Upravitelji klaonica i proizvođači slanine obvezni su skladištiti trupove životinja na odgovarajući način prije njihove daljnje prerade.

#### 4.5.2. Metoda prerade

Postupak prerade svinjetine u slaninu „Gailtaler Speck” opisan je u nastavku. Cijela slanina salamuri se postupkom suhog salamurenja. Kuhinjska ili nitritna sol, papar, češnjak i različiti drugi začini i začinsko bilje dodaju se mesu u skladu s receptima koji se prenose s generacije na generaciju (vidjeti odjeljak 4.2.). Sol svojim djelovanjem izvlači vodu iz mesa i sprječava razvoj štetnih mikroorganizama. Salamurenje se, ako je to moguće, provodi na tradicionalnim drvenim stolovima za salamurenje ili u posudama za salamurenje od plastike ili čelika visoke kvalitete pri temperaturi od 4 °C do 10 °C i relativnoj vlažnosti od oko 70 %. Ovisno o debljini materijala koji se salamuri, postupak može trajati od jednog do četiri tjedna.

Po završetku postupka salamurenja višak soli uklanja se četkom, a salamureno meso vješa se kako bi se potpuno osušilo. Nakon sušenja komadi mesa vješaju se u komori za dimljenje na udaljenosti dostatnoj da bi se svi komadi ravnomjerno dimili. Primjenjuje se metoda dimljenja hladnim dimom kod koje se ne smije premašiti temperatura od 22 °C. Za dimljenje se upotrebljava isključivo bukovo drvo kojem se dodaju grane kleka kako bi se postigla prepoznatljiva aroma dima slanine „Gailtaler Speck”. Postupak dimljenja zaustavlja se nekoliko puta. Tijekom tih stanki u postupku dimljenja pušta se svjež zrak, što slanini daje karakterističnu aromu. Svaki proizvođač prema vlastitom iskustvu i vještinama određuje kad će pustiti svjež zrak i koliko će trajati svaki interval dimljenja.

Po završetku postupka dimljenja slaninu se premješta u dobro provjetrenu prostoriju za dozrijevanje uz temperaturu od 8 °C do 16 °C i relativnu vlažnost od 60 % do 80 %. Ovisno o komadima koji se upotrebljavaju, slanina mora dozrijevati u prostoriji za dozrijevanje najmanje četiri, a najviše 12 tjedana. Kod udjela masnog tkiva od 25 % dehidracijom se gubi od 30 % do 40 % mase svježeg mesa.

#### 4.5.3. Postupak osiguravanja i kontrole kvalitete

Proizvođači slanine obvezni su provoditi kontrole kvalitete i samostalno praćenje svoje proizvodnje slanine, pri čemu se primjenjuju sljedeće detaljne odredbe:

- svježe meso čija je pH vrijednost veća od 5,8 ne upotrebljava se za proizvodnju slanine „Gailtaler Speck” jer bi to dovelo do smanjenja sposobnosti mesa da ispušta vodu i upija sol, kao i do smanjenja roka valjanosti konačnog proizvoda,
- prostorija za salamurenje mora biti čista, provjetrena i opremljena uređajima za mjerenje temperature i vlažnosti te se u njoj moraju primjenjivati besprijekorni standardi kvalitete,
- prostorija za dimljenje mora biti čista, provjetrena i opremljena uređajima za mjerenje temperature te se u njoj moraju primjenjivati besprijekorni standardi kvalitete,
- salamureno meso koje se vješa u prostoriju za dimljenje mora biti potpuno suho jer će u suprotnome doći do povećanog nakupljanja čestica čađe,
- proizvodi koje se želi dimiti moraju se vješati tako da se osigura ravnomjerno dimljenje,
- kad se vatra potrebna za dimljenje ponovno upali, meso koje se dimi ne smije doći u dodir s prvim dimom koji nastaje,
- prostorija za sušenje i dozrijevanje mora biti čista, provjetrena i opremljena uređajima za mjerenje temperature i vlažnosti te se u njoj moraju primjenjivati besprijekorni standardi kvalitete. Posebno treba sprječavati nakupljanje neželjene plijesni u prostoriji za dozrijevanje ili je uklanjati.

Proizvođači slanine obvezuju se i voditi evidenciju proizvodnje istovrijednu „evidenciji slanine” u skladu s Prilogom 3. Smjernicama za „Gailtaler Speck” (vidjeti „Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten”, 1999b, Anlage zu Punkt 4.2.) („Udruženje „Gailtaler Speck” – prirodna arena Koruška”, 1999b, Prilog odjeljku 4.2.).

#### Odjeljak 4.5.4. Posebni nadzorni mehanizmi

U odjeljku 11. društvenog ugovora udruženja „Gailtaler Speck – prirodna arena Koruška” propisuje se uspostava nadzornog odbora za interni nadzor smjernica koje moraju poštovati pojedinačni proizvođači slanine „Gailtaler Speck” (vidjeti „Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten”, 1999b, Anlage zu Punkt 4.2.) („Udruženje „Gailtaler Speck” – prirodna arena Koruška”, 1999a, Prilog odjeljku 2.). Nadzorni odbor odgovoran je za redovito praćenje usklađenosti sa smjernicama koje je utvrdilo Udruženje i za inspekciju svih članova koji proizvode slaninu „Gailtaler Speck”. Kako bi mu se olakšao rad, nadzornom odboru dostupni su „Dijagram dobre proizvodne prakse” (Prilog 1. Smjernicama za „Gailtaler Speck”) i hodogram nadzora (Prilog 4. Smjernicama za „Gailtaler Speck”) (vidjeti „Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten”, 1999b, Anlage zu Punkt 4.2.2.) („Udruženje „Gailtaler Speck” – prirodna arena Koruška”, 1999b, Prilog odjeljku 4.2.2.).

Nadzorni odbor mora o rezultatima svojih nadzornih aktivnosti redovito izvješćivati izvršni odbor udruženja „Gailtaler Speck – prirodna arena Koruška”. Izvršni odbor mora primati izvješća nadzornog odbora, a u slučaju kršenja obveznih odredbi iz Smjernica za „Gailtaler Speck” mora na dotične članove primijeniti propisane kazne. Ako bi zbog odlaganja moglo doći do rizika, relevantne odluke izvršnog odbora mogu stupiti na snagu čim ih on donese. Konačnu odluku o kaznama donosi se na općoj skupštini udruženja „Gailtaler Speck – prirodna arena Koruška” („Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten”).

Budući proizvođači slanine „Gailtaler Speck” ZOZP koji nisu članovi udruženja „Gailtaler Speck – prirodna arena Koruška” moraju ispunjavati zahtjeve u pogledu nadzora uspostavom istovrijednih nadzornih mehanizama.”

zamjenjuju se sljedećim:

#### „4.5. Postupak proizvodnje i pakiranje

##### 4.5.1. Proizvodnja osnovnih proizvoda

Slanina „Gailtaler Speck” proizvodi se isključivo od mesa pasmina navedenih u odjeljku 4.2.

Tovljenje svinja:

kako bi se osigurala potpuna sljedivost, cijeli postupak tova svinja, od dobi u kojoj se smatraju prasadi do klanja, mora se provesti u samo jednom (1) registriranom objektu na određenom području, odnosno tov jedne svinje ne može se provoditi u više objekata.

Životinje se smiju hraniti isključivo hranom za životinje koja potiče njihov spori rast. Zabranjena je hranidba tekućom hranom za životinje (npr. vlažnim kukuruzom ili sojom). Kukuruz i soja mogu se životinjama davati u malim količinama, i to kad je riječ o soji manje od 20 % suhe tvari, a kad je riječ o kukuruzu manje od 10 % suhe tvari. Ne smije se premašiti najveća dopuštena dnevna stopa rasta od 750 grama, koja se utvrđuje na temelju cijelog razdoblja tova. Pri hranidbi svinja ni u kojem se slučaju ne smiju hrani za životinje dodavati pospješivači rasta, anaboličke tvari ili hormoni. Od početka razdoblja tova (odnosno počevši od mase žive vage od 31 kg) zabranjuje se i primjena kemijskih ili antibiotičkih pospješivača rasta. Svinje su spremne za klanje kad dostignu masu žive vage od najmanje 120 kg.

##### 4.5.2. Metoda prerade

Rezanje, salamurenje, dimljenje i sušenje moraju se provoditi u istom objektu.

Klanje i rezanje:

klanje se smije obavljati isključivo u klaonici najbližoj relevantnom objektu u kojem se provodi tov koja ima potreban kapacitet i koja je opremljena na odgovarajući način te ispunjava zakonske odredbe o higijeni, veterinarske odredbe i odredbe o zaštiti životinja. U objektu koji proizvodi slaninu režu se, otkošavaju i obrezuju polovice trupova te se na njih odmah stavljaju odgovarajuće markice (markice na povlačenje). Za proizvodnju slanine „Gailtaler Speck” (ZOZP) mogu se upotrebljavati samo komadi mesa koji su označeni markicom.

Mariniranje:

komadi mesa salamure se u neprešanom stanju pri temperaturi od najviše 10 °C primjenom postupka suhog salamurenja. U tu se svrhu mesu dodaju sol (kuhinjska, nitritna ili morska, ili mješavina tih vrsta soli), papar, češnjak i bobice kleka. Mogu se dodati i drugi začini i začinsko bilje, uključujući đumbir, korijandar, kim, listove lovora, piment, mljevenu papriku, ružmarin i šećer.

Sol svojim djelovanjem izvlači vodu iz mesa i sprječava razvoj štetnih mikroorganizama. Mariniranje se provodi u posudama za salamurenje te na stolovima od plastike ili čelika visoke kvalitete. Meso se može salamuriti hladno ili toplo te ostaje u soli dok ne postane vrlo slano, što traje jedan do četiri tjedna, ovisno o debljini mesa koje se salamuri. Proizvođači slanine točno potrebno vrijeme mogu prepoznati zahvaljujući svojim vještinama, koje se prenose s generacije na generaciju.

Po završetku postupka salamurenja uklanja se višak soli, a salamureno meso vješa se kako bi ga se pripremilo za dimljenje, što znači dok ne bude potpuno suho. Nije dopušteno salamurenje ubrizgavanjem, salamurenje u bubnju ni prešanje salamurenog mesa.

Dimljenje:

slanina „Gailtaler Speck” uvijek se dimi hladnim dimom (od 8 °C do 24 °C). Za dimljenje se upotrebljava bukovo drvo ili iverje bjelogoričnog drveta kojem se dodaju bobice kleka kako bi dim koji nastaje imao aromu. Komore za dimljenje grade se u skladu s tradicionalnim poljoprivrednim modelima i metodama rada, a zagrijavaju se kako bi dim nastajao povremeno, odnosno da bi se postupak dimljenja prekidao nekoliko puta kako bi se slanina ohladila, a komora provjetrila. Kako bi se izbjeglo stvaranje benzopirena, tijekom tog postupka potrebno je osigurati da početni dim koji nastaje tijekom paljenja i ponovnog paljenja vatre za dimljenje ne dolazi u kontakt s proizvodima koji će se dimiti.

Ako se komore za dimljenje ne rashlađuju, kad vanjska temperatura iznosi 25 °C ili više potrebno je stalnim provjerama tijekom cijelog postupka dimljenja osigurati da unutarnja temperatura komada slanine nije veća od 24 °C. Ako vanjska temperatura tijekom prekida postupka dimljenja ne pridonosi hlađenju, proizvodi koji se dime moraju se ukloniti iz komore za dimljenje i rashladiti kako bi se postigao učinak usporediv s onim u uobičajenom postupku dimljenja hladnim dimom. Trajanje prekida postupka dimljenja u tom tipu proizvodnje mora ovisiti o unutarnjoj temperaturi komada slanine.

Tijekom prekida u postupku dimljenja komora za dimljenje provjetrava se svježim zrakom. Provjetravanjem se potiče stvaranje arome i želi se spriječiti nastajanje kondenzacije i kontaminacije smolom proizvoda koji se dime. Komora se provjetrava otvaranjem vrata, ugradnjom otvora za zrak ili, u suvremenim objektima, automatskim sustavima za provjetranje.

Iskustvo i vještine proizvođača omogućuju im da odrede točan trenutak u kojem se pušta svježi zrak, koliko će intervala dimljenja primijeniti i točno trajanje svakog od njih, a sve je to važno za aromu slanine „Gailtaler Speck”.

U suvremenim komorama za dimljenje postupak dimljenja može biti i neprekinut jer odgovarajuću temperaturu održavaju tehnološka rješenja, a intervali provjetranja provode se automatski. U tim suvremenim objektima cijeli se postupak dimljenja utvrđuje s pomoću programa, od paljenja, doziranja dima i temperature do provjetranja. Taj se program temelji na postupku dimljenja u tradicionalnim komorama za dimljenje. U tim objektima onemogućeno je stvaranje kondenzacije, a ugrađeni filtri sprječavaju kontaminaciju smolom.

Zrenje:

po završetku postupka dimljenja slaninu se vješa u dobro provjetrenu prostoriju za dozrijevanje uz temperaturu od 8 °C do 16 °C i relativnu vlažnost od 60 % do 80 %. Potrebno je kontinuirano provoditi provjere da bi se osiguralo da ne nastaje neželjena plijesan. Prema potrebi, nastalu plijesan treba ukloniti četkom sa slanine i daljnjim dimljenjem spriječiti njezin ponovni nastanak. Kako bi se postigao idealan stupanj dozrijevanja, gubitak pri sušenju za udjel masnog tkiva od 25 % trebao bi iznositi od 30 % do 40 % mase svježeg mesa.

Sljedeća trajanja dozrijevanja moraju se primjenjivati za različite komade mesa (među ostalim ovisno o debljini mesa):

- slanina od potrbušine: najmanje četiri tjedna,
- slanina od karea: najmanje osam tjedana,
- slanina od potrbušine sa slabinom i leđima: najmanje šest tjedana,
- slanina od plečke: najmanje četiri tjedna,
- slanina od buta (njem. *Schinkenspeck*): najmanje 12 tjedana,
- cijela slanina: najmanje 12 tjedana.”

## Obrazloženje:

sadržaj Smjernica za „Gailtaler Speck” koje su se dosad mogle primjenjivati i na metodu proizvodnje slanine „Gailtaler Speck” uključene su, kad se smatralo da ih treba i dalje primjenjivati, u revidiranu verziju specifikacija (vidjeti opće napomene u prethodnom odjeljku „Izmjene”). Ta mjera i izmjene metode proizvodnje navedene u nastavku neće za posljedicu imati smanjenje kvalitete proizvoda:

- navodi se da se cijelo razdoblje tova životinje smije provoditi isključivo u jednom (1) objektu na određenom području, odnosno da se ne smije rasporediti među nekoliko objekata. Time se želi pojednostavniti potpunu sljedivost u ovoj fazi proizvodnje na području jer je ta faza ključna za kvalitetu konačnog proizvoda. Zbog istog se razloga svi koraci prerade trupa (rezanje, salamurenje, dimljenje i sušenje) isto tako moraju provesti u istom objektu,
- iako je prije bila zabranjena samo hranidba tekućom hranom za životinje od čistog kukuruza, specifikacija sada zabranjuje hranidbu svom tekućom hranom za životinje jer tako životinje jedu više te se nepoželjno ubrzava njihov rast,
- sadržaj suhe tvari sad se može sastojati od najviše 20 % soje, što je povećanje u odnosu na prethodnih 10 % te pridonosi većem unosu bjelančevina kod životinja kad je to potrebno. Potreba za bjelančevinama prije se zadovoljavala hranidbom sirutkom i mlijekom koji se proizvode na gospodarstvu, što više nije dopušteno,
- kako bi se izbjegle nesigurnosti u pogledu nadzora, razjašnjeno je da se najveća dopuštena dnevna stopa rasta od 750 g izračunava „na temelju cijelog razdoblja tova”, odnosno ukupan rast dijeli se s cijelim razdobljem tova,
- ograničenja upotrebe kemijskih ili antibiotičkih pospješivača rasta smanjena su s 35 kg na 31 kg mase žive vage prasadi, odnosno na trenutak u kojem u dolini Gailtal započinje njihov tov. Do te je mase dopuštena kupovina prasadi drugog podrijetla, nad čijim uzgojem skupina koja je podnositelj zahtjeva nema pouzdanu kontrolu,
- zadržava se najmanja dopuštena masa žive vage pri klanju od 120 kg, ali izbrisana je najmanja starost pri klanju od šest mjeseci, jer je za postizanje kvalitete trupova za proizvodnju slanine ili udjela masne tvari važna najmanja dopuštena masa žive vage, a ne njihova točna starost pri klanju,
- kad je riječ o klanju, navodi se da ga se mora provesti u klaonici odgovarajućeg kapaciteta najbližoj gospodarstvu na kojem se provodi tov koja raspolaže odgovarajućom opremom kako bi se rute prijevoza i s njima povezan stres životinja sveli na najmanju moguću mjeru. Zahtjevi u pogledu higijene iz odjeljka 4.5.1. prethodne specifikacije te zahtjevi za vrijeme odmora, klanje, opremu za klanje i objekte za klanje uklonjeni su iz nove specifikacije jer nisu stroži od općenito primjenjivih odredbi koje se ionako moraju poštovati,
- polovice ili komade trupova koje reže objekt koji proizvodi slaninu proizvođač slanine mora označiti obveznim markicama na povlačenje upisanima u registar markica središnjeg tijela za registraciju (vidjeti točku „Dokaz o podrijetlu”),
- zbog zakonskih odredbi više se ne upotrebljavaju tradicionalni drveni stolovi za salamurenje. Nije ih se moglo dostatno očistiti (dezinficirati) u skladu s obveznim standardima higijene. Soljenje se sada provodi isključivo u posudama za salamurenje te na stolovima od plastike ili čelika visoke kvalitete. Ta promjena nije imala nikakav učinak na kvalitetu mesa,
- umjesto „sol za kuhanje ili salamurenje” sad se navodi „sol za kuhanje, salamurenje ili morska sol, ili mješavina tih soli”, jer su učinci i okus isti pa nisu potrebna nikakva ograničenja,
- osim već spomenutih začina (vidjeti odjeljak 4.5. sažetka te odjeljke 4.2. i 4.5.2. specifikacije), sad je obvezna i uporaba kleka (granâ ili bobicâ). Time (i dodavanjem bobica kleka drvu za dimljenje tijekom postupka dimljenja) želi se kompenzirati činjenica da upotreba granâ kleka više nije obvezna u postupku dimljenja jer ih je sve teže pronaći u predmetnoj regiji,

- izbrisana je obveza uporabe grana kleka koja je prethodno bila navedena u odjeljku 4.5. sažetka i odjeljku 4.5.2. prethodne specifikacije radi davanja arome dimu. Razlog je naveden prethodno u tekstu. Kako bi se zadržala aroma kleka u slanini „Gailtaler Speck”, drvu za dimljenje dodaju se bobice kleka (ako se ne upotrebljavaju grane kleka),
- prije je kao drvo za dimljenje bilo dopušteno samo bukovo drvo, ali ubuduće će, zbog fleksibilnosti, biti dopušteno iverje drugog bjelogoričnog drva (čak je i iverje bukova drva sad podložno nestašicama), što neće utjecati na kvalitetu ili okus. Međutim, iverje crnogoričnog drva nije prikladno za postupak dimljenja jer proizvodi previše topline,
- prethodno navedena najmanja dopuštena temperatura u prostoriji za salamurenje od 4 °C izbrisana jer ta granična vrijednost nije ključna za kvalitetu slanine, a njezino bi zadržavanje dovelo do nepotrebnih zahtjeva u pogledu kontrole. Jedina je posljedica nižih temperatura sporije prodiranje soli u meso. Referentna vrijednost od 70 % vlažnosti zraka u prostoriji za salamurenje također je uklonjena jer vlažnost ne utječe na potpuno salamurenje mesa,
- slanina „Gailtaler Speck” u suštini se dimi hladnim dimom. Prethodno navedena najviša temperatura od 22 °C za dimljenje slanine „Gailtaler Speck” sad je zamijenjena rasponom temperature „od 8 °C do 24 °C” koji je definiran u austrijskom *Codexu Alimentariusu* kao temperatura dimljenja hladnim dimom,
- budući da obično nisu ugrađeni sustavi hlađenja, posebno kad je riječ o starijim komorama za dimljenje, objektima je sad dopušteno provoditi postupak dimljenja slanine „Gailtaler Speck” i pri višim vanjskim temperaturama (od oko 25 °C) kako bi se zadovoljila potražnja. Međutim, unutarnja temperatura komada slanine nikad ne smije biti veća od 24 °C, što se osigurava stalnim kontrolama. Ako vanjska temperatura tijekom prekida dimljenja ne pridonosi hlađenju, proizvodi koji se dime moraju se ukloniti iz komore za dimljenje i rashladiti kako bi se postigao učinak usporediv s onim u uobičajenom postupku dimljenja hladnim dimom. Trajanje prekida postupka dimljenja u tom tipu proizvodnje mora ovisiti o unutarnjoj temperaturi komada slanine,
- vremena dozrijevanja slanine „Gailtaler Speck” sad su posebno definirana za različite komade mesa radi veće jasnoće,
- izbrisani su općeniti zahtjevi za opremu i higijenu prostorija za proizvodnju (vidjeti dijelove odjeljka 4.5.3. prethodne specifikacije) koje je potrebno poštovati tijekom proizvodnje prehrambenih ili mesnih proizvoda kako bi nova specifikacija bila jasnija te kako bi se izbjegla potreba za revizijom specifikacije zbog izmjena uvjeta iz zakonskih okvira na koje ne mogu utjecati proizvođači slanine „Gailtaler Speck”,
- izbrisane su informacije o internom sustavu osiguranja i nadzora kvalitete udruženja (odjeljak 4.5.4. prethodne specifikacije). Mjere povezane s kontrolom i osiguranjem kvalitete izdvojene su i provodi ih ovlašteno tijelo za kontrolu.

*Povezanost sa zemljopisnim područjem:*

povijesni opis i informacije o gospodarskoj važnosti slanine „Gailtaler Speck” koji su prethodno bili navedeni u odjeljku „Dokaz o podrijetlu”, konkretno

odjeljak 4.4. sažetka (Dokaz o podrijetlu):

„Postoje dokazi o proizvodnji slanine u dolini Gailtal koji sežu još u 15. stoljeće. Putopisi, popisi inventara gospodarstava i popisi hrane koje su sastavljali članovi posluge potvrđuju važnost slanine u prehrani stanovništva doline Gailtal. Toliko je važna prije svega jer su postupci dimljenja i sušenja na zraku omogućili njezin dugi vijek trajanja.”

i odjeljci od 4.4. do 4.4.2.2.4. specifikacije:

„Odjeljak 4.4. Dokaz o podrijetlu

Odjeljak 4.4.1. Povijesni razvoj

Odjeljak 4.4.1.1. Povijesni razvoj u starom vijeku

Najraniji dokazi o važnosti uzgoja životinja u dolini Gailtal potječu iz keltskog razdoblja (od 200. pr. Kr. do 100 p. Kr.). Najčešće su se uzgajala goveda i konji, ali katkad i svinje. To dokazuju brončani kipovi svinje i konja pronađeni u Gurini, drevnoj rudarskoj naseobini u dolini Gailtal sjeveroistočno od Dellacha (vidjeti Dinklage 1966., Prilog odjeljku 4.4.1.1.).

#### Odjeljak 4.4.1.2. Povijesni razvoj tijekom srednjeg vijeka

Prvo poznato upućivanje na proizvodnju slanine navodi se u pravilniku (*Capitulare de villis*) Karla Velikog iz 812. koji se primjenjivao i na Korušku. Odnosio se, među ostalim, na održavanje besprijeke čistoće pri rukovanju prehrambenim proizvodima. Posebno je istaknuta priprema slanine, kobasica te dimljenog i soljenog mesa, proizvoda koji su tako dokumentirani za vojvodstvo Korušku.

Carska povelja Otta II. iz 977. u kojoj salcburškim poljoprivrednicima dopušta berbu žireva u cijeloj dolini rijeke Lavant dokazuje da je uzgoj svinja doživio procvat tijekom razvijenog srednjeg vijeka. Posebno su bile tražene svinje koje su se uzgajale u mlinovima jer su obično bile utovljene. Stoga se u zemljišnim knjigama vojvodskog upravnog ureda u Greifenburgu iz 1267. spominju mlinovi u Höflingu blizu St. Daniela, koji su bili posebno prikladni za uzgoj svinja i morali su plaćati namete za svinje (vidjeti Dinklage 1966., Prilog A odjeljku 4.4.1.2.).

Konkretni dokazi o važnosti slanine za prehranu stanovništva doline Gailtal već u 15. stoljeću mogu se pronaći u prijevodu putopisa Paola Santonina, osobnog tajnika patrijarha Akvilejskog patrijarhata i suputnika biskupa biskupije Caorle od 1485. do 1487. Prvo od njegovih triju putovanja odvelo ga je u dolinu Gailtal i do istočnog Tirola, a kasnija putovanja u dolinu Rosental, Villach i nekadašnju donju Štajersku. Santonino detaljno opisuje način života stanovnika doline Gailtal, a posebno njihovu kuhinju. Tijekom njihova boravka u dolini Gailtal slanina je bila sastavni dio bogatih objeda posluženih Santoninu i biskupu, a uglavnom je se služilo s ciklom ili kupusom. To se jelo spominje čak sedam puta, povezano s posjetima dvorcu Goldstein u blizini Mauthena te Dölsachu/Osttirolu, St. Danielu, Tröpolachu, Hermagoru, St. Laurenzen, St. Michaelu u blizini Egga i konačno Berg im Drautalu. Jelo mu nije posluženo na ostatku putovanja ni na kasnijim putovanjima (vidjeti Egger, 1947., Prilog B odjeljku 4.4.1.2.). Činjenica da Paolo Santonino u svojim putopisima s drugih odredišta ne spominje slaninu kao važan dio obroka i jela koji su mu posluženi pokazuje da je slanina već u kasnom srednjem vijeku bila simbol doline Gailtal.

#### Odjeljak 4.4.1.3. Razvoj tijekom moderne povijesti

U najstarijoj zemljišnoj knjizi gospodstva Aichelburga iz 1504. navodi se da su brojni porezni obveznici uz druge prirodne namirnice morali na godišnjoj osnovi gospodstvu osiguravati dvije svinjske plečke, obično dimljene. Slična su davanja zabilježena i u poreznim knjigama iz narednog razdoblja (vidjeti Regionalni arhiv Koruške, Dinklage 1948., Prilog A odjeljku 4.4.1.3.).

U zemljišnoj knjizi dvorca Waydenburg smještenog jugoistočno od Dellacha iz 1523. isto se tako spominju davanja koja su se plaćala dvorcu u obliku dviju plečki koje su se dostavljale dimljene i sušene. To je bila vrsta *Schinkenspeck* dobivenog od tovljene svinje i pripremljenog u skladu s uputama upravnog ureda Oberdrauburga i Mauthena. Svježe je meso gospodstvu uvijek bilo na raspolaganju jer su se mogle loviti i pripremati različite vrste divljači. Ipak, ono što im je trebalo bila je hrana koja je dostupna u svakom trenutku i koju je zbog toga trebalo konzervirati metodama dimljenja i sušenja na zraku koje su se primjenjivale u dolini Gailtal (vidjeti Regionalni arhiv Koruške, zemljišna knjiga Waydenburga, 1523., Prilog B odjeljku 4.4.1.3.).

Brojni zapisi s poljoprivrednih gospodarstava nastali oko 1700., u kojima se detaljno navodi sva imovina u kući, što je činilo poreznu osnovicu za relevantno gospodarstvo, isto tako pokazuju da je „slanina u kutiji” ili „dimljena svinjetina” bila dragocjen trajni proizvod na poljoprivrednim gospodarstvima u dolini Gailtal (vidjeti Regionalni arhiv Koruške, arhiv za Aichelburg, Prilog C odjeljku 4.4.1.3.). U zapisima za regiju koruške nizine istodobno se javlja „sjeckana slanina”, što je vjerojatno vrsta kosane slanine [*Verhackert*].

Izvorima hrane za svinje tijekom stoljeća se uvijek pridavala velika pozornost: u zemljišnim knjigama upravnog ureda za Bamberg u Künburgu u središtu doline Gailtal iz 1586. spominje se kraljevska šuma za lov koja je okruživala dvorac Künegg, sjeverozapadno od jezera Pressegg, a sastojala se uglavnom od hrastovih stabala. Sječa stabala u toj šumi bila je zabranjena poljoprivrednicima. Ako je urod hrastovih žireva bio bogat, poljoprivrednici su smjeli svoje svinje dovesti u šumu da bi se hranile žirevima (vidjeti Dinklage, 1966., Prilog D odjeljku 4.4.1.3.). Nadalje, u dugotrajnom sporu među nekoliko susjedstava u dolini Gailtal koji se odnosio na prava na ispašu, Georg Friedrich von Aichelburg odlučio je 1608. da predmetna četiri susjedstva (Emmersdorf, Michelhofen, St. Paul i Dragantschach) osim mliječnih krava smiju voditi tri konja i svoje svinje na ispašu na planinu Osternig i u Rießen (vidjeti Regionalni arhiv Koruške, Dinklage, 1948., Prilog odjeljku 4.4.1.3.).



#### Odjeljak 4.4.1.4. Povijesni razvoj u 19. stoljeću

Općinske procjene broja stoke u dolini Gailtal iz 1832. pokazuju da se tov svinja provodio vrlo stručno iako nije bio jako raširen. Uzgoj goveda bio je važniji zbog vrste terena i prevladavanja travnjaka kao glavne podloge za uzgoj. U dolini Gailtal postojala je vidljiva razlika između njezina donjeg dijela, na kojem se uzgajalo više hrane za životinje, a posebno kukuruz, i njezina gornjeg dijela. Međutim, promotri li se broj stoke u susjednim regijama, na primjer u dolini Kanal, broj svinja znatno je manji nego u dolini Gailtal.

U dolini Gailtal većina je kućanstava držala barem nekoliko svinja, a oko 1830. riječ je bila uglavnom o svinjama pasmine Friulian, koje su bile crne, velike i izdužena tijela te izvrsne za tov. Uglavnom su služile za ispunjavanje potreba stanovništva za mastima. Slanina je bila posebno prikladna za tu svrhu jer je se moglo dugo čuvati dimljenjem i sušenjem na zraku, zbog čega je bila hranjiv izvor energije ugodna okusa, a za razliku od svježeg mesa bila je dostupna u svakom trenutku (vidjeti Regionalni arhiv Koruške, Analiza procjena zemljišnih knjiga, 1832., Prilog A odjeljku 4.4.1.4.).

Isto tako, način prehrane stanovništva postao je znatno bogatiji. Pravila koja se odnose na hranu za članove posluge, uz tjedne planove obroka, vidljiva su iz zapisa Stabilnog katastra. Usporede li se načini prehrane različitih regija Koruške, oni iz doline Gailtal znatno su raznolikiji od drugih (vidjeti Regionalni arhiv Koruške, Katastar, Prilog B odjeljku 4.4.1.4.). Radnim danima ujutro i uvečer u dolini Gailtal posluživala se slanina s palentom i slatkim ili kiselim mlijekom, dok su u dolini Drau ili čak u okrugu Ossiach članovima posluge na raspolaganju bili samo žganci (*Sterz*) i mlijeko. Meso, slanina ili mast bili su sastavni dio i drugih jela u dolini Gailtal. Nakon posebno teškog radnog dana na jelovniku se našla „frigga”, hranjivo jelo omiljeno među drvosječama koje se sastojalo od palente, sira i slanine.

U jednom je slučaju pri prijenosu gospodarstva s oca na sina u Vordernbergu 1885. ostarjeli poljoprivrednik u pisanom obliku sačuvao pravo da, ako mu sin ne bude osiguravao dovoljno hrane, umjesto žitarica može zahtijevati 40 kilograma slanine i mesa ili svinjsku polovicu istovrijedne mase te 10 kg soli godišnje (vidjeti Regionalni arhiv Koruške, Dinklage, 1948., Prilog C odjeljku 4.4.1.4.). Sve to dodatno naglašava važnost slanine kao dijela prehrane stanovnika doline Gailtal.

#### Odjeljak 4.4.1.5. Povijesni razvoj u 20. stoljeću

U godinama nakon Prvog svjetskog rata nastojalo se s pomoću programa financiranja ojačati sektor poljoprivrede koji je pretrpio znatnu štetu zbog rata. U dolini Gailtal nastojala se postići odgovarajuća kontrola prodaje viška životinja za klanje, uz mjere za poboljšanje stanja tla te kupovinu gnojiva i sjemena. U tom se trenutku iz doline Gailtal izvezilo 2 000 svinja godišnje, a uvezilo se više tona kukuruza radi upotrebe kao hrane za životinje jer su prinosi po hektaru obradivih zemljišta bili znatno manji od regionalnog prosjeka (vidjeti Picker, 1947., Prilog A odjeljku 4.4.1.5.).

Tijekom Drugog svjetskog rata broj svinja smanjio se na najnižu razinu zbog nedostatka hrane za životinje i povećanog klanja, ali do 1950. broj svinja vratio se na stanje od prije rata. Do kasnih 1940-ih poljoprivrednici su bili obvezni davati određenu količinu slanine ako su klali vlastite svinje kod kuće, kako bi se osiguralo da stanovništvo ima pristup osnovnoj količini hrane. Ta je obveza ukinuta 1949. odlukom Saveznog ministra za poljoprivredu, šumarstvo i prehranu (vidjeti Kärntner Bauer [Koruški poljoprivrednik], 1950., br. 3, Prilog B odjeljku 4.4.1.5.).

U knjigama o poljoprivredi iz tog razdoblja slanina „sušena na zraku” iz Gornje Koruške jasno se razlikovala od drugih vrsta slanine. Osim opisa njezine vrlo posebne metode proizvodnje u tim se knjigama navodilo i da trajanje pojedinačnih faza prerade u određenoj mjeri određuju vremenski uvjeti (vidjeti Faltnitzer, 1949., Prilog C odjeljku 4.4.1.5.).

U jednom je izdanju časopisa Kärntner Bauer iz 1984. navedeno da opravdan dobar ugled tog dugotrajnog proizvoda iz Gornje Koruške vjerojatno proizlazi iz neobičnih uvjeta proizvodnje, pri čemu se ističe hranidba svinja vrlo malom količinom kukuruza (vidjeti Kärntner Bauer, 1984., br. 2, Prilog D odjeljku 4.4.1.5.).

Dolina Gailtal 1980-ih i 1990-ih doživjela je gospodarski preokret, prije svega zbog razvoja zimskog turizma u dolini. U tim se uvjetima dolina Gailtal uspjela afirmirati i kao „kulinarska regija” (vidjeti odjeljak 4.4.2.).

Prastari običaj u dolini Gailtal koji se održao sve do danas u Kreuthu u blizini Kötschacha jest „lov na slaninu”. Mladi neženje iz sela sviraju kako bi ih ukućani pustili u svoje domove, gdje im se moraju poslužiti kruh i slanina. Domaćica mora osigurati da se na stol postave samo najbolji dijelovi slanine, a u suprotnome će doći na loš glas (vidjeti Wasserman, 1998., Prilog E odjeljku 4.4.1.5.).

#### Odjeljak 4.4.2. Gospodarska važnost proizvoda za regiju

##### Odjeljak 4.4.2.1. Gospodarska važnost u prošlosti

Uvjeti za poljoprivrednu proizvodnju na tlu doline Gailtal bili su prilično slabi zbog velikog broja natopljenih „kiselih” livada. Stoga se u poljoprivredi doline Gailtal uvijek naglasak stavlja na upravljanje travnjacima putem uzgoja konja i goveda, a posebno uzgoja alpskih mliječnih krava. Zbog male količine obradivih zemljišta i nedostataka krmiva koji iz toga proizlazi djelatnost uzgoja svinja nikad se nije u velikim razmjerima obavljala u dolini Gailtal, ali se obavljala u cijeloj regiji, i to uz vrlo visoke standarde. Gotovo je svako kućanstvo imalo nekoliko svinja, koje su uglavnom bile dovoljne da bi se ispunile potrebe kućanstva za mesom i mašću. Budući da nije postojala mogućnost konzerviranja u hladnjacima ili zamrzivačima, ključno je bilo konzerviranje salamurenjem, dimljenjem i sušenjem. Stoga je slanina, važan izvor energije, bila dostupna u svakom trenutku.

Čak su se i u ratno vrijeme i tijekom poslijeratnih godina u prošlom stoljeću posjeti dolini Gailtal iskorištavali za nadopunu oskudne ponude hrane u središnjim dijelovima Koruške poljoprivrednim proizvodima koji se proizvode u dolini Gailtal. Danas slanina „Gailtaler Speck” više ne mora služiti za nadopunu prehrane jer više nema nestašica hrane, ali zbog toga je još ukusniji i dobrodošao podsjetnik na dane provedene u dolini Gailtal.

Tijekom 1960-ih i 1970-ih u regiji Karnskih Alpa, što je još jedan naziv za dolinu Gailtal, povećala se važnost ljetnog turizma. Gastronomski i kulinarski specijaliteti u kojima mogu uživati posjetitelji tijekom boravka u okolnom području postali su još važniji. Među njima su slanina „Gailtaler Speck” i sir „Gailtaler Almkäse” (ZOZP) [alpski sir iz doline Gailtal] zasigurno najvažniji proizvodi te regije.

##### Odjeljak 4.4.2.2. Gospodarska važnost danas

###### Odjeljak 4.4.2.2.1. Turizam

Turizam je vrlo važan čimbenik u regiji Karnskih Alpa, a često je i pokretač za razvoj drugih sektora gospodarstva. Dok se zimski turizam uglavnom odnosi na skijanje na području Nassfelda, ljeti su u ponudi različite vrste turizma; planinski su pašnjaci doline Gailtal, na primjer, omiljeno odredište za planinare. Zbog tih je aktivnosti sveukupno iskustvo sve važnije zbog sve većih očekivanja posjetitelja kad je riječ o kvaliteti. Posjetitelji žele putovati netaknutim, prekrasnim krajolikom i žele se s odmora vratiti svakodnevnom životu osvježeni u tjelesnom i duševnom smislu.

Taj opći trend kvalitetnog turizma u dolini Gailtal zadovoljavaju i prirodni i tradicionalni specijaliteti regionalne gastronomije. Posjetitelji traže proizvode koji obiluju regionalnim identitetom, „poslastice” koje su jasno povezane s regijom. Točke prodaje regionalnih proizvoda na planinskim pašnjacima i u malim trgovinama u dolini Gailtal vrlo su važan dodatak elementima koji privlače turiste. Tradicionalna priroda metode proizvodnje slanine „Gailtaler Speck” i prisutnost još jednog specijaliteta, sira „Gailtaler Almkäse” kojem je već dodijeljena zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla, povećavaju mogućnosti stavljanja na tržište tih proizvoda.

###### Odjeljak 4.4.2.2.2. Prerada prirodnog proizvoda i međusektorska suradnja

Preradom poljoprivrednih sirovina koju provodi proizvođač osigurava se ostvarivanje viših prihoda proizvođača i ispunjava se potreba današnjih potrošača za transparentnošću i sljedivošću postupka proizvodnje. Razgraničenje područja proizvodnje, određen postupak proizvodnje i kontrola kvalitete osiguravaju visoku razinu kvalitete slanine „Gailtaler Speck” i njezinu ograničenu količinu. Suradnja s regionalnim mesnicama omogućuje dopiranje do dodatnih skupina potrošača jer se proizvod „Gailtaler Speck” može pronaći i na policama maloprodajnih trgovina hranom. Imajući sve to na umu, sigurna je prodaja proizvoda i u budućnosti. Uz sir „Gailtaler Almkäse”, slanina „Gailtaler Speck” postala je pokretač za stavljanje na tržište i drugih regionalnih proizvoda za potrebe turističkih događanja u regiji kao što je „Speckfest” [festival slanine] te za turističku infrastrukturu dugoročnije prirode kao što je „Speckmuseum” [muzej slanine] (vidjeti izvješća za medije od 1993. do 1999., Prilog odjeljku 4.4.2.2.2.).

###### Odjeljak 4.4.2.2.3. Suradnja s najboljim restoranima u regiji

Na temelju suradnje proizvođača kvalitetnih regionalnih proizvoda s najboljim restoranima sve se češće izgrađuje ugled lokalnih turističkih poduzeća. Kuharica međunarodnog ugleda i dobitnica brojnih nagrada Sissy Sonnleitner (hotel u ljetnikovcu Kellerwand, Kötschach-Mauthen) isto tako u svojim specijalitetima najradije upotrebljava slaninu „Gailtaler Speck” jer, prema njezinim riječima, „on jelima daje posebnu sočnost i ugodnu aromu dima” (vidjeti Sonnleitner, 1999., Prilog odjeljku 4.4.2.2.3.). Osiguravanjem visoke i dosljedne kvalitete odredbama iz Smjernica za „Gailtaler Speck” nastoji se omogućiti razvoj te suradnje na korist objiju strana.

#### Odjeljak 4.4.2.2.4. Položaj regije

Liberalizacija tržišta i promjene pravnih zahtjeva povećale su ekonomski pritisak na poljoprivredne proizvode iz doline Gailtal. Budući da su svi proizvođači slanine „Gailtaler Speck” (ZOZP) obvezni slijediti Smjernice za „Gailtaler Speck” koje je razvilo i standardiziralo udruženje „Gailtaler Speck – prirodna arena Koruška”, utvrđen je temelj za dugoročno pozicioniranje slanine „Gailtaler Speck” kao kvalitetnog proizvoda s oznakom robne marke te za pozitivna predviđanja u pogledu njezine cijene.

Dolina Gailtal kao poslovno je odredište suočena s poteškoćama jer se u sektoru proizvodnje otvara mali broj novih radnih mjesta u postojećim ili novim poduzećima, te je zadržavanje posla u postojećim poljoprivrednim objektima i malim poduzećima važan cilj koruške regionalne politike. Zahvaljujući suradnji u obliku proizvodnih zadruga kao što su udruženje „Gailtaler Speck – prirodna arena Koruška” i Udruženje zadruge mljekara za proizvodnju alpskog sira Gailtaler te opsežnim mjerama za osiguravanje kvalitete i kontrolu proizvodnje hrane poboljšava se regionalna ponuda i usmjeravaju promidžbene aktivnosti. Stoga određivanje prioriteta u području krajolika, hrane, kulinarstva i kulture s učincima na turizam znatno pridonosi održavanju i razvoju doline Gailtal kao napredne ruralne regije.”

premještaju se u odjeljak „Povezanost sa zemljopisnim područjem” te se, zajedno s informacijama koje su trenutno uključene u ovaj tekst, odnosno

odjeljkom 4.6. sažetka (Povezanost sa zemljopisnim područjem):

„U prošlosti se slanina proizvodila kako bi se meso moglo dulje čuvati. Slanina „Gailtaler Speck” postala je općepoznati proizvod prepoznatljiv za regiju zahvaljujući posebnim uvjetima dozrijevanja koji se temelje na klimatskim uvjetima, isključivoj upotrebi svinja koje rastu sporo i tove se hranom za životinje visoke kvalitete te upotrebi tradicionalnih metoda proizvodnje i naslijeđenih recepata. Na temelju iskustva koje se u prošlosti prenosilo s generacije na generaciju utvrđuje se duljina svake faze pretvaranja svježe svinjetine u prerađeni kulinarski proizvod visoke kvalitete. Vještine i iskustva proizvođača kad je riječ o sezonskim i klimatskim razlikama u uvjetima proizvodnje omogućuju im da optimalno odrede vremenski tijek proizvodnje. Za tu je optimalnu i, barem kad je riječ o Koruškoj, jedinstvenu proizvodnju slanine ključno iskorištavanje posebnih klimatskih uvjeta u dolini Gailtal: stabilnih temperatura i vlažnosti, velikog broja sunčanih sati, ograničenog stvaranja magle zimi te pročišćavajućih južnih vjetrova. Stabilno kretanje zraka i neznatne razlike u temperaturi i vlažnosti omogućuju ravnomjerno sušenje proizvoda. Spor postupak dozrijevanja daje slanini posebnu aromu i omogućuje njezino dugo čuvanje.”

i odjeljcima od 4.6. do 4.6.5. specifikacije:

„Odjeljak 4.6. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Odjeljak 4.6.1. Klimatski uvjeti

Koruška je dio zone umjerene klime središnje Europe, ali na to često utječu svaka od njezinih susjednih regija, njezin reljef i lokalni uvjeti. Planine Koruške protežu se od zapada prema istoku te pogoduju nastanku vrlo sunčanih i sjenovitih predjela te predjela u privjetrini i zavjetrini, a ta je pojava tipična i za dolinu Gailtal.

Središnje Alpe na sjeveru, posebno masiv Visoke Ture, i južni dio planinskog lanca Karnskih Alpa štite dolinu i slivove od nepogoda koje dolaze te ublažavaju prevladavajuće zapadne vremenske uvjete. Tako nastaje prekid glavnih struja uzduž planinskih lanaca, što dovodi do obilnih kiša u vršnim predjelima te smanjenja naoblake u predjelima od graničnih planina do regija sliva.

Ciklona Vb, odnosno baltički ogranak vjetrova koji dolazi iz Biskajskog zaljeva i Španjolske, određuje posebne vremenske uvjete u dolini Gailtal. Vjetrovi koji pušu iz smjera Genovskog zaljeva prema sjeveroistoku nastoje prijeći oko rubova Alpa u smjeru Baltičkog mora, prodrijeti do južnog alpskog lanca te doći do Koruške kroz dolinu Fella i nizine Nassfelda. Vlažan topli zrak sudara se s hladnim zrakom koji se ondje nakuplja i, uz najviše količine oborina ljeti uobičajene za cijelu Korušku, ujesen uzrokuje i druge najviše količine oborina u južnoj Koruškoj. Stoga je intenzitet oborina visok na vršnim predjelima Karnskih Alpa, ali prevelikom se brzinom smanjuje prema sjeveru.

Vjetrovi koje donosi fronta Vb na putu s juga pristižu u dolinu Gailtal i rastjeruju nakupine hladnog zraka. Pritom uglavnom potroše svu svoju energiju i više nemaju utjecaj u području iza planinskih predjela na sjeveru doline Gailtal (vidjeti Tschada, 1962., Prilog A odjeljku 4.6.1.). Zavjetrina južnih vapnenačkih Alpa, a posebno Karnskih Alpa, pruža zaklon dolini Gailtal i području oko Villacha, zbog čega imaju iznadprosječan ukupan broj sunčanih razdoblja (više od 50 %) tijekom godine u usporedbi s drugim regijama Koruške. Međutim, uvjeti u dolini Gailtal posebno su povoljni u jesen i zimi, kad u središnjim slivovima Koruške zbog stvaranja magle dođe do znatnog ograničenja zračenja koje dopire do tog područja (vidjeti Steinhauser, 1958., Prilog B odjeljku 4.6.1. i Paschinger, 1976.).

Zbog toga je i vlažnost zraka u dolini Gailtal cijele godine vrlo stabilna, dok je zrak u području sliva relativno vlažniji zimi, a suši ljeti. Stoga promjenjivost prosječne relativne vlažnosti u dolini Gailtal tijekom godine iznosi tek polovinu vrijednosti središnje regije Koruške. Sve to pridonosi nastanku stalne vlažnosti kao prirodnog preduvjeta za dobro dozrijevanje slanine u dolini Gailtal.

Temperature su u prosjeku isto tako nešto niže nego, primjerice, u slivu u kojem se nalazi Klagenfurt, ali su postojanije, odnosno rjeđi su istaknuti temperaturni ekstremi zahvaljujući položaju doline Gailtal na višoj nadmorskoj visini (vidjeti Središnji institut za meteorologiju i geodinamiku, 1999.).

Ukupna količina oborina u dolini Gailtal velika je, ali istodobno je prilično mali broj dana s mjerljivom količinom oborina, što dokazuju usporedbe s postajama za praćenje iz susjednih regija. To upućuje na teške i obilne oborine, ali ubrzo nakon njih slijede povoljni vremenski uvjeti (Središnji ured za hidrografiju, 1999., Prilog C odjeljku 4.6.1.).

Orijentacija doline zapada – istok, ujednačene temperature i vlažnosti zraka, dugotrajna sunčana razdoblja i s time povezan mali postotak naoblake te uvjeti bez magle tijekom zime kao i karakteristični pročišćavajući južni vjetrovi koji su rezultat snažnog utjecaja fronte Vb u dolini Gailtal stvaraju savršene uvjete za proizvodnju i, posebice, dozrijevanje slanine. Suhomesnati proizvodi visoke kvalitete mogu se proizvesti isključivo u regijama s ravnomjernim kretanjem zraka i neznatnim promjenama temperature i vlažnosti jer se samo ondje proizvod može ravnomjerno sušiti (vidjeti Aichwalder, 1997., Prilog D odjeljku 4.6.1.). Posebna aroma i dugi vijek trajanja slanine rezultat su dugog i neprekinutog razdoblja dozrijevanja. Stoga dolina Gailtal obiluje preduvjetima za uspješnu proizvodnju slanine.

#### 4.6.2. Tradicija proizvodnje slanine

U prošlosti se slanina proizvodila kako bi se meso kao sirovina moglo dulje čuvati. Tako su meso i mast bili dostupni cijele godine radi upotunjavanja i obogaćivanja prehrane. Međutim, proteklih je desetljeća slanina zbog svoje visoke kvalitete koja se može postići zahvaljujući posebnim uvjetima za proizvodnju i dozrijevanje u dolini Gailtal postala tražen kulinarski specijalitet.

Salamurenje na tradicionalnim drvenim stolovima za salamurenje uz upotrebu recepata koji se prenose s generacije na generaciju, dimljenje i prekid postupka dimljenja da bi slanina došla u dodir sa svježim zrakom, što joj osigurava prepoznatljivu aromu, kao i sporo dozrijevanje u klimatskim uvjetima tipičnima za dolinu Gailtal dodatni su važni čimbenici koji pridonose kvaliteti slanine (vidjeti „Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten”, 1999b, Anlage zu Punkt 4.2.) („Udruženje „Gailtaler Speck” – prirodna arena Koruška”, 1999b, Prilog B odjeljku 2.).

#### 4.6.3. Poseban ugled slanine „Gailtaler Speck”

Slanina „Gailtaler Speck” ima izvrstan ugled u drugim regijama pokrajine Koruške, ali i izvan njezinih granica. Slanina „Gailtaler Speck” posebno je omiljena i cijenjena zbog svojeg jedinstvenog okusa u regijama Donje Koruške, gdje se proizvodi posve drukčija vrsta slanine ili je se uopće ne proizvodi. Popularnost slanine „Gailtaler Speck” dokazuje se svake godine na *Speckfestu* [festival slanine] koji se sad održava već sedam godina zaredom u gradu Hermagoru, u središtu doline Gailtal, i na kojem se okupljaju tisuće posjetitelja iz Austrije i inozemstva kako bi iskoristile priliku da posjete dolinu Gailtal i kušaju slaninu „Gailtaler Speck” te je ponesu kući (vidjeti izvješća za medije od 1993. do 1999., Prilog odjeljku 4.6.3.).

#### 4.6.4. Važnost slanine „Gailtaler Speck” za prehranu stanovništva regije

Kako je već navedeno u odjeljku 4.6.2., slanina „Gailtaler Speck” bila je neophodan izvor hranjivih tvari zbog načina proizvodnje koji je omogućio konzerviranje mesa u doba kad su tehnološke metode hlađenja bile uglavnom nepoznate. Čak je i danas slanina „Gailtaler Speck” dio tradicionalnih *Brettljausena* [austrijske plate s narecima] koji se smatraju potpunim obrocima i u kojima „Gailtaler Speck” ima glavnu ulogu te je zbog toga važan dio prehrane stanovništva doline Gailtal i njezinih posjetitelja (vidjeti „Speckfestjournal” [Časopis o festivalu slanine], 1998., Prilog A odjeljku 4.6.4.).

Još je jedan element važnosti slanine „Gailtaler Speck” za prehranu njezina upotreba u pripremi tradicionalnih jela i razvoju nove lokalne kuhinje. Poznata ugostiteljica Sissy Sonnleitner, koja je već spomenuta u odjeljku 4.4.2.2.3., vrhunski kuhar Walter Trupp, kao i kuhar godine 1997. Harald Fritzer cijene slaninu „Gailtaler Speck” jer jelima daje vrlo prepoznatljiv okus (vidjeti Lexe, 1997., Prilog B odjeljku 4.6.4.).

#### 4.6.5. Održavanje tradicionalnih oblika poljoprivrede

Tijekom proizvodnje slanine „Gailtaler Speck” uzimaju se u obzir lokalne tradicije poljoprivrednog sektora. One su vidljive u sljedećim postupcima: upotreba cijele slanine za proizvodnju suhomesnatih proizvoda, salamurenje na tradicionalnim drvenim stolovima za salamurenje, metoda dimljenja hladnim dimom uz nekoliko prekida tijekom postupka dimljenja te, konačno, prepoznatljiva mješavina začina, za koju se recept prenosi s generacije na generaciju isključivo unutar obitelji (vidjeti „Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten”, 1999b, Anlage zu Punkt 4.2.) („Udruženje „Gailtaler Speck” – prirodna arena Koruška”, 1999b, Prilog odjeljku 4.2.).”

zamjenjuju sljedećim tekstom:

### „4.6. Povezanost sa zemljopisnim područjima

#### 4.6.1. Klimatski uvjeti

Dolina Gailtal, uz određene iznimke, pripada zoni umjerene klime središnje Europe. Planine u Koruškoj orijentirane su od zapada prema istoku, što omogućuje nastanak sunčanih i sjenovitih predjela te predjela u privjetrini i zavjetrini, a tako je i u dolini Gailtal. Središnje Alpe na sjeveru, posebno masiv Visoke Ture, i južni dio planinskog lanca Karnskih Alpa štite dolinu i slivove od nepogoda koje dolaze te ublažavaju prevladavajuće zapadne vremenske uvjete. Tako nastaje prekid glavnih struja uzduž planinskih lanaca, što dovodi do obilnih kiša u vršnim predjelima te smanjenja naoblake u predjelima od graničnih planina do regija sliva.

Ciklona Vb, odnosno baltički ogranak vjetrova koji dolazi iz Biskajskog zaljeva i Španjolske, određuje posebne vremenske uvjete u dolini Gailtal. Vjetrovi koji pušu iz smjera Genovskog zaljeva prema sjeveroistoku nastoje prijeći oko rubova Alpa u smjeru Baltičkog mora, prodrijeti do južnog alpskog lanca te doći do Koruške kroz dolinu Fella i nizine Nassfelda. Vlažan topli zrak sudara se s hladnim zrakom koji se ondje nakuplja i, uz najviše količine oborina ljeti uobičajene za cijelu Korušku, ujesen uzrokuje i druge najviše količine oborina u južnoj Koruškoj. Stoga je intenzitet oborina visok na vršnim predjelima Karnskih Alpa, ali prevelikom se brzinom smanjuje prema sjeveru.

Zavjetrina južnih vapnenačkih Alpa, a posebno Karnskih Alpa, pruža zaklon dolini Gailtal i području oko Villacha, zbog čega imaju iznadprosječan ukupan broj sunčanih razdoblja (više od 50 %) tijekom godine u usporedbi s drugim regijama Koruške. Međutim, uvjeti u dolini Gailtal posebno su povoljni ujesen i zimi (vidjeti Steinhauser, 1958. i Pachinger, 1976.).

Zbog toga je i vlažnost zraka u dolini Gailtal cijele godine vrlo stabilna, dok je zrak u području sliva relativno vlažniji zimi, a suši ljeti. Stoga promjenjivost prosječne relativne vlažnosti u dolini Gailtal tijekom godine iznosi tek polovinu vrijednosti središnje regije Koruške. Sve to pridonosi nastanku stalne vlažnosti kao prirodnog preduvjeta za dobro dozrijevanje slanine u dolini Gailtal. Temperature su u prosjeku isto tako nešto niže nego, primjerice, u slivu u kojem se nalazi Klagenfurt, ali su postojanije, odnosno rjeđi su istaknuti temperaturni ekstremi zahvaljujući položaju doline Gailtal na višoj nadmorskoj visini (vidjeti Središnji institut za meteorologiju i geodinamiku, 1999.).

Ukupna količina oborina u dolini Gailtal velika je, ali istodobno je prilično mali broj dana s mjerljivom količinom oborina, što dokazuju usporedbe s postajama za praćenje iz susjednih regija. To upućuje na teške i obilne oborine, ali ubrzo nakon njih slijede povoljni vremenski uvjeti (vidjeti Središnji ured za hidrografiju, 1999.).

Orijentacija doline zapada – istok, ujednačene temperature i vlažnosti zraka, dugotrajna sunčana razdoblja i s time povezan mali postotak naoblake te uvjeti bez magle tijekom zime kao i karakteristični pročišćavajući južni vjetrovi koji su rezultat snažnog utjecaja fronte Vb u dolini Gailtal stvaraju savršene uvjete za proizvodnju i, posebice, dozrijevanje slanine. Suhomesnati proizvodi visoke kvalitete mogu se proizvesti isključivo u regijama s ravnomjernim kretanjem zraka i neznatnim promjenama temperature i vlažnosti jer se samo ondje proizvod može ravnomjerno sušiti (vidjeti Aichwalder, 1997.).

#### 4.6.2. Ljudske vještine

Na temelju znanja stečenih iz iskustva koje se prenosi s generacije na generaciju utvrđuje se duljina svake faze pretvaranja svježe svinjetine u prerađeni kulinarski proizvod visoke kvalitete. Znanje i iskustvo proizvođača kad je riječ o sezonskim i klimatskim razlikama u uvjetima proizvodnje omogućuju im da optimalno odrede vremenski tijek proizvodnje i osiguraju kvalitetu proizvoda čak i u manje povoljnim vremenskim uvjetima. Iskorištavanje tih posebnih klimatskih uvjeta u dolini Gailtal ključno je za osiguravanje optimalne i, u Koruškoj, jedinstvene proizvodnje slanine.

#### 4.6.3. Povijest i tradicija proizvodnje slanine

Priprema slanine „Gailtaler Speck” spominje se u dokumentima još iz 812. Slanina se još od kasnog srednjeg vijeka smatra ključnim dijelom prehrane, a danas ima svoje mjesto među tradicionalnim jelima predmetne regije.

U prošlosti se slanina proizvodila kako bi se meso kao sirovina moglo dulje čuvati. Tako su meso i mast bili dostupni cijele godine radi upotpunjavanja i obogaćivanja prehrane. Iako se salamurenje prije provodilo na tradicionalnim drvenim stolovima za salamurenje, danas se za tu svrhu upotrebljavaju suvremene posude i stolovi za salamurenje od čelika visoke kvalitete. Ipak, nije se promijenila visoka kvaliteta sirovine koja se osigurava metodom hranidbe i tova, receptima koji se prenose s generacije na generaciju te nježnim postupkom dimljenja, koji se u kombinaciji sa sporim postupkom dozrijevanja u klimatskim uvjetima tipičnima za dolinu Gailtal smatraju dodatnim ključnim čimbenicima koji pridonose kvaliteti slanine „Gailtaler Speck”.

#### 4.6.4. Poseban ugled slanine „Gailtaler Speck”

Slanina „Gailtaler Speck” ima izvrstan ugled u drugim regijama pokrajine Koruške, ali i izvan njezinih granica. Slanina „Gailtaler Speck” posebno je omiljena i cijenjena u regijama Donje Koruške, gdje se proizvodi posve drukčija vrsta slanine ili je se uopće ne proizvodi, zbog svojeg jedinstvenog okusa i posebne, drukčije konzistencije kojoj uglavnom pridonose uvjeti u kojima se hrane životinje.

Popularnost slanine „Gailtaler Speck” dokazuje se na *Speckfestu* [festival slanine] koji se održava svake godine u gradu Hermagoru u središtu doline Gailtal. Na festivalu se okupljaju deseci tisuća posjetitelja iz Austrije i inozemstva, a uvijek se održava prvog vikenda u lipnju. Posjetitelji mogu iskoristiti priliku za posjet dolini Gailtal kako bi kušali slaninu „Gailtaler Speck” ondje gdje se ona proizvodi te kako bi je ponijeli kući. Važnost tog ključnog koruškog proizvoda prepoznata je 2005., kad je njegovo područje podrijetla u Austriji uvršteno na popis „Genussregionen Österreichs” (područja Austrije koja proizvode hranu za uživanje), što sa sobom donosi redovite marketinške i turističke inicijative (vidjeti <http://www.genuss-region.at/genussregionen/kaernten/gailtaler-speck-g-g-a/region.html>).

#### Obrazloženje:

najvažnije informacije povezane s ovom točkom koje su bile uključene u različite pojedine dokumente izvorne specifikacije (npr. detaljan opis prevladavajućih vremenskih uvjeta u dolini Gailtal, povijesne pojedinosti ili opis posebnog ugleda slanine „Gailtaler Speck” itd.) uključeni su u novu specifikaciju na sažetiji način kako bi se ispunili ciljevi nove specifikacije opisani na početku (vidjeti „Izmjene”). Dodana je samo činjenica da, među ostalim, ljudske vještine omogućuju proizvodnju proizvoda stalne visoke kvalitete čak i u manje povoljnim uvjetima (npr. pri višim vanjskim temperaturama; vidjeti informacije o dimljenju hladnim dimom).

#### Označivanje:

odjeljak 4.8. sažetka (Označivanje):

„Označivanje se izvršava pričvršćivanjem naljepnice ili vrpce na odgovarajuće mjesto na cijeloj slanini ili na komadima slanine ili istovrijednih etiketa za proizvod na kojima se čitljivo navode proizvođač i inspeksijski broj tako da se oni ne mogu mijenjati. Inspeksijski broj mora biti upisan u evidenciju proizvodnje („evidencija slanine”) koju vodi proizvođač da bi je dostavio inspeksijskom tijelu, u kojoj se navodi da su sve serije slanine proizvedene u skladu s metodom proizvodnje i osiguravaju osnove za provjeru usklađenosti s metodom proizvodnje u svakom trenutku. Dopuštena je upotreba naziva poduzeća ili osobnih imena na oznakama proizvoda, pod uvjetom da se time ne obmanjuju potrošači.”

i odjeljak 4.8. specifikacije (Označivanje):

„Označivanje komada namijenjenih stavljanju na tržište pod nazivom „Gailtaler Speck” izvršava se pričvršćivanjem naljepnice ili vrpce na odgovarajuće mjesto na cijeloj slanini ili na komadima slanine ili istovrijednih etiketa za proizvod na kojima se čitljivo navode proizvođač i inspekcijski broj tako da se oni ne mogu mijenjati. Inspekcijske brojeve čine zdravstvena oznaka specifična za pojedinačni objekt za proizvodnju, datum klanja i veterinarski broj odobrenja koji je specifičan za svaku klaonicu. Inspekcijski broj mora biti upisan u evidenciju proizvodnje („evidencija slanine”) koju vodi proizvođač da bi je dostavio inspekcijskom tijelu, u kojoj se navodi da su sve serije slanine proizvedene u skladu s metodom proizvodnje i osiguravaju osnove za inspekcijsko tijelo za provjeru usklađenosti s metodom proizvodnje u svakom trenutku. Udruženje „Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten” razvilo je „evidenciju slanine” kako bi se dokumentirala metoda proizvodnje (vidjeti „Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten”, 1999b, Anlage zu Punkt 4.2.) („Udruženje „Gailtaler Speck” – prirodna arena Koruška”, 1999b, Prilog odjeljku 4.2.). Proizvođači slanine „Gailtaler Speck” ZOZP moraju upotrebljavati tu evidenciju ili istovrijednu metodu za dokumentiranje metode proizvodnje.

Oznaka mora biti jasno vidljiva sve do zadnjeg komada predmetne serije slanine koja se prodaje. Oznaka na kojoj se navodi inspekcijski broj mora se pričvrstiti na slaninu „Gailtaler Speck” koja se pakira spremna za prodaju. Slanina se mora pakirati u odgovarajući materijal kojim se osigurava zadržavanje vijeka trajanja i kvalitete proizvoda. Oznaka mora ispunjavati sve druge zakonske zahtjeve za označivanje.

U budućnosti se namjerava uvesti ujednačeno predstavljanje proizvoda koje će činiti slikovni prikaz s riječima koji treba osmisliti, a na kojem će se nalaziti oznaka „Gailtaler Speck” i, ako se prizna zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla, oznaka „ZOZP”. Njea će se upotrebljavati u kombinaciji sa simbolom Zajednice koji na raspolaganje stavlja Europska komisija”

zamjenjuju se sljedećim tekstom:

„Na pakirani proizvod mora se pričvrstiti oznaka na kojoj je, uz obvezni znak EU-a, potrebno navesti riječi „Gailtaler Speck – ZOZP” i registracijski broj proizvođača slanine.”

Obrazloženje:

imajući na umu sustav za osiguravanje sljedivosti koji je proširen novom verzijom specifikacije (vidjeti odjeljak „Dokaz o podrijetlu”), elementi oznake koji su se prethodno zahtijevali (naljepnica, vrpca ili jednakovrijedne oznake za proizvod te navođenje proizvođača i inspekcijskog broja) mogu se izbrisati.

Prethodno navedene informacije o pakiranju isto se tako mogu izbrisati bez njihova zamjenjivanja, prije svega jer su detaljno obrađene u opisu općih ciljeva (održavanje kvalitete i vijeka trajanja), bez utvrđivanja detaljnih uvjeta u pogledu kvalitete materijala za pakiranje ili određenih vrsta pakiranja.

Upotreba naziva poduzeća ili vlastitih imena na oznakama proizvoda i dalje je dopuštena, ali ne podliježe izričitom odobrenju u specifikaciji. Smatra se da je prethodni odlomak koji se na to odnosi suvišan regulatorni sadržaj i stoga nije uključen u novu specifikaciju.

## Ostalo

— Podaci za kontakt nadležnog tijela i skupine koja je podnositelj zahtjeva promijenili su se nakon što je oznaka proglašena zaštićenom i ažuriraju se kako slijedi:

### 1. Nadležno tijelo države članice:

Naziv: Austrijski ured za patente (Österreichisches Patentamt)  
Adresa: Dresdner Straße 87  
1200 Wien  
ÖSTERREICH

Tel. +43 1534240  
Faks +43 153424535  
E-pošta: [Herkunftsangaben@patentamt.at](mailto:Herkunftsangaben@patentamt.at)

## 2. Udruženje:

Naziv: „Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten”  
Adresa: c/o Albert Jank, Götzing 4, 9620 Egg, ÖSTERREICH

Tel. +43 6504282000  
E-pošta: Albert.jank@gailtalerspeck.at

## — Vrsta proizvoda:

ovom službenom izmjenom preuzima se terminologija razreda proizvoda, odnosno „Razred 1.2. Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)”.

## — Kontrolno tijelo:

potrebne su promjene kad je riječ o kontrolnom tijelu zbog izmjena nacionalnog zakonodavstva u kojima se predviđa promjena sustava nakon koje će javne kontrole koje provodi ured guvernera provoditi ovlaštena privatna kontrolna tijela. Odsad će kontrole provoditi kontrolno tijelo:

agroVet GmbH  
Königsbrunnerstrasse 8  
2202 Enzersfeld  
ÖSTERREICH  
Mobitel +43 6648487991  
Faks +43 2262672213-33  
E-pošta: enzersfeld@agrovvet.at

U specifikaciji se navodi da su njegovi glavni zadaci:

„Inspekcija svojstava proizvoda te provjera vjerodostojnosti dokumenata i dokaza navedenih u odjeljku 4.4. „Dokaz o podrijetlu” i njihove usklađenosti sa specifikacijom.”

— Izbrisano je navođenje relevantnog, ali općenito primjenjivog, nacionalnog zakonodavstva iz prethodne točke „Nacionalno zakonodavstvo” jer se to više ne smatra potrebnim dijelom specifikacija.

## — Popis upućivanja i izvora

Dodaci navedeni u nastavku izbrisani su ili uklonjeni jer je njihov sadržaj izravno uključen u tekst specifikacije ili je zastario zbog uvođenja novih odredbi:

— Udruženje „Gailtaler Speck – prirodna arena Koruške” (1999b): Smjernice za „Gailtaler Speck”. Hermagor

— Inženjerski ured Blechl & Piechl (1999.): zemljovid „Podrijetlo osnovnih proizvoda za slaninu „Gailtaler Speck””. Klagenfurt.

## JEDINSTVENI DOKUMENT

## „GAILTALER SPECK”

EU br.: PGI-AT-0192-AM01 – 5.4.2017.

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. **Naziv**

„Gailtaler Speck”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Austrija

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.2. Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)



### 3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

Slanina „Gailtaler Speck” sirovi je suhomesnati proizvod dobiven od neprešanog svinjskog mesa bez kostiju.

Slanina „Gailtaler Speck” u načelu se može proizvesti od bilo kojeg komada mesa, uključujući cijelu slaninu. Međutim, prednost se daje potrbušini, kareu, potrbušini sa slabinom i leđima, butu i plečki.

Slanina „Gailtaler Speck” prodaje se nepakirana ili pakirana, cijela, u komadima ili narezana. Cijeli komadi slanine uvijek su označeni crvenom ili zelenom markicom na povlačenje (bez obzira na to pakira li ih se ili ne) koja je sljediva do korisnika markice, a na markicama se nalazi prikaz glave nasmijane svinje i tekst „Gailtaler Speck”.

Organoleptička svojstva:

slanina „Gailtaler Speck” zlatnožute je boje s vanjske strane, masno tkivo na prerezu jasno je vidljivo i potpuno bijelo, a mišićno je meso jarkocrvene boje. Slanina je neznatno pikantnog okusa bez dominantne arome kleka i blago slana te se odlikuje izrazitim okusom salamure, dima i mesa, a unatoč većoj čvrstoći masnih dijelova u usporedbi s drugim vrstama slanine, slanina „Gailtaler Speck” nježno se otapa na jeziku i mekana je na ugriz.

### 3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

Sirovina za proizvodnju slanine svinje su okoćene, uzgojene i tovljene na određenom području, sljedećih pasmina: landras, velika bijela, durok, švapsko-halska svinja i križanci tih pasmina. Osim njih, prihvatljivi su i križanci tih pasmina sa svinjama Pietrain (na strani oca). Kupovina prasadi tih pasmina drugog podrijetla dopuštena je do najveće mase od 31 kg.

Životinje se smiju hraniti isključivo hranom za životinje koja potiče njihov spori rast. Ne smije se premašiti najveća dopuštena dnevna stopa rasta od 750 grama, koja se utvrđuje na temelju cijelog razdoblja tova. Zabranjena je hranidba tekućom hranom za životinje (npr. vlažnim kukuruzom ili sojom). Kukuruz i soja mogu se životinjama davati u malim količinama, i to kad je riječ o soji manje od 20 % suhe tvari, a kad je riječ o kukuruzu manje od 10 % suhe tvari. Pri hranidbi svinja ni u kojem se slučaju ne smiju dodavati pospješivači rasta, anaboličke tvari ili hormoni. Nakon početka tova moraju se prestati upotrebljavati kemijski i antibiotski pospješivači rasta. Svinje su spremne za klanje tek kad dostignu masu žive vage od najmanje 120 kg.

### 3.4. Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području

Tovljenje svinja, rezanje mesa i sama proizvodnja slanine (salamurenje, dimljenje i dozrijevanje) moraju se provesti na određenom zemljopisnom području koje je obuhvaćeno središnjim registrom skupine koja je podnositelj zahtjeva.

### 3.5. Posebna pravila za rezanje, utrljavanje, pakiranje itd. proizvoda registriranog naziva

—

### 3.6. Posebna pravila za označivanje proizvoda registriranog naziva

Na pakirani proizvod mora se pričvrstiti oznaka na kojoj je, uz obvezni znak EU-a, potrebno navesti riječi „Gailtaler Speck – ZOZP” i registracijski broj proizvođača slanine.

## 4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Zemljopisno područje smješteno je u austrijskoj pokrajini Koruškoj i obuhvaća sljedeće administrativne općine: Dellach, Feistritz an der Gail, Gitschtal, Hermagor, Hohenthurn, Kirchbach, Kötschach-Mauthen, Nötsch im Gailtal i St. Stefan im Gailtal.

## 5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Posebnosti zemljopisnog područja:

Prirodni čimbenici

Dolina Gailtal u Koruškoj, uz određene iznimke, pripada zoni umjerene klime središnje Europe. Planine koje je okružuju orijentirane su u smjeru zapad – istok, što rezultira pojavom sunčane strane i strane u sjeni te strane u privjetrini i strane u zavjetrini. Te planine istodobno štite dolinu Gailtal od vremenskih nepogoda koje dolaze i ublažuju prevladavajuće fronte koje pristižu sa zapada. Zbog toga u dolini Gailtal tijekom cijele godine ima više od 50 % sunčanih razdoblja, što je više od prosjeka u drugim područjima u Koruškoj. Međutim, uvjeti u dolini Gailtal najprikladniji su u jesen i zimi. Zbog toga je i vlažnost u dolini Gailtal vrlo uravnotežena tijekom cijele godine.

Prosječne temperature na određenom području obično su neznatno niže nego, na primjer, u slivu u kojem se nalazi Klagenfurt, a zbog više nadmorske visine doline Gailtal rjeđe dolazi do fluktuacija, odnosno manje su istaknuti temperaturni ekstremi.

Orijentacija doline zapad – istok, uravnoteženi uvjeti u pogledu temperature i vlažnosti zraka, veliki broj sunčanih sati godišnje i s time povezan relativno malen postotak naoblake te uvjeti bez magle tijekom zime kao i karakteristični pročišćavajući južni vjetrovi u dolini Gailtal stvaraju savršene uvjete za proizvodnju i, osobito, za dozrijevanje slanine.

#### Ljudski čimbenici

Dokumentirana tradicija proizvodnje slanine u dolini Gailtal seže do 9. stoljeća i njezini stanovnici na temelju tog iskustva posjeduju bogato znanje o tome kako se primjenom određenih postupaka za proizvodnju sirovina (prihvatljive pasmine svinja, hranidba koja omogućuje spori rast) i iskorištavanjem regionalnih klimatskih uvjeta može proizvesti rafiniran i jedinstven proizvod tako visoke kvalitete. To stoljetno praktično iskustvo u pogledu različitih čimbenika koji utječu na kvalitetu slanine „Gailtaler Speck” (među ostalim, poznavanje štetnih utjecaja, razloga zbog kojih dolazi do odstupanja u kvaliteti, promjenjivih svojstava sirovina koja ovise o okolišnim uvjetima te odgovarajućih načina postupanja u vezi s tim) ključno je za proizvodnju proizvoda stalne visoke kvalitete.

#### Posebnosti proizvoda

Slanina „Gailtaler Speck” ima relativno velik udio masnog tkiva karakteristične čvrstoće koje pri jelu ipak ostavlja ugodan, gladak osjećaj u ustima i nježno se otapa na jeziku. Na temelju toga i na temelju okusa opisanog u točki 3.2., taj je proizvod za poznavatelje prepoznatljiv.

#### Uzročna povezanost zemljopisnog područja i svojstava proizvoda

Ta se povezanost najbolje vidjeti u učincima regionalnog postupka proizvodnje koji se prenosi s generacije na generaciju i daje slanini „Gailtaler Speck” posebna svojstva zahvaljujući kojima ona danas uživa tako visok ugled.

Vještine koje su se razvile u regiji a čuvaju se i unaprjeđuju stoljećima utječu na sve faze proizvodnje:

#### — Odabir i uzgoj životinja

Za proizvodnju se smiju upotrebljavati samo pasmine svinja koje, prema iskustvu, u kombinaciji sa sporim tovom i dopuštenim vrstama hrane za životinje daju željeni, relativno veći udio masnog tkiva. Taj se veći udio masnog tkiva doduše ne može utvrditi npr. mjerama u centimetrima jer je slanina „Gailtaler Speck” prirodan proizvod pa se udio masnog tkiva razlikuje ovisno o tome je li riječ o kastriranim mužjacima ili o ženjkama te ovisno o tome o kojem je komadu mesa riječ. Međutim, zbog duljeg životnog vijeka (ograničenje dnevne stope rasta) svinja koje se upotrebljavaju za proizvodnju slanine „Gailtaler Speck” i njihove veće minimalne mase žive vage pri klanju (najmanje 120 kg u usporedbi s europskim prosjekom od 85 kg za proizvodnju obične slanine), udio masnog tkiva u slanini „Gailtaler Speck” vidljivo je veći nego u drugim sličnim proizvodima.

Masno tkivo u slanini „Gailtaler Speck” izrazito je čvrsto zbog posebne hranidbe svinja u kojoj se upotrebljava vrlo mala količina kukuruza (najviše 10 %, umjesto najviše 70 % što je uobičajeno u Europi). Hranidba većom količinom kukuruza dovela bi do povećanog sadržaja linolne kiseline (= polinezasićena masna kiselina) u mesu, zbog čega bi meso postalo podložnije oksidaciji i lakše bi se užeglo, a promijenilo bi se i njegovo talište. To bi pak utjecalo na njegovu konzistenciju i karakterističnu zrnatost.

#### — Postupak proizvodnje

Za izgled slanine „Gailtaler Speck”, njezinu tipičnu blago slanu i neznatno pikantnu aromu i karakterističan okus salamure, dima i mesa zaslužni su odabir začina i diferencirano prilagođavanje trajanja faze salamurenja i metode dimljenja temperaturi i vlažnosti zraka. Prethodno spomenuta posebna čvrstoća masnog tkiva slanine „Gailtaler Speck” omogućuje, uz tradicionalno dimljenje hladnim dimom, i postupak dimljenja (pri višim vanjskim temperaturama) u komorama za dimljenje bez hlađenja, koji je utvrđen kao dopušten. Mekše masno tkivo pri višim bi se temperaturama više „znojilo”, što bi dovelo do veće topljivosti dima a time i do odstupanja u okusu.

Za konzistenciju i vijek trajanja proizvoda presudni su postupci prozračivanja, sušenja i dozrijevanja koji se odvijaju uz iskorištavanje prednosti koje pružaju regionalni klimatski uvjeti, u kombinaciji s vještinama lokalnih proizvođača slanine temeljenima na iskustvu u pogledu prepoznavanja idealnog stupnja zrelosti pojedinačnih komada slanine koji nisu prešani pa su različitih debljina.

Kad se slanina „Gailtaler Speck” proizvodi u suvremenim klimatiziranim komorama za dimljenje, navedeno je iskustvo uključeno u programiranje kontrole procesa u njima te osigurava rezultate usporedive s onima koji se postižu postupcima prerade koje kontroliraju ljudi.

Slanina „Gailtaler Speck” svojim se okusom i konzistencijom razlikuje od drugih slanina iz susjednih regija, što je dovelo do njezine popularnosti koja se brzo povećava.

To dolazi do izražaja, primjerice, na *Speckfestu* (festival slanine) koji se održava svake godine u gradu Hermagoru u središnjem dijelu doline Gailtal. Na festivalu, koji se uvijek održava prvog vikenda u lipnju, okupljaju se deseci tisuća posjetitelja iz Austrije i inozemstva, koji tu priliku iskoriste za posjet dolini Gailtal kako bi kušali slaninu „Gailtaler Speck” ondje gdje se ona proizvodi i ponijeli pokoji komad kući.

Važnost slanine „Gailtaler Speck” kao vodećeg proizvoda iz pokrajine Koruške priznata je 2005. uvrštavanjem područja iz kojeg potječe na popis „Genussregionen Österreichs” (područja Austrije koja proizvode hranu za uživanje), što sa sobom donosi redovite marketinške i turističke inicijative.

### **Upućivanje na objavu specifikacije**

(članak 6. stavak 1. Uredbe)

Punom tekstu specifikacije možete pristupiti putem sljedeće poveznice:

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

---









ISSN 1977-1088 (elektroničko izdanje)  
ISSN 1977-060X (tiskano izdanje)



**Ured za publikacije Evropske unije**  
2985 Luxembourg  
LUKSEMBURG

**HR**