Az Európai Unió
Hivatalos Lapja

C 195

61. évfolyam

Magyar nyelvű kiadás

Tájékoztatások és közlemények

2018. június 7.

Tartalom

I *Állásfoglalások, ajánlások és vélemények*

AJÁNLÁSOK

Tanács

2018/C 195/01 A Tanács ajánlása (2018. május 22.) a közös értékek, az inkluzív oktatás és az oktatás európai dimenziójának előmozdításáról 1

II *Közlemények*

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ KÖZLEMÉNYEK

Európai Bizottság

2018/C 195/02 Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám: M.8887 – Platinum Equity/LifeScan) ([1]) 6

2018/C 195/03 Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám: M.8771 – Total/Engie (Part of Liquefied Natural Gas Business)) ([1]) 6

HU

([1]) EGT-vonatkozású szöveg.

IV *Tájékoztatások*

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

Tanács

2018/C 195/04 A Tanács következtetései az európai oktatási térség létrehozásának lépéseiről 7

2018/C 195/05 A Tanács következtetései a biztonságos, összetartó és harmonikus európai társadalom megteremtésében a fiatalok által betöltött szerepről 13

Európai Bizottság

2018/C 195/06 Euroátváltási árfolyamok 19

2018/C 195/07 A Bizottság végrehajtási határozata (2018. június 6.) a 2022-ben, 2023-ban és 2024-ben lejáró hatóanyag-jóváhagyások meghosszabbítása iránti kérelmek értékelésére vonatkozó munkaprogramnak az 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti létrehozásáról ([1]) 20

Számvevőszék

2018/C 195/08 12/2018. sz. különjelentés – „Szélessávú hozzáférés az Európai Unió tagállamaiban: az előrelépések ellenére az Európa 2020 stratégia céljai nem teljesülnek maradéktalanul” 23

AZ EURÓPAI GAZDASÁGI TÉRSÉGGEL KAPCSOLATOS TÁJÉKOZTATÁSOK

Az EFTA-államok Állandó Bizottsága

2018/C 195/09 Veszélyes anyagok – Az EGT-tag EFTA-államok által az 1907/2006/EK (REACH) rendelet 64. cikkének (8) bekezdésével összhangban 2016 első felében hozott engedélyezési határozatok 24

2018/C 195/10 Veszélyes anyagok – Az EGT-tag EFTA-államok által az 1907/2006/EK (REACH) rendelet 64. cikkének (8) bekezdésével összhangban 2016 második felében hozott engedélyezési határozatok 25

2018/C 195/11 Gyógyszerek – Az EGT-Tag EFTA-államok által 2016 második félévére kiadott forgalombahozatali engedélyek listája 26

([1]) EGT-vonatkozású szöveg.

V *Hirdetmények*

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2018/C 195/12 Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.8954 – BPEA/PAI/WFC) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ([1]) 44

2018/C 195/13 Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.8928 – Francisco Partners/VeriFone) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ([1]) 46

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2018/C 195/14 Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján 47

([1]) EGT-vonatkozású szöveg.

I

(Állásfoglalások, ajánlások és vélemények)

AJÁNLÁSOK

TANÁCS

A TANÁCS AJÁNLÁSA

(2018. május 22.)

a közös értékek, az inkluzív oktatás és az oktatás európai dimenziójának előmozdításáról

(2018/C 195/01)

AZ EURÓPAI UNIÓ TANÁCSA,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre és különösen annak 165. és 166. cikkére,

tekintettel az Európai Bizottság javaslatára,

mivel:

(1) Az Unió az Európa Unióról szóló szerződés 2. cikkében meghatározott közös értékeken és általános elveken alapul. Ezek az értékek az emberi méltóság tiszteletben tartása, a szabadság, a demokrácia, az egyenlőség, a jogállamiság, valamint az emberi jogok – ideértve a kisebbségekhez tartozó személyek jogait – tiszteletben tartása. Az Európa Unióról szóló szerződés 3. cikke alapján az Unió célja ezen értékeinek védelmezése és előmozdítása.

(2) Ezen értékekre alapozva az Unió országokat, közösségeket és embereket kötött össze egy egyedülálló politikai projektben, az eddigi leghosszabb ideig biztosítva a békét Európában, ami elősegítette a társadalmi stabilitást és a gazdasági jólétet. Az, hogy a tagállamok elfogadták a Szerződésben lefektetett értékeket, olyan közös alapot teremt, amely az európai élet és identitás sajátos jellegét alkotja, és meghatározza az Unió helyét a globális színtéren.

(3) Az Unió és tagállamai számos kihívással szembesülnek, egyebek mellett a populizmussal, az idegengyűlölettel, a megosztó nacionalizmussal, a megkülönböztetéssel, az álhírek és valótlan információk terjesztésével, valamint az erőszakos szélsőségességhez vezető radikalizálódás jelenségével. Ezek komoly fenyegetést jelenthetnek demokráciánk alapjaira nézve, alááshatják a jogállamiságba és a demokratikus intézményekbe vetett bizalmat, és gátat szabhatnak annak, hogy az európai társadalmakban és azok között kialakuljon az összetartozás érzése.

(4) Az EU történetével, létrejöttének okaival és alapvető működésével kapcsolatos ismeretek hiánya kedvező táptalaja a félretájékoztatásnak, és megakadályozza, hogy az emberek megalapozott véleményt formálhassanak intézkedéseiről. Az Uniót és tagállamait jellemző sokféleség ismerete elősegíti a kölcsönös tiszteletet, megértést és együttműködést a tagállamokon belül és azok között.

(5) Az oktatás valamennyi formájában és valamennyi szinten, már a kisgyermekkortól kezdve létfontosságú szerepet tölt be a közös értékek előmozdítása terén. Hozzájárul a társadalmi befogadás biztosításához, mégpedig oly módon, hogy minden gyermek számára tisztességes esélyt és egyenlő lehetőségeket nyújt az életben való boldoguláshoz. Lehetőségeket kínál arra, hogy az emberek aktív és kritikusan gondolkodó polgárrá váljanak, továbbá hozzájárul az európai identitás alaposabb megértéséhez is.

(6) A vezetői ütemterv keretében 2017 novemberében Göteborgban tartott megbeszélésen Európa vezetői az oktatás és a kultúra Európa jövője szempontjából betöltött fontos szerepéről tárgyaltak. Ehhez a vitához hozzájárulva a Bizottság felvázolta az európai oktatási térséggel kapcsolatos jövőképét, és számos kezdeményezésre tett javaslatot „Az európai identitás megerősítése az oktatás és a kultúra révén” című közleményében ([1]), amelyben leszögezi, hogy „továbbra is létfontosságú az európai identitás megerősítése, és ennek legjobb eszköze az oktatás és a kultúra”.

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

(7) A vezetők göteborgi találkozóját követően az Európai Tanács 2017. december 14-én következtetéseket fogadott el, amelyekben rámutatott, hogy az oktatás és a kultúra a befogadó és összetartó társadalmak kialakítása, valamint versenyképességünk megőrzése szempontjából is alapvető jelentőséggel bír ([1]).

(8) Az oktatás és képzés területén folytatott európai együttműködésről szóló „Oktatás és képzés 2020" keretrendszer ([2]) egyik célkitűzését, nevezetesen a méltányosság, a társadalmi kohézió és az aktív polgári szerepvállalás előmozdítását arra alapozva fogalmazták meg, hogy az oktatásnak elő kell mozdítania az interkulturális kompetenciákat, a demokratikus értékeket és az alapvető jogok tiszteletben tartását, meg kell akadályoznia a megkülönböztetés és a rasszizmus valamennyi formáját és küzdenie kell ellenük, továbbá a gyermekeket, a fiatalokat és a felnőtteket képessé kell tennie arra, hogy pozitív módon működjenek együtt különböző hátterű társaikkal.

(9) Az európai oktatási miniszterek által 2015. március 17-én elfogadott párizsi nyilatkozat jelzi a tagállamoknak a közös értékek, a kritikus gondolkodás és a médiaműveltség, valamint az inkluzív oktatás és az interkulturális párbeszéd előmozdítása iránti elkötelezettségét. Az uniós szintű nyilvános konzultációra ([3]) adott válaszokból egyértelműen az derül ki, hogy az inkluzív oktatást elő kell mozdítani. A válaszadóknak mindössze 16 %-a érzi úgy, hogy az oktatás jelenleg megvalósítja ezt a célt; 95 % véli úgy, hogy az oktatásnak elő kell segítenie azt, hogy a fiatalok megértsék a közös értékek fontosságát, továbbá hogy az Uniónak segítenie kell a tagállamokat e feladat végrehajtásában (98 %).

(10) Egy 2017-ben az Eurydice által az állampolgári ismereteknek az európai iskolákban történő oktatásáról készített jelentésből az derül ki, hogy napjainkban az állampolgári ismeretek oktatása sok európai országban kap jelentős figyelmet. Az országoknak közel a fele azonban szakpolitikai szinten nem rendelkezik arról, hogy az állampolgári ismeretek oktatása része legyen a pedagógusképzésnek. Ennek megfelelően különböző intézkedésekkel kell támogatni a pedagógusokat abban, illetve képessé kell tenni őket arra, hogy nyitott tanulási kultúrát és környezetet hozzanak létre, és kezelni tudják a vegyes összetételű tanulói csoportokat, mert így tudják megtanítani az állampolgári kompetenciákat, átadni Európa közös örökségét, előmozdítani a közös értékeket és példaképpé válni a diákjaik számára.

(11) Az erőszakos szélsőségességhez vezető radikalizálódás továbbra is akut probléma számos tagállamban. A társadalmi kohézió és integráció mozgatóerejének számító közös értékek – például az oktatáspolitikán keresztül történő – előmozdítása a megoldás szerves része. A tagállamok ez irányú törekvéseinek támogatása érdekében az Európai Bizottság 2017 júliusában létrehozott egy radikalizálódással foglalkozó magas szintű szakértői csoportot ([4]), amelynek feladata támogató intézkedések meghatározása, például az oktatás területén.

(12) A PISA-felmérés és a 2017-es Oktatási és Képzési Figyelő legfrissebb eredményei az oktatás terén fennálló egyenlőtlenségek és a diákok társadalmi-gazdasági háttere közötti összefüggést hangsúlyozzák. A PISA-vizsgálat adataiból az derül ki, hogy a szegényebb családokból érkező diákok esetében háromszor nagyobb az esély a rossz teljesítményre, mint tehetősebb társaik esetében, valamint hogy a migráns hátterű diákoknál több mint kétszer nagyobb a valószínűsége annak, hogy a többieknél rosszabb eredményeket érnek el. A fiatalok marginalizálódásának megelőzése érdekében elengedhetetlen, hogy inkluzív és igazságos oktatási rendszereket működtessünk, amelyek elősegítik az összetartó társadalmak kialakulását, lefektetik az aktív polgári szerepvállalás alapjait és növelik a foglalkoztathatóságot.

(13) Az Oktatási Teljesítményértékelés Nemzetközi Szövetsége által 2016-ban készített, a polgársággal és az állampolgári neveléssel kapcsolatos nemzetközi tanulmány azt állapította meg, hogy a nemzeti és az európai identitás kedvező módon, ellentmondás nélkül létezhet együtt. A tanulmány azt is kimutatta, hogy a magasabb szintű állampolgári ismeretekkel rendelkező diákok többnyire toleránsabban viselkednek.

(14) Az Eurobarométer felmérések felhívják a figyelmet az Unióval kapcsolatos ismeretek rendkívül alacsony szintjére. Egy 2014-es közvélemény-kutatás szerint az emberek 44 %-a érzi úgy, hogy csak keveset tud az Unió működéséről, míg egy 2011-es felmérésből az derült ki, hogy a megkérdezettek viszonylagos többsége úgy érezte, hogy nem rendelkezik elegendő információval az Európai Unióról. Ugyanez a vizsgálat azt is feltárta, hogy az emberek egyharmada nem tudja, pontosan hány tagállama van az Uniónak. Az Eurobarométer 2017-es felmérése szerint az európai fiatalok 89 %-a egyetért abban, hogy a tagállami kormányoknak gondoskodniuk kellene arról, hogy az iskolában jobban megismertessék velük az uniós polgárként őket megillető jogokat és rájuk háruló kötelességeket. Végül pedig a legutóbbi Eurobarométer felmérésen a válaszadók 35 %-a vélte úgy, hogy Európa jövője szempontjából a hasonló oktatási színvonal jelentené a legnagyobb segítséget.

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

([2]) A Tanács és a Bizottság 2015. évi közös jelentése az oktatás és a képzés terén folytatott európai együttműködés stratégiai keretrendszerének végrehajtásáról (Oktatás és képzés 2020) – Az oktatás és a képzés terén folytatott európai együttműködés új prioritásai (HL C 417., 2015.12.15., 25. o.)

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

([4]) A Bizottság 2017. július 27-i határozata a radikalizálódással foglalkozó magas szintű bizottsági szakértői csoport létrehozásáról (HL C 252., 2017.8.3., 3. o.).

(15) Mindezek alapján elengedhetetlen, hogy a tagállamok több erőfeszítést tegyenek a 2015-ös párizsi nyilatkozat célkitűzéseinek további végrehajtása érdekében. Különösen fontos a társadalmi kohézió és integráció mozgatórugójának számító közös értékek további előmozdítása, az aktív szerepvállalást célzó tanulási környezetek kialakításának előnyben részesítése az oktatás valamennyi szintjén, megfelelőbb képzés biztosítása a pedagógusoknak az állampolgári ismeretekkel és a sokféleséggel kapcsolatban, valamint a médiaműveltség és a kritikus gondolkodás készségének erősítése minden tanulóban.

(16) A társadalmi kohézió erősítése érdekében elengedhetetlen a minőségi és inkluzív oktatásban való, ténylegesen egyenlő részvétel lehetőségének biztosítása minden tanuló számára, ideértve a migráns családokból származó, a hátrányos társadalmi-gazdasági háttérrel rendelkező, a sajátos nevelési igényű, valamint – a fogyatékossággal élő személyek jogairól szóló egyezménynek megfelelően – a fogyatékossággal élő tanulókat is. Ennek megvalósítása során a tagállamok élhetnek a meglévő uniós eszközök – nevezetesen az Erasmus+, az európai strukturális és beruházási alapok, a Kreatív Európa, az Európa a polgárokért, a Jogok, egyenlőség és polgárság program, az Európai Szolidaritási Testület, valamint a Horizont 2020 program – által biztosított lehetőségekkel, továbbá támaszkodhatnak a sajátos nevelési igényű tanulókért és az inkluzív oktatásért felelős európai ügynökség által nyújtott iránymutatásra és szakértői véleményekre is.

(17) Az Erasmus+ program arról tanúskodik, hogy az európai identitás megtapasztalásának egyik hatékony módja a mobilitás és a határokon átívelő kapcsolatteremtés. Rendkívül fontos, hogy a tanulók minden kategóriája egész Európában egyenlő mértékben élvezhesse a program által kínált lehetőségek előnyeit; különös tekintettel a tagállamok közötti iskolai csereprogramokra. A leginkább az eTwinning hálózaton keresztül megvalósuló virtuális mobilitás kiváló eszköz arra, hogy a tanulók közvetlen kapcsolatba léphessenek egymással, ezért az elkövetkező években – a fizikai mobilitással ötvözve – nagyobb szerephez jut majd.

(18) Az európai dimenzió beépítése az oktatásba azt a célt kell, hogy szolgálja, hogy a tanulók a maga sokféleségében megtapasztalják az európai identitást, valamint hogy erősödjön a helyi, regionális és nemzeti identitást és tradíciókat kiegészítő pozitív és inkluzív európai összetartozás érzése. Ezenfelül az európai dimenzió jelentős szerepet kap az Unióval és tagállamaival kapcsolatos ismeretek elmélyítésének elősegítésében.

(19) Ez az ajánlás teljes mértékben tiszteletben tartja a szubszidiaritás és az arányosság elvét. Az ajánlás tartalma nem sért semmilyen e területeken – nevezetesen a nemzeti állampolgári nevelés területén – meglévő nemzeti kezdeményezést,

ELFOGADTA EZT AZ AJÁNLÁST:

A tagállamok feladatai:

A közös értékek előmozdítása

1. kisgyermekkortól kezdve, az egész életen át tartó oktatás és képzés valamennyi szintjén és típusában fokozni az Európai Unióról szóló szerződés 2. cikke szerinti közös értékek melletti elkötelezettséget a társadalmi kohézió, valamint a helyi, regionális, nemzeti és uniós szintű, pozitív és inkluzív összetartozás érzésének megerősítése érdekében;

2. folytatni a párizsi nyilatkozatban foglalt kötelezettségvállalások végrehajtását, különösen a következők révén:

   a) a tevékeny állampolgári szerepvállalással kapcsolatos és az etikai oktatás, valamint a nyitott osztálytermi légkör előmozdítása a toleráns és demokratikus viselkedés, valamint a társadalmi, állampolgári és interkulturális kompetenciák kialakítása érdekében;

   b) a kritikus gondolkodás és a médiaműveltség erősítése, különösen az internet és a közösségi média használata tekintetében, az információs források megbízhatóságával kapcsolatos kockázatokra való figyelemfelhívás és a megalapozott véleményformálás elősegítése érdekében;

   c) olyan meglévő struktúrák alkalmazása, illetve szükség esetén újak létrehozása, amelyek előmozdítják a pedagógusok, a szülők, a diákok és a tágabb közösség aktív részvételét az iskolai életben; valamint

   d) a fiatalok demokratikus részvételével, továbbá a közösség életében való aktív, kritikusan tudatos és felelős szerepvállalásával kapcsolatos lehetőségek támogatása;

3. a rendelkezésre álló eszközök – például az Európa Tanácsnak a demokratikus kultúra építéséhez szükséges kompetenciakerete – hatékony felhasználása az állampolgári nevelés előmozdítása érdekében;

Inkluzív oktatás biztosítása

4. az inkluzív oktatás előmozdítása valamennyi tanuló számára, különösen a következők révén:

   a) színvonalas oktatás biztosítása minden tanuló számára a kisgyermekkortól kezdve és az egész életen át;

b) a konkrét igényeinek megfelelő támogatás biztosítása minden tanuló számára, ideértve a hátrányos társadalmi-gazdasági háttérrel rendelkező, a migráns családból származó, a sajátos nevelési igényű és a legtehetségesebb tanulókat is;

c) az oktatás különböző típusai és szintjei közötti átmenet megkönnyítése, valamint a megfelelő oktatási és pályaválasztási tanácsadás biztosításának lehetővé tétele;

5. a sajátos nevelési igényű tanulókért és az inkluzív oktatásért felelős európai ügynökség önkéntes, hathatós igénybevétele annak érdekében, hogy oktatási rendszereikben bevált inkluzív módszereket alkalmazzanak és nyomon kövessék azok eredményeit;

Az oktatás európai dimenziójának előmozdítása

6. az oktatás európai dimenziójának előmozdítása a következők ösztönzése révén:

a) az európai háttér, valamint a közös örökség és értékek tudatosítása, továbbá az Unió és az uniós tagállamok társadalmi, kulturális és történelmi egységének és sokféleségének megismerése;

b) az Unió eredetének, értékeinek és működésének ismerete;

c) a diákok és a pedagógusok részvétele az eTwinning hálózatban, valamint az elsősorban az iskoláknak szóló, határokon átívelő mobilitásban és nemzetközi projektekben;

d) az Európai Unió megismerését és jobb megértését szolgáló, iskolai környezetben lebonyolított alapprojektek, lehetőleg a fiatalok közvetlen bevonásával, például az „Európai Unió napjának” önkéntes megünneplése az iskolában minden évben;

A pedagógusok és az oktatás támogatása

7. lehetővé tenni a pedagógusok számára a közös értékek előmozdítását és az inkluzív oktatás megteremtését a következőkön keresztül:

a) olyan intézkedések, amelyek segítségével a pedagógusok közvetíteni tudják a közös értékeket és elő tudják mozdítani az aktív polgári szerepvállalást, miközben átadják a közösséghez tartozás érzését és figyelembe veszik a tanulók eltérő igényeit; valamint

b) az alapszintű oktatás és a továbbtanulás előmozdítása, csereprogramok és társaktól való tanulás, valamint partneri tanácsadás, továbbá iránymutatás és mentorálás biztosítása a pedagógusok számára;

Végrehajtási intézkedések

8. ezen ajánlások szem előtt tartásával ellenőrizni és – szükség esetén – továbbfejleszteni az oktatás, képzés és nem formális tanulás terén meglévő szakpolitikákat és gyakorlatokat;

9. meghatározni az igényeket és fokozni a lakossági részvételt, a meglévő adatok felhasználásával, illetve szükség esetén új adatok gyűjtésével az oktatás és képzés szociális és állampolgári dimenzióival kapcsolatos, tényeken és információkon alapuló döntéshozatal javítása érdekében;

10. a közös értékek előmozdítása érdekében folytatni az uniós stratégiai együttműködés keretei között zajló, a társaktól való tanuláson, a partneri tanácsadáson és a bevált gyakorlatok cseréjén alapuló együttműködést az oktatás és képzés, az ifjúságpolitika, valamint a sport és kultúra terén;

11. ezen ajánlások végrehajtása céljából eredményesen felhasználni az uniós finanszírozási eszközöket, különösen az Erasmus+ programot, az európai strukturális és beruházási alapokat, továbbá a Kreatív Európa, az Európa a polgárokért, a Jogok, egyenlőség és polgárság programot és a Horizont 2020 programot,

ÜDVÖZLI A BIZOTTSÁG AZON SZÁNDÉKÁT, HOGY

12. támogassa a tagállamokat ezen ajánlás rendelkezéseinek a meglévő eszközök és finanszírozási források – például az Erasmus+ program – segítségével történő végrehajtásában, illetve különösen az oktatás minden szintjén megvalósuló iskolai mobilitás révén, különös tekintettel az iskolákra, a nemzetközi projektekre, az eTwinning hálózatra és a Jean Monnet programra;

13. az oktatás és a képzés terén folytatott európai együttműködés keretrendszerén (Oktatás és képzés 2020) és bármely azt követő keretrendszeren keresztül támogassa a nemzeti és regionális szakpolitikai reformokat és a gyakorlatok javítását;

14. szükség esetén gyakorlati referenciaeszközöket és útmutató dokumentumokat hozzon létre a döntéshozók és az oktatási szakemberek számára, és rendszeresen vizsgálja felül azokat, valamint támogassa az ismeretek iránti igények kielégítését célzó kutatásokat és az érdekelt felek e célt szolgáló részvételét;

15. az Oktatás és képzés 2020 keretrendszerén – többek között az Oktatási és Képzési Figyelőn – keresztül felmérje és értékelje az ajánlás nyomán végrehajtott intézkedéseket.

Kelt Brüsszelben, 2018. május 22-én.

a Tanács részéről

az elnök

K. VALCHEV

II

(Közlemények)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ KÖZLEMÉNYEK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése

(Ügyszám: M.8887 – Platinum Equity/LifeScan)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2018/C 195/02)

2018. június 4-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ([1]) 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz:

— a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,

— elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu) a 32018M8887 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

([1]) HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése

(Ügyszám: M.8771 – Total/Engie (Part of Liquefied Natural Gas Business))

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2018/C 195/03)

2018. április 11-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ([1]) 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz:

— a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,

— elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu) a 32018M8771 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

([1]) HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

IV

(Tájékoztatások)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

TANÁCS

A Tanács következtetései az európai oktatási térség létrehozásának lépéseiről

(2018/C 195/04)

AZ EURÓPAI UNIÓ TANÁCSA,

emlékeztetve a kérdés ezen következtetések mellékletében ismertetett szakpolitikai hátterére,

EMLÉKEZTETVE ARRA, HOGY:

1. az oktatásnak a szociális jogok európai pillérének első alapelvében megfogalmazott szociális vonatkozása kimondja, hogy mindenkinek joga van a minőségi és befogadó oktatáshoz, képzéshez és egész életen át tartó tanuláshoz annak érdekében, hogy olyan készségeket tartson, illetve szerezzen meg, amelyek lehetővé teszik számára, hogy teljes mértékben részt vehessen a társadalomban és sikeresen alkalmazkodjon a munkaerőpiaci változásokhoz;

2. a 2017. november 17-i göteborgi szociális csúcstalálkozón a vezetői ütemterv témája az oktatás és a kultúra volt. Számos konkrét munkafolyamat kapott politikai támogatást elsősorban „Az európai identitás megerősítése az oktatás és a kultúra révén" című bizottsági közlemény alapján; ez a közlemény fogalmazta meg a bizalmon, a kölcsönös elismerésen, az együttműködésen és a bevált gyakorlatok cseréjén, a mobilitáson és a növekedésen alapuló európai oktatási térség közös jövőképének 2025-ig – a szubszidiaritás maradéktalan tiszteletben tartása mellett – történő kialakítására irányuló közös munka ötletét;

3. a göteborgi csúcstalálkozó utókövetéseként az Európai Tanács 2017. december 14-i következtetései kiemelt helyet szenteltek az oktatásnak az európai politikai menetrendben, és lendületet adtak ahhoz, hogy e területen jelentős előrehaladást érjünk el;

ÚGY ÍTÉLI MEG, HOGY:

4. az oktatás és a kultúra döntő fontosságú az egyének és az egész Unió jövője, illetve annak szempontjából is, hogy az európaiak közelebb kerüljenek egymáshoz. Minden európai polgár számára lehetővé kell tenni, hogy részesülhessen változatos, közös kulturális és oktatási örökségünkből;

5. az európai oktatási térség alapját az egész életen át tartó tanulás koncepciójának kell képeznie a kisgyermekkori neveléstől és gondozástól kezdve az iskolai oktatáson, szakoktatáson és -képzésen át a felsőoktatásig és a felnőttképzésig;

6. az európai oktatási térség várhatóan elő fogja mozdítani és fokozni fogja az oktatási és képzési célú mobilitást és együttműködést, továbbá támogatni fogja a tagállamokat abban, hogy korszerűsítsék oktatási és képzési rendszereiket;

7. HANGSÚLYOZZA, hogy az oktatás és a képzés terén folytatott európai együttműködés stratégiai keretrendszere (Oktatás és képzés 2020) olyan értékes alapot teremtett, amelyre építve a tagállamok közös prioritásokat tudnak kijelölni és támogatást kapnak oktatási és képzési rendszereik korszerűsítéséhez;

8. FELKÉRI a tagállamokat, hogy gondolkodjanak tovább az európai oktatási térség közös jövőképén, többek között annak lehetséges céljain, célkitűzésein és alkalmazási körén, valamint az oktatás és a képzés terén folytatott együttműködés 2020 utáni stratégiai keretrendszerével való kapcsolatán. Az „Oktatás és képzés 2020" keretrendszerrel összhangban – a tagállamok közötti szorosabb együttműködés révén és a Bizottság támogatásával – intézkedéseket kell hozni az egymástól való tanulás előmozdítására és az európai oktatási térséggel kapcsolatos elképzelések megvalósítását célzó további törekvések, valamint az ebben az irányban tett lépések támogatására. Az európai oktatási térség jövőképének előmozdítása érdekében célszerű különös figyelmet szentelni a következő témáknak:

9. ERASMUS+ PROGRAM

9.1. HANGSÚLYOZZA, hogy az Erasmus+ program olyan kiemelkedően sikeres uniós kezdeményezés, amely egész Európában és azon túl is fellendíti a tanulási célú mobilitást és jelentős mértékben elősegíti a személyes fejlődést és az interkulturális kompetenciák fejlesztését, valamint megerősíti az európai identitást; alapul szolgál a különböző szintű oktatási és képzési intézmények közötti uniós együttműködéshez; továbbá növeli az EU versenyképességét; és elősegíti a közös európai értékek előmozdítását;

9.2. ÜDVÖZLI az Erasmus+ félidős értékelésének eredményeit és intézkedéseket SZORGALMAZ a projektek hatásaira és minőségére való összpontosítás folytatása, a magas színvonalú oktatás és képzés előmozdítása, továbbá annak érdekében, hogy minél több fiatal minél szélesebb körben vehessen részt az új generációs, inkluzívabb és méltányosabb Erasmus+ programban; ehhez például a program teljes egészében meg kell erősíteni az esélyegyenlőséget és meg kell könnyíteni a programban való részvételt az alulreprezentált régiók és csoportok, az első alkalommal jelentkezők, valamint a kisebb kapacitással rendelkező szervezetek számára. Meg lehetne erősíteni az egyéb uniós finanszírozási forrásokkal meglévő szinergiákat, ugyanakkor el kell kerülni az átfedéseket;

9.3. a szabályok és eljárások további egyszerűsítésére SZÓLÍT FEL az adminisztratív terhek további csökkentése érdekében minden szinten;

10. DIGITÁLIS KÉSZSÉGEK ÉS OKTATÁS

10.1. HANGSÚLYOZZA, hogy fontos feladatként a digitális kor követelményeihez igazodva javítani kell a tanulás és a tanítás színvonalát, valamint elő kell segíteni az egész életen át tartó tanuláshoz szükséges kulcskompetenciák egyikét jelentő digitális kompetencia fejlesztését, különös figyelmet fordítva a digitális készségekre és oktatásra vonatkozó szófiai felhívásra és a digitális oktatási cselekvési tervről szóló bizottsági közleményre;

10.2. KIEMELI, hogy az új generációs Erasmus+ program és más kapcsolódó uniós finanszírozási programok egyik célja annak a célkitűzésnek a támogatása, hogy az oktatási és a képzési rendszereket és infrastruktúrát a digitális kor követelményeihez igazítsuk;

10.3. FELKÉRI a tagállamokat és a Bizottságot, hogy saját hatáskörükön belül eljárva:

10.3.1. támogassák az oktatási és képzési rendszerek innovatív technológiákkal történő korszerűsítését, többek között olyan digitális technológiák és módszerek pedagógiai célú és innovatív használata révén, amelyek javítják az oktatás és a képzés színvonalát és erősítik azok inkluzív jellegét, és ehhez megfelelően vegyék igénybe a vonatkozó uniós finanszírozási programokat és eszközöket – többek között a SELFIE önértékelési rendszert –, továbbá ösztönözzék a kezdeményezéseket és az együttműködést az összes érdekelt fél között az oktatás és képzés továbbfejlesztése területén annak érdekében, hogy a tanítás és tanulás minden szintjébe beépüljenek a digitális készségek;

10.3.2. tegyenek konkrét intézkedéseket a digitális kompetenciák és a médiaműveltség fejlesztésének előmozdítására az európai polgárok körében annak érdekében, hogy fokozzák ellenállóképességüket a félretájékoztatással, a propagandával és a szűrőbuborékokkal szemben, és minden polgárt – köztük a hátrányos helyzetű személyeket is – felruházzanak azokkal a készségekkel, amelyekre szükségük van ahhoz, hogy a digitális technológiákat és az internetet saját jóllétük érdekében és polgári szerepvállalásuk céljaira használják;

10.3.3. olyan oktatás kialakítását ösztönözzék, amely előmozdítja a kreativitást és a vállalkozói készséget, és adott esetben, valamint a hatályos jogszabályi rendelkezésekkel összhangban segítsék elő az oktatás, illetve az üzleti szektor és a civil társadalom közötti együttműködést a tanulók és az oktatók továbbképzése és átképzése érdekében például digitális készségeket fejlesztő képzési programok kialakításával; ismerjék el az Európai Unió Szellemi Tulajdoni Hivatala által irányított „szellemi tulajdon az oktatásban” elnevezésű hálózat munkáját;

11. FELSŐOKTATÁS

11.1. EMLÉKEZTET az Európa felsőoktatási ágazata előtt álló, az EU megújított felsőoktatási programjáról szóló, 2017. novemberi tanácsi következtetésekben megállapított konkrét kihívásokra;

11.2. TUDATÁBAN VAN ANNAK, hogy mind az Erasmus+ tanulási célú mobilitás és stratégiai partnerségek, mind az olyan kezdeményezések, mint az Európai Innovációs és Technológiai Intézet és a Marie Skłodowska-Curie-cselekvések az egész Unióban bizonyítottan hozzáadott értékkel bírnak és ösztönzik a felsőoktatási együttműködést;

11.3. FELISMERI az európai felsőoktatási intézmények közötti stratégiai együttműködés alulról felfelé építkező, rugalmas, bürokráciától mentes, inkluzív, nyitott és átlátható módszerekkel történő szorosabbra fűzésének fontosságát;

11.4. TÁMOGATJA a földrajzi és társadalmi értelemben is inkluzív, alulról felfelé építkező fenntartható hálózatokból álló és zökkenőmentesen a határokon átnyúló tevékenységeket folytató „európai egyetemek” létrejöttét, amelyek vezető szerepet játszhatnak az európai oktatási térség egészének létrejöttében, és hozzájárulhatnak az európai polgárok új generációi érdekeinek érvényre juttatásához, valamint az európai felsőoktatás nemzetközi versenyképességének megerősítéséhez; ÚGY ÍTÉLI MEG, hogy az „európai egyetemek” magukban hordozzák annak lehetőségét, hogy jelentős mértékben növeljék a mobilitást és ösztönözzék a magas színvonalat és a kiválóságot mind az oktatás, mind a kutatás területén, mégpedig azáltal, hogy erősítik a kapcsolatot a tanítás, a kutatás, az innováció és a tudástranszfer között, nyilvánvalóvá teszik a több nyelven történő tanulás és a képesítések elismerésének előnyeit, valamint közös oktatási és kutatási programokat és projekteket dolgoznak ki;

11.5. FELKÉRI A BIZOTTSÁGOT, HOGY A SZUBSZIDIARITÁS ELVÉNEK TISZTELETBEN TARTÁSA MELLETT ÉS A TAGÁLLAMOKKAL SZOROS EGYÜTTMŰKÖDÉSBEN dolgozza ki és határozza meg az „európai egyetemekre” vonatkozó legfontosabb célkitűzéseket és koncepciót, továbbá segítse a fejlődésüket; TUDOMÁSUL VESZI, hogy a Bizottság e célból már létrehozott egy tagállami szakértőkből álló, kimondottan ezzel foglalkozó *ad hoc* szakértői csoportot; TUDOMÁSUL VESZI, hogy az „európai egyetemek” kísérleti programjára vonatkozó kiválasztási kritériumokat az Erasmus+ programról szóló rendeletben ([1]) előírt eljárásoknak megfelelően fogják kidolgozni;

11.6. FELKÉRI a Bizottságot, hogy rendszeresen tegyen jelentést a Tanácsnak az „európai egyetemek” kísérleti programjára vonatkozó kiválasztási kritériumok kidolgozásának előrehaladásáról; FELSZÓLÍTJA a Bizottságot, hogy a tagállamokkal együtt és a kísérleti program eredményei alapján reflektáljon az „európai egyetemek” jövőbeli kialakításáról;

11.7. HANGSÚLYOZZA, hogy az egyetemek és a vállalkozások közötti együttműködés alapvető szerepet játszik az EU versenyképességének, valamint gazdasági és társadalmi növekedésének előmozdításában; ELISMERI az egyetemek és vállalkozások európai fórumának munkáját; RÁMUTAT, hogy folyamatos támogatást kell nyújtani az egyetemek és a vállalkozások közötti partnerségeknek ahhoz, hogy minél inkább valóra tudják váltani az innováció, a kutatás és az innovatív pedagógiai megoldások kidolgozása terén meglévő potenciáljukat;

11.8. FELKÉRI a tagállamokat, hogy a Bizottság támogatása mellett ösztönözzék olyan intézkedések végrehajtását, amelyek fokozzák a felsőoktatási intézmények vállalkozói és innovációs képességeit, többek között a HEInnovate önértékelési eszköz használata révén;

11.9. FELSZÓLÍTJA a Bizottságot, hogy a tagállamokkal szoros együttműködésben és a kísérleti program eredményei alapján vizsgálja meg egy önkéntes európai diákigazolvány létrehozásának lehetőségét, amely várhatóan hozzájárul majd a tanulási célú mobilitás fokozásához, mégpedig azáltal, hogy jobb szolgáltatásokat kínál a diákoknak és csökkenti a felsőoktatási intézmények adminisztratív terheit;

12. MAGAS SZÍNVONALÚ ÉS INKLUZÍV OKTATÁS

12.1. EMLÉKEZTET rá, hogy a szociális jogok európai pillére kimondja, hogy minden kisgyermeknek joga van a megfizethető és színvonalas kisgyermekkori neveléshez és gondozáshoz; HANGSÚLYOZZA, hogy fokozottabb erőfeszítéseket kell tenni egyrészt a kisgyermekkori nevelésről és gondozásról szóló 2011-es tanácsi következtetésekben kitűzött kiemelt célok elérése, másrészt pedig annak érdekében, hogy minden gyermek – a társadalmi-gazdasági szempontból hátrányos helyzetű régiókban, valamint a különböző társadalmi és gazdasági hátterű családokban élőket is beleértve – számára biztosítsák a kisgyermekkori neveléshez és gondozáshoz való hozzáférést;

12.2. RÁMUTAT, hogy biztosítani kell az oktatás magas színvonalát és inkluzív jellegét, ezzel segítve minden tanulót a fejlődésben, és ehhez többek között az iskolák fejlesztéséről és a kiváló oktatásról szóló 2017. novemberi tanácsi következtetésekben kijelölt prioritásokra kell összpontosítani;

12.3. HANGSÚLYOZZA, hogy növelni kell a tanári és más oktatási pályák vonzerejét és fontosságát, valamint támogatni kell az oktatási személyzet folyamatos továbbképzését. Bár még mindig nem ismerünk minden olyan munkakört, amire a jövőben szükség lesz, ez a pálya azoknak a szakmáknak az egyike, amelyek a mindent átszövő technológiai innováció és a mesterséges intelligencia korában is központi szerepet fognak betölteni a társadalom javára. Ebben a vonatkozásban elő kell mozdítani a pedagógusok és az oktatásban dolgozó szakemberek mobilitását és javítani kell a képzésükért felelős szervek közötti kommunikációt;

12.4. KIEMELI, hogy kulcsfontosságú feladat összefogni egyrészt annak érdekében, hogy Európa-szerte csökkenjen a korai iskolaelhagyók száma, másrészt pedig hogy valamennyi veszélyeztetett csoport számára – köztük azoknak a munkavállalóknak a gyermekei számára, akik rövidebb vagy hosszabb időszakra egy másik tagállamba költöznek át – több lehetőség nyíljon az oktatásban egyenlő feltételek mellett történő részvételre és az alapvető készségek elsajátítására;

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács 1288/2013/EU rendelete (2013. december 11.) az „Erasmus+”: elnevezésű uniós oktatási, képzési, ifjúsági és sportprogram létrehozásáról, valamint az 1719/2006/EK, az 1720/2006/EK és az 1298/2008/EK határozat hatályon kívül helyezéséről (HL L 347., 2013.12.20., 50. o.).

12.5. MEGÁLLAPÍTJA, hogy a gyermekek és a diákok nehézségekkel szembesülhetnek akkor, amikor egy külföldön eltöltött időszakot követően visszatérnek saját országuk oktatási rendszerébe, amennyiben az érintett nemzeti oktatási rendszerek között nem kielégítő a kommunikáció;

12.6. FELKÉRI a tagállamokat, hogy adott esetben a Bizottság támogatása mellett vizsgálják meg, miként lehetne úgy javítani a diákok iskoláztatási helyzetével kapcsolatos információcserét a mobilitás eseteiben, hogy közben nem sérülnek a személyes adatok védelmére vonatkozó uniós jogszabályok;

13. NYELVTANULÁS

13.1. MEGÁLLAPÍTJA, hogy a többnyelvűségi kompetencia az európai oktatási térség fontos építőeleme; HANGSÚLYOZZA, hogy a nyelvek fontos szerepet töltenek be egymás megértésének és a sokszínűségnek az előmozdításában, valamint az európai értékek népszerűsítése terén, és alapvető fontosságúak a személyes fejlődés, a mobilitás, valamint a társadalomban való részvétel és a foglalkoztathatóság szempontjából;

13.2. EMLÉKEZTET az Európai Tanács 2017. decemberi következtetéseiben a nyelvtanulással kapcsolatban megfogalmazott célkitűzésekre;

13.3. EMLÉKEZTET a többnyelvűségről és a nyelvi kompetenciák fejlesztéséről szóló, 2014. májusi tanácsi következtetésekre, amelyekben a Tanács arra kérte fel a tagállamokat, hogy fogadjanak el a többnyelvűség előmozdítására, valamint a nyelvoktatás és a nyelvtanulás minőségének és hatékonyságának javítására irányuló intézkedéseket, és tökéletesítsék a már meglévő ilyen intézkedéseket;

14. A KÉPESÍTÉSEK ELISMERÉSE ([1])

14.1. ÚGY VÉLI, hogy a felsőoktatási diplomák és a középiskolai tanulmányok befejezését igazoló bizonyítványok – köztük a szakképzési képesítések – elismerése, valamint a külföldön végzett résztanulmányok eredményeinek elismerése az európai oktatási térség fontos építőelemei, mivel hozzájárulnak a zökkenőmentes tanulói mobilitás megvalósulásához az Unió egész területén;

14.2. HANGSÚLYOZZA, hogy a szakpolitikák továbbfejlesztéséhez és végrehajtásához, valamint a minőségbiztosítás és a továbbfejlesztett értékelési eljárások révén megvalósuló bizalom növeléséhez fontos az oktatási és képzési rendszerek, az oktatási és képzési szolgáltatók, illetve az egyéb érdekelt felek közötti együttműködés;

14.3. EMLÉKEZTET arra, hogy az Európai Unió működéséről szóló szerződés 165. cikke (2) bekezdésének második francia bekezdése felhívja az Uniót, hogy a felsőoktatási képesítéseknek az európai régióban történő elismeréséről szóló lisszaboni egyezményre és annak kiegészítő szövegeire alapozva, a diákok és a tanárok mobilitásának előmozdítása érdekében ösztönözze az oklevelek és résztanulmányok tanulmányi célú elismerését; TELJES MÉRTÉKBEN TISZTELETBEN TARTJA a tagállamoknak ezen a területen meglévő felelősségi köreit és hatáskörét, és NYOMATÉKOSÍTJA, hogy az uniós szinten javasolt megoldásokat az átláthatóság és a bizalom elvére kell alapozni, és azokban figyelembe kell venni a tagállamok oktatási rendszereinek sajátosságait;

ezenkívül HANGSÚLYOZZA,

15. hogy az európai oktatási térség koncepciójában foglalt kezdeményezéseknek és az annak részeként javasolt és meghozott jövőbeli intézkedéseknek biztosítaniuk kell a nemzeti oktatási és képzési rendszerekkel való komplementaritást és koherenciát, és az oktatás és képzés valamennyi szintjét és típusát magában kell foglalniuk, ideértve a felnőttoktatást és a szakoktatást és -képzést is.

([1]) A felsőoktatási képesítéseknek az európai régióban történő elismeréséről szóló lisszaboni egyezmény 1. cikkében meghatározott képesítések (azaz felsőoktatási képesítések és a felsőoktatásba való bejutást lehetővé tevő képesítések).

MELLÉKLET

SZAKPOLITIKAI HÁTTÉR

1. A Tanács következtetései: a fiatalok felkészítése a XXI. századra: az iskolák területén folyó európai együttműködés programja (2008. november 21.).
2. A Tanács következtetései az oktatás és a képzés terén folytatott európai együttműködés stratégiai keretrendszeréről („Oktatás és képzés 2020”) (2009. május 12.).
3. A Tanács és a tagállamok kormányainak a Tanács keretében ülésező képviselői által elfogadott következtetések az oktatás szerepének a teljeskörűen működő tudásháromszög keretében való fejlesztéséről (2009. november 26.).
4. A Tanács következtetései a kisgyermekkori nevelésről és gondozásról: hogy minden gyermek szilárdan megalapozhassa jövőjét (2011. május 19–20.).
5. A Tanács következtetései a felsőoktatás modernizációjáról (2011. november 28–29.).
6. A Tanács következtetései a felsőoktatás szociális dimenziójáról (2013. május 16–17.).
7. A Tanács következtetései az európai felsőoktatás globális dimenziójáról (2013. november 25–26.).
8. A Tanács következtetései a hatékony oktatásügyi vezetésről (2013. november 25–26.).
9. A Tanács következtetései a többnyelvűségről és a nyelvi kompetenciák fejlesztéséről (2014. május 20.).
10. Nyilatkozat a polgári szerepvállalásnak, valamint közös értékeinknek: a szabadságnak, a toleranciának és a megkülönböztetésmentességnek az oktatás által történő előmozdításáról (Párizs, 2015. március 17.).
11. A Tanács következtetései a kisgyermekkori nevelésnek és az alapfokú oktatásnak a kreativitás, az innováció és a digitális kompetencia előmozdításában betöltött szerepéről (2015. május 18–19.).
12. A Tanács és a Bizottság 2015. évi közös jelentése az oktatás és a képzés terén folytatott európai együttműködés stratégiai keretrendszerének végrehajtásáról (Oktatás és képzés 2020) – Az oktatás és a képzés terén folytatott európai együttműködés új prioritásai (2015. november 23–24.).
13. A Tanács következtetései a korai iskolaelhagyók arányának csökkentéséről, valamint az iskolai tanulmányok eredményességének előmozdításáról (2015. november 23–24.).
14. A Tanács és a tagállamok kormányainak a Tanács keretében ülésező képviselői által kialakított állásfoglalás a társadalmi-gazdasági fejlődés és a befogadás Unió-szerte, az oktatás révén való elősegítéséről: az oktatás és a képzés hozzájárulása a 2016. évi európai szemeszterhez (2016. február 24.).
15. A Tanács következtetései a médiaműveltségnek és a kritikus gondolkodásnak az oktatás és képzés segítségével történő fejlesztéséről (2016. május 30.).
16. A Bizottság közleménye az Európai Parlamentnek, a Tanácsnak, az Európai Gazdasági és Szociális Bizottságnak és a Régiók Bizottságának: Új európai készségfejlesztési program – Közös erővel a humántőke, a foglalkoztathatóság és a versenyképesség megerősítéséért (2016. június 10.).
17. A Bizottság közleménye az Európai Parlamentnek, a Tanácsnak, az Európai Gazdasági és Szociális Bizottságnak és a Régiók Bizottságának – Az oktatás javítása és korszerűsítése (2016. december 7.).
18. A Tanács ajánlása a kompetenciafejlesztési pályákról: Új lehetőségek felnőttek számára (2016. december 19.).
19. A Bizottság jelentése az Európai Parlamentnek, a Tanácsnak, az Európai Gazdasági és Szociális Bizottságnak és a Régiók Bizottságának az Erasmus+ program (2014–2020) félidős értékeléséről (2018. január 31.).
20. A Tanács és a tagállamok kormányainak a Tanács keretében ülésező képviselői által elfogadott következtetések a mindenkire kiterjedő magas színvonalú oktatás megvalósítását célzó inkluzív diverzitásról (2017. február 17.).
21. A Bizottság közleménye az Európai Parlamentnek, a Tanácsnak, az Európai Gazdasági és Szociális Bizottságnak és a Régiók Bizottságának – Az európai identitás megerősítése az oktatás és a kultúra révén: Az Európai Bizottság hozzájárulása a 2017. november 17-i göteborgi vezetői találkozóhoz.
22. A Tanács ajánlása a pályakövetésről (2017. november 20.).
23. A Tanács következtetései az EU megújított felsőoktatási programjáról (2017. november 20.).
24. A Tanács következtetései az iskolák fejlesztéséről és a kiváló oktatásról (2017. november 20.).
25. Az Európai Tanács következtetései (2017. december 14.).

26. A Bizottság közleménye az Európai Parlamentnek, a Tanácsnak, az Európai Gazdasági és Szociális Bizottságnak és a Régiók Bizottságának a digitális oktatási cselekvési tervről (2018. január 17.).

27. A Tanács ajánlása a színvonalas és eredményes tanulószerződéses gyakorlati képzés európai keretrendszeréről (2018. március 15.).

28. A Tanács ajánlása a közös értékek, az inkluzív oktatás és az oktatás európai dimenziójának előmozdításáról (2018. május 22.).

29. A Tanács ajánlása az egész életen át tartó tanuláshoz szükséges kulcskompetenciákról (2018. május 22.).

A Tanács következtetései a biztonságos, összetartó és harmonikus európai társadalom megteremtésében a fiatalok által betöltött szerepről

(2018/C 195/05)

AZ EURÓPAI UNIÓ TANÁCSA,

EMLÉKEZTETVE:

1. a kérdésnek az e következtetések mellékletében ismertetett szakpolitikai hátterére,

NYUGTÁZZA:

2. a 2250 (2015) sz. ENSZ BT-határozatban foglalt, az ifjúságra, a békére és a biztonságra vonatkozó menetrendet, amely elismeri a fiatalok jelentős pozitív hozzájárulását a béke és biztonság fenntartását és előmozdítását célzó törekvésekhez, és megerősíti, hogy a fiatalok fontos szerepet tölthetnek be a konfliktusok megelőzésében és megoldásában;

3. az ENSZ által 2015 szeptemberében elfogadott, a 2030-ig tartó időszakra vonatkozó fenntartható fejlesztési menetrendet és a fenntartható fejlesztési célokat, amelyek a lényegüket tekintve a szegénység felszámolását és a fenntartható fejlődés megvalósítását célzó, transzformatív politikai keretet alkotnak. Kiegyensúlyozottan foglalkoznak a gazdasági, szociális és környezeti dimenzióval, kitérnek olyan kulcsfontosságú kérdésekre, mint a kormányzás, valamint a békés, harmonikus és inkluzív társadalmak, és megállapítják, hogy általános és konkrét céljaik alapvetően összefüggenek egymással;

4. az Európai Unió kül- és biztonságpolitikára vonatkozó globális stratégiáját, amely szerint azzal is tápláljuk a társadalmi rezilienciát, hogy fokozzuk az oktatás, a kultúra és az ifjúságügy terén végzett, a pluralizmus, az együttélés és az egymás iránti tisztelet előmozdítását célzó tevékenységeinket;

5. a fejlesztéspolitikáról létrejött európai konszenzust, amely szerint a fiatalok a fejlődés és a változás egyik motorját jelentik, és ezért alapvetően hozzá tudnak járulni a 2030-ig tartó időszakra szóló menetrend megvalósításához, többek között innovációra való képességük révén, és kijelenti, hogy az EU és tagállamai törekedni fognak a fiatalok jogainak és közügyekben való szerepvállalásának a megerősítésére is, többek között a helyi gazdaságban, társadalomban és döntéshozatalban való részvételük elősegítése révén, elsősorban az ifjúsági szervezeteken keresztül;

6. az Európa jövőjéről szóló fehér könyvet ([1]), amely kiemeli az „európai értékek” fontosságát;

7. az „Ifjúság, béke és biztonság” címmel 2017. szeptember 25. és 27. között Brüsszelben (Belgium) tartott európai regionális konzultációt, amelyet az Európai Külügyi Szolgálat az ENSZ Népesedési Alapjával, az ENSZ Békeépítést Támogató Hivatalával, valamint a legfontosabb civil társadalmi érdekelt felekkel közösen szervezett;

TUDATÁBAN ANNAK, hogy:

8. a világban egyre nő a fiatalok száma – jelenleg 1,8 milliárd gyermek, illetve (15 és 24 év közötti) fiatal él a világon, és [2025]-re számuk 72 millióval emelkedni fog,

9. az Európai Unióban jelenleg 88,9 millió fiatal él (2016-os adat),

10. a „részvétel”, valamint „az ifjúság és a világ” más témák mellett az ifjúságpolitika terén folytatott európai együttműködés megújított keretének (2010–2018) kiemelt cselekvési területei közé tartozik,

11. az ifjúságra, a békére és a biztonságra vonatkozó, a 2250 (2015) sz. ENSZ BT-határozatban foglalt menetrend ([2]) globális és európai szinten is fontossággal bír. Európa a világ egyik legbiztonságosabb része. Ugyanakkor az Európai Unióban a fiatalokat érintő egyes strukturális kérdések – mint például az éghajlatváltozás, a természeti katasztrófák, az emberkereskedelem, a korlátozott foglalkoztatási lehetőségek és a marginalizálódás, amelyekhez társul még az erőszakos radikalizálódás egyre növekvő veszélye – megingatják azt az elképzelést, hogy Európa biztonságos és békés kontinens,

12. fel kell ismerni, hogy a fiatalok kulcsfontosságú szerepet töltenek be a demokrácia megvalósításában, a békés narratívák kialakításában, a társadalmi kohézió megteremtésében, valamint az európai értékek előmozdításában. Fontos a fiatalokat és az érdekelt feleket fő szövetségesként bevonni és elismerni az ifjúságügy területén az ahhoz szükséges reziliencia megteremtése céljából, hogy fel lehessen lépni az említett problémákkal szemben, fenntartható legyen a béke és megelőzhető legyen az erőszak, valamint együttműködjünk az inkluzív és békés társadalom kialakítása érdekében. E tekintetben az ifjúsági munkának fontos szerepe lehet annak hangsúlyozásában, hogy a fiatalok pozitív szerepet tölthetnek be a biztonságos, összetartó és békés társadalom kialakításában,

([1]) 6952/17.

([2]) Az Egyesült Nemzetek Fejlesztési Programja, Az UNDP 2014–2017-es ifjúsági stratégiája: Ifjúsági szerepvállalás, fenntartható jövő (New York, 2014).

HANGSÚLYOZVA, HOGY:

13. a világon ma több mint 600 millió fiatal él instabil helyzetben, konfliktusoktól sújtott területeken ([1]). Ők vannak a leginkább kitéve az erőszak számos, gyakran egymással összefüggő formájának – a közösségeiket sújtó kisebb erőszakos cselekményektől kezdve a szervezett bűnözésig és az erőszakos, szélsőséges terrorista merényletekig –, amelyek rájuk nézve rendkívül súlyos, egész életen át tartó emberi, társadalmi és gazdasági következményekkel járnak. Ezért rendkívül fontos a szakpolitikák és a programok oly módon való kialakítása és végrehajtása, amely lehetővé teszi számukra a reziliencia kialakítását, és segíti társadalmi beilleszkedésüket,

14. számos európai ország szembesült az elmúlt időszakban magas ifjúsági munkanélküliségi rátákkal, illetve a társadalmi kirekesztéssel kapcsolatos problémákkal. Emiatt a fiatalok bizonyos csoportjai egyre nagyobb mértékben fogékonyak olyan jelenségekre, mint a populizmus negatív kifejeződései, a propaganda, a gyűlöletbeszéd és az idegengyűlölet, amelyek később erőszakos szélsőségességhez vezethetnek, ártva ezzel multikulturális európai identitásunknak. Ezért rendkívül fontos a fiatalok támogatása az olyan új lehetőségek kihasználásában, mint az új technológiák és a digitalizáció, illetve az olyan új kihívások kezelésében, mint az álhírek és a globalizáció,

15. mindenképpen szem előtt kell tartani, hogy az „Ifjúság, béke és biztonság” nemcsak globális, hanem európai menetrendet is jelent. A fiatalok általában holisztikusan értelmezik a béke fenntartását, és ezért alapvető szerepük van abban, hogy az őket érintő erőszak, megkülönböztetés és igazságtalanságok különböző fajtáira – ideértve a kapcsolati erőszakot, a nemi alapú erőszakot, a propagandát, a megfélemlítés valamennyi formáját, a korai és a kényszerházasságot, az etnikai származáson alapuló megkülönböztetést és a tisztelet emiatti hiányát – különböző eszközökkel, például a mobilitáson, az ifjúsági munkán, az önkéntességen, valamint a nem formális és informális tanuláson keresztül megvalósuló, kultúrák közötti párbeszéd segítségével megfelelő választ lehessen adni,

16. a fiatalok értékes innovátorok és a változás katalizátorai, ezért szerepvállalásukat aktívan támogatni és ösztönözni kell, illetve alapvető fontosságúnak kell tekinteni a békés társadalom kialakítása, valamint a demokratikus kormányzás támogatása szempontjából. A fiatalok bevonása előmozdítja emellett a polgári részvételt és az aktív polgári szerepvállalást. Ezenkívül a fiatalok fejlődésében kulcsfontosságú szerepet tölt be a demokratikus polgári szerepvállalásra nevelés – ideértve a digitális polgárságot is –, valamint az emberi jogokkal kapcsolatos oktatás, amelybe beletartozik a békére és a kritikus gondolkodásra nevelés is. E tekintetben értékes hozzájárulást jelenthet az Európai Unió és az Európa Tanács közötti együttműködés;

KIEMELI, HOGY:

17. az ifjúsági mobilitás alapvető fontossággal bír az alábbiakat tekintve: az elképzelések egymással való megosztása, az innováció terjesztése, a munkanélküliség és a szociális problémák kezelése, az emberek közötti szoros kapcsolatok kialakítása, a személyes fejlődés támogatása, a humán és a transzverzális készségek elsajátításának ösztönzése, valamint az interkulturális kompetenciák előmozdítása, illetve az előítéletek és a megkülönböztetés elleni küzdelem. Ezért a mindenki tekintetében befogadó, összetartó és biztonságos társadalom megvalósításához elő kell segíteni az ifjúsági mobilitást;

18. az ifjúsági munka, valamint a nem formális és informális tanulás fontos szerepet játszik az ifjúság marginalizálódásával és radikalizálódásával kapcsolatos problémák megoldásában. Az ifjúsági munka segíti továbbá az ifjúság marginalizálódása és radikalizálódása elleni küzdelmet, és lehetővé teszi a fiatalok számára, hogy a gyakorlatban jobban megértsék az emberi jogokat és a demokratikus értékeket;

19. nagyon fontos a nemzetközi együttműködés továbbfejlesztése és előmozdítása valamennyi érdekelt fél között, ideértve a fiatalokat, az ifjúságsegítőket, az ifjúsági vezetőket és az ifjúsági szervezeteket mind az Európai Unióban, mind azon túl, mivel ez hozzájárul a bizalomépítéshez, illetve a jövőbeli kapcsolatok alakításához Európán belül és kívül is;

KIEMELI AZ ALÁBBI CSELEKVÉSI TERÜLETEKET:

A. **Az innovatív kommunikációs módszereken, a bevált gyakorlatok megosztásán és az eredményes párbeszéden alapuló ágazatközi együttműködés**

20. az ifjúságra, a békére és a biztonságra vonatkozó menetrend részét képezi a fenntartható fejlődés, a béke, a biztonság és az emberi jogok előmozdítását célzó belső és külső uniós szakpolitikáknak. Az Unió belső és külső szakpolitikáit egyaránt érintő kihívásokra adott szakpolitikai válaszok közötti szinergiák optimalizálása és a koherencia biztosítása csak úgy érhető el, ha számos különböző érdekelt fél együttes erőfeszítéseket tesz;

([1]) Az Európa Tanács chartája a demokratikus állampolgárságra nevelésről és emberi jogi nevelésről.

EZZEL ÖSSZEFÜGGÉSBEN A TANÁCS FELKÉRI A TAGÁLLAMOKAT, AZ EURÓPAI BIZOTTSÁGOT ÉS AZ EURÓPAI KÜLÜGYI SZOLGÁLATOT, HOGY SAJÁT HATÁSKÖRÜKÖN BELÜL:

21. mozdítsák elő az innovatív kommunikációs módszereken, a bevált gyakorlatok megosztásán és az eredményes párbeszéden alapuló ágazatközi együttműködést az ifjúsági ágazat, a különböző szakpolitikai területek és az érintett hatóságok között, hogy ezek mérlegeljék a fiatalok, az ifjúsági szervezetek, illetve az ifjúságért tevékenykedő szervezetek értékes partnerként való bevonását azokba az erőfeszítésekbe, amelyek a társadalmi és állami reziliencia megerősítését, valamint az összetartó társadalom megteremtését célozzák;

22. mozgósítsák a szakértelmet, mozdítsák elő az innovációt és mélyítsék el a több érdekelt felet tömörítő partnerségeket az uniós intézmények, a tagállamok, a civil társadalom, a fiatalok, valamint az ifjúságügy terén és azon túl tevékenykedő érdekelt felek között, megerősítve a fiataloknak a béke fenntartásában betöltött szerepét;

az ifjúságra, a békére és a biztonságra vonatkozó menetrendhez kapcsolódóan mozdítsák elő a párbeszédet, az együttműködést és a bevált gyakorlatok cseréjét a legfontosabb érdekelt felek között az Erasmus+ program globális együttműködésre vonatkozó fejezetének, valamint a bevált gyakorlatok cseréjére irányuló egyéb mechanizmusoknak a továbbfejlesztésével. Ez várhatóan mozgósítja majd a fiatalokat is, és kapcsolatot teremt majd azon döntéshozó hatóságok, ifjúsági szervezetek, valamint az ifjúságért tevékenykedő szervezetek között, amelyek a béke fenntartásán, valamint az összetartó és harmonikus társadalom megteremtésén fáradoznak;

B. **Törekvés összetartó és harmonikus társadalmak megteremtésére: tényeken alapuló megközelítésre támaszkodva**

23. manapság, amikor Európa a gyűlöletbeszéd problémájának kezelésére és az erőszak valamennyi formájának mérséklésére törekszik, fontos olyan békés narratívát kialakítani, amely előmozdítja az Európai Unió közös értékeit ([1]), azaz az emberi méltóság tiszteletben tartását, a szabadságot, a demokráciát, az egyenlőséget, a jogállamiságot és az emberi jogok tiszteletben tartását;

EZZEL ÖSSZEFÜGGÉSBEN A TANÁCS FELKÉRI AZ EURÓPAI BIZOTTSÁGOT ÉS AZ EURÓPAI KÜLÜGYI SZOLGÁLATOT, HOGY SAJÁT HATÁSKÖRÜKÖN BELÜL:

24. mozdítsák elő, vizsgálják felül és emeljék ki azokat a bevált gyakorlatokat, amelyek a fiataloknak a béke fenntartásában és az erőszak megelőzésében játszott szerepével kapcsolatosak, mivel ismeret-előállítási forrásként, valamint értékes eszközként szolgálhatnak ahhoz, hogy változtatni lehessen a fiatalokat becsmérlő „negatív narratívákon". Európa-szerte fel kell mérni és szisztematikusan gyűjteni kell – többek között a Youth Wiki keretében a tagállamokkal együttműködve – arra vonatkozó minőségi eredményeket és tényeken alapuló példákat, amikor a fiatalok hozzájárulnak a béke és a szolidaritás megőrzéséhez;

C. **Annak biztosítása, hogy a fiatalok aktívan és érdemben részt vehessenek a békés és inkluzív társadalmak megteremtésében**

25. a fiataloknak – különösen a hátrányosabb helyzetű fiataloknak – a civil és a politikai élet valamennyi szintjén történő (kapacitásépítéssel támogatott) aktív és egyenlő részvétele elengedhetetlen feltétele a békés, összetartó és egyenlő társadalmak megteremtésének. Emellett fontos felszámolni a szegénységet és a társadalmi kirekesztést, mert az a fiatalok marginalizálódásához vezethet;

26. egyre inkább elismert tény, hogy a konfliktusmegelőzésben, a befogadás és a társadalmi igazságosság előmozdításában, valamint a béke fenntartásában a fiatalok a változások előidézői. A béke és a stabilitás előmozdításához valamennyi érdekelt fél globális partnerségére szükség van, és a fiataloknak, valamint az ifjúságért tevékenykedő szervezeteknek e tekintetben létfontosságú a szerepe. Az ifjúsági munkának is fontos szerep jut a békeépítésben és a szolidaritás előmozdításában;

EZZEL ÖSSZEFÜGGÉSBEN A TANÁCS FELKÉRI A TAGÁLLAMOKAT, AZ EURÓPAI BIZOTTSÁGOT ÉS AZ EURÓPAI KÜLÜGYI SZOLGÁLATOT, HOGY SAJÁT HATÁSKÖRÜKÖN BELÜL:

27. bővítsék a fiatalok lehetőségeit arra, hogy a béke és a biztonság fenntartásában és előmozdításában valamennyi szinten érdemben részt vehessenek, lehetőség szerint részvételi mechanizmusokon keresztül;

28. a fiatalok, az ifjúsági szervezetek és az egyéb érdekelt felek körében segítsék elő az azon adatokhoz és ismeretekhez való könnyebb hozzáférést, amelyek az ifjúság Európa demokratikus életében való részvételére vonatkozó legfrissebb tanulmányok és kutatási eredmények alapján születtek;

29. mozdítsák elő a fiatalok aktív társadalmi részvételét, a hátrányosabb helyzetű fiatalokat is beleértve, a határokon átnyúló mobilitást és az emberek közötti kapcsolatokat, elősegítve ezáltal a jelenlegi és a majdani programok keretében az eszmecserét és az innováció terjesztését;

([1]) Lásd az Európai Unióról szóló szerződés 2. cikkét.

EZZEL ÖSSZEFÜGGÉSBEN A TANÁCS FELKÉRI AZ EURÓPAI KÜLÜGYI SZOLGÁLATOT, HOGY:

30. folytassa az ifjúságra, a békére és a biztonságra vonatkozó menetrenddel kapcsolatos uniós szerepvállalásra, valamint a fontosabb régióközi szerepvállalásokra ([1]) irányuló munkát, partnerségben az ENSZ-szel és egyéb nemzetközi szervezetekkel, beleértve a fiatalok békeépítésben betöltött szerepére vonatkozó EU–ENSZ stratégiai partnerség fokozatos kialakítását is;

D. **A fiatalok körében a kultúrák közötti párbeszéd fenntartása és támogatása Európában és azon kívül is**

31. a kultúrák közötti párbeszéd több funkciót is betölt, és elismerhetjük, hogy az EU-ban és a szomszédos országokban hozzájárul a békéhez és a biztonsághoz. A kultúrák közötti párbeszédben való részvétel számos lehetőséget kínál a fiataloknak arra, hogy vezető szerepet vállaljanak, előbbre vigyék a megbékélési folyamatokat és mérsékeljék a különböző csoportok közötti előítéleteket, félreértéseket és megkülönböztetést, továbbá arra, hogy emberi jogokon alapuló megközelítést követve küzdjenek a gyűlöletbeszéd és az erőszakos szélsőségesség ellen;

EZZEL ÖSSZEFÜGGÉSBEN A TANÁCS FELKÉRI A TAGÁLLAMOKAT, AZ EURÓPAI BIZOTTSÁGOT ÉS AZ EURÓPAI KÜLÜGYI SZOLGÁLATOT, HOGY SAJÁT HATÁSKÖRÜKÖN BELÜL:

32. az európai és azon kívüli fiatalok, ifjúságsegítők, ifjúsági vezetők, ifjúsági szervezetek és ifjúságért tevékenykedő szervezetek ([2]) körében támogassák a nemzetközi ifjúsági együttműködést, párbeszédet és kölcsönös megértést, melyek fontos szerepet játszanak az európai polgári szerepvállalásnak és a demokratizálódás folyamatának a támogatásában;

E. **A reziliencia és a kritikus gondolkodás fejlesztése nem formális és informális tanulás útján és az egymástól való tanuláson alapuló megközelítést követve**

33. támogatást kell nyújtani ahhoz, hogy a fiatalok tisztában legyenek az Európai Unió közös értékeivel ([3]) – például a demokrácia, az egyenlőség, az emberi jogok, a szolidaritás, a polgári szerepvállalás és a sokszínűség tiszteletben tartásával – és megértsék azokat, továbbá elő kell mozdítani a média- és információs műveltségüket. Mindez hozzájárul kritikus gondolkodási képességük kialakulásához, és ahhoz, hogy tudatában legyenek annak, hogy az erőszakos szélsőséges csoportok adott esetben hogyan torzíthatják az információkat és hogyan élhetnek vissza azokkal propagandájuk terjesztése érdekében;

34. ahogyan arról az Európa Tanács megállapodott és kimondta: *a demokratikus állampolgárságra nevelés és az emberi jogi nevelés* ([4]) szorosan összefügg és egymást támogatja. Az oktatás és képzés e nem formális módja olyan eszköz, amely elsősorban a demokratikus jogok és feladatok, valamint az aktív részvétel előmozdítására összpontosít a társadalom polgári, politikai, gazdasági, jogi és kulturális szegmenseivel összefüggésben;

EZZEL ÖSSZEFÜGGÉSBEN A TANÁCS FELKÉRI A TAGÁLLAMOKAT, AZ EURÓPAI BIZOTTSÁGOT ÉS AZ EURÓPAI KÜLÜGYI SZOLGÁLATOT, HOGY SAJÁT HATÁSKÖRÜKÖN BELÜL:

35. vegyék fontolóra, hogy a lehetőségekhez mérten előmozdítják és megerősítik a „demokratikus állampolgárságra nevelés és az emberi jogi nevelés” koncepcióját, amelyet formális és nem formális tanulási környezetben és az egymástól való tanulás útján is meg lehet valósítani, tiszteletben tartva a szubszidiaritás és az oktatási szabadság elvét;

36. a partnerségi megállapodás keretében fejlesszék tovább az együttműködést az Európa Tanáccsal.

([1]) Az ötödik AU–EU csúcstalálkozó ifjúsági vonala (*Youth Track*) és a Fiatal Mediterrán Hangok kezdeményezés.

([2]) Ifjúsági szervezet alatt olyan társadalmi szervezet értendő, melynek koordinációs szerve főként fiatalokból áll. Ifjúságért tevékenykedő szervezet alatt olyan társadalmi szervezet értendő, mely fiatalok számára nyújt szolgáltatásokat, koordinációs szerveit azonban nem csak fiatalok alkotják.

([3]) Lásd az Európai Unióról szóló szerződés 2. cikkét.

([4]) Az Európa Tanács chartája a demokratikus állampolgárságra nevelésről és az emberi jogi nevelésről (A Miniszteri Bizottság CM/Rec(2010)7 számú ajánlása keretében elfogadva).

MELLÉKLET

E következtetések elfogadásakor a Tanács különösen az alábbiakra EMLÉKEZTET:

1. Az EU kül- és biztonságpolitikára vonatkozó globális stratégiája, külön hangsúlyt helyezve a rezilienciára

2. Európai konszenzus a fejlesztéspolitikáról/A Tanács következtetései a fenntartható fejlődésről (2016)

3. A nemek közötti egyenlőségre, a békére és a biztonságra vonatkozó átfogó uniós megközelítés

4. A radikalizálódás és a terroristatoborzás elleni küzdelemre irányuló európai uniós stratégiára vonatkozó felülvizsgált iránymutatások (9640/16 és 14276/16)

5. A Tanács következtetései a fiataloknak a felnőttkorba, valamint az aktív polgári szerepvállalás és a munka világába való sikeres átlépését elősegítő alapvető életkészségek fiatalok körében való fejlesztésének támogatásában az ifjúsági munka által betöltött szerepről (9624/17)

6. A Tanács következtetései a fiatalok erőszakos radikalizálódásának megelőzésével és az ellene való küzdelemmel kapcsolatos integrált, ágazatokon átívelő megközelítésben az ifjúsági ágazat által betöltött szerepről (9640/16)

7. Az emberi jogokra és a demokráciára vonatkozó, 2015–2019-re szóló uniós cselekvési terv (2015)

8. Az állam-, illetve kormányfők 2015. február 12-i informális találkozója, melynek során az Európai Tanács tagjai olyan átfogó megközelítés alkalmazását szorgalmazták, amelynek többek között ki kell terjednie a társadalmi beilleszkedéssel kapcsolatos kezdeményezésekre is, mivel azok nagy jelentőséggel bírnak az erőszakos radikalizálódás megelőzése szempontjából.

9. Az EU oktatási miniszterei által 2015. március 17-i, párizsi informális összejövetelükön elfogadott nyilatkozat, amelyben iránymutatással szolgálnak az európai szintű együttműködés miként jére vonatkozóan. Nyilatkozatukban kiemelték azoknak az erőfeszítéseknek a fontosságát, amelyek a marginalizálódás, az intolerancia, a rasszizmus és a radikalizálódás megelőzésére és kezelésére, a fiatalok polgári szerepvállalásának előmozdítására, valamint a mindenki számára egyenlő esélyeket nyújtó keretek megőrzésére irányulnak.

10. A megújított belső biztonsági stratégiáról szóló, 2015. június 17-i következtetések, amelyekben a Tanács az elkövetkező évek vonatkozásában kiemelt intézkedésként határozta meg a terrorizmustól való elszakadás elősegítését, a rehabilitációt, a deradikalizálódást, illetve a radikalizálódás megelőzését (9416/15).

11. A 2016 és 2018 közötti időszakra vonatkozó uniós ifjúsági munkaterv, amelynek középpontjában egyrészt az összes fiatal társadalmi beilleszkedésének – az alapvető európai értékekre figyelemmel történő – fokozása, másrészt pedig az ifjúsági munkára – mind a nem digitális, mind a digitális világban – háruló szerep áll.

12. A Tanács és a Bizottság 2015. évi közös uniós ifjúsági jelentése, amelyben a két intézmény beszámol az ifjúságpolitika terén folytatott európai együttműködés megújított keretének (2010–2018) végrehajtásáról, kiemelve, hogy meg kell teremteni a fiatalok számára a lehetőséget arra, hogy befogadó és sokszínű társadalmakban nőjenek fel, amelyek a demokratikus, európai értékekre épülnek. A közös uniós ifjúsági jelentés arra is rámutat, hogy a különféle háttérrel rendelkező fiatalokat, és közülük is különösen azokat, akiket érint a kirekesztődés kockázata, még inkább képessé kell tenni a szerepvállalásra.

13. Együttműködés az Európai Bizottság és az Európa Tanács között a partnerségi megállapodás keretében.

14. A 2015. április 28-i európai biztonsági stratégia, amelyben a Bizottság kifejti, hogy a fiatalok részvételét kulcsfontosságúnak tekinti a radikalizálódásnak az európai értékek előmozdítása és a társadalmi befogadás támogatása révén való megelőzésében, és utal a radikalizálódással foglalkozó uniós információs hálózatra is, mely európai szintű ernyőszerepe révén lehetővé teszi a radikalizálódás korai szakaszban való észlelését megkönnyítő tapasztalatok és gyakorlat cseréjét, és a megelőzési, illetve az elszakadás segítését célzó stratégiák helyi szintű kidolgozását.

15. Az európai polgárok radikalizálódásának és terrorista szervezetek általi toborzásának megelőzéséről szóló, 2015. november 25-i európai parlamenti állásfoglalás

16. 2250 (2015) sz. ENSZ BT-határozat az ifjúságról, a békéről és a biztonságról

17. Az Európa Tanács Miniszteri Bizottságának 125. ülése – Az Európa Tanács Miniszteri Bizottsága által Brüsszelben, 2015. május 19-én elfogadott, CM(2015) 74 final számú, az erőszakos szélsőségekkel és terrorizmushoz vezető radikalizálódással szembeni küzdelemre irányuló cselekvési terv, valamint az ENSZ erőszakos szélsőségesség megelőzésére irányuló cselekvési terve.

18. Az ENSZ fiatalokkal és békeépítéssel foglalkozó ügynökségközi munkacsoportjának alapelvei a fiatalok békeépítésben való részvételére vonatkozóan

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok [1]

2018. június 6.

(2018/C 195/06)

1 euro =

	Pénznem	Átváltási árfolyam		Pénznem	Átváltási árfolyam
USD	USA dollár	1,1765	CAD	Kanadai dollár	1,5150
JPY	Japán yen	129,57	HKD	Hongkongi dollár	9,2328
DKK	Dán korona	7,4436	NZD	Új-zélandi dollár	1,6702
GBP	Angol font	0,87683	SGD	Szingapúri dollár	1,5685
SEK	Svéd korona	10,2760	KRW	Dél-Koreai won	1 255,45
CHF	Svájci frank	1,1629	ZAR	Dél-Afrikai rand	15,0421
ISK	Izlandi korona	123,70	CNY	Kínai renminbi	7,5230
NOK	Norvég korona	9,5238	HRK	Horvát kuna	7,3878
BGN	Bulgár leva	1,9558	IDR	Indonéz rúpia	16 300,41
CZK	Cseh korona	25,648	MYR	Maláj ringgit	4,6704
HUF	Magyar forint	318,64	PHP	Fülöp-szigeteki peso	61,697
PLN	Lengyel zloty	4,2753	RUB	Orosz rubel	72,9345
RON	Román lej	4,6534	THB	Thaiföldi baht	37,530
TRY	Török líra	5,4078	BRL	Brazil real	4,4924
AUD	Ausztrál dollár	1,5365	MXN	Mexikói peso	23,9686
			INR	Indiai rúpia	78,7310

[1] *Forrás*: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

A BIZOTTSÁG VÉGREHAJTÁSI HATÁROZATA

(2018. június 6.)

a 2022-ben, 2023-ban és 2024-ben lejáró hatóanyag-jóváhagyások meghosszabbítása iránti kérelmek értékelésére vonatkozó munkaprogramnak az 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti létrehozásáról

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2018/C 195/07)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a növényvédő szerek forgalomba hozataláról, valamint a 79/117/EGK és a 91/414/EGK tanácsi irányelvek hatályon kívül helyezéséről szóló, 2009. október 21-i 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre ([1]) és különösen annak 18. cikkére,

mivel:

(1) Az 1107/2009/EK rendeletnek megfelelően jóváhagyott és az 540/2011/EU bizottsági végrehajtási rendelet ([2]) mellékletének B. és E. részében felsorolt számos hatóanyag jóváhagyásának lejárati ideje 2022. január 1-je és 2024. december 31-e között lett rögzítve. A 686/2012/EU bizottsági végrehajtási rendelet ([3]) mellékletének C. része felsorolja ezeket hatóanyagokat, és a hatóanyagok meghosszabbítási eljáráshoz végzendő értékelését felosztja a tagállamok között, az egyes hatóanyagokhoz jelentéstevő és társjelentéstevő tagállamot jelölve ki.

(2) Tekintettel az érintett hatóanyagok jóváhagyásának meghosszabbítására irányuló kérelmeknek a tagállamok és az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (a továbbiakban: a Hatóság) általi értékeléséhez szükséges időre és erőforrásokra, az 1107/2009/EK rendelet 18. cikke alapján gondoskodni kell egy olyan munkaprogram kidolgozásáról, amely csoportosítja a hasonló hatóanyagokat, és az emberek és állatok egészségét, valamint a környezetet érintő biztonsági megfontolásokon alapuló prioritásokat határoz meg.

(3) Azokat az anyagokat is helyénvaló azonosítani, amelyeknél tulajdonságaikból adódóan fennáll annak az esélye, hogy nem felelnek meg az 1107/2009/EK rendelet II. mellékletének 3.6.2–3.6.5. és 3.7. pontjában meghatározott jóváhagyási kritériumoknak, és azok értékelését prioritásként kell kezelni.

(4) A 686/2012/EU végrehajtási rendelet mellékletének C. részében felsorolt hatóanyagok közül helyénvaló azonosítani azokat az anyagokat, amelyeket az 540/2011/EU végrehajtási rendelet mellékletének E. része helyettesítésre jelölt anyagként sorolt fel, és amelyek tulajdonságaikra tekintettel a jóváhagyási időszakok nem haladják meg a hét évet. Ugyancsak helyénvaló az (EU) 2015/408 bizottsági végrehajtási rendelet ([4]) mellékletében felsorolt anyagok helyettesítésre jelölt anyagként való azonosítása. A programnak prioritásként kell kezelnie ezen anyagok értékelését.

(5) A fluxapiroxád, bixafen, szedaxán, penflufén és pentiopirád hatóanyagok hasonló tulajdonságokkal rendelkeznek. A dinátrium-foszfonát és kálium-foszfonát hatóanyagok hasonló tulajdonságokkal rendelkeznek. Az eugenol, geraniol és timol hatóanyagok hasonló tulajdonságokkal rendelkeznek. A *Trichoderma atroviride* (I-1237 törzs) és a *Trichoderma asperellum* (T34 törzs) hatóanyagok hasonló tulajdonságokkal rendelkeznek. A benzovindiflupir és az izopirazam hatóanyagok szintén hasonló tulajdonságokkal rendelkeznek. Mivel helyénvaló összehangolni az értékelés időzítését és a Hatóság által a hasonló tulajdonságokkal rendelkező anyagok tekintetében végzett szakmai vizsgálati eljárást, az ezen anyagokra vonatkozó dokumentációt a megfelelő referens tagállamhoz azonos időkereten belül kell benyújtani.

(6) A meghosszabbítási kérelmek értékelését végző hatóságok számára rendelkezésre álló erőforrásokat tekintve nem kizárható, hogy a hatóanyagok értékelésének e határozat általi rangsorolása eredményeképpen néhány hatóanyag jóváhagyása hamarabb lejár, minthogy az adott hatóanyag jóváhagyásának meghosszabbításáról döntés születne. Ilyen esetekben az adott hatóanyagok jóváhagyásának érvényességét az 1107/2009/EK rendelet 17. cikkével összhangban idejében meg kell hosszabbítani.

([1]) HL L 309., 2009.11.24., 1. o.

([2]) A Bizottság 540/2011/EU végrehajtási rendelete (2011. május 25.) az 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a jóváhagyott hatóanyagok jegyzéke tekintetében történő végrehajtásáról (HL L 153., 2011.6.11., 1. o.).

([3]) A Bizottság 686/2012/EU végrehajtási rendelete (2012. július 26.) a legkésőbb 2018. december 31-én lejáró jóváhagyású hatóanyagok meghosszabbítási eljáráshoz végzendő értékelésének tagállamok közötti felosztásáról (HL L 200., 2012.7.27., 5. o.).

([4]) A Bizottság (EU) 2015/408 végrehajtási rendelete (2015. március 11.) a növényvédő szerek forgalomba hozataláról szóló 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 80. cikke (7) bekezdésének végrehajtásáról és a helyettesítésre jelölt anyagok jegyzékének létrehozásáról (HL L 67., 2015.3.12., 18. o.).

(7) Az értékelésük prioritása alapján hasonló hatóanyagok csoportosításának elrendelésén felül az 1107/2009/EK rendelet 18. cikke kimondja, hogy a munkaprogramnak ki kell terjednie bizonyos további elemekre is. A 844/2012/EU bizottsági végrehajtási rendelet és a 686/2012/EU bizottsági végrehajtási rendelet szolgál az 1107/2009/EK rendelet 18. cikke második bekezdése a)–e), illetve f) pontjának végrehajtására,

A KÖVETKEZŐKÉPPEN HATÁROZOTT:

Egyetlen cikk

Az e határozat mellékletében meghatározott munkaprogram elfogadásra kerül.

Kelt Brüsszelben, 2018. június 6-án.

a Bizottság részéről

Vytenis ANDRIUKAITIS

a Bizottság tagja

MELLÉKLET

1. A munkaprogram az 1107/2009/EK rendelet alapján jóváhagyott, a 686/2012/EU végrehajtási rendelet mellékletének C. részében felsorolt hatóanyagokra vonatkozik.

2. A hatóanyagok jóváhagyásának meghosszabbítására és a hasonló hatóanyagok csoportosítására irányuló kérelmek értékelésének az 1107/2009/EK rendelet 18. cikkében előírt prioritásai a következők:

   a) Elsőbbséget kell biztosítani azon hatóanyagok jóváhagyásának meghosszabbítására irányuló kérelmek értékelésének, amelyeknél tulajdonságaikból adódóan fennáll annak az esélye, hogy nem felelnek meg az 1107/2009/EK rendelet II. mellékletének 3.6.2–3.6.5. és 3.7. pontjában meghatározott jóváhagyási kritériumoknak. Ennek megfelelően az ilyen értékeléseket késedelem nélkül vagy a lehető legkisebb késedelemmel el kell végezni.

   b) Prioritásként kell kezelni az 540/2011/EU rendelet mellékletének E. részében helyettesítésre jelölt anyagként felsorolt azon hatóanyagok jóváhagyásának meghosszabbítása iránti kérelmek értékelését, amelyek jóváhagyása tulajdonságaik alapján legfeljebb hét évre szól. Az (EU) 2015/408 végrehajtási rendelet mellékletében felsorolt hatóanyagok jóváhagyásának meghosszabbítása iránti kérelmek értékelését szintén prioritásként kell kezelni. Ennek megfelelően az ilyen értékeléseket késedelem nélkül vagy a lehető legkisebb késedelemmel belül el kell végezni.

   c) Figyelembe véve a vonatkozó tulajdonságaikban fennálló hasonlóságokat, amennyiben a dokumentáció benyújtásának időpontja eltérő, a jóváhagyás időtartamát adott esetben és kellő időben meg kell hosszabbítani az 1107/2009/EK rendelet 17. cikkével összhangban annak érdekében, hogy az alábbi anyagokra vonatkozóan összehangolják az értékelésük, illetve a Hatóság által végzett szakmai vizsgálati eljárás elvégzésének időpontját:

      i. fluxapiroxád, bixafén, szedaxán, penflufén és pentiopirád;

      ii. dinátrium-foszfonátok és kálium-foszfonátok;

      iii. eugenol, geraniol és timol;

      iv. *Trichoderma atroviride* (I-1237 törzs) és *Trichoderma asperellum* (T34 törzs);

      v. benzovindiflupir és izopirazam.

   d) Amennyiben az a) és b) pont hatálya alá nem tartozó egyes hatóanyagok jóváhagyása a kérelmezőn kívül álló okokból az ilyen anyagok jóváhagyásának meghosszabbítására vonatkozó határozat meghozatala előtt valószínűsíthetően lejár, az említett hatóanyagok jóváhagyásának időtartamát az 1107/2009/EK rendelet 17. cikkének megfelelően kellő időben meg kell hosszabbítani.

SZÁMVEVŐSZÉK

12/2018. sz. különjelentés

„Szélessávú hozzáférés az Európai Unió tagállamaiban: az előrelépések ellenére az Európa 2020 stratégia céljai nem teljesülnek maradéktalanul”

(2018/C 195/08)

Az Európai Számvevőszék tudatja, hogy megjelent a „Szélessávú hozzáférés az Európai Unió tagállamaiban: az előrelépések ellenére az Európa 2020 stratégia céljai nem teljesülnek maradéktalanul” című 12/2018. sz. különjelentése.

A jelentés elolvasható vagy letölthető a Számvevőszék weboldalán: http://eca.europa.eu

AZ EURÓPAI GAZDASÁGI TÉRSÉGGEL KAPCSOLATOS TÁJÉKOZTATÁSOK

AZ EFTA-ÁLLAMOK ÁLLANDÓ BIZOTTSÁGA

Veszélyes anyagok – Az EGT-tag EFTA-államok által az 1907/2006/EK (REACH) rendelet 64. cikkének (8) bekezdésével összhangban 2016 első felében hozott engedélyezési határozatok

(2018/C 195/09)

Az Áruk Szabad Mozgásával Foglalkozó I. Számú Albizottság

Az EGT Vegyes Bizottság figyelmébe

Az albizottság – a 2008. március 14-i 25/2008 EGT vegyes bizottsági határozatra hivatkozva – az EGT Vegyes Bizottság 2016. december 2-i ülésének figyelmébe ajánlja az 1907/2006/EK (REACH) rendelet 64. cikkének (8) bekezdése alapján elfogadott engedélyezési határozatok alábbi, a 2016. január 1. és június 30. közötti időszakra vonatkozó listáit.

MELLÉKLET

Engedélyezési határozatok listája

Az EGT-tag EFTA-államok az 1907/2006/EK (REACH) rendelet 64. cikkének (8) bekezdésével összhangban az alábbi engedélyezési határozatokat hozták a 2016. január 1. és június 30. közötti időszakban:

Az anyag neve	Az 1907/2006/EK rendelet 64. cikkének (8) bekezdése szerinti bizottsági határozat	Ország	A határozat kelte
Triklór-etilén	C(2015) 8093	Izland	2016. január 14.
Hexabróm-ciklododekán (HBCDD)	C(2015) 9812	Liechtenstein	2016. január 19.
Hexabróm-ciklododekán (HBCDD)	C(2015) 9812	Norvégia	2016. február 2.
Dibutil-ftalát (DBP)	C(2016) 2003	Liechtenstein	2016. április 18.
Dibutil-ftalát (DBP)	C(2016) 2003	Norvégia	2016. április 26.

Veszélyes anyagok – Az EGT-tag EFTA-államok által az 1907/2006/EK (REACH) rendelet 64. cikkének (8) bekezdésével összhangban 2016 második felében hozott engedélyezési határozatok

(2018/C 195/10)

Az áruk szabad mozgásával foglalkozó I. számú albizottság

Az EGT Vegyes Bizottság figyelmébe

Az albizottság – a 2008. március 14-i 25/2008 EGT vegyes bizottsági határozatra hivatkozva – az EGT Vegyes Bizottság 2017. március 17-i ülésének figyelmébe ajánlja az 1907/2006/EK (REACH) rendelet 64. cikkének (8) bekezdése alapján elfogadott engedélyezési határozatok alábbi, a 2016. július 1. és december 31. közötti időszakra vonatkozó listáit:

MELLÉKLET

Engedélyezési határozatok listája

Az EGT-tag EFTA-államok az 1907/2006/EK (REACH) rendelet 64. cikkének (8) bekezdésével összhangban az alábbi engedélyezési határozatokat hozták a 2016. július 1. és december 31. közötti időszakban:

Az anyag neve	Az 1907/2006/EK rendelet 64. cikkének (8) bekezdése szerinti bizottsági határozat	Ország	A határozat kelte
Hexabróm-ciklododekán	C(2015) 9812	Izland	2016. augusztus 29.
Dibutil-ftalát (DBP)	C(2016) 2003	Izland	2016. augusztus 29.
Di(2-etilhexil)-ftalát (DEHP)	C(2016) 3549	Izland	2016. augusztus 29.
Di(2-etilhexil)-ftalát (DEHP)	C(2016) 3549	Liechtenstein	2016. július 11.
Di(2-etilhexil)-ftalát (DEHP)	C(2016) 3549	Norvégia	2016. július 5.
Ólom-szulfokromát, sárga és ólom-kromát-molibdát-szulfát, vörös	C(2016) 5644	Liechtenstein	2016. október 3.
Ólom-szulfokromát, sárga és ólom-kromát-molibdát-szulfát, vörös	C(2016) 5644	Norvégia	2016. október 4.
Triklór-etilén	C(2016) 7581	Izland	2016. december 29.
Triklór-etilén	C(2016) 7581	Liechtenstein	2016. december 14.
Triklór-etilén	C(2016) 7581	Norvégia	2016. december 16.
Triklór-etilén	C(2016) 7607	Izland	2016. december 29.
Triklór-etilén	C(2016) 7607	Liechtenstein	2016. december 14.
Triklór-etilén	C(2016) 7607	Norvégia	2016. december 16.
Triklór-etilén	C(2016) 7609	Izland	2016. december 29.
Triklór-etilén	C(2016) 7609	Liechtenstein	2016. december 14.
Triklór-etilén	C(2016) 7609	Norvégia	2016. december 16.

Gyógyszerek – Az EGT-Tag EFTA-államok által 2016 második félévére kiadott forgalombahozatali engedélyek listája

(2018/C 195/11)

Az áruk szabad mozgásával foglalkozó i. számú albizottság

Az EGT Vegyes Bizottság figyelmébe

Az albizottság – az 1999. május 28-i 74/1999 EGT vegyes bizottsági határozatra hivatkozva – az EGT Vegyes Bizottság 2017. március 17-i ülésének figyelmébe ajánlja a gyógyszer-forgalombahozatali engedélyek alábbi, a 2016. július 1. és december 31. közötti időszakra vonatkozó listáit:

I. melléklet Az új forgalombahozatali engedélyek listája

II. melléklet A megújított forgalombahozatali engedélyek listája

III. melléklet A meghosszabbított forgalombahozatali engedélyek listája

IV. melléklet A visszavont forgalombahozatali engedélyek listája

V. melléklet A felfüggesztett forgalombahozatali engedélyek listája

I. MELLÉKLET

Az új forgalombahozatali engedélyek listája

A 2016. július 1. és december 31. közötti időszakban az EGT-tag EFTA-államokban az alábbi forgalombahozatali engedélyeket adták ki:

EU-szám	Termék	Ország	Az engedélyezés időpontja
EU/1/12/793	Xalkori (felváltás feltételekhez nem kötött forgalombahozatali engedéllyel)	Liechtenstein	2016.12.31.
EU/1/13/848	Erivedge (felváltás feltételekhez nem kötött forgalombahozatali engedéllyel)	Liechtenstein	2016.12.31.
EU/1/15/1066	Ongentys	Izland	2016.7.13.
EU/1/15/1066	Ongentys	Norvégia	2016.7.4.
EU/1/16/1091	Atazanavir Mylan	Izland	2016.8.29.
EU/1/16/1091	Atazanavir Mylan	Norvégia	2016.9.2.
EU/1/16/1091	Atazanavir Mylan	Liechtenstein	2016.8.31.
EU/1/16/1094	Ninlaro	Liechtenstein	2016.12.31.
EU/1/16/1094	Ninlaro	Izland	2016.12.7.
EU/1/16/1094	Ninlaro	Norvégia	2016.11.28.
EU/1/16/1102	Bortezomib SUN	Izland	2016.8.11.
EU/1/16/1102	Bortezomib SUN	Norvégia	2016.8.12.
EU/1/16/1102	Bortezomib SUN	Liechtenstein	2016.8.31.
EU/1/16/1103	Neparvis	Izland	2016.7.4.
EU/1/16/1105	EndolucinBeta	Izland	2016.7.25.
EU/1/16/1105	EndolucinBeta	Norvégia	2016.7.27.
EU/1/16/1105	EndolucinBeta	Liechtenstein	2016.8.31.
EU/1/16/1107	ZINBRYTA	Izland	2016.7.14.
EU/1/16/1107	Zinbryta	Norvégia	2016.7.7.

EU-szám	Termék	Ország	Az engedélyezés időpontja
EU/1/16/1107	Zinbryta	Liechtenstein	2016.8.31.
EU/1/16/1108	Qtern	Izland	2016.7.25.
EU/1/16/1108	Qtern	Norvégia	2016.8.4.
EU/1/16/1108	Qtern	Liechtenstein	2016.8.31.
EU/1/16/1109	ZAVICEFTA	Izland	2016.7.12.
EU/1/16/1109	Zavicefta	Norvégia	2016.7.1.
EU/1/16/1112	Odefsey	Izland	2016.7.12.
EU/1/16/1113	Enzepi	Izland	2016.7.14.
EU/1/16/1113	Enzepi	Norvégia	2016.7.26.
EU/1/16/1113	Enzepi	Liechtenstein	2016.8.31.
EU/1/16/1114	Bortezomib Hospira	Izland	2016.8.10.
EU/1/16/1114	Bortezomib Hospira	Norvégia	2016.8.12.
EU/1/16/1114	Bortezomib Hospira	Liechtenstein	2016.8.31.
EU/1/16/1115	Pemetrexed Fresenius Kabi	Izland	2016.8.16.
EU/1/16/1115	Pemetrexed Fresenius Kabi	Norvégia	2016.8.11.
EU/1/16/1116	Epclusa	Izland	2016.7.12.
EU/1/16/1116	Epclusa	Norvégia	2016.7.11.
EU/1/16/1116	Epclusa	Liechtenstein	2016.8.31.
EU/1/16/1119	Zepatier	Izland	2016.8.11.
EU/1/16/1119	Zepatier	Norvégia	2016.8.4.
EU/1/16/1119	Zepatier	Liechtenstein	2016.8.31.
EU/1/16/1121	Zalmoxis	Izland	2016.9.7.

EU-szám	Termék	Ország	Az engedélyezés időpontja
EU/1/16/1121	Zalmoxis	Norvégia	2016.9.16.
EU/1/16/1121	Zalmoxis	Liechtenstein	2016.10.31.
EU/1/16/1122	Aerivio Spiromax	Izland	2016.9.2.
EU/1/16/1122	Aerivio Spiromax	Norvégia	2016.9.8.
EU/1/16/1122	Aerivio Spiromax	Liechtenstein	2016.10.31.
EU/1/16/1123	Airexar Spiromax	Izland	2016.9.2.
EU/1/16/1123	Airexar Spiromax	Norvégia	2016.9.13.
EU/1/16/1123	Airexar Spiromax	Liechtenstein	2016.10.31.
EU/1/16/1124	Nordimet	Izland	2016.9.7.
EU/1/16/1124	Nordimet	Norvégia	2016.8.30.
EU/1/16/1124	Nordimet	Liechtenstein	2016.8.31.
EU/1/16/1125	Cinqaero	Izland	2016.9.7.
EU/1/16/1125	Cinqaero	Norvégia	2016.8.31.
EU/1/16/1125	Cinqaero	Liechtenstein	2016.8.31.
EU/1/16/1126	Truberzi	Izland	2016.10.7.
EU/1/16/1126	Truberzi	Norvégia	2016.10.6.
EU/1/16/1126	Truberzi	Liechtenstein	2016.10.31.
EU/1/16/1127	Tenofovir disoproxil Zentiva	Izland	2016.10.6.
EU/1/16/1127	Tenofovir disoproxil Zentiva	Liechtenstein	2016.10.31.
EU/1/16/1127	Tenofovir disoproxil Zentiva	Norvégia	2016.10.13.
EU/1/16/1128	Kisplyx	Izland	2016.9.7.
EU/1/16/1128	Kisplyx	Norvégia	2016.8.31.

EU-szám	Termék	Ország	Az engedélyezés időpontja
EU/1/16/1128	Kisplyx	Liechtenstein	2016.8.31.
EU/1/16/1129	Tenofovir disoproxil Mylan	Izland	2016.12.16.
EU/1/16/1129	Tenofovir disoproxil Mylan	Norvégia	2016.12.21.
EU/1/16/1130	Onivyde	Izland	2016.11.1.
EU/1/16/1130	Onivyde	Norvégia	2016.11.4.
EU/1/16/1130	Onivyde	Liechtenstein	2016.10.31.
EU/1/16/1131	Thorinane	Izland	2016.10.6.
EU/1/16/1131	Thorinane	Norvégia	2016.9.23.
EU/1/16/1131	Thorinane	Liechtenstein	2016.10.31.
EU/1/16/1132	Inhixa	Izland	2016.10.7.
EU/1/16/1132	Inhixa	Norvégia	2016.10.5.
EU/1/16/1132	Inhixa	Liechtenstein	2016.10.31.
EU/1/16/1134	Mysildecard	Izland	2016.10.6.
EU/1/16/1134	Mysildecard	Norvégia	2016.9.29.
EU/1/16/1134	Mysildecard	Liechtenstein	2016.10.31.
EU/1/16/1135	Sialanar	Izland	2016.10.7.
EU/1/16/1135	Sialanar	Norvégia	2016.10.14.
EU/1/16/1135	Sialanar	Liechtenstein	2016.10.31.
EU/1/16/1136	Cabometyx	Izland	2016.10.6.
EU/1/16/1136	CABOMETYX	Norvégia	2016.9.20.
EU/1/16/1136	CABOMETYX	Liechtenstein	2016.10.31.
EU/1/16/1137	Granpidam	Liechtenstein	2016.12.31.

EU-szám	Termék	Ország	Az engedélyezés időpontja
EU/1/16/1137	Granpidam	Izland	2016.12.6.
EU/1/16/1137	Granpidam	Norvégia	2016.11.28.
EU/1/16/1138	Venclyxto	Izland	2016.12.8.
EU/1/16/1138	Venclyxto	Norvégia	2016.12.31.
EU/1/16/1139	Ocaliva	Izland	2016.12.19.
EU/1/16/1139	OCALIVA	Norvégia	2016.12.12.
EU/1/16/1141	SomaKit TOC	Izland	2016.12.15.
EU/1/16/1141	SomaKit TOC	Norvégia	2016.12.15.
EU/1/16/1142	Parsabiv	Liechtenstein	2016.12.31.
EU/1/16/1142	Parsabiv	Izland	2016.12.1.
EU/1/16/1142	Parsabiv	Norvégia	2016.11.22.
EU/1/16/1143	Lartruvo	Liechtenstein	2016.12.31.
EU/1/16/1143	Lartruvo	Izland	2016.12.1.
EU/1/16/1143	Lartruvo	Norvégia	2016.11.18.
EU/1/16/1144	Ivabradine Zentiva	Liechtenstein	2016.12.31.
EU/1/16/1144	Ivabradine Zentiva	Izland	2016.12.2.
EU/1/16/1144	Ivabradine Zentiva	Norvégia	2016.11.28.
EU/1/16/1145	Ivabradine JensonR	Liechtenstein	2016.12.31.
EU/1/16/1145	Ivabradine JensonR	Izland	2016.12.2.
EU/1/16/1145	Ivabradine JensonR	Norvégia	2016.12.5.
EU/1/16/1146	Glyxambi	Liechtenstein	2016.12.31.
EU/1/16/1146	Glyxambi	Izland	2016.12.5.

EU-szám	Termék	Ország	Az engedélyezés időpontja
EU/1/16/1146	Glyxambi	Norvégia	2016.12.9.
EU/1/16/1147	IBRANCE	Liechtenstein	2016.12.31.
EU/1/16/1147	Ibrance	Izland	2016.12.1.
EU/1/16/1147	IBRANCE	Norvégia	2016.11.15.
EU/1/16/1148	Emtricitabin/Tenofovir disoproxil Zentiva	Liechtenstein	2016.12.31.
EU/1/16/1148	Emtricitabine/Tenofovir disoproxil Zentiva	Izland	2016.12.1.
EU/1/16/1148	Emtricitabine/Tenofovir disoproxil Zentvia	Norvégia	2016.11.15.
EU/1/16/1151	Emtricitabine/Tenofovir disproxil Krka	Norvégia	2016.12.21.
EU/1/16/1151	Emtricitabine/Tenofovir disoproxil Krka	Izland	2016.12.14.
EU/2/16/196	Sevocalm	Norvégia	2016.7.11.
EU/2/16/196	Sevocalm	Liechtenstein	2016.8.31.
EU/2/16/196	Sevocalm	Izland	2016.7.12.
EU/2/16/198	Sedadex	Izland	2016.8.22.
EU/2/16/198	Sedadex	Norvégia	2016.8.30.
EU/2/16/198	Sedadex	Liechtenstein	2016.8.31.
EU/2/16/199	Eravac	Izland	2016.10.10.
EU/2/16/199	ERAVAC	Norvégia	2016.10.5.
EU/2/16/199	ERAVAC	Liechtenstein	2016.10.31.
EU/2/16/200	Cepedex	Izland	2016.12.19.

II. MELLÉKLET

A megújított forgalombahozatali engedélyek listája

A 2016. július 1. és december 31. közötti időszakban az EGT-tag EFTA-államokban az alábbi forgalombahozatali engedélyeket újították meg:

EU-szám	Termék	Ország	Az engedélyezés időpontja
EU/1/06/347	Sutent	Liechtenstein	2016.12.31.
EU/1/06/347	Sutent	Izland	2016.12.1.
EU/1/06/347	Sutent	Norvégia	2016.11.15.
EU/1/06/355	ATryn	Izland	2016.7.26.
EU/1/06/355	ATryn	Norvégia	2016.8.10.
EU/1/06/355	ATryn	Liechtenstein	2016.8.31.
EU/1/06/360	Champix	Izland	2016.7.13.
EU/1/06/360	Champix	Norvégia	2016.7.7.
EU/1/06/360	Champix	Liechtenstein	2016.8.31.
EU/1/06/361	Luminity	Izland	2016.7.26.
EU/1/06/361	Luminity	Norvégia	2016.8.6.
EU/1/06/361	Luminity	Liechtenstein	2016.8.31.
EU/1/06/362	Byetta	Izland	2016.8.18.
EU/1/06/363	Sprycel	Izland	2016.8.18.
EU/1/06/363	Sprycel	Norvégia	2016.8.12.
EU/1/06/363	Sprycel	Liechtenstein	2016.8.31.
EU/1/06/364	Adrovance	Izland	2016.10.16.
EU/1/06/365	Elaprase	Izland	2016.10.16.
EU/1/06/366	Tandemact	Izland	2016.10.16.

EU-szám	Termék	Ország	Az engedélyezés időpontja
EU/1/06/374	Lucentis	Liechtenstein	2016.12.31.
EU/1/06/374	Lucentis	Izland	2016.12.2.
EU/1/06/374	Lucentis	Norvégia	2016.11.22.
EU/1/06/379	Cystadane	Izland	2016.12.7.
EU/1/06/379	Cystadane	Norvégia	2016.11.29.
EU/1/11/699	Fampyra	Norvégia	2016.7.8.
EU/1/11/701	Levatiracetam Teva	Norvégia	2016.8.4.
EU/1/11/701	Levetiracetam Teva	Izland	2016.7.26.
EU/1/11/701	Levetiracetam Teva	Liechtenstein	2016.8.31.
EU/1/11/706	Levodopa/Carbidopa/Entacapone Orion	Norvégia	2016.9.15.
EU/1/11/711	Matever	Izland	2016.7.14.
EU/1/11/711	Matever	Norvégia	2016.7.7.
EU/1/11/711	Matever	Liechtenstein	2016.8.31.
EU/1/11/712	Levetiracetam Accord	Izland	2016.8.10.
EU/1/11/712	Levetiracetam Accord	Norvégia	2016.8.11.
EU/1/11/712	Levetiracetam Accord	Liechtenstein	2016.8.31.
EU/1/11/713	Levetiracetam Actavis	Izland	2016.10.5.
EU/1/11/713	Levetiracetam Actavis	Norvégia	2016.9.30.
EU/1/11/713	Levetiracetam Actavis	Liechtenstein	2016.10.31.
EU/1/11/715	Plenadren	Izland	2016.8.15.
EU/1/11/715	Plenadren	Norvégia	2016.8.15.
EU/1/11/715	Plenadren	Liechtenstein	2016.8.31.

EU-szám	Termék	Ország	Az engedélyezés időpontja
EU/1/11/716	Eurartesim	Izland	2016.9.15.
EU/1/11/716	Eurartesim	Norvégia	2016.9.15.
EU/1/11/716	Eurartesim	Liechtenstein	2016.10.31.
EU/1/11/717	Vyndaqel	Izland	2016.8.10.
EU/1/11/717	Vyndaqel	Norvégia	2016.8.11.
EU/1/11/717	Vyndaqel	Liechtenstein	2016.8.31.
EU/1/11/719	Telmisartan Teva Pharma	Izland	2016.7.12.
EU/1/11/722	Pioglitazone Accord	Izland	2016.12.31.
EU/1/11/722	Pioglitazone Accord	Norvégia	2016.12.21.
EU/1/11/727	Xaluprine	Liechtenstein	2016.12.31.
EU/1/11/727	Xaluprine	Izland	2016.12.6.
EU/1/11/727	Xaluprine	Norvégia	2016.12.5.
EU/1/11/728	Pramipexole Accord	Izland	2016.7.26.
EU/1/11/728	Pramipexole Accord	Norvégia	2016.8.4.
EU/1/11/728	Pramipexole Accord	Liechtenstein	2016.8.31.
EU/1/11/731	Komboglyze	Izland	2016.7.26.
EU/1/11/731	Komboglyze	Norvégia	2016.8.11.
EU/1/11/731	Komboglyze	Liechtenstein	2016.8.31.
EU/1/11/732	Desloratadine Teva	Izland	2016.8.15.
EU/1/11/732	Desloratadine Teva	Norvégia	2016.8.22.
EU/1/11/733	Dificlir	Izland	2016.8.29.
EU/1/11/733	Dificlir	Norvégia	2016.8.30.

EU-szám	Termék	Ország	Az engedélyezés időpontja
EU/1/11/733	Dificlir	Liechtenstein	2016.8.31.
EU/1/11/734	Edarbi	Liechtenstein	2016.12.31.
EU/1/11/734	Edarbi	Izland	2016.12.2.
EU/1/11/734	Edarbi	Norvégia	2016.11.22.
EU/1/11/736	EDURANT	Izland	2016.8.10.
EU/1/11/736	EDURANT	Norvégia	2016.8.11.
EU/1/11/736	EDURANT	Liechtenstein	2016.8.31.
EU/1/11/737	Eviplera	Izland	2016.8.10.
EU/1/11/737	Eviplera	Norvégia	2016.8.11.
EU/1/11/737	Eviplera	Liechtenstein	2016.8.31.
EU/1/11/738	Levetiracetam Actavis Group	Izland	2016.8.15.
EU/1/11/738	Levetiracetam Actavis Group	Norvégia	2016.9.2.
EU/1/11/738	Levetiracetam Actavis Group	Liechtenstein	2016.8.31.
EU/1/11/739	Dasselta	Izland	2016.8.22.
EU/1/11/739	Dasselta	Norvégia	2016.9.5.
EU/1/11/739	Dasselta	Liechtenstein	2016.8.31.
EU/1/11/740	Ameluz	Liechtenstein	2016.12.31.
EU/1/11/740	Ameluz	Izland	2016.12.7.
EU/1/11/740	Ameluz	Norvégia	2016.12.5.
EU/1/11/741	Levetiracetam SUN	Liechtenstein	2016.12.31.
EU/1/11/741	Levetiracetam Sun	Izland	2016.12.5.
EU/1/11/741	Levetiracetam SUN	Norvégia	2016.11.23.

EU-szám	Termék	Ország	Az engedélyezés időpontja
EU/1/11/742	Efavirenz Teva	Izland	2016.10.16.
EU/1/11/742	Efavirenz Teva	Norvégia	2016.10.21.
EU/1/11/743	Repaglinide Accord	Izland	2016.10.14.
EU/1/11/743	Repaglinide Accord	Norvégia	2016.10.21.
EU/1/11/745	Desloratadin Actavis	Liechtenstein	2016.12.31.
EU/1/11/745	Desloratadine Actavis	Izland	2016.12.2.
EU/1/11/745	Desloratadine Actavis	Norvégia	2016.11.25.
EU/1/11/746	Desloratadine ratiopharm	Izland	2016.8.15.
EU/1/11/746	Desloratadine ratiopharm	Norvégia	2016.8.22.
EU/1/11/746	Desloratadine ratiopharm	Liechtenstein	2016.8.31.
EU/1/11/747	Colobreathe	Izland	2016.10.10.
EU/1/11/747	Colobreathe	Norvégia	2016.10.13.
EU/1/11/747	Colobreathe	Liechtenstein	2016.10.31.
EU/1/12/750	Esmya	Liechtenstein	2016.12.31.
EU/1/12/750	Esmya	Izland	2016.12.5.
EU/1/12/750	Esmya	Norvégia	2016.11.29.
EU/1/12/751	Zelboraf	Norvégia	2016.10.6.
EU/1/12/751	Zelboraf	Izland	2016.10.10.
EU/1/12/751	Zelboraf	Liechtenstein	2016.10.31.
EU/1/12/753	Signifor	Liechtenstein	2016.12.31.
EU/1/12/753	Signifor	Izland	2016.12.6.
EU/1/12/753	Signifor	Norvégia	2016.11.24.

EU-szám	Termék	Ország	Az engedélyezés időpontja
EU/1/12/755	Pioglitazone Actavis	Liechtenstein	2016.12.31.
EU/1/12/755	Pioglitazone Actavis	Norvégia	2016.12.9.
EU/1/12/755	Pioglitazone Actavis	Izland	2016.12.2.
EU/1/12/756	Glidipion	Norvégia	2016.12.9.
EU/1/12/756	Glidipion	Liechtenstein	2016.12.31.
EU/1/12/756	Glidipion	Izland	2016.12.2.
EU/1/12/763	Ecansya	Norvégia	2016.12.23.
EU/1/12/793	XALKORI	Izland	2016.8.10.
EU/1/12/793	XALKORI	Norvégia	2016.8.12.
EU/1/12/793	XALKORI	Liechtenstein	2016.8.31.
EU/1/12/794	ADCETRIS	Liechtenstein	2016.10.31.
EU/1/12/794	ADCETRIS	Izland	2016.11.2.
EU/1/12/794	ADCETRIS	Norvégia	2016.11.8.
EU/1/15/1047	Blincyto	Izland	2016.10.10.
EU/1/15/1047	Blincyto	Norvégia	2016.9.29.
EU/1/15/1047	Blincyto	Liechtenstein	2016.10.31.
EU/1/16/1086	Tagrisso	Izland	2016.12.19.
EU/2/06/061	Nobilis Influenza H5N2	Izland	2016.7.13.
EU/2/11/128	Emdocam	Izland	2016.7.13.
EU/2/11/132	Nobivac Myxo-RHD	Izland	2016.8.25.
EU/2/11/132	Nobivac Myxo-RHD	Norvégia	2016.8.30.
EU/2/11/132	Nobivac Myxo-RHD	Liechtenstein	2016.10.31.

EU-szám	Termék	Ország	Az engedélyezés időpontja
EU/2/11/133	Recocam	Izland	2016.8.17.
EU/2/11/133	Recocam	Norvégia	2016.8.25.
EU/2/11/133	Recocam	Liechtenstein	2016.8.31.
EU/2/11/134	Inflacam	Liechtenstein	2016.12.31.
EU/2/11/134	Inflacam	Izland	2016.12.2.
EU/2/11/134	Inflacam	Norvégia	2016.11.25.
EU/2/11/135	Panacur AquaSol	Liechtenstein	2016.8.31.
EU/2/11/135	Panacur AquaSol	Izland	2016.9.2.
EU/2/11/135	Panacur AquaSol	Norvégia	2016.9.5.
EU/2/11/137	Activyl Tick Plus	Norvégia	2016.12.23.
EU/2/12/139	Zulvac 1 + 8 Bovis	Izland	2016.12.19.

III. MELLÉKLET

A meghosszabbított forgalombahozatali engedélyek listája

A 2016. július 1. és december 31. közötti időszakban az EGT-tag EFTA-államokban az alábbi forgalombahozatali engedélyeket hosszabbították meg:

EU-szám	Termék	Ország	Az engedélyezés időpontja
EU/1/03/267/012	Reyataz	Izland	2016.7.13.
EU/1/08/494/005	Stelara	Norvégia	2016.11.24.
EU/1/08/494/005	Stelara	Izland	2016.12.5.
EU/1/11/714/002-003	Zytiga	Izland	2016.12.1.
EU/1/11/714/003	Zytiga	Norvégia	2016.11.25.
EU/1/12/776/024	Fycompa	Izland	2016.10.11.
EU/1/12/776/024	Fycompa	Norvégia	2016.10.10.
EU/1/14/939/005-006	Daklinza	Izland	2016.7.13.
EU/1/14/939/005-006	Daklinza	Norvégia	2016.7.4.
EU/1/15/1024/002	KEYTRUDA	Izland	2016.8.24.
EU/1/15/1024/002	KEYTRUDA	Norvégia	2016.8.26.
EU/2/97/004/050-053	Metacam	Norvégia	2016.8.29.

IV. MELLÉKLET

A visszavont forgalombahozatali engedélyek listája

A 2016. július 1. és december 31. közötti időszakban az EGT-tag EFTA-államokban az alábbi forgalombahozatali engedélyeket vonták vissza:

EU-szám	Termék	Ország	A visszavonás időpontja
EU/1/00/137	Avandia	Izland	2016.8.12.
EU/1/03/258	Avandamet	Izland	2016.8.12.
EU/1/07/385	Focetria	Izland	2016.8.12.
EU/1/08/489	Opgenra	Izland	2016.7.14.
EU/1/08/489	Opgenra	Norvégia	2016.8.11.
EU/1/08/489	Opgenra	Liechtenstein	2016.8.31.
EU/1/08/500	Fablyn	Izland	2016.8.12.
EU/1/08/506	Celvapan	Izland	2016.12.7.
EU/1/08/506	Celvapan	Liechtenstein	2016.12.31.
EU/1/08/506	Celvapan	Norvégia	2016.12.21.
EU/1/09/518	PANTECTA Control	Izland	2016.10.7.
EU/1/09/518	PANTECTA Control	Norvégia	2016.10.20.
EU/1/09/518	PANTECTA Control	Liechtenstein	2016.10.31.
EU/1/09/563	ChondroCelect	Liechtenstein	2016.8.31.
EU/1/09/563	ChondroCelect	Izland	2016.8.15.
EU/1/09/563	ChondroCelect	Norvégia	2016.8.11.
EU/1/10/657	Prepandemic Influenza vaccine (H5N1) (surface antigen, inactivated, adjuvanted) Novartis Vaccines and Dia	Izland	2016.8.12.
EU/1/11/721	Paglitaz	Izland	2016.8.12.

EU-szám	Termék	Ország	A visszavonás időpontja
EU/1/12/810	Krystexxa	Izland	2016.7.14.
EU/1/12/810	Krystexxa	Norvégia	2016.7.6.
EU/1/12/810	Krystexxa	Liechtenstein	2016.8.31.
EU/1/13/831	Capecitabine SUN	Izland	2016.7.13.
EU/1/13/831	Capecitabine SUN	Norvégia	2016.7.6.
EU/1/13/883	Vitekta	Izland	2016.11.10.
EU/1/13/883	Vitekta	Liechtenstein	2016.12.31.
EU/1/13/883	Vitekta	Norvégia	2016.12.15.
EU/1/14/942	Clopidogrel/Acetylsalicylic acid Teva	Izland	2016.7.26.

V. MELLÉKLET

A felfüggesztett forgalombahozatali engedélyek listája

A 2016. július 1. és december 31. közötti időszakban az EGT-tag EFTA-államokban az alábbi forgalombahozatali engedélyeket függesztették fel:

EU-szám	Termék	Ország	A felfüggesztés időpontja
EU/2/15/192	Velactis	Izland	2016.8.30.
EU/2/15/192	Velactis	Norvégia	2016.8.29.
EU/2/15/192	Velactis	Liechtenstein	2016.8.31.

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám: M.8954 – BPEA/PAI/WFC)

Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2018/C 195/12)

1. 2018. május 31-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ([1]) 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

— Baring Asia Private Equity Fund VI (a továbbiakban: BPEA, Kajmán-szigetek), amely a Baring Asia (Hong Kong) irányítása alatt áll,

— PAI Partners SAS (a továbbiakban: PAI, Franciaország),

— GB WFC International S.à.r.l (a továbbiakban: WFC, Luxemburg).

A BPEA és a PAI az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében közös irányítást szerez a WFC felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

— a BPEA esetében: ázsiai országokban tevékeny, tőkemegőrző és befektetés utáni értékteremtő befektetésekkel foglalkozó magántőkealap. A BPEA más magántőkealapokkal együtt alkotja a közös irányítás alatt álló Baring Asia csoportot.

— a PAI esetében: különböző ágazatokban – többek között az üzleti szolgáltatások, az élelmiszerek és fogyasztási cikkek, az általános iparágak, az egészségügy, a kiskereskedelem és a forgalmazás területén – működő vállalkozásokat tulajdonló alapokat kezelő és azoknak tanácsokat adó magántőke-befektetési vállalkozás,

— a WFC esetében: általános légifuvar-értékesítési és szolgáltatási ügynök, amely kiszervezett légi fuvarozási szolgáltatásokat kínál légitársaságok számára.

3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja.

A Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ([2]) szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.

4. A Bizottság felhívja az érdekelt harmadik feleket, hogy az összefonódás kapcsán esetlegesen felmerülő észrevételeiket nyújtsák be a Bizottságnak.

Az észrevételeknek a közzétételt követő tíz napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az alábbi hivatkozási számot minden esetben fel kell tüntetni:

M.8954 – BPEA/PAI/WFC

([1]) HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (az összefonódás-ellenőrzési rendelet).
([2]) HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

Az észrevételeket faxon, e-mailben vagy postai úton lehet a Bizottsághoz eljuttatni. Az elérhetőségi adatok a következők:

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

Fax: +32 22964301

Postai cím:

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

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám: M.8928 – Francisco Partners/VeriFone)

Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2018/C 195/13)

1. 2018. május 30-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet [1] 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

— Francisco Partners Management LP (a továbbiakban: Francisco Partners, Egyesült Államok),

— VeriFone Systems, Inc. (a továbbiakban: VeriFone, Egyesült Államok).

A Francisco Partners az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében kizárólagos irányítást szerez a VeriFone egésze felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

— a Francisco Partners esetében: kizárólag szoftverekbe és technológiával támogatott vállalkozásokba befektető magántőke-befektetési vállalkozás,

— a VeriFone esetében: elsősorban üzletekben és egyéb elárúsítóhelyeken történő bankkártyás fizetésre szolgáló eszközök tervezése, gyártása és szállítása, továbbá ezekkel kapcsolatos szolgáltatások nyújtása.

3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja.

A Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye [2] szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.

4. A Bizottság felhívja az érdekelt harmadik feleket, hogy az összefonódás kapcsán esetlegesen felmerülő észrevételeiket nyújtsák be a Bizottságnak.

Az észrevételeknek a közzétételt követő tíz napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az alábbi hivatkozási számot minden esetben fel kell tüntetni:

M.8928 – Francisco Partners/VeriFone

Az észrevételeket faxon, e-mailben vagy postai úton lehet a Bizottsághoz eljuttatni. Az elérhetőségi adatok a következők:

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

Fax: +32 22964301

Postai cím:

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

---

[1] HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (az összefonódás-ellenőrzési rendelet).
[2] HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2018/C 195/14)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet [1] 51. cikke alapján jogot keletkeztet a módosítás iránti kérelem elleni felszólalásra.

AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSEKHEZ/OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSEKHEZ KAPCSOLÓDÓ TERMÉKLEÍRÁS NEM KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének első albekezdése szerinti módosítás jóváhagyására irányuló kérelem

„GAILTALER SPECK”

EU-szám: PGI-AT-0192-AM01 – 2017.4.5.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Kérelmező csoportosulás és jogos érdek**

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

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

A kérelmező megegyezik az eredeti kérelmező csoportosulással, és a „Gailtaler Speck” OFJ jelenlegi termelőinek összességét képviseli.

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Ausztria

3. **A módosítással érintett termékleírás rovatai**

— ☐ A termék elnevezése

— ☒ A termék leírása

— ☒ Földrajzi terület

— ☒ A származás igazolása

— ☒ Az előállítás módja

— ☒ Kapcsolat a földrajzi területtel

— ☒ Címkézés

— ☒ Egyéb [az illetékes hatóság és a kérelmező csoportosulás elérhetőségei, a termék típusa, ellenőrző szerv, nemzeti előírások, irodalomjegyzék és forrásmegjelölések]

4. **A módosítás(ok) típusa**

— ☒ Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető módosítása

[1] HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

— ☐ Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető oly módon történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot

5. **Módosítás(ok)**

Az eddig több dokumentumból (összefoglalás, termékleírás) álló termékleírás egy dokumentumba lett összevonva, emellett át lett dolgozva, hogy áttekinthetőbb legyen, ezzel egyidejűleg pedig aktualizáljuk mindenekelőtt az előállítási eljárásra és a származás igazolására vonatkozó követelményeket. Emellett az anyagokra vonatkozó részben említett előállítási előírások (például a „Gailtaler Speckre" vonatkozó irányelvek/a „Gailtaler Speckre" vonatkozó termelési irányelvek), amelyekre eddig csak hivatkozott a termékleírás, közvetlenül átkerültek a termékleírásba, így azokra a közösségi jogban előírt módosítási rend alkalmazandó. Az eddig a csoportosuláson belüli minőségbiztosítási és ellenőrzési rendszerre vonatkozó adatokat törölték. Eltekintettek attól is, hogy a termékleírásban megismételjék az állattenyésztésre (például a húsliszt vagy az ipari élelmiszer-hulladék takarmányozási célú felhasználásának tilalma) vagy a sonka-előállításra vonatkozó általánosan érvényes előírásokat. A termékleírás megmaradt mellékletei így kizárólag szemléltetési célokat szolgálnak.

Részletesen:

Termékleírás:

Az összefoglaló 4.2. pontja helyébe:

„A »Gailtaler Speck« előállításához a következő sertésfajtákat használják fel: házi sertés, nemes sertés, a házi sertés és a nemes sertés keresztezései, duroc sertés, elismert karintiai tenyésztési programok keresztezései.

A sertéseket a »Gailtaler Speckre« vonatkozó termelési irányelvekben meghatározott feltételek mellett kell hizlalni.

A »Gailtaler Speck« előállításához legfeljebb 5,8 %-os pH-értékű friss sertéshúst használnak fel, mégpedig teljes oldalszalonnát, szükség esetén pedig az egyik oldal részeit – dagadót, karajt, dagadószegyet, combot és lapockát.

A »Gailtaler Speck« sonkát bepácolják, hidegen füstölik, majd pedig különleges érlelő helyiségekben érlelik. A »Gailtaler Speck« külső színe aranysárga, a vágásfelület erőteljes vörös, a szalonnaréteg fehér. A »Gailtaler Speck« jellegzetes, enyhén fűszeres és enyhén sós pácolt, füstölt húsízzel rendelkezik. Állaga szilárd, harapva puha, és porhanyósan omlik szét a nyelven.",

valamint a termékleírás 4.2. pontja (termékleírás és a termék típusa) helyébe:

„A »Gailtaler Speck« sertéshúsból készült nyers sózott áru. A »Gailtaler Speckre« vonatkozó irányelvek 3. szakasza határozza meg a »Gailtaler Speck« minőségi jellemzőit. A következő jellemzőket jelölik meg (vö. Gailtaler Speck egyesület – Naturarena Kärnten, 1999b, a 4.2. pont melléklete):

— Alapanyagok: A »Gailtaler Speck« a következő sertésfajok húsából készül: házi sertés, nemes sertés, a házi sertés és a nemes sertés keresztezései, duroc sertés, elismert karintiai tenyésztési programok keresztezései.

— Részek, recept és összetevők: A »Gailtaler Speck« előállításához legfeljebb 5,8 %-os pH-értékű friss sertéshúst használnak fel, A »Gailtaler Speck« a következő húsrészekből készül: teljes oldalszalonna, illetve szükség esetén azok részei: dagadó, karaj, dagadószegy, comb, lapocka. A húsdarabokat mindig természetes formájukban dolgozzák fel, és sohasem préselik. A pácoláshoz konyhasót vagy pácsót, borsot, fokhagymát, valamint hagyományos fűszerkeverékeket használnak, amelyek elsősorban gyömbérből, korianderből, köményből, babérból, szegfűborsból, paprikából, rozmaringból, borókából és a cukorból áll. A füstölés a »hideg füstölés« technikájával történik (a füstölési hőmérséklet legfeljebb 22 °C).

— Küllem: A »Gailtaler Speck« külső színe aranysárga, a szalonnaréteg fehér, a színhús pedig erőteljes vörös színű. A »Gailtaler Speck« külsején és vágásfelületén nincsenek minőségi hibák.

— Íz: A »Gailtaler Speck« enyhén sós, jellegzetes pácolt, füstölt húsízzel rendelkezik. A »Gailtaler Specknek« nincs semmilyen rossz mellékíze.

— Állag: A »Gailtaler Speck« szilárd állagú, harapva puha, és porhanyósan omlik szét a nyelven.

— Különleges jellemzők: A hideg füstölés módszere, az elsősorban egész oldalszalonnák feldolgozása, valamint a nem préselt hús feldolgozása a Gailtal régióra jellemző terméktulajdonságokat eredményez.”

a következő szöveg lép:

„4.2. Termékleírás:

A »Gailtaler Speck« egy nem préselt sertéshúsból készült nyers, sózott áru, amely a következő jellemzőkkel rendelkezik:

— Alapanyagok: A »Gailtaler Speck« kizárólag a következő sertésfajták húsából készül: házi sertés, nemes sertés, duroc sertés, sváb-holli öves sertés és e fajták keresztezései. Emellett ezek a fajták pietrain sertésekkel (apaállatként) is keresztezhetők.

— Összetevők, recept és feldolgozási eljárás: A »Gailtaler Speck« előállításához kizárólag kicsontozott friss húst dolgoznak fel természetes formájában, préselés nélkül. A »Gailtaler Speck« alapvetően mindenfajta húsrészekből készülhet, egész oldalszalonnából is. Elsősorban azonban dagadót, karajt, dagadószegyet, combot és lapockát használnak. Darabolás előtt az állatorvosi szolgálat elvégzi a félsertések állategészségügyi vizsgálatát, majd a 4.5.2. pontban bemutatott eljárásnak megfelelően egy hagyományos só-fűszer keverékkel bepácolják a húst, utána pedig megfüstölik és érlelik (szárítás).

— Küllem: A »Gailtaler Speck« külső színe aranysárga, a szalonnaréteg egyértelműen felismerhető és tiszta fehér, a színhús pedig erőteljes vörös színű.

— Íz és állag: A »Gailtaler Speck« enyhén fűszeres ízű (a boróka nem dominálja az ízvilágot), enyhén sós, és jellegzetes pácolt, füstölt húsízzel rendelkezik; bár a szalonnaréteg más sonkafajtákéhoz képest tömörebb, porhanyósan omlik szét a nyelven, harapva pedig puha. A »Gailtaler Speck« külsején és vágásfelületén nincsenek minőségi hibák, és nincs semmilyen rossz mellékíze.

— Értékesítés: A »Gailtaler Speck« csomagolás nélkül vagy csomagolva, egészben, darabolva vagy szeletelve értékesíthető.”

Indokolás:

Pontosították a „Gailtaler Speck” előállításához felhasználható sertésfajok felsorolását, és törölték elsősorban az „elismert karintiai tenyésztési programokra” vonatkozó utalást. Mivel a süldők már nem csak Karintiából származhatnak (lásd a földrajzi területre vonatkozó pontot), a termékleírás jelenlegi szövegváltozata konkrétan felsorolja a fajtákat és a keresztezési lehetőségeket. A felhasználható sertésfajok listájára újonnan felkerült a sváb-holli öves sertés, mivel ez a fajta jó hús- és zsírminőséget biztosít, jó időjárástűrő képessége miatt pedig alkalmas a külterjes tartásra, ami viszont elengedhetetlen a mindenkori biogazdálkodáshoz. Az engedélyezett fajok közötti keresztezések megengedettek, amit a karintiai tenyésztési programok eddig is lehetővé tettek, a pietrain sertéseket pedig apaállatként lehet használni a keresztezés során. Ezzel szemben a tiszta hússertésfajták közötti keresztezések nem biztosítják az elérni kívánt, jól látható szalonnaréteget.

Az 5,8-es maximális pH-értékre vonatkozó eddigi előírást törölni lehetett, mert alapvetően biztosítani kell az állategészségügyi megfelelőséget, amelyet az állatorvosi szolgálatnak (a vizuális vizsgálatot elvégző állatorvosnak) kell ellenőriznie és igazolnia. Emellett a tapasztalatai alapján a sonkakészítő is felismeri, hogy a hús alkalmas-e a sonkakészítésre.

Míg korábban rendszerint egész oldalszalonnákból készítették a sonkát, és csak szükség esetén használtak fel különálló részeket, mára ez az arány megfordult, ami a vásárlói igényeknek és a különböző értékesítési formáknak tudható be. A pontosítás érdekében ez a szempont bekerült a termékleírásba.

A termékleírás valamelyest pontosítja a sonka küllemét és állagát; rögzítették, hogy a „Gailtaler Specknek” „egyértelműen felismerhető” szalonnaréteggel kell rendelkeznie. Pontosabb meghatározásra természetes termékeknél nincs lehetőség, mivel a herélt állatok és nőstények, valamint a különböző húsrészek zsírtartalma eltérő. Viszont a „Gailtaler Speck” előállításához felhasznált sertések hosszabb életkora és a vágás időpontjában meglévő nagyobb minimális élősúlyuk (120 kg, szemben a rendes sonkakészítés során szokásos 85 kg-os európai átlaggal) miatt a „Gailtaler Speck” szalonnarétege láthatóan nagyobb, mint a hasonló termékeké. A sertések különleges takarmányozásának köszönhetően, amelyben nagyon csekély a kukorica aránya (legfeljebb 10 % az Európa-szerte megszokott 70 %-hoz képest), a „Gailtaler Speck” szalonnarétege különösen tömör, amit immár a szöveg is megemlít.

A pontosítás érdekében az eddigi forgalmazási gyakorlatoknak megfelelően kiegészítették a megengedett értékesítési formákra vonatkozó rendelkezéseket, amelynek értelmében a „Gailtaler Speck” csomagolás nélkül és csomagolva, egészben (azaz fel nem darabolt oldalszalonnaként vagy fel nem darabolt részként), felvágott dagadó-, karaj-, dagadószegy-, comb- vagy lapockadarabokban, illetve felszeletelve, felkockázva stb. is értékesíthető.

A „hideg füstölésre” vonatkozó eddigi információk, valamint a hagyományos termékjellemzők megvalósításához szükséges megengedett fűszerek felsorolása az „Előállítási eljárás” című pontba kerültek.

Földrajzi terület:

— Az összefoglaló 4.3. pontjának 1. mondata helyébe:

„A termelési területet Kötschach-Mauthen, Dellach, Kirchbach, Gitschtal, Hermagor, St. Stefan im Gailtal, Nötsch im Gailtal, Feistritz an der Gail és Hohenthurn községek közigazgatási területe alkotja.”

valamint a termékleírás 4.3.1. pontja („A termelési terület megadása”) helyébe:

„Mind a természeti környezeti adottságok (vö. a 4.6. ponttal), mind pedig a történelmi fejlődés (vö. a 4.4. ponttal) alapján egy sajátos sonkakészítési kultúra alakult ki Gailtalban. A sonka-előállítás történeti fejlődését bemutató történelmi dokumentumok és források alapján a továbbiakban földrajzilag körülhatároljuk azt a régiót, ahol »Gailtaler Specket« lehet készíteni.

Egy 1830 körül a cselédek élelmezési költségeiről készített kimutatás jól példázza, hogy milyen jelentősége volt a »Gailtaler Specknek« Gailtal népességének étrendjében (vö. Karintiai Tartományi Levéltár, Állandó kataszter, a 4.3.1. pont A. melléklete).

Más történelmi dokumentumokból is kitűnik, hogy milyen fontos szerepet töltött be a sonka a gailtali lakosság táplálkozásában (vö. Karintiai Tartományi Levéltár, Állandó kataszter, a 4.3.1. pont B. melléklete). Ennek okai a Gailtal különleges természeti környezeti feltételei, amelyek kiváló minőségű nyers sózott áruk előállítására predesztinálják a térséget (vö. 4.6. pont).

A Gailtail északi és déli határait a jelenleg uralkodó közlekedési szemlélet alapján az északi és déli hegyvonulatok alkotják, délen a Déli-Mészkőalpokhoz tartozó Karni-Alpok az olasz államhatár mentén, északon pedig a Gailtal-Alpok, amelyek mentén ezzel párhuzamosan a Gailtal községeinek határai is futnak. A keleti és nyugati határok a természeti adottságok, elsősorban az éghajlati viszonyok alapján húzhatók meg, amelyeknek a sonka-előállítás feltételeiként döntő jelentőségük van.

A következő szakaszban – a megfelelő mellékletekre hivatkozva – pontosabban bemutatjuk annak a területnek a határait, ahol azok a termelőüzemek helyezkednek el, amelyek a »Gailtaler Speck« OFJ előállítására jogosultak. A 4.3.1. pont C. mellékletének ábrája mutatja be, hogy Európán belül a NUTS 2 szinten, valamint az Osztrák Köztársaságon belül hol helyezkedik el a Gailtal (vö. Blechl & Piechl Mérnöki és Építész Iroda, 1999a, a 4.3.1. pont C. melléklete). Így a térség határait a »Gailtaler Speck« termelőüzemeinek helyet adó községek, valamint az éghajlati viszonyokat meghatározó topgráfiai helyzet egybevetésével lehet megállapítani. Ide tartoznak Kötschach-Mauthen, Dellach, Kirchbach, Hermagor, Gitschtal, St. Stefan im Gailtal, Nötsch im Gailtal, Feistritz an der Gail és Hohenthurn községek (vö. Blechl & Piechl Mérnöki és Építész Iroda, 1999b, a 4.3.1. pont D. melléklete).”

a következő szöveg lép:

„4.3. Földrajzi terület

4.3.1. Körülhatárolás

A földrajzi terület Karintia osztrák tartományban található.

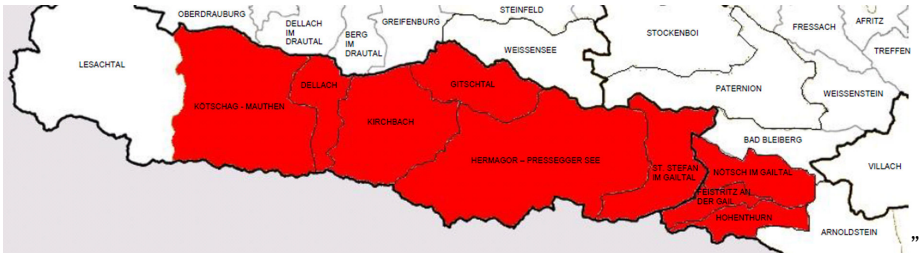
Mind a természeti környezeti adottságok, mind pedig a történelmi fejlődés alapján egy sajátos sonkakészítési kultúra alakult ki Gailtalban. A sonka-előállítás történeti fejlődését bemutató történelmi dokumentumok és források alapján a továbbiakban földrajzilag körülhatároljuk azt a régiót, ahol »Gailtaler Specket« lehet készíteni.

A térség határait a jelenleg uralkodó közlekedési szemlélet alapján délen az olasz államhatár mentén a Karni-Alpok, északon pedig a Gailtal-Alpok alkotják, amelyek mentén ezzel párhuzamosan a Gailtal községeinek határai is futnak. A keleti és nyugati határok a természeti adottságok, elsősorban az éghajlati viszonyok alapján húzhatók meg, amelyeknek a sonka-előállítás feltételeiként döntő jelentőségük van (lásd Steinhauser 1958). A termelési terület történelmileg alakult ki (lásd Karintiai Tartományi Levéltár, Kataszteri felmérés, 1832).

A meghatározott földrajzi régió (a továbbiakban: meghatározott régió, illetve régió) a következő községekből áll: Dellach, Feistritz an der Gail, Gitschtal, Hermagor, Hohenthurn, Kirchbach, Kötschach-Mauthen, Nötsch im Gailtal és St. Stefan im Gailtal.

Szemléltetés és a terület pontos körülhatárolása céljából a következő ábrákon pirossal jelöltük a meghatározott régiót.





Indokolás:

Az információk lényegét tömörebben foglaltuk össze; mindazonáltal a terület körülhatárolása a községek megnevezésével változatlan maradt, ahogy a természeti adottságok alapján meghúzott határokra vonatkozó információk is. Kiegészítésképpen új, áttekinthetőbb térképeket illesztettünk be.

— Az összefoglaló 4.3. pontjának 2. mondata helyébe:

„A »Gailtaler Speck« előállításához felhasznált sertések Gailtal területéről, szükség esetén pedig Karintia tartomány más régióiból származnak.”

valamint a termékleírás 4.3.2. pontja („A nyersanyagok származási területének megadása”) helyébe:

„A »Gailtaler Speck« előállításához a »Gailtaler Speckre« vonatkozó irányelvek 1.2. és 1.3. szakaszának megfelelően a Gailtal területéről származó sertések húsát kell felhasználni. Ha a süldők vagy hízók iránti keresletet a Gailtalból származó kínálattal nem lehet kielégíteni, Karintia más régióiból származó sertéseket is fel lehet használni, amelyeket a 4.3.2. pont A. melléklete mutat be (vö. Gailtaler Speck egyesület – Naturarena Kärnten, 1999b, a 4.2. pont melléklete, valamint Blechl & Piechl Mérnöki és Építész Iroda, 1999c, a 4.3.2. pont melléklete). Ennek során a »Gailtaler Speckre« vonatkozó irányelvek 1.2. és 1.3. szakasza értelmében csak olyan nyersanyagok jöhetnek szóba, amelyeket a »Gailtaler Speckre« vonatkozó irányelvekben meghatározott előállítási, minőségi és ellenőrzési szabványokat betartva, illetve az ezekkel egyenértékű irányelveknek megfelelően állítottak elő. Megfelelő nyersanyagokat állítanak elő például az ARGE Kärntner Schweineproduktion tagüzemei.”

a következő szöveg lép:

„4.3.2. A nyersanyagok származása

A »Gailtaler Speck« előállításához a meghatározott régióból származó, azaz az itt született, tenyésztett és hizlalt sertések húsát kell felhasználni, mindazonáltal 31 kg maximális súlyig más tartományokból is be lehet szerezni süldőket, feltéve, hogy azok az ebben a termékleírásban említett fajtákba tartoznak.”

Indokolás:

Az uniós jog fejlődése nyomán eltöröltük azt a korlátozást, amelynek értelmében a szükség esetén beszerezhető sertések kizárólag az előírt takarmányozási irányelveknek megfelelően Karintia tartományban tenyésztett állatok lehetnek. Emellett szervezési nehézségekbe is ütközik az, ha Gailtail területén kívül kívánják ellenőrizni a takarmányozási irányelvek betartását.

Ehelyett a termékleírás azt rögzíti, hogy csak az engedélyezett fajták vagy keresztezések süldőit (azaz idősebb állatokat nem) szabad megvásárolni legfeljebb 31 kg-os súlyig, és csak ezeket az állatokat lehet bevonni a kötelezően és ellenőrzött körülmények között a meghatározott területen folyó gyártási folyamatba. E súly felett, amely kb. 10 hetes kornak felel meg, a sertéseket már nem „süldőnek” számolják.

— A szöveg a következő új szakasszal egészül ki:

„4.3.3. Azok a műveletek, amelyeket a meghatározott területen kell végrehajtani

A süldők hízlalását, a hús feldarabolását, valamint magának a sonkának az előállítását (pácolás, füstölés és érlelés) a meghatározott régió nyilvántartásba vett üzemeiben kell elvégezni.”

Indokolás:

Ez a szakasz azokat a műveleteket pontosítja, amelyeket minden esetben a meghatározott területen kell elvégezni. E tekintetben a „nyilvántartásba vett üzemek” fogalma azokra az üzemekre vonatkozik, amelyek szerepelnek a kérelmező csoportosulás „nyilvántartásba vételt végző központi szervének” (vö. „A származás igazolása” című ponttal) nyilvántartásában.

A származás igazolása:

Az e pontban részletezett információkat (lényegében a termék történelmi fejlődésének bemutatása, valamint a régióban betöltött gazdasági jelentősége) átdolgozott formában a „Kapcsolat a földrajzi területtel” című pontba építik be. Most már itt vannak felsorolva azok a rendelkezések, amelyek a nyomonkövethetőség biztosítását szolgálják.

„4.4. A származás igazolása

A »Gailtaler Speck« OFJ eredetiségét és nyomonkövethetőségét – az idevágó általános dokumentációs kötelezettségeken túlmenően – a következő intézkedések biztosítják:

— A nyilvántartásba vételt végző központi szerv

A kérelmező csoportosulás egy nyilvántartásba vételt végző szervet működtet, amelynél a hivatalos tagságtól függetlenül nyilvántartásba kell venni minden olyan üzemet, amely e termékleírásnak megfelelően tenyésztéssel/hizlalással, feldolgozással, sonkakészítéssel és kereskedelemmel foglalkozik. Nem szerepelnek a nyilvántartásban a kész csomagolt kereskedelmi árut értékesítő üzletek, amennyiben nem végeznek továbbfeldolgozást. Ebben a nyilvántartásban találhatók a nyilvántartásba vett üzemek címei és elérhetőségei, valamint a tevékenységi körük. Minden üzem kap egy nyilvántartási számot, amellyel az üzem és a címkézett termékei azonosíthatók. A nyilvántartásba vételt bejelentés útján írásban (e-mailben, faxon, postai úton) kell kérelmezni a nyilvántartásba vételt végző szervnél, még mielőtt megkezdenék a hizlalást, feldolgozást vagy a többi hasonló tevékenységet.

— Speciális húsplombázási rendszer

A vágásból érkező (még zöld) húsrészeket a feldarabolás során zöld vagy piros színű, feszesre húzható plombával látják el, amelyet kizárólag a kérelmező csoportosulás adhat ki, még azoknak az üzemeknek is, amelyek nem tagüzemek. Ezek a plombák egy folytatólagos nyolcjegyű számot tartalmaznak, amelyet rögzítik a kérelmező csoportosulás által vezetett plombanyilvántartásban, és hozzá lehet rendelni azokat a plomba megfelelő címzettjéhez. Csak plombázott húsrészek használhatók fel a sonkakészítés során.

Csak egyszer használható, feszesre húzható (2 mm vastag, 10 mm széles) plombák megengedettek, amelyeken azonnal felismerhető a manipuláció. A plombán egy nevető sertésfej mellett szerepelnie kell a »Gailtaler Speck« feliratnak is.



A plombák eltérő színe különböző előállítási láncokat jelöl.

— A zöld szín azt jelöli, hogy az állatok hízlalása és feldarabolása, valamint további feldolgozása ugyanabban a mezőgazdasági üzemben történik.

— Ezzel a szemben a piros szín azt mutatja, hogy a sonkakészítő (a mezőgazdasági termelő vagy a feldaraboló üzem) a termékleírásnak megfelelő beszerzett nyersanyagokat (azaz nem a saját üzemében hizlalt állatokat) dolgoz fel.

— A süldők beérkezésének kötelező jelentése

Minden nyilvántartásba vett üzemnek, amely süldőket szerez be, 5 munkanapon belül jelentenie kell ezt a tényt a nyilvántartásba vételt végző szervnél, megadva a süldők számát, az egyes állatok származását (LFBIS-szám – mezőgazdasági és erdőgazdálkodási üzemi információs rendszer – és a termelő neve) és súlyát.

A származás biztosításának ellenőrzése során a következő dokumentumok/igazolások bírnak jelentőséggel:

Nyilvántartásba vételt végző szerv:

— Üzemi nyilvántartás

— Plombanyilvántartás: tartalmazza a sonkakészítő nevét, valamint a számára kiadott plombák darabszámát és számát.

— A süldők beérkezésének jelentése

Ha a bejelentések és a tényleges állomány nem egyeznek meg, a nyilvántartásba vételt végző szerv számára betekintést kell biztosítani az állatorvosi információs rendszerbe (VIS-adatbázis).

Termelők (tenyésztés/hizlalás):

— Füljelzők

— Állattartási jegyzőkönyv (a mintadokumentumot a nyilvántartásba vételt végző szerv készíti el): tartalmazza az állattartó nevét, a hizlalási időszakot, a folyószámot, a származási üzem üzemszámát a füljelzőnek megfelelően, a származási üzemet, a hizlalás kezdetét, a levágás helyét és időpontját, a feldarabolási (sonkakészítési) jegyzőkönyv számát, valamint a sonkakészítőt vagy vevőt.

— Állatforgalmazási igazolás (süldők beszerzése esetén): tartalmazza a szállító és a vevő címét, a tenyésztő üzem LFBIS-számát, a sertések azonosítását, a hízósertések számát, a származási üzem üzemszámát a füljelzőnek megfelelően, a két fél aláírását, valamint a dátumot.

Feldolgozó üzem:

— Feszesre húzható plomba: plombaszám, szín.

— A csomagolt terméken elhelyezett címkék

— A sonkakészítő nyilvántartási száma

— Vágási jegyzőkönyv vagy az állatorvos egyéb engedélye (pl. az állatforgalmazási igazoláson): a megtekintett és ellenőrzött vágások száma, dátum, a hivatalos állatorvos pecsétje és aláírása.

— Állatforgalmazási igazolás: lásd fenn.

— Feldarabolási vagy sonkakészítési jegyzőkönyv: tartalmazza a folyószámot, a vágás időpontját, helyét, a darabszámot, a hizlaló üzemet, az állattartót, az állattartási jegyzőkönyv számát, a származási üzem üzemszámát a füljelzőnek megfelelően, a feldarabolt húsrészek felsorolását és az azokhoz tartozó, felhasznált plombaszámokat.

Eladó:

— Feszesre húzható plomba a nem csomagolt árun

— A csomagolt terméken elhelyezett címkék

— Szállítólevél: utalás a »Gailtaler Speck« oltalom alatt álló földrajzi jelzésre (OFJ), az árucikk megnevezése, darabszám/mennyiség, dátum, a feldolgozó és a vevő neve.

— Számla: utalás a »Gailtaler Speck« oltalom alatt álló földrajzi jelzésre (OFJ), mennyiség, dátum, a feldolgozó és a vevő neve.

— A sonkakészítő nyilvántartási száma.”

Indokolás:

A termék nyomonkövethetőségét biztosítani hivatott új szabályozások értelmében a kérelmező csoportosulás egy nyilvántartásba vételt végző központi szervet működtet minden olyan üzem tekintetében, amely tenyésztéssel/hizlalással, feldolgozással, sonkakészítéssel és kereskedelemmel foglalkozik; emellett előírják egy speciális húsplombázási rendszer bevezetését, valamint azt, hogy a sertéseket beszerző üzemeknek kötelezően jelenteniük kell a süldők beérkezését. A szabályok emellett felsorolják a piaci szereplők egyes csoportjai által külön vezetendő bizonylatokat és igazolásokat.

Minden egyes, feldolgozás céljából beszerzett húsrész plombázásához különböző színű, feszesre húzható plombákat írnak elő, amelyekről felismerhető, hogy – a vágás kivételével – a hizlalástól kezdve a végtermékig a teljes előállítási folyamat ugyanabban az üzemben folyt-e (zöld plomba), vagy pedig a sonkakészítő külső üzemben hizlalt állatokat dolgozott fel (piros plomba). Az eltérő plombázás a hagyományos, egy gazdaságon belüli előállítás, valamint a nagyobb mértékben iparosított gyártás közötti különbséget hivatott egyértelművé tenni. A plombákat egy központi plombanyilvántartásban vezetik, és a plombán látható szám alapján hozzá lehet őket rendelni a plomba címzettjéhez.

Előállítási eljárás és kiszerelés:

Az összefoglaló 4.5. pontja (Előállítási eljárás) helyébe:

„Az előállítási eljárást a »Gailtaler Speckre« vonatkozó irányelvek rögzítik. Ezek az irányelvek szabályozzák az alaptermékek származását és minőségét, valamint az előállítás folyamatát, ezek határozzák meg a termékjellemzőket, és minőségbiztosítási előírásokat állapítanak meg, amelyek során a »Gailtaler Speck« valamennyi termelője esetében gondoskodni kell az ezen irányelveknek megfelelő, mindenre kiterjedő ellenőrizhetőségről.

A húsrészeket, amelyek pH-értéke legfeljebb 5,8 % lehet, nem préselt állapotban, száraz pácolási eljárással bepácolják; a pácot a tradicionális, áthagyományozott receptek alapján konyhasóból vagy pácsóból, borsból, fokhagymából, valamint más fűszerekből és fűszernövényekből készítik el.

A pác kivonja a hús víztartalmát, és megakadályozza a káros mikroorganizmusok kifejlődését. A pácolás főként hagyományos fa pácoló asztalokon vagy műanyagból vagy rozsdamentes acélból készült pácoló kádakban, 4–10 °C-os hőmérséklet és kb. 70 %-os páratartalom mellett egy-négy héten át történik. Ezután felakasztják a pácolt húst, amíg teljesen ki nem szárad.

Ezt követően a kiszáradt pácolt sonkát a füstölőkamrába akasztják, ahol legfeljebb 22 °C-on füstölik. Fűtőanyagnak kizárólag bükkfát használnak, ami közé a jellegzetes füstaroma elérése érdekében borókaágat tesznek. A füstölést többször is megszakítják. Ezekben a szünetekben friss levegővel szellőztetik ki a kamrát. Ennek köszönhetően a sonka különleges aromájú lesz. A szellőztetés konkrét időpontját, valamint az egyes füstölési intervallumok pontos időtartamát az adott sonkakészítő határozza meg saját tapasztalata és elsajátított gyakorlata alapján. A füstölés után a sonka az érlelő helyiségbe kerül, ahol 8–16 °C-os hőmérséklet és 60–80 %-os relatív páratartalom uralkodik, illetve ilyen viszonyokat kell megteremteni. A teljes érleléshez a felhasznált húsdaraboktól függően legalább négy-tizenkét hétig marad a sonka ebben a helyiségben.

25 %-os zsírtartalom mellett a friss tömeg 30–40 %-át kell kitennie a szárítási veszteségnek.”

valamint a termékleírás 4.5–4.5.4. pontja helyébe:

„4.5. pont: Előállítási eljárás

Az előállítási eljárásnak a 4.5.1–4.5.4. pontban bemutatott és a »Gailtaler Speckre« vonatkozó irányelvekben részletesen meghatározott elemeit a Gailtaler Speck egyesület – Naturarena Kärnten dolgozta ki és fogadta el szakértők, valamint az állami élelmiszer-felügyelet és az állami állatorvosi szolgálat ezzel a témával foglalkozó szakhivatalnokainak bevonásával (vö. Gailtaler Speck egyesület – Naturarena Kärnten, 1999b, a 4.3. pont melléklete).

A »Gailtaler Speckre« vonatkozó irányelv nem csak a »Gailtaler Speck« szűkebb értelemben vett előállítási eljárására szorítkozik, hanem foglalkozik a nyersanyagok származásával és minőségével is, továbbá részletes termékleírást tartalmaz, intézkedéseket ír elő a bevezetett ellenőrzési rendszer mellett működtetett minőség-ellenőrzésre, valamint szankcionálási és jelölési szabályokat állapít meg.

4.5.1. pont: A nyersanyagok előállítása

Az állattartóknak nyilvántartást kell vezetniük az állományról, valamint meg kell jelölniük az állatokat, hogy minden egyes sonkatétel származása nyomon követhető legyen. Emellett az állattartók kizárólag kiváló minőségű, elsősorban az állatok lassú növekedését elősegítő takarmánnyal etethetik a sertéseket, valamint le kell mondaniuk a hizlaló segédanyagok, anabolikus hatású szerek, hormonok, valamint kémiai vagy antibiotikus teljesítményfokozók használatáról. Ezen túlmenően kötelesek vezetni a »Gailtaler Speckre« vonatkozó irányelvek 2. melléklete szerinti »állattartási-sertéstartási jegyzőkönyvet«, illetve egy azzal egyenértékű jegyzőkönyvet.

A sonkakészítők csak legalább hathónapos, legalább 120 kg vágósúlyú, és átlagosan legfeljebb napi 750 gramm élősúly-növekedést produkáló sertéseket használhatnak fel a sonkakészítéshez, mivel csak a lassan növekvő sertések húsa rendelkezik a sonkakészítéshez szükséges jellemzőkkel.

A vágóhíd üzemeltetője köteles gondoskodni arról, hogy a vágóhíd helyiségei és felszerelései szabályos és kifogástalan állapotban működjenek, valamint hogy betartsák az előírt személyzeti és üzemi higiéniát. A vágóhíd üzemeltetői és a sonkakészítők kötelesek a további feldolgozásig gondoskodni a hasított testek szakszerű tárolásáról.

4.5.2. Feldolgozási eljárás

A következőkben azt az eljárást mutatjuk be, amelynek során a sertéshúst feldolgozzák, és »Gailtaler Specket« készítenek belőle. Az oldalszalonnát száraz pácolási eljárással bepácolják. A pácot áthagyományozott receptek alapján konyhasóból vagy pácsóból, borsból, fokhagymából, valamint egy sor más fűszerből és fűszernövényből készítik el. A só kivonja a hús víztartalmát, és megakadályozza a káros mikroorganizmusok kifejlődését. A pácolás főként hagyományos fa pácoló asztalokon vagy műanyagból vagy rozsdamentes acélból készült pácoló kádakban, 4–10 °C-os hőmérséklet és kb. 70 %-os páratartalom mellett történik. Ez a folyamat a pác erősségétől függően egy-négy hétig tart.

A pácolás után leporolják a felesleges sót, majd a bepácolt húst felakasztják, amíg teljesen ki nem szárad. Miután ez megtörtént, beakasztják a húsdarabokat a füstölőkamrába, ahol kellően nagy távolságra helyezik el őket ahhoz, hogy a füstölés egyenletes legyen. A hideg füstölés technikáját alkalmazzák. Ennek során a hőmérséklet nem haladhatja meg a 22 °C-ot. Fűtőanyagnak kizárólag bükkfát használnak, ami közé a »Gailtaler Speck« jellegzetes füstaromájának elérése érdekében borókaágat tesznek. A füstölést többször is megszakítják. Ezekben a szünetekben friss levegővel szellőztetik ki a kamrát. Ennek köszönhetően a sonka különleges aromájú lesz. A szellőztetés konkrét időpontját, valamint az egyes füstölési intervallumok pontos időtartamát az adott sonkakészítő határozza meg saját tapasztalata és elsajátított gyakorlata alapján.

A füstölés befejezése után a sonkát egy jól szellőző érlelő helyiségben helyezik el, ahol 8–16 °C-os hőmérséklet és 60–80 százalékos relatív páratartalom uralkodik. A sonkát a felhasznált húsrészektől függően legalább négytizenkét hétig kell érlelni az érlelő helyiségben. 25 százalékos zsírtartalom mellett a friss tömeg 30–40 százalékát kell kitennie a szárítási veszteségnek.

4.5.3. Minőségbiztosítási és minőség-ellenőrzési eljárás

A sonkakészítőknek a sonka előállítása során minőségbiztosítást és önellenőrzést kell végezniük. Ennek során a következő rendelkezéseket kell alkalmazni:

— Az 5,8 feletti pH-értékű friss húsból nem készítenek »Gailtaler Specket«, mivel ez jelentősen csökkentené a hús vízleadási és sófelszívási képességét, valamint a végtermék eltarthatóságát.

— A pácoló helyiségnek tisztának és szellőztethetőnek kell lennie, fel kell szerelni a hőmérsékletet és páratartalmat mérő berendezésekkel, valamint kifogástalan üzemhigiéniai körülményeket kell biztosítani.

— A füstölő helyiségnek tisztának és szellőztethetőnek kell lennie, fel kell szerelni a hőmérsékletmérő eszközökkel, valamint kifogástalan üzemhigiéniai körülményeket kell biztosítani.

— A füstölő helyiségbe beakasztott pácolt sonkának teljesen ki kell száradnia, ellenkező esetben ugyanis túl sok koromrészecske rakódhat le rajta.

— A pácolt sonkát úgy kell beakasztani, hogy a füstölés egyenletes legyen.

— A füstölőtűz újbóli meggyújtásakor keletkező első füst nem kerülhet kapcsolatba a füstölendő sonkával.

— A szárító és érlelő helyiségnek tisztának és szellőztethetőnek kell lennie, fel kell szerelni a hőmérsékletet és páratartalmat mérő berendezésekkel, valamint kifogástalan üzemhigiéniai körülményeket kell biztosítani. Különösen a nem kívánatos penészképződést kell elkerülni az érlelő helyiségben, illetve el kell távolítani a penészesedéseket.

A sonkakészítők emellett kötelezettséget vállalnak arra, hogy a »Gailtaler Speckre« vonatkozó irányelvek 3. melléklete szerinti »sonkakészítési jegyzőkönyvvel« egyenértékű termelési jegyzőkönyvet vezetnek (vö. Gailtaler Speck egyesület – Naturarena Kärnten, 1999b, a 4.2. pont melléklete).

4.5.4. pont: Különleges ellenőrzési mechanizmusok

A »Gailtaler Speck – Karintia régió« egyesület a »Gailtaler Speck« egyes termelői által betartandó irányelvek belső ellenőrzéséről szóló szabályzatának 11. §-ában előírta egy ellenőrző bizottság létrehozását (vö. Gailtaler Speck egyesület – Naturarena Kärnten, 1999a, a 2. pont melléklete). Az ellenőrző bizottság feladata az egyesület által meghatározott irányelvek betartásának felügyelete és a »Gailtaler Specket« előállító tagok ellenőrzése. Az ellenőrző bizottság munkájához nyújt segítséget a »helyes gyártási gyakorlatok vázlata« (a »Gailtaler Speckre« vonatkozó irányelv 1. melléklete), valamint egy ellenőrzési folyamatábra (a »Gailtaler Speckre« vonatkozó irányelv 4. melléklete) (vö. Gailtaler Speck egyesület – Naturarena Kärnten, 1999b, a 4.2.2. pont melléklete).

Az ellenőrző bizottság ellenőrzési tevékenységeinek eredményeiről rendszeresen jelentést tesz a »Gailtaler Speck – Karintia régió« egyesület elnökségének. Az elnökség átveszi az ellenőrző bizottság jelentéseit, és amennyiben figyelmen kívül hagyják a »Gailtaler Speckre« vonatkozó irányelv betartandó rendelkezéseit, szankcionálási intézkedéseket alkalmaz az érintett tagokkal szemben. Közvetlen veszély esetén az elnökség azonnali hatállyal hatályba léptetheti ezeket a határozatokat. A szankciókról végleges döntést csak Gailtaler Speck egyesület – Naturarena Kärnten teljes közgyűlése hozhat.

A »Gailtaler Speck« OFJ azon jövőbeli termelőinek, akik nem tagjai a »Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten« egyesületnek, az említett ellenőrzési követelményeket azokkal egyenértékű ellenőrzési mechanizmusok alkalmazásával kell teljesíteniük.”

a következő szöveg lép:

„4.5. Előállítási eljárás és kiszerelés

4.5.1. A nyersanyagok előállítása

A »Gailtaler Specket« kizárólag a 4.2. pontban felsorolt fajták húsából készítik.

Hízósertés:

A teljeskörű nyomon követhetőség érdekében a teljes hizlalást – a süldők beérkezésétől a vágásig – a meghatározott régióban egy (1) nyilvántartásba vett üzemben szabad elvégezni, azaz az egyes sertések hizlalását nem lehet elosztani több üzem között.

Az állatok csak olyan takarmányokkal etethetők, amelyek a lassú növekedésüket támogatják. Tilos a folyékony takarmányozás (pl. nedves kukorica, szója). Kukorica és szója csak csekély mennyiségben adható, a szárazanyag-tartalom a szója esetében nem haladhatja meg a 20 %-ot, a kukorica esetében a 10 %-ot. A napi súlynövekedés legfeljebb 750 gramm lehet, amelyet a teljes hizlalási időszakra vetítve állapítanak meg. A takarmányhoz semmilyen esetben sem szabad hizlaló segédanyagokat, anabolikus hatású szereket vagy hormonokat hozzáadni. Ugyanígy a hizlalás megkezdése után (azaz 31 kg-os élősúlytól) el kell hagyni a kémiai vagy antibiotikus teljesítményfokozók használatát. A sertések legalább 120 kg-os élősúlytól kezdve vághatók le.

4.5.2. Feldolgozási eljárás

A feldarabolást, pácolást, füstölést és szárítás ugyanabban az üzemben kell elvégezni.

Vágás és feldarabolás:

A vágást csak az adott hizlaló üzemhez legközelebb eső vágóhídon szabad elvégezni, amely rendelkezik az egyes esetekben szükséges kapacitásokkal, és szakszerű felszerelésével megfelel a törvényben előírt higiéniai, állategészségügyi és állatvédelmi rendelkezéseknek. A félsertéseket a sonkakészítő üzemben feldarabolják, kicsontozzák, megpucolják, és azonnal ellátják a meghatározott plombákkal (feszesre húzható plomba). Csak plombázott húsrészek használhatók fel a »Gailtaler Speck« OFJ elkészítése során.

Pácolás:

A húsrészeket legfeljebb 10 °C-os (szoba)hőmérsékleten, nem préselt állapotban, száraz pácolási eljárás keretében pácolják. Ennek során sót (konyhasó, pácsó vagy tengeri só, illetve ezek keverékei), borsot, fokhagymát és borókát adnak a húshoz. További fűszerek és fűszernövények is felhasználhatók a páchoz, például gyömbér, koriander, kömény, babér, szegfűbors, paprika, rozmaring, boróka és cukor.

A só kivonja a hús víztartalmát, és megakadályozza a káros mikroorganizmusok kifejlődését. A pácolás pácoló kádakban, valamint műanyagból vagy rozsdamentes acélból készült asztalon történik. A hús hideg és meleg állapotban is pácolható, és addig tartják besózva, amíg erőteljes sóízt nem kap. Ez a folyamat a pác erősségétől függően akár négy hétig is eltarthat. A megfelelő időpont felismerése része annak a hagyományos tapasztalatnak, amelyet a sonkakészítők adnak át egymásnak.

A pácolás után eltávolítják a felesleges sót, és előkészítik a bepácolt húst a füstölésre, azaz felakasztják, amíg teljesen ki nem szárad. Fecskendőpácot és tumblerezést nem szabad alkalmazni, és a pácolt húst tilos préselni.

Füstölés:

A »Gailtaler Specket« alapvetően hidegen füstölik (8–24 °C-on). Fűtőanyagnak bükkfát vagy keményfaforgácsot használnak, amihez a képződő füst aromásítása érdekében borókabogyót adnak. A füst úgy keletkezik, hogy rendszeres időközönként felfűtik a hagyományos paraszti minták és működési mód alapján kialakított füstölőkamrákat, azaz a sonka lehűtése és a szellőztetés céljából többször is megszakítják a füstölési eljárást. Ennek során gondoskodni kell a benzopirén-képződés megakadályozásáról, hogy a füstölőtűz meggyújtásakor és újbóli meggyújtásakor keletkező első füst ne kerüljön kapcsolatba a füstölendő sonkával.

Ha a füstölőkamrában nincs hűtés, 25 °C feletti külső hőmérséklet esetén rendszeres ellenőrzéssel gondoskodni kell arról, hogy a sonkadarabok maghőmérséklete a füstölési eljárás egésze során ne haladja meg a 24 °C-ot. Ha a füstölés szüneteiben a külső hőmérséklet nem hűti le a füstölt húst, akkor azt ki kell venni a füstölőkamrából, és le kell hűteni, hogy a hagyományos hideg füstöléshez hasonló végeredményt biztosítsanak. Ennél az előállítási módszernél a füstölés szüneteinek hosszát a sonkadarabok maghőmérséklete alapján határozza meg.

A füstölés szüneteiben friss levegővel szellőztetik át a füstölőkamrákat. A szellőztetés elősegíti az aromaképződést, valamint megakadályozza a nedvesség kicsapódását és azt, hogy a füstölendő sonka gyantával szennyeződjön. A szellőztetéshez ki kell nyitni a kamraajtót, illetve szellőzőnyílásokkal oldják meg a szellőztetést. A korszerű berendezések automatikus szellőztető berendezéssel vannak felszerelve.

A szellőztetés konkrét időpontját, valamint az egyes füstölési intervallumok számát és pontos időtartamát az adott sonkakészítő határozza meg saját tapasztalata és elsajátított gyakorlata alapján. Ezeknek a tényezőknek döntő szerepe van a »Gailtaler Speck« aromájának kialakulásában.

A korszerű füstölőkamrákban a füstölés folyamatos lehet, hiszen a műszaki adottságok állandó szinten tartják a hőmérsékletet, a szellőztetést pedig rendszeres időközönként automatikusan végzi el a rendszer. Ezekben a korszerű berendezésekben egy program vezérli a tűzgyújtást, a füst adagolását, a hőmérséklet beállítását és a szellőztetést. A program a hagyományos füstölőkamrákban végzett füstölésen alapul. Ezekben a berendezésekben a kondenzvízképződés ki van zárva, a gyantaszennyezés ellen pedig szűrőket építenek be.

Érlelés:

A füstölés befejezése után a sonkát egy jól szellőző érlelő helyiségben akasztják ki, ahol 8–16 °C-os hőmérséklet és 60–80 %-os relatív páratartalom uralkodik. Állandó ellenőrzésekkel kell gondoskodni a nem kívánatos penészképződés megakadályozásáról. Szükség esetén le kell kefélni a penészt a sonkáról, illetve az újra megjelenő penészesedést újabb füstöléssel kell semlegesíteni. Az ideális érleltséghez 25 %-os zsírtartalom mellett a friss tömeg 30–40 %-át kell kitennie a szárítási veszteségnek.

A különböző húsrészeknél a következő érési időket kell betartani (többek között a húsdarabok vastagságától függően):

— Sonka dagadóból: legalább 4 hét

— Sonka karajból: legalább 8 hét

— Sonka dagadószegyből: legalább 6 hét

— Sonka lapockából: legalább 4 hét

— Sonka combból: legalább 12 hét

— Teljes oldalszalonna: legalább 12 hét.”

Indokolás:

A „Gailtaler Speck” előállítási eljárását eddig jelentős mértében meghatározó, a „Gailtaler Speckre” vonatkozó irányelvek tartalma – amennyiben továbbra is alkalmazandó – átkerült a termékleírás új szövegváltozatába (lásd a korábban a „Módosítások” című ponthoz fűzött általános megjegyzéseket). Sem ez az intézkedés, sem pedig az előállítási eljárás következőkben bemutatott többi módosítása nem csökkenti a termékminőséget:

— A módosítások pontosítják, hogy az állatok hizlalása teljes egészében a meghatározott régió egy (1) nyilvántartásba vett üzemében történik, azaz a hizlalást nem szabad elosztani több üzem között. Ezzel megkönnyíthető ennek a későbbi végtermék minősége szempontjából fontos előállítási lépésnek a teljeskörű nyomon követhetősége. Ugyanebből az okból kifolyólag a hasított féltestek tényleges feldolgozását (feldarabolás, pácolás, füstölés és szárítás) egy és ugyanazon üzemben kell elvégezni.

— Eddig csak a tiszta kukoricával történő folyékony takarmányozás volt tilos, most viszont a termékleírásban bevezették a folyékony takarmányozás általános tilalmát, mivel a folyékony takarmányozás során az állatok több takarmányt fogyasztanak, ami nem kívánatos mértékben gyorsítja fel a növekedésüket.

— A szója esetében a szárazanyag-tartalmat 10 %-ról 20 %-ra emelték, hogy szükség esetén biztosítsák az állatok jobb fehérjeellátását. Korábban úgy fedezték a fehérjeszükségletet, hogy az adott gazdaságban termelt tejsavót és tejet adták hozzá a takarmányhoz. Ez azonban már nem megengedett.

— Az ellenőrzések során a félreértések elkerülése érdekében a módosítások tisztázzák, hogy a 750 grammos maximális megengedett napi súlynövekedést „a teljes hizlalási időszakra vetítve” számítják ki, azaz a teljes súlynövekedést elosztják a teljes hizlalási idővel.

— A kémiai és antibiotikus teljesítményfokozók esetleges használatára vonatkozó, a süldők élősúlyában meghatározott határértéket az eddigi 35 kg-ról 31 kg-ra csökkentették, így ezek használatát abban az időpontban kell megszüntetni, amikor megkezdődik a hizlalás a Gailtalban. Legfeljebb eddig a súlyhatárig lehet más tartományokból származó süldőket vásárolni, amelyek tenyésztését a kérelmező csoportosulás nem tudja megbízhatóan befolyásolni.

— Megtartották vágás időpontjában meglévő 120 kg-os minimális élősúlyra vonatkozó szabályt, viszont törölték a vágás legkorábbi időpontjára eddig előírt 6 hónapos korhatárt, mivel a sonkakészítésre szánt féltestek minősége, illetve a zsírtartalom szempontjából nem a pontos vágási életkor betartása a mérvadó, hanem a minimális élősúly.

— A vágással kapcsolatban rögzítették, hogy azt az adott hizlaló üzemhez legközelebb lévő, szakszerűen felszerelt és kellő kapacitással rendelkező vágóhidakon kell elvégezni, hogy lehetőleg rövid legyen a szállítási út és az állatokat az út során érő stressz. Az eddigi termékleírás 4.5.1. pontjában szereplő higiéniai előírásokat, illetve a pihentetésre, a vágásra, a vágóhídi eszközökre és helyiségekre vonatkozó előírásokat nem emelték át az új termékleírásba, mivel ezek nem haladják meg az amúgy is betartandó általánosan érvényes rendelkezéseket.

— A sertés féltesteket, illetve a sonkakészítő üzemekben a féltestekből kinyert részeket a sonkakészítőknek el kell látniuk az előírt és a nyilvántartásba vételt végző központi szerv plombanyilvántartásába felvett, feszesre húzható plombákkal (lásd „A származás igazolása” című pontot).

— Törvényi előírások miatt a hagyományos fa pácoló asztalokat nem használják többet. Ezek tisztítását (fertőtlenítését) nem lehetett olyan módon biztosítani, hogy megfeleljenek az előírt higiéniai szabványoknak. A bepácolást immár kizárólag a műanyagból vagy rozsdamentes acélból készült pácoló kádakban és asztalokon végzik el. Ez a változás nem gyakorol bizonyítható hatást a hús minőségére.

— A „konyhasó vagy pácsó” helyett a jövőben a „konyhasó, pácsó vagy tengeri só, illetve ezek keverékei” kifejezés szerepel a szövegben, mivel ezek hatása és íze megegyezik, és ezért nincs szükség korlátozásra.

— Az eddig már említett fűszerek mellett (vö. az összefoglaló 4.5. pontját és a termékleírás 4.2., illetve 4.5.2. pontját) immár kötelezően előírják a boróka(bogyó) használatát. Ez a módosítás – valamint az ezt követően említett követelmény, hogy a füstöléshez használt fűtőanyaghoz borókabogyót kell hozzáadni – azt a körülményt kívánja ellensúlyozni, hogy a füstölés során már nem kötelező borókaágat tenni a tűzre, mivel ezek beszerzése egyre nagyobb nehézséget okoz a régióban.

— Törlik azt az összefoglaló 4.5. pontjában, illetve az eddigi termékleírás 4.5.2. pontjában előírt követelményt, hogy a füst aromásításához borókaágat kell használni. Az indokolást lásd a fentiekben. A „Gailtaler Speck" borókás aromájának megőrzése érdekében a fűtőanyaghoz borókabogyót kevernek, ha éppen nem borókaágat használnak.

— Míg eddig csak bükkfát lehetett használni a füstöléshez, ezentúl a rugalmasság miatt – időközben a bükkfaforgácsnál is előfordul, hogy szűk keresztmetszet alakul ki a szállításban – más keményfaforgácsok is megengedettek, anélkül, hogy emiatt minőségbeli vagy ízbeli következményektől kellene tartani. A puhafából származó forgács ezzel szemben nem használható füstölésre, mivel ezek túl sok hőt termelnek.

— Törölték a pácoló helyiség eddig előírt 4 °C-os minimális hőmérsékletét, mivel ez a határérték a sonka minősége szempontjából nem mérvadó, változatlanul hagyása esetén viszont szükségtelenül ellenőrizni kellene a határérték betartását. Ugyanis az esetlegesen alacsonyabb hőmérséklet csupán azt a hatást éri el, hogy a hús lassabban hatol be a húsba. Ugyanígy törölték a pácoló helyiség 70 %-os páratartalmára vonatkozó referenciaértéket, mivel a páratartalom nem befolyásolja a hús pácolását.

— A „Gailtaler Specket" alapvetően hidegen füstölik. Az eddig erre vonatkozóan megemlített 22 °C-os maximális hőmérsékletet felváltotta az Osztrák Élelmiszerkódexben a hideg füstölésre előírt „8–24 °C-os" tartományt.

— Mivel főként a régebbi füstölőkamrákban rendszerint nincs kialakítva hűtés, a jövőben a kereslet fedezése érdekében megengedik, hogy magasabb külső hőmérséklet esetén is (kb. 25 °C-tól) elvégezzék a „Gailtaler Speck" füstölését. Viszont a sonkadarabok maghőmérséklete sohasem haladhatja meg a 24 °C-ot, amit rendszeres ellenőrzéssel kell biztosítani. Ha a füstölés szüneteiben a külső hőmérséklet nem hűti le a füstölt húst, akkor azt ki kell venni a füstölőkamrából, és le kell hűteni, hogy a hagyományos hideg füstöléshez hasonló végeredményt biztosítsanak. Ennél az előállítási módszernél a füstölés szüneteinek hosszát a sonkadarabok maghőmérséklete alapján határozzák meg.

— A „Gailtaler Speck" érlelési idejét a jobb szemléltetés érdekében a termékleírás immár a húsdarabok fajtája szerint külön mutatja be.

— Nem emelték át azokat az általánosan betartandó követelményeket, amelyeket az élelmiszerek, illetve hústermékek előállítása során a termelő helyiségek higiéniájával és felszereltségével kapcsolatban támasztanak (vö. az eddig termékleírás 4.5.3. pontjának egyes részeivel). Ez egyrészt az új termékleírás tömörségét szolgálja, másrészt pedig megakadályozza, hogy a jogi keretfeltételek olyan változásai miatt kelljen átdolgozni a termékleírást, amelyekre a „Gailtaler Speck" előállítóinak nincsen ráhatása.

— Törölték az egyesületen belüli minőségbiztosítási és ellenőrzési rendszerre vonatkozó adatokat (az eddigi termékleírás 4.5.4. pontja). Az ellenőrzési és minőségbiztosítási tevékenységeket az engedélyezett ellenőrző szervhez szervezték ki.

Kapcsolat a földrajzi területtel:

Az eddig „A származás igazolása" című pontban szereplő, lényegében történelmi fejtegetések, illetve a „Gailtaler Speck" gazdasági jelentőségére vonatkozó adatok, nevezetesen

Az összefoglaló 4.4. pontja (A származás igazolása):

„A Gailtal területén folyó sonkakészítésről már a 15. századtól kezdve készültek feljegyzések. Úti beszámolók, paraszti leltárak és a cselédek élelmezési tervei tanúsítják, hogy milyen fontos szerepet töltött be a sonka a Gailtal lakosságának étrendjében. Ez annak tudható be, hogy a füstölésnek és a levegőn történő szárításnak köszönhetően a sonkát hosszú ideig el lehetett tartani."

valamint a termékleírás 4.4–4.4.2.2.4. pontja:

„4.4. pont: A származás igazolása

4.4.1. pont: Történelmi fejlődés

4.4.1.1. pont: Történelmi fejlődés az ókorban

A gailtali állattenyésztés jelentőségére vonatkozó legkorábbi források a kelta korból származnak (Kr.e. 200-tól Kr.u. 100-ig). Leginkább lovat és szarvasmarhát tartottak, emellett sertéstartás is folyt. Ezt bizonyítják azok a sertéseket és lovakat ábrázoló bronzszobrok, amelyeket Gurinában, a Gailtal egyik ókori bányásztelepülésén találtak meg Dellachtól északkeletre (vö. Dinklage, 1966, a 4.4.1.1. pont melléklete).

4.4.1.2. pont: Történelmi fejlődés a középkorban

A sonkakészítés tudományára vonatkozó első fellelhető utalás Nagy Károly egyik 812. évi rendelete (Capitulare de villis), amely Karintiában is alkalmazandó volt. A rendelet többek között azt írta elő, hogy az élelmiszerek kezelése során a lehető legnagyobb tisztaságot kell tartani. Ezzel kapcsolatban különösen kiemelték a sonka, a füstölt hús, a kolbász és a sózott hús készítését – ezek az ételek tehát a Karintiai Hercegségben is jelen voltak.

II. Ottó 977. évi császári leveléből, amelyben egész Lavanttalban engedélyezi a salzburgi parasztoknak a makkoltatást, arra enged következtetni, hogy az érett középkorban virágzott a sertéstenyésztés. Különösen keresettek voltak a malmok mellett tartott sertések, mivel ezeket szokás szerint jól felhizlalták. Így a Greifenburgi Hercegi Hivatal 1267-es telekkönyvi feljegyzései is megemlítik a Höfling bei St. Daniel környéki malmokat, amelyek különösen alkalmasak voltak a sertéstartásra, és amelyeknek sertésadót is kellett fizetniük (vö. Dinklage, 1966, a 4.4.1.2. pont A. melléklete).

Arról, hogy a sonka már a 15. században fontos eleme volt a gailtali étrendek, megbízható bizonyítékot szolgáltat Paolo Santonino útinaplójának fordítása, aki az aquileiai vikárius magántitkára és Caorle püspökének kísérője volt az 1485 és 1487 közötti útján. Három útja közül az első Gailtalba és Kelet-Tirolba vezetett, utána eljutott Rosentalba, Villachba és a régi Alsó-Stájerországba. Santonino részletesen leírja a gailtali emberek életmódját és különösen az étkezési kultúrájukat. Amíg Gailtalban tartózkodott, a sonka – amelyet főként répával és káposztával tálaltak – mindig része volt azoknak a fogásoknak, amelyekkel megkínálták őt és a püspököt. Ezt az ételt nem kevesebbszer mint hét alkalommal említi meg az útleírásban, mégpedig amikor látogatást tett Mauthen mellett Goldenstein várában, majd Dölsachban (Kelet-Tirol), St. Danielben, Tröpolachban, Hermagorban, St. Laurenzenben, St. Michael bei Eggben és végül Berg im Drautalban. A további útja és a későbbi utazásai során nem kínálták meg többet ezzel az étellel (vö. Egger, 1947, a 4.4.1.2. pont B. melléklete). Az a tény, hogy Paolo Santonino a többi úti céljának leírásakor nem említi meg, hogy a sonka fontos eleme volt a neki feltálalt ételeknek, arra enged következtetni, hogy a sonka már a késő középkorban is a Gailtal jellegzetes alapélelmiszere volt.

4.4.1.3. pont: Történelmi fejlődés az újkorban

Az Aichelburgi Grófság legrégebbi, 1504-ben kiállított telekkönyve számos olyan adófizetőt említ meg, akiknek egyéb termények mellett évente két, általában füstölt sertéslapockát is le kellett adniuk az uradalomnak. A későbbi időszakokból is lehet találni hasonló adatokat az adózási nyilvántartásokban (vö. Karintiai Tartományi Levéltár, Dinklage 1948, a 4.4.1.3. pont A. melléklete).

A Dellachtól délnyugatra fekvő waydenburgi kastély 1523-as telekkönyvében a kastélynak teljesítendő adók között szintén találunk két sertéslapockát, amelyeket füstölve és szárítva kellett leadni. Az oberdrauburgi és mautheni hivatal által előírtak szerint sertéshízóból készített sonkaszalonnáról volt szó. Friss hús bőségesen állt a grófság rendelkezésére, mivel mindenfajta vadat lehetett vadászni, és azt el tudták készíteni. Szükség volt azonban olyan ételre is, amely bármikor rendelkezésre állt, és amelyet ezért a Gailtalban alkalmazott füstölési és szárítási technikával kellett tartósítani (vö. Karintiai Tartományi Levéltár, Waydenburgi telekkönyv, 1523, a 4.4.1.3. pont B. melléklete).

1700 körül számos paraszti leltár készült, amelyek pontosan felsorolták a házban található összes holmit, és amelyek az adott grófságnak fizetendő adó alapját képezték. Ezekből a nyilvántartásokból kiderül, hogy a sonka vagy a füstölt sertéshús értékes tartós árucikk volt a Gailtal paraszti háztartásaiban (vö. Karintiai Tartományi Levéltár, Aichelburgi levéltár, a 4.4.1.3. pont C. melléklete). A Karintiai-síkság leltárai ugyanebben az időszakban megemlítik a darabolt szalonnát, azaz a szalonnakrémet is.

Az idők során mindig az érdeklődés középpontjában állt a sertések takarmányozása: A közép-gailtali Künburg család bambergi hivatalának 1586-os telekkönyve beszámol egy védett tölgyerdőről, amely Künegg kastélya körül terül el a Pressegger-tótól északnyugatra. Ezekben az erdőkben a parasztok nem vághattak ki fát: ha a tölgyfákon bőségesen termett makk, akkor a parasztok kihajthatták a disznókat az erdőbe makkoltatni (vö. Dinklage, 1966, a 4.4.1.3. pont D. melléklete). Megemlítik azt is, hogy több gailtali szomszédos település hosszadalmas vitát folytatott az erdőjogokért, amit 1608-ban Georg Friedrich von Aichelburg döntött el úgy, hogy a négy szomszédos település, Emmersdorf, Michelhofen, St. Paul és Dragantschach a fejős marhák mellett három lovat és sertéseket is legeltethettek az osternigi havasokban és Rießenben (vö. Karintiai Tartományi Levéltár, Dinklage 1948, a 4.4.1.3. pont A. melléklete).

4.4.1.4. pont: Történelmi fejlődés a 19. században

A Gailtalra vonatkozó 1832-es községi kataszteri felmérésekből kitűnik, hogy a sertéshizlalás nem nagyüzemi módon, de nagy szakértelemmel folyt, és a talajviszonyok, valamint ehhez kapcsolódóan a legeltetéses földterület-használat dominanciája miatt a szarvasmarhatartásnak nagyobb jelentősége volt. A völgyben volt egy nagy lejtő, amely a Gailtal alsó részétől egészen a völgy felső részéig húzódott, és ahol túlnyomórészt takarmányt, elsősorban kukoricát termesztettek. A szomszédos régiók, például Kanaltal állatállományát megvizsgálva viszont kiderül, hogy ott lényegesen alacsonyabb a sertésállomány száma, mint a Gailtalban.

A legtöbb gailtali háztartásban volt legalább néhány sertés, 1830 körül elsősorban friuli sertésfajtákat tartottak; ezek a fekete és nagytermetű sertések főként hizlalásra voltak alkalmasak. Elsősorban a lakosság zsírfogyasztásának fedezése érdekében tartották őket. A sertésszalonnát különösen jól lehetett használni erre a célra, ugyanis füstölés és szárítás után hosszú ideig lehetett tárolni, és így egy tápláló és jó ízű energiaforrást képezett, amely a friss hússal szemben bármikor rendelkezésre állt (vö. Karintiai Tartományi Levéltár, Kataszteri felmérés, 1832, a 4.4.1.4. pont A. melléklete).

Ezáltal az étrendet is lényegesen változatosabb lett. Az állandó kataszter feljegyzései alapján ismerjük a cselédek étkeztetésére vonatkozó előírásokat, amelyek feltüntetik a heti étrendet is. A különböző karintiai régiók étrendjeinek összehasonlítása alapján megállapítható, hogy a gailtali étrend sokkal változatosabb volt, mint a többi (vö. Karintiai Tartományi Levéltár, Állandó kataszter, a 4.4.1.4. pont B. melléklete). Munkanapokon reggel és este sonka, puliszka és édes vagy savanyú tej került az asztalra, míg Drautalban vagy Ossiach járásban kásával és tejjel kellett beérniük az embereknek. A Gailtalban többi étkezésen is állandó fogás volt a hús, a sonka vagy a zsír. Ha nagyon keményen dolgoztak, »frigga«, egy puliszkát, sajtot és sonkát tartalmazó nehéz favágó étel is került az étrendbe.

Amikor 1885-ben Vordernbergben egy apa átadta a fiának a földet, írásban kikötötte azt a jogot, hogy ha a fiú rossz ellátást biztosít, akkor az ellátás helyett évente gabonát, 40 kilogramm sonkát és húst vagy egy ilyen súlyú fél sertést, valamint 10 kilogramm sót követelhet tőle (vö. Karintiai Tartományi Levéltár, Dinklage 1948, a 4.4.1.4. pont C. melléklete). Ez a tényállás rámutat arra, hogy a sonka alapélelmiszer volt a gailtali lakosság számára.

4.4.1.5. pont: Történelmi fejlődés a 20. században

Az I. világháború utáni években támogatási programokkal kívánták megerősíteni a mezőgazdaságot, amelyekre nagy terheket rótt a háború. A Gailtalban a talajjavítás, a trágya- és vetőmagbeszerzés mellett célul tűzték ki azt is, hogy észszerű módon átirányítják a felesleges vágóállatok értékesítését. Akkoriban évente 2 000 sertést exportáltak a Gailtalból, és helyette több tonnányi kukoricát hoztak be takarmányozási céllal, mivel a szántóföldi termelés hektáronkénti hozama messze elmaradt az országos átlagtól (vö. Picker, 1947, a 4.4.1.5. pont A. melléklete).

A második világháború alatt a hiányzó takarmány és a több vágás miatt a legalacsonyabb szintre esett vissza a sertésállomány, és 1950-ig tartott, mire újra elérték a háború előtt évek állománysűrűségét. A negyvenes évek végéig házi vágások esetén kötelezően be kellett szolgáltatni a sonkát, hogy biztosítsák a lakosság élelmiszer-alapellátását. Ezt a kötelezettséget csak 1949-ben törölte el a szövetségi mezőgazdasági, erdészeti és közellátási miniszter rendelete (vö. Kärntner Bauer, 1950, 3. sz., a 4.4.1.5. pont B. melléklete).

E korszak mezőgazdasági szakkönyvei egyértelműen szembeállították a Felső-Karintiából származó »levegőn füstölt« sonkát a többi sonkafajtával. Az egészen sajátos előállítási eljárásának leírása mellett itt annak is utána lehet olvasni, hogy az egyes feldolgozási lépésekhez szükséges időtartam egész nagy mértékben függ az időjárási körülményektől is (vö. Flatnitzer, 1949, a 4.4.1.5. pont C. melléklete).

A Kärntner Bauer egyik 1984-es száma felhívta a figyelmet arra, hogy a felső-karintiai füstölt áruk joggal nagyon jó hírneve nagyrészt a rendkívül kedvező termelési feltételekre, különösen a sertések nagyon csekély kukoricatartalmú takarmányozására vezethető vissza (vö. Kärntner Bauer, 1984, 2. sz., a 4.4.1.5. pont D. melléklete).

A nyolcvanas és kilencvenes években gazdasági fellendülésen ment át a Gailtal, amit mindenekelőtt a kialakulóban lévő téli idegenforgalom alapozott meg a völgyben. E keretfeltételek között a Gailtal »kulináris régióként« is nevet tudott szerezni magának (vö. 4.4.2. pont).

Egy ősrégi gailtali szokás a »sonkavadászat«, amelyet Kreuth bei Kötschachban még ma is ápolnak. A falu nőtlen legényei ének- és zeneszóval bekéredzkednek a házakba, ahol sonkát és kenyeret szolgálnak fel nekik. A háziasszony ügyel arra, hogy csak a legszebb darabok kerüljenek az asztalra, különben rossz hírüket keltik (vö. Wassermann, 1998, a 4.4.1.5. pont E. melléklete).

4.4.2. pont: A termék gazdasági jelentősége a régió számára

4.4.2.1. pont: Gazdasági jelentőség a múltban

A Gailtal völgyében a túlságosan nedves, »savas« rétek magas aránya miatt kedvezőtlenek voltak a szántóföldi termelés feltételei. Ezért a gailtali mezőgazdaság középpontjában már kezdettől fogva a legeltetéses ló- és marhatartás, és mindenekelőtt a havasi gazdaság állt. A jelentéktelen földművelés és ebből adódóan a hiányzó takarmánybázis miatt a Gailtalban sohasem volt nagy mértékű a sertéstenyésztés, de ugyanakkor lefedte az egész térséget és különösen nagy minőségi elvárásokkal folyt. Szinte minden háztartásban volt néhány sertés, amelyeket elsősorban a saját hús- és zsírfogyasztás fedezésére tartottak. Mivel a hűtéssel vagy fagyasztással történő tartósítást nem ismerték, a pácolásos, füstöléses és szárításos tartósításnak különösen nagy jelentősége volt. A sonka mint fontos energiaforrás így mindig rendelkezésre állt.

Éppen ezért a világháborús években és a háború után is sokan azért látogattak el a Gailtalba, hogy Karintia központi területein a szűkös élelmiszer-ellátást a helyben termelt mezőgazdasági termékekkel javítsák. Mivel ma már nincs élelmiszerhiány, és ezért a »Gailtaler Speck« már nem az étrend feljavítására szolgál, viszont az ízletes terméknek köszönhetően mindenki szívesen emlékezik vissza a Gailtalban töltött napokra.

A hatvanas és hetvenes években egyre fontosabb szerepe lett a nyári turizmusnak a karni régióban, ahogy a Gailtalt is nevezik. Ebben a környezetben egyre fontosabbá váltak a vendégek által az ittlétük alatt szerzett gasztronómiai és kulináris benyomások. E tekintetben a »Gailtaler Speck«, ahogy a »Gailtaler Almkäse OEM« is, mindenképpen a régió mintatermékei közé tartozik.

4.4.2.2. pont: Gazdasági jelentőség a jelenkorban

4.4.2.2.1. pont: Idegenforgalom

Az idegenforgalom nagyon fontos gazdasági tényező a karni régióban, amely gyakran ösztönzi más gazdasági ágazatok fejlődését is. Míg a téli turizmust elsősorban a nassfeldi sísport dominálja, addig nyáron szélesebb körű turisztikai formák jelennek meg, így például a gailtali havasok a hegyi túrák kedvelt célpontjai. Ezeknél a tevékenységeknél a vendégek fokozottabb minőségi elvárásai miatt egyre nagyobb szerepe van az általános hangulatnak. A vendég szeretne egy lehetőleg érintetlen és vonzó tájon mozogni, és mind testileg, mind lelkileg kipihenten visszatérni szabadságáról a mindennapokba.

A gailtali regionális gasztronómia természethez kötődő, hagyományos és helyi ajánlatai figyelembe veszik a minőségi turizmusnak ezt az általános trendjét. A vendég regionális identitással rendelkező termékeket keres, olyan »ínyencségeket«, amelyek egyértelműen az adott régióhoz kötődnek. A regionális termékeknek a hegyek között, a parasztgazdaságokban és a Gailtal kis üzleteiben kialakított értékesítési helyei jelentős mértékben gazdagítják a turisztikai kínálatot. A »Gailtaler Speck« hagyományos előállítási eljárása, valamint egy másik, már oltalom alatt álló eredetmegjelölésű specialitás, a »Gailtaler Almkäse« elérhetősége növeli mindkét termék értékesítési lehetőségeit.

4.4.2.2.2. pont: Természetes termékek feldolgozása és ágazatokat átfogó együttműködés

A mezőgazdasági nyerstermékek termelők általi feldolgozása egyrészt magasabb bevételeket biztosít a termelők számára, másrészt pedig eleget tesz a jelenlegi fogyasztói elvárásoknak, amelyek megkövetelik a termelési eljárások átláthatóságát és nyomonkövethetőségét. A termelés földrajzi területének meghatározása, a meghatározott előállítási eljárás és az ellenőrzött áruk biztosítják a »Gailtaler Speck« mennyiségi korlátozását és jó minőségét. A regionális húsüzemekkel folytatott együttműködés új ügyfélkörök felkutatását teszi lehetővé, mivel a »Gailtaler Speck« termék megtalálható az élelmiszerboltok polcain is. E feltételek mellett még inkább biztosított a termék értékesítése. A »Gailtaler Almkäse«-vel együtt a »Gailtaler Speck« más regionális termékek fogalmazását is ösztönzi, továbbá fellendíti a régió turisztikailag vonzó rendezvényeit, mint amilyen a sonkafesztivál, és hozzájárul a hosszabb távon hasznosítható turisztikai infrastruktúra fejlesztéséhez, mint amilyen például a sonkamúzeum (vö. Sajtóbeszámolók, 1993–1999., a 4.4.2.2.2. pont melléklete).

4.4.2.2.3. pont: Együttműködés a regionális csúcsgasztronómiával

A minőségi regionális termékek termelői és a csúcsgasztronómia közötti együttműködés egyre nagyobb mértékben határozza meg a hazai turisztikai vállalkozások arculatát. A nemzetközileg is jó hírnévvel rendelkező és többször is kitüntetett séf, Sissy Sonnleitener (kellerwandi vendégház, Kötschach-Mauthen) szívesen használja a »Gailtaler Specket« ételeinek finomítására, mivel a sonka, ahogy ő fogalmaz, »különleges töltetet és kellemes füstös aromát kölcsönöz az ételeknek« (vö. Sonnleitner, 1999, a 4.4.2.2.3. pont melléklete). A »Gailtaler Speckre« vonatkozó irányelvek rendelkezésein keresztül biztosítani lehet a kiváló és egyenletes minőséget, ami megteremti az alapot egy mindkét fél számára előnyös együttműködés kiépítéséhez.

4.4.2.2.4. pont: A régió pozicionálása

A piacok liberalizálása és megváltozott jogi rendelkezések egyre nagyobb gazdasági nyomás alá helyezik a Gailtal mezőgazdasági termékeit. A »Gailtaler Speck« OFJ valamennyi termelője kötelezettséget vállalt a Gailtaler Speck egyesület – Naturarena Kärnten által kidolgozott és szabványosított, »Gailtaler Speckre« vonatkozó irányelvek betartására, ami hosszú távon megteremti a feltételeit annak, hogy minőségi márkás termékként pozícionálják a »Gailtaler Specket«, és kedvező árakat érjenek el.

Mivel a gailtali gazdasági térségben kedvezőtlenek a telephelyfeltételek, a termelő szektorban pedig az üzemek betelepülése vagy új vállalkozások alapítása folytán csak kis számban jönnek létre új munkahelyek, a karintiai regionális politika egyik fontos célkitűzése, hogy megőrizze a munkahelyeket a már meglévő paraszti üzemekben és kisipari vállalkozásoknál. A termelői szövetségek keretében folyó együttműködés, mint amilyen Gailtaler Speck egyesület – Naturarena Kärnten vagy a Gailtali Alpesi Tejgazdaságok Közösségének Egyesülete, továbbá az élelmiszertermelés átfogó minőségbiztosítási és minőség-ellenőrzési intézkedései javítják a regionális kínálatot, és célirányosabbá teszik az értékesítési tevékenységeket. A tájkép, az élelmiszerek, a gasztronómia és a turisztikai hatású kultúra terén kialakított prioritások így jelentős mértékben hozzájárulnak ahhoz, hogy egy eleven vidéki régióként őrizzék meg és fejlesszék tovább a Gailtalt.”

a „Kapcsolat a földrajzi területtel” című pontba kerülnek át, és helyükbe az ezen a helyen eddig már bemutatott megjegyzésekkel együtt, amelyek a következők:

az összefoglaló 4.6. pontja (Kapcsolat a földrajzi területtel):

„A múltban mindenekelőtt azért kellett sonkát készíteni, hogy hosszú ideig eltartható legyen a hús. Az éghajlati adottságok által meghatározott sajátos érlelési feltételeknek, a kizárólag lassan növekvő és kiváló minőségű takarmányokkal hizlalt sertések felhasználásának, valamint a hagyományos előállítási módszereken alapuló eljárásnak és a nemzedékről nemzedékre átadott recepteknek köszönhetően a »Gailtaler Speck« egy messze földön ismert és a régióra jellemző termékké vált. A nagy múltra visszatekintő, nemzedékről nemzedékre átadott tapasztalati tudásnak köszönhetően a friss sertéshús feldolgozása az idők során egy rendkívül magas kulináris értéket képviselő feldolgozott terméket hozott létre. Az évszakonként és az időjárástól függően változó termelési feltételekkel kapcsolatos ismereteknek és tapasztalatoknak köszönhetően a termelők azokra az időszakokra tudják időzíteni a sonka előállítását, amikor optimálisak a termelési feltételek. Az optimális és Karintián belül egyedülálló sonkakészítés szempontjából döntő szerepe van a Gailtalra jellemző, fent bemutatott sajátos éghajlati viszonyok kihasználásának, a napsütéses órák magas számának, a csekély ködképződésnek, valamint a derült időjárást biztosító déli széljárásnak. Az egyenletes légmozgások és csekély a hőmérséklet- és páratartalom-ingadozás miatt egyenletesen ki lehet szárítani a terméket. A lassú érlelési folyamat különleges aromát és hosszú eltarthatóságot biztosít a terméknek.”

valamint a termékleírás 4.6–4.6.5. pontja,

„4.6. pont: Kapcsolat a földrajzi területtel

4.6.1. pont: Az éghajlat

Karintia Közép-Európa mérsékelt éghajlati övezetéhez tartozik, amelyet azonban a szomszédos régiók, a domborzat és helyi adottságok sok tekintetben módosítanak. A karintiai hegyek nyugat-keleti irányban húzódnak, aminek következtében napos és árnyékos oldalak, valamint széloldalak és szélvédett oldalak alakultak ki, ami egy Gailtalra jellemző jelenség.

Az északra elterülő Közép-Alpok, különösen a Magas-Tauern hegytömbje, valamint a karintiai hegyvonulat déli láncai védik a völgyeket és medencéket az átvonuló viharoktól, és mérséklik az uralkodó nyugati légáramlatokat. A hegyláncok eltorlaszolják a fő áramlatok útját, emiatt a magasan fekvő térségekben heves esőzések alakulnak ki, míg a peremhegységektől a medencék felé haladva csökken a felhőzet.

A Gailtal sajátos időjárási helyzetét a Bizkaiából és Spanyolországból érkező szelek, azok balti leágazásának Vb-ciklonja határozza meg. A Genovai-öböl felől északkeletre haladó széláramlatok megpróbálják a Baltikum irányában megkerülni az Alpok peremét, megtörnek az Alpok déli láncain, majd a Fella folyó völgyén és a Nassfeld lejtőin keresztül jutnak be Karintia térségébe. A nedves, meleg légtömegek összeütköznek az itt elterülő hideg levegővel, és – az egész Karintiában a nyáron megszokott csapadékmaximum mellett – kialakítják a Gailtalban a Dél-Karintiára jellemző második őszi csapadékmaximumot. A csapadékintenzitás a Karni-Alpok csúcsai közelében magas, észak felé haladva viszont gyorsan elcsendesedik.

A délről érkező Vb-frontot kísérő szelek elérik a Gailtalt, és kifújják az itt felhalmozódott hideg légtömegeket. Ezáltal a szél ereje kimerül, így a Gailtal másik oldalán északon elterülő hegyek már nem fejtenek ki semmilyen hatást (vö. Tschada, 1962, a 4.6.1. pont A. melléklete). A Déli-Mészkőalpok, különösen a Karni-Alpok védelmet nyújtanak a széllel szemben, így a Gailtalban és Villach térségében Karintia más területeihez képest az átlagosnál magasabb a napsütéses órák száma, az egész évet tekintve meghaladja az 50 százalékot. Különösen kedvező a Gailtal időjárása ősszel és télen, amikor a Karintia középső medencéjében kialakuló köd jelentősen korlátozza azon a területen a napsütést (vö. Steinhauser, 1958, a 4.6.1. pont B. melléklete és Pachinger, 1976).

Ennek köszönhetően egész évben rendkívül kiegyenlített a páratartalom a Gailtalban, miközben télen viszonylag párásabb a levegő a medencékben, nyáron pedig viszonylag szárazabb. Így a relatív páratartalom középértékének ingadozási tartománya a Gailtalban egész évre tekintve mindössze a fele a Karintia középső térségére jellemző értéknek. Így a Gailtalban adott a jó sonkaérlelés egyik fontos természeti előfeltétele, a levegő állandó páratartalma.

Hasonlóképpen az átlaghőmérséklet is alacsonyabb valamivel, mint például a Klagenfurti-medencében, és a Gailtal magasabb fekvése miatt egyenletesebb a hőmérséklet, azaz kevésbé lengenek ki a hőmérsékleti szélső értékek (vö. Központi Meteorológiai Intézet, 1999).

A csapadékmennyiség magas a Gailtalban, ugyanakkor inkább alacsony azoknak a napoknak a száma, amikor mérhető csapadékot jegyeznek fel, ahogy azt a szomszédos régió mérőállomásaival történő egybevetés is mutatja. Ez arra utal, hogy heves és kiadós esőzések következnek be, ezt azonban hamarosan újra tiszta idő követi (vö. Központi Vízrajzi Iroda, 1999, a 4.6.1. pont C. melléklete).

A völgy nyugat-keleti fekvése, a kiegyenlített, állandó hőmérsékleti viszonyok és páratartalom, a napsütéses órák magas száma és ezzel együtt a téli időszakokban a csekély mértékben borult és ködös időjárás, valamint a derült időjárást biztosító jellegzetes déli széljárás, ami a Vb-ciklon erőteljes hatásának tudható be, optimális feltételeket teremtenek a sonkakészítéshez, különösen a sonka érlelése számára. Kiváló minőségű nyers sózott árukat csak olyan térségekben lehet előállítani, ahol egyenletesek a légmozgások, és csekély a hőmérséklet- és páratartalom-ingadozás, mivel csak ilyen helyeken lehet egyenletesen kiszárítani a terméket (vö. Aichwalder, 1997, a 4.6.1. pont D. melléklete). A lassú és zavartalanul folyó érlelés különleges aromát és hosszú eltarthatóságot biztosít a terméknek. Ezért a sikeres sonkakészítésnek rendkívüli jó feltételei vannak a Gailtalban.

4.6.2. A sonkakészítés hagyománya

A múltban mindenekelőtt azért kellett sonkát készíteni, hogy hosszú ideig eltartható legyen a nyers hús. Így az étrend kiegészítéséhez és gazdagításához egész évben rendelkezésre állt a hús és a zsír. Az utóbbi évtizedekben viszont a sonka kiváló minősége volt az, ami keresett gasztronómiai különlegességgé tette a terméket. Ez a minőség pedig a Gailtalra jellemző sajátos előállítási és érlelési feltételeknek tudható be.

A sonka minőségét meghatározó további fontos tényezők a fából készül hagyományos pácoló asztalokon a múltból megörökölt recept alapján végzett pácolás, a füstölés és a füstölés szünetei, amikor a sonkát friss levegő éri, és kialakul a termék jellegzetes íze, valamint a Gailtalra jellemző éghajlati viszonyok közepette folyó lassú érlelés (vö. Gailtaler Speck egyesület – Naturarena Kärnten, 1999b, a 2. pont B. melléklete).

4.6.3. A »Gailtaler Speck« különleges hírneve

A »Gailtaler Speck« Karintia más régióiban, de Karintia határain túl is kiváló hírnévnek örvend. Főként Alsó-Karintiában beszélnek különös nagyrabecsüléssel a »Gailtaler Speckről«, ahol egészen más módon készítik a sonkát (ha készítenek egyáltalán), mint a Gailtalban, és elismerik a termék egyedülálló ízét. A »Gailtaler Speck« közkedvelt termék, ami többek között a minden évben, időközben már a hetedik alkalommal megrendezett sonkafesztiválon nyilvánul meg, amelyet Hermagor városában, a Gailtal központi településén tartanak meg. A fesztivál alkalmából több tízezer bel- és külföldi látogató érkezik a Gailtalba, hogy a helyszínen kóstolja meg a »Gailtaler Specket«, és hazavigyen belőle egy darabot (vö. Sajtóbeszámolók, 1993–1999., a 4.6.3. pont melléklete).

4.6.4. A »Gailtaler Speck« jelentősége a regionális táplálkozásban

A »Gailtaler Speck« – ahogy azt már a 4.6.2. pontban említettük – fontos eleme volt a táplálkozásnak, mivel előállítási módja lehetővé tette a hús konzerválását azokban az időkben, amikor még ismeretlenek voltak a műszaki hűtési módszerek. A helyi lakosok, de a Gailtalba érkező vendégek táplálkozásában is kiemelt helye van a »Gailtaler Specknek«, amelynek főszerep jut a teljes értékű étkezésnek tekinthető uzsonnás tálakon (vö. Speckfestjournal 1998, a 4.6.4. pont A. melléklete).

A »Gailtaler Speck« fontos táplálkozási szerepének másik eleme az, hogy felhasználják hagyományos ételek elkészítéséhez, de a helyi konyha újdonságai között is megtalálja a helyét. A 4.4.2.2.3. pontban már idézett csúcsgasztronómiai szakértő, Sissy Sonnleitener ugyanúgy nagyra tartja a »Gailtaler Specket«, mint Walter Trupp háromcsillagos séf, valamint Harald Fitzer, az 1997-es év szakácsa, mivel a sonka egészen különleges ízt kölcsönöz az ételeknek (vö. Lexe, 1997, a 4.6.4. pont B. melléklete).

4.6.5. A hagyományos mezőgazdasági formák fenntartása

A »Gailtaler Speck« előállítása során figyelembe veszik a mezőgazdasági gazdálkodás helyi hagyományait. Ez a következőkben nyilvánul meg: a pácolt termék előállításához egész oldalszalonnákat használnak fel, fából készült hagyományos pácoló székeken végzik el a pácolást, hideg füstölést alkalmaznak, amelynek során többször is megszakítják a füstölést, és végezetül az eltérő egyedi fűszerreceptek, amelyek nemzedékekről nemzedékre hagyományozódnak át egy családon belül (vö. Gailtaler Speck egyesület – Naturarena Kärnten, 1999b, a 4.2. pont melléklete).”

a következő szöveg lép:

„4.6. Kapcsolat a földrajzi területtel

4.6.1. Az éghajlat

A Gailtal kisebb eltérésekkel Közép-Európa mérsékelt éghajlati övezetéhez tartozik. A karintiai hegyek nyugat-keleti irányban húzódnak, aminek következtében napos és árnyékos oldalak, valamint szeles és szélvédett oldalak alakultak ki. Ez igaz a Gailtalra is. Az északra elterülő Közép-Alpok, különösen a Magas-Tauern hegytömbje, valamint a karintiai hegyvonulat déli láncai védik a völgyeket és medencéket az átvonuló viharoktól, és mérséklik az uralkodó nyugati légáramlatokat. A hegyláncok eltorlaszolják a fő áramlatok útját, emiatt a magasan fekvő térségekben heves esőzések alakulnak ki, míg a peremhegységektől a medencék felé haladva csökken a felhőzet.

A Gailtal sajátos időjárási helyzetét a Bizkaiából és Spanyolországból érkező szelek, azok balti leágazásának Vb ciklonpályája határozza meg. A Genovai-öböl felől északkeletre haladó széláramlatok megpróbálják a Baltikum felé megkerülni az Alpok peremét, megtörnek az Alpok déli láncain, majd a Fella folyó völgyén és a Nassfeld lejtőin keresztül jutnak be Karintia térségébe. A nedves, meleg légtömegek összeütköznek az itt elterülő hideg levegővel, és – az egész Karintiában a nyáron megszokott csapadékmaximum mellett – kialakítják a Gailtalban a Dél-Karintiára jellemző második őszi csapadékmaximumot. A csapadékintenzitás a Karni-Alpok csúcsai közelében magas, észak felé haladva viszont gyorsan elcsendesedik.

A Déli-Mészkőalpok, különösen a Karni-Alpok védelmet nyújtanak a széllel szemben, így a Gailtalban és Villach térségében Karintia más területeihez képest az átlagosnál magasabb a napsütéses órák száma, az egész évet tekintve meghaladja az 50 százalékot. Különösen kedvező a Gailtal időjárása ősszel és télen (vö. Steinhauser, 1958 és Pachinger, 1976).

Ennek köszönhetően egész évben rendkívül kiegyenlített a páratartalom a Gailtalban, miközben télen viszonylag párásabb a levegő a medencékben, nyáron pedig viszonylag szárazabb. Így a relatív páratartalom középértékének ingadozási tartománya a Gailtalban egész évre tekintve mindössze a fele a Karintia középső térségére jellemző értéknek. Így a Gailtalban adott a jó sonkaérlelés egyik fontos természeti előfeltétele, a levegő állandó páratartalma. Hasonlóképpen az átlaghőmérséklet is alacsonyabb valamivel, mint például a Klagenfurti-medencében, és a Gailtal magasabb fekvése miatt egyenletesebb a hőmérséklet, azaz kevésbé lengenek ki a hőmérsékleti szélső értékek (vö. Központi Meteorológiai Intézet, 1999).

A csapadékmennyiség magas a Gailtalban, ugyanakkor inkább alacsony azoknak a napoknak a száma, amelyeken mérhető csapadékot jegyeznek fel, ahogy azt a szomszédos régió mérőállomásaival történő egybevetés is mutatja. Ez arra utal, hogy heves és kiadós esőzések következnek be, ezt azonban hamarosan újra tiszta idő követi (vö. Központi Vízrajzi Iroda, 1999).

A völgy nyugat-keleti fekvése, a kiegyenlített, állandó hőmérsékleti viszonyok és páratartalom, a napsütéses órák magas száma és ezzel együtt a téli időszakokban a csekély mértékben borult és ködös időjárás, valamint a derült időjárást biztosító jellegzetes déli széljárás, ami a Vb ciklonpályák erőteljes hatásának tudható be, optimális feltételeket teremtenek a sonkakészítéshez, különösen a sonka érlelése számára. Kiváló minőségű nyers sózott árukat csak olyan térségekben lehet előállítani, ahol egyenletesek a légmozgások, és csekély a hőmérséklet- és páratartalom-ingadozás, mivel csak ilyen helyeken lehet egyenletesen kiszárítani a terméket (vö. Aichwalder, 1997).

4.6.2. Emberi know-how

A nagy múltra visszatekintő, nemzedékről nemzedékre átadott tapasztalati tudásnak köszönhetően a friss sertéshús feldolgozása az idők során egy rendkívül magas kulináris értéket képviselő feldolgozott terméket hozott létre. Az évszakonként és az időjárástól függően változó termelési feltételekkel kapcsolatos ismereteknek és tapasztalatoknak köszönhetően a termelők azokra az időszakokra tudják időzíteni a sonka előállítását, amikor optimálisak a termelési feltételek, illetve kedvezőtlenebb időjárási viszonyok között is biztosítani tudják a termék minőségét. Az optimális, és Karintián belül egyedülálló sonkakészítés szempontjából döntő szerepe van annak, hogy a Gailtalban kihasználják a fent bemutatott sajátos éghajlati viszonyokat.

4.6.3. A sonkakészítés története és hagyománya

Az okiratok már 812-ben megemlítették a »Gailtaler Speck« elkészítését. A késő középkor óta a sonka fontos eleme az étrendnek, ma pedig a régió hagyományos ételei közé tartozik.

A múltban mindenekelőtt azért kellett sonkát készíteni, hogy hosszú ideig eltartható legyen a nyers hús. Így az étrend kiegészítéséhez és gazdagításához egész évben rendelkezésre állt a hús és a zsír. Míg korábban a hagyományos, fából készült pácoló asztalokon végezték a pácolást, ma már rozsdamentes acélból és műanyagból készült korszerű kádakat és pácoló asztalokat használnak a besózáshoz. Megmaradt viszont a takarmányozási és hizlalási módszereknek köszönhető jó nyersanyagminőség, a múltból megörökölt recept és a kíméletes füstölési eljárás, amelyek a Gailtalra jellemző éghajlati viszonyok közepette végzett hosszú érleléssel együtt a »Gailtaler Speck« további fontos minőségi tényezőinek tekinthetők,

4.6.4. A »Gailtaler Speck« különleges hírneve

A »Gailtaler Speck« Karintia más régióiban, de a tartomány határain túl is kiváló hírnévnek örvend. Főként Alsó-Karintiában beszélnek különös nagyrabecsüléssel a »Gailtaler Speckről«, ahol egészen más módon készítik a sonkát (ha készítenek egyáltalán), mint a Gailtalban, és elismerik a termék egyedülálló ízét, valamint az elsősorban az állatok takarmányozási körülményeinek köszönhető, jól felismerhető megkülönböztethető állagát.

A »Gailtaler Speck« közkedvelt termék, ami többek között a minden évben megrendezett sonkafesztiválon nyilvánul meg, amelyet Hermagor városában, a Gailtal központi településén tartanak meg. A mindig június első hetében megrendezett fesztivál alkalmából több tízezer bel- és külföldi látogató érkezik a Gailtalba, hogy a helyszínen kóstolja meg a »Gailtaler Specket«, és hazavigyen belőle egy darabot. E kiemelt karintiai termék jelentőségét 2005-ben azzal ismerték el, hogy származási területét felvették Ausztria jó hírnevű kulináris régiói (»Genussregion«) közé, amihez folyamatosan értékesítési és turisztikai kezdeményezések kapcsolódnak (vö. http://www.genuss-region.at/genussregionen/kaernten/gailtaler-speck-g-g-a/region.html).”

Indokolás:

Az eredeti termékleírás különböző dokumentumaiban ezzel a ponttal kapcsolatban megadott információk (pl. a Gailtalban uralkodó időjárási körülmények, a történelmi részletek vagy a „Gailtaler Speck” különleges hírnevének bemutatása stb.) lényegét a módosítás tömören összefoglalta, és átemelte az új termékleírásba, hogy az új termékleírásnak a bevezetésben (lásd „Módosítások”) bemutatott célkitűzéseit teljesítsék. A szöveg csupán azzal egészült ki, hogy az emberi know-how lehetővé teszi többek között azt is, hogy akár kedvezőtlenebb időjárási viszonyok mellett is (például magasabb külső hőmérsékleten; lásd a hideg füstölésre vonatkozó információkat) egyenletesen jó minőségű termékeket állítsanak elő.

Címkézés:

Az összefoglaló 4.8. pontja (Címkézés) helyébe:

„A címkézés során minden egyes oldalszalonna, illetve húsrész megfelelő oldalán egy jelvényt vagy szalagot, illetve azzal egyenértékű termékcímkét helyeznek el, amelyen olvashatóan és megváltoztathatatlanul fel van tüntetve a termelő és az ellenőrzési szám. Az ellenőrzési számot a termelőnek rögzítenie kell az ellenőrző szerv részére történő bemutatás céljából vezetett termelési jegyzőkönyvben (sonkakészítési jegyzőkönyv), amelyben minden egyes sonkatétel tekintetében dokumentálják az előállítási eljárás rendelkezéseinek betartását, és amellyel bármikor ellenőrizni lehet az előállítási eljárás rendelkezéseinek betartását. A termékek címkézése során engedélyezett a cégnevek vagy tulajdonnevek használata, ha ezzel nem tévesztik meg a fogyasztókat.”

valamint a termékleírás 4.8. pontja (Címkézés) helyébe:

„A »Gailtaler Speck« értékesítésére szolgáló húsdarabok címkézése során minden egyes oldalszalonna, illetve húsrész megfelelő oldalán egy jelvényt vagy szalagot, illetve azzal egyenértékű termékcímkét helyeznek el, amelyen olvashatóan és megváltoztathatatlanul fel van tüntetve termelő és az ellenőrzési szám. Az ellenőrzési szám a minden egyes termelőüzem tekintetében egyedi állategészségügyi jelölésből, a vágás időpontjából és az állatorvosi ellenőrzési számból tevődik össze, amely ugyancsak egy egyedi szám minden egyes vágóhíd tekintetében. Az ellenőrzési számot a termelőnek rögzítenie kell az ellenőrző szerv részére történő bemutatás céljából vezetett termelési jegyzőkönyvben (sonkakészítési jegyzőkönyv), amelyben minden egyes sonkatétel tekintetében dokumentálják az előállítási eljárás rendelkezéseinek betartását, és amellyel bármikor ellenőrizni lehet az előállítási eljárás rendelkezéseinek betartását. A Gailtaler Speck egyesület – Naturarena Kärnten az előállítási eljárás dokumentálására egy úgynevezett »sonkakészítési jegyzőkönyvet« dolgozott ki (vö. Gailtaler Speck egyesület – Naturarena Kärnten, 1999b, a 4.2. pont melléklete). A »Gailtaler Speck« OFJ termelői kötelesek használni ezt a jegyzőkönyvet, illetve az előállítási eljárásra egy ezzel egyenértékű dokumentációkezelést kell bevezetniük.

A jelölésnek az adott sonkatétel utolsó eladott adagjáig jól láthatónak kell lennie. Az értékesítésre kész becsomagolt »Gailtaler Speckhez« egy címkét kell mellékelni, amelyen szerepel az ellenőrzési szám. A csomagolást megfelelő anyagból kell készíteni, amely biztosítja a termék eltarthatóságát és minőségét. A címkézésnek meg kell felelnie az egyéb törvényi címkézési előírásoknak.

Az egységes termékmegjelenés a jövőben egy újonnan kialakítandó, szöveges és képi védjegyből áll, amelyen szerepel a »Gailtaler Speck« megnevezés és – az oltalom alatt álló földrajzi jelzés megadása esetén – az »OFJ« jelölés. Ez az Európai Bizottság által rendelkezésre bocsátott közösségi jelölés felhasználásával történik.”

a következő szöveg lép:

„A csomagolt árut címkével kell ellátni, amelynek mezőjében az előírt uniós jelölés mellett meg kell adni a »Gailtaler Speck – OFJ« megnevezést, valamint a sonkakészítő nyilvántartási számát.”

Indokolás:

Figyelembe véve a termékleírás új szövege alapján kidolgozott, nyomon követhetőséget biztosító rendszert (vö. „A származási igazolása” című ponttal) el lehet tekinteni az eddig előírt címkézési eszközöktől (jelvény, szalag vagy azzal egyenértékű termékcímkézés a termelő megnevezésével és az ellenőrzési számmal együtt).

A csomagolásra vonatkozó eddigi leírást is törölni lehet, annál is inkább, mert a leírásban megadott, általánosan elérendő célkitűzéseket (minőség megőrzése és eltarthatóság) anélkül érték el, hogy részletes követelményeket határoztak volna meg a csomagolóanyag minőségére vagy a speciális csomagolási formákra.

A termékcímkézés során továbbra is megengedett a cégnevek vagy tulajdonnevek használata, mindazonáltal ezt nem szükséges kifejezetten „engedélyezni” a termékleírásban. Ezért az erre vonatkozó szövegrészt mint felesleges szabályozást nem emelték át az új termékleírásba.

Egyéb

— Az illetékes hatóság és a kérelmező csoportosulás elérhetőségei a megnevezés oltalom alá helyezése óta megváltoztak, és azokat a következőképpen aktualizálják:

1. A tagállam illetékes hatósága:

Név: Österreichisches Patentamt (Osztrák Szabadalmi Hivatal)
Cím: Dresdner Straße 87
1200 Wien
ÖSTERREICH

Tel. +43 1534240
Fax +43 153424535
E-mail: Herkunftsangaben@patentamt.at

2. Csoportosulás:

Név: „Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten”
Cím: c/o Albert Jank, Götzing 4, A-9620 Egg

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

— A termék típusa:

Ez a formális módosítás emeli át a termékosztály pontos megnevezését, azaz „1.2. osztály: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)”.

— Ellenőrző szerv:

Az ellenőrző szervvel kapcsolatban bekövetkezett újítás a módosított nemzeti törvényi rendelkezésekre vezethető vissza, amelyek a tartományi kormány elnöke által irányított állami ellenőrzés erre felhatalmazott magán ellenőrző szervekkel történő felváltását írják elő. Az ellenőrzéseket most már a következő ellenőrző szerv látja el:

agroVet GmbH
Königsbrunnerstrasse 8
2202 Enzersfeld
ÖSTERREICH

Mobiltelefon: +43 6648487991
Fax +43 2262672213-33
E-mail: enzersfeld@agrovet.at

Az ellenőrző szerv különleges feladatait a termékleírás ismerteti:

„A terméktulajdonságok ellenőrzése, valamint a 4.4. pontban (A származási igazolása) említett dokumentumok és bizonyítékok hitelességének felülvizsgálata és a termékleírás betartásának ellenőrzése.”

— Az idevágó, de általánosan érvényes nemzeti jogszabályokat felsoroló, „Nemzeti előírások” című eddigi pont törlésre kerül, mivel ez a pont többé nem tekintendő a termékleírás szükséges tartalmi elemének.

— Irodalomjegyzék és forrásmegjelölések

A következő mellékletek lettek törölve, illetve eltávolítva, mivel a tartalmuk vagy átkerült közvetlenül a termékleírásba, vagy pedig az új rendelkezések miatt meghaladottá vált.

— Gailtaler Speck egyesület – Naturarena Kärnten, 1999b: A „Gailtaler Speckre” vonatkozó irányelvek. Hermagor

— Blechl & Piechl Mérnöki és Építész Iroda (1999): „A Gailtaler Speck nyersanyagainak származása” című térkép. Klagenfurt.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„GAILTALER SPECK”

EU-szám: PGI-AT-0192-AM01 – 2017.4.5.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés:**

„Gailtaler Speck”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Ausztria

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.2. osztály Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Gailtaler Speck” egy nem préselt, csont nélküli sertéshúsból készült nyers, sózott áru.

A „Gailtaler Speck” alapvetően mindenfajta húsrészekből készülhet, egész oldalszalonnából is. Elsősorban azonban dagadót, karajt, dagadószegyet, combot és lapockát használnak.

A „Gailtaler Speck” csomagolás nélkül vagy csomagolva, egészben, darabolva vagy szeletelve értékesíthető. Az egész sonkadarabok – legyen az csomagolt vagy csomagolatlan – egy piros vagy zöld színű, számozott, feszesre húzható plombával vannak ellátva, amely a plomba címzettjéig visszakövethető, és amelyen egy nevető sertésfej és a „Gailtaler Speck” felirat látható.

Érzékszervi terméksajátosságok:

A „Gailtaler Speck” külső színe aranysárga, a szalonnaréteg egyértelműen felismerhető és tiszta fehér, a színhús pedig erőteljes vörös színű. A sonka enyhén fűszeres ízű (a boróka nem dominálja az ízvilágot), enyhén sós, és jellegzetes pácolt, füstölt húsízzel rendelkezik; a más sonkafajtákhoz képest tömörebb szalonnaréteg ellenére a „Gailtaler Speck” porhanyósan omlik szét a nyelven, harapva pedig puha.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A nyersanyag a meghatározott régióban született, tenyésztett és hizlalt sertésekből származik, amelyek a következő fajták lehetnek: házi sertés, nemes sertés, duroc sertés, sváb-holli öves sertés és e fajták keresztezései. Emellett ezek a fajták pietrain sertésekkel is keresztezhetők, ahol ez utóbbiak az apaállatok. 31 kg maximális súlyig más tartományokból is be lehet szerezni ezeknek az előírásoknak megfelelő süldőket.

Az állatok csak olyan takarmányokkal etethetők, amelyek a lassú növekedésüket támogatják. A napi súlynövekedés legfeljebb 750 gramm lehet, amelyet a teljes hizlalási időszakra vetítve állapítanak meg. Tilos a folyékony takarmányozás (pl. nedves kukorica, szója). Kukorica és szója csak csekély mennyiségben adható, a szárazanyag-tartalom a szója esetében nem haladhatja meg a 20 %-ot, a kukorica esetében a 10 %-ot. A takarmányhoz semmilyen esetben sem szabad hizlaló segédanyagokat, anabolikus hatású szereket vagy hormonokat hozzáadni. Ugyanígy a hizlalás megkezdése után el kell hagyni a kémiai vagy antibiotikus teljesítményfokozók használatát. A sertések csak legalább 120 kg-os élősúlytól kezdve vághatók le.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A süldők hízlalását, a hús feldarabolását, valamint magának a sonkának az előállítását (pácolás, füstölés és érlelés) a meghatározott régió olyan üzemében kell elvégezni, amelyet a kérelmező csoportosulás nyilvántartásba vételt végző központi szerve nyilvántartásba vett.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

—

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A csomagolt árut címkével kell ellátni, amelynek mezőjében az előírt uniós jelölés mellett meg kell adni a „Gailtaler Speck – OFJ” megnevezést, valamint a sonkakészítő nyilvántartási számát.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A földrajzi terület Karintia osztrák szövetségi tartományban terül el, és a következő községekből áll: Dellach, Feistritz an der Gail, Gitschtal, Hermagor, Hohenthurn, Kirchbach, Kötschach-Mauthen, Nötsch im Gailtal és St. Stefan im Gailtal.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A terület sajátosságai:

Természeti tényezők

A karintiai Gailtal kisebb eltérésekkel Közép-Európa mérsékelt éghajlati övezetéhez tartozik. A környező hegyek nyugat-keleti irányban húzódnak, aminek következtében napos és árnyékos oldalak, valamint széloldalak és szélvédett oldalak alakultak ki. Ugyanakkor a hegyek védik a Gailtalt az átvonuló viharoktól, és mérséklik az uralkodó nyugati légáramlatokat. Így más karintiai térségekhez képest a Gailtalban az átlagosnál hosszabb a napsütéses időszak, az egész évet tekintve több mint 50 százalékkal. Különösen ősszel és télen kedvező a Gailtal időjárása. Ennek megfelelően egész évben nagyon kiegyenlített a levegő páratartalma.

A meghatározott terület átlaghőmérséklete csekély mértékben alacsonyabb, mint például a Klagenfurti-medencében; a Gailtal magasabb fekvése miatt a hőmérséklet egyenletesebb, azaz kevésbé jellemzőek a szélsőséges értékek.

Összességében a völgy nyugat-keleti fekvése, a kiegyenlített, állandó hőmérsékleti viszonyok és páratartalom, a napsütéses órák magas száma és ezzel együtt a téli időszakokban a csekély mértékben borult és ködös időjárás, valamint a derült időjárást biztosító jellegzetes déli széljárás optimális feltételeket teremtenek a sonkakészítéshez, különösen a sonka érlelése számára.

Emberi tényezők

A Gailtal lakói bizonyíthatóan a 9. századig visszanyúló tradícióval rendelkeznek a sonkakészítés terén, és átfogó, tapasztalatokon alapuló tudást szereztek arról, hogy a nyersanyag-előállítás bizonyos eljárási technikáinak betartásával (engedélyezett állatfajták, a lassú növekedést segítő takarmányozás), valamint a regionális éghajlati adottságok kihasználásával hogyan lehet olyan kiváló minőségű és összetéveszthetetlen feldolgozott terméket előállítani, mint amilyen a „Gailtaler Speck”. Az egyenletesen jó minőségű termékek előállításában döntő szerep jut ennek az évszázados gyakorlati tapasztalatnak, hogy milyen különböző tényezők befolyásolják a „Gailtaler Speck” minőségét (többek között a zavaró befolyásoló tényezőkkel, a minőségi eltérések okaival, a környezeti tényezőktől függően változó nyersanyag-tulajdonságokkal és ezek kezelésének módjával kapcsolatos ismeretek).

A termék sajátosságai

A „Gailtaler Speck” viszonylag magas, jellegzetesen tömör szalonnaréteggel rendelkezik, amely fogyasztás közben mégis kellemes, sima hatást kelt a szájban, és porhanyósan omlik szét a nyelven. E tulajdonságainak és a 3.2. pontban ismertetett ízének köszönhetően a termék összetéveszthetetlen a hozzáértő fogyasztó számára.

A földrajzi terület és a termék jellemzői közötti okozati kapcsolat

Ez az összefüggés elsősorban a nemzedékeken át hagyományozott regionális előállítási eljárásban mutatkozik meg, amelynek a „Gailtaler Speck” a jelenlegi jó hírnevét megalapozó különleges jellegét köszönheti.

A régióban kifejlesztett, majd évszázadokon át hagyományozott és tovább finomított szaktudás minden előállítási szakaszban megmutatkozik:

— Az állatok kiválasztása és tenyésztése

Csak olyan sertésfajokat dolgoznak fel, amelyek a tapasztalatok szerint lassú hizlalás és a megengedett takarmányok mellett biztosítják a kívánatos, viszonylag nagyobb zsírréteget. Ezt a nagyobb zsírréteget cm-ben ugyan nem lehet megadni, mert a „Gailtaler Speck” természetes termék, és herélt állatok és nőstények, valamint a különböző húsrészek zsírtartalma eltérő. Viszont a „Gailtaler Speck” előállításához felhasznált sertések hosszabb életkora (a napi súlynövekedés korlátozása) és a vágás időpontjában meglévő nagyobb minimális élősúlyuk (legalább 120 kg, szemben a rendes sonkakészítés során szokásos 85 kg-os európai átlaggal) miatt a „Gailtaler Speck” szalonnarétege láthatóan nagyobb, mint a hasonló termékeké.

A sertések különleges takarmányozásának köszönhetően, amelyben nagyon csekély a kukorica aránya (legfeljebb 10 % az Európa-szerte megszokott 70 %-hoz képest), „Gailtaler Speck” szalonnarétege különösen tömör. Kukoricaalapú takarmányozás esetén nőne a hús linolsavtartalma (= többszörösen telítetlen zsírsavak), aminek következtében a sonka hajlamosabb lenne az oxidációra, és könnyebben avasodna, másrészt pedig megváltozna az olvadáspontja. Ez szintén befolyásolná az állagát és jellegzetes tömörségét.

— Előállítási eljárás

A „Gailtaler Speck” külső termékjellemzői, tipikus, enyhén sós és fűszeres aromája, valamint jellegzetes pácolt, füstölt húsíze a kiválasztott fűszereknek, a hosszú pácolási időnek, valamint annak köszönhető, hogy a füstölési eljárást az uralkodó hőmérsékleti viszonyokkal és páratartalommal differenciált módon összehangolva alakítják ki. A „Gailtaler Speck” szalonnarétegének már említett sajátos tömörsége lehetővé teszi, hogy – a hagyományos hideg füstölés mellett – engedélyezett eljárásként magasabb külső hőmérsékleten hűtés nélkül füstöljék a terméket a füstölőkamrákban. A puhább zsírréteg magasabb hőmérsékleten fokozottabban kiválna, aminek eredményeként a füstíz jobban feloldódna, és ez ízbeli eltérésekhez vezetne.

A szellőztetés, szárítás és érlelés a regionális éghajlat korábban bemutatott előnyeinek kihasználásával történik, és – a helyi sonkakészítők tapasztalatokon alapuló tudása mellett, akik felismerik az egyes nem préselt és ezért eltérő vastagságú sonkadarabok ideális érési fokát – döntő szerepük van a termék állaga és eltarthatósága szempontjából.

Amikor korszerű, klimatizált füstölőkamrákban állítják elő a „Gailtaler Specket”, a berendezések folyamatvezérlésének programozása során figyelembe veszik ezeket a tapasztalati értékeket, ami egy, a kézileg vezérelt előállítási folyamathoz hasonló eredményt biztosít.

A „Gailtaler Specket” az íze és állaga különbözteti meg a szomszédos régiók más sonkatermékeitől, ami hamarosan egyre kedveltebbé tette a terméket.

Ez többek között a minden évben megrendezett sonkafesztiválon nyilvánul meg, amelyet Hermagor városában, a Gailtal központi településén tartanak meg. A mindig június első hetében megrendezett fesztivál alkalmából több tízezer bel- és külföldi látogató érkezik a Gailtalba, hogy a helyszínen kóstolja meg a „Gailtaler Specket”, és hazavigyen belőle egy darabot.

A „Gailtaler Speck” mint kiemelt karintiai termék jelentőségét 2005-ben azzal ismerték el, hogy származási területét felvették Ausztria jó hírnevű „kulináris régiói” („Genussregion”) közé, amihez folyamatosan értékesítési és turisztikai kezdeményezések kapcsolódnak.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(E rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

A termékleírás teljes szövege letölthető a következő oldalról:

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

ISSN 1977-0979 (elektronikus kiadás)
ISSN 1725-518X (nyomtatott kiadás)



Az Európai Unió Kiadóhivatala
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU