



Slovenské vydanie

Informácie a oznámenia

Ročník 62

11. októbra 2019

Obsah

II Oznámenia

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2019/C 344/01	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec M.9522 — Brookfield/ENGIE/TAG Pipelines Sur) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2019/C 344/02	Výmenný kurz eura — 10. októbra 2019	2
---------------	--	---

Európsky výbor pre systémové riziká

2019/C 344/03	Rozhodnutie Európskeho výboru pre systémové riziká z 30. júla 2019 o vymenovaní úradníčky na ochranu osobných údajov Európskeho výboru pre systémové riziká (ESRB/2019/17)	3
---------------	--	---

V Oznamy

ADMINISTRATÍVNE POSTUPY

Európska komisia

2019/C 344/04	Výzva na predkladanie návrhov „Podpora informačných opatrení týkajúcich sa politiky súdržnosti EÚ“ ...	5
---------------	--	---

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

Európska komisia

2019/C 344/05	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.9451 – Mall Group/Československá obchodní banka/Mallpay) Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu ⁽¹⁾	9
---------------	---	---

INÉ AKTY

Európska komisia

2019/C 344/06	Uverejnenie žiadosti o schválenie podstatnej zmeny špecifikácie výrobku podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny	11
---------------	--	----

⁽¹⁾ Text s významom pre EHP.

II

(Oznámenia)

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii
(Vec M.9522 — Brookfield/ENGIE/TAG Pipelines Sur)

(Text s významom pre EHP)

(2019/C 344/01)

Dňa 2. októbra 2019 sa Komisia rozhodla nevzniesť námietku voči uvedenej oznámenej koncentrácii a vyhlásiť ju za zlučiteľnú s vnútorným trhom. Toto rozhodnutie je založené na článku 6 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾. Úplné znenie rozhodnutia je dostupné iba v anglickom jazyku a bude zverejnené po odstránení akýchkoľvek obchodných tajomstiev. Bude dostupné:

- v časti webovej stránky Komisie o hospodárskej súťaži venovanej fúziám (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Táto webová stránka poskytuje rôzne možnosti na vyhľadávanie individuálnych rozhodnutí o fúziách podľa názvu spoločnosti, čísla prípadu, dátumu a sektorových indexov,
- v elektronickej podobe na webovej stránke EUR-Lexu (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sk>) pod číslom dokumentu 32019M9522. EUR-Lex predstavuje online prístup k európskemu právu.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura ⁽¹⁾

10. októbra 2019

(2019/C 344/02)

1 euro =

Mena	Výmenný kurz	Mena	Výmenný kurz		
USD	Americký dolár	1,1030	CAD	Kanadský dolár	1,4678
JPY	Japonský jen	118,52	HKD	Hongkongský dolár	8,6522
DKK	Dánska koruna	7,4684	NZD	Novozélandský dolár	1,7422
GBP	Britská libra	0,90155	SGD	Singapurský dolár	1,5187
SEK	Švédská koruna	10,8415	KRW	Juhokórejský won	1 315,87
CHF	Švajčiarsky frank	1,0948	ZAR	Juhoafrický rand	16,6898
ISK	Islandská koruna	138,50	CNY	Čínsky juan	7,8567
NOK	Nórska koruna	10,0535	HRK	Chorvátska kuna	7,4280
BGN	Bulharský lev	1,9558	IDR	Indonézska rupia	15 609,10
CZK	Česká koruna	25,893	MYR	Malajzijský ringgit	4,6205
HUF	Maďarský forint	333,51	PHP	Filipínske peso	56,970
PLN	Poľský zlotý	4,3183	RUB	Ruský rubel'	71,2901
RON	Rumunský lei	4,7523	THB	Thajský baht	33,537
TRY	Turecká líra	6,4936	BRL	Brazílsky real	4,5186
AUD	Austrálsky dolár	1,6307	MXN	Mexické peso	21,5223
			INR	Indická rupia	78,3555

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

EURÓPSKY VÝBOR PRE SYSTÉMOVÉ RIZIKÁ

ROZHODNUTIE EURÓPSKEHO VÝBORU PRE SYSTÉMOVÉ RIZIKÁ

z 30. júla 2019

o vymenovaní úradníčky na ochranu osobných údajov Európskeho výboru pre systémové riziká
(ESRB/2019/17)

(2019/C 344/03)

GENERÁLNA RADA EURÓPSKEHO VÝBORU PRE SYSTÉMOVÉ RIZIKÁ,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1092/2010 z 24. novembra 2010 o makroprudenciálnom dohľade Európskej únie nad finančným systémom a o zriadení Európskeho výboru pre systémové riziká, ⁽¹⁾so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2018/1725 z 23. októbra 2018 o ochrane fyzických osôb pri spracúvaní osobných údajov inštitúciami, orgánmi, úradmi a agentúrami Únie a o voľnom pohybe takýchto údajov, ktorým sa zrušuje nariadenie (ES) č. 45/2001 a rozhodnutie č. 1247/2002/ES ⁽²⁾, a najmä na jeho článok 43,so zreteľom na rozhodnutie Európskeho výboru pre systémové riziká ESRB/2012/1 z 13. júla 2012, ktorým sa vykonávajú pravidlá týkajúce sa ochrany údajov v Európskom výbore pre systémové riziká ⁽³⁾, a najmä na jeho článok 3,

keďže:

- (1) Generálna rada Európskeho výboru pre systémové riziká (ESRB) prijala 31. augusta 2018 rozhodnutie Európskeho výboru pre systémové riziká ESRB/2018/6 ⁽⁴⁾, ktorým bola pani Barbara Egglová vymenovaná za úradníčku na ochranu osobných údajov ESRB do 14. mája 2020.
- (2) Na žiadosť pani Egglovej skončí jej druhé funkčné obdobie 31. júla 2019. Je preto nevyhnutné vymenovať jej nástupcu, ktorý bude úradníkom na ochranu osobných údajov ESRB od 1. augusta 2019.
- (3) V súlade s článkom 43 ods. 2 nariadenia (EÚ) 2018/1725 úradník na ochranu osobných údajov Európskej centrálnej banky (ECB) súčasne vykonáva funkciu úradníka na ochranu osobných údajov ESRB.
- (4) Výkonná rada ECB vymenovala 19. marca 2019 pani Evanthiu Chatziliasi za nástupkyňu pani Barbary Egglovej vo funkcii úradníčky na ochranu osobných údajov ECB na funkčné obdobie piatich rokov od 1. augusta 2019,

PRIJALA TOTO ROZHODNUTIE:

Článok 1

Vymenovanie úradníčky na ochranu osobných údajov Európskeho výboru pre systémové riziká

Pani Evanthia Chatziliasi je ako zamestnankyňa a úradníčka na ochranu osobných údajov Európskej centrálnej banky vymenovaná za úradníčku na ochranu osobných údajov Európskeho výboru pre systémové riziká s účinnosťou od 1. augusta 2019 do 31. júla 2024.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 331, 15.12.2010, s. 1.⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 295, 21.11.2018, s. 39.⁽³⁾ Ú. v. EÚ J C 286, 22.9.2012, s. 16.⁽⁴⁾ Rozhodnutie Európskeho výboru pre systémové riziká ESRB/2018/6 z 31. augusta 2018 o vymenovaní úradníka na ochranu osobných údajov Európskeho výboru pre systémové riziká (Ú. v. EÚ C 347, 28.9.2018, s. 3).

*Článok 2***Nadobudnutie účinnosti**

Toto rozhodnutie nadobúda účinnosť 31. júla 2019.

Vo Frankfurte nad Mohanom 30. júla 2019

*Vedúci sekretariátu ESRB
v mene generálnej rady ESRB*
Francesco MAZZAFERRO

V

(Oznamy)

ADMINISTRATÍVNE POSTUPY

EURÓPSKA KOMISIA

Výzva na predkladanie návrhov

„Podpora informačných opatrení týkajúcich sa politiky súdržnosti EÚ“

(2019/C 344/04)

1. CIELE A TÉMY

Táto výzva sa vzťahuje na predkladanie návrhov týkajúcich sa financovania informačných opatrení v zmysle článku 58 písm. f) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1303/2013 ⁽¹⁾ z rozpočtových prostriedkov na rok 2019, ktoré boli oznámené rozhodnutím Komisie C(2018)8730 ⁽²⁾.

Pomocou tejto výzvy na predkladanie návrhov by Európska komisia chcela vybrať potenciálnych príjemcov na vykonávanie viacerých informačných opatrení ⁽³⁾ spolufinancovaných Európskou úniou. Hlavným cieľom je poskytnúť podporu na tvorbu a šírenie informácií a obsahu súvisiaceho s politikou súdržnosti EÚ ⁽⁴⁾, pričom sa bude rešpektovať úplná redakčná nezávislosť zainteresovaných aktérov.

Plánujú sa dve hlavné akcie:

- akcia 1: podpora tvorby a šírenia informácií a obsahu súvisiaceho s politikou súdržnosti EÚ prostredníctvom médií a iných oprávnených subjektov (pozri časť „Oprávnení žiadateľa“),
- akcia 2: podpora politiky súdržnosti EÚ prostredníctvom univerzít a iných vzdelávacích inštitúcií.

V rámci tejto výzvy na predkladanie návrhov môžu žiadatelia predložiť len jednu žiadosť na jednu akciu.

Konkrétne ciele tejto výzvy na predkladanie návrhov sú tieto:

- propagovať a podporovať úlohu kohéznej politiky a jej lepšie pochopenie v rámci podpory všetkých regiónov EÚ,
- zvyšovať informovanosť o projektoch financovaných Európskou úniou, najmä prostredníctvom politiky súdržnosti, a o ich vplyve na život ľudí,
- šíriť informácie a podporovať otvorený dialóg o politike súdržnosti, jej výsledkoch, jej úlohe pri plnení politických priorít EÚ, ako aj o jej budúcnosti,
- podnecovať účasť občanov na záležitostiach týkajúcich sa politiky súdržnosti a podporovať ich zapojenie do procesu stanovovania priorít pre budúcnosť tejto politiky

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 347, 20.12.2013, s. 320.

⁽²⁾ https://ec.europa.eu/regional_policy/sources/tender/pdf/official/2019_financing_decision_ta.pdf.

⁽³⁾ Na účely tejto výzvy na predkladanie návrhov je „informačné opatrenie“ samostatný a jednoliaty súbor informačných činností týkajúcich sa politiky súdržnosti EÚ.

⁽⁴⁾ Európska komisia v rámci tejto výzvy na predkladanie návrhov podporuje informačné opatrenia týkajúce sa politiky súdržnosti EÚ, ktorá sa realizuje prostredníctvom troch hlavných fondov: Európskeho fondu regionálneho rozvoja (EFRR), Kohézneho fondu (KF) a Európskeho sociálneho fondu (ESF). V tomto zmysle je oprávnený projekt, ktorý sa zaoberá vplyvom ktoréhokoľvek z týchto troch fondov v regióne.

V návrhoch sa znázorňuje a posudzuje úloha politiky súdržnosti pri naplňaní politických priorít Európskej komisie a pri riešení súčasných a budúcich výziev v EÚ, jej členských štátoch, regiónoch, ako aj na miestnej úrovni. Návrhy by sa konkrétnejšie mali vzťahovať na prínos politiky súdržnosti pre:

- podporu zamestnanosti, rastu a investícií na regionálnej a národnej úrovni a pre zlepšenie kvality života občanov,
- pomoc pri naplňaní hlavných priorít EÚ a členských štátov, medzi ktoré patrí okrem tvorby pracovných miest a rastu aj riešenie otázok spojených so zmenou klímy, s ochranou životného prostredia, posilnením výskumu a inovácie,
- prehĺbenie hospodárskej, sociálnej a územnej súdržnosti v EÚ a súčasné zníženie rozdielov medzi členskými štátmi a regiónmi EÚ a v rámci nich
- pomoc oblastiam pri využívaní globalizácie hľadaním ich miesta vo svetovej ekonomike
- posilnenie európskeho projektu, keďže politika súdržnosti priamo slúži občanom EÚ.

2. OPRÁVNENÍ ŽIADATELIA

Akcia 1:

Oprávnení žiadatelia (hlavní žiadatelia a spolužiadatelia, ako aj prípadné pridružené subjekty) musia byť právnické osoby usadené a zaregistrované v členskom štáte EÚ. Oprávnenými žiadateľmi ^(³) sú napríklad:

- mediálne organizácie/spravodajské agentúry (televízia, rozhlas, tlač, online médiá, nové médiá, kombinácia rôznych médií),
- neziskové organizácie,
- univerzity a iné vzdelávacie inštitúcie,
- výskumné centrá a strediská odborníkov (think-tanky),
- združenia európskeho záujmu,
- súkromné subjekty,
- orgány verejnej moci ^(⁴) (národné, regionálne a miestne), s výnimkou orgánov zodpovedných za vykonávanie politiky súdržnosti v súlade s článkom 123 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1303/2013 zo 17. decembra 2013.

Akcia 2:

Oprávnení žiadatelia (hlavní žiadatelia a spolužiadatelia, ako aj prípadné pridružené subjekty) musia byť právnické osoby usadené a zaregistrované v členskom štáte EÚ. V rámci akcie 2 sú oprávnené len univerzity a vzdelávacie inštitúcie.

Fyzické osoby, ako aj subjekty zriadené výlučne na účel vykonávania projektov v rámci tejto výzvy na predkladanie návrhov nie sú oprávnenými žiadateľmi (ani v rámci akcie 1, ani v rámci akcie 2).

Informácia pre britských žiadateľov: kritériá oprávnenosti musia byť splnené počas celého trvania grantu. Ak Spojené kráľovstvo vystúpi počas grantového obdobia z EÚ bez toho, aby uzavrelo dohodu s EÚ, ktorou sa zabezpečí najmä to, že britskí žiadatelia budú naďalej oprávnenými žiadateľmi, prestanú sa vám poskytovať finančné prostriedky EÚ (pričom, ak to bude možné, budete naďalej do projektu zapojení), alebo budete na základe článku II.17 dohody o grante požiadaní opustiť projekt.

Žiadatelia, ktorí sa zúčastnili na výzve, ktorú vyhlásila Európska komisia v roku 2017 a v roku 2018 sú oprávnení bez ohľadu na výsledok ich predchádzajúcej žiadosti.

⁽³⁾ Neúplný zoznam.

⁽⁴⁾ Verejnoprávne subjekty alebo súkromnoprávne subjekty poverené vykonávaním verejnej služby.

3. KRITÉRIÁ VYLÚČENIA A VÝBERU

Žiadateľ (hlavní žiadatelia a spolužadatelia) a pridružené subjekty musia podpísať čestné vyhlásenie, v ktorom potvrdia, že sa nenachádzajú ani v jednej zo situácií uvedených v článku 136 ods. 1 a článku 141 nariadenia o rozpočtových pravidlách ⁽⁷⁾ (pokiaľ ide o vylúčenie z účasti alebo o vyradenie z postupu).

Žiadatelia (hlavní žiadatelia a spolužadatelia) musia mať odborné spôsobilosti a príslušnú kvalifikáciu potrebnú na naplnenie navrhovaného informačného opatrenia, ako aj stabilné a dostatočné zdroje financovania, ktoré im umožnia vykonávať ich činnosť počas celého obdobia realizácie projektu alebo roka, na ktorý je grant udelený, a podieľať sa na jeho financovaní.

4. KRITÉRIÁ UDELENIA GRANTU

Žiadosti sa budú posudzovať na základe týchto kritérií:

	Kritériá	Faktory, ktoré sa majú zohľadniť	Dôležitosť (v bodoch)
1.	Relevantnosť opatrenia a príspevok k cieľom výzvy na predkladanie návrhov	<ul style="list-style-type: none"> — relevantnosť cieľov návrhu z hľadiska cieľov a priorit výzvy na predkladanie návrhov — relevantnosť typov informačných činností zvolených vzhľadom na daný(-é) región(-y) — pridaná hodnota k existujúcim iniciatívam vo všetkých regiónoch Európy — inovatívny charakter projektu so zreteľom na vývoj komunikačného prostredia 	30 bodov (minimálna prahová hodnota 50 %)
2.	Dosah a účinnosť opatrenia	<ul style="list-style-type: none"> — špecifické, merateľné, dosiahnuteľné a relevantné ciele z hľadiska dosahu a šírenia — ako môže plán dosahu [vrátane napr. programu vysielania, distribučného(-ých) kanálov(-ov) a množstva zaručených kontaktov na základe predchádzajúcich záznamov] maximalizovať dosah na cieľovú skupinu na miestnej, regionálnej, multiregionálnej a národnej úrovni (multiplikačný účinok), napríklad formou spolupráce žiadateľov so sieťami a/alebo regionálnymi aktérmi/médiami — účinnosť navrhnutých metodík pri dosahovaní cieľov tejto výzvy vrátane metód na tvorbu obsahu, mechanizmu na zabezpečenie redakčnej nezávislosti a metód na budovanie technických riešení — plánovaná propagácia činností a metód šírenia výsledkov — opatrenia na monitorovanie pokroku — metodika hodnotenia ex-post — možnosti pokračovania projektu po ukončení požadovaného obdobia podpory EÚ 	40 bodov (minimálna prahová hodnota 50 %)
3.	Účinnosť opatrenia	<ul style="list-style-type: none"> — nákladová účinnosť z hľadiska navrhovaných zdrojov, so zohľadnením nákladov aj očakávaných výsledkov 	20 bodov (minimálna prahová hodnota 50 %)

(7) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ, Euratom) 2018/1046 z 18. júla 2018 o rozpočtových pravidlách, ktoré sa vzťahujú na všeobecný rozpočet Únie, o zmene nariadení (EÚ) č. 1296/2013, (EÚ) č. 1301/2013, (EÚ) č. 1303/2013, (EÚ) č. 1304/2013, (EÚ) č. 1309/2013, (EÚ) č. 1316/2013, (EÚ) č. 223/2014, (EÚ) č. 283/2014 a rozhodnutia č. 541/2014/EÚ a o zrušení nariadenia (EÚ, Euratom) č. 966/2012 (Ú. v. EÚ L 193, 30.7.2018, s. 1).

	Kritériá	Faktory, ktoré sa majú zohľadniť	Dôležitosť (v bodoch)
4.	Organizácia projektového tímu a kvalita riadenia projektu	<ul style="list-style-type: none"> — kvalita navrhovaných mechanizmov koordinácie, systémy kontroly kvality a opatrenia na riadenie rizík — kvalita postupov pridelovania úloh z hľadiska realizácie činností navrhovaného opatrenia 	10 bodov (minimálna prahová hodnota 50 %)

Návrh môže za kvalitu získať maximálne 100 bodov. Požadovaný minimálny celkový počet bodov je 60 zo 100, pričom za každé kritérium musí žiadosť získať minimálne 50 %. Na poradcov sa dostanú len návrhy, ktoré dosiahnu uvedené minimálne prahové hodnoty pre kvalitu. Dosiachnutie prahovej hodnoty neznamená automatické udelenie grantu.

5. ROZPOČET A TRVANIE PROJEKTU

Celkový rozpočet vyčlenený na spolufinancovanie informačných opatrení v rámci tejto výzvy sa odhaduje na 4 800 000 EUR (4 000 000 EUR na akciu 1 a 800 000 EUR na akciu 2).

Minimálna výška grantu bude predstavovať 70 000 EUR a jeho maximálna výška 300 000 EUR. Grant EÚ bude mať formu náhrady do výšky 80 % skutočných oprávnených nákladov akcie. Žiadateľ musí zaručiť spolufinancovanie zostávajúcej sumy z vlastných zdrojov.

Komisia si vyhradzuje právo nerozdeliť všetky dostupné finančné prostriedky.

Maximálna dĺžka trvania projektov je 12 mesiacov.

6. HARMONOGRAM A TERMÍN NA PREDKLADANIE ŽIADOSTÍ

Etapy	Dátum a obdobie
Lehota na predkladanie žiadostí	10. decembra 2019
Obdobie hodnotenia (orientačné)	január – marec 2020
Informovanie žiadateľov (orientačné)	apríl 2020
Podpis dohôd o grante (orientačné)	máj 2020 – júl 2020

7. ĎALŠIE INFORMÁCIE

Formuláre žiadostí, ako aj dodatočné informácie o výzve na predkladanie návrhov možno nájsť v usmerneniach pre žiadateľov dostupných na adrese http://ec.europa.eu/regional_policy/en/newsroom/funding-opportunities/calls-for-proposal/.

Žiadosti musia spĺňať požiadavky stanovené v uvedených usmerneniach pre žiadateľov.

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

EURÓPSKA KOMISIA

Predbežné oznámenie o koncentracii

(Vec M.9451 – Mall Group/Československá obchodní banka/Mallpay)

Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu

(Text s významom pre EHP)

(2019/C 344/05)

1. Komisii bolo 1. októbra 2019 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- Mall Group a. s. („Mall Group“, Česko), pod spoločnou kontrolou i) podniku Rockaway e-commerce a. s. a príslušnej skupiny („Rockaway“, Česko), ii) podniku EC Investments a. s. a príslušnej skupiny („ECI“, Česko) a iii) BONAK a. s. a príslušnej skupiny (ako súčasť skupiny PPF Group N.V. a príslušnej skupiny, „PPF“, Česko),
- Československá obchodní banka, a. s. („ČSOB“, Česko), pod kontrolou KBC Bank („KBC“, Belgicko),
- MallPay s. r. o. (MallPay, Česko).

Podniky Mall Group a ČSOB získavajú v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) a článku 3 ods. 4 nariadenia o fúziách spoločnú kontrolu nad celým podnikom MallPay. Mallpay je v súčasnosti výlučne pod kontrolou podniku Mall Group.

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- Mall Group: poskytuje služby elektronického obchodu v strednej a východnej Európe prostredníctvom viacerých e-shopov,
- ČSOB: poskytuje bankové a finančné služby,
- MallPay: poskytuje riešenia online platieb.

3. Na základe predbežného posúdenia a bez toho, aby bolo dotknuté konečné rozhodnutie v tejto veci, sa Komisia domnieva, že oznámená transakcia by mohla patriť do rozsahu pôsobnosti nariadenia o fúziách.

V súlade s oznámením Komisie o zjednodušenom postupe pri riešení niektorých koncentracii podľa nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽²⁾ je potrebné uviesť, že túto vec je možné posudzovať v súlade s postupom stanoveným v uvedenom oznámení.

4. Komisia vyzýva zainteresované tretie strany, aby jej predložili prípadné pripomienky k zamýšľanej koncentrácii.

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr 10 dní odo dňa uverejnenia tohto oznámenia. Vždy je nutné uviesť toto referenčné číslo:

M.9451 – Mall Group/Československá obchodní banka/Mallpay

Pripomienky možno Komisii zaslať e-mailom, faxom alebo poštou. Použite tieto kontaktné údaje:

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

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1 („nariadenie o fúziách“).

⁽²⁾ Ú. v. EÚ C 366, 14.12.2013, s. 5.

Fax +32 22964301

Poštová adresa:

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

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o schválenie podstatnej zmeny špecifikácie výrobku podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2019/C 344/06)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti o zmenu podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE PODSTATNEJ ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU ALEBO CHRÁNENÝM ZEMEPISNÝM OZNAČENÍM**Žiadosť o schválenie zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012****„Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“****EÚ č.: PGI-FR-0556-AM01 – 11.8.2017****CHOP () CHZO (X)****1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem**

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté (A2M) [Združenie na obranu a propagáciu údenín a konzervovaného mäsa CHZO na území Franche-Comté (A2M)]

„Valparc“
12, rue de Franche-Comté
25480 ECOLE VALENTIN
FRANCÚZSKO

Tel. +33 381547170

Fax +33 381547154

E-mail: accueil@interporc-fc.fr

Toto združenie združuje všetky hospodárske subjekty odvetvia CHZO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ (chovatelia ošípaných, bitúnky, rozrábkarne, priemyselní a remeselnícki výrobcovia), a preto je oprávnené žiadať zmenu špecifikácie.

2. Členský štát alebo tretia krajina

Francúzsko

3. Položky v špecifikácii, ktorých sa zmena týka

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby

(¹) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Súvislosť
- Označovanie
- Iné: aktualizácia kontaktných údajov, kontrolných štruktúr, vnútroštátnych požiadaviek a aktualizácia slovníka.

4. Typ zmeny (zmien)

- Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.
- Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 a v prípade ktorej nebol uverejnený jednotný dokument (alebo rovnocenný dokument).

5. Zmena (zmeny)

5.1. Opis výrobku

- Úvodná veta k opisu výrobku „Klobásy „Saucisse de Morteau“ a „Jésus de Morteau“ majú rôzne vlastnosti:“ sa vypúšťa. Ide o formálnu zmenu.
- Veta „Klobása „Saucisse de Morteau“ je klobása pravidelného valcovitého tvaru s priemerom minimálne 40 mm (priemer črievka pri plnení) vyrobená z bravčového mäsa.“ sa nahrádza vetou „Klobása „Saucisse de Morteau“ je rovná klobása pravidelného valcovitého tvaru s priemerom minimálne 34 mm (priemer črievka pri plnení) v prípade klobás „Saucisse de Morteau“ s hmotnosťou menej ako 150 g a s priemerom 40 mm v prípade klobás „Saucisse de Morteau“ s hmotnosťou najmenej 150 g, vyrobená z bravčového mäsa.“ Dopĺňa sa menší minimálny priemer 34 mm. Doplnenie tohto menšieho priemeru klobás s hmotnosťou menšou alebo rovnajúcou sa 150 g umožňuje zachovať rovnakú veľkosť klobásy „Saucisse de Morteau“ bez ohľadu na rozmery. Rôzne formy klobásy „Saucisse de Morteau“ je preto možné vyrábať s rovnakými proporciami, ako sa uvádza v opise výrobku (rovná klobása pravidelného valcovitého tvaru). Minimálny priemer 40 mm sa zachováva v prípade klobás s hmotnosťou najmenej 150 g.
- Špecifikuje sa sfarbenie čreva doplnením, že „akceptuje sa iba jeho prirodzená pigmentácia“ tak v prípade klobásy „Saucisse de Morteau“, ako aj klobásy „Jésus de Morteau“. Cieľom tejto zmeny je vylúčiť iba umelé zafarbenie čreva a nie jeho prirodzenú pigmentáciu.
- Dopĺňa sa veta: „Používa sa motúz v odtieňoch bielej, smotanovej, prírodnej alebo béžovej farby.“ Výber obmedzenej palety podobných farieb umožňuje zachovať tradičný vzhľad výrobku a uľahčiť anonymnosť počas organoleptických kontrol.
- Spresňuje sa tvar špajdle. Dopĺňa sa táto veta: „Má tvar rovného kruhového valca bez špicatého konca.“ Tento opis zaručuje rovnaký vzhľad všetkých klobás „Saucisse de Morteau“.
- Pokiaľ ide o klobásu „Jésus de Morteau“, veta „Ak sa plní do slepého čreva, špajdľa sa nepoužíva zakaždým, nakoľko slepé črevo je na jednom konci prirodzene zatvorené.“ sa nahrádza takto: „Klobása „Jésus de Morteau“ je pri plnení do zostupného tračníka na jednom konci uzavretá špajdlou, pri plnení do slepého čreva sa však špajdľa nepoužíva systematicky.“ Slepé črevo je totiž svojou povahou na jednej strane uzavreté, druhý uzáver preto nie je potrebný.
- Vo vete „Uvarené klobásy „Saucisse de Morteau“ a „Jésus de Morteau“ majú nahrubo pomletú, ale homogénnu a súdržnú mäsovú hmotu.“ sa vypúšťa označenie „súdržnú“, pretože nie je primerané.
- Dopĺňa sa podrobný zoznam rôznych možných prezentácií pri uvádzaní výrobku na trh. Pred vetou „Zmrazené, varené alebo krájané výrobky sa musia z dôvodu zdravotnej bezpečnosti pri predaji spotrebiteľovi povinne zabaliť.“ sa vkladá veta „Klobásy „Saucisse de Morteau“ a „Jésus de Morteau“ sa predávajú surové alebo varené. Uvádzajú sa na trh vcelku alebo nakrájané. Uvádzajú sa na trh čerstvé, mrazené alebo hlboko mrazené, a to aj varené mrazené alebo varené hlboko mrazené. Varená mrazená alebo varená hlboko mrazená prezentácia zodpovedá existujúcej praxi, ktorá sa týmto kodifikuje.“
- Pokiaľ ide o organoleptické vlastnosti, veta „Vnútorý rez klobás Saucisse de Morteau a Jésus de Morteau sa vyznačuje týmito prvkami typickosti senzorickeho profilu:“ sa nahrádza vetou „Pre zmyslový profil varených klobás „Saucisse de Morteau“ alebo „Jésus de Morteau“ sú charakteristické tieto prvky: “. S cieľom predísť nejasnostiam sa tým špecifikuje, že charakteristické prvky zmyslového profilu sa vzťahujú na výrobok po tepelnej úprave. Výrobok sa totiž konzumuje až po tepelnej úprave. Výraz „vnútorý rez“ sa vypúšťa, pretože je nepresný. Farba sa týka, napríklad, vonkajšieho vzhľadu výrobku.“

- Odsek týkajúci sa receptov sa vypúšťa, pretože neposkytuje užitočné informácie týkajúce sa opisu organoleptických vlastností.

Časť jednotného dokumentu, ktorá sa týka opisu výrobku, sa mení, aby sa zohľadnili zmeny v špecifikácii. Organoleptické vlastnosti sa dopĺňajú do jednotného dokumentu, aby bol opis presnejší.

5.2. Zemepisná oblasť

V kapitole o zemepisnej oblasti sa vypúšťa odkaz na administratívny región, ktorý bol reštrukturalizovaný, a uvádzajú sa departementy. Zemepisná oblasť sa nemení. Rovnaké zmeny sa vykonali aj v jednotnom dokumente.

5.3. Dôkaz o pôvode

- Úvodný odsek, v ktorom sú uvedené dva doplnkové systémy vysledovateľnosti, sa vypúšťa. Vysledovateľnosť sa totiž opisuje pre každú fázu výrobného procesu a nie je potrebné špecifikovať, že existuje interný systém špecifický pre každý podnik a globalizovanejší systém.
- Vety opisného alebo nešpecifického charakteru pre CHZO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ sa vypúšťajú (napríklad: „Jatočné telo v tomto štádiu zodpovedá parametrom špecifikácie.“), pretože neobsahujú prvky týkajúce sa vysledovateľnosti.
- Do odseku o vysledovateľnosti pri chove sa dopĺňa kategória „výkrm po odstavení“. Táto kategória je v platnej špecifikácii zahrnutá do širšieho pojmu „chovu na výkrm“. Výrazy „v súlade s právnymi predpismi“ a „v súlade s nariadeniami“ sa vypúšťajú ako nepotrebné. Nahrádzajú sa výrazmi „označovací kód miesta narodenia“, ktorý sa vyžaduje pri príchode do výkrmne, a „označovací kód miesta ich výkrmu“ požadovaný pred zabitím. Cieľom tohto znenia je objasniť dokumenty potrebné na vysledovateľnosť v chove.
- Minimálna lehota uchovávanía dokumentov sa mení z 5 rokov na 3 roky. Toto ustanovenie sa vzťahuje na bitúnok, rozrábkareň a výrobný závod. Lehota 3 roky je totiž dostatočná na zaručenie účinnej kontroly, keďže výrobok má životnosť 90 dní.
- Dopĺňa sa vysledovateľnosť črievok, aby sa zabezpečila úplná vysledovateľnosť CHZO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“.
- Kategória „veľkoobchodníci s mäsom“ sa dopĺňa do zoznamu hospodárskych subjektov, ktoré sa zúčastňujú na globalizovanom monitorovaní tokov surovín, a to pre ich pôsobenie na trhu CHZO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“. Toto doplnenie zaručuje vysledovateľnosť výrobku v tejto kategórii.
- Zber a zasielanie informácií o tokoch surovín sú už uvedené v registrovanej špecifikácii. Spresňuje sa, že sa môžu zasielať na žiadosť skupiny žiadateľov. Takéto zasielanie umožňuje zabezpečiť ucelenosť tokov surovín medzi hospodárskymi subjektmi.
- Súhrnná tabuľka prvkov vysledovateľnosti sa aktualizuje tak, aby zodpovedala vykonaným zmenám.

5.4. Spôsob výroby

Vypúšťajú sa nadbytočné informácie týkajúce sa schválenia bitúnok a rozrábkarní EHS, ktoré už sú stanovené vo všeobecných predpisoch, ako aj opisné vety, ktoré nie sú určené na zlepšenie pochopenia spôsobu výroby.

Charakteristika výživy pri výkrme

- V zmenenej špecifikácii sa uvádza, že všetky ošípané umiestnené v určitej budove dostávajú krmivo definované v špecifikácii. Táto zmena zodpovedá praxi a uľahčuje vykonávanie kontrol.

Podľa platnej špecifikácie je srvátka jediným povinným mliečnym výrobkom vo výžive vo fáze výkrmu. V zmenenej špecifikácii sa srvátka môže čiastočne nahradiť inými mliečnymi výrobkami, ktoré majú podobné analytické vlastnosti, pretože obsahujú mliečne bielkoviny, laktózu a nasýtené mastné kyseliny. Tieto mliečne výrobky sú k dispozícii na kŕmenie ošípaných a ich používanie zachováva súvislosť s pôvodom CHZO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“. V tejto zemepisnej oblasti totiž produkcia bravčového mäsa existuje spolu s produkciou mlieka. Tento nový zoznam povolených mliečnych výrobkov vo výžive ošípaných nemení špecifiká hotového výrobku.

Srvátka predstavuje najmenej 50 % množstva mliečnych výrobkov a vedľajších mliečnych produktov. Doplnok pozostáva z jedného alebo viacerých mliečnych výrobkov [smotana, mlieko, syr, tvaroh, jogurt alebo vedľajšie mliečne produkty (srvátkový permeát, mliečny permeát, jogurtová srvátka, cmar)].

Doplňa sa analytická vlastnosť mliečnych výrobkov: celkový obsah dusíkatých látok v 100 g sušiny musí byť najmenej 4 g, aby bolo možné povoliť len mliečne výrobky vhodné na kvalitatívne kŕmenie ošípaných. Ďalšia analytická vlastnosť sa doplňa aj v prípade srvátky: obsah laktózy musí byť najmenej 20 %, aby sa mohli vybrať iba tie najlepšie srvátky.

Podmienky nakládky a prepravy

- Pokiaľ ide o požiadavku, aby boli zvieratá nalačno, doplňa sa rozlíšenie podľa toho, či sa porážka uskutoční v ten istý deň ako nakládka alebo v deň (alebo neskôr) nasledujúci po dni nakládky. Ak sa porážka uskutočňuje nasledujúci deň (alebo neskôr), zvieratá sú počas nakládky nalačno najmenej 3 hodiny. Táto zmena umožňuje predchádzať prípadom nadmerne dlhého stavu nalačno, ktorý škodí dobrým životným podmienkam zvierat, a najmä kvalite mäsa.

Podmienky porážky

- Polhodina pred podaním anestézy, počas ktorej sa ošípané pred porážkou sprchujú, sa vypúšťa. Ide totiž o príliš presné časové vymedzenie, ktoré nemá vplyv na kvalitu mäsa.
- Možnosť neostrekovať ošípané vodnou hmlou pri príchode, ak teplota vonkajšieho prostredia klesne pod +10 C, sa rozširuje na ostrekovanie pred podaním anestézy, aby sa zohľadnili dobré životné podmienky zvierat. Okrem toho je možné ostrekovanie pri príchode a pred podaním anestézy vynechať aj pri nočnom mraze. Toto vynechanie vyplýva z praktických dôvodov, keďže ostrekovanie si vyžaduje vypustenie kanalizačných potrubí, čo v prípade mrazu nie je možné.

Vlastnosti jatočných tiel

- Pokiaľ ide o chyby vzhľadu jatočných tiel, veta „V jednej dávke pre zákazníka sú pre všetky jatočné telá chyby vzhľadu obmedzené na 5 %.“ sa nahrádza takto: „V prípade predaja jatočných tiel jednému zákazníkovi môže mať najviac 5 % jatočných tiel jednu alebo viac chýb vzhľadu.“ Táto nová formulácia, ktorá umožňuje kontrolórom ľahšie pochopiť pravidlo, sa v zásade nemení, pretože maximálny podiel chýb vzhľadu 5 % sa zachováva.
- Veta „Konečná hodnota pH (odmeraná minimálne 18 hodín po porážke) je v rozmedzí 5,50 ≤pH ≤ 6,20. Meranie sa vykonáva 5 cm nad stehnom a v hĺbke medzi 2 a 3 cm.“ sa vypúšťa. Meranie pH má totiž význam len v prípade kusov celého mäsa alebo sušeného mäsa. V prípade výrobku na báze rozdelených kusov, ako je klobása s CHZO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“, je takmer irelevantné. Podľa štúdie Národného inštitútu pre poľnohospodársky výskum [INRA – Vautier, A., Lebret, B., Brossard, L. (2006). *Indicateurs de qualité de viande chez le porc. Importances respectives du pH ultime et du taux de lipides intramusculaires dans la détermination de la qualité sensorielle.* <http://prodinra.inra.fr/record/28922>] by pH mohlo ovplyvniť farbu, mäkkosť a šťavnatosť mäsa, nie však celkovú chuť alebo typickú chuť, ktoré by boli ovplyvnené len prchavými zlúčeninami vyvolanými štiepením lipidov.

Vlastnosti častí rezu

- Dopĺňa sa zákaz „používať mechanicky separované mäso a mleté mäso veľkosti najviac 8 mm“. Takéto mäso získané technikou krájania pomocou mechanických systémov, ktoré zbierajú zvyšky mäsa na kostiach po ručnom krájaní, sa môže fyzicky podobať na mleté mäso, ale nespĺňa špecifiká CHZO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“. Mäso spojené s kosťou sa od zvyšku mäsových kusov zvieratá líši svojou štruktúrou, je šľachovitejšie, pretože je denne v pohybe, a má menší obsah tuku, čo sú dôležité faktory ovplyvňujúce štruktúru klobásového mäsa. Ide teda o kodifikáciu obvyklého používania a platných špecifik v odvetví.

- Pomer tučného tuhého bravčového mäsa („medzi 15 a 35 % mäsa určeného na použitie do zmesi“) a pomer chudého bravčového mäsa („medzi 65 a 85 % mäsa určeného na použitie do zmesi“) sa vypúšťajú. Táto zmena je odôvodnená skutočnosťou, že kontrola obsahu lipidov v hotovom výrobku umožňuje zabezpečiť, aby pomer tučného a chudého bravčového mäsa bol konzistentný a správny.
- V platnej špecifikácii predstavuje maximálny podiel zmrazených surovín 15 % na zmes. Tento podiel sa nahrádza podielom 50 %. Porovnávacie skúšky, ktoré vykonal nezávislý subjekt, preukázali, že organoleptické vlastnosti hotového výrobku sa nijako nezmenili pri absencii mrazenej suroviny v zmesi a použití 50 % mrazenej suroviny (*Maisons du goût*, správa zo skúšky č. 13/55, s. 22). Okrem toho v letnom období čelí toto odvetvie problémom so zásobovaním surovinami na výrobu klobás s CHZO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“. V lete sa spotreba výrobkov s CHZO vyznačuje výrazným dopytom. Porážka ošípaných sa však vo väčšine prípadov uskutočňuje v zimných mesiacoch. Dopyt spotrebiteľov preto nekoreluje s chovnými a jatočnými postupmi. Zvýšenie maximálnej miery zapracovania mrazenej suroviny na zmes z 15 % na 50 % by teda umožnilo uspokojiť veľký dopyt po výrobkoch s CHZO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ v letnom období bez toho, aby to malo vplyv na chovnú prax.
- Lehoty medzi rozmrazením a mletím („najneskôr 24 hodín po rozmrazení mäsa“) a následne mletím a údením („sa vyúdia najneskôr 24 hodín po zomletí“ mrazeného mäsa) sa vypúšťajú, pretože sú nadbytočné popri platných všeobecných zdravotných predpisoch.

Prídavné látky

- Dopĺňa sa maximálny limit jedlej soli (NaCl) stanovený na 22 g/kg zmesi. Toto obmedzenie kodifikuje súčasné postupy hospodárskych subjektov. Pridanie príliš veľkého množstva soli by dodalo výraznú slanú chuť, ktorá nezodpovedá vlastnostiam hotového výrobku.
- Glukózový sirup sa dopĺňa do zoznamu cukrov, ktoré sa môžu na nepovinnnej báze pridať do zmesi ako doplnkový výrobok. Glukózový sirup je porovnateľný s dextrózou už povolenou v špecifikácii, najmä čo sa týka úrovne účinnosti sladenia. Jeho použitie nemá vplyv na chuť hotového výrobku.
- Termíny „liadok“ a „dusitanová soľ“ sa nahrádzajú ich označením podľa oficiálnej a medzinárodnej nomenklatúry. Pojem „liadok“ sa preto nahrádza označením „E252“ a „dusitanová soľ“ označením „E250“.
- Vkladajú sa pojmy „kyselina askorbová (E 300) a jej soli“ a „rozmarín a extrakt z rozmarínu“. Tieto antioxidanty umožňujú bojovať proti rizikám peroxidácie tukov a proti nestálosti farby, najmä v krájaných a/alebo mrazených klobásach, bez zmeny ich vlastností. Zúčastňujú sa preto na udržiavaní organoleptických vlastností výrobkov s CHZO. Rozmarín (alebo jeho extrakt) sa používa vo veľmi nízkych dávkach pre svoje antioxidačné vlastnosti, a nie pre aromatické vlastnosti.
- Obsah vína, ktoré sa môže pridávať do zmesi, sa znížil z 8 % na 6,5 %. Hospodárske subjekty v súčasnosti neuplatňujú pomer 8 % a obmedzujú sa na 6,5 %, takže ide o spresnenie špecifikácie. Toto obmedzenie posilňuje vlastnosti výrobku.
- Dopĺňa sa možnosť pridať vodu „v tekutej forme“ na uľahčenie rozptýlenia prídavných látok v zmesi alebo „vo forme ľadu“ na reguláciu teploty. Podiel pridanej vody nepresahuje 3 %. Množstvo pridanej vody je obmedzené, aby sa nenarušil charakter hotového výrobku.

Príprava mäsa, plnenie alebo tlačenie a uzatváranie

Zmeny, na ktoré sa odkazuje v opise výrobku (priemer, hmotnosť, farba motúza, tvar dreveného kolíka), sú uvedené. Ide o zahrnutie týchto zmien do časti týkajúcej sa spôsobu výroby.

Sušenie

- Spresňuje sa, že meraná teplota je teplota „okolitého prostredia“.
- Maximálna teplota sušenia sa zvyšuje z 30 °C na 40 °C. Účelom sušenia je pripraviť povrch čreva na optimalizáciu údenia výrobku. Obmedzenie maximálnej teploty sušenia na 30 °C nie vždy umožňuje, aby mali klobásy teplotu okolitého prostredia na údenie, ktorá je schopná napomáhať údeniu na úkor nežiaducich zlúčenín, ako sú polycyklické aromatické uhľovodíky.
- Vypúšťajú sa dva posledné odseky, ktoré sa považujú za zbytočné, keďže len vysvetľujú úlohu nepovinnnej fázy sušenia.

Údenie

- Údenie je definované ako skutočný čas vystavenia dymu. Doplnenie tejto definície prináša presnosť, ktorá zodpovedá praxi hospodárskych subjektov.
- V súvislosti s uvedeným doplnením je stanovený minimálny čas údenia v konvenčnej udiarni. V platnej špecifikácii je stanovený len minimálny čas všetkých operácií sušenia a údenia vonku a/alebo vnútri udiarne. To by mohlo mať za následok nedostatočný čas vo vnútri konvenčnej udiarne. Súčasný spôsob hodnotenia času údenia podporuje rozvoj mikrobiologického rizika. Vymedzením času údenia vo vnútri konvenčnej udiarne sa predchádza dlhému čakaniu na vzduchu, čo by mohlo mať negatívny vplyv na kvalitu výrobku, a umožňuje sa tým lepšie regulovať špecifické vlastnosti výrobku. Preto sa vymedzuje minimálny čas údenia v konvenčnej udiarni na 6 hodín. Údenie má pri výrobe klobás „Saucisse de Morteau“ zásadný význam. Musí byť pomalé.
- Dopĺňa sa tiež minimálny a maximálny čas, ak sa na údenie tej istej klobásky „Saucisse de Morteau“ alebo „Jésus de Morteau“ použije najprv tradičná udiareň a potom konvenčná udiareň alebo naopak. Tieto povinnosti umožňujú lepšie regulovať základnú operáciu, ktorou je údenie. Pokiaľ ide o údenie v konvenčnej udiarni, minimálny čas údenia sa stanovuje na 3 hodiny a maximálny čas údenia na 48 hodín. Vo fáze údenia v komíne „thué“ alebo tradičnej udiarni je minimálny čas údenia 12 hodín a maximálny čas údenia 7 dní.
- Dopĺňa sa veta „Používanie tekutého dymu je zakázané.“ Ide o zabezpečenie súladu so špecifikami CHZO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“, pretože je povolený iba prírodný dym z ihličnatého dreva.
- Dopĺňa sa maximálna teplota údenia v konvenčnej udiarni 40 °C. Týmto doplnením sa predchádza zhoršeniu kvality. Cieľom tejto zmeny je lepšie dodržať špecifické vlastnosti klobás „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“.
- Vypúšťa sa opisný a všeobecný odsek týkajúci sa účelu údenia. Neopisuje sa v ňom žiadna fáza spôsobu výroby a nemôžu sa na základe neho vykonávať kontroly.

Výrobky uvádzané na trh ako mrazené

- Do špecifikácie sa dopĺňa varený výrobok zmrazený alebo hlboko zamrazený. Síce táto úprava výrobku existovala aj v minulosti, pri formulovaní špecifikácie sa na ňu zabudlo.
- Maximálna teplota uchovávaní po zmrazení alebo hlbokom zamrazení sa stanovuje na -18 C. Ide o spresnenie.

Výrobky uvádzané na trh ako varené

- Vypúšťa sa maximálna teplota varenia 90 °C. Táto povinnosť nijako neovplyvňuje vlastnosti výrobku uvádzaného na trh, keďže dôležitým prvkom počas varenia je teplota v jadre.
- Z tohto dôvodu sa dopĺňa veta „Teplota v jadre počas varenia dosahuje minimálne 68 °C.“ Touto vetou sa spresňuje, že ide o minimálnu hodnotu.

Oddiel jednotného dokumentu týkajúci sa krmív a surovín bol zrevidovaný s cieľom zahrnúť doň niektoré zmeny špecifikácie, najmä krmnu dávku ošípaných, podmienky kŕmenia pred porážkou, minimálnu hmotnosť jatočného tela.

5.5. Súvislosť

Celá kapitola „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ bola zhrnutá a reštrukturalizovaná, aby lepšie zdôraznila špecifickosť zemepisnej oblasti, špecifickosť výrobku a príčinnú súvislosť. Mení sa teda iba forma.

Pokiaľ ide o kŕmenie zvierat, odkaz na mliečne výrobky nahrádza odkaz na srvátku. Tým sa však nemení súvislosť medzi CHZO „Saucisse de Morteau“ alebo „Jésus de Morteau“ a jeho špecifickosťou, ktorá sa zrodila zo spoločnej existencie chovu mliekového dobytku, výroby syra, chovu ošípaných a miestnych postupov spracovania. Produkcia bravčového mäsa ťažila a ťaží z vedľajších produktov výroby mlieka používaných pri výrobe syra, ako je najmä srvátka, ale aj smotana, mlieko, syr, tvaroh a jogurty.

Vzhľadom na tieto zmeny sa upravila časť jednotného dokumentu „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“.

5.6. Označovanie

- Pred výraz „údená v komíne „thué““ sa dopĺňa výraz „výlučne“, aby obrázok tohto typu udiarne na označení mohli používať iba subjekty, ktoré vykonávajú celý postup údenia v „thué“. Obrázok „thué“ na označení by bol pri kombinovanom použití viacerých typov udiarne zavádzajúci.
- S cieľom podporovať individuálne označovanie každej klobásky „Saucisse de Morteau“ alebo „Jésus de Morteau“ v záujme lepšej informovanosti spotrebiteľa sa dopĺňa veta „Výrobca musí zabezpečiť súlad s nasledujúcimi pravidlami umiestnenia obchodného názvu a európskeho symbolu pre chránené zemepisné označenia. Tento obchodný názov a európsky symbol sa uvedú v odsekoch nasledujúcich pod položkou „Označovanie“.
- Každá klobása s CHZO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“, ktorá sa má distribuovať spotrebiteľom bez spotrebiteľského balenia, musí mať individuálne označenie, ktoré je k nej pripevnené.
- Každá klobása s CHZO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“, ktorá sa má distribuovať spotrebiteľom v spotrebiteľskom balení, ktoré obsahuje aj iné výrobky ako klobásu „Saucisse de Morteau“, musí mať individuálne označenie.
- Každé spotrebiteľské balenie určené spotrebiteľovi, ktoré obsahuje jednu alebo viac klobás s CHZO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“, pričom neobsahuje žiaden iný výrobok, musí mať aspoň jedno označenie, napríklad na fólii spotrebiteľského balenia, nevyžaduje sa však individuálne označenie každej klobásky.
- V prípade klobás s CHZO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ určených na ďalšie spracovanie, a to aj v odvetví reštauračných služieb, sa nevyžaduje individuálne označenie.“

Zmeny v špecifikácii sú uvedené v časti jednotného dokumentu týkajúcej sa označovania.

5.7. Ďalšie zmeny

- Aktualizovali sa kontaktné údaje skupiny žiadateľov. Okrem toho sa tiež dopĺňa zloženie skupiny žiadateľov.
- Odkazy týkajúce sa kontrolného orgánu boli aktualizované v súlade s platnými usmerneniami na vnútroštátnej úrovni zameranými na harmonizáciu znenia špecifikácií. V tejto položke sú už uvedené kontaktné údaje príslušných francúzskych kontrolných orgánov: *Institut National de l'origine et de la Qualité* (Národný inštitút pre osvedčovanie pôvodu a kvality – INAO) a *Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes* (Generálne riaditeľstvo pre hospodársku súťaž, spotrebu a boj proti podvodom – DGCCRF). Názov a kontaktné údaje certifikačného orgánu sú v súčasnosti k dispozícii na webovom sídle inštitútu INAO a v databáze Európskej komisie.
- Hlavné body kontroly podľa vnútroštátnych požiadaviek boli aktualizované, aby boli v súlade s požadovanými zmenami.
- Doplnil sa slovník.
- Prílohy k špecifikácii sa vypúšťajú, pretože neobsahujú žiadne záväzné ustanovenia.

Jednotný dokument má zrevidované, všeobecnejšie znenie, aby bol v súlade s platnými predpismi.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“

EÚ č.: PGI-FR-0556-AM01 – 11.8.2017

CHOP () CHZO (X)

1. Názvy

„Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Francúzsko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.1. Druh výrobku

Trieda 1.2. Mäsové výrobky (tepelne spracované, údené, solené atď.)

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1

Klobása „Saucisse de Morteau“ je rovná klobása pravidelného valcovitého tvaru vyrobená z bravčového mäsa s priemerom minimálne 34 mm v prípade klobásky „Saucisse de Morteau“ s hmotnosťou menej ako 150 g a s priemerom 40 mm (priemer črievka pri plnení) v prípade klobásky „Saucisse de Morteau“ s hmotnosťou najmenej 150 g. Plní sa do prírodného a nefarbeného bravčového črievka, akceptuje sa iba jeho prirodzená pigmentácia. Črievko je na jednom konci uzavreté špajdlou valcovitého tvaru bez špicatého konca a na druhom konci motúzom z prírodného vlákna. Používa sa motúz v odtieňoch bielej, smotanovej, prírodnej alebo béžovej farby.

Klobása „Jésus de Morteau“ je osobitnou formou klobásky „Saucisse de Morteau“ nepravidelnejšieho tvaru a s priemerom minimálne 65 mm (priemer črievka pri plnení). Neuzatvára sa špajdlou pri každom plnení do slepého čreva.

Uvarené klobásky „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ majú nahrubo pomletú, ale homogénnu mäsovú hmotu.

Údením získavajú klobásky „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ typickú jantárovú farbu medzi hnedou a zlatou.

Ich konzistencia sa vyznačuje pevnosťou na dotyk.

Vôňa po dyme je jednou z výrazných charakteristík, ktoré klobásky „Saucisse de Morteau“ a „Jésus de Morteau“ získavajú vďaka pilinám a drevu z ihličnatých stromov a vďaka tomu, že tieto piliny a drevo pomaly horia. Na surovom výrobku je táto aróma jasne zreteľná. Po uvarení a pri jedení je táto aróma údeniny vyrovnaná a pretrváva bez toho, aby bola kyslá alebo trpká. Klobásky „Saucisse de Morteau“ a „Jésus de Morteau“ sú charakteristické aj svojou mäsovou chuťou, nie sú príliš suché ani príliš masné.

Štruktúra uvarených klobás „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ je typická svojou mäkkosťou a vláčnosťou s nahrubo pomletou a súdržnou mäsovou hmotou. V ústach nesmie byť výrobok ani tvrdý, ani gumový, ale pevný a šťavnatý.

Fyzikálno-chemické vlastnosti surového výrobku sú:

- vlhkosť odtučneného výrobku (VOV): < alebo = 75 %,
- tuky: < alebo = 30 % v prepočte na 75 % VOV,
- kolagén/proteíny: maximálne 16 %,
- hladina cukru: nižšia alebo rovná 1 % v prepočte na 75 % VOV.

Organoleptické vlastnosti:

Zmyslový profil uvarených klobás s CHZO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ sa vyznačuje týmito charakteristickými prvkami:

- Údené: chuť je vyvážená, dymová aróma v ústach pretrváva bez prenikavej kyslej a tvrdej príchute.
- Lahodné: dojem mäkkého mäsa, tučného a šťavnatého, ktoré je pri žuvaní vláčne na rozdiel od tvrdého a gumového.
- Súdržné: nahrubo pomleté mäso, súdržné, dobre drží a pri krájaní sa nerozpadáva.
- Chudé: dojem mäsa, ktoré sa však nejaví ako suché a zároveň nie je tučné.
- Farba: jantárová vďaka údeniu, medzi hnedou a zlatou.

Klobásky s CHZO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ sa predáva surová alebo varená, vcelku alebo krájaná, čerstvá, mrazená alebo hlboko zmrazená, vrátane varenej úpravy mrazenej alebo hlboko zmrazenej.

3.3. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

Vykrmované zvieratá sú samice a vykastrované samce. Pomer prasiat chovaných na mäso, citlivých na halotan, musí byť nižší ako 3 % a prasatá nesmú mať alely Rn-. Krmná dávka výkrmových ošípaných obsahuje mliečne výrobky a/alebo vedľajšie mliečne produkty, ktoré je možné zmiešať a ktorých pomer prídania do dávky pre výkrm je 15 % až 35 % sušiny. Srvátka predstavuje najmenej 50 % týchto mliečnych výrobkov a/alebo vedľajších mliečnych produktov.

Doplňkové krmivo z týchto produktov obsahuje minimálne 50 % obilnín a vedľajších výrobkov z obilnín. Celková krmná dávka (výrobky, vedľajšie mliečne produkty, doplnkové krmivá) na výkrm obsahuje menej ako 1,7 % kyseliny linolovej.

V prípade porážky v ten istý deň, keď sa zvieratá naložia na prepravu na bitúnok, musia byť pri nakládke nalačno minimálne 12 hodín. V prípade porážky v deň (alebo neskôr) nasledujúci po dni nakládky musia byť zvieratá počas nakládky nalačno najmenej 3 hodiny.

Musí sa dodržať čas čakania pred porážkou minimálne 2 hodiny. Ošípané sa osprchujú pri príchode na bitúnok a pred anestézou, s výnimkou prípadov, keď je vonkajšia teplota prostredia nižšia ako +10°C alebo keď nočné mrazy vyžadujú vypustenie kanalizačných potrubí.

Minimálna hmotnosť za tepla v prípade jatočných tiel ošípaných je stanovená na 80 kg.

Kusy, ktoré sa môžu použiť v zložení zmesi, s výnimkou všetkých ostatných, sú tieto:

- stehno,
- plece,
- hrud',
- hrudné sadlo,
- chrbát,
- odrezky (ak sa použije lalok, musí sa spracovať bez žliaz a červených škvŕn).

Používanie mechanicky separovaného mäsa a mletého mäsa do 8 mm je zakázané.

Použitie mrazených surovín (tučného a/alebo chudého bravčového mäsa) je povolené a obmedzené na 50 % na zmes. Čas mrazenia jednotlivých kusov použiteľných na výrobu klobás „Saucisse de Morteau“ a „Jésus de Morteau“ nesmie presiahnuť v prípade chudého bravčového mäsa 12 mesiacov a v prípade tučného bravčového mäsa 9 mesiacov.

3.4. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Výroba od prípravy zmesi po údenie sa musí uskutočniť v zemepisnej oblasti.

3.5. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

Zmrazené, varené alebo krájané výrobky sa balia pri ich predaji spotrebiteľovi.

3.6. Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

Na označení výrobku musí byť povinne uvedené meno: „Saucisse de Morteau“ alebo „Jésus de Morteau“. Pre daný výrobok sa používa iba jeden obchodný názov.

Ak klobása Saucisse de Morteau alebo Jésus de Morteau nie je výlučne údená v udiarni „thué“, nemôže sa na obrazovom alebo písomnom označení pripojenom k výrobku uvádzať použitie tohto typu udiarne.

Každá klobása s CHZO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“, ktorá sa má distribuovať spotrebiteľom bez spotrebiteľského balenia, musí mať individuálne označenie, ktoré je k nej pripevnené.

Každá klobása s CHZO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“, ktorá sa má distribuovať spotrebiteľom v spotrebiteľskom balení, ktoré obsahuje aj iné výrobky ako klobásu „Saucisse de Morteau“, musí mať individuálne označenie.

Každé spotrebiteľské balenie určené spotrebiteľovi, ktoré obsahuje jednu alebo viac klobás s CHZO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“, pričom neobsahuje žiaden iný výrobok, musí mať aspoň jedno označenie, napríklad na fólii spotrebiteľského balenia, nevyžaduje sa však individuálne označenie každej klobásy.

V prípade klobás s CHZO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ určených na ďalšie spracovanie, a to aj v odvetví reštauračných služieb, sa nevyžaduje individuálne označenie.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Zemepisná oblasť výroby pozostáva zo všetkých 4 departementov Doubs, Jura, Haute-Saône a Territoire de Belfort.

Táto zemepisná oblasť zodpovedá oblasti, v ktorej sa na výrobu a údenie klobás s CHZO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ využíva tradičné know-how. Zodpovedá umiestneniu komínov „tuyés“ a tradičných udiarní, ktoré sa vyskytujú na celom území Franche-Comté.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Činnosť, ktorá do značnej miery formuje územie Franche-Comté, je poľnohospodárstvo zamerané najmä na chov hovädzieho a mliekového dobytká.

Je preto posiate tzv. fruitières (miestne pomenovanie syrární).

V týchto „fruitières“ sa vyrábajú vedľajšie mliečne produkty, najmä srvátka, výberové suroviny na výrobu krmív pre zvieratá: majú nízky obsah tuku a nenasýtených mastných kyselín, ale sú do určitej miery bohaté na lyzín a treonín, esenciálne aminokyseliny, najmä pre ošípané. Chov ošípaných sa v regióne Franche-Comté mohol rozvíjať práve vďaka rozvoju syrární. Medzi výrobou syra a produkciou bravčového mäsa teda existuje priama a tradičná súvislosť.

Vďaka pomerne hustej sieti bitúnkov a stredne veľkých až malých rozrábkarní v oblasti zásobovania vznikla sieť miestnych spracovateľov, ktorých naďalej vysoký počet svedčí o tomto vývoji.

Okrem toho sa oblasť Franche-Comté vyznačuje rozsiahlymi lesmi, ktoré tvoria zväčša ihličnaté stromy, predovšetkým v horskej oblasti. Hustá sieť píl umožňuje ťažiť drevo týchto ihličnatých stromov na mieste a poskytuje palivo potrebné na tradičné údenie.

V chladnejších horských oblastiach mohlo možno údenie vysvetliť aj potrebným vykurovaním príbytkov. Vo Franche-Comté tak vznikol koncept „thué“, čo je centrum vykurovania farmy a údiaca komora, ktorá sa využívala na uloženie údenín na účely ich sušenia a údenia, čím sa zaistila ich konzervácia.

Tento postup, ktorý sa pôvodne rozvinul v Haut-Doubs, viedol k vzniku know-how údenia, ktoré sa so vznikom zariadení využívajúcich princípy údenia v „thué“ ďalej rozšírilo do celého regiónu Franche-Comté. Morteau je okrem iného názov obce v Haut-Doubs.

„Saucisse de Morteau“ je rovná klobása valcovitého pravidelného tvaru s pomerne hrubým priemerom. Jej konce sú uzavreté špajdlou na jednej strane a motúzom na druhej strane. Klobása „Jésus de Morteau“ je osobitnou formou klobásy „Saucisse de Morteau“ nepravidelnejšieho tvaru a s väčším priemerom. Klobásy „Saucisse de Morteau“ a „Jésus de Morteau“ majú typickú jantárovú farbu – na rozhraní hnedej a zlatej. Vôňa dymu je jednou z najcharakteristickejších vlastností klobás „Saucisse de Morteau“ a „Jésus de Morteau“. Štruktúra varenej klobásy „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ sa vyznačuje nahrubo pomletou a súdržnou mäsovou hmotou.

Súvislosť klobás „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ so zemepisnou oblasťou je založená na osobitných vlastnostiach výrobku, ako aj jeho dobrej povesti.

Kŕmenie ošípaných mliečnymi výrobkami a vedľajšími mliečnymi produktmi s obmedzeným obsahom kyseliny linolovej (1,7 % dávky) umožňuje vyselektovať mierne nenasýtený bravčový tuk. Táto vlastnosť umožňuje získať zrnitosť tuku, ktorý je v zmesi zreteľne odlišný a má jasne bielu farbu. Navyše pri údení alebo varení klobás „Saucisse de Morteau“ a „Jésus de Morteau“ tento tuk lepšie odoláva teplotám.

Nízky obsah nenasýtených mastných kyselín, ktoré sú lepkavejšie, v dôsledku kŕmenia mliečnymi výrobkami a vedľajšími mliečnymi produktmi vytvára priaznivé podmienky na zachytenie dymu v produkte.

Krmivo bohaté na mliečne výrobky vrátane srvátky v kombinácii s genetickými kritériami používanými pre ošípané umožňuje získať rovnomerne ružové mäso. Spojenie s pevným a bielym tukom prispieva k uchovaniu dobrej viditeľnosti zvláštnej zrnitosti klobás „Saucisse de Morteau“ a „Jésus de Morteau“.

Pôvodne bola klobása „Saucisse de Morteau“ uzavretá dreveným kolíkom, ktorý umožnil zavesiť klobásu do udiarne „thué“. Hrubý priemer klobásy vyplýva z plnenia mäsa do hrubého čreva ošípaných. V súčasnosti výrobcovia stále používajú prírodné bravčové črevo uzavreté na jednom konci dreveným kolíkom.

V minulosti sa mäso jednoducho krájalo nožom a tento spôsob prípravy určil hrubosť pomletia tak v tuku, ako aj v mäse. V súčasnosti výrobcovia pripravujú výrobok mlynčekom alebo rezačkou, pričom zachovávajú hrubosť pomletia.

Špecifický výskyt ihličnanov vysvetľuje, že na údenie klobás „Saucisse de Morteau“ a „Jésus de Morteau“ sa začalo používať výlučne ihličnaté drevo na rozdiel od väčšiny ostatných údených klobás, ktoré sa vyskytujú vo Francúzsku alebo v Európe a ktoré sa údia drevom listnatých stromov. Pri údení klobás s CHZO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ sa využívajú charakteristické prvky údenia v „thué“. Ide o pomalé údenie, pri ktorom dym preniká do hĺbky výrobku, nezostáva len na povrchu. Takéto údenie je potrebné pre rozmery výrobku, najmä v prípade klobás „Jésus de Morteau“.

Riadenie dĺžky a teploty údenia umožňuje regulovať vlhkosť vzduchu a zabrániť fermentácii výrobku. Výrobca reguluje veľkosť ohňa, ktorý musí byť prispôbený niekoľkým faktorom, ako je údené množstvo, okolitá teplota a vlhkosť vzduchu a vlhkosť paliva.

Takéto riadenie pomalého údenia ihličnatým drevom je výraznou špecifickosťou a umožňuje, aby klobásy „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ nadobudli jantárovú farbu a charakteristickú údenú chuť, ktoré tak úzko súvisia s oblasťou ich výroby.

Dobré meno klobás „Saucisse de Morteau“ a „Jésus de Morteau“, ktoré sa datuje do 18. storočia, prekročilo hranice rodného kraja na základe jednoznačnej identifikácie výrobku, a to vďaka dobre rozpoznateľnému vzhľadu (hrubý priemer, odtieň, drevený kolík), ako aj chuťovým vlastnostiam (mletie nahrubo, údená príchuť).

Klobásu „Saucisse de Morteau“ pozná široká verejnosť, je známa prevádzkovateľom reštaurácií a spotrebiteľom. Z prieskumu dobrej povesti, ktorý sa uskutočnil medzi spotrebiteľmi v roku 2008, vyplýva, že 71 % z nich ju pozná. Spolu s rôznymi syrmí a vínami ju priamo identifikujú ako symbolický obraz kuchyne oblasti Franche-Comté. Táto úzka súvislosť medzi oblasťou Franche-Comté a klobásou „Saucisse de Morteau“ je stále aktuálna a radí ju na dobré miesto v kulinárskom dedičstve oblasti Franche-Comté. Aj keď sa táto povesť vzťahuje najmä na označenie „Saucisse de Morteau“, označenie „Jésus de Morteau“ je tiež vychýrené, predovšetkým na regionálnej úrovni, kde sa často vyskytuje na pultoch ako doplnok ku klobásam „Saucisse de Morteau“.

Územné ukotvenie a skutočnosť, že v tejto zemepisnej oblasti naďalej existuje hustá sieť subjektov, sú dôležité faktory ovplyvňujúce dobré meno výrobku.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-MorteauModif2017-QCOMUE18.pdf>.

ISSN 1977-1037 (elektronické vydanie)
ISSN 1725-5236 (papierové vydanie)



Úrad pre vydávanie publikácií Európskej únie
2985 Luxemburg
LUXEMBURSKO

SK