



Obsah

II Nelegislatívne akty

NARIADENIA

- ★ **Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) 2018/506 z 26. marca 2018, ktorým sa do Registra zaručených tradičných špecialít zapisuje názov [„Pražská šunka“ (ZTŠ)]** 1
- ★ **Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) 2018/507 z 26. marca 2018, ktorým sa mení príloha I k nariadeniu Rady (EHS) č. 2658/87 o colnej a štatistickej nomenklatúre a o Spoločnom colnom sadzobníku** 11

ROZHODNUTIA

- ★ **Rozhodnutie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2018/508 z 12. decembra 2017 o mobilizácii Fondu solidarity EÚ s cieľom zabezpečiť vyplácanie záloh v rámci všeobecného rozpočtu Únie na rok 2018** 13
- ★ **Rozhodnutie Európskej rady (EÚ) 2018/509 z 22. marca 2018, ktorým sa vymenúva viceprezident Európskej centrálnej banky** 15
- ★ **Vykonávacie rozhodnutie Komisie (EÚ) 2018/510 z 26. marca 2018, ktorým sa mení príloha k vykonávaciemu rozhodnutiu (EÚ) 2017/247 o ochranných opatreniach v súvislosti s výskytom ohnísk vysokopatogénnej aviárnej influenzy v určitých členských štátoch [oznámené pod číslom C(2018) 1942] ⁽¹⁾** 16

⁽¹⁾ Text s významom pre EHP

II

(Nelegislatívne akty)

NARIADENIA

VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2018/506

z 26. marca 2018,

ktorým sa do Registra zaručených tradičných špecialít zapisuje názov [„Pražská šunka“ (ZTŠ)]

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny ⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 15 ods. 1 a článok 52 ods. 3 písm. b),

keďže:

- (1) V súlade s článkom 50 ods. 2 písm. b) nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 bola v *Úradnom vestníku Európskej únie* uverejnená žiadosť Českej republiky o zápis názvov „Празка шунка“ (BG), „Jamón de Praga“ (ES), „Pražská šunka“ (CS), „Prag Skinke“ (DA), „Prager Schinken“ (DE), „Praha sink“ (ET), „Χοιρομέρι Πράγας“ (EL), „Prague Ham“ (EN), „Jambon de Prague“ (FR), „Praška šunka“ (HR), „Prāgas šķiņķis“ (LV), „Prahos kumpis“ (LT), „Prágai minóségi sonka“ (HU), „Peržut ta' Praga“ (MT), „Praagse Ham“ (NL), „Szynka Praska“ (PL), „Fiambre de Praga“ (PT), „Jambon de Praga“ (RO), „Pražská šunka“ (SK), „Praška šunka“ (SL), „Prahalainen kinkku“ (FI), „Pragskinka“ (SV) ako zaručenej tradičnej špeciality (ďalej len „ZTŠ“) ⁽²⁾. Názov „Pražská šunka“ označuje výrobok zahŕňajúci tieto tri varianty: „Pražská šunka na kosti“, „Pražská šunka bez kosti“ a „Pražská šunka – konzerva“.
- (2) Žiadosť o zápis názvu „Pražská šunka“ spolu s jeho inými jazykovými verziami už bola uverejnená v roku 2012 ⁽³⁾. Rakúsko, Taliansko, Nemecko a Slovensko proti nej podali námietku. Česká republika dosiahla dohodu so všetkými stranami, ktoré predložili námietku, s výnimkou Slovenska. Komisia následne znovu uverejnila špecifikáciu výrobku, ktorá bola podstatne zmenená tak, aby sa v nej čiastočne zohľadnili tvrdenia a pripomienky Slovenska.
- (3) Komisii bolo 18. júla 2016 doručené oznámenie o námietke od Slovenska, 16. augusta 2016 od Srbska a 17. augusta 2016 od Rakúska.
- (4) Komisii bola 14. septembra 2016 doručená odôvodnená námietka od Slovenska, 12. októbra 2016 od Srbska a 19. októbra 2016 od Rakúska.
- (5) V konaní o námietke podanej Rakúskom nebolo možné pokračovať. Komisia v súlade s článkom 51 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 overí prípustnosť odôvodnenej námietky, iba ak sa predloží do dvoch mesiacov po podaní príslušného oznámenia o námietke, čo v prípade odôvodnenej námietky predloženej Rakúskom nebolo splnené.
- (6) Po tom, ako boli preskúmané odôvodnené námietky podané Srbskom a Slovenskom a ako sa zistilo, že sú prípustné, Komisia v súlade s článkom 51 ods. 3 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 vyzvala Českú republiku a Slovensko listom z 8. novembra 2016 a Českú republiku a Srbsko listom z 2. decembra 2016, aby začali príslušné konzultácie s cieľom dosiahnuť dohodu.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ C 180, 19.5.2016, s. 5.

⁽³⁾ Ú. v. EÚ C 283, 19.9.2012, s. 11.

- (7) Česká republika a Srbsko dohodu dosiahli. Obidve krajiny sa dohodli, že názov výrobku by mal byť chránený aj v srbčine, a to v cyrilike aj latinke, t. j. v znení „Praška šunka“/„Прашка шунка“ (RS), a že Srbsku by sa malo poskytnúť prechodné obdobie troch rokov, aby mohlo používať chránený názov v prípade výrobkov, ktoré nezodpovedajú špecifikácii výrobku „Pražská šunka“.
- (8) Komisia sa domnieva, že obsah dohody nie je v rozpore s nariadením (EÚ) č. 1151/2012 ani s právnymi predpismi EÚ. Článok 15 ods. 1 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, podľa ktorého Komisia môže poskytnúť prechodné obdobie v dĺžke tri alebo viac rokov na používanie chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení v rozpore s článkom 13 ods. 1 uvedeného nariadenia, možno analogicky použiť aj na zaručené tradičné špeciality⁽¹⁾. Keďže toto nariadenie sa uplatňuje len na území EÚ, takéto prechodné obdobie sa môže týkať iba výrobkov dovážaných do EÚ zo Srbska, ktoré by sa mohli v EÚ uvádzať na trh pod chráneným názvom, aj keď nezodpovedajú špecifikácii výrobku. Takéto výrobky by však nemali byť uvádzané na trh sprevádzané označením „zaručená tradičná špecialita“, skratkou „ZTŠ“ ani príslušným symbolom Únie. Po pridaní srbského znenia medzi registrované označenia by sa pre informáciu malo uverejniť konsolidované znenie špecifikácie výrobku.
- (9) Medzi Českou republikou a Slovenskom sa naopak v stanovenej lehote k dohode nedospelo. Preto by o zápise mala rozhodnúť Komisia a zohľadniť pri tom výsledky týchto príslušných konzultácií v súlade s postupom uvedeným v článku 52 ods. 3 písm. b) nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.
- (10) Hlavné tvrdenia Slovenskej republiky, ako sa uvádza v odôvodnenej námietke a v konzultáciách vedených s Českou republikou, možno zhrnúť takto.
- (11) Ako prvý dôvod na podanie námietky Slovensko tvrdí, že zápis názvu do registra by bol v rozpore s podmienkami nariadenia (EÚ) č. 1151/2012. Slovensko tvrdí, že spôsob výroby uvedený v špecifikácii údeniny „Pražská šunka bez kostí“ nie je „tradičný“, lebo sa uplatňuje až od roku 1993 (po tom, ako sa Československo rozdelilo na Českú republiku a Slovensko) a ešte neuplynulo 30 rokov. Pred rokom 1993 sa „Pražská šunka“ vyrábala podľa Československej štátnej normy (ČSN), kde sa stanovovali spoločné pravidlá výroby, dodávania, balenia, dopravy, skladovania a testovania mäsových výrobkov platné v Československu, ktoré sa uplatňovali na celom území Československa a nepovoľovali výrobný postup uvedený v špecifikácii výrobku „Pražská šunka bez kostí“ ZTŠ. V článku 18 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 sa stanovuje, že aby názov mohol byť zapísaný do registra ako ZTŠ, postup výroby musí zodpovedať tradičnému postupu alebo sa musia použiť suroviny alebo zložky, ktoré sa používajú tradične. V súlade s vymedzením uvedeným v článku 3 ods. 3 uvedeného nariadenia „tradičný“ zodpovedá preukázateľnému používaniu počas obdobia najmenej 30 rokov. So zreteľom na vyššie uvedené informácie nemôže metóda výroby údeniny „Pražská šunka bez kostí“ ZTŠ zodpovedať tradičnému postupu podľa článku 18 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.
- (12) Slovensko tiež tvrdí, že nebola dodržaná požiadavka „špecifického charakteru“, ako je vymedzená v článku 3 ods. 5 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.
- (13) Ako druhý dôvod na podanie námietky Slovensko tvrdí, že názov výrobku „Pražská šunka“ sa musí považovať za druhový výraz, t. j. že sa stal bežným názvom výrobku v EÚ. Dôkazom je počet námietok proti zápisu názvu: to, že rovnaký názov sa používa na predaj rovnakého alebo podobného výrobku v mnohých krajinách, svedčí o tom, že ide o druhový názov.
- (14) Tretím dôvodom námietky predloženej Slovenskom je, že názov navrhnutý na zápis do registra je právoplatný, známy a hospodársky významný aj v prípade podobných poľnohospodárskych výrobkov alebo potravín na Slovensku. Slovenský spotrebiteľ pozná a nakupuje Pražskú šunku ako tepelne upravený výrobok polyamidovým obale. Variant „Pražská šunka bez kostí“ opísaný v návrhu slovenskí spotrebiteľia nepoznajú. Podľa informácií, ktoré poskytli jednotliví výrobcovia v Slovenskej republike, sa v súčasnosti ročne vyrába najmenej 1 208 ton Pražskej šunky. Pre slovenských výrobcov by prispôbenie alebo zmena názvu výrobku viedli k značným stratám príjmov, predovšetkým preto, lebo by to viedlo k prudkému nárastu ceny, a to od 45 % do 92 % v závislosti od druhu a akostnej triedy. V špecifikácii výrobku „Pražská šunka“ ZTŠ sa totiž v prípade všetkých troch variantov stanovuje, že mäso musí mať minimálny obsah čistých svalových bielkovín min. 16 hmotnostných percent, zatiaľ

⁽¹⁾ Vykonávanie nariadenie Komisie (EÚ) 2016/304 z 2. marca 2016, ktorým sa do Registra zaručených tradičných špecialít zapisujú názvy [Heumilch/Haymilch/Latte fieno/Lait de foin/Leche de heno (ZTŠ)] (Ú. v. EÚ L 58, 4.3.2016, s. 28).

čo na Slovensku môže byť uvedené percento nižšie. Podľa slovenských právnych predpisov sa „Pražská šunka“ môže uvádzať na trh v troch rôznych akostných triedach šunky v závislosti od jednotlivých percentuálnych podielov minimálneho obsahu čistých svalových bielkovín: šunka špeciál (16 %), šunka výberová (13 %) a šunka štandard (10 %). Šunku výberovú a šunku štandard by teda už na Slovensku nebolo možné uvádzať na trh pod názvom zapísaným do registra. Okrem uvedeného zvýšenia cien by sa do straty príjmov mali započítať aj náklady na zakúpenie foriem na výrobu Pražskej šunky bez kosti, keďže Slovensku sa táto technológia na výrobu Pražskej šunky nepoužíva (používajú sa polyamidové obaly). Súvisiace náklady by dosahovali 70 EUR na jednotku šunky s hmotnosťou približne 5 kg, čo predstavuje 14 000 EUR na výrobu jednej tony hotového výrobku. Podobne by aj formovanie Pražskej šunky pomocou fólie oproti výrobe v polyamidových obaloch spôsobilo zvýšenie nákladov na nákup fólie a manuálnu prácu v celkovej výške najmenej 50 EUR na tonu hotového výrobku.

- (15) Traja slovenskí výrobcovia sú navyše držiteľmi ochrannej známky „Pražská šunka“, ktorej používanie by bolo ohrozené.
- (16) Slovensko okrem uvedeného odôvodnenia navrhlo, že ak sa Komisia bez ohľadu na tieto tvrdenia rozhodne vyhovieť žiadosti o registráciu názvu, mohol by sa zohľadniť článok 18 ods. 3 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 stanovením, že názov „Pražská šunka“ musí byť doplnený slovami „vyrobená v súlade s tradíciami Českej republiky“. Alternatívne by sa daný názov mohol upraviť na „Tradičná Pražská šunka“.
- (17) Komisia posúdila tvrdenia uvedené v odôvodnenej námietke Slovenska s ohľadom na ustanovenia nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 a výsledky príslušných konzultácií medzi navrhovateľom a odporcami a dospela k záveru, že názov „Pražská šunka“ by sa mal zapísať do registra.
- (18) Pokiaľ ide o prvý dôvod na podanie námietky, Česká republika vysvetlila, že Československá štátna norma (ČSN) sa na Pražskú šunku nevzťahovala ani pred rokom 1993. V danej časti Československa, ktorá zodpovedá dnešnej Českej republike, sa „Pražská šunka“ vyrábala v súlade s technicko-hospodárskymi normami, ktoré vydával český úsek mäsového priemyslu. Koncom 70. rokov 20. storočia sa v niekoľkých závodoch Československa na území dnešnej Českej republiky vyrábala polokonzervovaná (pasterizovaná) Pražská šunka bez kosti, ktorej postup výroby v podstate zahŕňal prvky, ktoré možno nájsť v špecifikácii výrobku „Pražská šunka bez kosti“ ZTŠ: pasterizácia, používanie foriem oválneho tvaru, údenie a ozdobné obalovanie výrobku tenkou vrstvou sadla alebo sadla s kožou.
- (19) Okrem toho sa ten istý výrobok – polokonzervovaná „Pražská šunka bez kosti“ už niekoľko desaťročí vyrába aj v iných krajinách, ako napríklad v Rakúsku či v Nemecku. Vzhľadom na uvedené skutočnosti by sa mal vyvodiť záver, že „Pražská šunka bez kosti“ a jej postup výroby zodpovedajú tradičnému postupu, ktorý existuje už viac ako 30 rokov.
- (20) Neexistuje požiadavka, že výrobok musí mať špecifický charakter, aby mohol byť zapísaný do registra ako ZTŠ. Podľa článku 19 ods. 1 písm. b) je „špecifický charakter“ súčasťou opisu výrobku a ten je v prípade všetkých troch variantov uvedených v špecifikácii výrobku opísaný dostatočne.
- (21) Pokiaľ ide o druhý dôvod námietky, nie je žiaden dôvod usudzovať, že výraz sa stal druhovým. K takémuto záveru Slovensko neposkytlo žiadne odôvodnenie. To, že takýto výrobok sa vyrába v niekoľkých krajinách Európy, nemôže byť sama osebe považovaná za dôvod na vyvodenie záveru o druhovom postavení tohto názvu. V každom prípade druhové postavenie ako také nepredstavuje dôvod na námietku v súvislosti so ZTŠ. ZTŠ sa môže zákonne vyrábať kdekoľvek, ak spĺňa špecifikáciu výrobku.
- (22) Tretím dôvodom námietky predloženej Slovenskom je, že používanie názvu je právoplatné, známe a hospodársky významné v prípade podobných poľnohospodárskych výrobkov alebo potravín na Slovensku. Komisia tieto okolnosti uznáva. Po prvé sa však domnieva, že ak výrobok vyrábaný na Slovensku nezodpovedá špecifikácii výrobku „Pražská šunka“ ZTŠ, vysvetliť si to možno tak, že Slovensko po rozdelení Českej a Slovenskej republiky, t. j. po 1. januári 1993, zmenilo recept a prezentáciu výrobku. Slovenské orgány uviedli, že výnos, na základe ktorého vznikli tri akostné triedy šunky (1. šunka špeciál; 2. šunka výberová a 3. šunka štandard v závislosti od minimálneho obsahu čistých svalových bielkovín v objeme 16 %, 13 %, resp. 10 %), prijali slovenské ministerstvo pôdohospodárstva a ministerstvo zdravotníctva 18. augusta 2005. Pred týmto dátumom bol minimálny obsah čistých svalových bielkovín 18 % hmotnosti. Všetka „Pražská šunka“ vyrobená na Slovensku s minimálnym obsahom čistých svalových bielkovín 18 hmotnostných percent by bola mohla používať označenie „Pražská

šunka ZTŠ“. Slovenské orgány takisto uviedli, že v rovnakom období bola zmenená aj prezentácia výrobku, t. j. upustilo sa od formovania a tepelného spracovania, ktoré boli úplne nahradené plnením výrobku do polyamidových obalov. Hoci Slovensko tvrdí, že k zmenám vo výrobe Pražskej šunky po vzniku samostatného štátu došlo aj v Českej republike, je celkom zrejme, že k zásadným a podstatným zmenám vo výrobnom procese došlo práve na Slovensku. Po druhé, Česká republika v porovnaní s pôvodnou špecifikáciou výrobku uverejnenou v roku 2010 výrazne zmiernila požiadavky špecifikácie výrobku s cieľom zahrnúť čo najväčší počet výrobných metód a zapísať všeobecne rozšírenú a jednotnú ZTŠ. Všetkým navrhovateľom v oboch námietkových konaniach sa tak – s výnimkou Slovenska – podarilo dosiahnuť dohodu. Po tretie, výpočet nákladov na prispôbenie výroby špecifikácii Pražskej šunky ZTŠ zjavne nezohľadňuje skutočnosť, že kovové formy možno opätovne používať počas dlhého obdobia. Po štvrté, konkrétne používanie foriem nie je povinné, pretože sú k dispozícii aj iné možnosti. Možno použiť plastové fólie. Okrem toho by suma 50 EUR na tonu hotového výrobku vynaložená na nákup fólie a manuálnu prácu nemala predstavovať neprimerané zaťaženie.

- (23) Navyše treba dodať, že v súlade s článkom 43 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 a analogicky s ustanoveniami platnými pre chránené označenia pôvodu a chránené zemepisné označenia by sa ochranné známky, ktoré boli predmetom žiadosti, zapísané alebo zavedené na základe používania v dobrej viere na území Únie pred dátumom predloženia žiadosti o ochranu Komisii (ak to umožňujú príslušné právne predpisy), mali môcť naďalej používať a mali by sa môcť predmetnému výrobku obnoviť bez ohľadu na registráciu názvu. Ochranné známky, ktoré boli predmetom žiadosti, zapísané alebo zavedené na základe používania v dobrej viere pred dátumom predloženia žiadosti o zápis ako „Pražská šunka“ ZTŠ Komisii (ak to umožňujú právne predpisy Únie alebo Slovenskej republiky), registráciou nie sú dotknuté.
- (24) Vzhľadom na uvedené skutočnosti možno konštatovať, že námietka Slovenska, podľa ktorej je používanie názvu na území Slovenska právoplatné, známe a hospodársky významné, a to aj v prípade ochranných známok, nie je dostatočná na to, aby odôvodnila zamietnutie českej žiadosti o zápis. Pokiaľ ide o zostávajúce návrhy, ktoré Slovensko predložilo, podľa názoru Komisie s ohľadom na vyššie uvedené dôvody nie je vhodné stanoviť povinnosť registrovaný názov výrobku „Pražská šunka“ ZTŠ doplniť tvrdením „vyrobené v súlade s tradíciami Českej republiky“ na ten účel, aby sa mohla na trh uvádzať slovenská „Pražská šunka“ vyrábaná v súlade so slovenskými tradíciami bez toho, aby spĺňala špecifikácie výrobku „Pražská šunka“ ako ZTŠ. Slovensko nepreukázalo, že na výrobu výrobku s názvom „Pražská šunka“ existuje alternatívna „slovenská tradícia“. V nadväznosti na dve ukončené námietkové konania navyše špecifikácia výrobku, na ktorú bude odkazovať registrovaný názov, sa už nebude odvolávať na konkrétnu „českú tradíciu“, ale predovšetkým na tradíciu zaužívanú v niekoľkých členských štátoch EÚ a tretích krajinách.
- (25) Návrh, aby sa názov zmenil na znenie „Tradičná Pražská šunka“, by viedol k tomu, že celý proces by sa musel od začiatku zopakovať, čo je neprimerané vzhľadom na zásadu oprávneného očakávania.
- (26) V každom prípade by sa ochrana zaručených tradičných špecialít mala prispôbovať záujmom výrobcov a hospodárskych subjektov, ktorí doteraz tieto názvy zákonne používali. Na základe článku 5 ods. 1 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 analogicky uplatniteľného aj na zaručené tradičné špeciality by sa malo stanoviť prechodné obdobie v trvaní piatich rokov s cieľom umožniť používať názov „Pražská šunka“ bez dodržania špecifikácie výrobku spolu s povolením pokračovať v predaji výrobkov, ktoré nespĺňajú špecifikáciu výrobku, aj po uplynutí tohto päťročného obdobia až do vyčerpania zásob, aby sa mohli postupne prispôsobiť špecifikácii výrobku. Takéto výrobky by však nemali byť uvádzané na trh sprevádzané označením „zaručená tradičná špecialita“, skratkou „ZTŠ“ ani symbolom EÚ.
- (27) Na základe uvedeného by sa názvy „Празка шунка“ (BG), „Jamón de Praga“ (ES), „Pražská šunka“ (CS/SK), „Prag Skinke“ (DA), „Prager Schinken“ (DE), „Praha sink“ (ET), „Χοιρομέρι Πράγας“ (EL), „Prague Ham“ (EN), „Jambon de Prague“ (FR), „Praška šunka“ (HR/SL/RS), „Prāgas šķiņķis“ (LV), „Prahos kumpis“ (LT), „Prágai minőségi sonka“ (HU), „Peržut ta' Praga“ (MT), „Praagse Ham“ (NL), „Szynka Praska“ (PL), „Fiambre de Praga“ (PT), „Jambon de Praga“ (RO), „Prahalainen kinkku“ (FI), „Pragskinka“ (SV) „Празка шунка“ (RS) mali zapísať do Registra zaručených tradičných špecialít.
- (28) Opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Výboru pre politiku kvality poľnohospodárskych výrobkov,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Názvy „Празка шунка“ (BG), „Jamón de Praga“ (ES), „Pražská šunka“ (CS/SK), „Prag Skinke“ (DA), „Prager Schinken“ (DE), „Praha sink“ (ET), „Χοιρομέρι Πράγας“ (EL), „Prague Ham“ (EN), „Jambon de Prague“ (FR), „Praška šunka“ (HR/SL/RS), „Prāgas šķiņķis“ (LV), „Prahos kumpis“ (LT), „Prágai minőségi sonka“ (HU), „Peržut ta' Praga“ (MT), „Praagse Ham“ (NL), „Szynka Praska“ (PL), „Fiambre de Praga“ (PT), „Jambon de Praga“ (RO), „Prahalainen kinkku“ (FI), „Pragskinka“ (SV), „Празка шунка“ (RS) sa zapisujú do registra ako ZTŠ.

Názvy uvedené v prvom odseku sa vzťahujú na výrobok triedy 1.2. Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené atď.) uvedenej v prílohe XI k vykonávaciemu nariadeniu Komisie (EÚ) č. 668/2014 ⁽¹⁾.

Článok 2

Konsolidovaná špecifikácia výrobku sa nachádza v prílohe k tomuto nariadeniu.

Článok 3

Názvy zapísané v registri sa môžu použiť na označenie výrobkov uvádzaných na trh na území EÚ, ktoré nezodpovedajú špecifikácii výrobku „Pražská šunka“ ako ZTŠ, počas piatich rokov odo dňa nadobudnutia účinnosti tohto nariadenia. Ak sa používajú s odkazom na výrobky, ktoré nespĺňajú špecifikáciu výrobku, tieto názvy nesmú byť sprevádzané označením „zaručená tradičná špecialita“, skratkou „ZTŠ“ ani symbolom EÚ.

Po uplynutí obdobia piatich rokov výrobky nesúce názov zapísaný do registra vyrobené pred koncom tohto obdobia, ktoré nespĺňajú špecifikáciu výrobku uvedenú v článku 2, možno uvádzať na trh do vyčerpania zásob, ktoré existujú na území EÚ v deň, keď uplynula lehota piatich rokov.

Článok 4

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 26. marca 2018

Za Komisiu
predseda
Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 668/2014 z 13. júna 2014, ktorým sa stanovujú pravidlá uplatňovania nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny (Ú. v. EÚ L 179, 19.6.2014, s. 36).

PRÍLOHA

ŠPECIFIKÁCIA VÝROBKU AKO ZARUČENEJ TRADIČNEJ ŠPECIALITY

„PRAŽSKÁ ŠUNKA“

EÚ č.: CZ-TSG-0007-0061-21.10.2010

ČESKÁ REPUBLIKA

1. NÁZOV NA ZÁPIS DO REGISTRA

„Празка шунка“ (BG), „Jamón de Praga“ (ES), „Pražská šunka“ (CS/SK), „Prag Skinke“ (DA), „Prager Schinken“ (DE), „Praha sink“ (ET), „Χοιρομέρι Πράγας“ (EL), „Prague Ham“ (EN), „Jambon de Prague“ (FR), „Praška šunka“ (HR/SL/RS), „Prāgas šķiņķis“ (LV), „Prahos kumpis“ (LT), „Prágai minőségi sonka“ (HU), „Perzjut ta' Praga“ (MT), „Praagse Ham“ (NL), „Szynka Praska“ (PL), „Fiambre de Praga“ (PT), „Jambon de Praga“ (RO), „Prahalainen kinkku“ (FI), „Pragskinka“ (SV), „Прашка шунка“ (RS)

2. DRUH VÝROBKU

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

3. DÔVODY ZÁPISU DO REGISTRA

3.1. Ide o výrobok, ktorý

sa vyznačuje spôsobom výroby, spôsobom spracovania alebo zložením, ktoré sa tradične používajú v prípade daného výrobku alebo danej potraviny;

sa vyrába z tradične používaných surovín alebo prísad.

Tradičný mäsový výrobok Pražská šunka je určený na priamu konzumáciu a dlhodobo sa vyrába v týchto variantoch:

- Pražská šunka na kosti,
- Pražská šunka bez kosti,
- Pražská šunka – konzerva.

3.2. Ide o názov, ktorý

sa tradične používa na označenie špecifického výrobku;

vyjadruje tradičný alebo špecifický charakter výrobku

Tradičný názov „Pražská šunka“ nevyjadruje špecifický charakter tohto výrobku ani sa tento špecifický charakter neviaže na jeho provenienciu či zemepisný pôvod. Je však špecifický sám osebe, pretože sa v medzinárodnom meradle spája so známym mäsovým výrobkom charakteristického tvaru a chuti.

4. OPIS

4.1. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1, vrátane jeho hlavných fyzikálnych, chemických, mikrobiologických alebo organoleptických vlastností, z ktorých vyplýva špecifický charakter výrobku (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)

4.1.1. Pražská šunka na kosti

„Pražská šunka na kosti“ sa od ostatných šuniek s kosťou odlišuje najmä spôsobom výberu a spracovania základnej suroviny. Ďalším charakteristickým znakom údeniny „Pražská šunka na kosti“ je aj pomer bravčových stehien a soľného roztoku použitý pri výrobe, ktorý umožňuje dosiahnuť obsah čistých svalových bielkovín v hotovom výrobku na úrovni, ktorá zodpovedá kategórii šuniek najvyššej akosti. Výrobný postup navyše zahŕňa tepelné spracovanie a zaúdenie, čím sa „Pražská šunka na kosti“ takisto odlišuje od celého radu tradičných sušených šuniek s kosťou.

Fyzikálne vlastnosti:

- výrobok s maximálnou celkovou hmotnosťou do 10 kg,
- zachováva sa pôvodný tvar bravčového stehna upraveného pražským rezom (od celého stehna s kosťou, s kolenom a bez nožičky sa oddelí šunkový výrez, križová kosť vrátane chvostíka, ako aj panvová kosť; tučná časť v smere od chrbta sa zakrojí do oblúka).

Chemické vlastnosti (parametre sa stanovujú z analyzovaných vzoriek po odstránení kostí z výrobku):

- obsah ČSB (nezahŕňajú sa bielkoviny spojivového tkaniva a bielkoviny rastlinného pôvodu) min. 16 hmotnostných %. Do analyzovanej vzorky sa nehomogenizuje povrchové krytie výrobku tvorené sadlom a kožou,
- obsah soli max. 3 hmotnostné %,
- obsah soli max. 15 hmotnostných %. Do analyzovanej vzorky sa homogenizuje povrchové krytie výrobku.

Organoleptické vlastnosti:

- Povrchový vzhľad a farba: Strana šunky pokrytá kožou je zlatohnedej farby. Ostatné časti povrchu nie sú pokryté kožou, tukové krytie je tu v svetlejších odtieňoch od žltkastej až po zlatistú farbu a svalovina bravčového stehna je na povrchu zlatohnedá až tmavohnedá.
- Vzhľad a farba na reze: Svalovina v plátkoch šunky je mäsovoružovej farby.
- Chuť a vôňa: Výrazná chuť a vôňa tepelne spracovanej a údenjej šunky, chuť primerane slaná.
- Konzistencia: Pevná, súdržná. Na skuse v tenkých plátkoch je výrobok krehký.

4.1.2. Pražská šunka bez kosti

„Pražská šunka bez kosti“ sa od ostatných mäsových výrobkov tejto kategórie odlišuje najmä spôsobom výroby, pričom ide o šunku najvyššej akosti vyrobenú z vykostených bravčových stehien alebo zo šálov bravčového stehna, ktorá sa po tepelnom spracovaní zaúdi. Významným charakteristickým znakom výrobku je aj prítomnosť dekoratívneho povrchového krytia, ktoré pozostáva z tenkej vrstvy sadla, resp. sadla s kožou. Odlišujúcim prvkom výrobku je aj typický vajcovitý, prípadne oválny tvar hotového výrobku.

Fyzikálne vlastnosti:

- Výrobok má charakteristicky vajcovitý alebo oválny tvar.
- Ide o šunku najvyššej akosti vyrobenú z celých vykostených bravčových stehien s tukovým krytím s kožou alebo bez kože; alebo z očistených šálov bravčového stehna a nasolených plátkov bravčového sadla s kožou alebo bez kože; alebo zo šálov bravčového stehna s tukovým krytím s kožou alebo bez kože.

Chemické vlastnosti:

- Obsah ČSB, soli a tuku: pozri chemické vlastnosti údeniny „Pražská šunka na kosti“.

Organoleptické vlastnosti:

- Povrchový vzhľad a farba: Strana šunky pokrytá sadlom s kožou je zlatohnedej farby. V prípade povrchového krytia iba sadlom bez kože je povrch v svetlejších odtieňoch od žltkastej až po zlatistú farbu.
- Vzhľad a farba na reze, chuť a vôňa, konzistencia: pozri organoleptické vlastnosti údeniny „Pražská šunka na kosti“.

4.1.3. Pražská šunka – konzerva

„Pražská šunka – konzerva“ sa od ostatných mäsových výrobkov tejto kategórie odlišuje najmä použitými surovinami, pričom ide o šunku najvyššej akosti vyrobenú z očistených šálov bravčového stehna, ktoré sú vcelku, alebo nahrubo pomleté. Ďalším charakteristickým znakom výrobku je aj prítomnosť aspiku v tenkej vrstve medzi šunkou a obalom. Rozlišovacím znakom výrobku „Pražská šunka – konzerva“, vďaka ktorému je rozpoznateľný od ostatných mäsových konzerv, je typický vajcovitý tvar plochého obalu.

Fyzikálne vlastnosti:

- Výrobok má charakteristicky plochý a vajcovitý tvar s rozmermi obalového materiálu, ktoré zaistia hmotnosť obsahu hotového výrobku cca 0,454 kg.
- Vo chvíli plnenia dosahuje vstupná hmotnosť surovín minimálne 87 % podielu mäsa.

Chemické vlastnosti:

- obsah ČSB (nezahŕňajú sa bielkoviny spojivového tkaniva a bielkoviny rastlinného pôvodu) min. 16 hmotnostných %. Do analyzovanej vzorky sa nehomogenizuje povrchové aspikové krytie výrobku,
- obsah soli max. 3 hmotnostné %,
- obsah soli max. 4 hmotnostné %. Do analyzovanej vzorky sa homogenizuje povrchové aspikové krytie výrobku,
- obsah aspiku: max. 36 hmotnostných %.

Organoleptické vlastnosti:

- Výrobok je uzavretý v nepriedušnom obale a má zachovanú obchodnú sterilitu. Medzi obalovým materiálom a výrobkom je hladká vrstva aspiku žltohnedej farby.
- Vzhľad a farba na reze: Šunka je mäsovo ružovej farby. Drobné a ojedinelé dutinky vyplnené aspikom sú prípustné.
- Chuť a vôňa: Výrazná chuť a vôňa tepelne spracovanej šunky, chuť primerane slaná.
- Konzistencia: Pevná, súdržná.

4.2. Opis spôsobu výroby výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1, ktorý musia výrobcovia dodržiavať, a v relevantných prípadoch aj povaha a vlastnosti použitých surovín alebo prísad a spôsob prípravy výrobku (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)

4.2.1. Pražská šunka na kosti

Na výrobu údeniny „Pražská šunka na kosti“ sa používajú celé bravčové stehná upravené pražským rezom (od celého stehna s kosťou, s kolenom a bez nožičky sa oddelí šunkový výrez, krížová kosť vrátane chvostíka, ako aj panvová kosť; tučná časť v smere od chrbta sa zakrojí do oblúka) a solný roztok, ktorá sa pripravuje z ďalej uvedených zložiek.

Bravčové stehná 100,0 kg

Solný roztok (max. 20,0 kg):

- Voda max. 17,0 kg
- Dusitanová alebo dusičnanová soliacia zmes max. 2,6 kg
- Cukry 0 až 1,2 kg
- Stabilizátory 0 až 0,5 kg
- Koreninový extrakt alebo olej 0 až 0,3 kg
- Antioxidanty 0 až 0,1 kg

Bravčové stehná sa nastrekujú solným roztokom s predpísaným zložením. Potom sa nechajú odležať v solnom roztoku alebo sa môžu solným roztokom masírovať. Nasleduje tepelné spracovanie, ktorého dosiahnutým efektom je pasterizácia. Po tepelnom spracovaní sa výrobky v udiarni osušia a povrchovo zaúdia, aby dosiahli charakteristickú chuť, vôňu a farbu, následne sa ochladia a skladujú.

Pokiaľ sa stehná nenasolia vstreknutím solného roztoku s následným odležaním alebo masírovaním, alternatívne možno vychladnuté stehná soliť a spracovať tak, že sa ich povrch dôkladne potrie dusičnanovou soliacou zmesou s malým množstvom cukru. Potom sa nakladajú do ľahko zasolenej nakladacej nádoby kožou dole. Následne sa zalievajú prevareným a vychladeným dusičnanovým solným roztokom, opäť s malým množstvom cukru. Takto naložené stehná sa zaťažia, aby boli v solnom roztoku úplne ponorené a po primeranom čase podľa výsledkov priebežnej senzorickej kontroly akosti sa prekladajú, aby sa spodné vrstvy v nakladacej nádobe dostali hore a vrchné dole. Po dosiahnutí dôkladného presolenia sa šunky na niekoľko hodín namočia do vlažnej vody a nechajú sa odkvapkať. Šunky sa najprv v udiarni osušia a potom sa povrchovo zaúdia, aby dosiahli charakteristickú chuť, vôňu a farbu. Nasleduje tepelné spracovanie, ktorého dosiahnutým efektom je pasterizácia, potom ochladenie a skladovanie.

Pri oboch alternatívnych postupoch sa pripúšťa aj možnosť finálnej úpravy hotového výrobku povrchovým zapečením a úpravou kože rôznymi dekoratívnymi technikami.

4.2.2. *Pražská šunka bez kosti*

Na výrobu údeniny „Pražská šunka bez kosti“ sa používajú buď celé vykostené bravčové stehná, alebo samostatné šály bravčového stehna upravené podľa bodu 4.1.2 a soľný roztok, ktorý je zložením aj najviac prípustným množstvom vo vzťahu k mäsovej surovine zhodný so soľným roztokom používaným na výrobu údeniny „Pražská šunka na kosti“ (pri solení dusitanovou soliacou zmesou).

Vykostené bravčové stehná vcelku alebo šály bravčového stehna sa nastrekujú soľným roztokom s predpísaným zložením a/alebo sa môžu soľným roztokom masírovať. Ak sa na účely tvorby povrchového dekoratívneho krytia výrobku použijú nasolené plátky bravčového sadla s kožou alebo bez kože, masírujú sa samostatne. Po nasolení a masírovaní suroviny nasleduje plnenie do foriem vajcovitého alebo oválneho tvaru tak, aby sadlo s kožou alebo bez kože na povrchu suroviny vždy zabezpečovalo povrchové dekoratívne krytie výrobku. Ak sa na účely tvorby povrchového dekoratívneho krytia výrobku použijú plátky bravčového sadla s kožou alebo bez kože, formy sa vyložia týmito masírovanými plátkami a až potom sa do nich plnia očistené šály bravčového stehna. Nasleduje tepelné spracovanie výrobku vo formách, ktorého dosiahnutým efektom je pasterizácia. Po tepelnom spracovaní sa výrobky vyberú z foriem, zaúdia, aby dosiahli charakteristickú chuť, vôňu a farbu; následne sa ochladia a skladujú.

Pripúšťa sa aj možnosť finálnej úpravy hotového výrobku povrchovým zapečením a úpravou kože rôznymi dekoratívnymi technikami.

Výrobky, na ktorých výrobu sa používajú celé vykostené bravčové stehná s tukovým krytím s kožou alebo bez kože, prípadne tiež šály bravčového stehna s tukovým krytím s kožou alebo bez kože, môžu byť do predpísaného tvaru pred tepelným spracovaním vyformované pomocou fólie, ktorá sa z výrobku po tepelnom spracovaní odstráni. V takom prípade nie je na tento účel nutné používať formy.

4.2.3. *Pražská šunka – konzerva*

Na výrobu výrobku „Pražská šunka – konzerva“ sa používajú očistené šály bravčového stehna (vcelku alebo nahrubo pomleté), želatína (prášková) a soľný roztok, ktorý sa pripravuje z ďalej uvedených zložiek.

Očistené šály bravčového stehna 100,0 kg

Želatína v prášku 4,0 kg

Soľný roztok (max. 14,3 kg):

— Voda max. 11,0 kg

— Dusitanová soliac zmes max. 2,8 kg

— Cukry 0 až 0,5 kg

Používajú sa obaly plochého a vajcovitého tvaru vyrobené z materiálov vhodných na sterilizáciu, ktoré zabezpečujú hmotnosť obsahu hotového výrobku približne 0,454 kg.

Šály bravčového stehna vcelku alebo nahrubo pomleté sa masírujú soľným roztokom. Po takomto vmasírovaní sa svalovina vákuovo plní do obalov, na dne ktorých sa nachádza príslušné množstvo práškovej želatíny. Po vákuovom uzavretí obalov sa výrobky nechajú odležať pri teplote 5 °C počas 12 hodín. Nasleduje sterilizácia, pri ktorej sa vo všetkých častiach výrobku musí dosiahnuť min. tepelný účinok zodpovedajúci pôsobeniu teploty 121 °C počas 10 minút. Po tepelnom spracovaní sa výrobky ochladia a v suchom stave sa skladujú pri teplote 0 °C – 25 °C pri relatívnej vlhkosti do 85 %. Trvanlivosť výrobku je minimálne 3 roky.

4.3. **Opis kľúčových prvkov, z ktorých vyplýva tradičný charakter výrobku (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)**

4.3.1. *Pražská šunka na kosti*

Označením „Pražská šunka“ sa už od 60. rokov 19. storočia označuje jeden z najznámejších potravinárskych výrobkov, ktorý má pôvod v Českej republike a najmä v Prahe. Z historických prameňov možno odvodiť, že výrobok označený ako „Pražská šunka“ sa spája najmä s menom pána Františka Zvěřinu, ktorý s jej výrobou začal. Po majstrovi Zvěřinovi prevzal výrobu Pražskej šunky v jeho dielni významný pražský údenár Josef Jeřábek. K ďalším výrobcom tohto výrobku patrili pražskí údenári Dlouhý, Malý, Cibulka a iní. Aj v ostatných veľkých mestách sa podľa vzoru Prahy začalo s výrobou Pražskej šunky. V Brne sa tomuto výrobku venoval údenár Jebavý, v Hradci Králové údenár Hutla, v Pardubiciach údenár Sochor a do konca 19. storočia aj mnoho ďalších

údenárov. V prenesenom zmysle možno povedať, že Pražská šunka majstra Zvěřinu je pramatkou všetkých údenín „Pražská šunka“. S priemyselnou výrobou údeniny „Pražská šunka“ začal pán Antonín Chmel, ktorý založil svoju firmu v Prahe „U Zvonařky“ v roku 1879. Okrem tohto kmeňového výrobku produkoval široký sortiment údenárskych výrobkov, ktoré čoskoro získali dobrú povesť v Prahe i v ďalších, najmä kúpeľných mestách, a napokon aj v mnohých európskych štátoch. Komerčne najúspešnejšia však bola „Pražská šunka“, ktorá si rýchlo našla cestu i do zámoria. Po druhej svetovej vojne došlo k znárodneniu závodu a postupne sa doň začlenilo viacero ďalších pražských prevádzok. V tomto období vznikli aj ďalšie výrobné varianty údeniny „Pražská šunka“ vyrábané ako polokonzervovaná alebo konzervovaná šunka zo svaloviny bravčového stehna. V roku 1977 prevzal „Zvonařku“ novovybudovaný Masokombinát Praha jih – Písnice vrátane všetkých zamestnancov a zásobovacích oblastí. S nástupom nových soliacich technológií sa tu do praxe pri výrobe údeniny „Pražská šunka“ zaviedlo nastrekovanie soľným roztokom, prípadne aj následné masírovanie soľného roztoku do povrchu výrobku. V období privatizácie po roku 1989 mäsokombinát v Písnici zanikol, no výroba údeniny „Pražská šunka na kosti“ sa udržala v niekoľkých iných výrobných kapacitách na území celej Českej republiky.

Základom výroby údeniny „Pražská šunka“ bol od prvopočiatku výber suroviny a spôsob solenia. Išlo o bravčové stehná pochádzajúce z prasiat s nízkou hmotnosťou, čo je dôvodom, prečo aj dnešná receptúra obsahuje obmedzenie maximálnej hmotnosti na 10 kg. Ďalším charakteristickým prvkom, ktorý sa pri výrobe tohto výrobku odovzdáva z generácie na generáciu, je úprava stehna tzv. pražským rezom. Pri solení vychladeného stehna sa povrch mäsa a obzvlášť kože dôkladne potieral dusičnanovou soľiacou zmesou s malým množstvom cukru. Dno nakladacej nádoby sa zľahka zasolilo a stehná sa nakladali kožou nadol. Šunky sa zalievali prevareným a vychladeným soľným dusičnanovým roztokom (opäť s obsahom malého množstva cukru) a potom sa zaťažili. Následne sa šunky obracali tak, aby sa spodné vrstvy dostali nahor a vrchné nadol. Potom sa opäť zaťažili. Po senzorickej kontrole akosti sa šunky na niekoľko hodín namáčali do vlažnej vody a nechali odkvapkať. Potom sa vykonala posledná úprava, a to odstránenie panvovej kosti, oškrabanie povrchu kože a obviazanie kolena, aby sa varom nepoškodil jeho tvar. Šunky sa vešali zásadne do vyhriatej udiarne. Údenie sa vykonávalo v dvoch fázach – najprv osušenie na jasnom ohni a potom aromatizácia a zafarbenie pomocou zvlhčených pilní z tvrdého dreva. Údilo sa spravidla zvolna 8 až 12 hodín. Ďalej sa vykonávalo sparenie vo vriacej vode a obvarenie šuniek. Chladenie sa vykonávalo namočením do studenej vody.

4.3.2. Pražská šunka bez kosti

V období pred druhou svetovou vojnou vznikli výrobné alternatívy k pôvodnému výrobku „Pražská šunka na kosti“. Išlo o pasterizovaný výrobok „Pražská šunka bez kosti“ vyrobený zo svaloviny bravčového stehna. Jej výrobe sa venoval pán Antonín Chmel v Prahe „U Zvonařky“ alebo pán Josef Beránek v „Beránkových podnicích“. Technológia výroby tohto typu výrobku „Pražská šunka“ pozostávala z vykostenia čerstvých vychladených bravčových stehien, úpravy jednotlivých častí stehien, ich vytriedenia podľa stupňa zafarbenia, ďalej z mechanického, prerušovaného namáhania suroviny za prídania chloridu sodného a technologicky nevyhnutného množstva dusitanu sodného a cukru, všetko čiastočne rozpustené v určitom množstve roztoku. Následne sa vykonala pasterizácia a chladenie. V období po druhej svetovej vojne sa výroba pasterizovanej údeniny „Pražská šunka“ venovali prevažne závody mäsového priemyslu v týchto mestách: Brno, Kostelec, Studená, Vamberk a Planá nad Lužnicí. Na konci 70. rokov 20. storočia došlo v týchto závodoch k rozvoju výroby údeniny „Pražská šunka bez kosti“ pomocou foriem s následným zabalením hotového výrobku do plastových obalov, čím sa jednak eliminovalo používanie plechoviek, ale predovšetkým sa tým umožnilo výrobok po pasterizácii zaúdiť a použiť dekoratívne obalovanie výrobku tenkou vrstvou sadla alebo sadla s kožou. Výrobok sa tak svojimi parametrami významne priblížil pôvodnej údenine „Pražská šunka na kosti“. V období po roku 1989 sa výroba údeniny „Pražská šunka bez kosti“ rozšírila aj do ďalších výrobných prevádzok na území celej Českej republiky.

4.3.3. Pražská šunka – konzerva

Ďalším variantom k pôvodnému výrobku „Pražská šunka“, ktorá vznikla v období po druhej svetovej vojne, bola „Pražská šunka – konzerva“. Takisto sa vyrábala z vytriedenej suroviny vzniknutej vykostením čerstvých vychladených bravčových stehien, s prídavkom dusitanovej soli, cukru a želatíny, a len s cieľom dosiahnuť vyššiu trvanlivosť bola sterilizovaná vo vajcovitých plochých obaloch s hmotnosťou 1 lb. Na dosiahnutie komerčnej úspešnosti konzervovanej šunky bol veľmi dôležitý podiel aspiku v hotovom výrobku. Výrobe výrobku „Pražská šunka – konzerva“ sa od roku 1973 venovali najmä závody mäsového priemyslu v Kostelci, Krahulčí a v Studenej. V období po roku 1989 sa výroba týchto variantov výrobku „Pražská šunka“ rozšírila aj do ďalších výrobných prevádzok na území celej Českej republiky.

VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2018/507**z 26. marca 2018,****ktorým sa mení príloha I k nariadeniu Rady (EHS) č. 2658/87 o colnej a štatistickej nomenklatúre a o Spoločnom colnom sadzobníku**

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Rady (EHS) č. 2658/87 z 23. júla 1987 o colnej a štatistickej nomenklatúre a o Spoločnom colnom sadzobníku ⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 9 ods. 1 písm. e),

keďže:

- (1) Nariadením (EHS) č. 2658/87 sa stanovila nomenklatúra tovaru (ďalej len „kombinovaná nomenklatúra“), ktorá je uvedená v prílohe I k uvedenému nariadeniu.
- (2) V záujme právnej istoty je potrebné objasniť zatriedenie kapsúl, tabletiiek, pastiliek a piluliek vyrobených z výrobkov 15. kapitoly.
- (3) V súlade s rozsudkom Súdneho dvora Európskej únie v spojených veciach C-410/08 až C-412/08 ⁽²⁾ jedlé potravinové prípravky určené na použitie ako potravinové doplnky, ktoré sú zložené prevažne z rastlinného alebo živočíšneho oleja s pridanými vitamínmi a sú predkladané v odmerných dávkach (kapsulách), sa majú zatriediť do položky 2106 („Potravinové prípravky inde nešpecifikované ani nezahrnuté“).
- (4) Súdny dvor v uvedenom rozsudku vysvetlil, že v prípade dotknutého tovaru je spôsob prezentácie určujúcim faktorom, ktorý svedčí o jeho funkcii potravinového doplnku, keďže určuje dávkovanie jedlých prípravkov, spôsob ich užívania a miesto, kde majú pôsobiť. Puzdro je teda faktorom, ktorý spoločne s obsahom určuje použitie a charakter predmetného tovaru. Skutočnosť, že suroviny, z ktorých sú jedlé prípravky zložené, čiastočne patria do položiek 1515 a 1517 kombinovanej nomenklatúry, nebráni ich zatriedeniu pod položku 2106. V položkách 1515 a 1517 kombinovanej nomenklatúry nemožno zohľadniť uvedené charakteristické vlastnosti tovaru.
- (5) Problémy s nomenklatúrnym zatriedením by sa mohli vyskytnúť pri zatriedovaní ostatných jedlých prípravkov vyrábaných z výrobkov 15. kapitoly, ktoré majú podobné zloženie a účel ako predmetné výrobky v uvedenom rozsudku Súdneho dvora, obsahujú odmernú dávku a sú predkladané vo forme kapsúl, tabletiiek, pastiliek alebo piluliek.
- (6) Vo vysvetlivkách k harmonizovanému systému týkajúcich sa položky 2106 sa uvádza, že táto položka zahŕňa prípravky často označované ako „potravinové doplnky“ s pridanými vitamínmi, prípadne veľmi malého množstva zlúčenín železa, ktoré sa predkladajú v obaloch, na ktorých je uvedené, že sú určené na zachovanie dobrého zdravotného stavu.
- (7) Na potravinové doplnky vyrobené z výrobkov 15. kapitoly, ktoré sú predkladané v odmerných dávkach, ako sú kapsuly, tabletky, pastilky a pilulky, sa nevzťahuje uvedená kapitola, pretože špecifický spôsob ich prezentácie svedčí o ich funkcii potravinového doplnku. Potravinové doplnky sú veľmi osobitným druhom potravinových prípravkov, ktorý sa uvádza len vo vysvetlivkách k harmonizovanému systému týkajúcich sa položky 2106, a zvyčajne sú predkladané v odmerných dávkach. V dôsledku toho potravinové prípravky určené na použitie ako potravinové doplnky, ktoré sú predkladané v odmerných dávkach a vyrobené z výrobkov 15. kapitoly, nemôžu spĺňať požiadavky žiadnej položky uvedenej kapitoly a mali by sa zatriediť do položky 2106.
- (8) Z dôvodu právnej istoty by sa v ustanoveniach kombinovanej nomenklatúry mala zohľadniť uvedená judikatúra. Čiastočne sa to dosiahlo prostredníctvom vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) č. 698/2013 ⁽³⁾, ktorým sa zaviedla doplnková poznámka 5 k 21. kapitole, a prostredníctvom vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) 2017/1343 ⁽⁴⁾, ktorým sa zaviedla doplnková poznámka 4 k 19. kapitole. V záujme konzistentnosti a jednotnosti s uvedenými prechádzajúcimi opatreniami by sa zodpovedajúca doplnková poznámka mala zaviesť aj v 15. kapitole.

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 256, 7.9.1987, s. 1.

⁽²⁾ Rozsudok zo 17. decembra 2009, Swiss Caps AG, C-410/08 až C-412/08, ECLI:EU:C:2009:794.

⁽³⁾ Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 698/2013 z 19. júla 2013, ktorým sa mení a dopĺňa príloha I k nariadeniu Rady (EHS) č. 2658/87 o colnej a štatistickej nomenklatúre a o Spoločnom colnom sadzobníku (Ú. v. EÚ L 198, 23.7.2013, s. 35).

⁽⁴⁾ Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) 2017/1343 z 18. júla 2017, ktorým sa mení príloha I k nariadeniu Rady (EHS) č. 2658/87 o colnej a štatistickej nomenklatúre a o Spoločnom colnom sadzobníku (Ú. v. EÚ L 186, 19.7.2017, s. 1).

- (9) V záujme jednotného výkladu kombinovanej nomenklatúry v celej Únii by sa preto v 15. kapitole druhej časti kombinovanej nomenklatúry mala doplniť nová doplnková poznámka.
- (10) Nariadenie (EHS) č. 2658/87 by sa preto malo zodpovedajúcim spôsobom zmeniť.
- (11) Opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Výboru pre colný kódex,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

V 15. kapitole druhej časti kombinovanej nomenklatúry uvedenej v prílohe I k nariadeniu (EHS) č. 2658/87 sa dopĺňa táto doplnková poznámka 5:

„5. Potravinové prípravky vyrobené z výrobkov 15. kapitoly, predkladané v odmerných dávkach, ako sú kapsuly, tabletky, pastilky a pilulky, určené na použitie ako potravinové doplnky, sú vylúčené z tejto kapitoly. Podstatný charakter potravinového doplnku nedávajú len jeho zložky, ale aj špecifický spôsob jeho prezentácie svedčiaci o jeho funkcii potravinového doplnku, keďže určuje dávkovanie, spôsob jeho užívania a miesto, kde má pôsobiť. Takéto potravinové prípravky sa majú zaradiť do položky 2106, pokiaľ nie sú špecifikované ani zahrnuté inde.“

Článok 2

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v Úradnom vestníku Európskej únie.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 26. marca 2018

Za Komisiu
predseda
Jean-Claude JUNCKER

ROZHODNUTIA

ROZHODNUTIE EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY (EÚ) 2018/508

z 12. decembra 2017

o mobilizácii Fondu solidarity EÚ s cieľom zabezpečiť vyplácanie záloh v rámci všeobecného rozpočtu Únie na rok 2018

EURÓPSKY PARLAMENT A RADA EURÓPSKEJ ÚNIE,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Rady (ES) č. 2012/2002 z 11. novembra 2002, ktorým sa zriaďuje Fond solidarity Európskej únie ⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 4a ods. 4,

so zreteľom na Medziinštitucionálnu dohodu z 2. decembra 2013 medzi Európskym parlamentom, Radou a Komisiou o rozpočtovej disciplíne, spolupráci v rozpočtových otázkach a riadnom finančnom hospodárení ⁽²⁾, a najmä na jej bod 11,

so zreteľom na návrh Európskej komisie,

keďže:

- (1) Cieľom Fondu solidarity Európskej únie (ďalej len „fond“) je umožniť Únii reagovať rýchlym, účinným a pružným spôsobom na núdzové situácie a prejavíť solidaritu s obyvateľstvom regiónov postihnutých živelnými pohromami.
- (2) Fond nemá prekročiť maximálnu sumu 500 000 000 EUR (v cenách roku 2011), ako je stanovené v článku 10 nariadenia Rady (EÚ, Euratom) č. 1311/2013 ⁽³⁾.
- (3) V článku 4a ods. 4 nariadenia (ES) č. 2012/2002 sa stanovuje, že v prípade, že je to potrebné na zabezpečenie včasnej dostupnosti rozpočtových zdrojov, môže sa z fondu uvoľniť suma do maximálnej výšky 50 000 000 EUR na vyplatenie záloh, pričom zodpovedajúce rozpočtové prostriedky sa zahrnú do všeobecného rozpočtu Únie.
- (4) S cieľom zabezpečiť včasnú dostupnosť dostatočných rozpočtových prostriedkov vo všeobecnom rozpočte Únie na rok 2018 by sa mal zmobilizovať fond vo výške 50 000 000 EUR na vyplácanie záloh.
- (5) S cieľom minimalizovať čas potrebný na mobilizáciu fondu by sa toto rozhodnutie malo uplatňovať od začiatku rozpočtového roku 2018,

PRIJALI TOTO ROZHODNUTIE:

Článok 1

V rámci všeobecného rozpočtu Únie na rozpočtový rok 2018 sa mobilizuje Fond solidarity Európskej únie s cieľom poskytnúť sumu 50 000 000 EUR vo viazaných a v platobných rozpočtových prostriedkoch na vyplácanie záloh.

⁽¹⁾ Ú. v. EŠ L 311, 14.11.2002, s. 3.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ C 373, 20.12.2013, s. 1.

⁽³⁾ Nariadenie Rady (EÚ, Euratom) č. 1311/2013 z 2. decembra 2013, ktorým sa ustanovuje viacročný finančný rámec na roky 2014 – 2020 (Ú. v. EÚ L 347, 20.12.2013, s. 884).

Článok 2

Toto rozhodnutie nadobúda účinnosť dňom nasledujúcim po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Uplatňuje sa od 1. januára 2018.

V Bruseli 12. decembra 2017

Za Európsky parlament
predseda
A. TAJANI

Za Radu
predsedníčka
K. SIMSON

ROZHODNUTIE EURÓPSKEJ RADY (EÚ) 2018/509
z 22. marca 2018,
ktorým sa vymenúva viceprezident Európskej centrálnej banky

EURÓPSKA RADA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie, a najmä na jej článok 283 ods. 2,

so zreteľom na odporúčanie Rady z 20. februára 2018 o vymenovaní viceprezidenta Európskej centrálnej banky ⁽¹⁾,

so zreteľom na stanovisko Európskeho parlamentu ⁽²⁾,

so zreteľom na stanovisko Rady guvernérov Európskej centrálnej banky ⁽³⁾,

keďže:

- (1) V súlade s rozhodnutím Európskej rady 2010/223/EÚ ⁽⁴⁾ funkčné obdobie pána Vítoru CONSTÂNCIA, viceprezidenta Európskej centrálnej banky, skončí 31. mája 2018, a je preto potrebné vymenovať nového viceprezidenta Európskej centrálnej banky.
- (2) Európska rada si želá vymenovať pána Luisa DE GUINDOS JURADA, ktorý podľa jej názoru spĺňa všetky podmienky stanovené v článku 283 ods. 2 zmluvy,

PRIJALA TOTO ROZHODNUTIE:

Článok 1

Pán Luis DE GUINDOS JURADO sa týmto vymenúva za viceprezidenta Európskej centrálnej banky na funkčné obdobie ôsmich rokov od 1. júna 2018.

Článok 2

Toto rozhodnutie sa uverejní v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Článok 3

Toto rozhodnutie nadobúda účinnosť dňom jeho prijatia.

V Bruseli 22. marca 2018

Za Európsku radu
predseda
D. TUSK

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ C 67, 22.2.2018, s. 1.

⁽²⁾ Stanovisko zo 14. marca 2018 (zatiaľ neuvyverejnené v úradnom vestníku).

⁽³⁾ Stanovisko zo 7. marca 2018 (zatiaľ neuvyverejnené v úradnom vestníku).

⁽⁴⁾ Rozhodnutie Európskej rady 2010/223/EÚ z 26. marca 2010, ktorým sa vymenúva viceprezident Európskej centrálnej banky (Ú. v. EÚ L 99, 21.4.2010, s. 7).

VYKONÁVACIE ROZHODNUTIE KOMISIE (EÚ) 2018/510

z 26. marca 2018,

ktorým sa mení príloha k vykonávaciemu rozhodnutiu (EÚ) 2017/247 o ochranných opatreniach v súvislosti s výskytom ohnisk vysokopatogénnej aviárnej influenzy v určitých členských štátoch

[oznámené pod číslom C(2018) 1942]

(Text s významom pre EHP)

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na smernicu Rady 89/662/EHS z 11. decembra 1989 o veterinárnych kontrolách v obchode vnútri Spoločenstva s cieľom dobudovania vnútorného trhu ⁽¹⁾, a najmä na jej článok 9 ods. 4,so zreteľom na smernicu Rady 90/425/EHS z 26. júna 1990 týkajúcu sa veterinárnych a zootecnických kontrol uplatňovaných v obchode vnútri Spoločenstva s určitými živými zvieratami a výrobkami s ohľadom na vytvorenie vnútorného trhu ⁽²⁾, a najmä na jej článok 10 ods. 4,

keďže:

- (1) Vykonávacie rozhodnutie Komisie (EÚ) 2017/247 ⁽³⁾ bolo prijaté v nadväznosti na výskyt ohnisk vysokopatogénnej aviárnej influenzy podtypu H5 vo viacerých členských štátoch (ďalej len „dotknuté členské štáty“) a na zriadenie ochranných pásiem a pásiem dohľadu príslušnými orgánmi dotknutých členských štátov v súlade s článkom 16 ods. 1 smernice Rady 2005/94/ES ⁽⁴⁾.
- (2) Vo vykonávacom rozhodnutí (EÚ) 2017/247 sa stanovuje, že ochranné pásma a pásma dohľadu, ktoré zriadili príslušné orgány dotknutých členských štátov v súlade so smernicou 2005/94/ES, majú zahŕňať aspoň oblasti vymedzené ako ochranné pásma a pásma dohľadu v prílohe k danému vykonávaciemu rozhodnutiu. Vo vykonávacom rozhodnutí (EÚ) 2017/247 sa takisto stanovuje, že opatrenia, ktoré sa majú uplatňovať v ochranných pásmach a pásmach dohľadu, ako sa stanovuje v článku 29 ods. 1 a článku 31 smernice 2005/94/ES, sa majú zachovať aspoň do dní uvedených pre príslušné pásma v prílohe k danému vykonávaciemu rozhodnutiu.
- (3) Vykonávacie rozhodnutie (EÚ) 2017/247 bolo od svojho prijatia viackrát zmenené, aby sa zohľadnil vývoj epidemiologickej situácie v Únii v súvislosti s aviárnou influenzou. Konkrétne bolo vykonávacie rozhodnutie (EÚ) 2017/247 zmenené vykonávacím rozhodnutím Komisie (EÚ) 2017/696 ⁽⁵⁾ s cieľom stanoviť pravidlá odosielania zásielok jednoduchých kurčiat z oblastí, ktoré sa vymedzujú v prílohe k vykonávaciemu rozhodnutiu (EÚ) 2017/247. V uvedenej zmene sa zohľadnila skutočnosť, že jednoduché kurčatá predstavujú v porovnaní s inými hydínarskými komoditami iba veľmi malé riziko šírenia vysokopatogénnej aviárnej influenzy.
- (4) Vykonávacie rozhodnutie (EÚ) 2017/247 bolo takisto následne zmenené vykonávacím rozhodnutím Komisie (EÚ) 2017/1841 ⁽⁶⁾ s cieľom posilniť opatrenia na kontrolu chorôb uplatniteľné v prípade, že existuje zvýšené riziko šírenia vysokopatogénnej aviárnej influenzy. V dôsledku toho sa v súčasnosti vo vykonávacom rozhodnutí (EÚ) 2017/247 stanovuje na úrovni Únie zriadenie ďalších pásiem s obmedzeným pohybom v dotknutých členských štátoch podľa článku 16 ods. 4 smernice 2005/94/ES v reakcii na výskyt ohniska alebo ohnisk vysokopatogénnej aviárnej influenzy, ako aj trvanie opatrení, ktoré sa v nich majú uplatňovať. Vo vykonávacom rozhodnutí (EÚ) 2017/247 sa v súčasnosti stanovujú aj pravidlá týkajúce sa odosielania živej hydiny, jednoduchých kurčiat a násadových vajec z ďalších pásiem s obmedzeným pohybom do iných členských štátov, a to s výhradou splnenia určitých podmienok.

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 395, 30.12.1989, s. 13.

⁽²⁾ Ú. v. ES L 224, 18.8.1990, s. 29.

⁽³⁾ Vykonávacie rozhodnutie Komisie (EÚ) 2017/247 z 9. februára 2017 o ochranných opatreniach v súvislosti s výskytom ohnisk vysokopatogénnej aviárnej influenzy v určitých členských štátoch (Ú. v. EÚ L 36, 11.2.2017, s. 62).

⁽⁴⁾ Smernica Rady 2005/94/ES z 20. decembra 2005 o opatreniach Spoločenstva na kontrolu vtáčej chrípky a o zrušení smernice 92/40/EHS (Ú. v. EÚ L 10, 14.1.2006, s. 16).

⁽⁵⁾ Vykonávacie rozhodnutie Komisie (EÚ) 2017/696 z 11. apríla 2017, ktorým sa mení vykonávacie rozhodnutie (EÚ) 2017/247 o ochranných opatreniach v súvislosti s výskytom ohnisk vysokopatogénnej aviárnej influenzy v určitých členských štátoch (Ú. v. EÚ L 101, 13.4.2017, s. 80).

⁽⁶⁾ Vykonávacie rozhodnutie Komisie (EÚ) 2017/1841 z 10. októbra 2017, ktorým sa mení vykonávacie rozhodnutie (EÚ) 2017/247 o ochranných opatreniach v súvislosti s výskytom ohnisk vysokopatogénnej aviárnej influenzy v určitých členských štátoch (Ú. v. EÚ L 261, 11.10.2017, s. 26).

- (5) Príloha k vykonávaciemu rozhodnutiu (EÚ) 2017/247 bola okrem toho viackrát zmenená najmä preto, aby sa zohľadnili zmeny hraníc ochranných pásiem a pásiem dohľadu zriadených dotknutými členskými štátmi v súlade so smernicou 2005/94/ES.
- (6) Príloha k vykonávaciemu rozhodnutiu Komisie (EÚ) 2017/247 bola naposledy zmenená vykonávacím rozhodnutím (EÚ) 2018/418 ⁽¹⁾ po tom, čo Taliansko oznámilo výskyt nových ohnisk vysokopatogénnej aviárnej influenzy podtypu H5N8 na svojom území v regióne Lombardsko a Holandsko oznámilo výskyt nového ohniska vysokopatogénnej aviárnej influenzy podtypu H5N6 na svojom území v provincii Overijssel. Taliansko a Holandsko zároveň Komisii oznámili, že v nadväznosti na tento výskyt ohnisk choroby prijali potrebné opatrenia vyžadované v súlade so smernicou 2005/94/ES vrátane zriadenia ochranných pásiem a pásiem dohľadu okolo infikovaných chovov hydiny.
- (7) Odo dňa poslednej zmeny vykonávacieho rozhodnutia (EÚ) 2017/247 zavedenej vykonávacím rozhodnutím (EÚ) 2018/418 Nemecko oznámilo Komisii výskyt nového ohniska vysokopatogénnej aviárnej influenzy podtypu H5N6 v chovoch hydiny na svojom území v okrese Nordfriesland spolkovej krajiny Šlezvicko-Holštajnsko.
- (8) Nemecko zároveň Komisii oznámilo, že v nadväznosti na tento nedávny výskyt ohniska predmetnej choroby prijalo potrebné opatrenia vyžadované v súlade so smernicou 2005/94/ES vrátane zriadenia ochranných pásiem a pásiem dohľadu okolo infikovaného chovu hydiny na svojom území.
- (9) Komisia v spolupráci s Nemeckom preskúmala uvedené opatrenia a s uspokojením konštatuje, že hranice ochranných pásiem a pásiem dohľadu stanovené príslušným nemeckým orgánom sú v dostatočnej vzdialenosti od daného miesta chovu hydiny s potvrdeným novým ohniskom.
- (10) S cieľom predísť zbytočnému narušeniu obchodu v rámci Únie a vyhnúť sa vytváraniu neodôvodnených prekážok obchodu tretími krajinami je nevyhnutné, aby sa v nadväznosti na nedávny výskyt ohniska vysokopatogénnej aviárnej influenzy v Nemecku urýchlene vymedzili na úrovni Únie v spolupráci s uvedeným členským štátom ochranné pásma a pásma dohľadu zriadené v Nemecku v súlade so smernicou 2005/94/ES.
- (11) Vykonávacie rozhodnutie (EÚ) 2017/247 by sa preto malo aktualizovať, aby sa zohľadnila aktuálna epidemiologická situácia v Nemecku, pokiaľ ide o vysokopatogénnu aviárnu influenzu. V prílohe k vykonávaciemu rozhodnutiu (EÚ) 2017/247 by sa mali uvádzať najmä novozriadené ochranné pásma a pásma dohľadu v Nemecku, ktoré v súčasnosti podliehajú obmedzeniam v súlade so smernicou 2005/94/ES.
- (12) Príloha k vykonávaciemu rozhodnutiu (EÚ) 2017/247 by sa preto mala zmeniť s cieľom aktualizovať regionalizáciu na úrovni Únie tak, aby zahŕňala ochranné pásma a pásma dohľadu zriadené v Nemecku v súlade so smernicou 2005/94/ES v nadväznosti na nedávny výskyt ohniska vysokopatogénnej aviárnej influenzy v uvedenom členskom štáte, a trvanie obmedzení, ktoré sa v nich majú uplatňovať.
- (13) Vykonávacie rozhodnutie (EÚ) 2017/247 by sa preto malo zodpovedajúcim spôsobom zmeniť.
- (14) Opatrenia stanovené v tomto rozhodnutí sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre rastliny, zvieratá, potraviny a krmivá,

PRIJALA TOTO ROZHODNUTIE:

Článok 1

Príloha k vykonávaciemu rozhodnutiu (EÚ) 2017/247 sa mení v súlade s prílohou k tomuto rozhodnutiu.

⁽¹⁾ Vykonávacie rozhodnutie Komisie (EÚ) 2018/418 zo 16. marca 2018, ktorým sa mení príloha k vykonávaciemu rozhodnutiu (EÚ) 2017/247 o ochranných opatreniach v súvislosti s výskytom ohnisk vysokopatogénnej aviárnej influenzy v určitých členských štátoch (Ú. v. EÚ L 75, 19.3.2018, s. 27).

Článok 2

Toto rozhodnutie je určené členským štátom.

V Bruseli 26. marca 2018

Za Komisiu
Vytenis ANDRIUKAITIS
člen Komisie

PRÍLOHA

Príloha k vykonávaciemu rozhodnutiu (EÚ) 2017/247 sa mení takto:

1. V časti A sa zápis týkajúci sa Nemecka nahrádza takto:

„Členský štát: Nemecko

Oblasť:	Deň ukončenia uplatňovania podľa článku 29 ods. 1 smernice 2005/94/ES
— Land Schleswig-Holstein Insel Süderooge	12.4.2018“

2. V časti B sa zápis týkajúci sa Nemecka nahrádza takto:

„Členský štát: Nemecko

Oblasť:	Deň ukončenia uplatňovania podľa článku 31 smernice 2005/94/ES
— Land Schleswig-Holstein Insel Süderooge	od 13.4.2018 do 20.4.2018
— Land Schleswig-Holstein Insel Pellworm	20.4.2018“

ISSN 1977-0790 (elektronické vydanie)
ISSN 1725-5147 (papierové vydanie)



Úrad pre vydávanie publikácií Európskej únie
2985 Luxemburg
LUXEMBURSKO

SK