

Úradný vestník Európskej únie

C 195



Slovenské vydanie

Informácie a oznámenia

Ročník 61

7. júna 2018

Obsah

I Uznesenia, odporúčania a stanoviská

ODPORÚČANIA

Rada

2018/C 195/01	Odporúčanie Rady z 22. mája 2018 o presadzovaní spoločných hodnôt, inkluzívneho vzdelávania a európskeho rozmeru výučby	1
---------------	---	---

II Oznámenia

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2018/C 195/02	Nevznesenie námiertky voči oznamenej koncentrácií (Vec M.8887 – Platinum Equity/LifeScan) (¹)	6
2018/C 195/03	Nevznesenie námiertky voči oznamenej koncentrácií [Vec M.8771 – Total/Engie (Part of Liquefied Natural Gas Business)] (¹)	6

SK

(¹) Text s významom pre EHP

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Rada

2018/C 195/04	Závery Rady o formovaní vízie európskeho vzdelávacieho priestoru	7
2018/C 195/05	Závery Rady o úlohe mladých ľudí pri budovaní bezpečnej, súdržnej a harmonickej spoločnosti v Európe	13

Európska komisia

2018/C 195/06	Výmenný kurz eura	19
2018/C 195/07	Vykonávacie rozhodnutie Komisie zo 6. júna 2018 o vypracovaní pracovného programu pre posudzovanie žiadostí o obnovenie schválení účinných látok, ktorých platnosť sa skončí v roku 2022, 2023 a 2024 v súlade s nariadením Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1107/2009 (¹)	20

Dvor audítorov

2018/C 195/08	Osobitná správa č. 12/2018 – „Širokopásmové pripojenie v členských štátoch EÚ: napriek pokroku nebudú všetky ciele stratégie Európa 2020 splnené“	23
---------------	---	----

INFORMÁCIE TÝKAJÚCE SA EURÓPSKEHO HOSPODÁRSKEHO PRIESTORU

Stály výbor štátov EZVO

2018/C 195/09	Nebezpečné látky – Zoznam rozhodnutí o autorizácii prijatých štátmi EZVO, ktoré sú členmi EHP, v súlade s článkom 64 ods. 8 nariadenia (ES) č. 1907/2006 (REACH) v prvom polroku 2016	24
2018/C 195/10	Nebezpečné látky – Zoznam rozhodnutí o autorizácii prijatých štátmi EZVO, ktoré sú členmi EHP, v súlade s článkom 64 ods. 8 nariadenia (ES) č. 1907/2006 (REACH) v druhom polroku 2016	25
2018/C 195/11	Liek – Zoznam povolení na uvedenie na trh udelených štátmi EZVO, ktoré sú členmi EHP, za druhý polrok 2016	26

(¹) Text s významom pre EHP

V *Oznamy*

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

Európska komisia

2018/C 195/12	Predbežné oznamenie o koncentrácií (Vec M.8954 – BPEA/PAI/WFC) – Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu ⁽¹⁾	44
2018/C 195/13	Predbežné oznamenie o koncentrácií (Vec M.8928 – Francisco Partners/VeriFone) – Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu ⁽¹⁾	46

INÉ AKTY

Európska komisia

2018/C 195/14	Uverejnenie žiadosti o zmenu podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny	47
---------------	---	----

⁽¹⁾ Text s významom pre EHP

I

(Uznesenia, odporúčania a stanoviská)

ODPORÚČANIA

RADA

ODPORÚČANIE RADY

z 22. mája 2018

o presadzovaní spoločných hodnôt, inkluzívneho vzdelávania a európskeho rozmeru výučby

(2018/C 195/01)

RADA EURÓPSKEJ ÚNIE,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie, a najmä na jej články 165 a 166,

so zreteľom na návrh Európskej komisie,

kedže:

- (1) Únia je založená na spoločných hodnotách a všeobecných zásadách rešpektovania ľudskej dôstojnosti, slobody, demokracie, rovnosti, právneho štátu a dodržiavania ľudských práv vrátane práv príslušníkov menšíň, ako sa stanovuje v článku 2 Zmluvy o Európskej únii. Podľa článku 3 Zmluvy o Európskej únii je cieľom Únie zachovávať a presadzovať jej hodnoty.
- (2) Únia, ktorá sa inšpiruje týmito hodnotami, dokázala spojiť krajiny, komunity a ľudí v jedinečnom politickom projekte, vďaka ktorému Európa poznala najdlhšie obdobie mieru, čo zároveň podporilo sociálnu stabilitu a hospodársku prosperitu. Prijatie hodnôt, ktoré sú stanovené v zmluve, členskými štátmi vytvára spoločný základ, ktorý tvorí osobitnú črtu európskeho spôsobu života a identity a vďaka ktorému má Únia svoje miesto na svetovej scéne.
- (3) Únia a jej členské štáty čelia rôznym výzvam vrátane populizmu, xenofóbie, rozdeľujúceho nacionálizmu, diskriminácie, šírenia falošných správ a dezinformovania, ako aj výzve radikalizácii vedúcej k násilnému extrémizmu. Tieto javy by mohli vážnym spôsobom ohroziť základy našej demokracie, narušiť dôveru v právny štát a demokratické inštitúcie a oslabovať pocit spolupatričnosti v rámci európskych spoločností a medzi nimi.
- (4) Nedostatočná informovanosť o základoch Únie, dôvodoch jej vzniku a jej základnom fungovaní podporuje dezinformovanie a bráni vytváraniu informovaných názorov na jej činnosť. Znalosti o rozmanitosti Únie a jej členských štátov podporujú vzájomný rešpekt, porozumenie a spoluprácu v rámci členských štátov a medzi nimi.
- (5) Vzdelávanie každého typu, na všetkých úrovniach a od raného veku zohráva kľúčovú úlohu pri presadzovaní spoločných hodnôt. Pomáha zabezpečiť sociálne začlenenie tým, že každému dieťaťu poskytuje spravodlivú šancu a rovnaké príležitosti na dosiahnutie úspechu. Poskytuje príležitosti na to, aby sa z detí stali aktívni a kriticky uvedomelí občania, a prispieva k lepšiemu pochopeniu európskej identity.
- (6) Európski lídri v rámci Agendy lídrov diskutovali v novembri 2017 v Göteborgu o význame vzdelávania a kultúry pre budúcnosť Európy. V rámci poskytnutia podkladov pre túto diskusiu Komisia predložila svoju víziu pre európsky vzdelávací priestor a navrhla niekoľko iniciatív vo svojom oznamení s názvom „Posilňovanie európskej identity vzdelávaním a kultúrou“⁽¹⁾, v ktorom sa uvádzá, že „posilňovanie európskej identity má zásadný význam a vzdelávanie a kultúra sú jeho najlepšou hybnou silou“.

⁽¹⁾ COM(2017) 673 final.

- (7) Európska rada v nadväznosti na zasadnutie lídrov v Göteborgu vo svojich záveroch zo 14. decembra 2017 zdôraznila, že vzdelávanie a kultúra majú klúčový význam pri budovaní inkluzívnej a súdržnej spoločnosti a pri zachovaní našej konkurencieschopnosti⁽¹⁾.
- (8) Jeden z cieľov rámca ET 2020 pre európsku spoluprácu vo vzdelávaní a odbornej príprave⁽²⁾, konkrétnie podpora rovnosti, sociálnej súdržnosti a aktívneho občianstva, bol stanovený na základe toho, že v rámci vzdelávania by sa mali podporovať medzikultúrne zručnosti, demokratické hodnoty a rešpektovanie základných práv, malo by sa ním predchádzať všetkým formám diskriminácie a rasizmu a tiež bojať proti nim, a malo by vybaňať deti, mladých ľudí a dospelých schopnosťami pozitívnej interakcie s rovesníkmi z rozmanitých prostredí.
- (9) V Parízskej deklarácii, ktorú 17. marca 2015 prijali európsi ministri školstva, sa stanovil záväzok členských štátov presadzovať spoločné hodnoty, posilňovať kritické myšlenie a mediálnu gramotnosť, inkluzívne vzdelávanie a medzikultúrny dialóg. Reakcie na verejnú konzultáciu v rámci celej EÚ⁽³⁾ jasne ukazujú, že inkluzívne vzdelávanie by sa malo podporovať. Iba 16 % respondentov sa domnieva, že v súvislosti so vzdelávaním sa tento cieľ v súčasnosti naozaj realizuje; 95 % sa domnieva, že vzdelávanie by malo pomôcť mladým ľuďom pochopiť význam spoločných hodnôt a že Únia by mala členským štátom pomáhať pri plnení tejto úlohy (98 %).
- (10) Prieskum siete Eurydice z roku 2017 o výchove k občianstvu na školách v Európe ukazuje, že výchova k občianstvu je v súčasnosti v centre pozornosti vo viacerých európskych krajinách. Približne polovica krajín však ešte stále nemá vypracované politiky na zahrnutie výchovy k občianstvu do počiatocnej odbornej prípravy učiteľov. Preto by sa učitelia mali podporovať a malo by sa posilniť ich postavenie prostredníctvom opatrení na vytvorenie kultúry a prostredia otvoreného vzdelávania a zabezpečenie efektívneho vyučovania v rôznorodých učebných skupinách s cieľom vyučovať občianske kompetencie, odovzdávať spoločné dedičstvo Európy, presadzovať spoločné hodnoty a pôsobiť ako vzor pre učiacich sa.
- (11) V niekoľkých členských štátoch je aj naďalej na liehavým problémom radikalizácia vedúca k násilnému extrémizmu. Presadzovanie spoločných hodnôt ako vektora sociálnej súdržnosti a integrácie, a to aj prostredníctvom politík v oblasti vzdelávania, je neoddeliteľnou súčasťou riešenia tejto otázky. S cieľom podporovať členské štáty v ich úsilí zriadila Európska komisia v júli 2017 expertnú skupinu na vysokej úrovni pre oblasť radikalizácie⁽⁴⁾, ktorá má identifikovať podporné opatrenia vrátane opatrení v oblasti vzdelávania.
- (12) V najnovších výsledkoch prieskumu PISA a Monitoru vzdelávania a odbornej prípravy z roku 2017 sa zdôrazňuje prepojenie medzi nerovnosťami vo vzdelávaní a sociálno-ekonomickej zázemí študentov. Údaje z Programu pre medzinárodné hodnotenie žiakov (PISA) poukazujú na to, že študenti z chudobnejších domácností dosahujú trikrát častejšie horšie výsledky ako ich spolužiaci z ekonomickej silnejších domácností a že u študentov z pristávavaleckého prostredia je pravdepodobnosť, že budú dosahovať slabšie výsledky ako iní študenti, dvakrát vyššia. S cieľom zabrániť marginalizácii mladých ľudí je dôležité zabezpečiť inkluzívne a spravodlivé systémy vzdelávania, ktoré podporujú súdržné spoločnosti, kladú základy pre aktívne občianstvo a posilňujú zamestnatelnosť.
- (13) Medzinárodná asociácia pre hodnotenie výsledkov vzdelávania vo svojej medzinárodnej štúdii o občianskom vzdelávaní a výchove k občianstvu z roku 2016 uvádzá, že národná a európska identita môžu pozitívnym spôsobom existovať vedľa seba a nie sú vo vzájomnom rozpore. Zo štúdie tiež vypĺňa, že študenti s vyššou úrovňou občianskych znalostí sa často radia aj medzi študentov, ktorí vyjadrujú tolerantnejšie postoje.
- (14) Prieskumy Eurobarometra zdôrazňujú pozoruhodne nízku úroveň znalostí o Únii. Podľa prieskumu z roku 2014 sa 44 % ľudí domnieva, že iba málo rozumejú tomu, ako Únia funguje, pričom prieskum z roku 2011 ukazuje, že relativna väčšina má pocit, že nie sú dostatočne informovaní o Európskej únii. V tej istej štúdii sa takisto zistilo, že tretina ľudí nevie presne, koľko členských štátov má Únia. Prieskum Eurobarometra z roku 2017 ukazuje, že 89 % mladých Európanov súhlasi s tým, že vlády jednotlivých štátov by mali posilniť školské vzdelávanie v oblasti práv a povinností, ktoré majú ako občania Únie. Napokon podľa najnovšieho prieskumu Eurobarometra 35 % respondentov považuje porovnatelné vzdelávacie normy za veľmi užitočné pre budúcnosť Európy.

⁽¹⁾ EUCO 19/1/17 REV 1.

⁽²⁾ Spoločná správa Rady a Komisie na rok 2015 o vykonávaní strategického rámca pre európsku spoluprácu vo vzdelávaní a odbornej príprave (ET 2020) – Nové priority pre európsku spoluprácu v oblasti vzdelávania a odbornej prípravy (Ú. v. EÚ C 417, 15.12.2015, s. 25).

⁽³⁾ SWD(2018)13 final.

⁽⁴⁾ Rozhodnutie Komisie z 27. júla 2017, ktorým sa zriaďuje expertná skupina Komisie na vysokej úrovni pre oblasť radikalizácie. (Ú. v. EÚ C 252, 3.8.2017, s. 3).

- (15) V tejto súvislosti má zásadný význam, aby členské štáty zintenzívnilo svoje úsilie pri ďalšom plnení všetkých cieľov Parížskej deklarácie z roku 2015. Je osobitne dôležité ďalej presadzovať spoločné hodnoty ako hybné sily súdržnosti a začleňovania, podporovať zavádzanie prostredí participatívneho učenia na všetkých úrovniach vzdelávania, zlepšovať odbornú prípravu učiteľov v oblasti občianstva a rozmanitosti a zlepšovať mediálnu gramotnosť a schopnosť kritického myšlenia u všetkých učiacich sa.
- (16) Na dosiahnutie súdržnejších spoločností je nevyhnutné zabezpečiť účinný rovnoprávny prístup ku kvalitnému inkluzívnomu vzdelávaniu pre všetkých učiacich sa vrátane osôb s prisťahovaleckým pôvodom, osôb zo znevýhodnených sociálno-ekonomickej prostredí, osôb s osobitnými potrebami a osôb so zdravotným postihnutím, a to v súlade s Dohovorom o právach osôb so zdravotným postihnutím. Členské štáty by pri svojom úsilií mohli využívať existujúce nástroje Únie, najmä program Erasmus+, európske štrukturálne a investičné fondy, program Kreatívna Európa, program Európa pre občanov, program Práva, rovnosť a občianstvo, Európsky zbor solidarity a program Horizont 2020, ako aj usmernenia a odborné znalosti Európskej agentúry pre rozvoj špeciálneho a inkluzívneho vzdelávania.
- (17) Program Erasmus+ je dôkazom, že mobilita a cezhraničné kontakty sú účinným spôsobom, ako zažiť európsku identitu. Je nevyhnutné, aby všetky kategórie učiacich sa v celej Európe mohli rovnocenným spôsobom využívať možnosti, ktoré ponúka tento program, a to najmä prostredníctvom školských výmen medzi členskými štátmi. Virtuálna mobilita, najmä prostredníctvom siete eTwinning, je výborným nástrojom, ktorý umožňuje priamy kontakt medzi žiakmi, a v nadchádzajúcich rokoch sa bude využívať vo väčšom meradle a v kombinácii s fyzickou mobilitou.
- (18) Zavedenie európskeho rozmeru vzdelávania by malo napomáhať učiacim sa, aby zažívali európsku identitu v celej jej rozmanitosti, a malo by posilňovať pozitívny a inkluzívny európsky pocit spolupatričnosti ako doplnku k ich miestnym, regionálnym a národným identitám a tradiciám. Rovnako je to dôležité v záujme podpory lepšieho chápania Únie, ako aj jej členských štátov.
- (19) Toto odporúčanie plne rešpektuje zásady subsidiarity a proporcionality. Obsahom tohto odporúčania nie sú dotknuté existujúce vnútroštátne iniciatívy v týchto oblastiach, a najmä v oblasti vnútroštátneho občianskeho vzdelávania,

PRIJALA TOTO ODPORÚČANIE:

Členské štáty by mali:

Presadzovanie spoločných hodnôt

1. Presadzovať uznávanie spoločných hodnôt stanovených v článku 2 Zmluvy o Európskej únii už od raného veku a na všetkých úrovniach a typoch vzdelávania a odbornej prípravy v celoživotnej perspektíve s cieľom posilniť sociálnu súdržnosť a pozitívny a inkluzívny pocit spolupatričnosti na miestnej, regionálnej a vnútroštátnej úrovni a na úrovni Únie.
2. Pokračovať v plnení záväzkov stanovených v Parížskej deklarácii, najmä prostredníctvom:
 - a) podpory vzdelávania zameraného na aktívne občianstvo a etiku, ako aj otvoreného vzdelávacieho prostredia v záujme podpory tolerantných a demokratických postojov a sociálnych, občianskych a medzikultúrnych zručností;
 - b) posilňovania kritického myšlenia a mediálnej gramotnosti, najmä pokiaľ ide o používanie internetu a sociálnych médií s cieľom zvyšovať informovanosť o rizikách súvisiacich so spoľahlivosťou informačných zdrojov a pomáhať pri vytváraní si zdravého úsudku;
 - c) využívania existujúcich alebo v prípade potreby rozvoja nových štruktúr, ktoré podporujú aktívnu účasť učiteľov, rodičov, študentov a širšej komunity v školách, a
 - d) podpory príležitostí na demokratickú účasť mladých ľudí a aktívnu, kriticky uvedomelú a zodpovednú komunitnú účasť.
3. Účinne využívať existujúce nástroje na podporu občianskeho vzdelávania, ako je napríklad Rámec pre kompetencie v demokratickej kultúre vypracovaný Radou Európy.

Poskytovanie inkluzívneho vzdelávania

4. Presadzovať inkluzívne vzdelávanie pre všetkých učiacich sa, a to najmä:
 - a) zapojením všetkých učiacich sa do kvalitného vzdelávania od raného detstva a počas celého života;

- b) poskytovaním potrebnéj podpory všetkým učiacim sa v súlade s ich osobitnými potrebami vrátane osôb zo znevýhodnených sociálno-ekonomickej prostredí, osôb z pristávavaleckého prostredia, osôb s osobitnými potrebami a najtalentovanejších učiacich sa;
- c) uľahčovaním prechodu medzi rôznymi sústavami a stupňami vzdelávania a umožňovaním poskytovania vhodného študijného a profesijného poradenstva.
5. Účinne a na dobrovoľnom základe využívať Európsku agentúru pre rozvoj špeciálneho a inkluzívneho vzdelávania s cieľom vykonávať a monitorovať úspešné inkluzívne prístupy vo svojich vzdelávacích systémoch.

Presadzovanie európskeho rozmeru vo výučbe

6. Presadzovať európsky rozmer vyučovania posilňovaním:
- a) chápania európskeho kontextu a spoločného dedičstva a hodnôt a informovanosti o jednote a sociálnej, kultúrnej a historickej rozmanitosti Únie a členských štátov Únie;
- b) chápania základov, hodnôt a fungovania Únie;
- c) účasti žiakov a učiteľov v sieti eTwinning, na cezhraničnej mobilite a nadnárodných projektoch, najmä pre školy;
- d) miestnych projektov zameraných na zvyšovanie povedomia o Európskej únii a zlepšenie jej chápania vo vzdelávacích prostrediach, a to najmä prostredníctvom priamej interakcie s mladými ľuďmi, ako je napríklad každoročná a na dobrovoľnom základe konaná oslava „Dňa Európskej únie“ vo vzdelávacích prostrediach.

Podpora pedagogických a odborných pracovníkov a výučby

7. Umožňovať pedagogickým a odborným pracovníkom, aby presadzovali spoločné hodnoty a poskytovali inkluzívne vzdelávanie prostredníctvom:
- a) opatrení na posilnenie postavenia pedagogických a odborných pracovníkov, ktoré im pomôžu sprostredkúvať spoločné hodnoty a presadzovať aktívne občianstvo a zároveň prenášať pocit spolupatričnosti a reagovať na rôzne potreby učiacich sa, a
- b) presadzovania počiatočného a ďalšieho vzdelávania, výmen a partnerského učenia a činností partnerského poradenstva, ako aj poradenstva a mentorstva pre pedagogických a odborných pracovníkov.

Vykonávanie opatrení

8. Preskúmať a podľa potreby zlepšiť existujúce politiky a postupy v oblasti vzdelávania, odbornej prípravy a neformálneho vzdelávania s cieľom postupovať podľa týchto odporúčaní.
9. Identifikovať potreby a posilňovať zapojenie verejnosti, a to prostredníctvom využívania existujúcich údajov alebo v prípade potreby zberu nových údajov s cieľom zlepšiť tvorbu fundovaných politík v oblasti sociálneho a občianskeho rozmeru vzdelávania a odbornej prípravy.
10. Naďalej spolupracovať v strategických rámcoch EÚ pre spoluprácu v oblasti vzdelávania a odbornej prípravy, mládeže, športu a kultúry prostredníctvom partnerského učenia, partnerského poradenstva a výmeny osvedčených postupov s cieľom presadzovať spoločné hodnoty.
11. Efektívne využívať finančné nástroje EÚ, najmä program Erasmus+, európske štrukturálne a investičné fondy, program Kreatívna Európa, program Európa pre občanov, program Práva, rovnosť a občianstvo a program Horizont 2020 v záujme vykonávania týchto odporúčaní.

VÍTA ZÁMER KOMISIE:

12. Podporovať členské štáty pri vykonávaní ustanovení tohto odporúčania prostredníctvom dostupných nástrojov a finančných nástrojov, ako je program Erasmus+, a to najmä prostredníctvom vzdelávacej mobility na všetkých úrovniach vzdelávania so zameraním na školy, nadnárodné projekty, sieť eTwinning, ako aj činnosti v rámci programu Jean Monnet.
13. Podporovať národné a regionálne reformy politík a zlepšovanie praxe prostredníctvom rámca ET 2020 pre európsku spoluprácu v oblasti vzdelávania a odbornej prípravy a akéhokoľvek následného rámca.

14. V prípade potreby vypracúvať a pravidelne prehodnocovať praktické referenčné nástroje a usmerňovacie dokumenty pre tvorcov politík a odborníkov z praxe a podporovať výskum a zapojenie zainteresovaných strán s cieľom naplniť potreby v oblasti znalostí.
15. Posudzovať a vyhodnocovať opatrenia prijaté v nadväznosti na toto odporúčanie, najmä prostredníctvom rámca ET 2020 vrátane Monitora vzdelávania a odbornej prípravy.

V Bruseli 22. mája 2018

*Za Radu
predsedu
K. VALCHEV*

II
(Oznámenia)

**OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE**

EURÓPSKA KOMISIA

Nevznesenie námiestky voči oznámenej koncentrácií
(Vec M.8887 – Platinum Equity/LifeScan)
(Text s významom pre EHP)
(2018/C 195/02)

Dňa 4. júna 2018 sa Komisia rozhodla nevzniest námiestku voči uvedenej oznámenej koncentrácií 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 32018M8887. EUR-Lex predstavuje online prístup k európskemu právu.

(¹) Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

Nevznesenie námiestky voči oznámenej koncentrácií
[Vec M.8771 – Total/Engie (Part of Liquefied Natural Gas Business)]
(Text s významom pre EHP)
(2018/C 195/03)

Dňa 11. apríla 2018 sa Komisia rozhodla nevzniest námiestku voči uvedenej oznámenej koncentrácií 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 32018M8771. 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**

RADA

Závery Rady o formovaní vízie európskeho vzdelávacieho priestoru

(2018/C 195/04)

RADA EURÓPSKEJ ÚNIE,

pripomínajúc politické súvislosti tejto otázky, ktoré sa uvádzajú v prílohe k týmto záverom,

PRIPOMÍNAJÚC, ŽE

1. sociálny rozmer vzdelávania ako sa uvádza v prvej zásade Európskeho piliera sociálnych práv, stanovuje, že každý má právo na kvalitné a inkluzívne vzdelávanie, odbornú prípravu a celoživotné vzdelávanie, aby si udržal a získal zručnosti, ktoré mu umožnia plne sa zapojiť do života spoločnosti a úspešne zvládať zmeny postavenia na trhu práce;
2. Agenda lídrov v kontexte sociálneho samitu, ktorý sa konal 17. novembra 2017 v Göteborgu, bola venovaná vzdelávaniu a kultúre. Získala sa politická podpora pre viacero konkrétnych oblastí činnosti, a to najmä na základe oznamenia Komisie s názvom „Posilňovanie európskej identity vzdelávaním a kultúrou“, v ktorom sa uvádzajú myšlienky spoločne pracovať, pri plnom rešpektovaní zásady subsidiarity, na formovaní spoločnej vízie európskeho vzdelávacieho priestoru založeného na dôvere, vzájomnom uznávaní, spolupráci a výmene najlepších postupov, mobilite a raste, ktorý by mal vzniknúť do roku 2025;
3. v nadväznosti na samit v Göteborgu sa v záveroch Európskej rady zo 14. decembra 2017 zaradilo vzdelávanie na popredné miesto európskej politickej agendy a vytvoril sa impulz na dosiahnutie výrazného pokroku v tejto oblasti;

DOMNIEVA SA, ŽE

4. vzdelávanie a kultúra majú zásadný význam pre zbližovanie Európanov a budúcnosť jednotlivcov, ako aj pre Úniu ako celok. Všetci Európania by mali mať možnosť využívať rozmanité spoločné kultúrne a vzdelávacie dedičstvo;
5. európsky vzdelávací priestor by mal byť založený na nepretržitom procese celoživotného vzdelávania, od vzdelávania a starostlivosti v ranom detstve cez školské a odborné vzdelávanie a prípravu až po vysokoškolské vzdelávanie a vzdelávanie dospelých;
6. európsky vzdelávací priestor by mal propagovať a rozvíjať mobilitu a spoluprácu vo vzdelávaní a odbornej príprave a podporovať členské štátov pri modernizácii ich systémov vzdelávania a odbornej prípravy;
7. PODČIARKUJE, že strategický rámec pre európsku spoluprácu vo vzdelávaní a odbornej príprave (ET 2020) poskytol cenný základ pre stanovenie spoločných priorit a podporu členských štátov pri modernizácii ich systémov vzdelávania a odbornej prípravy;
8. VYZÝVA členské štáty, aby pokračovali v úvahách o spoločnej vízii európskeho vzdelávacieho priestoru vrátane jeho možných cieľov, zámerov a rozsahu pôsobnosti, ako aj jeho prepojenia so strategickým rámcem pre spoluprácu vo vzdelávaní a odbornej príprave v období po roku 2020. V opatreniach nadväzujúcich na ET 2020 prostredníctvom zvýšenej spolupráce medzi členskými štátmi a s podporou Komisie by sa malo propagovať vzájomné učenie a podporovať ďalšie úsilie a kroky smerujúce k premene vízie európskeho vzdelávacieho priestoru na skutočnosť. V záujme dosiahnutia pokroku v súvislosti s európskym vzdelávacím priestorom by sa mala osobitná pozornosť venovať týmto tématam:

9. ERASMUS+

- 9.1. ZDÔRAZŇUJE, že program Erasmus+ je mimoriadne úspešnou hlavnou iniciatívou EÚ, ktorá stimuluje vzdelávanie mobilitu v celej Európe aj za jej hranicami a predstavuje významný príspevok k zlepšovaniu osobného rozvoja a medzikultúrnych kompetencií a posilňovaniu európskej identity; posilňuje spoluprácu na úrovni EÚ medzi inštitúciami vzdelávania a odbornej prípravy na všetkých úrovniach; taktiež zvyšuje konkurenčioschopnosť EÚ a pomáha pri presadzovaní spoločných európskych hodnôt.
- 9.2. VÍTA výsledky hodnotenia programu Erasmus + v polovici trvania a VYZÝVA na prijatie opatrení s cieľom zvýšiť a rozšíriť účasť, naďalej sa zameriavať na vplyv a kvalitu projektov, podporiť vysokú kvalitu vzdelávania a odbornej prípravy a zaistiť inkluzívnejší a spravodlivejší prístup k programu Erasmus+ novej generácie, napríklad posilnením rovnosti príležitostí a zlepšením prístupu k programom pre nedostatočne zastúpené regióny a skupiny, nových žiadateľov a organizácie s menšou kapacitou, a to vo všetkých častiach programu. Mohli by sa posilniť synergie s inými zdrojmi financovania zo strany Európskej únie, pričom by sa malo zabrániť prekrývaniu činnosti.
- 9.3. VYZÝVA na ďalšie zjednodušenie pravidiel a postupov s cieľom ďalej znížiť administratívne zaťaženie na všetkých úrovniach.

10. DIGITÁLNE ZRUČNOSTI A VZDELÁVANIE

- 10.1. ZDÔRAZŇUJE, že je dôležité zlepšovať učenie a výučbu v digitálnom veku a podporovať rozvoj digitálnej kompetencie, ktorá je jednou z kľúčových kompetencií pre celoživotné vzdelávanie, tým, že sa bude venovať osobitná pozornosť tzv. sofijskej výzve na činnosť v oblasti digitálnych zručností a vzdelávania a oznameniu Komisie o akčnom pláne digitálneho vzdelávania.
- 10.2. ZDÔRAZŇUJE, že v programe Erasmus+ novej generácie, ako aj v iných relevantných programoch financovania Únie by sa malo podporovať prispôsobenie systémov vzdelávania a odbornej prípravy a infraštruktúry digitálneho veku.
- 10.3. VYZÝVA ČLENSKÉ ŠTÁTY A KOMISIU, ABY V RÁMCI SVOJICH PRÍSLUŠNÝCH PRÁVOMOCÍ:
- 10.3.1. podporovali modernizáciu systémov vzdelávania a odbornej prípravy prostredníctvom inovácie, a to aj pedagogickým a inovačným využívaním digitálnych technológií a prístupov, ktorými sa podporí kvalita a inkluzívna povaha vzdelávania a odbornej prípravy, a primeraným využívaním relevantných programov a nástrojov financovania EÚ vrátane sebahodnotiaceho nástroja SELFIE a aby podporovali iniciatívy a spoluprácu všetkých príslušných zainteresovaných strán v záujme ďalšieho rozvoja vzdelávania a odbornej prípravy s cieľom zahrnúť digitálne zručnosti do všetkých prvkov výučby a učenia;
- 10.3.2. prijali konkrétné opatrenia na podporu rozvoja digitálnych kompetencií a zručností v oblasti mediálnej gramotnosti u všetkých Európanov s cieľom budovať odolnosť proti dezinformáciám, propagande a vyfiltrovaným informačným bublinám a vybaviť všetkých občanov vrátane osôb zo znevýhodneného prostredia zručnosťami, ktoré potrebujú na využívanie digitálnych technológií a internetu pre vlastné blaho a pre občiansku angažovanosť;
- 10.3.3. presadzovali vzdelávanie, ktoré podporuje tvorivosť a podnikateľského ducha, a tiež podľa potreby a v súlade s existujúcimi ustanoveniami právnych predpisov podporovali spoluprácu medzi vzdelávaním a podnikmi a občianskou spoločnosťou na účely zvyšenia a zmeny kvalifikácie učiacich sa a pedagógov, čo zahŕňa napríklad aj rozvoj programov odbornej prípravy v oblasti digitálnych zručností. Oceňuje prácu Siete pre duševné vlastníctvo vo vzdelávaní, ktorú riadi Úrad Európskej únie pre duševné vlastníctvo.

11. VYSOKOŠKOLSKÉ VZDELÁVANIE

- 11.1. PRIPOMINÁ špecifické výzvy, ktorým čelí sektor vysokoškolského vzdelávania v Európe a ktoré sa uvádzajú v záveroch Rady z novembra 2017 o novom programe EÚ pre vysokoškolské vzdelávanie.
- 11.2. UZNÁVA potvrdenú pridanú hodnotu vzdelávacej mobility a strategických partnerstiev v celej Únii v rámci programu Erasmus+, ktoré podporujú vysokoškolskú spoluprácu, ako aj iniciatívy, ako je napríklad Európsky inovačný a technologický inštitút a akcie Marie Skłodowska-Curie.
- 11.3. UZNAVA význam posilnenia strategickej spolupráce medzi inštitúciami vysokoškolského vzdelávania v Európe prostredníctvom vzostupného, pružného, nebyrokratického, inkluzívneho, otvoreného a transparentného prístupu.

- 11.4. PODPORUJE vznik „európskych univerzít“ vytvorených z udržateľných vzostupných sietí, ktoré sú geograficky aj sociálne inkluzívne a bez problémov pracujú cezhranične a ktoré by mohli zohrávať vedúcu úlohu vo vytváraní európskeho vzdelávacieho priestoru ako celku, pričom budú prispievať k posilneniu postavenia nových generácií európskych občanov a zlepšeniu medzinárodnej konkurencieschopnosti vysokoškolského vzdelávania v Európe. DOMNIEVA SA, že „európske univerzity“ majú potenciál výrazne zvýšiť mobilitu a podporiť vysokú kvalitu a excelentnosť vo vzdelávaní a výskume, a to posilňovaním prepojenia medzi výučbou, výskumom a inováciou a prenosom vedomostí, preukazovaním prínosov viacjazyčného vzdelávania, uznaním kvalifikácií a vyvíjaním spoločných vzdelávacích a výskumných programov a projektov.
- 11.5. Vyzýva KOMISIU, ABY S NÁLEŽITÝM OHĽADOM NA ZÁSADU SUBSIDIARITY a v úzkej spolupráci s ČLENSKÝMI ŠTÁTMI vypracovala a stanovila klúčové ciele a koncepciu „európskych univerzít“ a podporovala ich rozvoj. BERIE NA VEDOMIE, že Komisia zriadila na tento účel expertnú skupinu ad hoc zloženú z expertov z členských štátov. Berie NA VEDOMIE, že výberové kritériá pre pilotnú fázu „európskych univerzít“ sa vypracujú v súlade s postupmi stanovenými v nariadení o programe Erasmus+⁽¹⁾.
- 11.6. VYZÝVA Komisiu, aby pravidelne podávala Rade správy o pokroku pri vypracúvaní výberových kritérií pre pilotnú fázu „európskych univerzít“. VYZÝVA Komisiu, aby spolu s členskými štátmi a na základe výsledkov pilotného projektu uvažovala o budúcej podobe „európskych univerzít“.
- 11.7. ZDÔRAZŇUJE, že spolupráca medzi univerzitami a podnikmi je základom podpory konkurencieschopnosti EÚ, ako aj jej hospodárskeho a sociálneho rastu. UZNÁVA prínos Európskeho fóra univerzít a podnikov. POUKAZUJE na potrebu neustálej podpory partnerstiev univerzít a podnikov v záujme stimulácie ich potenciálu v oblasti inovácie, výskumu a vývoja inovačnej pedagogiky.
- 11.8. VYZÝVA členské štáty, aby s podporou Komisie presadzovali opatrenia na zvýšenie podnikateľských a inovačných spôsobilostí inštitúcií vysokoškolského vzdelávania, a to aj využívaním sebahodnotiaceho nástroja HEInnovate.
- 11.9. VYZÝVA Komisiu, aby v úzkej spolupráci s členskými štátmi a na základe výsledkov pilotného projektu preskúmala možnosť vytvorenia dobrovoľnej európskej študentskej karty, ktorá by mala prostredníctvom zabezpečenia lepších služieb a zníženia administratívy pre inštitúcie vysokoškolského vzdelávania prispieť k zlepšeniu vzdelávacej mobility.
12. VYSOKOKVALITNÉ A INKLUZÍVNE VZDELÁVANIE
- 12.1. PRIPOMÍNA, že v Európskom pilieri sociálnych práv sa uvádza, že všetky deti majú právo na cenovo dostupné a kvalitné vzdelávanie a starostlivosť v ranom detstve. ZDÔRAZŇUJE, že by sa malo zintenzívniť úsilie zamerané na dosiahnutie priorit stanovených v záveroch Rady z roku 2011 o vzdelávaní a starostlivosti v ranom detstve a na zabezpečenie prístupu k systémom vzdelávania a starostlivosti v ranom detstve pre všetky deti vrátane tých, ktoré pochádzajú zo sociálno-ekonomickej znevýhodnených regiónov, ako aj detí zo všetkých sociálno-ekonomických prostredí.
- 12.2. ZDÔRAZŇUJE potrebu zaistenia vysokej kvality a inkluzívnosti vzdelávania v záujme rozvoja všetkých učiacich sa, a to aj zameraním sa na priority stanovené v záveroch Rady z novembra 2017 o rozvoji škôl a excelentnej výučbe.
- 12.3. ZDÔRAZŇUJE, že je potrebné presadzovať atraktívnosť a dôležitosť učiteľskej profesie a ostatných pedagogických pracovníkov a podporovať neustále zvyšovanie ich kvalifikácie. Aj keď mnohé z povolania budúcnosti zatiaľ nie sú známe, táto profesia patrí medzi tie, ktoré si zachovajú v spoločnosti ústrednú úlohu aj v ére prierezovej technologickej inovácie a umelej inteligencie. V tejto súvislosti by sa mala podporovať mobilita učiteľov a pedagogických pracovníkov, ako aj lepšia komunikácia medzi orgánmi zodpovednými za ich odbornú prípravu.
- 12.4. ZDÔRAZŇUJE, že klúčovou úlohou je spojiť sily s cieľom znížiť mieru predčasného ukončenia školskej dochádzky v Európe a zvýšiť príležitosť pre rovnaký prístup k vzdelávaniu a základným zručnostiam pre všetky zraniteľné skupiny vrátane detí pracovníkov, ktorí sa na kratšie alebo dlhšie obdobia presídľujú do iného členského štátu.

⁽¹⁾ Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1288/2013 z 11. decembra 2013, ktorým sa zriaďuje „Erasmus+“: program Únie pre vzdelávanie, odbornú prípravu, mládež a šport, a ktorým sa zrušujú rozhodnutia č. 1719/2006/ES, č. 1720/2006/ES a č. 1298/2008/ES (Ú. v. EÚ L 347, 20.12.2013, s. 50).

12.5. POZNAMENÁVA, že deti a žiaci môžu po návrate do vzdelávacieho systému v ich domácej krajine po určitom čase strávenom v zahraničí čeliť problémom, ak medzi vnútroštátnymi systémami vzdelávania neexistuje dostatočná komunikácia.

12.6. VYZÝVA členské štaty, aby s podporou Komisie podľa potreby preskúmali možnosti zlepšenia výmeny informácií o dosiahnutej úrovni vzdelania žiakov v prípadoch mobility, pričom sa musia rešpektovať právne predpisy Únie o ochrane osobných údajov.

13. UČENIE SA JAZYKOV

13.1. UZNÁVA, že viacjazyčná kompetencia je dôležitým stavebným prvkom európskeho vzdelávacieho priestoru. ZDÔRAZŇUJE, že jazyky zohrávajú kľúčovú úlohu, keďže podporujú porozumenie a rozmanitosť a tiež podporujú európske hodnoty a majú rozhodujúci význam pre osobný rozvoj, mobilitu a účasť na živote spoločnosti, ako aj zamestnateľnosť.

13.2. PRIPOMÍNA ambície týkajúce sa učenia sa jazykov, ktoré Európska rada vyjadrila vo svojich záveroch z decembra 2017.

13.3. PRIPOMÍNA závery Rady z mája 2014 o viacjazyčnosti a rozvoji jazykových schopností, v ktorých členské štaty vyzvala, aby prijali a zlepšili opatrenia na podporu viacjazyčnosti a zvyšovanie kvality a efektivity jazykového vzdelávania a výučby.

14. UZNÁVANIE KVALIFIKÁCIÍ⁽¹⁾

14.1. POVAŽUJE uznanie vysokoškolských kvalifikácií a kvalifikácií na úrovni sekundárneho vzdelávania vrátane kvalifikácií odborného vzdelávania a prípravy (OVP), ako aj uznanie výsledkov vzdelávania dosiahnutých počas času učenia sa v zahraničí za dôležitý stavebný prvek európskeho vzdelávacieho priestoru, keďže prispeva k jednoduchej mobilite učiacich sa po celej Únii.

14.2. ZDÔRAZŇUJE význam spolupráce medzi systémami vzdelávania a odbornej prípravy, poskytovateľmi vzdelávania a odbornej prípravy a ďalšími zainteresovanými stranami pri tvorbe a vykonávaní politík, ako aj pri zvyšovaní dôvery prostredníctvom zabezpečenia kvality a zlepšených postupov hodnotenia.

14.3. PRIPOMÍNA, že v článku 165 ods. 2 druhej zarážke Zmluvy o fungovaní Európskej únie sa Únia vyzýva, aby s cieľom podporiť mobilitu študentov a učiteľov podporovala akademické uznanie diplomov a započítavanie času štúdia, a to na základe Európskeho dohovoru o uznaní kvalifikácií týkajúcich sa vysokoškolského vzdelávania v európskom regióne a súvisiacich dokumentov. PLNE REŠPEKTUJE povinnosti a právomoci členských štátov v tejto oblasti a PODČIARKUJE, že navrhnuté riešenia na úrovni Únie by mali vychádzať z transparentnosti a dôvery a mali by zohľadňovať osobitosti systémov vzdelávania jednotlivých členských štátov.

Ďalej ZDÔRAZŇUJE,

15. že iniciatívy zahrnuté v koncepcii a budúce opatrenia, ktoré sa navrhnu a zrealizujú v rámci európskeho vzdelávacieho priestoru, musia zabezpečiť komplementárnosť a súdržnosť s vnútroštátnymi systémami vzdelávania a odbornej prípravy a mali by zahŕňať všetky úrovne a typy vzdelávania a odbornej prípravy vrátane vzdelávania dospelých a odborného vzdelávania a prípravy.

⁽¹⁾ Kvalifikácie, ako sa vymedzujú v článku I Európskeho dohovoru o uznaní kvalifikácií týkajúcich sa vysokoškolského vzdelávania v európskom regióne (t. j. vysokoškolská kvalifikácia a kvalifikácia umožňujúca prístup k vysokoškolskému vzdelávaniu).

PRÍLOHA

POLITICKÉ SÚVISLOSTI

1. Závery Rady o príprave mladých ľudí na 21. storočie: agenda pre európsku spoluprácu v školstve (21. novembra 2008).
2. Závery Rady o strategickom rámci pre európsku spoluprácu vo vzdelávaní a odbornej príprave („ET 2020“) (12. mája 2009).
3. Závery Rady a zástupcov vlád členských štátov, ktorí sa zišli na zasadnutí Rady, o posilnení úlohy vzdelávania v plne funkčnom vedomostnom trojuholníku (26. novembra 2009).
4. Závery Rady o vzdelávaní a starostlivosti v ranom detstve: zabezpečenie optimálneho začiatku pre všetky naše deti vo svete budúcnosti (19. a 20. mája 2011).
5. Závery Rady o modernizácii vysokoškolského vzdelávania (28. a 29. novembra 2011).
6. Závery Rady o sociálnom rozmere vysokoškolského vzdelávania (16. a 17. mája 2013).
7. Závery Rady o globálnom rozmere európskeho vysokoškolského vzdelávania (25. a 26. novembra 2013).
8. Závery Rady o účinnom vedení v oblasti vzdelávania (25. a 26. novembra 2013).
9. Závery Rady o viacjazyčnosti a rozvoji jazykových schopností (20. mája 2014).
10. Deklarácia o podpore občianstva a spoločných hodnôt slobody, tolerancie a nediskriminácie prostredníctvom vzdelávania (Paríž, 17. marca 2015).
11. Závery Rady o úlohe vzdelávania v ranom detstve a primárneho vzdelávania pri podpore tvorivosti, inovačnosti a digitálnej kompetencie (18. a 19. mája 2015).
12. Spoločná správa Rady a Komisie na rok 2015 o vykonávaní strategického rámca pre európsku spoluprácu vo vzdelávaní a odbornej príprave (ET 2020). Nové priority pre európsku spoluprácu v oblasti vzdelávania a odbornej prípravy (23. a 24. novembra 2015).
13. Závery Rady o znižovaní miery predčasného ukončenia školskej dochádzky a podpore úspechu v škole (23. a 24. novembra 2015).
14. Uznesenie Rady a zástupcov vlád členských štátov zasadajúcich v Rade o podpore sociálno-ekonomickeho rozvoja a inkluzívnosti v EÚ prostredníctvom vzdelávania: príspevok vzdelávania a odbornej prípravy k európskemu semestru 2016 (24. februára 2016).
15. Závery Rady o rozvoji mediálnej gramotnosti a kritického myslenia prostredníctvom vzdelávania a odbornej prípravy (30. mája 2016).
16. Oznámenie Komisie Európskemu parlamentu, Rade, Európskemu hospodárskemu a sociálnemu výboru a Výboru regiónov: Nový program v oblasti zručností pre Európu. Spolupráca na posilnení ľudského kapitálu, zamestnatelnosti a konkurencieschopnosti (10. júna 2016).
17. Oznámenie Komisie Európskemu parlamentu, Rade, Európskemu hospodárskemu a sociálnemu výboru a Výboru regiónov – Zlepšiť a zmodernizovať vzdelávanie (7. decembra 2016).
18. Odporúčanie Rady s názvom Cesty zvyšovania úrovne zručností: nové príležitosti pre dospelých (19. decembra 2016).
19. Správa Komisie Európskemu parlamentu, Rade, Európskemu hospodárskemu a sociálnemu výboru a Výboru regiónov o hodnotení programu Erasmus+ v polovici jeho trvania (2014 – 2020) (31. januára 2018).
20. Závery Rady a zástupcov vlád členských štátov zasadajúcich v Rade o začleňovaní v rozmanitosti s cieľom dosiahnuť vysokú kvalitu vzdelávania pre všetkých (17. februára 2017).
21. Oznámenie Komisie Európskemu parlamentu, Rade, Európskemu hospodárskemu a sociálnemu výboru a Výboru regiónov: Posilňovanie európskej identity vzdelávaním a kultúrou. Príspevok Európskej komisie na zasadnutí lídrov v Göteborgu, 17. novembra 2017.
22. Odporúčanie Rady týkajúce sa sledovania uplatnenia absolventov (20. novembra 2017).
23. Závery Rady o novom programe EÚ pre vysokoškolské vzdelávanie (20. novembra 2017).
24. Závery Rady o rozvoji škôl a excelentnej výučbe (20. novembra 2017).
25. Závery Európskej rady (14. decembra 2017).

26. Oznámenie Komisie Európskemu parlamentu, Rade, Európskemu hospodárskemu a sociálnemu výboru a Výboru regiónov o akčnom pláne digitálneho vzdelávania (17. januára 2018).
 27. Odporúčanie Rady týkajúce sa európskeho rámca pre kvalitnú a účinnú učňovskú prípravu (15. marca 2018).
 28. Odporúčanie Rady o presadzovaní spoločných hodnôt, inkluzívneho vzdelávania a európskeho rozmeru výučby (22. mája 2018).
 29. Odporúčanie Rady o kľúčových kompetenciách pre celoživotné vzdelávanie (22. mája 2018).
-

Závery Rady o úlohe mladých ľudí pri budovaní bezpečnej, súdržnej a harmonickej spoločnosti v Európe

(2018/C 195/05)

RADA EURÓPSKEJ ÚNIE,

PRIPOMÍNAJÚC:

1. Politické súvislosti tejto problematiky uvedené v prílohe k týmto záverom.

BERIE NA VEDOMIE:

2. Program Mládež, mier a bezpečnosť uvedený v rezolúcii Bezpečnostnej rady OSN č. 2250 (2015), v ktorom sa uznaava významný a pozitívny prínos mladých ľudí k úsiliu o zachovanie a presadzovanie mieru a bezpečnosti, a konštatuje sa, že mladí ľudia môžu zohrávať dôležitú úlohu pri predchádzaní konfliktom a ich riešení.
3. Agenda 2030 pre udržateľný rozvoj (Agenda 2030) prijatú Organizačiou Spojených národov v septembri 2015 a ciele trvalo udržateľného rozvoja, ktoré sú základom transformačného politického rámca na odstránenie chudoby a dosiahnutie trvalo udržateľného rozvoja. Vytvárajú rovnováhu medzi hospodárskym, sociálnym a environmentálnym rozmerom vrátane klíčových otázok správy vecí verejných a mierových, harmonických a inkluzívnych spoločností a uznaava sa v nich význam vzájomných prepojení medzi ich cieľmi a úlohami.
4. Globálnu stratégiju pre zahraničnú a bezpečnostnú politiku Európskej únie, v ktorej sa predpokladá posilňovanie odolnosti spoločnosti aj prehlbovaním úsilia v oblasti vzdelávania, kultúry a mládeže s cieľom podporiť pluralizmus, spolunažívanie a rešpekt.
5. Európsky konsenzus o rozvoji, v ktorom sa uvádzá, že mladí ľudia sú hybnou silou rozvoja a zmeny a ako takí významne prispievajú k plneniu Agendy 2030, a to aj prostredníctvom svojej schopnosti inovácie, a konštatuje, že EÚ a jej členské štáty sa zamerajú aj na posilnenie práv mladých ľudí a ich postavenia v správe verejných záležitostí, a to aj podporou ich účasti v miestnom hospodárstve, spoločnosti a rozhodovaní, najmä prostredníctvom mládežníckych organizácií.
6. Bielu knihu o budúcnosti Európy (⁽¹⁾), v ktorej sa zdôrazňuje dôležitá úloha európskych hodnôt.
7. Európske regionálne konzultačné zasadnutie na tému Mládež, mier a bezpečnosť, ktoré sa konalo 25. – 27. septembra 2017 v Bruseli, Belgicko, a ktoré usporiadala Európska služba pre vonkajšiu činnosť v partnerstve s Populačným fondom OSN (UNFPA), Úradom OSN pre podporu budovania mieru a hlavnými zainteresovanými stranami z občianskej spoločnosti.

UZNÁVAJÚC, ŽE:

8. Počet mladých ľudí vo svete rastie – vo svete dnes žije 1,8 miliardy detí a mladých ľudí (vo veku 15 – 24 rokov) a do roku [2025] ich bude o 72 miliónov viac.
9. V Európskej únii v súčasnosti žije 88,9 milióna mladých ľudí (2016).
10. „Účasť“ a „mládež a svet“ sa okrem iných tém začlenili ako dve prioritné oblasti činnosti do obnoveneho rámca pre európsku spoluprácu zameranú na politiku v oblasti mládeže (2010 – 2018).
11. Program Mládež, mier a bezpečnosť (⁽²⁾) uvedený v rezolúcii Bezpečnostnej rady OSN č. 2250 (2015) má význam tak na celosvetovej úrovni, ako aj na úrovni Európskej únie. Európa je jednou z najbezpečnejších častí sveta. Štrukturálne problémy, ako je zmena klímy, prírodné katastrofy, obchodovanie s ľuďmi, obmedzené pracovné príležitosti a marginalizácia, ktoré sa dotýkajú mladých ľudí v Európskej únii – spolu s rastúcou hrozobou násilnej radikalizácie – však spochybňujú myšlienku, že Európa je bezpečným a mierovým kontinentom.
12. Je potrebné uznať mladých ľudí ako klíčových aktérov pri budovaní demokracie, rozvoji mierovej rétoriky, budovaní sociálnej súdržnosti a podpore európskych hodnôt. Zapojenie a uznanie mladých ľudí a zainteresovaných strán v oblasti mládeže ako klíčových spojencov pri budovaní odolnosti s cieľom boja proti týmto problémom je dôležité v záujme udržania mieru a predchádzania násiliu, ako aj budovania inkluzívnej a mierovej spoločnosti. V tejto súvislosti môže práca s mládežou zohrávať významnú úlohu, pokiaľ ide o zdôraznenie potenciálu mladých ľudí zohrávať pozitívnu úlohu pri budovaní bezpečnej, súdržnej a mierovej spoločnosti.

⁽¹⁾ 6952/17.

⁽²⁾ Rozvojový program OSN, Stratégia UNDP pre mládež 2014 – 2017: Silná mládež, udržateľná budúcnosť (New York, 2014).

ZDÔRAZŇUJÚC, ŽE:

13. Na celom svete v súčasnosti žije viac ako 600 miliónov mladých ľudí v nestabilných podmienkach poznačených konfliktmi⁽¹⁾. Patria medzi tých, ktorých najviac postihujú viacnásobné a často navzájom prepojené formy násilia – od menej závažných násilných činov až po organizovanú trestnú činnosť a násilné extrémistické teroristické útoky, ktoré sužujú ich komunity – a trpia rozsiahlymi a dlhotrvajúcimi ľudskými, sociálnymi a hospodárskymi následkami. Preto je nanajvýš dôležité vytvárať a vykonávať politiky a programy, ktoré im poskytnú príležitosti vystopovať si odolnosť a pomôžu im začleniť sa do spoločnosti.
14. Mnohé európske krajinu nedávno zažili vysokú mieru nezamestnanosti mladých ľudí a problémy súvisiace so sociálnym vylúčením. V dôsledku toho skupiny mladých ľudí čoraz viac tolerujú prejavu ako negatívne prejavu populizmu, propagandy, nenávistných vyjadrení a xenofobie, ktoré môžu viesť k násilnému extrémizmu a poškodiť našu multikultúrnu identitu Európanov. Preto je dôležité, aby sa mladým ľuďom poskytvala podpora pri využívaní nových príležitostí, ako sú nové technológie a digitalizácia, a pri konfrontácii s výzvami, ako sú falošné správy a globalizácia.
15. Treba si uvedomiť, že program Mládež, mier a bezpečnosť nie je len celosvetovým, ale aj európskym programom. Mladí ľudia zvyčajne vnímajú udržanie mieru komplexne, a preto zohrávajú dôležitú úlohu pri riešení rôznych foriem násilia, diskriminácie a nespravodlivosti, ktoré sa ich dotýkajú, vrátane domáceho násilia, rodovo motivovaného násilia, propagandy, všetkých foriem šikanovania, predčasných a nútenej manželstiev, diskriminácie a nerešpektovania etnického pôvodu, a to prostredníctvom rôznych nástrojov, ako je medzikultúrny dialóg prostredníctvom mobility, práca s mládežou, dobrovoľníctvo a neformálne vzdelávanie a informálne učenie sa.
16. Mladí ľudia sú cennými inovátormi a nositeľmi zmeny a ich príspevky by sa mali aktívne podporovať, mali by byť žiadane a považované za základ pri budovaní mierovej spoločnosti a podpore demokratickej správy. Účasť mladých ľudí navyše podporuje občiansku angažovanosť a aktívne občianstvo. Vzdelávanie zamerané na demokratické občianstvo, vrátane digitálneho občianstva, spolu so vzdelávaním v oblasti ľudských práv, ako aj vzdelávanie zamerané na mier a kritické myslenie, zohrávajú kľúčovú úlohu pri ich rozvoji. Spolupráca medzi Európskou úniou a Radou Európy môže byť v tejto súvislosti cenným prínosom.

ZDÔRAZŇUJÚC, ŽE:

17. Mobilita mládeže je nevyhnutná aj z hľadiska výmeny nápadov, šírenia inovácie, riešenia otázok nezamestnanosti a sociálnych problémov, vytvárania pevných vzťahov medzi ľuďmi, pomocí pri osobnom rozvoji, motivácie k získaniu sociálnych a prierezových zručností, ako aj podpory medzikultúrnych kompetencií a boja proti predsudkom a diskriminácii. Preto by sa malo podporovať dosiahnutie inkluzívnej, súdržnej a bezpečnej spoločnosti pre všetkých.
18. Práca s mládežou a neformálne vzdelávanie a informálne učenie sa zohrávajú významnú úlohu pri riešení problému marginalizácie a radikalizácie mládeže. Práca s mládežou zároveň pomáha v boji proti marginalizácii a radikalizácii mladých ľudí a mladým ľuďom umožňuje, aby lepšie pochopili ľudské práva a demokratické hodnoty v praxi.
19. Je veľmi dôležité, aby sa ďalej rozvíjala a podporovala medzinárodná spolupráca všetkých zainteresovaných strán vrátane mladých ľudí, pracovníkov s mládežou, mládežníckych vedúcich a mládežníckych organizácií z Európskej únie a mimo nej, pretože takáto spolupráca prispieva k budovaniu dôvery a formovaniu budúcich vzťahov v Európe a mimo nej.

ZDÔRAZŇUJE TIETO OBLASTI ČINNOSTI:

- A. **Medzisektorová spolupráca na základe inovatívnych metód komunikácie, výmeny osvedčených postupov a účinného dialógu**
20. Program Mládež, mier a bezpečnosť súvisí s vnútornými a vonkajšími politikami EÚ v oblasti podpory udržateľného rozvoja, mieru a bezpečnosti a ľudských práv. Optimalizáciu synergíí a zabezpečenie súdržnosti politických reakcií na výzvy, ktorým čelia vnútorné a vonkajšie politiky Únie, možno dosiahnuť len spoločným úsilím mnohých rôznych zainteresovaných strán.

⁽¹⁾ Charta Rady Európy o vzdelávaní pre demokratické občianstvo a vzdelávaní o ľudských právach.

RADA V TEJTO SÚVISLOSTI VYZÝVA ČLENSKÉ ŠTÁTY, EURÓPSKU KOMISIU A EURÓPSKU SLUŽBU PRE VONKAJŠIU ČINNOSŤ, ABY V RÁMCI SVOJICH PRÁVOMOCÍ:

21. Podporovali medzisektorovú spoluprácu na základe inovatívnych metód komunikácie, výmeny osvedčených postupov a účinného dialógu medzi sektorm mládeže a rôznymi oblastami politiky a príslušnými orgánmi, aby zvážili zapojenie mladých ľudí, mládežníckych organizácií a organizácií pracujúcich v záujme mládeže ako cenných partnerov pri posilňovaní odolnosti spoločnosti a celej krajiny a budovaní súdržnej spoločnosti.
22. Využívali odborné znalosti, podporovali inováciu a prehľbovali mnohostranné partnerstvá medzi inštitúciami EÚ, členskými štátmi, občianskou spoločnosťou, mladými ľuďmi a zainteresovanými stranami v oblasti mládeže a mimo nej posilňovaním úlohy mladých ľudí pri udržiavaní mieru.

Podporovali dialóg, spoluprácu a výmenu osvedčených postupov v súvislosti s programom Mládež, mier a bezpečnosť medzi hlavnými zainteresovanými stranami posilnením kapitoly o celosvetovej spolupráci programu Erasmus + a prostredníctvom iných mechanizmov na výmenu osvedčených postupov. To by malo zároveň zmotivizovať mladých ľudí a vytvoriť prepojenie medzi rozhodovacími orgánmi, mládežníckymi organizáciami a organizáciami pracujúcimi v záujme mládeže, ktoré sa snažia o udržanie mieru a budovanie súdržnej a harmonickej spoločnosti.

B. Snaha o vytvorenie súdržnej a harmonickej spoločnosti: uplatnenie prístupu založeného na dôkazoch

23. V čase, keď sa Európa snaží riešiť problém nenávistných prejavov a obmedziť všetky formy násilia, je dôležité rozvíjať mierový diskurz, ktorý propaguje spoločné hodnoty (⁽¹⁾) EÚ, a to rešpektovanie ľudskej dôstojnosti, slobody, demokracie, rovnosti, právneho štátu a ľudských práv.

RADA V TEJTO SÚVISLOSTI VYZÝVA EURÓPSKU KOMISIU A EURÓPSKU SLUŽBU PRE VONKAJŠIU ČINNOSŤ, ABY V RÁMCI SVOJICH PRÁVOMOCÍ:

24. Podporovali, skúmali a zdôrazňovali osvedčené postupy, pokiaľ ide o úlohu mladých ľudí pri udržiavaní mieru a predchádzaní násiliu ako zdroja poznatkov a cenného nástroja na zmenu vplyvu „negatívnej rétoriky“ na mladých ľudí. Kvalitatívne výsledky a dôkazmi podložené príklady príspevkov mladých ľudí k udržaniu mieru a solidarite by sa mali v Európe mapovať a systematicky zhromažďovať, a to aj v spolupráci s členskými štátmi v rámci portálu Youth Wiki.

C. Zabezpečenie aktívnej a zmysluplnnej účasti mladých ľudí na budovaní mierovej a inkluzívnej spoločnosti

25. Aktívna a rovnocenná účasť (podporovaná prostredníctvom budovania kapacít) mladých ľudí, najmä tých, ktorí majú menej príležitostí, na všetkých úrovniach občianskeho a politického života je základnou podmienkou pre budovanie mierových, súdržných a rovných spoločností. Rovnako dôležité je odstrániť chudobu a sociálne vylúčenie, ktoré vedie k marginalizácii mladých ľudí.
26. Stále viac sa uznáva názor, že mladí ľudia sú nositeľmi zmeny v predchádzaní konfliktom, presadzovaní začleňovania a sociálnej spravodlivosti a udržaní mieru. Podpora mieru a stability si vyžaduje celosvetové partnerstvo medzi všetkými zainteresovanými stranami, pričom mladí ľudia a organizácie mládeže zohrávajú v tomto smere dôležitú úlohu. Práca s mládežou tiež zohráva dôležitú úlohu, pokiaľ ide o budovanie mieru a presadzovanie solidarity.

RADA V TEJTO SÚVISLOSTI VYZÝVA ČLENSKÉ ŠTÁTY, EURÓPSKU KOMISIU A EURÓPSKU SLUŽBU PRE VONKAJŠIU ČINNOSŤ, ABY V RÁMCI SVOJICH PRÁVOMOCÍ:

27. Rozšírili v rámci možností príležitosti na zmysluplnú účasť mladých ľudí v úsilí o zachovanie a presadzovanie mieru a bezpečnosti na všetkých úrovniach prostredníctvom participatívnych mechanizmov.
28. Zjednodušili prístup k údajom a vedomostiam získaným z nedávnych štúdií a výsledkov výskumu o účasti mládeže na demokratickom živote v Európe, ktorý sa robil medzi mladými ľuďmi, mládežníckymi organizáciami a ostatnými zainteresovanými stranami.
29. Podporovali aktívnu účasť mladých ľudí, vrátane tých s obmedzenými príležitosťami, na dianí v spoločnosti, cezhraničnej mobilite a kontaktach medzi ľuďmi, a tým uľahčili výmenu názorov a šírenie inovácie prostredníctvom súčasných a budúcich programov.

(¹) Pozri článok 2 Zmluvy o Európskej únii.

RADA V TEJTO SÚVISLOSTI VYZÝVA EURÓPSKU SLUŽBU PRE VONKAJŠIU ČINNOSŤ, ABY:

30. Pokračovala v úsilí o posilnenie angažovanosti EÚ v oblasti mládeže, mieru a bezpečnosti a zároveň upevnila kľúčové medziregionálne záväzky⁽¹⁾ v spolupráci s Organizačiou Spojených národov a inými medzinárodnými organizáciami vrátane postupného formovania strategického partnerstva medzi EÚ a OSN, pokiaľ ide o účasť mládeže na budovaní mieru.

D. Udržanie a podpora medzikultúrneho dialógu medzi mládežou v Európe a mimo nej

31. Medzikultúrny dialóg má viacero funkcií a možno ho uznať ako príspevok k mieru a bezpečnosti v EÚ a susedných krajinách. Zapojenie do medzikultúrneho dialógu poskytuje mladým ľuďom viacero príležitostí, aby prevzali vedúcu pozíciu, dosiahli pokrok v procese zmierenia a obmedzili predstupy, nedorozumenia a diskrimináciu v rámci rôznych skupín a zároveň bojovali proti nenávistným prejavom a násilnému extrémizmu prostredníctvom prístupu založeného na ľudských právach.

RADA V TEJTO SÚVISLOSTI VYZÝVA ČLENSKÉ ŠTÁTY, EURÓPSKU KOMISIU A EURÓPSKU SLUŽBU PRE VONKAJŠIU ČINNOSŤ, ABY V RÁMCI SVOJICH PRÁVOMOCÍ:

32. Podporovali medzinárodnú spoluprácu mládeže, ako aj dialóg a vzájomné porozumenie medzi mladými ľuďmi, pracovníkmi s mládežou, mládežníckymi vedúcimi a mládežníckymi organizáciami a organizáciami pre mládež⁽²⁾ z EÚ a mimo nej ako dôležitý nástroj na podporu európskeho občianstva a procesov demokratizácie.

E. Budovanie odolnosti a kritického myslenia prostredníctvom neformálneho vzdelávania a informálneho učenia sa a partnerského prístupu

33. Malo by sa podporovať, aby mladí ľudia vnímali a pochopili spoločné hodnoty EÚ⁽³⁾ ako rešpektovanie demokracie, rovnosti, ľudských práv, solidarity, občianstva a rozmanitosti a zároveň rozvíjali svoju mediálnu a informačnú gramotnosť. Prispieva to ku kritickému mysleniu a tiež povedomiu a vedomostiam o tom, ako môžu násilné extrémistické skupiny skresľovať a zneužívať informácie s cieľom šíriť propagandu.

34. Ako bolo dohodnuté a zavedené v rámci Rady Európy, *vzdelávanie pre demokratické občianstvo a vzdelávanie o ľudských právach* sú úzko prepojené a vzájomne sa podporujú⁽⁴⁾. Táto neformálna metóda vzdelávania a odbornej prípravy je nástrojom, ktorý sa zameriava predovšetkým na presadzovanie demokratických práv a povinností a aktívnu účasť v občianskych, politických, sociálnych, hospodárskych, právnych a kultúrnych oblastiach spoločnosti.

RADA V TEJTO SÚVISLOSTI VYZÝVA ČLENSKÉ ŠTÁTY, EURÓPSKU KOMISIU A EURÓPSKU SLUŽBU PRE VONKAJŠIU ČINNOSŤ, ABY V RÁMCI SVOJICH PRÁVOMOCÍ:

35. Zvážili v relevantných prípadoch podporu a posilnenie koncepcie „vzdelávania k demokratickému občianstvu a vzdelávania v oblasti ľudských práv“, ktorá by sa mohla uplatňovať vo formálnom a neformálnom vzdelávacom prostredí a v rámci partnerského prístupu, pričom by sa dodržiavala zásada subsidiarity a slobody vzdelávania.

36. Podporili ďalšiu spoluprácu s Radou Európy v rámci partnerskej dohody.

⁽¹⁾ Časť 5. samitu AÚ – EÚ venovaná mládeži a iniciatíva Mladé hlasy Stredozemia.

⁽²⁾ Mládežníckymi organizáciami sa myslia organizácie občianskej spoločnosti, ktorých koordinačné orgány tvoria najmä mladí ľudia. Organizáciami pre mládež sa myslia organizácie občianskej spoločnosti, ktoré poskytujú služby pre mladých ľudí, ale ich koordinačné orgány netvoria len mladí ľudia.

⁽³⁾ Pozri článok 2 Zmluvy o Európskej únii.

⁽⁴⁾ Charta Rady Európy o vzdelávaní pre demokratické občianstvo a vzdelávaní o ľudských právach (prijatá v rámci odporúčania Výboru ministrov CM/Rec(2010)7).

PRÍLOHA

Rada pri prijímaní týchto záverov PRIPOMÍNA najmä:

1. Globálnu stratégiu pre zahraničnú a bezpečnostnú politiku Európskej únie s osobitným dôrazom na odolnosť.
2. Európsky konsenzus o rozvoji/Závery Rady o udržateľnom rozvoji (2016).
3. Komplexný prístupu EÚ k otázke rodovej rovnosti, mieru a bezpečnosti.
4. Revidované usmernenia na účely stratégie EÚ na boj proti radikalizácii a náboru teroristov (9640/16 a 14276/16).
5. Závery Rady o úlohe práce s mládežou pri podpore mladých ľudí v rozvíjaní základných životných zručností uľahčujúcich ich úspešný prechod do dospelosti, aktívneho občianstva a pracovného života (9624/17).
6. Závery Rady o úlohe sektora mládeže v rámci integrovaného a medziodvetvového prístupu k prevencii násilnej radikalizácie mladých ľudí a k boju proti takejto radikalizácii (9640/16).
7. Akčný plán EÚ pre ľudské práva a demokraciu 2015 – 2019 (2015).
8. Neformálne zasadnutie hláv štátov alebo predsedov vlád z 12. februára 2015, na ktorom členovia Európskej rady vyzvali na komplexný prístup, ktorého súčasťou sú okrem iného iniciatívy týkajúce sa sociálneho začlenenia, ktoré sú veľmi dôležité z hľadiska predchádzania násilnej radikalizácií.
9. Vyhlásenie, ktoré prijali ministri školstva EÚ 17. marca 2015 na neformálnom stretnutí v Paríži a v ktorom poskytujú usmernenia o možnostiach spolupráce na európskej úrovni. Zdôraznila sa v ňom dôležitosť úsilia o predchádzanie marginalizácie, neznašanlivosti, rasizmu a radikalizácie a boja proti týmto javom, ako aj dôležitosť snáh o podporu občianstva mladých ľudí a o zachovanie rámcu rovnakých príležitostí pre všetkých.
10. Závery Rady o obnovenej stratégii vnútornnej bezpečnosti zo 17. júna 2015, v ktorých sa kladie dôraz na špecifické otázky týkajúce sa ukončenia teroristickej činnosti, rehabilitácie a deradikalizácie alebo boja proti radikalizácii ako na prioritné činnosti v nadchádzajúcich rokoch (9416/15).
11. Pracovný plán EÚ pre mládež na roky 2016 – 2018, ktorý sa zameriava na zvýšenie miery sociálneho začlenenia všetkých mladých ľudí, berúc pritom do úvahy základné európske hodnoty, ako aj na úlohu mládežníckej práce v nedigitálnom i digitálnom svete.
12. Spoločnú správu EÚ o mládeži z roku 2015, ktorú vypracovala Rada a Komisia, ktorá sa týka vykonávania obnoveného rámcu pre európsku spoluprácu v oblasti mládeže (2010 – 2018) a v ktorej sa zdôrazňuje, že mladí ľudia by mali mať možnosť vyrastať v inkluzívnych a pluralitných spoločnostiach založených na demokratických európskych hodnotách. Spoločná správa EÚ o mládeži potvrzuje aj to, že treba ešte viac posilniť postavenie mladých ľudí zo všetkých prostredí, a to najmä tých, ktorým hrozí vylúčenie.
13. Spoluprácu medzi Európskou komisiou a Radou Európy v rámci partnerskej dohody.
14. Európsky program v oblasti bezpečnosti z 28. apríla 2015, v ktorom Komisia považuje účasť mladých ľudí za klíčový faktor pri predchádzaní radikalizácií prostredníctvom presadzovania európskych hodnôt a podpory sociálneho začlenenia, v ktorom sa tiež uvádzajú na zvyšovanie povedomia o radikalizácii (RAN), ktorá je zastrešujúcou sieťou v rámci EÚ umožňujúcou výmenu skúseností a postupov na uľahčenie včasného odhalovania radikalizácie a navrhovania preventívnych stratégii a strategií na ukončenie teroristickej činnosti na miestnej úrovni.
15. Uznesenie Európskeho parlamentu z 25. novembra 2015 o predchádzaní radikalizácií a získavaniu európskych občanov teroristickými organizáciami.
16. Rezolúciu Bezpečnostnej rady OSN č. 2250 (2015) o mládeži, mieri a bezpečnosti.
17. 125. zasadnutie Výboru ministrov – Akčný plán Výboru ministrov (Brusel 19. mája 2015), dokument CM(2015)74 final o boji proti násilnému extrémizmu a radikalizácii, ktoré vedú k terorizmu, v spojení s akčným plánom Organizácie Spojených národov na predchádzanie násilnému extrémizmu.

18. Hlavné zásady zapájania mládeže do budovania mieru vypracované medzirezortnou pracovnou skupinou OSN pre oblasť mládeže a budovania mieru.

EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura (¹)

6. júna 2018

(2018/C 195/06)

1 euro =

	Mena	Výmenný kurz		Mena	Výmenný kurz
USD	Americký dolár	1,1765	CAD	Kanadský dolár	1,5150
JPY	Japonský jen	129,57	HKD	Hongkongský dolár	9,2328
DKK	Dánska koruna	7,4436	NZD	Novozélandský dolár	1,6702
GBP	Britská libra	0,87683	SGD	Singapurský dolár	1,5685
SEK	Švédská koruna	10,2760	KRW	Juhokórejský won	1 255,45
CHF	Švajčiarsky frank	1,1629	ZAR	Juhoafrický rand	15,0421
ISK	Islandská koruna	123,70	CNY	Čínsky juan	7,5230
NOK	Nórska koruna	9,5238	HRK	Chorvátska kuna	7,3878
BGN	Bulharský lev	1,9558	IDR	Indonézska rupia	16 300,41
CZK	Česká koruna	25,648	MYR	Malajzijský ringgit	4,6704
HUF	Maďarský forint	318,64	PHP	Filipínske peso	61,697
PLN	Poľský zlotý	4,2753	RUB	Ruský rubel'	72,9345
RON	Rumunský lei	4,6534	THB	Thajský baht	37,530
TRY	Turecká líra	5,4078	BRL	Brazílsky real	4,4924
AUD	Austrálsky dolár	1,5365	MXN	Mexické peso	23,9686
			INR	Indická rupia	78,7310

^(¹) Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

VYKONÁVACIE ROZHODNUTIE KOMISIE

zo 6. júna 2018

o vypracovaní pracovného programu pre posudzovanie žiadostí o obnovenie schválení účinných látok, ktorých platnosť sa skončí v roku 2022, 2023 a 2024 v súlade s nariadením Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1107/2009

(Text s významom pre EHP)

(2018/C 195/07)

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1107/2009 z 21. októbra 2009 o uvádzaní prípravkov na ochranu rastlín na trh a o zrušení smerníc Rady 79/117/EHS a 91/414/EHS⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 18,

kedže:

- (1) V prípade veľkého počtu účinných látok, ktoré boli schválené v súlade s nariadením (ES) č. 1107/2009 a sú uvedené v časti A prílohy k nariadeniu 540/2011⁽²⁾, sa dátum platnosti skončí medzi 1. januárom 2022 a 31. decembrom 2024. Časť C prílohy k vykonávaciemu nariadeniu Komisie (EÚ) č. 686/2012⁽³⁾ obsahuje zoznam uvedených účinných látok a prideľuje hodnotenie daných účinných látok jednotlivým členským štátom na účely postupu obnovenia, pričom sa pri každej účinnej látke uvádzá spravodajský členský štát a spolu-spravodajský členský štát.
- (2) Vzhľadom na čas a zdroje potrebné na dokončenie posúdenia žiadostí o obnovenie schválení príslušných účinných látok zo strany členských štátov a Európskeho úradu pre bezpečnosť potravín (ďalej len „úrad“) treba stanoviť pracovný program, v ktorom sa zoskupia podobné účinné látky a stanovia priority na základe zväženia bezpečnosti pre zdravie ľudí a zvierat alebo životné prostredie, ako je uvedené v článku 18 nariadenia (ES) č. 1107/2009.
- (3) Je vhodné, aby sa identifikovali látky, v prípade ktorých sa vzhľadom na ich vlastnosti očakáva, že asi nesplnia kritériá schválenia stanovené v bodoch 3.6.2 až 3.6.5 a bode 3.7 prílohy II k nariadeniu (ES) č. 1107/2009, a aby sa uprednostnilo ich posúdenie.
- (4) Pokiaľ ide o účinné látky uvedené v časti C prílohy k vykonávaciemu nariadeniu (EÚ) č. 686/2012, je vhodné identifikovať tie z nich, ktoré sú uvedené v časti E prílohy k vykonávaciemu nariadeniu (ES) č. 540/2011 ako látky, ktoré sa majú nahradíť, a ktoré sa vzhľadom na ich vlastnosti schvaľujú na obdobie nepresahujúce sedem rokov. Takisto je vhodné identifikovať látky, ktoré sú uvedené v prílohe k vykonávaciemu nariadeniu Komisie (EÚ) 2015/408⁽⁴⁾ ako látky, ktoré sa majú nahradíť. Ich posúdenie by sa malo uprednostniť v rámci programu.
- (5) Účinné látky fluxapyroxad, bixafén, sedaxán, penflusén a pentiopyrad majú podobné vlastnosti. Účinné látky fosforitan sodný a fosforitan draselný majú podobné vlastnosti. Účinné látky eugenol, geraniol a tymol majú podobné vlastnosti. Účinné látky *Trichoderma atroviride* (kmeň I-1237) a *Trichoderma asperellum* (kmeň T34) majú podobné vlastnosti. Účinné látky benzovindiflupyr a izopyrazám majú podobné vlastnosti. Keďže je vhodné zosúladiť načasovanie ich posúdenia s postupom partnerského hodnotenia látok s podobnými vlastnosťami, ktoré vykonáva úrad, dokumentácia týkajúca sa týchto látok by sa mala predložiť príslušným spravodajským štátom v tom istom časovom rámci.
- (6) Vzhľadom na prostriedky, ktoré majú orgány posudzujúce žiadostí o obnovenie schválení k dispozícii, nemožno vylúčiť, že v dôsledku uprednostneného posúdenia látok podľa tohto rozhodnutia môže platnosť schválenia niektorých iných účinných látok uplynúť pred prijatím rozhodnutia o obnovení schválenia takýchto látok. V takýchto prípadoch by sa obdobie platnosti schválenia takýchto účinných látok malo v súlade s článkom 17 nariadenia (ES) č. 1107/2009 včas predĺžiť.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 309, 24.11.2009, s. 1.

⁽²⁾ Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 540/2011 z 25. mája 2011, ktorým sa vykonáva nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1107/2009, pokiaľ ide o zoznam schválených účinných látok (Ú. v. EÚ L 153, 11.6.2011, s. 1).

⁽³⁾ Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 686/2012 z 26. júla 2012, ktorým sa členským štátom na účely postupu obnovenia pridieľuje hodnotenie účinných látok, ktorých povolenie skončí najneskôr 31. decembra 2018 (Ú. v. EÚ L 200, 27.7.2012, s. 5).

⁽⁴⁾ Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) 2015/408 z 11. marca 2015 o vykonávaní článku 80 ods. 7 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1107/2009 o uvádzaní prípravkov na ochranu rastlín na trh a o zostavení zoznamu látok, ktoré sa majú nahradíť (Ú. v. EÚ L 067, 12.3.2015, s. 18).

- (7) V článku 18 nariadenia (ES) č. 1107/2009 sa okrem zoskupenia podobných účinných látok na základe priorít pre ich posúdenie takisto stanovuje, že pracovný program musí obsahovať špecifické ustanovenia. Ustanovenie článku 18 druhého pododseku písm. a) až e) nariadenia (ES) č. 1107/2009 sa vykonáva vykonávacím nariadením (EÚ) č. 844/2012 a ustanovenie článku 18 druhého pododseku písm. f) nariadenia (ES) č. 1107/2009 sa vykonáva vykonávacím nariadením (EÚ) č. 686/2012,

SA ROZHODLA TAKTO:

Jediný článok

Týmto sa prijíma pracovný program uvedený v prílohe k tomuto rozhodnutiu.

V Bruseli 6. júna 2018

Za Komisiu

Vytenis ANDRIUKAITIS

člen Komisie

PRÍLOHA

1. Pracovný program sa týka účinných látok schválených v súlade s nariadením (ES) č. 1107/2009, ktoré sú uvedené v časti C prílohy k vykonávaciemu nariadeniu (EÚ) č. 686/2012.
2. Pri posudzovaní žiadostí o obnovenie schválení účinných látok a zoskupenia podobných účinných látok podľa článku 18 nariadenia (ES) č. 1107/2009 sa uplatňujú tieto priority:
 - a) Musí sa uprednostniť posudzovanie žiadostí o obnovenie schválení účinných látok, v prípade ktorých sa vzhľadom na ich vlastnosti očakáva, že asi nesplnia kritériá schválenia stanovené v bodoch 3.6.2 až 3.6.5 a v bode 3.7 prílohy II k nariadeniu (ES) č. 1107/2009. Takéto posúdenia sa musia vykonať bezodkladne alebo s čo možno najmenším oneskorením.
 - b) Musí sa uprednostniť posudzovanie žiadostí o obnovenie schválení účinných látok, ktoré sú uvedené v časti E prílohy k nariadeniu (ES) č. 540/2011 ako látky, ktoré sa majú nahradit, a ktoré sa vzhľadom na ich vlastnosti schvaľujú na obdobie nepresahujúce sedem rokov. Takisto sa musí uprednostniť posudzovanie žiadostí o obnovenie schválení účinných látok, ktoré sú uvedené v prílohe k vykonávaciemu nariadeniu 2015/408. Takéto posúdenia sa musia vykonať bezodkladne alebo s čo možno najmenším oneskorením.
 - c) Ak sú dátumy predloženia dokumentácie odlišné, predĺži sa obdobie platnosti schválenia v prípade potreby a v náležitom čase v súlade s článkom 17 nariadenia (ES) č. 1107/2009 vzhľadom na podobnosť vlastností látok s cieľom zosúladíť načasovanie posúdenia týchto látok s postupom partnerského preskúmania úradom v prípade týchto látok:
 - i) fluxapyroxad, bixafén, sedaxán, penflufén a pentiopyrad;
 - ii) fosforitan sodný a fosforitan draselný;
 - iii) eugenol, geraniol a tymol;
 - iv) *Trichoderma atroviride* (kmeň I 1237) a *Trichoderma asperellum* (kmeň T34);
 - v) benzovindiflupyr a izopyrazám.
 - d) Ak obdobie platnosti schválenia niektorých účinných látok, na ktoré sa nevzťahujú body a) a b), uplynie ešte pred prijatím rozhodnutia o obnovení ich schválenia, a to z dôvodov, na ktoré žiadateľ nemá vplyv, musí sa obdobie platnosti schválenia uvedených účinných látok v súlade s článkom 17 nariadenia (ES) č. 1107/2009 včas predĺžiť.

DVOR AUDÍTOROV

Osobitná správa č. 12/2018

„Širokopásmové pripojenie v členských štátach EÚ: napriek pokroku nebudú všetky ciele stratégie Európa 2020 splnené“

(2018/C 195/08)

Európsky dvor audítorov týmto informuje, že bola uverejnená osobitná správa č. 12/2018 „Širokopásmové pripojenie v členských štátach EÚ: napriek pokroku nebudú všetky ciele stratégie Európa 2020 splnené“.

Táto správa je k dispozícii na nahliadnutie alebo stiahnutie na webovej stránke Európskeho dvora audítorov:
<http://eca.europa.eu>

INFORMÁCIE TÝKAJÚCE SA EURÓPSKEHO HOSPODÁRSKEHO PRIESTORU

STÁLY VÝBOR ŠTÁTOV EZVO

**Nebezpečné látky – Zoznam rozhodnutí o autorizácii prijatých štátmi EZVO, ktoré sú členmi EHP,
v súlade s článkom 64 ods. 8 nariadenia (ES) č. 1907/2006 (REACH) v prvom polroku 2016**

(2018/C 195/09)

**Podvýbor I pre voľný pohyb tovaru
Na vedomie Spoločnému výboru EHP**

So zreteľom na rozhodnutie Spoločného výboru EHP č. 25/2008 zo 14. marca 2008 sa Spoločný výbor EHP vyzýva, aby na zasadnutí 2. decembra 2016 vzal na vedomie tieto zoznamy rozhodnutí o autorizácii prijatých na základe článku 64 ods. 8 nariadenia (ES) č. 1907/2006 (REACH) za obdobie od 1. januára do 30. júna 2016.

PRÍLOHA

Zoznam rozhodnutí o autorizácii

Tieto rozhodnutia o autorizácii v súlade s článkom 64 ods. 8 nariadenia (ES) č. 1907/2006 (REACH) boli prijaté v štátoch EZVO, ktoré sú členmi EHP, od 1. januára do 30. júna 2016:

Názov látky	Rozhodnutie Komisie podľa článku 64 ods. 8 nariadenia (ES) č. 1907/2006	Krajina	Dátum rozhodnutia
Trichlóretylén	C(2015) 8093	Island	14. januára 2016
Hexabromcyklododekán (HBCDD)	C(2015) 9812	Lichtenštajnsko	19. januára 2016
Hexabromcyklododekán (HBCDD)	C(2015) 9812	Nórsko	2. februára 2016
Dibutyl-ftalát (DBP)	C(2016) 2003.	Lichtenštajnsko	18. apríla 2016
Dibutyl-ftalát (DBP)	C(2016) 2003	Nórsko	26. apríla 2016

**Nebezpečné látky – Zoznam rozhodnutí o autorizácii prijatých štátmi EZVO, ktoré sú členmi EHP,
v súlade s článkom 64 ods. 8 nariadenia (ES) č. 1907/2006 (REACH) v druhom polroku 2016**

(2018/C 195/10)

**Podvýbor I pre voľný pohyb tovaru
Na vedomie Spoločnému výboru EHP**

So zreteľom na rozhodnutie Spoločného výboru EHP č. 25/2008 zo 14. marca 2008 sa Spoločný výbor EHP vyzýva, aby na zasadnutí 17. marca 2017 vzal na vedomie tieto zoznamy rozhodnutí o autorizácii prijatých na základe článku 64 ods. 8 nariadenia (ES) č. 1907/2006 (REACH) za obdobie od 1. júla do 31. decembra 2016.

PRÍLOHA

Zoznam rozhodnutí o autorizácii

Tieto rozhodnutia o autorizácii v súlade s článkom 64 ods. 8 nariadenia (ES) č. 1907/2006 (REACH) boli prijaté v štátoch EZVO, ktoré sú členmi EHP, od 1. júla do 31. decembra 2016:

Názov látky	Rozhodnutie Komisie podľa článku 64 ods. 8 nariadenia (ES) č. 1907/2006	Krajina	Dátum rozhodnutia
Hexabrómyklododekán	C(2015) 9812	Island	29. augusta 2016
Dibutyl-ftalát (DBP)	C(2016) 2003	Island	29. augusta 2016
Bis(2-ethylhexyl)-ftalát (DEHP)	C(2016) 3549	Island	29. augusta 2016
Bis(2-ethylhexyl)-ftalát (DEHP)	C(2016) 3549	Lichtenštajnsko	11. júla 2016
Bis(2-ethylhexyl)-ftalát (DEHP)	C(2016) 3549	Nórsko	5. júla 2016
Sulfochróman olovnatý žltý a chromáto-molybdáto-sulfáto-olov ená červeň	C(2016) 5644	Lichtenštajnsko	3. októbra 2016
Sulfochróman olovnatý žltý a chromáto-molybdáto-sulfáto-olov ená červeň	C(2016) 5644	Nórsko	4. októbra 2016
Trichlóretylén	C(2016) 7581	Island	29. decembra 2016
Trichlóretylén	C(2016) 7581	Lichtenštajnsko	14. decembra 2016
Trichlóretylén	C(2016) 7581	Nórsko	16. decembra 2016
Trichlóretylén	C(2016) 7607	Island	29. decembra 2016
Trichlóretylén	C(2016) 7607	Lichtenštajnsko	14. decembra 2016
Trichlóretylén	C(2016) 7607	Nórsko	16. decembra 2016
Trichlóretylén	C(2016) 7609	Island	29. decembra 2016
Trichlóretylén	C(2016) 7609	Lichtenštajnsko	14. decembra 2016
Trichlóretylén	C(2016) 7609	Nórsko	16. decembra 2016

Liekы – Zoznam povolení na uvedenie na trh udelených štátmi EZVO, ktoré sú členmi EHP, za druhý polrok 2016

(2018/C 195/11)

Podvýbor I pre voľný pohyb tovaru

Na vedomie Spoločnému výboru EHP

So zreteľom na rozhodnutie Spoločného výboru EHP č. 74/1999 z 28.mája 1999 sa Spoločný výbor EHP vyzýva, aby na svojom zasadnutí 17. marca 2017 vzal na vedomie tieto zoznamy povolení na uvedenie liekov na trh za obdobie od 1. júla do 31. decembra 2016:

Príloha I Zoznam nových povolení

Príloha II Zoznam povolení, ktorých platnosť bola obnovená

Príloha III Zoznam povolení, ktorých platnosť bola predĺžená

Príloha IV Zoznam povolení, ktoré boli zrušené

Príloha V Zoznam povolení, ktorých platnosť bola pozastavená

PRÍLOHA I

Zoznam nových povolení

V období od 1. júla do 31. decembra 2016 boli v štátach EZVO, ktoré sú členmi EHP, udelené tieto povolenia:

Číslo EÚ	Liek	Krajina	Dátum udelenia povolenia
EU/1/12/793	Xalkori (zmena na nepodmienené povolenie)	Lichtenštajnsko	31.12.2016
EU/1/13/848	Erivedge (zmena na nepodmienené povolenie)	Lichtenštajnsko	31.12.2016
EU/1/15/1066	Ongentys	Island	13.7.2016
EU/1/15/1066	Ongentys	Nórsko	4.7.2016
EU/1/16/1091	Atazanavir Mylan	Island	29.8.2016
EU/1/16/1091	Atazanavir Mylan	Nórsko	2.9.2016
EU/1/16/1091	Atazanavir Mylan	Lichtenštajnsko	31.8.2016
EU/1/16/1094	Ninlaro	Lichtenštajnsko	31.12.2016
EU/1/16/1094	Ninlaro	Island	7.12.2016
EU/1/16/1094	Ninlaro	Nórsko	28.11.2016
EU/1/16/1102	Bortezomib SUN	Island	11.8.2016
EU/1/16/1102	Bortezomib SUN	Nórsko	12.8.2016
EU/1/16/1102	Bortezomib SUN	Lichtenštajnsko	31.8.2016
EU/1/16/1103	Neparvis	Island	4.7.2016
EU/1/16/1105	EndolucinBeta	Island	25.7.2016
EU/1/16/1105	EndolucinBeta	Nórsko	27.7.2016
EU/1/16/1105	EndolucinBeta	Lichtenštajnsko	31.8.2016
EU/1/16/1107	ZINBRYTA	Island	14.7.2016
EU/1/16/1107	Zinbryta	Nórsko	7.7.2016

Číslo EÚ	Liek	Krajina	Dátum udelenia povolenia
EU/1/16/1107	Zinbryta	Lichtenštajnsko	31.8.2016
EU/1/16/1108	Qtern	Island	25.7.2016
EU/1/16/1108	Qtern	Nórsko	4.8.2016
EU/1/16/1108	Qtern	Lichtenštajnsko	31.8.2016
EU/1/16/1109	ZAVICEFTA	Island	12.7.2016
EU/1/16/1109	Zavicefta	Nórsko	1.7.2016
EU/1/16/1112	Odefsey	Island	12.7.2016
EU/1/16/1113	Enzepi	Island	14.7.2016
EU/1/16/1113	Enzepi	Nórsko	26.7.2016
EU/1/16/1113	Enzepi	Lichtenštajnsko	31.8.2016
EU/1/16/1114	Bortezomib Hospira	Island	10.8.2016
EU/1/16/1114	Bortezomib Hospira	Nórsko	12.8.2016
EU/1/16/1114	Bortezomib Hospira	Lichtenštajnsko	31.8.2016
EU/1/16/1115	Pemetrexed Fresenius Kabi	Island	16.8.2016
EU/1/16/1115	Pemetrexed Fresenius Kabi	Nórsko	11.8.2016
EU/1/16/1116	Epclusa	Island	12.7.2016
EU/1/16/1116	Epclusa	Nórsko	11.7.2016
EU/1/16/1116	Epclusa	Lichtenštajnsko	31.8.2016
EU/1/16/1119	Zepatier	Island	11.8.2016
EU/1/16/1119	Zepatier	Nórsko	4.8.2016
EU/1/16/1119	Zepatier	Lichtenštajnsko	31.8.2016
EU/1/16/1121	Zalmoxis	Island	7.9.2016

Číslo EÚ	Liek	Krajina	Dátum udelenia povolenia
EU/1/16/1121	Zalmoxis	Nórsko	16.9.2016
EU/1/16/1121	Zalmoxis	Lichtenštajnsko	31.10.2016
EU/1/16/1122	Aerivio Spiromax	Island	2.9.2016
EU/1/16/1122	Aerivio Spiromax	Nórsko	8.9.2016
EU/1/16/1122	Aerivio Spiromax	Lichtenštajnsko	31.10.2016
EU/1/16/1123	Airexar Spiromax	Island	2.9.2016
EU/1/16/1123	Airexar Spiromax	Nórsko	13.9.2016
EU/1/16/1123	Airexar Spiromax	Lichtenštajnsko	31.10.2016
EU/1/16/1124	Nordimet	Island	7.9.2016
EU/1/16/1124	Nordimet	Nórsko	30.8.2016
EU/1/16/1124	Nordimet	Lichtenštajnsko	31.8.2016
EU/1/16/1125	Cinqaero	Island	7.9.2016
EU/1/16/1125	Cinqaero	Nórsko	31.8.2016
EU/1/16/1125	Cinqaero	Lichtenštajnsko	31.8.2016
EU/1/16/1126	Truberzi	Island	7.10.2016
EU/1/16/1126	Truberzi	Nórsko	6.10.2016
EU/1/16/1126	Truberzi	Lichtenštajnsko	31.10.2016
EU/1/16/1127	Tenofovir disoproxil Zentiva	Island	6.10.2016
EU/1/16/1127	Tenofovir disoproxil Zentiva	Lichtenštajnsko	31.10.2016
EU/1/16/1127	Tenofovir disoproxil Zentiva	Nórsko	13.10.2016
EU/1/16/1128	Kisplyx	Island	7.9.2016
EU/1/16/1128	Kisplyx	Nórsko	31.8.2016

Číslo EÚ	Liek	Krajina	Dátum udelenia povolenia
EU/1/16/1128	Kisplyx	Lichtenštajnsko	31.8.2016
EU/1/16/1129	Tenofovir disoproxil Mylan	Island	16.12.2016
EU/1/16/1129	Tenofovir disoproxil Mylan	Nórsko	21.12.2016
EU/1/16/1130	Onivyde	Island	1.11.2016
EU/1/16/1130	Onivyde	Nórsko	4.11.2016
EU/1/16/1130	Onivyde	Lichtenštajnsko	31.10.2016
EU/1/16/1131	Thorinane	Island	6.10.2016
EU/1/16/1131	Thorinane	Nórsko	23.9.2016
EU/1/16/1131	Thorinane	Lichtenštajnsko	31.10.2016
EU/1/16/1132	Inhixa	Island	7.10.2016
EU/1/16/1132	Inhixa	Nórsko	5.10.2016
EU/1/16/1132	Inhixa	Lichtenštajnsko	31.10.2016
EU/1/16/1134	Mysildecard	Island	6.10.2016
EU/1/16/1134	Mysildecard	Nórsko	29.9.2016
EU/1/16/1134	Mysildecard	Lichtenštajnsko	31.10.2016
EU/1/16/1135	Sialanar	Island	7.10.2016
EU/1/16/1135	Sialanar	Nórsko	14.10.2016
EU/1/16/1135	Sialanar	Lichtenštajnsko	31.10.2016
EU/1/16/1136	Cabometyx	Island	6.10.2016
EU/1/16/1136	CABOMETYX	Nórsko	20.9.2016
EU/1/16/1136	CABOMETYX	Lichtenštajnsko	31.10.2016
EU/1/16/1137	Granpidam	Lichtenštajnsko	31.12.2016

Číslo EÚ	Liek	Krajina	Dátum udelenia povolenia
EU/1/16/1137	Granpidam	Island	6.12.2016
EU/1/16/1137	Granpidam	Nórsko	28.11.2016
EU/1/16/1138	Venlyxto	Island	8.12.2016
EU/1/16/1138	Venlyxto	Nórsko	13.12.2016
EU/1/16/1139	Ocaliva	Island	19.12.2016
EU/1/16/1139	OCALIVA	Nórsko	12.12.2016
EU/1/16/1141	SomaKit TOC	Island	15.12.2016
EU/1/16/1141	SomaKit TOC	Nórsko	15.12.2016
EU/1/16/1142	Parsabiv	Lichtenštajnsko	31.12.2016
EU/1/16/1142	Parsabiv	Island	1.12.2016
EU/1/16/1142	Parsabiv	Nórsko	22.11.2016
EU/1/16/1143	Lartruvo	Lichtenštajnsko	31.12.2016
EU/1/16/1143	Lartruvo	Island	1.12.2016
EU/1/16/1143	Lartruvo	Nórsko	18.11.2016
EU/1/16/1144	Ivabradine Zentiva	Lichtenštajnsko	31.12.2016
EU/1/16/1144	Ivabradine Zentiva	Island	2.12.2016
EU/1/16/1144	Ivabradine Zentiva	Nórsko	28.11.2016
EU/1/16/1145	Ivabradine JensonR	Lichtenštajnsko	31.12.2016
EU/1/16/1145	Ivabradine JensonR	Island	2.12.2016
EU/1/16/1145	Ivabradine JensonR	Nórsko	5.12.2016
EU/1/16/1146	Glyxambi	Lichtenštajnsko	31.12.2016
EU/1/16/1146	Glyxambi	Island	5.12.2016

Číslo EÚ	Liek	Krajina	Dátum udelenia povolenia
EU/1/16/1146	Glyxambi	Nórsko	9.12.2016
EU/1/16/1147	IBRANCE	Lichtenštajnsko	31.12.2016
EU/1/16/1147	Ibrance	Island	1.12.2016
EU/1/16/1147	IBRANCE	Nórsko	15.11.2016
EU/1/16/1148	Emtricitabin/Tenofovir disoproxil Zentiva	Lichtenštajnsko	31.12.2016
EU/1/16/1148	Emtricitabine/Tenofovir disoproxil Zentiva	Island	1.12.2016
EU/1/16/1148	Emtricitabine/Tenofovir disoproxil Zentvia	Nórsko	15.11.2016
EU/1/16/1151	Emtricitabine/Tenofovir disoproxil Krka	Nórsko	21.12.2016
EU/1/16/1151	Emtricitabine/Tenofovir disoproxil Krka	Island	14.12.2016
EU/2/16/196	Sevocalm	Nórsko	11.7.2016
EU/2/16/196	Sevocalm	Lichtenštajnsko	31.8.2016
EU/2/16/196	Sevocalm	Island	12.7.2016
EU/2/16/198	Sedadex	Island	22.8.2016
EU/2/16/198	Sedadex	Nórsko	30.8.2016
EU/2/16/198	Sedadex	Lichtenštajnsko	31.8.2016
EU/2/16/199	Eravac	Island	10.10.2016
EU/2/16/199	ERAVAC	Nórsko	5.10.2016
EU/2/16/199	ERAVAC	Lichtenštajnsko	31.10.2016
EU/2/16/200	Cepedex	Island	19.12.2016

PRÍLOHA II

Zoznam povolení, ktorých platnosť bola obnovená

V období od 1. júla do 31. decembra 2016 bola v štátach EZVO, ktoré sú členmi EHP, obnovená platnosť týchto povolení:

Číslo EÚ	Liek	Krajina	Dátum obnovenia platnosti povolenia
EU/1/06/347	Sutent	Lichtenštajnsko	31.12.2016
EU/1/06/347	Sutent	Island	1.12.2016
EU/1/06/347	Sutent	Nórsko	15.11.2016
EU/1/06/355	ATryn	Island	26.7.2016
EU/1/06/355	ATryn	Nórsko	10.8.2016
EU/1/06/355	ATryn	Lichtenštajnsko	31.8.2016
EU/1/06/360	Champix	Island	13.7.2016
EU/1/06/360	Champix	Nórsko	7.7.2016
EU/1/06/360	Champix	Lichtenštajnsko	31.8.2016
EU/1/06/361	Luminity	Island	26.7.2016
EU/1/06/361	Luminity	Nórsko	6.8.2016
EU/1/06/361	Luminity	Lichtenštajnsko	31.8.2016
EU/1/06/362	Byetta	Island	18.8.2016
EU/1/06/363	Sprycel	Island	18.8.2016
EU/1/06/363	Sprycel	Nórsko	12.8.2016
EU/1/06/363	Sprycel	Lichtenštajnsko	31.8.2016
EU/1/06/364	Adrovance	Island	16.10.2016
EU/1/06/365	Elaprase	Island	16.10.2016
EU/1/06/366	Tandemact	Island	16.10.2016

Číslo EÚ	Liek	Krajina	Dátum obnovenia platnosti povolenia
EU/1/06/374	Lucentis	Lichtenštajnsko	31.12.2016
EU/1/06/374	Lucentis	Island	2.12.2016
EU/1/06/374	Lucentis	Nórsko	22.11.2016
EU/1/06/379	Cystadane	Island	7.12.2016
EU/1/06/379	Cystadane	Nórsko	29.11.2016
EU/1/11/699	Fampyra	Nórsko	8.7.2016
EU/1/11/701	Levetiracetam Teva	Nórsko	4.8.2016
EU/1/11/701	Levetiracetam Teva	Island	26.7.2016
EU/1/11/701	Levetiracetam Teva	Lichtenštajnsko	31.8.2016
EU/1/11/706	Levodopa/Carbidopa/Entacapone Orion	Nórsko	15.9.2016
EU/1/11/711	Matever	Island	14.7.2016
EU/1/11/711	Matever	Nórsko	7.7.2016
EU/1/11/711	Matever	Lichtenštajnsko	31.8.2016
EU/1/11/712	Levetiracetam Accord	Island	10.8.2016
EU/1/11/712	Levetiracetam Accord	Nórsko	11.8.2016
EU/1/11/712	Levetiracetam Accord	Lichtenštajnsko	31.8.2016
EU/1/11/713	Levetiracetam Actavis	Island	5.10.2016
EU/1/11/713	Levetiracetam Actavis	Nórsko	30.9.2016
EU/1/11/713	Levetiracetam Actavis	Lichtenštajnsko	31.10.2016
EU/1/11/715	Plenadren	Island	15.8.2016
EU/1/11/715	Plenadren	Nórsko	15.8.2016
EU/1/11/715	Plenadren	Lichtenštajnsko	31.8.2016

Číslo EÚ	Liek	Krajina	Dátum obnovenia platnosti povolenia
EU/1/11/716	Eurartesim	Island	15.9.2016
EU/1/11/716	Eurartesim	Nórsko	15.9.2016
EU/1/11/716	Eurartesim	Lichtenštajnsko	31.10.2016
EU/1/11/717	Vyndaqel	Island	10.8.2016
EU/1/11/717	Vyndaqel	Nórsko	11.8.2016
EU/1/11/717	Vyndaqel	Lichtenštajnsko	31.8.2016
EU/1/11/719	Telmisartan Teva Pharma	Island	12.7.2016
EU/1/11/722	Pioglitazone Accord	Island	13.12.2016
EU/1/11/722	Pioglitazone Accord	Nórsko	21.12.2016
EU/1/11/727	Xaluprine	Lichtenštajnsko	31.12.2016
EU/1/11/727	Xaluprine	Island	6.12.2016
EU/1/11/727	Xaluprine	Nórsko	5.12.2016
EU/1/11/728	Pramipexole Accord	Island	26.7.2016
EU/1/11/728	Pramipexole Accord	Nórsko	4.8.2016
EU/1/11/728	Pramipexole Accord	Lichtenštajnsko	31.8.2016
EU/1/11/731	Komboglyze	Island	26.7.2016
EU/1/11/731	Komboglyze	Nórsko	11.8.2016
EU/1/11/731	Komboglyze	Lichtenštajnsko	31.8.2016
EU/1/11/732	Desloratadine Teva	Island	15.8.2016
EU/1/11/732	Desloratadine Teva	Nórsko	22.8.2016
EU/1/11/733	Dificilir	Island	29.8.2016
EU/1/11/733	Dificilir	Nórsko	30.8.2016

Číslo EÚ	Liek	Krajina	Dátum obnovenia platnosti povolenia
EU/1/11/733	Dificilir	Lichtenštajnsko	31.8.2016
EU/1/11/734	Edarbi	Lichtenštajnsko	31.12.2016
EU/1/11/734	Edarbi	Island	2.12.2016
EU/1/11/734	Edarbi	Nórsko	22.11.2016
EU/1/11/736	EDURANT	Island	10.8.2016
EU/1/11/736	EDURANT	Nórsko	11.8.2016
EU/1/11/736	EDURANT	Lichtenštajnsko	31.8.2016
EU/1/11/737	Eviplera	Island	10.8.2016
EU/1/11/737	Eviplera	Nórsko	11.8.2016
EU/1/11/737	Eviplera	Lichtenštajnsko	31.8.2016
EU/1/11/738	Levetiracetam Actavis Group	Island	15.8.2016
EU/1/11/738	Levetiracetam Actavis Group	Nórsko	2.9.2016
EU/1/11/738	Levetiracetam Actavis Group	Lichtenštajnsko	31.8.2016
EU/1/11/739	Dasselta	Island	22.8.2016
EU/1/11/739	Dasselta	Nórsko	5.9.2016
EU/1/11/739	Dasselta	Lichtenštajnsko	31.8.2016
EU/1/11/740	Ameluz	Lichtenštajnsko	31.12.2016
EU/1/11/740	Ameluz	Island	7.12.2016
EU/1/11/740	Ameluz	Nórsko	5.12.2016
EU/1/11/741	Levetiracetam SUN	Lichtenštajnsko	31.12.2016
EU/1/11/741	Levetiracetam Sun	Island	5.12.2016
EU/1/11/741	Levetiracetam SUN	Nórsko	23.11.2016

Číslo EÚ	Liek	Krajina	Dátum obnovenia platnosti povolenia
EU/1/11/742	Efavirenz Teva	Island	16.10.2016
EU/1/11/742	Efavirenz Teva	Nórsko	21.10.2016
EU/1/11/743	Repaglinide Accord	Island	14.10.2016
EU/1/11/743	Repaglinide Accord	Nórsko	21.10.2016
EU/1/11/745	Desloratadin Actavis	Lichtenštajnsko	31.12.2016
EU/1/11/745	Desloratadine Actavis	Island	2.12.2016
EU/1/11/745	Desloratadine Actavis	Nórsko	25.11.2016
EU/1/11/746	Desloratadine ratiopharm	Island	15.8.2016
EU/1/11/746	Desloratadine ratiopharm	Nórsko	22.8.2016
EU/1/11/746	Desloratadine ratiopharm	Lichtenštajnsko	31.8.2016
EU/1/11/747	Colobreathe	Island	10.10.2016
EU/1/11/747	Colobreathe	Nórsko	13.10.2016
EU/1/11/747	Colobreathe	Lichtenštajnsko	31.10.2016
EU/1/12/750	Esmya	Lichtenštajnsko	31.12.2016
EU/1/12/750	Esmya	Island	5.12.2016
EU/1/12/750	Esmya	Nórsko	29.11.2016
EU/1/12/751	Zelboraf	Nórsko	6.10.2016
EU/1/12/751	Zelboraf	Island	10.10.2016
EU/1/12/751	Zelboraf	Lichtenštajnsko	31.10.2016
EU/1/12/753	Signifor	Lichtenštajnsko	31.12.2016
EU/1/12/753	Signifor	Island	6.12.2016
EU/1/12/753	Signifor	Nórsko	24.11.2016

Číslo EÚ	Liek	Krajina	Dátum obnovenia platnosti povolenia
EU/1/12/755	Pioglitazone Actavis	Lichtenštajnsko	31.12.2016
EU/1/12/755	Pioglitazone Actavis	Nórsko	9.12.2016
EU/1/12/755	Pioglitazone Actavis	Island	2.12.2016
EU/1/12/756	Glidipion	Nórsko	9.12.2016
EU/1/12/756	Glidipion	Lichtenštajnsko	31.12.2016
EU/1/12/756	Glidipion	Island	2.12.2016
EU/1/12/763	Ecansya	Nórsko	23.12.2016
EU/1/12/793	XALKORI	Island	10.8.2016
EU/1/12/793	XALKORI	Nórsko	12.8.2016
EU/1/12/793	XALKORI	Lichtenštajnsko	31.8.2016
EU/1/12/794	ADCETRIS	Lichtenštajnsko	31.10.2016
EU/1/12/794	ADCETRIS	Island	2.11.2016
EU/1/12/794	ADCETRIS	Nórsko	8.11.2016
EU/1/15/1047	Blincyto	Island	10.10.2016
EU/1/15/1047	Blincyto	Nórsko	29.9.2016
EU/1/15/1047	Blincyto	Lichtenštajnsko	31.10.2016
EU/1/16/1086	Tagrisso	Island	19.12.2016
EU/2/06/061	Nobilis Influenza H5N2	Island	13.7.2016
EU/2/11/128	Emdocam	Island	13.7.2016
EU/2/11/132	Nobivac Myxo-RHD	Island	25.8.2016
EU/2/11/132	Nobivac Myxo-RHD	Nórsko	30.8.2016
EU/2/11/132	Nobivac Myxo-RHD	Lichtenštajnsko	31.10.2016

Číslo EÚ	Liek	Krajina	Dátum obnovenia platnosti povolenia
EU/2/11/133	Recocam	Island	17.8.2016
EU/2/11/133	Recocam	Nórsko	25.8.2016
EU/2/11/133	Recocam	Lichtenštajnsko	31.8.2016
EU/2/11/134	Inflacam	Lichtenštajnsko	31.12.2016
EU/2/11/134	Inflacam	Island	2.12.2016
EU/2/11/134	Inflacam	Nórsko	25.11.2016
EU/2/11/135	Panacur AquaSol	Lichtenštajnsko	31.8.2016
EU/2/11/135	Panacur AquaSol	Island	2.9.2016
EU/2/11/135	Panacur AquaSol	Nórsko	5.9.2016
EU/2/11/137	Activyl Tick Plus	Nórsko	23.12.2016
EU/2/12/139	Zulvac 1 + 8 Bovis	Island	19.12.2016

PRÍLOHA III

Zoznam povolení, ktorých platnosť bola predĺžená

V období od 1. júla do 31. decembra 2016 bola v štátach EZVO, ktoré sú členmi EHP, predĺžená platnosť týchto povolení:

Číslo EÚ	Liek	Krajina	Dátum predĺženia platnosti povolenia
EU/1/03/267/012	Reyataz	Island	13.7.2016
EU/1/08/494/005	Stelara	Nórsko	24.11.2016
EU/1/08/494/005	Stelara	Island	5.12.2016
EU/1/11/714/002-003	Zytiga	Island	1.12.2016
EU/1/11/714/003	Zytiga	Nórsko	25.11.2016
EU/1/12/776/024	Fycompa	Island	11.10.2016
EU/1/12/776/024	Fycompa	Nórsko	10.10.2016
EU/1/14/939/005-006	Daklinza	Island	13.7.2016
EU/1/14/939/005-006	Daklinza	Nórsko	4.7.2016
EU/1/15/1024/002	KEYTRUDA	Island	24.8.2016
EU/1/15/1024/002	KEYTRUDA	Nórsko	26.8.2016
EU/2/97/004/050-053	Metacam	Nórsko	29.8.2016

PRÍLOHA IV

Zoznam povolení, ktoré boli zrušené

V období od 1. júla do 31. decembra 2016 bola v štátoch EZVO, ktoré sú členmi EHP, zrušená platnosť týchto povolení:

Číslo EÚ	Liek	Krajina	Dátum zrušenia povolenia
EU/1/00/137	Avandia	Island	12.8.2016
EU/1/03/258	Avandamet	Island	12.8.2016
EU/1/07/385	Focetria	Island	12.8.2016
EU/1/08/489	Opgenra	Island	14.7.2016
EU/1/08/489	Opgenra	Nórsko	11.8.2016
EU/1/08/489	Opgenra	Lichtenštajnsko	31.8.2016
EU/1/08/500	Fablyn	Island	12.8.2016
EU/1/08/506	Celvapan	Island	7.12.2016
EU/1/08/506	Celvapan	Lichtenštajnsko	31.12.2016
EU/1/08/506	Celvapan	Nórsko	21.12.2016
EU/1/09/518	PANTECTA Control	Island	7.10.2016
EU/1/09/518	PANTECTA Control	Nórsko	20.10.2016
EU/1/09/518	PANTECTA Control	Lichtenštajnsko	31.10.2016
EU/1/09/563	ChondroCelect	Lichtenštajnsko	31.8.2016
EU/1/09/563	ChondroCelect	Island	15.8.2016
EU/1/09/563	ChondroCelect	Nórsko	11.8.2016
EU/1/10/657	Prepandemická očkovacia látka proti chrípke – Prepandemic influenza vaccine (H5N1) (inaktivovaný adjuvovaný povrchový antigén) Novartis Vaccines and Dia	Island	12.8.2016
EU/1/11/721	Paglitaz	Island	12.8.2016

Číslo EÚ	Liek	Krajina	Dátum zrušenia povolenia
EU/1/12/810	Krystexxa	Island	14.7.2016
EU/1/12/810	Krystexxa	Nórsko	6.7.2016
EU/1/12/810	Krystexxa	Lichtenštajnsko	31.8.2016
EU/1/13/831	Capecitabine SUN	Island	13.7.2016
EU/1/13/831	Capecitabine SUN	Nórsko	6.7.2016
EU/1/13/883	Vitekta	Island	10.11.2016
EU/1/13/883	Vitekta	Lichtenštajnsko	31.12.2016
EU/1/13/883	Vitekta	Nórsko	15.12.2016
EU/1/14/942	Clopidogrel/Acetylsalicylic acid Teva	Island	26.7.2016

PRÍLOHA V

Zoznam povolení, ktorých platnosť bola pozastavená

V období od 1. júla do 31. decembra 2016 bola v štátoch EZVO, ktoré sú členmi EHP, pozastavená platnosť týchto povolení:

Číslo EÚ	Liek	Krajina	Dátum pozastavenia platnosti povolenia
EU/2/15/192	Velactis	Island	30.8.2016
EU/2/15/192	Velactis	Nórsko	29.8.2016
EU/2/15/192	Velactis	Lichtenštajnsko	31.8.2016

V

(Oznamy)

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE
EURÓPSKA KOMISIA

Predbežné oznamenie o koncentrácií

(Vec M.8954 – BPEA/PAI/WFC)

Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu

(Text s významom pre EHP)

(2018/C 195/12)

1. Komisii bolo 31. mája 2018 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾ doručené oznamenie o zamýšľanej koncentrácií.

Toto oznamenie sa týka týchto podnikov:

- Baring Asia Private Equity Fund VI (ďalej len „BPEA“, Kajmanie ostrovy) pod kontrolou podniku Baring Asia (Hongkong),
- PAI Partners SAS (ďalej len „PAI“, Francúzsko),
- GB WFC International S.à.r.l (ďalej len „WFC“, Luxembursko).

Podniky BPEA a PAI získavajú v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia o fúziách spoločnú kontrolu nad celým podnikom WFC.

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- BPEA: fond súkromného kapitálu zameraný na zachovanie hodnoty kapitálu a vytváranie poinvestičnej hodnoty v ázijských krajinách. BPEA je pod spoločnou kontrolou s inými fondmi súkromného kapitálu, ktoré spoločne tvoria podnik Baring Asia,
- PAI: spoločnosť pôsobiaca v oblasti súkromného kapitálu, ktorá spravuje a poskytuje poradenstvo pre viaceré fondov vlastniacich spoločnosti pôsobiace v rôznych podnikateľských sektورoch (napríklad služby pre podniky, potravinárstvo a spotrebny tovar, všeobecný priemysel, zdravotníctvo a maloobchod a distribúcia),
- WFC: generálny zástupca pre predaj a služby týkajúce sa leteckej nákladnej dopravy, ktorý zabezpečuje pre letecké spoločnosti externé služby v leteckej nákladnej doprave.

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

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

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

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr do 10 dní od dátumu uverejnenia tohto oznamenia. Vždy je nutné uviesť toto referenčné číslo:

M.8954 – BPEA/PAI/WFC

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

⁽²⁾ Ú. v. EÚ C 366, 14.12.2013, s. 5.

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

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

Fax +32 22964301

Poštová adresa:

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

Predbežné oznámenie o koncentrácií
(Vec M.8928 – Francisco Partners/VeriFone)
Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu
(Text s významom pre EHP)
(2018/C 195/13)

1. Komisii bolo 30. mája 2018 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácií.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- Francisco Partners Management LP (ďalej len „Francisco Partners“, Spojené štáty),
- VeriFone Systems, Inc. (ďalej len „VeriFone“, Spojené štáty).

Podnik Francisco Partners získava v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia o fúziách výlučnú kontrolu nad celým podnikom VeriFone.

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- Francisco Partners: súkromná kapitálová investičná spoločnosť, ktorá sa zameriava výlučne na investície do softvérových a technologicky orientovaných podnikov,
- VeriFone: pôsobí najmä v oblasti navrhovania, výroby a dodávok platobných zariadení využívaných na predajných miestach a súvisiacich služieb.

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 fúziach.

V súlade s oznámením Komisie o zjednodušenom postupe pri riešení niektorých koncentrácií 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 koncentrácií.

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

M.8928 – Francisco Partners/VeriFone

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

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

Fax +32 22964301

Poštová adresa:

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

⁽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.

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

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

(2018/C 195/14)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námiestku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 (¹).

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE PODSTATNEJ ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU S CHRÁNENÝMI OZNAČENIAMÍ PÔVODU ALEBO CHRÁNENÝMI ZEMEPISNÝMI OZNAČENIAMÍ

Žiadosť o schválenie zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012

„GAILTALER SPECK“

EÚ č.: PGI-AT-0192-AM01 – 5.4.2017

CHOP () CHZO (X)

1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem

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

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

Žiadateľ je pôvodná skupina žiadateľov a zastupuje všetkých súčasných výrobcov výrobku Gailtaler Speck g.g.A.

2. Členský štát alebo tretia krajina

Rakúsko

3. Položky v špecifikácii, ktorých sa zmena týka

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Súvislosť so zemepisnou oblastou
- Označovanie
- Iné [kontakty príslušného orgánu a skupiny žiadateľov, druh výrobku, kontrolný orgán, vnútrostátné právne predpisy, zoznam odkazov a zdrojov]

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.

^(¹) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

- 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 neboli uverejnený jednotný dokument (alebo rovnocenný dokument).

5. Zmena (zmeny)

Predchádzajúca špecifikácia, ktorú tvorili viaceré samostatné dokumenty (zhrnutie, špecifikácia), bola zlúčená do jedného dokumentu a bola revidovaná kvôli lepšej transparentnosti a zároveň kvôli aktualizácii požiadaviek týkajúcich sa spôsobu výroby a dôkazu o pôvode. Výrobné predpisy (napr. usmernenia pre Gailtaler Speck/usmernenia na výrobu Gailtaler Speck) z kapitoly o materiáloch, na ktoré sa predtým odkazovalo v špecifikácii, sú teraz okrem toho začlenené v špecifikácii, a preto sa na ne vzťahujú požiadavky týkajúce sa zmien stanovené v práve Spoločenstva. Informácie o vnútornom systéme združenia, pokiaľ ide o zabezpečenie kvality, a o jeho kontrolnom systéme, sa už neuvádzajú. V špecifikácii sa už neopakujú ani všeobecne uplatnitelné požiadavky týkajúce sa chovu (hospodárskych) zvierat (napr. zákaz kŕmenia mäsokostnou múčkou alebo odpadom z komerčných kuchýň) či výroby slaniny. Ostatné dodatky k špecifikácii slúžia preto výlučne ako dôkaz.

Konkrétnie:

Opis výrobku:

Tento oddiel 4.2 zhrnutia

„Na výrobu Gailtaler Speck sa používajú tieto plemená osípaných: Landrace, biele ušľachtilé, kríženci medzi Landrace a bielymi ušľachtilými, Duroc, krížené plemená zo schválených korutánskych šľachtiteľských programov.

Ošípané musia byť kŕmené za podmienok stanovených v usmerneniah na výrobu Gailtaler Speck.

Pri výrobe Gailtaler Speck sa používa čerstvá bravčovina s maximálnou hodnotou pH 5,8. Používajú sa celé slaninové boky a v prípade potreby jednotlivé časti boku – bôčik, karé, bôčik z karé, stehno a pliecko.

Gailtaler Speck sa marinuje, údi za studena a zreje v špeciálnych miestnostiach určených na zrenie. Vonkajšia farba Gailtaler Speck je zlatožltá a v reze je svetločervená s bielou mastnou časťou. Gailtaler Speck má výraznú údenú, dymovú a mäsovú chut', ktorá je len trochu korenistá a mierne slaná. Jeho konzistencia je pevná, jemná na zahryznutie a v ústach sa pozvoľna rozpúšťa.“

a oddiel 4.2 špecifikácie (opis výrobku a druh výrobku):

„Gailtaler Speck je solený bravčový výrobok. Kvalitatívne vlastnosti Gailtaler Speck sú stanovené v kapitole 3 usmernení pre Gailtaler Speck. Vyznačuje sa týmito charakteristikami (pozri Ždruženie pre Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten, 1999b, príloha k oddielu 4.2):

- Základné materiály: Gailtaler Speck sa vyrába z osípaných týchto plemien: Landrace, biele ušľachtilé, kríženci medzi Landrace a bielymi ušľachtilými, Duroc a krížené plemená zo schválených korutánskych šľachtiteľských programov.
- Zložky, recept a prísady: Na výrobu Gailtaler Speck sa používa čerstvá bravčovina s maximálnou hodnotou pH 5,8. Gailtaler Speck sa vyrába z týchto častí mäsa: celé slaninové boky alebo v prípade potreby jednotlivé časti boku: bôčik, karé, bôčik z karé, stehno, pliecko. Kusy mäsa sa spracovávajú v ich prirodzenej forme a nikdy sa nelisujú. Na proces solenia sa používa kuchynská alebo konzervačná soľ, čierne korenie, cesnak a zmes korenia z tradičných receptov. Hlavné používané koreniny sú d'umbier, koriander, rasca, bobkové listy, nové korenie, paprika, rozmarín, borievka a cukor. Údenie sa vykonáva za studena (teplota údenia maximálne 22 °C).
- Vzhľad: Vonkajšia farba Gailtaler Speck je zlatožltá, tuk je biely a svalovina je sýtočervená. Gailtaler Speck nemá žiadne vonkajšie defekty ani defekty v reze.
- Chut': Gailtaler Speck má mierne slanú, výraznú údenú, dymovú a mäsovú chut'. Nemá žiadnu pachuť.
- Konzistencia: Gailtaler Speck má pevnú konzistenciu, je jemný na zahryznutie a v ústach sa pozvoľna rozpúšťa.

- Osobitná charakteristika: Spôsob údenia za studena, spracovanie najmä celých slaninových bokov a spracovanie mäsa v nelisovanom stave predstavujú kombináciu charakterísk výrobku, ktoré sú typické pre údolie Gailtal.“

sa nahradzajú takto:

„4.2. Opis výrobku

Gailtaler Speck je surový solený výrobok vyrobený z nelisovanej bravčoviny bez kostí s týmito vlastnosťami:

- Základné materiály: Gailtaler Speck sa vyrába výlučne z mäsa týchto plemien ošípaných: Landrace, biele ušľachtilé, Duroc, švábsko-halské sedlové a kríženci týchto plemien. Prípustní sú aj kríženci týchto plemien s ošípanými Piétran (ako otcovské plemeno).
- Zložky, recept a spôsob spracovania: Na výrobu Gailtaler Speck sa používa len čerstvé mäso bez kostí vo svojej prirodzenej forme bez lisovania. Gailtaler Speck sa môže v zásade vyrábať z akýchkoľvek kusov mäsa aj z celých slaninových bokov. Uprednostňujú sa však bôčik, karé, bôčik z karé, stehno a pliecko. Jatočné polovice skontroluje veterinárna služba z hľadiska ich vhodnosti na ľudskú spotrebú pred porciovaním, potom sa marinujú, údia a zrejú (sušia) s tradičnou zmesou soli a korenín v súlade s postupom opísaným v oddiele 4.5.2.
- Vzhľad: Vonkajšia farba Gailtaler Speck je zlatožltá, tuková časť je čisto biela a jasne zreteľná a svalovina je sýtočervená.
- Chuf a konzistencia: Gailtaler Speck chutí jemne korenisto (bez dominantnej borievkovej príchuti) a mierne slano a vyznačuje sa výraznou údenou, dymovou a mäsovou chufou; napriek výraznej pevnosti tukovej časti v porovnaní s inými druhami slaniny sa slanina Gailtaler Speck pozvoľna rozpušťa na jazyku a na zahryznutie je jemná. Gailtaler Speck nemá žiadne vonkajšie defekty ani defekty v reze a nemá žiadnu pachuť.
- Uvedenie na trh: Gailtaler Speck sa môže predávať nebalený alebo balený, v celých bokoch, v kusoch alebo krájaný.“

Odôvodnenie:

Zoznam plemien ošípaných schválených na výrobu Gailtaler Speck sa spresnil, a odstránil sa najmä odkaz na „schválené korutánske šľachtiteľské programy“ (anerkannte Kärntner Zuchprogramme). Keďže pôvod prasiatok už nie je obmedzený na Korutánsko (pozri oddiel Zemepisná oblasť), v aktuálnej verzii špecifikácie sa jasne uvádzajú plemená a možnosti kríženia. Do zoznamu prípustných plemien ošípaných bolo pridané len plemeno „Schwäbisch Hällisches Sattelschwein“ (švábsko-halské sedlové prasa), lebo toto plemeno ponúka dobrú kvalitu mäsa a tuku a vďaka svojej odolnosti voči počasiu je vhodné na chov vo voľnom výbehu, čo je veľmi dôležité pre možnú ekologickú výrobu. Kríženie – podobne ako predtým zodpovedalo šľachtiteľským programom v Korutánsku – je povolené medzi všetkými povolenými plemenami a aj so samcami ošípaných Piétran ako otcovským plemenom. Kríženie medzi plemenami chovanými čisto na mäso však neprináša želaný jasne viditeľný obsah tuku.

Doterajšiu požiadavku maximálnej hodnoty pH 5,8 bolo možné vypustiť, lebo vhodnosť na ľudskú spotrebú musí byť zabezpečená a kontrolovaná a musí ju potvrdiť aj veterinárna služba (veterinárny inšpektor). Odborník spracujúci slaninu, navyše na základe svojich skúseností rozpozná, či je mäso vhodné na spracovanie slaniny.

Zatiaľ čo predtým sa pravidelne používali celé slaninové boky a jednotlivé kusy sa používali len v prípade potreby, tento pomer sa teraz obrátil z dôvodu dopytu zákazníkov a rôznych foriem uvádzania na trh. Boli zahrnuté do špecifikácií na vyjasnenie.

Uvádzia sa o čosi špecifickejší opis výzoru a konzistencie slaniny; stanovilo sa, že Gailtaler Speck má mať „jasne viditeľný“ obsah tuku. Presnejšia definícia nie je vo vzťahu k prírodnému výrobku možná, najmä preto, lebo obsah tuku sa lísi medzi vykastrovanými samcami a samičkami a medzi rôznymi kusmi mäsa. Z dôvodu väčšej dĺžky života ošípaných používaných na výrobu Gailtaler Speck a ich vyššej minimálnej živej hmotnosti v čase zabitia (čo je 120 kg namiesto európskeho priemeru 85 kg pri výrobe bežnej slaniny) je však obsah tuku Gailtaler Speck zreteľne vyšší než v prípade porovnatelných výrobkov. Špecifická pevnosť tuku obsiahnutého v Gailtaler Speck je zapríčinená špeciálnym kŕmením ošípaných s veľmi malým množstvom kukurice (max. 10 % namiesto max. 70 %, ako je v Európe zvyčajné), čo sa spomína aj ďalej v texte.

Na účely objasnenia a v súlade so súčasnými obchodnými postupmi boli pridané informácie o prípustných formách uvádzania na trh, pričom sa uvádza, že slanina Gailtaler Speck sa môže predávať nebalená alebo balená, v celých kusoch (t. j. ako neporciované slaninové boky alebo neporciované kusy), ako samostatné porcie bôčiku, karé, bôčiku z karé, stehna a pliecka alebo nakrájaný na plátky, kusy atď.

Predchádzajúce informácie týkajúce sa „údenia za studena“ a zoznamu prípustných korenín používaných na dosiahnutie tradičného charakteru výrobku sa presúvajú do časti „Spôsob výroby“.

Zemepisná oblasť:

— Oddiel 4.3 zhrnutia, prvá veta:

„Výrobná oblasť zahŕňa obce Kötschach-Mauthen, Dellach, Kirchbach, Gitschtal, Hermagor, St. Stefan im Gailtal, Nötsch im Gailtal, Feistritz an der Gail a Hohenthurn.“

a oddiel 4.3.1 špecifikácie („Označenie výrobnej oblasti“):

„Z dôvodu prvkov prírodného rázu krajiny (pozri oddiel 4.6) a takisto historického vývoja (pozri oddiel 4.4) sa v údolí Gailtal vyvinula špeciálna kultúra výroby slaniny. Oblasť regiónu, v ktorom sa môže vyrábať Gailtaler Speck, je ďalej vymedzená na základe historických dokumentov a zdrojov, ktoré potvrdzujú historický vývoj výroby slaniny.

Z príkladu zoznamu výrobných nákladov, ktorý zostavili sluhovia okolo roku 1830, jasne vyplýva význam Gailtaler Speck v strave ľudí údolia Gailtal [pozri Korutánsky krajinný archív, stabilný urbár (Kärntner Landesarchiv, Stabiler Kataster), príloha A k oddielu 4.3.1].

V porovnaní so stravou iných regiónov v Korutánsku je význam slaniny v strave obyvateľov údolia Gailtal očividný z ďalších historických dokumentov (pozri Korutánsky regionálny archív, stabilný urbár, príloha A k oddielu 4.3.1). Dôvodom sú osobitné prírodné podmienky v údolí Gailtal, vďaka ktorým je oblasť ideálna na výrobu veľmi kvalitných solených výrobkov (pozri oddiel 4.6).

Vymedzenie oblasti na severe a na juhu vychádza z bežného vymedzenia údolia Gailtal podľa všeobecného chápania horským pásmom na severe a na juhu; Karnskými Alpami, ktoré patria do pohoria Južné vápencové Alpy, na juhu na hranici s Talianskom, a Gailtalskými Alpami na severe, pozdĺž ktorých prebiehajú aj hranice politickej obci údolia Gailtal. Oblasť je na východe a západe vymedzená prírodnými podmienkami, najmä klimatickými podmienkami, ktoré takisto predstavujú významnú základnú podmienku výroby slaniny.

V tomto oddiele sa s odkazom na príslušné prílohy uvádza presnejší opis vymedzenia oblasti, kde sa môžu nachádzať výrobné podniky, ktoré majú byť oprávnené vyrábať Gailtaler Speck s CHZO. Poloha údolia Gailtal v Európe v regióne úrovne NUTS 2 a v Rakúskej republike sa opisuje v opise v prílohe C k oddielu 4.3.1 (pozri kanceláriu stavebných inžinierov Blechl & Piechl, 1999a, príloha C k oddielu 4.3.1). Oblasť je teda vymedzená kombináciou obcí, v ktorých sa nachádzajú podniky na výrobu Gailtaler Speck, a topografickou situáciou, ktorá určuje klimatické podmienky. Týmito obcami sú: Kötschach-Mauthen, Dellach, Kirchbach, Hermagor, Gitschtal, St. Stefan im Gailtal, Nötsch im Gailtal, Feistritz an der Gail a Hohenthurn (pozri kanceláriu stavebných inžinierov Blechl & Piechl, 1999b, príloha D k oddielu 4.3.1).“

sa menia takto:

„4.3. Zemepisná oblasť

4.3.1. Vymedzenie

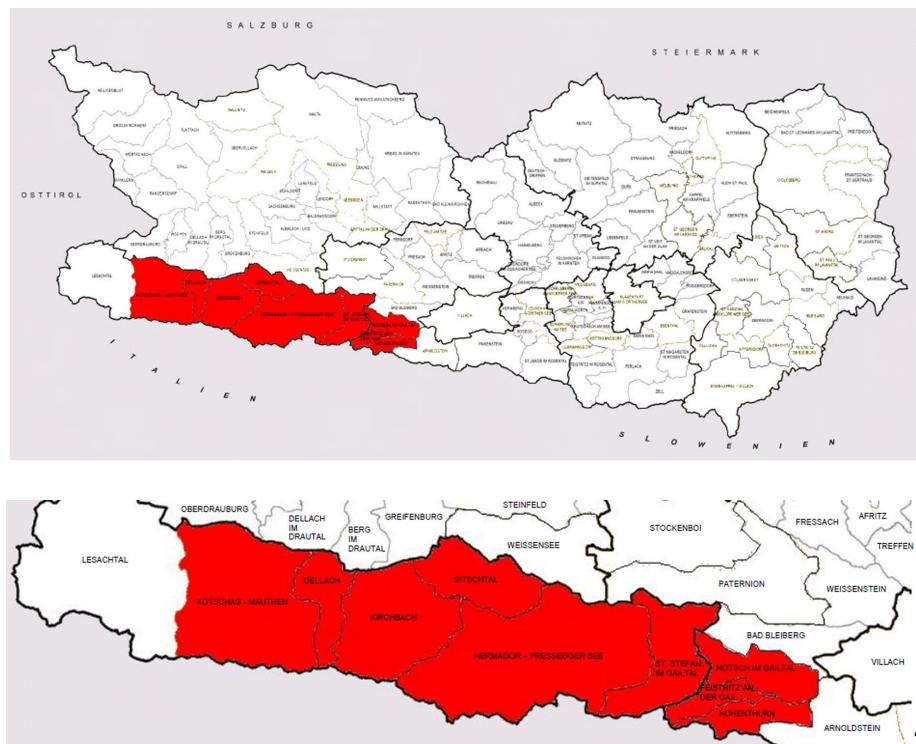
Zemepisná oblasť sa nachádza v rakúskej spolkovej krajine Korutánsko.

Z dôvodu prírodných podmienok a aj historického vývoja sa v údolí Gailtal vyvinula špeciálna kultúra výroby slaniny. Na základe historických dokumentov a zdrojov, ktoré potvrdzujú historický vývoj výroby slaniny, sa ďalej v texte vymedzuje oblasť regiónu, v ktorom sa môže vyrábať Gailtaler Speck.

Oblasť podľa všeobecného chápania vymedzujú Karnské Alpy na juhu na hranici s Talianskom a Gailtalské Alpy na severe, pozdĺž ktorých prebiehajú aj hranice politickej obci údolia Gailtal. Oblasť je na východe a západe vymedzená prírodnými podmienkami, najmä klimatickými podmienkami, ktoré predstavujú aj významnú základnú podmienku výroby slaniny (pozri Steinhauser, 1958). Oblasť výroby sa vyvinula z tradičných koreňov (pozri Korutánsky krajinný archív, analýza odhadov urbára, 1832).

Vymedzenú zemepisnú oblasť (nazývanú ďalej v texte ako „vymedzený región“ alebo „región“) tvoria tieto obce: Dellach, Feistritz an der Gail, Gitschtal, Hermagor, Hohenthurn, Kirchbach, Kötschach-Mauthen, Nötsch im Gailtal a St. Stefan im Gailtal.

Na účely znázornenia a presného vymedzenia oblasti je vymedzený región na obrázku označený červenou.



Odôvodnenie:

Informácie sa redukujú na dôležité body a text sa zjednoduší; vymedzenie oblasti prostredníctvom vymenovania obcí zostáva však nezmenené, ako aj detaily vymedzenia oblasti prostredníctvom prírodných podmienok. Pridali sa novšie, prehľadnejšie mapy.

— Oddiel 4.3 zhrnutia, druhá veta:

„Ošípané používané na výrobu Gailtaler Speck pochádzajú z údolia Gailtal a v prípade potreby z iných regiónov spolkovej krajiny Korutánska.“

a oddiel 4.3.2 špecifikácie („Označenie oblasti pôvodu základných výrobkov“):

„Na výrobu Gailtaler Speck je potrebné, aby sa mäso z ošípaných pochádzajúcich z údolia Gailtal používalo v súlade s oddielmi 1.2 a 1.3 usmernení pre Gailtaler Speck. Ak nie je možné vyhovieť dopytu po prasiatkach alebo výkrmových ošípaných z kapacity údolia Gailtal, môžu sa použiť ošípané z iných regiónov v Korutánsku uvedených v prílohe A k oddielu 4.3.2 (pozri Združenie pre Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten, 1999b, príloha k oddielu 4.2 a kanceláriu stavebných inžinierov Blechl & Piechl, 1999a, príloha C k oddielu 4.3.1). Preto sa v súlade s oddielmi 1.2 a 1.3 usmernení pre Gailtaler Speck môžu používať len základné výrobky, ktoré boli vyrobené v súlade s normami výroby, kvality a kontroly stanovenými v usmerneniciach pre Gailtaler Speck alebo rovnocenných usmerneniciach. Vhodné základné výrobky vyrábajú napríklad členovia korutánskeho konzorcia pre výrobky z ošípaných.“

sa nahrádzajú takto:

„4.3.2. Pôvod základných materiálov

Na výrobu Gailtaler Speck sa používa mäso z ošípaných pochádzajúcich z vymedzeného regiónu, t. j. z ošípaných, ktoré sa narodili, chovali a vykrmovali vo vymedzenom regióne. Priprúšta sa však nákup prasiatok iného pôvodu do maximálnej hmotnosti 31 kg, pokiaľ patria k plemenám uvedeným v tejto špecifikácii.“

Odôvodnenie:

Predchádzajúce obmedzenie prípadného potrebného prípustného nákupu ošípaných na zvieratá chované len v spolkovej krajine Korutánsko v súlade so špecifikovanými usmerneniami o kŕmení boli odstránené v súlade so zmenami práva Únie. Kontrola dodržiavania usmernení o kŕmení mimo údolia Gailtal narážala aj na organizačné ťažkosti.

Namiesto toho sa stanovilo, že len prasiatka (t. j. nie staršie zvieratá) prípustných plemien alebo krížencov do maximálnej hmotnosti 31 kg možno kúpiť a používať vo výrobnom procese, ktorý sa musí následne vykonávať kontrolovaným spôsobom vo vymedzenom regióne. Nad túto hmotnosť – ktorá zodpovedá približne 10 týždňom veku – už ošípané nie sú klasifikované ako „prasiatka“.

— Vkladá sa tento nový oddiel:

„4.3.3. Kroky, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenom regióne

Výkrm prasiatok, porciovanie mäsa a výroba samotnej slaniny (marinovanie, údenie a zrenie) sa musia vykonávať v registrovaných podnikoch vo vymedzenom regióne.“

Odôvodnenie:

Účelom tohto oddielu je špecifikovať kroky, ktoré sa musia určite vykonať vo vymedzenom regióne. Pojmom „registrované podniky“ sa označujú podniky registrované „ústredným registračným orgánom“ skupiny žiadateľov (pozri oddiel Dôkaz o pôvode).

Dôkaz o pôvode:

Informácie, ktoré sa predtým uvádzali v tomto oddiele (v podstate opis historického vývoja výrobku a jeho hospodárskeho významu pre región), boli presunuté do oddielu „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ a revidované. Miesto nich sa začlenili ustanovenia na zabezpečenie vysledovateľnosti:

„4.4. Dôkaz o pôvode

Tieto opatrenia slúžia na zabezpečenie pravosti a vysledovateľnosti Gailtaler Speck s CHZO – nad rámec všeobecných príslušných dokumentačných požiadaviek:

— Ústredný registračný orgán

Skupina žiadateľov má registračný orgán, u ktorého sa musia zaregistrovať všetky podniky, ktoré vykonávajú chov/výkrm, spracovanie, výrobu slaniny a obchodu v rámci špecifikácií, a to bez ohľadu na ich formálne členstvo. Predajné miesta, ktoré predávajú balený tovar, nie sú zahrnuté, pokiaľ nevykonávajú ďalšie spracovanie. Tento register obsahuje adresu a kontaktné údaje registrovaných podnikov a ich oblasť činnosti. Každý podnik dostane registračné číslo, prostredníctvom ktorého možno identifikovať podnik a jeho označené výrobky. Žiadosť o registráciu sa musí podať písomne (e-mail:, fax, list) registračnému orgánu, kým možno prvýkrát začať výkrm, spracovanie atď.

— Špeciálny systém označovania mäsa pečaťou

Počas procesu porciovania sa (stále zelené) kusy mäsa, ktoré prichádzajú z bitúnskeho označia zelenými alebo červenými visiacimi pečaťami, ktoré vydáva výlučne skupina žiadateľov aj pre podniky, ktoré nie sú členmi. Tieto pečate obsahujú osemmiestne sériové číslo, ktoré sa zaznamenáva v registri pečaťí, ktorý vedie skupina žiadateľov, a ktoré možno priradiť príslušnému príjemcoví pečate. Na výrobu slaniny sa môžu používať len kusy mäsa označené pečaťou.

Prípustné sú len visiace bezpečnostné pečate na jedno použitie odolné voči manipulácii (2 mm hrubé, 10 mm široké) s obrázkom hlavy usmievajúceho sa prasaťa, vedľa ktorého musia byť slová ‚Gailtaler Speck‘.



Rôzne farby pečate označujú rôzne výrobné reťazce:

- Zelená označuje, že výkrm a porciovanie zvierat a ich ďalšie spracovanie sa vykonáva v jednom poľnohospodárskom podniku.
- Na druhej strane červená označuje, že základné materiály, ktoré spĺňajú špecifikáciu, spracováva výrobca slaniny (chovateľ alebo rozrábkareň), ktorý kúpil suroviny (t. j. zvieratá neboli vykrmované vo vlastnom hospodárstve výrobcu slaniny).
- Povinné podávanie správ o kúpených prasiatkach

Každý registrovaný podnik, ktorý kúpi prasiatka, musí registračný orgán informovať o tejto skutočnosti do 5 pracovných dní, pričom uvedie počet prasiatok, ich pôvod [číslo LFBIS (Informačný systém poľnohospodárskych a lesníckych podnikov) a meno výrobcu] a hmotnosť jednotlivých zvierat.

Tieto dokumenty/dôkazy sú dôležité pre kontrolu dôkazu o pôvode:

Registračný orgán:

- Register podnikov
- Register pečatí: obsahuje mená výrobcov slaniny a množstvo a počet pečatí vydaných týmto výrobcom
- Správy o príjme prasiatok.

V prípade nezrovnalostí medzi správami a skutočným stavom sa registračnému orgánu musí poskytnúť prístup do veterinárneho informačného systému (databáza VIS).

Výrobcu (chov/výkrm):

- Ušné značky
- Záznamy o chove zvierat (registračný orgán vypracoval vzor): obsahujú meno chovateľa zvierat, obdobie výkrmu, sériové číslo, číslo podniku pôvodu podľa ušnej značky, podnik pôvodu, začiatok výkrmu, miesto zabitia, dátum zabitia, záznamové číslo porciovania/slaniny, výrobcu slaniny alebo kupujúci
- Prevozný list (v prípade nákupu prasiatok): obsahuje meno a adresu dodávateľa a kupujúceho, číslo LFBIS chovného podniku, totožnosť ošípaných, počet výkrmových ošípaných, číslo podniku pôvodu podľa ušnej značky, podpis obidvoch strán, dátum.

Spracovateľský podnik:

- Visiaca pečať: číslo a farba pečate
- Etiketa na balenom výrobku
- Registračné číslo výrobcu slaniny
- Záznam o zabití alebo iné schválenie veterinárneho lekára (napr. na prevoznom liste): počet preskúmaných a skontrolovaných zabití, dátum, pečiatka a podpis úradného veterinárneho lekára
- Prevozný list: pozri vyššie
- Záznam o porciovaní alebo slanine: obsahuje sériové číslo, výrobcu slaniny, dátum zabitia, miesto zabitia, počet kusov, vykrmovací podnik, chovateľa zvierat, záznamové číslo chovu zvierat, číslo podniku pôvodu podľa ušnej značky, zoznam kusov mäsa a príslušné čísla použitých pečatí.

Predávajúci:

- Visiaca pečať v prípade nebaleného tovaru
- Etiketa na balenom výrobku
- Dodací list: odkaz na chránené zemepisné označenie (CHZO) Gailtaler Speck, opis tovaru, počet kusov/množstvo, dátum, meno spracovateľa a kupujúceho

- Faktúra: odkaz na chránené zemepisné označenie (CHZO) Gailtaler Speck, množstvo, dátum, meno spracovateľa a kupujúceho
- Registračné číslo výrobcu slaniny.“

Odôvodnenie:

V nových ustanoveniach, ktorých cieľom je zabezpečiť vysledovateľnosť výrobku, sa stanovuje ústredný regis-tračný orgán, ktorý zabezpečuje skupina žiadateľov, pre všetky podniky zúčastňujúce sa na chove/výkrme, spracovaní, výrobe slaniny a predaji, špeciálny systém označovania mäsa pečaťou a špeciálny systém pre podniky kupujúce ďalšie ošípané, povinné podávanie správ o kúpených prasiatkach. Okrem toho sa uvádzajú dokumentácia a záznamy, ktoré vedú jednotlivé skupiny subjektov.

Stanovujú sa visiace pečate rôznych farieb na označenie všetkých kusov mäsa použitých pri spracovaní, ktorými sa identifikuje, či sa celý proces od výkrmu až po konečný výrobok – s výnimkou zabitia – uskutočnil v jednom podniku (zelená pečať) alebo či výrobca slaniny spracoval zvieratá vykľmené v inom podniku (červená značka). Cieľom je jasne rozlišovať medzi tradičnou výrobou v poľnohospodárskom podniku a industrializovanejšou výrobou. Pečate sa zaznamenávajú v ústrednom registri pečaťí a príjemcovia pečate ich možno priradiť na základe čísla viditeľného na pečati.

Proces výroby a balenie:

Oddiel 4.5 zhrnutia (Spôsob výroby):

„Spôsob výroby sa stanovuje v usmerneniach pre Gailtaler Speck. V týchto usmerneniach sa upravuje pôvod a kvalita základných výrobkov a proces výroby, definujú sa charakteristiky výrobku a uvádzajú sa ustanovenia o zabezpečení kvality, na základe čoho sú všetci výrobcovia Gailtaler Speck zodpovední za zabezpečenie úplnej overiteľnosti v súlade s týmito usmerneniami.

Kusy mäsa, ktorých hodnota pH nesmie prekročiť 5,8, sa marinujú v nelisovanom stave prostredníctvom suchého solenia, počas ktorého sa pridáva kuchynská alebo konzervačná soľ, čierne korenie, cesnak a iné koreniny a bylinky v súlade s tradičnými receptami.

Tým sa vytiahne voda z mäsa a zamedzí sa rastu škodlivých mikroorganizmov. Marinovanie sa vykonáva, pokiaľ možno, na tradičných drevených marinovacích stoloch alebo v konzervačných kadiach vyrobených z plastu alebo ušľachtilej ocele pri teplote 4 °C až 0 °C a približnej vlhkosti 70 % počas 1 až 4 týždňov. Marinovaný materiál sa potom zavesí, až kým úplne nevyschne.

Vyschnutý marinovaný materiál sa zavesí do udiarne, kde sa údi pre teplotách najviac 22 °C. Jediným používaným palivom je bukové drevo, ku ktorému sa pridajú vetvičky borievky na vytvorenie typickej údenej vône. Proces údenia sa viackrát preruší. V prestávkach údenia sa vpúšta čerstvý vzduch. Tak slanina nadobudne svoju špecifickú vôňu. Skúsenosti a nadobudnuté zručnosti jednotlivých výrobcov určujú presné okamihy, keď sa vpúšta čerstvý vzduch, a presnú dĺžku každého intervalu údenia. Po procese údenia sa slanina premiestní do miestnosti určenej na zrenie, kde sa teplota musí udržiavať medzi 8 °C a 16 °C a relativná vlhkosť tam musí byť 60 % až 80 %. V závislosti od použitých kusov tam mäso zostáva na úplne dozretie najmenej 4 až 12 týždňov.

Pri obsahu tuku 25 % strata sušením oproti hmotnosti v čerstvom stave predstavuje 30 % až 40 %.“

a oddiely 4.5 až 4.5.4 špecifikácie:

„Oddiel 4.5 Spôsob výroby

Zložky spôsobu výroby opísaného v oddieloch 4.5.1 až 4.5.4 a podrobne stanoveného v usmerneniach pre Gailtaler Speck boli vypracované a odsúhlasené Združením pre „Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten“ s účasťou odborníkov a príslušných špecializovaných úradníkov vnútroštátneho orgánu pre inšpekciu potravín a vnútroštátneho veterinárneho úradu (pozri Združenie pre Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten, 1999b, príloha k oddielu 4.3).

Usmernenia pre Gailtaler Speck nie sú obmedzené na proces výroby Gailtaler Speck v úzkom zmysle, ale zahŕňajú aj pôvod a kvalitu základných výrobkov a obsahujú podrobnejší opis výrobku, opatrení na zabezpečenie kvality so zavedeným systémom kontroly, ako aj pravidlá o sankciách a označovaní.

Oddiel 4.5.1 Výroba základných výrobkov

Chovatelia zvierat musia viesť prehľad stavu a označovať zvieratá na zabezpečenie vysledovateľnosti pôvodu každej jednotlivej šarže slaniny. Chovatelia zvierat musia zvieratá kŕmiť len veľmi kvalitným krmivom, najmä krmivom, ktoré podporuje pomalý rast zvierat, a vyhnúť sa používaniu vykrmovacích pomocných látok, anabolík, hormónov a chemických a antibiotických rastových stimulátorov. Musia viesť „záznamy o chove zvierat/ ošípaných“ v súlade s prílohou 2 k usmerneniam pre Gailtaler Speck alebo rovnocenné záznamy.

Výrobcovia slaniny musia na výrobu slaniny vyčleniť a používať ošípané, ktoré dosiahli minimálny vek 6 mesiacov, minimálnu jatočnú hmotnosť 120 kg a maximálny priemerný denný prírastok živej hmotnosti len 750 g, lebo len mäso z pomaly rastúcich ošípaných má kvalitu potrebnú na výrobu slaniny.

Prevádzkovatelia bitúnkov musia zabezpečiť, aby priestory a zariadenie bitúnsku boli v perfektnom prevádzkyschopnom stave a aby sa dodržiavali požadované osobné a prevádzkové hygienické normy. Prevádzkovatelia bitúnkov resp. výrobcovia slaniny sa zavádzajú riadne uchovávať jatočné telo, kým sa bude ďalej spracovávať.

4.5.2. Spôsob spracovania

Proces spracovania bravčového mäsa spôsobom, aby sa stalo Gailtaler Speck, sa opisuje ďalej. Slaninový bok sa marinuje suchým solením. K mäsu sa pridáva kuchynská alebo konzervačná soľ, čierne korenie, cesnak a rôzne iné koreniny a bylinky podľa receptov, ktoré sa odovzdávali z generácie na generáciu (pozri oddiel 4.2). Soľ tak vytiahne vodu z mäsa a zamedzí sa rastu škodlivých mikroorganizmov. Marinovanie sa vykonáva, pokiaľ možno, na tradičných drevených marinovacích stoloch alebo v konzervačných kadiach vyrobených z plastu alebo ušľachtilej ocele pri teplote 4 °C až 10 °C a približnej relatívnej vlhkosti 70 %. V závislosti od hrúbky marinovaného materiálu trvá tento proces 1 až 4 týždne.

Po skončení procesu marinovania sa nadbytočná soľ odstráni a marinovaný materiál sa zavesí, až kým úplne nevyschne. Po dokončení sa kusy mäsa zavesia do udiarne vo vzdialenosťach, ktoré sú dosťatočne veľké na dosiahnutie rovnomenného účinku dymu. Používa sa údenie za studena. Pri tomto spôsobe údenia sa nesmie prekročiť teplota 22 °C. Jediným používaným palivom je bukové drevo, ku ktorému sa pridajú vetvičky borievky na vytvorenie typickej údenej vône Gailtaler Speck. Proces údenia sa viackrát preruší. V prestávkach údenia sa vpúšta čerstvý vzduch. Tak slanina nadobudne svoju špecifickú vôňu. Skúsenosti a nadobudnuté zručnosti jednotlivých výrobcov určujú presné okamihy, keď sa vpúšta čerstvý vzduch, a presnú dĺžku každého intervalu údenia.

Po ukončení procesu údenia sa slanina umiestní do dobre vetranej miestnosti určenej na zrenie pri teplotách od 8 °C do 16 °C a relatívnej vlhkosti od 60 % do 80 %. V závislosti od použitých kusov mäsa musí slanina zostať v miestnosti určenej na zrenie najmenej 4 až 12 týždňov, kým nebude zrelá. Pri obsahu tuku 25 % strata sušením oproti hmotnosti v čerstvom stave predstavuje 30 % až 40 %.

4.5.3. Zabezpečenie kvality a proces kontroly kvality

Výrobcovia slaniny sa zavádzajú zabezpečovať kvalitu a vykonávať monitorovania svojej výroby slaniny. V tomto ohľade sa uplatňujú tieto podrobné ustanovenia:

- Čerstvé mäso s hodnotou pH nad 5,8 sa nepoužíva na výrobu Gailtaler Speck, lebo by sa tým znížila schopnosť mäsa uvoľniť vodu a priať soľ, a tak by sa znížila trvanlivosť konečného výrobku.
- Marinovacia miestnosť musí byť čistá, vetraná a vybavená prístrojmi na meranie teploty a vlhkosti. V zariadení sa musia dodržiavať aj prísne hygienické normy.
- Udiareň musí byť čistá, vetraná a vybavená prístrojmi na meranie teploty. V zariadení sa musia dodržiavať aj prísne hygienické normy.
- Keď sa marinovaný materiál zavesí v udiarni, musí byť úplne suchý; ináč dochádza k zvýšenému hromadeniu sadzí.
- Výrobky, ktoré sa majú údiť, sa musia zavesiť tak, aby sa dosiahla rovnomená tvorba dymu.
- Keď sa nanovo zapáľuje údiaci dym, údené výrobky nesmú prísť do styku s prvým dymom, ktorý vznikne.
- Miestnosť určená na sušenie a zrenie musí byť čistá, vetraná a vybavená prístrojmi na meranie teploty a vlhkosti. V zariadení sa musia dodržiavať aj prísne hygienické normy. Treba zamedziť rastu neželaných plesní v miestnosti určenej na zrenie alebo ich treba odstrániť.

Výrobcovia slaniny sa ďalej zaväzujú viesť záznamy o výrobe, ktoré zodpovedajú „záznamu o slanine“ v súlade s prílohou 3 k usmerneniam pre Gailtaler Speck (pozri Združenie pre Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten, 1999b, príloha k oddielu 4.2).

Oddiel 4.5.4. Špeciálne mechanizmy dohľadu

V oddiele 11 stanov združenia Gailtaler Speck – Karnische Region sa stanovuje zriadenie výboru dohľadu nad usmerneniami, ktoré musia dodržiavať jednotliví výrobcovia Gailtaler Speck (pozri Združenie pre Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten, 1999b, príloha k oddielu 2). Výbor dohľadu je zodpovedný za pravidelné monitorovanie dodržiavania usmernení stanovených združením a za inšpekcii všetkých členov, ktorí vyrábajú Gailtaler Speck. Na podporu jeho práce je preň dostupný diagram dobrej výrobnej praxe („Good-Manufacturing-Practice-Schema“, príloha 1 k usmerneniam pre Gailtaler Speck) a diagram dohľadu (príloha 4 k usmerneniam pre Gailtaler Speck) (pozri Združenie pre Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten, 1999b, príloha k oddielu 4.2.2).

Výbor dohľadu musí výsledky svojich činností dohľadu pravidelne oznamovať výkonnej rade Združenia pre Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten. Výkonná rada musí prijímať správy výboru dohľadu a v prípade porušenia povinných ustanovení usmernení pre Gailtaler Speck musí dotknutým členom uvaliť stanovené sankcie. Keď môže zdržanie spôsobiť ohrozenie, výkonná rada môže s okamžitou účinnosťou začať uplatňovať príslušné rozhodnutia. Konečné rozhodnutie o sankciách je vyhradené valnému zhromaždeniu Združenia pre Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten.

Budúci výrobcovia Gailtaler Speck CHZO, ktorí nepatria do Združenia pre Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten, musia splňať požiadavky dohľadu uplatňovaním rovnocenných mechanizmov dohľadu.“

sa nahrádzajú takto:

„4.5. Proces výroby a balenie:

4.5.1. Výroba základných výrobkov

Gailtaler Speck sa vyrába len z mäsa plemien uvedených v oddiele 4.2.

Vykrmovanie ošípaných:

V záujme úplnej vysledovateľnosti sa celé vykrmovanie prasaťa, t. j. od prasiatka po zabicie, musí vykonávať len v jednom (1) registrovanom podniku vo vymedzenom regióne, takže vykrmovanie jedného prasaťa nemožno rozdeliť medzi viaceré podniky.

Dané zvieratá môžu byť odchované len na krmive, ktoré prospievajú ich pomalému rastu. Zakazuje sa tekuté krmenie (napr. mokrá kukurica alebo sója). Kukurica a sója sa môžu podávať len v malých množstvach do 20 % suchej hmoty v prípade sóje a do 10 % suchej hmoty v prípade kukurice. Nesmie sa prekročiť maximálny denný prírastok hmotnosti 750 gramov určený pre celé obdobie vykrmovania. Pri krmení ošípaných sa za žiadnych okolností nesmú do krmiva pridávať rastové stimulátory, anaboliká či hormóny. Od začiatku vykrmovania (t. j. od živej hmotnosti 31 kg) sa už nesmú používať ani chemické a antibiotické rastové stimulátory. Ošípané sú pripravené na zabicie, keď dosiahnu živú hmotnosť najmenej 120 kg.

4.5.2. Spôsob spracovania

Porciovanie, solenie, údenie a sušenie sa musia vykonávať v jednom podniku.

Zabitie a porciovanie:

Zabitie sa môže vykonávať len na bitúnkou najbližšie k príslušnému vykrmovaciemu podniku, ktorý má potrebnú kapacitu pre konkrétny prípad a ktorý je náležite vybavený a spĺňa zákonné hygienické, veterinárne ustanovenia a ustanovenia o ochrane zvierat. V podniku, kde sa slanina vyrába, sa jatočné polovice porcujú, vykostujú, orezávajú a okamžite sa k nim prirádujú určené pečate (visiace pečate). Na výrobu slaniny Gailtaler Speck s CHZO sa môžu používať len kusy mäsa označené pečaťou.

Marinovanie:

Kusy mäsa sa marinujú v nelisovanom stave pri teplotách do maximálne 10° s použitím suchého solenia. Na tento účel sa do mäsa pridáva soľ (kuchynská, konzervačná alebo morská soľ alebo ich zmesi), čierne korenie, cesnak a borievky. Môžu sa pridať ďalšie koreniny a bylinky, ktoré môžu zahŕňať ďumbier, koriander, rascu, bobkový list, nové korenie, papriku, rozmarín a cukor.

Sol' tak vytiahne vodu z mäsa a zamedzí sa rastu škodlivých mikroorganizmov. Marinovanie sa vykonáva v konzervačných kadiach a na plastových stoloch alebo stoloch z ušľachtilej ocele. Mäso sa môže marinovať v studenom alebo teplom stave a zostáva v soli, kým nezíska silnú slanú chuť, čo môže trvať 1 až 4 týždne v závislosti od hrúbky marinovaného materiálu. Rozpoznanie správneho času je súčasťou získaných zručností výrobcov slaniny, ktoré si odovzdávajú z generácie na generáciu.

Po skončení procesu marinovania sa nadbytočná sol' odstráni a marinovaný materiál sa v rámci prípravy na údenie zavesí, až kým úplne nevyschne. Spôsoby injekčného marinovania, bubnového marinovania a lisovania marinovaného materiálu nie sú povolené.

Údenie:

Gailtaler Speck sa vždy údi za studena (8 °C až 24 °C). Ako palivo sa používa bukové drevo alebo triesky z tvrdého dreva, do ktorých sa pridávajú borievky na pridanie vône do vytváraného dymu. Udiarne vybudované podľa tradičných roľníckych modelov a prevádzkových metód sa vykurovajú, aby tvorili dym prerušované, takže údenie sa viackrát preruší kvôli vychladnutiu slaniny a vyvetraniu udiarne. V záujme zamedzenia tvorbe benzopyrénu sa musí zabezpečiť, aby počiatočný dym, ktorý vzniká zapaľovaním údiaceho ohňa, neprišiel počas tohto procesu do styku s údenými výrobkami.

Ak v udiarňach nie je zabezpečené chladenie, musí sa pri vonkajšej teplote 25 °C alebo vyššej opakovanými kontrolami zabezpečiť, aby vnútorná teplota kusov slaniny počas celého procesu údenia neprekročila 24 °C. Ak vonkajšia teplota počas prerušení údenia neprispieva k chladeniu, údené výrobky sa musia odstrániť z udiarne a vychladíť, aby sa dosiahol konečný výsledok porovnatelný s obvyklým údením za studena. Trvanie prerušení údenia pri tejto výrobe musí závisieť od vnútornej teploty kusov slaniny.

Počas prerušení údenia sa udiareň vetrá pomocou čerstvého vzduchu. Vetranie podporuje tvorbu vône a má zamedziť tvorbu kondenzácie a kontaminácie údeného výrobku živicou. Vetranie sa vykonáva otvorením dverí udiarne, vetracích klapiek alebo v moderných zariadeniach pomocou automatických ventilačných systémov.

Skúsenosti a získané zručnosti jednotlivých výrobcov určujú presné okamihy, ked' sa vpúšta čerstvý vzduch, počet intervalov údenia a presnú dĺžku všetkých intervalov. Toto načasovanie je dôležité pre vónu výrobku Gailtaler Speck.

V moderných udiarňach môže proces údenia prebiehať aj nepretržite, lebo pomocou technológie sa teplota udržiava konštantná a intervale vetrania sa vykonávajú automaticky. V týchto moderných zariadeniach sa údenie (od zapálenia ohňa cez dávkovanie dymu a teploty až po vetranie) nastavuje pomocou programu, ktorý vychádza z údenia v tradičných udiarňach. V týchto zariadeniach sa eliminuje výskyt kondenzácie a inštalujú sa filtre na zamedzenie kontaminácií živicou.

Zrenie:

Po ukončení procesu údenia sa slanina zavesí doobre vetranej miestnosti určenej na zrenie pri teplotách od 8 °C do 16 °C a relatívnej vlhkosti od 60 % do 80 %. Musia sa vykonávať opakované kontroly na zabezpečenie toho, aby sa netvorila neželaná pleseň. V prípade potreby sa pleseň musí odstrániť zo slaniny pomocou kefy a novej tvorbe plesní sa zamedzí pomocou ďalšieho údenia. Pre ideálny stupeň zrenia by strata sušením pri obsahu tuku 25 % mala byť 30 % až 40 % hmotnosti čerstvého mäsa.

Pre rôzne kusy mäsa sa musia dodržiavať tieto časy zrenia (medzi inými v závislosti od hrúbky mäsa):

- slanina z bôčiku: najmenej 4 týždne,
- slanina z karé: najmenej 8 týždňov,
- bôčik z karé: najmenej 6 týždňov,
- slanina z pliecka: najmenej 4 týždne,
- slanina zo stehna alebo prerastaná slanina: najmenej 12 týždňov,
- celé slaninové boky: najmenej 12 týždňov.“

Odôvodnenie:

Obsah usmernení pre Gailtaler Speck, ktoré sa doteraz uplatňovali aj na spôsob výroby Gailtaler Speck, sa – keď sa predpokladalo ďalšie uplatňovanie – začlenil do revidovanej verzie špecifikácie (pozri všeobecné poznámky v časti „Zmeny“ v predchádzajúcej časti textu). Toto opatrenie ani zmeny spôsobu výroby opísané ďalej nebudú mať za následok zníženie kvality výrobku:

- Ozrejmuje sa, že celé obdobie vykrmovania zvieraťa sa môže vykonávať len v jednom (1) podniku vo vymedzenej oblasti, t. j. nesmie sa rozdeliť medzi viaceré podniky. Účelom je zvýšiť jednoduchosť úplnej vysledovateľnosti tejto fázy výroby v oblasti, lebo táto fáza je veľmi dôležitá pre kvalitu konečného výrobku. Z rovnakého dôvodu sa aj všetky kroky samotného spracovania jatočného tela (porciovanie, solenie, údenie a sušenie) musia vykonávať len v jednom a tom istom podniku.
- Zatiaľ čo predtým bolo zakázané len tekuté kŕmenie s čistou kukuricou, špecifikácia teraz obsahuje úplný zákaz kŕmenia tekutinami, lebo pri tekutom kŕmení zvieratá konzumujú viac krmiva, čo by nežiaducim spôsobom urýchliло ich rast.
- Obsah suchej hmoty môže teraz tvoriť maximálne 20 % sóje, čiže došlo k zvýšeniu o 10 % kvôli lepšiemu zásobovaniu zvierat bielkovinami v prípade potreby. Potreba bielkovín sa predtým pokrývala kŕmením svátkou a mliekom, ktoré sa vyrábali v poľnohospodárskom podniku. To však už nie je povolené.
- Na zamedzenie neistotám v súvislosti s dohľadom sa objasňuje, že maximálny prípustný denný prírastok hmotnosti 750 gramov sa vypočítava „za celé obdobie vykrmovania“, t. j. celý prírastok hmotnosti sa vydelení celým obdobím vykrmovania.
- Hranica pre akékoľvek použitie chemických alebo antibiotických rastových stimulátorov sa teraz znížila z 35 kg na 31 kg živej hmotnosti prasiatok, t. j. čas, keď začína ich vykrmovanie v údolí Gailtal. Do tejto hmotnosti je prípustný nákup prasiatok iného pôvodu, nad ktorých chovom nemá skupina žiadateľov spoľahlivú kontrolu.
- Minimálna živá hmotnosť v čase zabitia 120 kg zostáva zachovaná, vypustil sa však minimálny vek pri zabiti 6 mesiacov, pretože dodržanie presného veku pri zabtí nie je rozhodujúce pre kvalitu jatočného tela určeného na výrobu slaniny ani pre obsah tuku, rozhodujúca je minimálna živá hmotnosť.
- Pokial' ide o zabicie, stanovuje sa, že sa musí vykonávať na bitúnku s vhodnou kapacitou, ktorý sa nachádza najbližšie k vykrmovaciemu podniku a ktorý je vhodne vybavený, aby sa prepravné trasy a súvisiaci stres zvierat znížili na minimum. Hygienické požiadavky uvedené v časti 4.5.1 predchádzajúcej špecifikácie a požiadavky týkajúce sa časov odpočinku, zabitia, vybavenia bitúnku a miestnosti bitúnku sa nepreniesli do novej špecifikácie, lebo nezachádzajú nad rámec príslušných všeobecne uplatnitelných ustanovení, ktoré sa musia aj tak dodržiavať.
- Jatočné polovice alebo časti, ktoré z týchto jatočných telí získal podnik vyrábajúci slaninu, musí výrobca slaniny označiť požadovanými visiacimi pečaťami zaznamenanými v registri pečatí ústredného registračného orgánu (pozri oddiel Dôkaz o pôvode).
- Z dôvodu zákonných požiadaviek sa už nepoužívajú tradičné drevené marinovacie stoly. Nebolo možné ich dostatočne vycistiť (dezinfikovať) na splnenie predpísaných hygienických noriem. Soľenie sa teraz vykonáva len v konzervačných kadiach a na stoloch vyrobených z plastu alebo z ušľachtilej ocele. S touto zmenou nie je spojený žiadny preukázateľný vplyv na kvalitu mäsa.
- Namiesto spojenia „kuchynská alebo konzervačná soľ“ sa teraz používa znenie „kuchynská, konzervačná alebo morská soľ alebo ich zmesi“, lebo účinok a chuť sú rovnaké, preto nie sú potrebné obmedzenia.
- Okrem už spomenutých korenín (pozri oddiel 4.5 zhnutia a oddiely 4.2 a 4.5.2 špecifikácie) je teraz povinné aj použitie borievky (vetvičky alebo plody). Tým sa má – spoločne s ďalej špecifikovaným pridaním borievok do paliva počas údenia – kompenzovať skutočnosť, že vetvičky borievky sa už nemusia poviňne používať v údení, lebo sa v regióne čoraz ľažšie získavajú.

- Povinné používanie vetvičiek borievky stanovené predtým v oddiele 4.5. Zhrnutia a oddiele 4.5.2 predchádzajúcej špecifikácie na pridanie vône do dymu bolo odstránené. Dôvod sa uvádza v predchádzajúcim bode. Na zachovanie borievkového nádychu výrobku Gailtaler Speck sa borievky – ak sa nepoužívajú vetvičky borievok – pridávajú do paliva.
- Predtým bolo ako palivo v údení povolené len bukové drevo, ale v budúcnosti budú z dôvodu pružnosti povolené aj triesky z iného tvrdého dreva (nedostatočné zásobovanie sa teraz týka aj triesok z bukového dreva), bez toho, aby sa ovplyvnila kvalita či chut. Triesky z mäkkého dreva však nie sú vhodné na údenie, lebo pri nich vzniká príliš veľké teplo.
- Vypúšta sa predtým stanovená minimálna teplota v marinovacej miestnosti 4°C , lebo definícia tejto hranice nie je zásadná pre kvalitu slaniny a, ak by sa zachovala, viedlo by to k nepotrebným kontrolným požiadavkám. Všetky nižšie teploty v skutočnosti vedú len k pomalšiemu prieniku soli do mäsa. Odstránila sa aj referenčná hodnota 70 % pre vlhkosť vzduchu v marinovacej miestnosti, lebo vlhkosť nemá vplyv na nasolenie mäsa.
- Výrobok Gailtaler Speck sa údi zásadne za studena. Predtým určená najvyššia teplota 22°C na údenie Gailtaler Speck sa teraz nahradza teplotným rozsahom „ 8°C až 24°C “ určeným v rakúskom potravinovom kódexe pre údenie za studena.
- Pretože zvyčajne nie je zabezpečené chladenie, najmä v starších udiarňach, podniky môžu teraz na pokrytie dopytu vykonávať údenie Gailtaler Speck aj pri vyšších vonkajších teplotách (od približne 25°C). Vnútorná teplota kusov slaniny však nesmie nikdy presiahnuť 24°C , čo sa musí zabezpečiť pomocou opakovanej kontrol. Ak vonkajšia teplota počas prerušení údenia neprispieva k chladeniu, údené výrobky sa musia odstrániť z udiarne a vychladiť, aby sa dosiahol konečný výsledok porovnatelný s obvyklým údením za studena. Trvanie prerušení údenia pri tejto výrobe musí závisieť od vnútornej teploty kusov slaniny.
- Časy zretia výrobku Gailtaler Speck sa teraz v záujme jasnosti definujú osobitne pre rôzne časti mäsa.
- Všeobecné požiadavky týkajúce sa vybavenia a hygieny výrobných miestností (pozri časti oddielu 4.5.3 predchádzajúcej špecifikácie), ktoré sa musia dodržiavať pri výrobe potravinových alebo mäsových výrobkov, boli vypustené. Nová špecifikácia je tak stručnejšia a zamedzuje sa aj potrebe revízie špecifikácie v dôsledku zmien zákonných rámcových podmienok, ktoré nie sú pod kontrolou výrobcov Gailtaler Speck.
- Odstránila sa informácie o vnútornom systéme združenia, pokiaľ ide o zabezpečenie kvality, a o jeho kontrolnom systéme (oddiel 4.5.4 predchádzajúcej špecifikácie). Opatrenia týkajúce sa kontroly a zabezpečenia kvality boli prenesené na schválený kontrolný orgán.

Súvislosť so zemepisnou oblasťou:

V zásade historický opis a informácie týkajúce sa hospodárskeho významu Gailtaler Speck, ktoré boli predtým uvedené v oddiele „Dôkaz o pôvode“, konkrétnie

Oddiel 4.4 zhrnutia (Dôkaz o pôvode):

„Výroba slaniny v oblasti Gailtal je zdokumentovaná už od 15. storočia. Správy z ciest, inventárne súpisy statkov a zoznamy potravín pre služobníctvo dokazujú význam slaniny v strave obyvateľov údolia Gailtal. Tento význam získala najmä preto, lebo údenie a sušenie vzduchom umožňovalo dlhšie uchovávanie slaniny.“

a oddiele 4.4 až 4.4.2.2.4 špecifikácie:

„Oddiel 4.4. Dôkaz o pôvode

Oddiel 4.4.1. Historický vývoj

Oddiel 4.4.1.1. Historický vývoj v staroveku

Najskoršie dôkazy o význame chovu zvierat v údolí Gailtal pochádzajú z keltského obdobia (200 pred. n. l. až 100 n. l.). Najčastejšie sa choval dobytok a kone, ale takisto osípané. Dokazujú to bronzové sochy prasaťa a koňa, ktoré sa našli v Gurine, starobylej banskej usadlosti v údolí Gailtal severovýchodne od Dellachu (pozri Dinklage, 1966, príloha k oddielu 4.4.1.1).

Oddiel 4.4.1.2. Historický vývoj v stredoveku

Prvá známa zmienka o známosti výroby slaniny sa našla v nariadení (*Capitulare de villis*) Karola Veľkého z roku 812, ktoré sa uplatňovalo aj v Korutánsku. Týka sa okrem iného aj udržiavania maximálnej čistoty pri manipulácii s potravinami. Zdôrazňuje sa najmä výroba slaniny, klobás a údeného a soleného mäsa – potravín, ktoré boli teda zdokumentované vzhľadom na Korutánske vovodstvo.

V cisárskom dekréte Otta II. z roku 977, v ktorom udeľuje salzburským statkárom povolenie na pasenie na žaludoch v celom údolí Lavanttal, vypĺýva, že vo vrcholnom stredoveku chov ošípaných prekvital. Ošípané chované pri mlynoch boli osobitne vyhľadávané, lebo boli zvyčajne dobre vykŕmené. Preto sa v záznamoch urbára správneho úradu v Greifenburgu z roku 1267 spomínajú mlyny v Höflingu blízko St. Daniel, ktoré boli osobitne vhodné na chov ošípaných a museli platiť aj dane z ošípaných (pozri Dinklage, 1966, príloha A k oddielu 4.4.1.2).

Spoľahlivú zmienku o tom, že slanina bola už v 15. storočí dôležitou súčasťou stravy v údolí Gailtal, poskytuje preklad cestovného denníka Paola Santonihho, súkromného sekretára vikára z Aquilej a spoločníka na cestách biskupa z Caorle od roku 1485 do roku 1487. Pri prvej zo svojich troch cest sa dostal do údolia Gailtal a do Východného Tirolska a pri neskorších do údolia Rosental, do Villachu a do bývalého Dolného Štajerska. Santonino podrobne opisuje spôsob života ľudí v údolí Gailtal, najmä ich kuchyňu. Počas jeho pobytu v údolí Gailtal bola slanina, podávaná väčinou s repou alebo kapustou, neoddeliteľnou súčasťou bohatých jedál, ktoré boli servírované jemu a biskupovi. Pokrm sa spomína až sedemkrát v súvislosti s návštěvami zámku Goldenstein blízko Mauthen a obcí Dölsach/Osttirol, St. Daniel, Tröpolach, Hermagor, St. Laurenzen, St. Michael blízko Egg a napokon Berg im Drautal. Po zvyšok cesty a ani na jeho neskorších cestách mu už nebolo servírované (pozri Egger, 1947, príloha B k oddielu 4.4.1.2). Skutočnosť, že Paolo Santonino nespomína slaninu ako významnú súčasť podávaných jedál vo svojich opisoch iných destinácií počas svojich cest, naznačuje, že slanina bola už v neskoršom stredoveku typickou potravinou údolia Gailtal.

Oddiel 4.4.1.3. Historický vývoj v novoveku

V najstaršom urbári panstva Aichelburg z roku 1504 sa uvádza, že mnohí daňovníci museli okrem iných naturálií dávať panstvu ročne dve pliečka bravčového, ktoré boli zvyčajne údené. Podobné príspevky zrejme z daňových registrov sa vyskytujú aj v neskoršom období (pozri Korutánsky krajinný archív, Dinklage, 1948, príloha A k oddielu 4.4.1.3).

Aj v urbári zámku Waydenburg, ktorý sa nachádza juhovzápadne od Dellachu, z roku 1523 sa spomínajú príspevky, ktoré sa mali odvádzat zámku, a to vo forme dvoch pliečok, ktoré sa museli odovzdať údené a sušené. Išlo o druh prerastenej slaniny získanej z vykrmovaného prasaťa a pripravenej podľa predpisu správneho úradu Oberdrauburg a Mauthen. Čerstvé mäso malo panstvo hojne k dispozícii, pretože lovít a pripravovať sa mohli aj všetky druhy diviny. Boli však potrebné potraviny, ktoré by boli k dispozícii kedykoľvek, a preto sa museli konzervovať údením a sušením na vzduchu, spôsobmi používanými v údolí Gailtal (pozri Korutánsky krajinný archív, urbár Waydenburg z roku 1523, príloha B k oddielu 4.4.1.3).

Z viacerých inventárnych súpisov statkov z doby okolo 1700, v ktorých sa dôkladne uvádzajú majetok nájdenný v dome a ktoré tvorili základ dane pre príslušné panstvo, ďalej vypĺýva, že „slanina v škatuli“ alebo „údené bravčové“ boli v polnohospodárskych domácnostach údolia Gailtal cené ako výrobok s dlhou životnosťou (pozri Korutánsky krajinný archív, archív Aichelburg, príloha C k oddielu 4.4.1.3). V inventárnych súpisoch korutánskych nížin nájdeme z rovnakej doby „krájanú slaninu“, pravdepodobne druh mletej slaniny (Verhackert).

Zdroj krmiva ošípaných bol v priebehu vekov často v stredobode pozornosti: v urbári správneho úradu Bamberg v Künburgu v strede údolia Gailtal z roku 1586 sa spomína královská zvernica okolo zámku Künegg severozápadne od jazera Pressegg, ktorú tvorili najmä duby. Statkári nemohli z týchto lesov brať žiadne drevo. Ak mali duby bohatú úrodu žaludov, mali však povolené vyhnáť svoje ošípané na pašu do lesa na žalude (pozri Dinklage, 1966, príloha D k oddielu 4.4.1.3). Ďalej v dlhotrvajúcim spore medzi viacerými susedstvami v údolí Gailtal týkajúcim sa práv na pasienky Georg Friedrich von Aichelburg v roku 1608 rozhodol, že okrem dobytku na mlieko mohli štyri susedstvá Emmersdorf, Michelhofen, St. Paul a Dragantschach pásť aj tri kone a ošípané na horskom pasienku Osterrieg a v Rießen (pozri Korutánsky krajinný archív, Dinklage, 1948, príloha k oddielu 4.4.1.3).

Oddiel 4.4.1.4. Historický vývoj v 19. storočí

Z obecných odhadov počtu hospodárskych zvierat v údolí Gailtal v roku 1832 vyplýva, že hoci sa výkrm ošípaných nevykonával vo veľkom, vykonával sa s odbornými znalosťami. Chov dobytka bol významnejší z dôvodu terénu a s tým spojenej prevahy pastvín ako hlavného využitia pôdy. Typickou črtou údolia Gailtal je výrazné úbočie z nižšej časti údolia Gailtal, kde sa pestovalo viac krmiva, najmä kukurice, k hornej časti tohto údolia. Ak sa však pozrieme na hospodárske zvieratá v susedných regiónoch, napr. v údolí Kanaltal, počet ošípaných bol omnoho nižší ako v údolí Gailtal.

V údolí Gailtal bolo vo väčšine domácnosti aspoň pári ošípaných a okolo roku 1830 to boli najmä ošípané ple-mena Friulian, ktoré boli čierne, veľké, podlhovasté a ideálne na výkrm. Slúžili najmä na pokrytie dopytu obyvateľov po tuku. Slanina bola mimoriadne vhodná na tento účel, lebo ju bolo možné údením a sušením na vzduchu konzervovať na dlhú dobu, a preto bola výživným a chutným zdrojom energie, ktorý bol na rozdiel od čerstvého mäsa dostupný kedykoľvek (pozri Korutánsky krajinný archív, analýza odhadov urbára, 1832, príloha A k oddielu 4.4.1.4).

Takisto značne obohacovala stravu. Zo záznamov stabilného urbára sú známe pravidlá poskytovania potravín služobníctvu s týždennými jedálnymi lístkami. Keď sa porovná strava rôznych korutánskych regiónov, strava z údolia Gailtal bola výrazne rozmanitejšia ako ostatné (pozri Korutánsky krajinný archív, stabilný urbár, príloha B k oddielu 4.4.1.4). V pracovné dni dostávali v údolí Gailtal slaninu podávanú s polentou a sladkým alebo kyslým mliekom ráno a večer, zatial čo v údolí Drautal alebo dokonca aj v oblasti Ossiah si služobníctvo muselo vystačiť so škľbancami a mliekom. Mäso, slanina alebo masť boli neoddeliteľnou súčasťou aj ostatných jedál v údolí Gailtal. Po mimoriadne ťažkej práci bola na jedálnom lístku ‚frigga‘, výdatné drevorubačské jedlo z polenty, syra a slaniny.

V súvislosti s prevodom statku z otca na syna vo Vordenbergu v roku 1885 si starý statkár písomne zaistil právo, aby v prípade, že mu syn nebude poskytovať dobré stravovanie, mohol namiesto pokrmov požadovať obilie, 40 kilogramov slaniny a mäsa alebo polovicu prasaťa v tejto hmotnosti a 10 kilogramov soli ročne (pozri Korutánsky krajinný archív, Dinklage, 1948, príloha C k oddielu 4.4.1.4). Tieto údaje zdôrazňujú význam slaniny v strave obyvateľov údolia Gailtal.

Oddiel 4.4.1.5. Historický vývoj v 20. storočí

V rokoch po prvej svetovej vojne bolo cieľom využiť programy financovania na posilnenie poľnohospodárstva, ktoré bolo postihnuté vojnou. V údolí Gailtal sa okrem zlepšovania pôdy a nadobúdania hnojív a osiva snažili o dosiahnutie zmysluplnnej kontroly predaja nadbytočných jatočných zvierat. Z údolia Gailtal sa vtedy vyzážalo ročne 2 000 ošípaných a naopak, dovážalo sa mnoho ton kukurice na krmivo, lebo výnosy na hektár obrábanej pôdy boli pod regionálnym priemerom (pozri Picker, 1947, príloha A k oddielu 4.4.1.5).

V priebehu trvania druhej svetovej vojny sa stav ošípaných znížil na svoju najnižšiu úroveň z dôvodu nedostatočného krmiva a vyššieho počtu zabité, ale v roku 1950 sa stav ošípaných vrátil na svoju predvojnovú úroveň Až do konca 40. rokov 20. storočia museli poľnohospodári odovzdávať aj slaninu, keď zabijali vlastné ošípané doma, s cieľom zabezpečiť obyvateľstvu základné zásobovanie potravinami. Táto povinnosť sa zrušila až v roku 1949 nariadením spolkového ministra pre poľnohospodárstvo, lesníctvo a výzivu [pozri Kärntner Bauer (Korutánsky poľnohospodár), 1950, č. 3, príloha B k oddielu 4.4.1.5].

V poľnohospodárskych odborných knihách z tohto obdobia sa slanina z horného Korutánska „solena na vzduchu jasne“ odlišuje od všetkých ostatných druhov slaniny. Okrem opisu veľmi špeciálneho spôsobu výroby tejto slaniny odhalujú tieto knihy aj to, že trvania jednotlivých fáz spracovania sa vo významnej miere určujú na základe poveternostných podmienok (pozri Faltnitzer, 1949, príloha C k oddielu 4.4.1.5).

V jednom vydaní periodika Kärtner Bauer z roku 1984 sa uvádzia, že za právom získané dobré meno výrobok z horného Korutánska s dlhou životnosťou pravdepodobne vďačí nezvyčajným výrobným podmienkam, predovšetkým skutočnosti, že len malý podiel krmiva ošípaných tvorila kukurica (pozri Kärtner Bauer, 1984, č. 2, príloha D k oddielu 4.4.1.5).

V 80. a 90. rokoch minulého storočia zažívalo údolie Gailtal hospodársky rozmach, ktorý možno vysvetliť najmä rozvíjajúcim sa zimným cestovným ruchom v údolí. V týchto rámcových podmienkach sa údoliu Gailtal podarilo etablovať sa ako kulinársky región (pozri oddiel 4.4.2).

Starobylý zvyk údolia Gailtal, ktorý sa v súčasnosti stále praktizuje v Kreuthe blízko Kötschachu, je ‚hon na slaninu‘. Slobodní mladí muž z dediny muzicírujú, a tak si získajú vstup do domov, kde im musia podávať chlieb a slaninu. Domáca pani musí zabezpečiť, aby sa na stôl dostali len najkrajšie kúsky; ináč ju určite ohovoria (pozri Wassermann, 1998, príloha E k oddielu 4.4.1.5).

Oddiel 4.4.2. Hospodársky význam výrobku pre región

Oddiel 4.4.2.1. Hospodársky význam v minulosti

Z dôvodu veľkého podielu veľmi premočených lúk s kyslými pôdami boli podmienky pre poľnohospodársku výrobu na dne údolia Gailtal dosť zlé. Poľnohospodárstvo v údolí Gailtal sa preto vždy zameriávalo na využívanie lúk a pastvín s chovom koní a dobytka a najmä na horské pasienkové hospodárstvo. V dôsledku nízkej úrovne obrábania pôdy a vyplývajúceho nedostatku krmiva sa chov ošípaných v údolí Gailtal nikdy nevykonával vo veľkom, vykonával sa však v celom regióne a s mimoriadne náročnými požiadavkami na kvalitu. Takmer každá domácnosť mala niekoľko ošípaných používaných najmä na uspokojenie vlastných potrieb mäsa a tuku v domácnosti. Pretože technika konzervovania chladením alebo mrazením ešte nebola známa, veľmi dôležité bolo konzervovanie solením, údením a sušením. Slanina, ktorá je dôležitým zdrojom energie, bola teda dostupná stále.

Návštevy údolia Gailtal sa preto dokonca aj počas vojen a v povojnových rokoch využívali na doplnenie nedostatočného zásobovania potravinami v centrálnych oblastiach Korutánska poľnohospodárskymi výrobkami, ktoré sa tam vyrábali. Keďže je v súčasnosti už dostaťok potravín, slanina Gailtaler Speck nie je potrebná na doplnenie stravy, je však o to chutnejším a vitanejším suvenírom z dní strávených v údolí Gailtal.

Počas 60. a 70. rokov minulého storocia sa zvýšil význam letného cestovného ruchu v Karnskom regióne, ako sa údolie Gailtal nazývalo tiež. V okolitej oblasti sa gastronomicke a kulinárske pôžitky, ktoré zažívajú návštevníci počas svojho pobytu, stávajú čoraz dôležitejšie. V tejto súvislosti patria Gailtaler Speck a aj Gailtaler Almkäse (syr z pasienkov údolia Gailtal) s CHOP rozhodne medzi vlajkové výrobky regiónu.

Oddiel 4.4.2.2. Hlavný význam dnes

Oddiel 4.4.2.2.1. Cestovný ruch

Cestovný ruch je veľmi dôležitým hospodárskym faktorom v Karnskom regióne, ktorý často pôsobí ako hnacia sila aj pre rozvoj ostatných hospodárskych sektorov. Zatiaľ čo zimný cestovný ruch sa zameriava najmä na lyžovanie v oblasti Nassfeld, v lete sa vyskytujú rôznorodejšie formy cestovného ruchu, napríklad horské pasienky v údolí Gailtal sú oblúbenou destináciou na horskú turistiku. Pre tieto aktivity je čoraz dôležitejší celkový zážitok, lebo návštevníci majú zvyšujúce sa požiadavky týkajúce sa kvality. Návštevníci chcú cestovať po krajinе, ktorá je v čo najväčšej možnej miere neporušená a atraktívna, a chcú sa zo svojej dovolenky vrátiť k svojmu každodennému životu s pocitom telesného a duševného oddýchnutia.

Tento všeobecný trend kvalitného cestovného ruchu uspokojuje aj údolie Gailtal prírodnými a tradičnými špecialitami regionálnej gastronómie. Návštevníci požadujú výrobky s regionálnou identitou, delikatesy, ktoré majú jasné spojenie s daným regiónom. Predajné miesta regionálnych výrobkov na horských pasienkoch a v poľnohospodárskych podnikoch a malých obchodoch v údolí Gailtal výrazne prispievajú k atrakciám pre turistov. Tradičná povaha spôsobu výroby Gailtaler Speck a prítomnosť ďalšej špeciality vo forme Gailtaler Almkäse, ktorá má už chránené označenie pôvodu, zvyšujú marketingové príležitosti obidvoch výrobkov.

Oddiel 4.4.2.2.2. Spracovanie prírodného výrobku a medzisektoralová spolupráca

Spracovanie poľnohospodárskych surovín výrobcom zabezpečuje, že výrobcovia dostávajú vyššie výnosy, a takisto uspokojuje želanie súčasných spotrebiteľov týkajúce sa transparentnosti a vysledovateľnosti výrobného procesu. Vymedzenie oblasti výroby, špecifikovaný výrobný proces a kontrola kvality zabezpečujú vysokú kvalitu výrobku Gailtaler Speck a jeho obmedzené množstvo. Spolupráca s regionálnymi mäsiarskymi podnikmi umožňuje oslovenie ďalších skupín zákazníkov, lebo výrobok Gailtaler Speck možno nájsť aj v regáloch maloobchodníkov s potravinami. Vzhľadom na tieto skutočnosti je predaj výrobku zaistený aj do budúcnia. Výrobok Gailtaler Speck sa spoločne s výrobkom Gailtaler Almkäse stali pôvodcom marketingu ďalších regionálnych výrobkov, turistických atrakcií v regióne, ako je napríklad „Speckfest“ (festival slaniny), a infraštruktúry cestovného ruchu s dlhodobejšími obdobiami využívania, ako je napríklad „Speckmuseum“ (múzeum slaniny) (pozri tlačové správy z rokov 1993 až 1999, príloha k oddielu 4.4.2.2.2).

Oddiel 4.4.2.2.3 Spolupráca so špičkovými regionálnymi reštauráciami

Spolupráca medzi výrobcam i kvalitných regionálnych výrobkov a špičkovými reštauráciami stále viac vytvára základ pre imidž vykreslovaný miestnymi podnikmi v oblasti cestovného ruchu. Medzinárodne uznávaná šéfkuchárka s viacerými oceneniami Sissy Sonnleitner (vidiecky hotel Kellerwand, Kötschach-Mauthen) takisto uprednostňuje používanie slaniny Gailtaler Speck na vylepšenie svojej kuchyne, lebo, ako hovorí: „dodáva jedlám špecifickú sýtosť a príjemnú dymovú arómu“ (pozri Sonnleitner 1999, príloha k oddielu č.4.4.2.2.3). Zabezpečenie vysokej a konzistentnej kvality prostredníctvom ustanovení v Usmerneniach pre Gailtaler Speck má tejto spolupráci umožniť rozvoj, ktorý bude pozitívny pre obidve strany.

Oddiel 4.4.2.2.4 Pozícia regiónu

Liberalizácia trhov a zmenené právne požiadavky vyvíjajú väčší hospodársky tlak na poľnohospodárske výrobky údolia Gailtal. Povinnosťou všetkých výrobcov výrobku Gailtaler Speck s CHZO dodržiavať usmernenia pre Gailtaler Speck, ktoré vypracovalo a normalizovalo Združenie pre Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten, boli položené základy, aby výrobok Gailtaler Speck dlhodobo zaujímal pozíciu kvalitného značkového výrobku a aby mal príaznivé vyhladky týkajúce sa ceny.

Kedže údolie Gailtal má ako miesto na podnikanie ľahké podmienky a vzniká tam len málo nových pracovných miest vo výrobnom sektore prostredníctvom etablovania existujúcich podnikov a zriaďovania nových, je udržanie pracovných miest v existujúcich poľnohospodárskych podnikoch a malých podnikoch dôležitým cieľom korutánskej regionálnej politiky. Spolupráca vo forme výrobných združení, ako je združenie „Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten“ a aj „Verein der Gemeinschaft der Gailtaler Almsennereien“ (Združenie spoločenstva gailtalských pasienkových syrární), a rozsiahle opatrenia na zabezpečenie a kontrolu kvality vo výrobe potravín zlepšujú regionálnu ponuku poľnohospodárskych výrobkov a zameriavajú sa na marketingové činnosti. Určenie priorit v oblasti vidieka, potravín, kuchyne a kultúry s vplyvom na cestovný ruch preto významne prispieva k udržaniu a rozvoju údolia Gailtal ako prosperujúceho vidieckeho regiónu.“

sa presúvajú do oddielu „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ a spoločne s informáciami, ktoré sú v súčasnosti zahrnuté tu, t. j.

Oddiel 4.6 zhrnutia (Súvislosť so zemepisnou oblasťou):

„V minulosti bolo hlavným dôvodom výroby slaniny potreba uchovávať mäso počas dlhšieho obdobia. Slanina Gailtaler Speck sa vyvinula na všeobecne známy a regionálne charakteristický výrobok vďaka špeciálnym podmienkam zrenia závisiacich od podnebia, výlučnému používaniu ošpaných, ktoré rastú pomaly a kŕmia sa veľmi kvalitným krmivom, a používaniu tradičných výrobných postupov a receptov. Skúsenosti a znalosti, ktoré sa počas stáročí odovzdávali z generácie na generáciu, sú rozhodujúcim faktorom pri určovaní trvania každej fázy pri premene bravčového na kulinársky veľmi kvalitne spracovaný výrobok. Znalosti a skúsenosti výrobcov týkajúce sa sezónnych a podnebných zmien výrobných podmienok im umožňujú optimalizovať načasovanie výroby. Klúčom k tejto optimálnej a minimálnej v rámci Korutánska jedinečnej výrobe slaniny je využitie osobitých podnebných podmienok údolia Gailtal: vyrovnaná teplota a vlhkost, veľa hodín slnečného svitu, obmedzená tvorba hmly v zime a vyjasňujúce južné vetry. Rovnomerný pohyb vzduchu a len malé kolísanie teplôt a vlhkosti vzduchu umožňujú rovnomerné sušenie výrobku. Proces pomalého zrenia dodáva slanine jej osobitú vôňu a dlhú trvanlivosť.“

a oddiely 4.6 až 4.6.5 špecifikácie:

„Oddiel 4.6. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Oddiel 4.6.1. Podnebie

Korutánsko patrí do mierneho podnebného pásma strednej Európy, často ho však ovplyvňujú jeho jednotlivé susedné regióny, reliéf a miestne podmienky. Pohoria Korutánska sa rozprestierajú zo západu na východ, preto spôsobujú sformovanie zjavných slnečných a tienistých častí a záveterných a náveterných častí, fenomén, ktoré je typický aj pre údolie Gailtal.

Centrálne Alpy, ktoré sa nachádzajú na severe, najmä masív Vysoké Taury, podobne ako južný reťazec karnského horského pásma chránia údolia a kotliny pred prichádzajúcimi výkyvmi a zmierňujú prevládajúce západné poveternostné podmienky. Tým sa vytvára prekážka pre hlavné prúdenie pozdĺž horských pásiem, čo viedie k hustým dažďom vo vrcholových regiónoch a menšej oblačnosti od hraničných pohorí po panovavé regióny.

Špecifické poveternostné podmienky v údolí Gailtal určuje dráha cyklónu Vb, ktorá je baltskou vetvou vetrov z Biskajského zálivu a zo Španielska. Vetry vanúce z Janovského zálivu na severovýchod sa pokúšajú obísť okraj Álp smerom na Pobaltie, zasahujú južný alpský reťazec a nájdú si svoju cestu do Korutánska cez údolie Fella a kotlinu Nassfeldu. Masy vlhkého teplého vzduchu sa tam zrážajú so studeným vzduchom a okrem letného maxima zvyčajného pre celé Korutánsko spôsobujú aj druhé zrážkové maximum v južnom Korutánsku na jeseň. Intenzita zrážok je preto vysoká vo vrcholovom regióne Karnských Álp, smerom na sever však zrážky veľmi rýchlo ubúdajú.

Vetry, ktoré sprevádzajú front Vb na jeho ceste z juhu, zasahujú údolie Gailtal a odtiaľ rozptyľujú masy studeného vzduchu. Tým sa vo veľkej miere vyčerpá ich energia, a preto už nemajú žiadny účinok za horami na sever od údolia Gailtal (pozri Tschada, 1962, príloha 1 k oddielu 4.6.1). V dôsledku ochranného záveterného účinku južných Vápencových Álp, najmä Karnských Álp, zažíva údolie Gailtal a oblasť okolo Villachu v priebehu roka ako celok v porovnaní s ostatnými regiónmi Korutánska nadpriemerné obdobia slnečného svitu – viac ako 50 % za rok. Mimoriadne priaznivé počasie je v údolí Gailtal na jeseň a v zime, keď tvorba hmly v centrálnych kotlinách Korutánska značne obmedzuje množstvo dopadajúceho slnečného svitu (pozri Steinhäuser, 1958, príloha B k oddielu 4.6.1 a Paschinger, 1976).

Vlhkosť vzduchu v údolí Gailtal ako celku je preto v priebehu roka veľmi stabilná, zatiaľ čo vzduch v kotlinách je pomerne vlhkejší v zime a suchší v lete. Premenlivosť strednej relatívnej vlhkosti v údolí Gailtal v priebehu roka je len polovičná oproti centrálному regiónu Korutánska. V údolí Gailtal je preto splnená základná prírodná podmienka pre dobré zrenie slaniny, t. j. stála vlhkosť.

Teploty sú z dôvodu vyšej polohy údolia Gailtal takisto priemerne trochu nižšie ako napríklad v Klagenfurtskej kotlinе, sú však stabilnejšie, t. j. s menej výraznými teplotnými extrémami (pozri Meteorologische Zentralanstalt/Meteorologický ústredný inštitút, 1999).

Celkový úhrn zrážok v údolí Gailtal je vysoký, pritom je však počet dní s merateľnými zrážkami dosť nízky, ako dokazujú porovnania s monitorovacími stanicami zo susedných regiónov. Z toho vyplývajú prudké a výdatné zrážky, po ktorých rýchlo nasleduje jasné počasie (Hydrographisches Zentralbüro/Hydrografický ústredný úrad 1999, príloha C k oddielu 4.6.1).

Orientácia údolia zo západu na východ, rovnomerné teploty a vlhkosť, dlhé obdobia slnečného svitu a súvisiaca nízka oblačnosť a podmienky bez hmly v zime a charakteristické vyjasňujúce južné vetry v dôsledku silného vplyvu poveternostného frontu Vb vytvárajú v údolí Gailtal ideálne podmienky na výrobu a najmä zrenie slaniny. Solené výrobky vysokej kvality možno vyrábať len v regiónoch s rovnomerným pohybom vzduchu a s malými výkyvmi teploty a vlhkosti, lebo len tak je možné rovnomerné sušenie výrobku (pozri Aichwalder, 1997, príloha D k oddielu 4.6.1). Osobitá vôňa a dlhá trvanlosť slaniny sú výsledkom dlhého a nerušeného procesu zrenia. V údolí Gailtal sú preto viac než dostatočne splnené nevyhnutné podmienky na úspešnú výrobu slaniny.

4.6.2. Tradícia výroby slaniny

V minulosti bolo hlavným dôvodom výroby slaniny potreba mäso ako surovinu dlho uchovávať. Takto bolo mäso a tuk dostupné v priebehu celého roka na doplnenie a obohatenie stravy. V posledných desaťročiach je však dôvodom, prečo je vyhľadávanou kulinárskou špecialitou, vysoká kvalita slaniny, ktorú možno dosiahnuť prostredníctvom špeciálnych podmienok výroby a zrenia v údolí Gailtal.

Marinovanie na tradičných drevených marinovacích stoloch s použitím tradičných receptov, údenie a prerušovanie procesu údenia, počas ktorého prichádza slanina do styku s čerstvým vzduchom, čo slanine dáva jej typickú chuť, a pomalé zrenie v podnebných podmienkach typických pre údolie Gailtal sú ďalšími dôležitými faktormi, ktoré určujú kvalitu slaniny (pozri Ždruženie pre Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten, 1999b, príloha B k oddielu 2).

4.6.3. Osobitá reputácia Gailtaler Speck

Výrobok Gailtaler Speck má vynikajúcu reputáciu v ostatných regiónoch spolkovej krajiny Korutánsko, ako aj za hranicami Korutánska. Najmä v regiónoch Dolného Korutánska, kde sa vyrába úplne iný druh slaniny, ak vôbec, má Gailtaler Speck vysokú prestíž a cení sa pre jedinečnú chuť. Oblubenosť Gailtaler Speck sa prejavuje každý rok na festivale slaniny „Speckfest“, ktorý teraz slávi 7. ročník a ktorý sa koná v meste Hermagor, ktoré sa nachádza v strede údolia Gailtal, kde desaťtisíce návštěvníkov z Rakúska a zo zahraničia využívajú príležitosť na návštěvu údolia Gailtal, aby ochutnali Gailtaler Speck a zobrať si kus domov (pozri tlačové správy 1993 až 1999, príloha k oddielu 4.6.3).

4.6.4. Význam Gailtaler Speck pre regionálnu kuchyňu

Ako sa spomína v oddiele 4.6.2, slanina Gailtaler Speck bola podstatným nutričným zdrojom pre svoj spôsob výroby, ktorý umožňoval uchovanie mäsa v čase, keď boli metódy technického chladenia známe. Výrobok Gailtaler Speck ako súčasť tradičných „Brettljausen“ (rakúske studené taniere), ktoré sa považujú za plnohodnotné jedlo a v ktorých je Gailtaler Speck hlavným prvkom, zohráva aj dnes významnú úlohu v strave obyvateľov a aj návštěvníkov údolia Gailtal (pozri Speckfestjournal/Žurnál slávosti slaniny, 1998, príloha A k oddielu 4.6.4).

Druhý faktor významu slaniny Gailtaler Speck v strave je jej používanie pri príprave tradičných jedál a takisto pri ďalšom vývine novej miestnej kuchyne. Špičková gastronómka Sissy Sonnleitner, spomenutá v oddiele 4.4.2.2.3, ako aj gurmánsky kuchár Walter Trupp a šéfkuchár roka 1997 Harald Fritzer, si cenia Gailtaler Speck, lebo dodáva jedlu veľmi príznačnú chuť (pozri Lexe 1997, príloha B k oddielu 4.6.4).

4.6.5. Zachovanie tradičných foriem poľnohospodárstva

Vo výrobe Gailtaler Speck sa zohľadňujú miestne tradície sektora poľnohospodárstva. Prejavujú sú v týchto procesoch: používanie celých slaninových bokov na výrobu solených výrobkov, solenie na tradičných drevených marinovacích stoloch, spôsob údenia za studena s viacerými prerušeniami procesu údenia a napokon individuálne odlišné recepty korenín, ktoré sa odovzdávajú z generácie na generáciu výlučne v rámci rodín (pozri Združenie pre Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten, 1999b, príloha k oddielu 4.2).“

sa nahrádzajú takto:

„4.6 Súvislosť so zemepisnou oblasťou

4.6.1. Podnebie

Údolie Gailtal patrí – s určitými výnimkami – do mierneho podnebného pásma strednej Európy. Okolité pohoria sa rozprestierajú od západu na východ, z čoho vyplýva sformovanie zreteľných slnečných a tienistých oblastí a náveterálnych a záveterálnych oblastí. To je aj prípad údolia Gailtal. Centrálne Alpy, ktoré sa nachádzajú na severu, najmä masív Vysoké Taury, podobne ako južný reťazec karského horského pásma chránia údolia a kotliny pred prichádzajúcimi výkyvmi a zmierňujú prevládajúce západné poveternostné podmienky. Tým sa vytvára prekážka pre hlavné prúdenie pozdĺž horských pásiem, čo vedie k hustým dažďom vo vrcholových regiónoch a menšej oblačnosti od hraničných pohorí po panvové regióny.

Špecifické poveternostné podmienky v údolí Gailtal určuje dráha cyklónu Vb, ktorá je baltskou vetvou vetrov z Biskajského zálivu a zo Španielska. Vetry vanúce z Janovského zálivu na severovýchod sa pokúšajú obísť okraj Álp smerom na Pobaltie, zasahujú južný alpský reťazec a nájdú si svoju cestu do Korutánska cez údolie Fella a kotlinu Nassfeldu. Masy vlhkého teplého vzduchu sa tam zrážajú so studeným vzduchom a okrem letného maxima zvyčajného pre celé Korutánsko spôsobujú aj druhé zrážkové maximum v južnom Korutánsku na jeseň. Intenzita zrážok je preto vysoká vo vrcholovom regióne Karnských Álp, smerom na sever však zrážky veľmi rýchlo ubúdajú.

V dôsledku ochranného záveterného účinku južných Vápencových Álp, najmä Karnských Álp, zažíva údolie Gailtal a oblasť okolo Villachu v priebehu roka ako celok v porovnaní s ostatnými regiónmi Korutánska nadpriemerné obdobia slnečného svitu viac ako 50 % za rok. Mimoriadne príaznivé počasie je v údolí Gailtal je však na jeseň a v zime (pozri Steinhauer, 1958 a Paschinger, 1976).

Vlhkosť vzduchu v údolí Gailtal ako celku je preto v priebehu roka veľmi stabilná, zatiaľ čo vzduch v kotlinách je pomerne vlhkejší v zime a suchší v lete. Premenlivosť strednej relatívnej vlhkosti v údolí Gailtal v priebehu roka je len polovičná oproti centrálnemu regiónu Korutánska. V údolí Gailtal je preto splnená základná prírodná podmienka pre dobré zrenie slaniny, t. j. stála vlhkosť. Teploty sú z dôvodu vyšej polohy údolia Gailtal takisto priemerne trochu nižšie ako napríklad v Klagenfurtskej kotline, sú však stabilnejšie, t. j. s menej výraznými teplotnými extrémami (pozri Meteorologische Zentralanstalt/Meteorologický ústredný inštitút 1999).

Celkový úhrn zrážok v údolí Gailtal je vysoký, pritom je však počet dní s merateľnými zrážkami dosť nízky, ako dokazujú porovnania s monitorovacími stanicami zo susedných regiónov. Z toho vyplývajú prudké a výdatné zrážky, po ktorých rýchlo nasleduje jasné počasie (pozri Hydrographisches Zentralbüro/Hydrografický ústredný úrad 1999).

Orientácia údolia zo západu na východ, rovnomerné teploty a vlhkosť, dlhé obdobia slnečného svitu a súvisiaca nízka oblačnosť a podmienky bez hmly v zime a charakteristické vyjasňujúce južné vetry v dôsledku silného vplyvu poveternostného frontu Vb vytvárajú v údoli Gailtal ideálne podmienky na výrobu a najmä zrenie slaniny. Solené výrobky vysokej kvality možno vyrábať len v regiónoch s rovnomerným pohybom vzduchu a s malými výkyvmi teploty a vlhkosti, lebo len tak je možné rovnomerné sušenie výrobku (pozri Aichwalder, 1997).

4.6.2. Odborné znalosti ľudí

Skúsenosti a znalosti, ktoré sa počas stáročí odovzdávali z generácie na generáciu, sú rozhodujúcim faktorom pri určovaní trvania každej fázy pri premene bravčového na kulinársky, veľmi kvalitný spracovaný výrobok. Znalosti a skúsenosti výrobcov týkajúce sa sezónnych a podnebných zmien výrobných podmienok im umožňujú optimálizovať načasovanie výroby a zabezpečiť kvalitu výrobku aj v menej priaznivých poveternostných podmienkach. Využívanie týchto špecifických podnebných podmienok v údolí Gailtal je kľúčové pre optimálnu a v rámci Korutánska jedinečnú výrobu slaniny.

4.6.3. História a tradícia výroby slaniny

Príprava Gailtaler Speck sa spomína v dokumentoch už z roku 812. Slanina sa považovala za dôležitú súčasť stravy od neskorého stredoveku a dnes sa zaraďuje medzi tradičné jedlá regiónu.

V minulosti bolo hlavným dôvodom výroby slaniny potreba mäso ako surovinu dlho uchovávať. Tako bolo mäso a tuk dostupné v priebehu celého roka na doplnenie a obohatenie stravy. Hoci sa predtým marinovanie vykonávalo stále na tradičných drevených marinovacích stoloch, v súčasnosti sa na tento účel používajú moderné plastové kade a marinovacie stoly alebo kade a marinovacie stoly z ušľachtilej ocele. Rovnaká však zostáva vysoká kvalita surovín vyplývajúca z metód kŕmenia a vykrmovania, tradičných receptov a procesu šetrného údenia, ktoré sa spoločne s pomalým zrením v podnebných podmienkach typických pre údolie Gailtal považujú za ďalšie veľmi dôležité faktory, ktoré rozhodujú o kvalite Gailtaler Speck.

4.6.4. Osobitná reputácia výrobku Gailtaler Speck

Výrobok Gailtaler Speck má vynikajúcu reputáciu v ostatných regiónoch spolkovej krajiny Korutánsko, ako aj za hranicami tejto spolkovej krajiny. Najmä v regiónoch Dolného Korutánska, kde sa vyrába úplne iný druh slaniny, ak vôbec, má Gailtaler Speck vysokú prestíž a cení sa pre svoju jedinečnú chut' a výrazne inú konzistenciu, ktorá je zapríčinená najmä podmienkami kŕmenia zvierat.

Oblúbenosť výrobku Gailtaler Speck sa prejavuje na festivale slaniny „Speckfest“, ktorý sa koná každý rok v meste Hermagor v strede údolia Gailtal. Na festivale, vždy v prvý júnový víkend, sa zúčastňujú desaťtisíce návštěvníkov z Rakúska a zo zahraničia, ktorí využívajú príležitosť navštíviť údolie Gailtal, aby ochutnali Gailtaler Speck v oblasti, kde sa vyrába, a zobrať si kus so sebou domov. Význam tohto významného korutánskeho výrobku bol uznaný v roku 2005, keď bola oblasť jeho pôvodu vyhlásená za „Genussregion“ (oblasť kulinárskych pôžitkov) v Rakúsku, čo je spojené s pravidelnými marketingovými a turistickými iniciatívami (pozri <http://www.genuss-region.at/genussregionen/kaernten/gailtaler-speck-g-g-a/region.html>).“

Odôvodnenie:

Hlavné informácie týkajúce sa tohto bodu uvedené v rôznych dokumentoch pôvodnej špecifikácie (napr. podrobný opis prevládajúcich poveternostných podmienok v údolí Gailtal, historické detaily alebo opis osobitej reputácie Gailtaler Speck atď.) boli začlenené do novej špecifikácie v zhutnej podobe, aby sa dodržali ciele novej špecifikácie opísané na začiatku (pozri „Zmeny“). Jediné, čo sa pridalо, je, že odborné znalosti ľudí medzi iným umožňujú výrobu výrobku so stabilne vysokou kvalitou aj v menej priaznivých poveternostných podmienkach (napr. pri vyšších vonkajších teplotách; pozri informácie o údení za studena).

Označovanie:

Oddiel 4.8 zhrnutia (Označovanie):

„Označovanie sa vykonáva prostredníctvom plaketky alebo stužky upevnených na vhodnom mieste na jednotlivých bokoch alebo kusoch slaniny alebo prostredníctvom rovnocenných označení výrobku, na ktorých je čitateľne a nezmeniteľne uvedený výrobca a inšpekčné číslo. Inšpekčné číslo musí byť uvedené vo výrobnom zázname (záznam o slanine), ktorý vede výrobca na predkladanie inšpekčnému orgánu a ktorým dokumentuje, že každá šarža slaniny bola vyrobená v súlade so spôsobom výroby, a na základe ktorého je možné kedykoľvek skontrolovať dodržiavanie spôsobu výroby. Používanie názvov spoločností alebo vlastných mien pri označovaní výrobku je povolené, pokiaľ sa tým nezavádzajú spotrebiteľa.“

a oddiel 4.8 špecifikácie (Označovanie):

„Označovanie kusov určených na uvedenie na trh ako Gailtaler Speck sa vykonáva prostredníctvom plaketky alebo stužky upevnených na vhodnom mieste na jednotlivých bokoch alebo kusoch slaniny alebo prostredníctvom rovnocenných označení výrobku, na ktorých je čitateľne a nezmeniteľne uvedený výrobca a inšpekčné číslo. Inšpekčné čísla tvorí značka vhodnosti na konzumáciu, ktorá je špecifická pre každý výrobný podnik, dátum zabitia a číslo veterinárneho schválenia, ktoré je zas špecifické pre každý bitúnok. Inšpekčné čísla musí byť uvedené vo výrobnom zázname („záznam o slanine“), ktorý viedie výrobca na predkladanie inšpekčnému orgánu a ktorým dokumentuje, že každá šarža slaniny bola vyrobená v súlade so spôsobom výroby, a na základe ktorého môže inšpekčný orgán kedykoľvek skontrolovať dodržiavanie spôsobu výroby. Združenie pre „Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten“ vyvinulo „záznam o slanine“ na zdokumentovanie spôsobu výroby (pozri Združenie pre Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten, 1999b, príloha k oddielu 4.2). Výrobcovia Gailtaler Speck s CHZO musia používať tento záznam alebo rovnocenný spôsob na zdokumentovanie spôsobu výroby.“

Označenie musí byť dobre viditeľné až po posledný kus príslušnej šarže slaniny, ktorá sa predáva. Označenie s inšpekčným číslom sa musí priložiť k slanine Gailtaler Speck, ktorá je balená a pripravená na predaj. Slanina sa musí baliť do vhodných materiálov, ktoré zabezpečia trvanlivosť a kvalitu výrobku. Označenie musí splňať všetky ostatné zákonné požiadavky týkajúce sa označovania.

Jednotná prezentácia výrobku má byť v budúcnosti zložená z novej obrazovej značky s obsahom slovných prvkov, ktorá sa skoncipuje a ktorá bude obsahovať označenie „Gailtaler Speck“ a, pokiaľ bude uznané chránené zemepisné označenie, označenie „CHZO“. Táto nová značka sa bude používať spoločne so symbolom Spoločenstva, ktorý poskytne Európska komisia.“

sa nahradzajú takto:

„Na balený výrobok sa umiestni označenie, na ktorom budú okrem značky EÚ uvedené aj slová „Gailtaler Speck – CHZO“ a regisračné číslo výrobcu slaniny.“

Odôvodnenie:

So zreteľom na systém zabezpečenia vysledovateľnosti, ktorý sa rozšíril s novou verziou špecifikácie (pozri oddiel „Dôkaz o pôvode“), označovacie prostriedky, ktoré sa predtým vyžadovali (plaketky, stužka alebo rovnocenné označenia výrobkov a špecifikácia výrobcu a inšpekčné číslo), už nie sú potrebné.

Vypustiť možno aj predchádzajúce informácie o balení bez toho, aby boli nahradené, keďže táto otázka je vyčerpávajúco vyriešená v špecifikácii všeobecných cieľov (zachovanie kvality a trvanlivosti) bez toho, aby boli stanovené podrobné požiadavky týkajúce sa kvality obalových materiálov alebo špeciálnych foriem balenia.

Používanie názvov spoločností alebo vlastných mien pri označovaní výrobku je aj naďalej povolené; v špecifikácii sa však nepožaduje žiadne výslovné „schválenie“. Predchádzajúca časť týkajúca sa tejto otázky sa považuje za nadbytočný regulačný obsah, a preto nebola zahrnutá do novej špecifikácie.

Iné

— Kontaktné údaje príslušného orgánu a skupiny žiadateľov sa zmenili, keďže označenie bolo vyhlásené za chránené, a boli aktualizované takto:

1. Príslušný orgán členského štátu:

Názov: Österreichisches Patentamt

Adresa: Dresden Straße 87

1200 Wien

ÖSTERREICH

Tel. +43 1534240

Fax +43 153424535

E-mail: Herkunftsangaben@patentamt.at

2. Skupina:

Názov: „Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten“
 Adresa: c/o Albert Jank, Götzing 4, A-9620 Egg

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

— Druh výrobku:

Tento formálnou zmenou bol aktualizovaný presný opis triedy výrobku, t. j. „Trieda 1.2. Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené atď).“.

— Kontrolný orgán:

Zmena oblasti kontrolného orgánu je potrebná z dôvodu zmien vnútrostátnych právnych predpisov, v ktorých sa stanovuje zmena systému z verejných kontrol guvernérom na kontroly akreditovanými súkromnými kontrolnými orgánmi. Teraz bude kontroly vykonávať tento kontrolný orgán:

agroVet GmbH
 Königsbrunnerstrasse 8
 A-2202 Enzersfeld

Mobilný telefón: 0043 664/8487991
 Fax: 0043 2262/672213-33
 E-mail: enzersfeld@agrovet.at

V špecifikácii sa uvádzajú, že jeho osobitné úlohy sú:

„Inšpekcia charakterísk výrobku a kontrola dokumentov a dôkazov špecifikovaných v oddiele 4.4 Dôkaz o pôvode zameraná na vierohodnosť a súlad so špecifikáciou.“

— Uvedenie príslušných, ale všeobecne uplatniteľných vnútrostátnych právnych predpisov v predchádzajúcom bode „Vnútrostátné právne predpisy“ bolo vypustené, lebo tento bod sa už nepovažuje za potrebný obsah špecifikácií.

— Zoznam referencií a zdrojov

Tieto dodatky boli vypustené alebo odstránené, lebo ich obsah už bol priamo začlenený do textu špecifikácie alebo sa stal prekonaným na základe nových ustanovení:

— Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten (1999b): Usmernenia pre Gailtaler Speck. Hermagor

— Ziviltechnikerkanzlei Blechl & Piechl (1999): Mapa s názvom „Pôvod základných výrobkov pre Gailtaler Speck“. Klagenfurt.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„GAILTALER SPECK“

EÚ č.: PGI-AT-0192-AM01 – 5.4.2017

CHOP () CHZO (X)

1. Názov

„Gailtaler Speck“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Rakúsko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.1. Druh výrobku

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

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

Gailtaler Speck je surový solený výrobok vyrobený z nelisovanej bravčoviny bez kostí.

Gailtaler Speck sa môže v zásade vyrábať z akýchkoľvek kusov mäsa, aj z celých slaninových bokov. Uprednostňujú sa však bôčik, karé, bôčik z karé, stehno a pliecko.

Slanina Gailtaler Speck sa predáva nebalená alebo balená, v celých bokoch, v kusoch alebo krájaná. Celé kusy slaniny musia byť vždy, bez ohľadu na to, či sú balené alebo nie, označené červenou alebo zelenou očíslovanou pečaťou, ktorú je možné vysledovať naspať k používateľovi pečate a na ktorej je zobrazená hlava usmievajúceho sa prasaťa a nápis „Gailtaler Speck“.

Organoleptické vlastnosti:

Výrobok Gailtaler Speck má zlatožltú vonkajšiu farbu, obsah tuku je v reze jasne rozpoznateľný a je čisto biely a svalovina má intenzívnu červenú farbu. Slanina chutí jemne korenisto, bez dominantnej borievkovej príchuti, a mierne slano a vyznačuje sa výraznou údenou, dymovou a mäsovou chuťou; napriek veľkej pevnosti tukového obsahu v porovnaní s inými druhmi slaniny sa slanina Gailtaler Speck pozvoľna rozpúšťa na jazyku a na zahryznutie je jemná.

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

Surovinu tvoria ošípané narodené, chované a vykŕmené vo vymedzenom regióne týchto plemien: Landrace, biele ušľachtilé, Duroc, švábsko-halské sedlové a kríženci týchto plemien. Prípustní sú aj kríženci týchto plemien so samcami ošípaných Piétran ako otcovským plemenom. Nákup prasiatok týchto plemien iného pôvodu je povolený do maximálnej hmotnosti 31 kg.

Dané zvieratá môžu byť odchované len na krmive, ktoré prospievajú ich pomalému rastu. Nesmie sa prekročiť maximálny denný prírastok hmotnosti 750 gramov určený za celé obdobie vykrmovania. Zakazuje sa tekuté kŕmenie (napr. mokrá kukurica alebo sója). Kukurica a sója sa môžu podávať len v malých množstvách do 20 % suchej hmoty v prípade sóje a do 10 % suchej hmoty v prípade kukurice. Pri kŕmení ošípaných sa za žiadnych okolností nesmú pridávať rastové stimulátory, anaboliká či hormóny. Od začiatku vykrmovania sa zakazuje aj používanie chemických a antibiotických rastových stimulátorov. Ošípané sú pripravené na zabicie, až keď dosiahnu živú hmotnosť najmenej 120 kg.

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

Vykrmovanie ošípaných, porciovanie mäsa a samotná výroba slaniny (marinovanie, údenie a zrenie) sa musia vykonávať v podnikoch vo vymedzenej zemepisnej oblasti, ktoré zastrešuje ústredný registračný orgán skupiny žiadateľov.

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

—

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

Na balený výrobok sa musí umiestniť etiketa, na ktorej musia byť okrem značky EÚ uvedené aj slová „Gailtaler Speck – CHZO“ a registračné číslo výrobcu slaniny.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Zemepisná oblasť sa nachádza v rakúskej spolkovej krajine Korutánsko a tvoria ju tieto administratívne obce: Dellach, Feistritz an der Gail, Gitschtal, Hermagor, Hohenthurn, Kirchbach, Kötschach-Mauthen, Nötsch im Gailtal a St. Stefan im Gailtal.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Prírodné faktory

Údolie Gailtal v Korutánsku patrí – s určitými výnimkami – do mierneho podnebného pásma strednej Európy. Okolité pohoria sa rozprestierajú od západu na východ, z čoho vyplýva sformovanie zreteľných slnečných a tienistých oblastí a náveterových a záveterových oblastí. Pohoria zároveň chránia údolie Gailtal pred prichádzajúcimi poveternostnými výkyvmi a zmierňujú prevládajúce poveternostné fronty prichádzajúce zo západu. V dôsledku toho je počet hodín slnečného svitu v údolí Gailtal nadpriemerné v porovnaní s inými oblasťami Korutánska na úrovni viac ako 50 % za celý rok. Mimoriadne priažnivé počasie je v údolí Gailtal však na jeseň a v zime. Vďaka tomu sú aj vlhkostné podmienky v údolí Gailtal počas roka vyvážené.

Priemerné teploty vo vymedzenej oblasti sú zvyčajne trochu nižšie, ako napr. v Klagenfurtskej kotline; dôvodom je vyššia nadmorská výška údolia Gailtal, teploty nezvyknú tak kolísat, napr. vykazujú menej výrazné extrémy.

Celkovo orientácia údolia zo západu na východ, vyvážené, stabilné teplotné a vlhkostné podmienky, veľký počet hodín slnečného svitu a súvisiaca nízka oblačnosť a podmienky bez hmly v zime a aj charakteristické vyjasňujúce južné vetry vytvárajú v údolí Gailtal ideálne podmienky na výrobu a najmä na zrenie slaniny.

Ludské faktory

Obyvatelia údolia Gailtal majú zdokumentovanú tradíciu výroby slaniny, ktorá siaha až do 9. storočia, a majú rozsiahle poznatky vyplývajúce zo skúseností o tom, ako dodržiavaním určitých postupov pri získavaní surovín (prípustné plemená, kŕmenie zamerané na pomalý rast) a kedy – s využitím regionálnych klimatických charakterísk – možno vyrábať taký kvalitný a nezameniteľne rafinovaný výrobok ako Gailtaler Speck. Tieto stáročné praktické skúsenosti týkajúce sa rôznych faktorov, ktoré ovplyvňujú kvalitu výrobku Gailtaler Speck (medzi inými znalosti o nepriaznivých vplyvoch, dôvodoch kolísania kvality a meniacich sa vlastnostiach surovín, ktoré závisia od environmentálnych faktorov, a o tom, ako sa s nimi vyrovnávať), sú rozhodujúce pre výrobu výrobku trvalo vysokej kvality.

Špecifickosť výrobku

Výrobok Gailtaler Speck má pomerne vysoký obsah tuku charakteristickej pevnosti, ktorý pri konzumácii zanecháva príjemný, hladký pocit v ústach a jemne sa rozpúšťa na jazyku. Spoločne s chuťou opísanou v bode 3.2 sa táto vlastnosť podpisuje na výrobku, ktorý je pre znalcov nezameniteľný.

Príčinná súvislosť medzi oblasťou a vlastnosťami výrobku

Táto súvislosť sa prejavuje najmä v účinkoch regionálneho výrobného procesu odovzdávaného z generácie na generáciu, ktorý dodáva slanine Gailtaler Speck jej osobitný charakter, ktorý jej na oplátku priniesol jej súčasné dobré meno.

Znalosti vyvinuté v regióne a zachovávané a vylepšované po stáročia majú vplyv vo všetkých fázach výroby:

— Výber a chov zvierat

Na výrobu sú povolené len plemená osípaných, ktoré podľa skúseností v spojení s pomalým vykrmovaním a prípustnými druhmi krmiva zabezpečujú želaný, pomerne vysoký obsah tuku. Tento vyšší obsah tuku nie je možné určiť údajmi v centimetroch, lebo Gailtaler Speck je prírodný výrobok a obsah tuku sa lísi medzi vykastrovanými samcami a samicami, ale aj medzi jednotlivými kusmi mäsa. Z dôvodu väčzej dĺžky života (obmedzenie denného prírastku hmotnosti) osípaných používaných na výrobu Gailtaler Speck a z dôvodu ich vyšej minimálnej živej hmotnosti v čase zabitia (čo je 120 kg namiesto európskeho priemeru 85 kg pri výrobe bežnej slaniny) je však obsah tuku Gailtaler Speck zreteľne vyšší než v prípade porovnatelných výrobkov.

Špecifická pevnosť tuku obsiahnutého v Gailtaler Speck je zapríčinená špeciálnym kŕmením osípaných s veľmi malým množstvom kukurice (max. 10 % namiesto 70 %, ako je v Európe zvyčajné). Kŕmením vyšším podielom kukurice by sa zvýšil obsah kyseliny linolovej (= polynenasýtených mastných kyselín) v mäse, takže slanina by bola náhyliejšia na oxidáciu, jednoduchšie by sa pokazila a zmenila by sa aj jej teplota topenia. To by následne ovplyvnilo jej konzistenciu, jej typickú zrnitosť.

— Výrobný proces

Výber korenín, určenie dĺžky fázy solenia a spôsob údenia, ktoré sa dynamicky prispôsobujú prevládajúcim teplotným a vlhkostným podmienkam, sú zodpovedné za vzhľad výrobku, typickú mierne slanú a jemne korenistú vôňu a takisto za charakteristickú slanú, údenú a mäsovú chuť Gailtaler Speck. Spomenutá osobitá pevnosť obsahu tuku v Gailtaler Speck – okrem tradičného údenia za studena – vôbec umožňuje prípustné údenie pri vyšších vonkajších teplotách v udiarňach bez chladenia. Mäkký tuk by pri vyšších teplotách viac tiekol, čo by viedlo k vyššej rozpustnosti dymu a následne kolísavej chuti.

Vetranie, sušenie a zrenie sa vykonávajú s využitím uvedených predností regionálneho podnebia a sú – spoločne so znalosťami miestnych výrobcov slaniny založenými na skúsenostach, týkajúcimi sa určenia ideálnej úrovne zrelosti jednotlivých, nelisovaných, a teda rôzne hrubých kusov slaniny – rozhodujúce pre konzistenciu a trvanlivosť výrobku.

Ked' sa Gailtaler Speck vyrába v moderných klimatizovaných udiarňach, tieto skúsenosti sa zahŕňajú do plánovania riadenia procesov v nich a zabezpečujú výsledky porovnatelné s postupom spracovania riadeným ľuďmi.

Chuť a konzistencia výrobku Gailtaler Speck ho odlišujú od iných slaninových výrobkov v susedných regiónoch a vedú k rýchlo rastúcej obľúbenosti.

Prejavuje sa to napr. v každoročnom podujatí „Speckfest“ (festival slaniny) v meste Hermagor v strede údolia Gailtal. Na festivale, vždy v prvý júnový víkend, sa zúčastňujú desaťtisíce návštěvníkov z Rakúska a zo zahraničia, ktorí využívajú príležitosť navštíviť údolie Gailtal, aby ochutnali Gailtaler Speck tam, kde sa vyrába, a aj si kus zobrať so sebou domov.

Význam Gailtaler Speck ako popredného výrobku spolkovej krajiny Korutánsko bol uznaný v roku 2005, keď bola oblasť jeho pôvodu vyhlásená za „Genussregion“ (oblasť kulinárskych pôžitkov) v Rakúsku, čo je spojené s pravidelnými marketingovými a turistickými iniciatívmi.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 nariadenia)

Celé znenie špecifikácie je dostupné na

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

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



Úrad pre vydávanie publikácií Európskej únie
2985 Luxemburg
LUXEMBURSKO

SK