



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 61

13. února 2018

Obsah

II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2018/C 53/01	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.8695 – PSA/TIL/PPIT) ⁽¹⁾	1
--------------	---	---

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2018/C 53/02	Směnné kurzy vůči euru	2
2018/C 53/03	Oznámení Komise o aktuální úrokové sazbě pro navrácení státní podpory a o referenční a diskontní sazbě pro 28 členských států použitelných od 1. března 2018 (Zveřejněno v souladu s článkem 10 nařízení Komise (ES) č. 794/2004 ze dne 21. dubna 2004 (Úř. věst. L 140, 30.4.2004, s. 1))	3

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

2018/C 53/04	Likvidační řízení – Rozhodnutí o zahájení likvidačního řízení proti Rapid life životná poistovňa, a.s., se sídlem: Garbiarska 2, 040 71 Košice, IČO: 31 690 904 (Zveřejnění podle článku 280 směrnice Evropského parlamentu a Rady 2009/138/ES o přístupu k pojišťovací a zajišťovací činnosti a jejím výkonu (Solventnost II))	4
--------------	---	---

V Oznámení

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2018/C 53/05	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.8714 – P7S1/TF1/Mediaset/Channel 4 Group/EBX) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	5
--------------	---	---

JINÉ AKTY

Evropská komise

2018/C 53/06	Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin	7
2018/C 53/07	Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. b) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin	11

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP.

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Věc M.8695 – PSA/TIL/PPIT)****(Text s významem pro EHP)**

(2018/C 53/01)

Dne 6. února 2018 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné s vnitřním trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>) pod číslem 32018M8695. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euro ⁽¹⁾

12. února 2018

(2018/C 53/02)

1 euro =

měna			směnný kurz		
USD	americký dolar	1,2263	CAD	kanadský dolar	1,5427
JPY	japonský jen	133,23	HKD	hongkongský dolar	9,5892
DKK	dánská koruna	7,4458	NZD	novozélandský dolar	1,6918
GBP	britská libra	0,88600	SGD	singapurský dolar	1,6256
SEK	švédská koruna	9,9195	KRW	jihokorejský won	1 328,30
CHF	švýcarský frank	1,1503	ZAR	jihoafrický rand	14,6721
ISK	islandská koruna	125,40	CNY	čínský juan	7,7604
NOK	norská koruna	9,7475	HRK	chorvatská kuna	7,4525
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéská rupie	16 722,75
CZK	česká koruna	25,358	MYR	malajsijský ringgit	4,8368
HUF	maďarský forint	311,97	PHP	filipínské peso	63,730
PLN	polský zlotý	4,1748	RUB	ruský rubl	71,0851
RON	rumunský lei	4,6524	THB	thajský baht	38,874
TRY	turecká lira	4,6648	BRL	brazilský real	4,0415
AUD	australský dolar	1,5645	MXN	mexické peso	22,8364
			INR	indická rupie	78,8940

⁽¹⁾ Zdroj: referenční směnné kurzy jsou publikovány ECB.

Oznámení Komise o aktuální úrokové sazbě pro navrácení státní podpory a o referenční a diskontní sazbě pro 28 členských států použitelných od 1. března 2018

(Zveřejněno v souladu s článkem 10 nařízení Komise (ES) č. 794/2004 ze dne 21. dubna 2004 (Úř. věst. L 140, 30.4.2004, s. 1))

(2018/C 53/03)

Základní sazby jsou vypočteny v souladu se sdělením Komise o revizi metody stanovování referenčních a diskontních sazeb (Úř. věst. C 14, 19.1.2008, s. 6). V závislosti na použití referenční sazby se musí připočítat příslušné marže tak, jak je uvedeno v tomto sdělení. Pro diskontní sazbu to znamená, že je nutné připočítat marži ve výši 100 základních bodů. Nařízení Komise (ES) č. 271/2008 ze dne 30. ledna 2008, kterým se mění nařízení (ES) č. 794/2004, předpokládá, že nebude-li zvláštním rozhodnutím stanoveno jinak, sazba pro navrácení státní podpory bude rovněž vypočtena připočtením 100 základních bodů k základní sazbě.

Upravené sazby jsou vyznačeny tučně.

Předchozí sazby byly zveřejněny v Úř. věst. C 14, 16.1.2018, s. 3.

Od	Do	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.3.2018	...	-0,18	-0,18	0,65	-0,18	0,95	-0,18	0,02	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	0,54	0,09	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	1,85	-0,18	2,21	-0,42	-0,18	-0,18	0,73
1.2.2018	28.2.2018	-0,18	-0,18	0,65	-0,18	0,75	-0,18	0,02	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	0,54	0,09	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	1,85	-0,18	2,21	-0,42	-0,18	-0,18	0,73
1.1.2018	31.1.2018	-0,18	-0,18	0,65	-0,18	0,75	-0,18	0,02	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	0,54	0,13	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	-0,18	1,85	-0,18	1,89	-0,42	-0,18	-0,18	0,73

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

Likvidační řízení

**Rozhodnutí o zahájení likvidačního řízení proti Rapid life životná poistovňa, a.s., se sídlem:
Garbiarska 2, 040 71 Košice, IČO: 31 690 904**

*(Zveřejnění podle článku 280 směrnice Evropského parlamentu a Rady 2009/138/ES o přístupu k pojišťovací
a zajišťovací činnosti a jejím výkonu (Solventnost II))*

(2018/C 53/04)

Pojišťovna	Rapid life životná poistovňa, a.s., se sídlem: Garbiarska 2 040 71 Košice SLOVENSKO/SLOVAKIA IČO: 31 690 904
Datum, vstup v platnost a povaha rozhodnutí	Usnesení o vyhlášení úpadku ze dne 23. ledna 2018
Příslušné orgány	Okresní soud Košice I, se sídlem: Štúrova 29 041 60 Košice SLOVENSKO/SLOVAKIA
Orgán dohledu	Národní banka Slovenska, ústředí, se sídlem: Imricha Karvaša 1 813 25 Bratislava SLOVENSKO/SLOVAKIA
Ustanovený správce	JUDr. Dana Hustáková, sídlo kanceláře: Žriedlová 3 040 01 Košice SLOVENSKO/SLOVAKIA značka správce: S738
Rozhodné právo	Slovenská republika, zákon č. 7/2005 Sb., o konkurzu a restrukturalizaci a o změně a doplnění některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů

V

(Oznámení)

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc M.8714 – P7S1/TF1/Mediaset/Channel 4 Group/EBX)****Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem****(Text s významem pro EHP)**

(2018/C 53/05)

1. Komise dne 2. února 2018 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- ProSiebenSat.1 Media SE (Německo),
- Television Francaise 1 SA (Francie), patřící do skupiny Bouygues,
- Mediaset SpA. (Itálie), patřící do skupiny Fininvest,
- Channel Four Television Corporation (Spojené království),
- European Broadcaster Exchange (EBX) Limited (Spojené království), společně kontrolovaný ProSiebenSat.1 Media SE, Television Francaise 1 SA, Mediaset SpA a Channel Four Television Corporation.

Podniky ProSiebenSat.1 Media SE, Television Francaise 1 SA, Mediaset SpA a Channel Four Television Corporation získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) a odst. 4 nařízení o spojování společnou kontrolu nad celým podnikem European Broadcaster Exchange (EBX) Limited.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- ProSiebenSat.1 Media SE: holdingová společnost jedné z největších německých nekódovaných televizních sítí, působí také v reklamě a multimédiích,
- Television Francaise 1 SA: holdingová společnost jedné z největších francouzských placených a nekódovaných televizních sítí provozující různou obchodní činnost spojenou s odvětvím audiovizuálních služeb,
- Mediaset SpA: holdingová společnost jedné z největších italských a španělských placených a nekódovaných televizních sítí provozující různou obchodní činnost spojenou s odvětvím audiovizuálních služeb,
- Channel Four Television Corporation: holdingová společnost jedné z největších britských televizních sítí, komerční provozovatel veřejnoprávního vysílání ve veřejném vlastnictví,

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1 („nařízení o spojování“).

— European Broadcaster Exchange (EBX) Limited: společnost působící v mezinárodním marketingu a prodeji reklamních videomateriálů šířených před vysíláním videoobsahu, během něj a po něm na digitálních médiích, jako jsou webové stránky a aplikace pro mobilní telefony a inteligentní televize.

3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno.

V souladu se sdělením Komise o zjednodušeném postupu ohledně některých spojování podle nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ je třeba uvést, že tato věc může být posouzena podle postupu stanoveného sdělením.

4. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí k navrhované transakci předložily své případné připomínky.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Je třeba vždy uvést toto číslo jednací:

M.8714 – P7S1/TF1/Mediaset/Channel 4 Group/EBX

Připomínky lze Komisi zaslat e-mailem, faxem nebo poštou. Použijte tyto kontaktní informace:

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

Fax: +32 22964301

Poštovní adresa:

Commission européenne/Europese Commissie
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ Úř. věst. C 366, 14.12.2013, s. 5.

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2018/C 53/06)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„ΑΓΚΙΝΑΡΑ ΙΡΙΩΝ“ (AGKINARA IRION)

č. EU: PGI-GR-02293 – 24.2.2017

CHOP () CHZO (X)

1. **Název**

„Αγκινάρα Ιρίων“ (Agkinara Irion)

2. **Členský stát nebo třetí země**

Řecko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**3.1. *Druh produktu*

Třída 1.6 Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Chráněné zeměpisné označení „Αγκινάρα Ιρίων“ (Agkinara Irion) se vztahuje na květní pupeny místní odrůdy artyčoku zvané „Prasini tou Argous“ (zelený artyčok z Argosu) nebo „Argitiki“ (artyčok z Argosu), která patří k druhu *Cynara scolymus* L. čeledi *Asteraceae*.

Vlastnosti artyčoku „Αγκινάρα Ιρίων“ v čerstvém stavu, jimiž se liší od jiných artyčoků, jsou tyto:

- celistvé puky válcovitého tvaru s charakteristickým otvorem na špičce,
- délka puku dosahuje nejméně 10 cm a průměru nejméně 8 cm horizontálně,
- vnější zelené listeny jsou zelené, ve spodní části masité se zaobleným koncem se špičkou, která je většinou bez ostnu nebo občas s malým ostnem,
- zabarvení vnitřních listenů přechází ze světle zelené barvy do žluté a fialové uprostřed, listeny se postupně mění na světle žlutý chomáč,
- pevný stonek válcovitého tvaru, který dosahuje výšky nejvýše 40 cm, s průměrem 1 až 4 cm,
- puky jsou jemné, spodní část listenů a kulaté květní lůžko jsou masité, chutné a výrazně sladké, mohou se konzumovat syrové.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny kroky při produkci artyčoku „Αγκινάρα Ιρίων“ se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.5. Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

—

3.6. Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

—

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Vymezená zeměpisná oblast, v níž se artyčok „Αγκινάρα Ιπίων“ pěstuje, má trojúhelníkový tvar. Na jedné straně hraničí s mořem a další dvě hranice jsou určeny krajními body horských masivů. Zahrnuje místní komunity Karnezaiika a Iria a aglomeraci Kantia, jež patří ke správnímu obvodu obce Nafplio.

Sestává ze dvou planin, Iríjské planiny o rozloze 1 000 hektarů a Kantijské planiny s rozlohou 250 hektarů, nacházejících se v jihovýchodní části regionální jednotky Argolida, které od sebe dělí nízké vápencové sedlo Lycalona. Přírodními hranicemi vymezené zeměpisné oblasti jsou úpatí hory Arachnaion na severu až severovýchodě, hora Didymon na jihu až jihovýchodě a Argolický záliv na západě.

Obě planiny jsou orientované na jihozápad, Iríjskou planinou protéká vodní tok Karnezaiiko (neboli Dipotamos) a Kantskou planinou vodní tok Kantia. Vodní toky tečou z východu na západ a vlévají se do moře.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Přírodní faktory

Díky matečnému substrátu půdy ve specifickém mikroklimatu vymezené zeměpisné oblasti lze získat produkt s jedinečnou jakostí, jenž brzy dozrává.

Půdu tvoří náplavové usazeniny vodních toků, které planiny zavlažují. Všechny typy půdy patří do široké kategorie entisolů (mladé půdy, bez diagnostických horizontů). Převládají písčito-hlinito-jílovité půdy a hlinito-jílovité půdy.

Půda je úrodná v hloubce 50 až 150 cm, což je příznivé pro hluboký kořenový systém artyčoků. Půda je mladá, středně zrnitá s dobrým přirozeným odvodňováním díky vrstvě písku a štěrku. Obsahuje vápník a je bohatá na hořčík. Značné množství hořčíku v matečném substrátu přispívá k zachování složení těchto pobřežních půd, neboť konkuruje sodíku v půdě, díky čemuž lze artyčoky „Αγκινάρα Ιπίων“ pěstovat i v oblastech s vysokým obsahem soli v půdě. Oblast je rovinatá se sklonem 0 až 3 %.

Podnebí je středomořského typu s malým množstvím srážek a velmi mírnou zimou.

K příznivým klimatickým podmínkám přispívá blízkost Argolidského zálivu, jenž zmírňuje extrémní teploty. V létě jsou tím pádem nižší maximální teploty a v zimě jsou minimální teploty vyšší. Průměrná roční teplota je 18,5 °C s průměrnou minimální teplotou 10,2 °C a průměrnou maximální teplotou 28,2 °C. Mráz se v zimě z důvodu geomorfologie oblasti vyskytuje zřídka. Pohoří obklopující obdělávanou plochu ji chrání před chladem a v zimě před severním větrem, ačkoli většinou převládají jižní větry, jako např. bríza od moře.

Oblast je orientována na jihozápad s ročním slunečním zářením přibližně 337,0 kcal/cm² a průměrným ročním množstvím slunečního svitu 2 500 hodin.

Celkový roční úhrn srážek činí 400 mm a v létě a na podzim často vůbec neprší.

Tyto podmínky jsou velmi vhodné pro brzkou sklizeň a umožňují, aby se artyčokům dařilo a aby úroda během zimních měsíců dosahovala maximálního výnosu.

Lidské faktory

Lidský faktor je významný zejména z hlediska produkce artyčoku, jenž brzy dozrává. Pěstitelé zdokonalili techniky pěstování, díky nimž artyčok „Αγκινάρα Ιπίων“ dozrává ještě dříve; patří k nim pečlivý výběr matečných rostlin používaných k další produkci, patřičná vzdálenost rostlin od sebe, trvání a využívání zavlažování a seřezávání výhonků.

Specifičnost produktu

Specifičnost artyčoku „Αγκινάρα Ιπίων“ spočívá v jeho dobré pověsti, jež vyplývá z velmi brzkého dozrání produktu a jeho jedinečné sladké chuti.

První sklizeň probíhá na podzim, a tak je v té době jediným dostupným artyčkem na trhu. Vedle toho přispívá k jeho rozšíření skutečnost, že během zimních měsíců jím je trh zásoben ve velkých množstvích.

Pro ranou produkci jsou příznivé mírné podnebí spolu s velmi vysokým stupněm slunečního svitu, jež je dáno zeměpisnou polohou a jihozápadní orientací planin. Chybějící srážky v letních měsících umožňují kontrolu nad začátkem vegetačního období prostřednictvím zavlažování, a tak produkce začíná na podzim. Díky mírným zimám daným blízkostí moře a chybějícím mrazem, který by způsobily chladné větry, kdyby planiny nebyly chráněny nízkými horami, jež je obklopují, se artyčkou „Αγκινάρα Ιρίων“ daří a jeho úroda dosahuje v zimních měsících maximálních výnosů.

Artyčok „Αγκινάρα Ιρίων“ se rovněž vyznačuje lahodnou a obzvláště sladkou chutí. Tyto organoleptické vlastnosti vyplývají ze složení a ukládání sacharidů během diferenciaci a zrání plodu na začátku podzimu, kdy je intenzita slunečního záření vysoká.

Proces ukládání sacharidů podporuje jihozápadní orientace planin, což znamená, že rostliny jsou vystaveny velkému množství slunečního záření.

Tyto vlastnosti lidé dále vylepšují, například pečlivým výběrem suchomilných (xerofytických) rostlin s cílem zachovat místní odrůdu, z níž se artyčok „Αγκινάρα Ιρίων“ získává.

K dosažení brzké sklizně se využívají techniky, jež jsou výsledkem mnoha let pozorování a velké důslednosti místních pěstitelů předávaných z generace na generaci s cílem vypěstovat plodinu nejvyšší kvality, jež se na trh uvádí na začátku podzimu, dominuje mu až do konce zimy a pokrývá skoro celou domácí spotřebu.

Stručně řečeno, geomorfologie oblasti, místní půdní a klimatické podmínky a zachovávání tradičního způsobu pěstování jsou faktory, které přispívají k brzké úrodě, sladkosti, chuti a dalším kvalitativním vlastnostem artyčku „Αγκινάρα Ιρίων“, díky čemuž se pyšní dobrou pověstí a přidanou hodnotou.

Rychlé dozrávání produktu „Αγκινάρα Ιρίων“ se zmiňuje v časopise Φρουτώνεα (Frutonea), vydání č. 169 z února 2013, v němž se lze v popisu odrůdy zelených artyčků Agros (Argitiki) dočíst: „... Jedná se o nejrozšířenější odrůdu v regionu Argolida a v jiných částech Peloponésu a na Krétě. Jde o ranou odrůdu s vysokým výnosem, jež produkuje květní úbory již od listopadu (a od konce října v Irii)...“

Na kvality artyčku „Αγκινάρα Ιρίων“ velmi často odkazují články ve sdělovacích prostředcích.

Zejména v deníku Ta Néa Argolida se bylo možné ve vydání ze dne 20. května 2002 dočíst toto: „... Pokud jde o jeho nutriční a léčivé hodnoty, Christos Olympios z athénské zemědělské univerzity zdůraznil, že jedlá část květního úboru artyčku z Irie je bohatá na bílkoviny, sacharidy, vlákninu, vitamin C, sůl a celulózu...“

Další odkaz byl dne 17. března 2010 zveřejněn v deníku Πολιτιστικά της Αργολίδας (argolidský kulturní časopis). „... Během akce předvedou své kuchařské dovednosti a zkušenosti při přípravě gastronomických pochoutek z výjimečného a lahodného produktu, jakým je artyčok z Irie, profesionální kuchaři z Turecka a Kypru, kteří jsou členy sdružení „Conservatoire international des cuisines méditerranéennes“ (Mezinárodní sdružení středomořských kuchyní) a samozřejmě také kuchaři z Řecka.“

Dobrá pověst produktu úzce souvisí s hospodářským, sociálním a kulturním životem regionu Iria.

O této pověsti svědčí každoroční oslavy, události, řada akcí a setkání věnovaných propagaci produktu, gastronomické soutěže, zmínky v papírových i elektronických sdělovacích prostředcích, v rozhlase a v televizi, knihách, časopisech a pořadech o vaření, odborných časopisech zaměřených na zemědělství a jídelních lístcích v místních restauracích.

V květnu 2002 se v Irii poprvé v Řecku konal seminář o pěstování artyčku „Αγκινάρα Ιρίων“ a jeho perspektivách do budoucna, kterého se zúčastnili významní vědci z Itálie a Řecka.

V listopadu 2007 navštívil Irii výbor mezinárodního sdružení se sídlem v italském Ladispoli „La Città del Carciofo“ (město artyčku), jenž má za úkol podporovat pěstování artyčku a jeho uvádění na trh. Cílem návštěvy bylo zřídit platformu pro výměnu informací o produktu a vytvořit přátelské vztahy mezi zeměmi, které artyčok pěstují, a podpořit tak cestovní ruch.

V květnu 2010 byl v Irii uspořádán první gastronomický festival, na němž kuchaři z východního Středomoří (členové sdružení „Conservatoire international des cuisines méditerranéennes“) využili svého talentu a zkušeností a připravili pokrmy s artyčkem „Αγκινάρα Ιρίων“, aby poukázali na osobitou a lahodnou chuť tohoto místního produktu.

Dobrou pověst produktu zdůrazňuje i tisk a elektronický tisk a artyčok se často objevuje v reportážích otištěných v gastronomických časopisech s velkým nákladem či v pořadech o vaření v hlavních televizních stanicích. Známy šéfkuchař Ilias Mamalakis do jednoho receptu zveřejněného v elektronickém tisku napsal „... artyčoky z Irie jsou proslulé. Hledejte je na malých tržističkách. Jsou neskutečně lahodné.“ V zemědělských a obchodních časopisech se pravidelně objevují zprávy o tržním podílu produktu, kolísání jeho ceny a nových perspektivách do budoucna.

Artyčok „Αγκινάρα Ιρίων“ se ve velké míře používá k přípravě místních tradičních jídel, což dokazují mnohé recepty v knize vydané v roce 2013, kterou napsal Niki Tsekoura, „Αγκινάρα, ο θησαυρός της γης των Ιρίων“ (Artyčok, kle-not země v Irii). Místní restaurace nabízejí turistům mnohá jídla na bázi artyčoku, což z hlediska cestovního ruchu přispívá k posílení jedinečnosti místního produktu.

Význam artyčoku „Αγκινάρα Ιρίων“ pro tuto oblast vyjadřuje znak profesního sdružení cestovního ruchu obcí Kantia a Iria, kterým je artyčok, zatímco oficiální razítko federace zemědělců Irie znázorňuje stylizovaný květní pupen artyčoku, který velmi připomíná artyčok, jenž se v této oblasti pěstuje.

Chuť a sladkost tohoto místního produktu opěvuje lidová moudrost rčením „Artyčoky z Irie si zaslouží skleničku“ a obrazem slavné malířky Diany Antonakitou z roku 2000, který zobrazuje tvrdou práci místních pracovníků a zdůrazňuje, že „... přestali pěstovat rajčata, aby se mohli věnovat nejchutnějším artyčokům v celé oblasti...“

Historické faktory

Zmínky o dobré pověsti produktu a jeho vysoké tržní hodnotě se datují do druhé poloviny 19. století, kdy se o něm hovořilo jako produktu na vývoz pěstovaném v kraji Argolida a vyváženém do Istanbulu, Egypta a Izmiru, čímž se řadil k jiným výnosným a velmi vyhledávaným zdrojům [„Ταξίδια ανά την Ελλάδα“ (Cesty Řeckem) G. P. Paraskevopoulos, 1869].

Systematicky se v oblasti Irie a Kantie artyčok začal pěstovat po druhé světové válce v letech 1946 a 1947.

V obci Iria je oficiální údaj z roku 1969 o tom, že se artyčok pěstoval na 800 hektarech, tj. na dvou třetinách rozlohy obou planin.

V následujících letech pěstitelé zdokonalili své odborné znalosti o pěstování artyčoku a místní hospodářství a společnost jsou především díky němu úzce provázány.

Úzká spojitost mezi Irií a artyčkem byla nejpevnější v období mezi roky 1980 až 2000, kdy byla oblast Irie zasažena dlouho trvajícím obdobím sucha, které výrazně ovlivnilo její vodní a půdní zdroje. Artyčoky odolávají solím a jsou dobře přizpůsobené zvláštním podmínkám oblasti – jiné druhy zeleniny nebo ovoce je tu téměř nemožné pěstovat, a tak jsou pro místní obyvatelstvo artyčoky zdrojem příjmů.

V současnosti produkt „Αγκινάρα Ιρίων“ pokrývá většinu potřeb řeckého trhu, což je důkazem jeho dobré pověsti.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

<http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prod-agkinara-irion-pge.pdf>

Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. b) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2018/C 53/07)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

SPECIFIKACE PRODUKTU JAKO ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY

„KIEŁBASA KRAKOWSKA SUCHA STAROPOLSKA“

EU č.: TSG-PL-02145 – 14.6.2016

1. Název, který má být zapsán

„Kiełbasa krakowska sucha staropolska“

2. Typ produktu

Třída 1.2 Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

3. Důvody pro zavedení celní evidence

3.1. Jedná se o produkt, který

- ☒ je výsledkem způsobu produkce, zpracování nebo složení odpovídajících tradičním postupům pro dotýčný produkt či potravinu,
- ☐ je vyroben ze surovin nebo přísad, které jsou tradičně používány.

„Kiełbasa krakowska sucha staropolska“ je tradiční produkt, který je výsledkem způsobu produkce založené na tradičních postupech. Způsob výroby vychází z tradice krakovských uzenin z hrubě mletého masa, o nichž je zmínka již v publikaci z roku 1926: „*Krakowskie wyroby wędliniarskie – praktyczne wskazówki o wyrobie wędlin*“ [krakovské uzenářské výrobky – praktické pokyny k výrobě uzenin] polského autora Andrzeje Różyckiego. Vzhledem ke své kvalitě a vlastnostem, se způsob výroby této klobásy rozšířil i do dalších regionů. Metoda produkce je založena na tradičních postupech: nasolování, uležení, uzení a sušení. V procesu produkce hraje mimořádnou úlohu uležení masa (2–3 hodiny), díky němuž v produktu dochází ke komplikovaným fyzikálně-chemickým procesům a výrobek tak získává specifickou chuť a vůni.

3.2. Jedná se o název, který

- ☐ byl tradičně používán jako název konkrétního produktu,
- ☒ označuje tradiční povahu nebo specifickou vlastnost produktu.

Název „kiełbasa krakowska sucha staropolska“ se používá pro označení specifického produktu, který se vyrábí tradičním způsobem vycházejícím z tradice krakovských uzenin z hrubě mletého masa. Název „kiełbasa krakowska“ se stal druhovým názvem. Označení „staropolska“ se u zapsaného produktu týká způsobu produkce a nikoli na zeměpisné oblasti. Podle etymologického slovníku slovo „staropolski“ vyjadřuje vztah k minulým obdobím polské historie.

4. Popis

4.1. Popis produktu, k němuž se vztahuje název podle bodu 1, včetně hlavních fyzikálních, chemických, mikrobiologických nebo organoleptických vlastností dokládajících jeho specifickou povahu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)

„Kiełbasa krakowska sucha staropolska“ je sušená klobása z hrubě mletého masa. Má typický tvar válečků o délce přibližně 300 mm nebo jejich částí, v přírodním nebo v bílkovinném střívku o průměru 50 až 70 mm a pravidelnou vrásčitou strukturu a tmavě hnědou barvou povrchu, typickou pro uzené produkty. Klobása má lesklý, lehce svařetý povrch a je suchá na dotek. Konce klobásy jsou oboustranně svázané nebo spojené.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

Příčný řez klobásy jasně ukazuje větší kousky masa a menší kousky tuku (světlejší barvy) v náplni. Na řezu klobásy jsou zřetelně vidět velké kousky libového vepřového masa růžové až tmavorůžové barvy a mezi nimi maso dalších kategorií mírně světlejší barvy. Všechny masné složky jsou dobře spojeny, což umožňuje jednoduché krájení na plátky.

Tenké plátky jsou proti světlu lehce průsvitné a vytváří charakteristickou mozaiku (tzv. vitrážku).

Na dotyk je pro klobásu charakteristický hladký, suchý a rovnoměrně vrásčitý povrch.

„Kielbasa krakowska sucha staropolska“ se vyznačuje chutí soleného, uzeného a pečeného masa s výrazným aroma-tem pepře a jemnou příchutí česneku a muškátového oříšku.

Typická je vůně silně vyuzené klobásy s velmi jemnou vůní česneku. „Kielbasa krakowska sucha staropolska“ je trvanlivá, uzená, pečená a sušená klobása, vyráběná podle tradičních receptur a pouze z masa nejvyšší jakosti. Vyrábí se zejména z libového vepřového masa. Velké kousky vepřového masa jsou doplněny náplní s dodatkem směsi výlučně přírodního koření. Díky veškerému koření, jakosti vybraného masa, ale rovněž postupu uležení a uzení i sušení na konci, vzniká výborný produkt unikátní chuti.

- 4.2. *Popis metody produkce produktu, k němuž se vztahuje název podle bodu 1, kterou musí producenti dodržovat, případně včetně povahy a vlastností používaných surovin nebo přísad a metody přípravy produktu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)*

Složení

Suroviny: masné složky (v kg, na 100 kg celkové hmotnosti masa):

vepřové maso tř. I – 70 kg

vepřové maso tř. II A – 10 kg

vepřové maso tř. III – 10 kg

Připouští se použití tuku – drobné kousky tuhého tuku – do 10 kg

Připouští se nahrazení 10 kg vepřového masa tř. I – hovězím masem třídy II v množství do 10 kg.

Klasifikace vepřového masa

třída I (tř. I) – libové maso, nešlachovité,

třída II A – (tř. II A) – maso středně tučné, nešlachovité,

třída III (Tř. III) – maso libové nebo pololibové, šlachovité,

Tuky

a) vnější:

tř. I – bez tuku,

tř. II A – vrstva do 8 mm,

tř. III – menší množství, 9–11 mm;

b) mezisvalový:

tř. I – vrstva do 2 mm,

tř. II A – vrstva do 10 mm,

tř. III menší množství, do 15 mm;

c) intramuskulární

připouští se u všech tříd.

Analytický obsah tuku

tř. I – do 15 %,

tř. II A – do 30 %,

tř. III – do 25 %

Barva tuku ve všech třídách: bílá s růžovým nebo krémovým odstínem

Šlachovitost

tř. I – nepřipustná,

tř. II A – menší množství šlach, do 10 %,

tř. III – bez omezení,

Prokrvení masa ve všech třídách: nepřipustné

Mízní uzliny ve všech třídách: nepřipustné

Klasifikace hovězího masa

Třída II – šlachovité maso s minimální vrstvou vnějšího tuku – do 2 mm a vrstvou mezisvalového tuku do 2 mm

Tuky

a) vnější – vrstva do 2 mm;

b) mezisvalový – vrstva do 2 mm;

c) intramuskulární – přípustný až do 2 mm.

Analytický obsah tuku: 16 %

Barva tuku: světlekrémová až intenzivně žlutá

Šlachovitost: žádné silnější šlachy

Prokrvení a mízní uzliny: nepřipustné

Barva chlazeného masa: světlečervená až tmavěčervená

Základní surovinou je libové vepřové a/nebo hovězí maso dobré jakosti.

Vepřové maso musí splňovat následující parametry kvality:

- absorpce vody: 2–5 %,
- vhodná hodnota pH (5,5–5,9 – měřena po 24 hodinovém zchlazení),
- není přípustné používat syrové maso pocházející z prasat s výraznými příznaky myopatie (PSE, DPD, zjevné následky fyziologických procesů nebo úrazů atd.),
- není povoleno používat maso pocházející z prasnic a kanců,
- není povoleno maso ze zvířat, které jsou nositeli vlastností nesplňujících požadavky, zejména s ohledem na odolnost vůči stresu (PSS), které jsou objektivně zjistitelné i na zvířatech po porážce a v produktech,
- maso nesmí být konzervováno žádným jiným postupem, než je chlazení, a nesmí být zmrazené,
- chlazením se rozumí uchovávání syrového masa během skladování a přepravy v okolní teplotě od -10°C do $+7^{\circ}\text{C}$,
- maso používané pro výrobu nesmí pocházet z prasat, která byla poražena před méně než 48 hodinami a více než 144 hodinami.

Příspěvky v kg na 100 kg celkové výrobní hmotnosti

pepř černý 0,05–0,10

pepř bílý 0,15–0,20

muškátový oříšek 0,05–0,10

česnek čerstvý 0,30–0,40

cukr 0,15–0,20

Solící směs ve složení: min. 98,5 % soli a 0,5–1,5 % dusičnanů (III) – přibližně 1,5 kg.

Příprava suroviny a výrobní proces:

- úvodní nakrájení všech masných surovin pro sjednocení velikosti kousků masa (do průměru 5 cm),
- suché nasolování masa po dobu 24–72 hodin a solení tuku po dobu 24–72 hodin,
- mechanické zpracování: rozměňování masa tř. II A za použití sítky s oky o průměru 8–10 mm, rozměňování masa tř. III na síťce o průměru oček 3–4 mm a/nebo kutrování s přidáním 2 kg ledu nebo vody v množství do 5 %,
- rozměňování drobného, polomrazeného vepřového tuku přes sítku s oky o průměru max. 8 mm (nebo ruční krájení na kostky o velikosti stěn 5–8 mm),
- důkladné promíchání všech masných surovin s přísadami koření,
- plnění do střívka (přírodní střívka nebo bílkovinná střívka),
- uležení při teplotě nepřesahující 30 °C (na 2–3 hodiny),
- osušení povrchu a následné uzení na olšovém, bukovém dřevě nebo dřevě ovocných stromů či jejich kombinace, paření a pečení až do dosažení vnitřní teploty klobás minimálně 72 °C. Používání kouřových aromatických přípravků je zakázáno,
- sušení až do získání požadované výtěžnosti (maximálně 70 %), délka sušení závisí na množství produktu a vnějších podmínkách daného prostředí,
- připouští se použití řepkového nebo slunečnicového oleje s cílem zabránit vzniku bílého povlaku během skladování. Uplatňování této fáze produkce není povinné. Producent se může rozhodnout použít výše uvedený olej na povrch klobásy, aby se zabránilo koagulaci bílkovin ve formě bílého povlaku. Vznik tohoto povlaku je přírodní proces srážení bílkovin na povrchu klobásy během skladování. Povlak je důsledkem vysokého obsahu (kondenzace) bílkovin v produktu. Použití oleje zlepšuje estetické vlastnosti produktu. Nemá vliv na jeho kvalitu ani na jeho specifické vlastnosti.

4.3. Popis hlavních prvků vytvářejících tradiční povahu produktu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)

Tradice zpracovávání masa v Polsku sahá do raného středověku. Vlhké a chladné polské klima vedlo k využívání celé řady metod konzervace, tj. solení, nasolování, marinování, uzení, paření a sušení, které se používají v různých specifických kombinacích při výrobě různých druhů produktů. Na šlechtických dvorech a v hospodářstvích poddaných bylo porážení zvířat rodinnou záležitostí a obdobím příprav zásob potravin jak na zimní období, intenzivní práci na polích, tak i pro případ politických a rodinných událostí, např. válek, cest, rodinných setkání a výprav. V průběhu času byl masa přebytek, a proto bylo nutné všechny masné suroviny z porážky zpracovat, původně doma a později v řeznictvích a nyní zejména v masokombinátech. Historický vývoj zpracování vybraných masných surovin a výběr směsi koření ovlivnil recepturu a jedinečné chuťové vlastnosti produktu „kielbasa krakowska sucha staropolska“.

„Kiełbasa krakowska sucha staropolska“ vděčí za svoje kvality tradičnímu způsobu produkce, podle tradiční receptury, zejména použití masa vysoké kvality, procesu nasolování a dlouhodobému procesu odležení. Specifika produktu jsou rovněž ovlivněna uzením.

Tradiční charakter produktu „kiełbasa krakowska sucha staropolska“ dokládá charakteristické složení surovin a zachování proporcí. K výrobě této klobásy se využívá velmi kvalitní vepřové maso (maso tř. I představuje až 70 % surovin). Mletí masa nahrubo zdůrazňuje vynikající kvalitu surovin. Tento postup se odráží i v chuti a vzhledu produktu. Česnek používaný v receptuře slouží nejen zlepšení chuti, ale rovněž má vliv na prodloužení trvanlivosti produktu.

Popis složení surovin a receptura výroby tohoto typu klobás (krakovské klobásy sušené či uzené) se vyskytuje už v publikacích z roku 1985 a 1987 s názvem „Domowe wyroby mięsne“ [Domácí masné výrobky](od Tadeusze Kłossowského) a „Domowe przetwory z mięsa“ [Domácí výrobky z masa](od Władysława Poszepczyńskiego). Díky procesu suchého nasolování se zachová barva a docílí charakteristická chuť a vůně masa a prodlouží se trvanlivost produktu.

Dlouhé odležení zaručuje vyrovnaní barvy a vůně v celém kusu klobásy před uzením, což se odráží na specifické chuti a vzhledu hotového výrobku.

Uzení klobásy s názvem „kiełbasa krakowska sucha staropolska“ je pro chuť výrobku obzvlášť důležité. Jednotlivé kusy klobásy se udí zavěšené na tyčích v kouři a stoupajícím teplu. Udírenský kouř a teplo vznikají ze spalování dřeva (oheň a kouř).

V souvislosti s technologickým pokrokem je přípustné rovněž uzení za pomoci generátorů udírenského kouře. Při tomto procesu se k produkci horkého udírenského kouře využívají stejné druhy dřeva, ale přípustné jsou rovněž jiné jeho formy, např. štěpky.

Bez ohledu na způsob uzení zaručuje výběr vhodných druhů dřeva, že „kiełbasa krakowska sucha staropolska“ získá charakteristickou chuť a vůni uzeného a pečeného masa bez hořké pachuti a tmavěhnědou barvu.

Všechny tyto postupy jsou popsány v publikaci z roku 1926: „Krakowskie wyroby wędliniarskie – praktyczne wskazówki o wyrobie wędlin“ [krakovské uzenářské výrobky – praktické pokyny k výrobě uzenin] polského autora Andrzeje Różyckiego.

Pramenem potvrzujícím způsob přípravy a recepturu na výrobu klobásy s názvem „kiełbasa krakowska sucha staropolska“ jsou rovněž záznamy polských norem vydaných v roce 1959 a interní předpisy z roku 1964 vydané Ústřední organizací masného průmyslu (Centrala Przemysłu Mięsnego), které byly vypracovány na základě předpisů a receptur používaných ještě před II. světovou válkou.

