



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

61. årgang

13. februar 2018

Indhold

II Meddelelser

MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

Europa-Kommissionen

2018/C 53/01	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.8695 — PSA/TIL/PPIT) ⁽¹⁾	1
--------------	--	---

IV Oplysninger

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

Europa-Kommissionen

2018/C 53/02	Euroens vekselkurs	2
2018/C 53/03	Kommissionens meddelelse om de tilbagebetalingsrenter, referencesatser og kalkulationsrenter for statsstøtte, der gælder for de 28 medlemsstater pr. 1. marts 2018 (Offentliggjort i overensstemmelse med artikel 10 i Kommissionens forordning (EF) nr. 794/2004 af 21. april 2004 (EUT L 140 af 30.4.2004, s. 1))	3

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst.

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

2018/C 53/04	Likvidation — Afgørelse om indledning af likvidation af Rapid life životná poisťovňa, a.s., der har hjemsted i: Garbiarska 2, 040 71 Košice, Slovakiet, virksomhedens identifikationsnummer: 31 690 904 (Offentliggørelse i overensstemmelse med artikel 280 i Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2009/138/EF om adgang til og udøvelse af forsikrings- og genforsikringsvirksomhed (Solvens II))	4
--------------	---	---

V Øvrige meddelelser

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

Europa-Kommissionen

2018/C 53/05	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.8714 — P7S1/TF1/Mediaset/Channel 4 Group/EBX) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	5
--------------	---	---

ANDET

Europa-Kommissionen

2018/C 53/06	Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer	7
2018/C 53/07	Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra b), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer	11

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst.

II

(Meddelelser)

MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,
KONTORER OG AGENTURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag M.8695 — PSA/TIL/PPIT)****(EØS-relevant tekst)**

(2018/C 53/01)

Den 6. februar 2018 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=da>) under dokumentnummer 32018M8695. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

IV

(Oplysninger)

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,
KONTORER OG AGENTURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

12. februar 2018

(2018/C 53/02)

1 euro =

Valuta			Kurs	Valuta			Kurs
USD	amerikanske dollar		1,2263	CAD	canadiske dollar		1,5427
JPY	japanske yen		133,23	HKD	hongkongske dollar		9,5892
DKK	danske kroner		7,4458	NZD	newzealandske dollar		1,6918
GBP	pund sterling		0,88600	SGD	singaporeanske dollar		1,6256
SEK	svenske kroner		9,9195	KRW	sydkoreanske won		1 328,30
CHF	schweiziske franc		1,1503	ZAR	sydafrikanske rand		14,6721
ISK	islandske kroner		125,40	CNY	kinesiske renminbi yuan		7,7604
NOK	norske kroner		9,7475	HRK	kroatiske kuna		7,4525
BGN	bulgarske lev		1,9558	IDR	indonesiske rupiah		16 722,75
CZK	tjekkiske koruna		25,358	MYR	malaysiske ringgit		4,8368
HUF	ungarske forint		311,97	PHP	filippinske pesos		63,730
PLN	polske zloty		4,1748	RUB	russiske rubler		71,0851
RON	rumænske leu		4,6524	THB	thailandske bath		38,874
TRY	tyrkiske lira		4,6648	BRL	brasilianske real		4,0415
AUD	australske dollar		1,5645	MXN	mexicanske pesos		22,8364
				INR	indiske rupee		78,8940

⁽¹⁾ Kilde: Referencekurs offentliggjort af Den Europæiske Centralbank.

Kommissionens meddelelse om de tilbagebetalingsrenter, referencesatser og kalkulationsrenter for statsstøtte, der gælder for de 28 medlemsstater pr. 1. marts 2018

(Offentliggjort i overensstemmelse med artikel 10 i Kommissionens forordning (EF) nr. 794/2004 af 21. april 2004 (EUT L 140 af 30.4.2004, s. 1))

(2018/C 53/03)

Basissatser beregnet i overensstemmelse med Kommissionens meddelelse om revision af metoden for fastsættelse af referencesatsen og kalkulationsrenten (EUT C 14 af 19.1.2008, s. 6). Afhængig af brugen af referencesatsen skal margenerne som defineret i denne meddelelse stadigvæk lægges til. For kalkulationsrenten betyder det, at der skal lægges en margen på 100 basispoint til. Kommissionens forordning (EF) nr. 271/2008 af 30. januar 2008 om ændring af forordning (EF) nr. 794/2004 foreskriver, at medmindre andet er fastlagt i en specifik beslutning, vil tilbagebetalingsrenten også blive beregnet ved at lægge 100 basispoint til basissatsen.

De ændrede satser er angivet med fed skrift.

De tidligere satser er offentliggjort i EUT C 14 af 16.1.2018, s. 3.

Fra	Til	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

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

Likvidation

Afgørelse om indledning af likvidation af Rapid life životná poisťovňa, a.s., der har hjemsted i: Garbiarska 2, 040 71 Košice, Slovakiet, virksomhedens identifikationsnummer: 31 690 904

(Offentliggørelse i overensstemmelse med artikel 280 i Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2009/138/EF om adgang til og udøvelse af forsikrings- og genforsikringsvirksomhed (Solvens II))

(2018/C 53/04)

Forsikringsselskab	Rapid life životná poisťovňa, a.s., der har hjemsted i: Garbiarska 2, 040 71 Košice SLOVENSKO/SLOVAKIET Virksomhedens identifikationsnummer: 31 690 904
Afgørelsens dato, ikrafttrædelsestidspunkt og art	Beslutning om konkursbehandling af 23.1.2018
Kompetente myndigheder	Okresný súd Košice I Štúrova 29 041 60 Košice SLOVENSKO/SLOVAKIET
Tilsynsmyndighed	Den slovakiske nationalbank, hovedkontoret: Imricha Karvaša 1 813 25 Bratislava SLOVENSKO/SLOVAKIET
Udpeget administrator	Dr. Dana Husťáková med følgende kontoradresse: Žriedlová 3 040 01 Košice SLOVENSKO/SLOVAKIET Referencenummer: S738
Lovgivning, der finder anvendelse	Den Slovakiske Republik, lov nr. 7/2005 om konkurs og omstrukturering og om ændring af visse love, som ændret

V

(Øvrige meddelelser)

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF
KONKURRENCEPOLITIKKEN

EUROPA-KOMMISSIONEN

Anmeldelse af en planlagt fusion

(Sag M.8714 — P7S1/TF1/Mediaset/Channel 4 Group/EBX)

Behandles eventuelt efter den forenklede procedure

(EØS-relevant tekst)

(2018/C 53/05)

1. Den 2. februar 2018 modtog Europa-Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion.

Anmeldelsen vedrører virksomhederne:

- ProSiebenSat.1 Media SE (Tyskland)
- Television Francaise 1 SA (Frankrig), der tilhører Bouygues Group
- Mediaset SpA (Italien), der tilhører Fininvest Group
- Channel Four Television Corporation (Det Forenede Kongerige)
- European Broadcaster Exchange (EBX) Limited (Det Forenede Kongerige), der i fællesskab kontrolleres af ProSiebenSat.1 Media SE, Television Francaise 1 SA, Mediaset SpA og Channel Four Television Corporation.

ProSiebenSat.1 Media SE, Television Francaise 1 SA, Mediaset SpA og Channel Four Television Corporation erhverver fælles kontrol, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), og artikel 3, stk. 4, over hele European Broadcaster Exchange (EBX) Limited.

Den planlagte fusion gennemføres gennem opkøb af aktier.

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- ProSiebenSat.1 Media SE: er holdingselskab for et af Tysklands største gratis-TV-selskaber og driver ligeledes virksomhed inden for multimedier og merchandising
- Television Francaise 1 SA: er holdingselskab for et af Frankrigs største gratis- og betalings-TV-selskaber og har ligeledes forskellige forretningsaktiviteter i forbindelse med den audiovisuelle sektor
- Mediaset SpA: er holdingselskab for et af Italiens og Spaniens største gratis- og betalings-TV-selskaber og har ligeledes forskellige forretningsaktiviteter i forbindelse med den audiovisuelle sektor
- Channel Four Television Corporation: er holdingselskab for et af Det Forenede Kongeriges største TV-selskaber, er en offentligt ejet, men reklamefinansieret public service-radio- og TV-virksomhed

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 («fusionsforordningen»).

— European Broadcaster Exchange (EBX) Limited: er et selskab, der beskæftiger sig med international markedsføring og salg af reklameplads til video, der vises før, under og efter afspilning af videoindhold, der er tilgængeligt på digitale medier, f.eks. websteder og apps på smartphones eller smart-TV.

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Europa-Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis er omfattet af fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil.

Det bemærkes, at denne sag eventuelt vil blive behandlet efter den forenklete procedure i overensstemmelse med meddelelse fra Kommissionen om en forenklet procedure for behandling af bestemte fusioner efter Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾.

4. Europa-Kommissionen opfordrer alle interesserede tredjeparter til at fremsætte eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Alle bemærkninger skal være Europa-Kommissionen i hænde senest 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse. Angiv altid referencen:

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

Bemærkningerne kan sendes til Europa-Kommissionen pr. e-mail, fax eller brev. Benyt venligst følgende kontaktoplysninger:

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

Fax +32 22964301

Postadresse:

Europa-Kommissionen
Generaldirektoratet for Konkurrence
Registreringskontoret for fusioner
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIEN

⁽¹⁾ EUT C 366 af 14.12.2013, s. 5.

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2018/C 53/06)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ENHEDSDOKUMENT

»ΑΓΚΙΝΑΡΑ ΙΡΙΩΝ« (AGKINARA IRION)

EU nr.: PGI-GR-02293 — 24.2.2017

BOB () BGI (X)

1. **Betegnelse**

»Αγκινάρα Ιριών« (Agkinara Irion)

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Grækenland

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**3.1. *Produkttype*

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Den beskyttede geografiske betegnelse »Agkinara Irion« betegner hovederne af den lokale artiskoksort »Prasini tou Argous« eller »Argitiki«, som tilhører arten *Cynara scolymus* L. i familien Asteraceae.

Kendetegnene ved frisk »Agkinara Irion«, som adskiller den fra andre typer artiskokker, er:

- kompakte, cylindriske hoveder med en karakteristisk åbning i toppen
- hovedets minimumshøjde er 10 cm og mindste vandrette diameter på 8 cm
- udvendige grønne dækblade, der er grønne og kødfulde i bunden med en afrundet, delt spids, der enten ikke har nogen torn eller undertiden en lille torn
- indvendige dækblade i farvenuancer fra lysegrøn til gul og lilla i midten, idet de inderste bladene bliver mindre og mindre og ender i lysegule støvdragere
- en massiv, cylindrisk stilk $\leq$ 40 cm i længden og med en diameter på 1-4 cm
- hovederne er bløde, og bunden af dækbladene og den tallerkenformede skål er kødfulde, velmagende og særdeles søde og kan spises rå.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle trin i produktionen af »Agkinara Irion« skal finde sted i det afgrænsede geografiske område.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

3.5. Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til

—

3.6. Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til

—

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det afgrænsede geografiske område, hvor »Agkinara Irion« produceres, er trekantet: Den ene side er afgrænset af havet, og de to andre er afgrænset af bjergkæder. Det omfatter kommunerne Karnezaiika og Iria og landsbyen Kantia, som administrativt hører under Nafplio kommune.

Det omfatter to sletter, Iriassletten og Kandiasletten, der dækker et område på henholdsvis 1 000 ha og 250 ha i den sydøstlige del af den regionale enhed Argolida og er adskilt af et lavt sandstensplateau (Lycalona). Det geografiske områdes naturlige grænser er forbjergene til Arachnaiobjerget mod nordnordøst, Didymobjerget mod sydsydøst og Argolisbugten mod vest.

De to sletter vender mod sydvest og gennemskæres af henholdsvis floderne Karnezaiiko og Dipotamos og Kandia. Floderne løber fra øst mod vest og derefter ud i havet.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Naturlige faktorer

Undergrunden og det særlige mikroklima i det afgrænsede geografiske område gør det muligt at dyrke tidlige afgrøder af høj kvalitet.

Jordbunden er frugtbar takket være aflejringer fra floderne, der løber gennem sletterne. Alle de jordbundstyper, hvor »Agkinara Irion« dyrkes, tilhører den brede kategori entosol-jord (nydannet jord, der endnu ikke er lagdelt). Den består hovedsagelig af sandblandet lerjord og lerjord.

Den er meget frugtbar med en dybde på 50 cm til 150 cm, hvilket er godt for artiskokkens dybtliggende rodsystem. Det er en ung jord med mellemstor kornstørrelse og en god, naturlig dræning takket være et lag af fint grus. Jorden er rig på kalcium og magnesium. De rige forekomster af magnesium bidrager til at bevare strukturen af disse kystjorder, eftersom den konkurrerer med kalium i jorden og gør det muligt at dyrke »Agkinara Irion« — selv i områder, hvor jorden har et højt saltindhold. Området er fladt med en hældningsgrad på 0-3 %.

Klimaet er middelhavsklima, altså varmt og tørt med meget milde vintre.

De klimatiske forhold forstærkes på grund af beliggenheden tæt på Argolisbugten, eftersom dette har tendens til at afbøde alt for voldsomme temperaturer. Dette fører til lavere maksimumstemperaturer om sommeren og højere minimumstemperaturer om vinteren. Den årlige gennemsnitstemperatur ligger på 18,5 °C med en gennemsnitlig minimumstemperatur på 10,2 °C og en gennemsnitlig maksimumstemperatur på 28,2 °C. Frost om vinteren forekommer sjældent som følge af regionens geomorfologi. De omkringliggende bjerge beskytter det dyrkede område mod den kolde nordenvind om vinteren, selv om søndenvinde i form af havbriser normalt er de fremherskende.

Regionen er sydvestvendt med en årlig solindstråling på omkring 337,0 kal/cm² og i gennemsnit mere end 2 500 solskinstimer årligt.

Den samlede årlige regnmængde ligger på omkring 400 mm, og om sommeren og efteråret falder der ofte slet ingen regn.

Betingelserne er meget gunstige for tidlig høst og giver planterne mulighed for at trives og give maksimalt udbytte i vintermånederne.

Menneskelige faktorer

Den menneskelige faktor er af særlig betydning, når man dyrker afgrøder, der skal høstes tidligt. Producenterne har perfektioneret dyrkningsmetoder, der gør det muligt at høste »Agkinara Irion« endnu tidligere, såsom nøje udvælgelse af moderplanter, der bruges til at fremdrive de nye afgrøder, bestemte planteafstande, tidspunkter for og mængden af kunstvanding samt udtynning af skud.

Produktets særpræg

Særpræget ved »Agkinara Irion« består af dens ry, som skyldes, at den kan høstes meget tidligt og har en karakteristisk sød smag.

Den første høst midt på efteråret giver den fordel af at være den eneste artiskok på markedet på det tidspunkt. Desuden betyder de store mængder, der kan leveres til markedet i løbet af vintermånederne, at produktet er kendt i vide kredse.

Det milde klima og de mange solskinstimer på grund af den geografiske beliggenhed og de sydvestvendte sletter fremmer den tidlige høst. Manglen på regn i løbet af sommeren gør det muligt at styre høstperioden ved hjælp af kunstvanding, og derfor starter produktionen om efteråret. De hovedsagelig milde vintre på grund af beliggenheden tæt på havet og den manglende frost som følge af kolde vinde, fordi sletterne er beskyttet af de omgivende lave bjerge, giver »Agkinara Irion« mulighed for at trives og betyder, at planterne giver maksimalt udbytte i løbet af vintermånederne.

»Agkinara Irion« udmærker sig også ved sin velsmag og navnlig ved sin sødme. Disse organoleptiske egenskaber skyldes dannelsen og oplagringen af kulhydrater, dvs. polysaccharider, under differentieringen og frugtdannelsen i det tidlige efterår, når solstrålingen er meget intens.

Processen med lagring af kulhydrater fremmes af de sydvestvendte sletter, som betyder, at planterne udsættes for store mængder sollys.

Disse egenskaber forstærkes gennem den menneskelige indgriben, såsom den omhyggelige udvælgelse af xerofytiske planter for at bevare den lokale sort, der anvendes til produktion af »Agkinara Irion«.

Teknikkerne, der anvendes til at opnå den tidlige høst, er resultatet af de lokale producenters mangeårige iagttagelser og store omhu, der er blevet overleveret fra generation til generation, for at frembringe et produkt af højeste kvalitet, der kommer på markedet i det tidlige efterår og dominerer det, til vinteren er forbi, og som næsten dækker det indenlandske forbrug fuldstændig.

Sammenfattende er det regionens geomorfologi, de lokale jordbunds- og klimaforhold samt videreførelsen af de traditionelle dyrkningsmetoder, som bidrager til den tidlige høst, sødmen, velsmagen og de øvrige egenskaber ved »Agkinara Irion«, der gør den kendt og giver den merværdi.

I tidsskriftet *Froutonea* nr. 169 fra februar 2013 omtaler man den tidlige høst af »Agkinara Irion« og beskriver sorterne »Prasini tou Argous« og »Argitiki«: »... Det er den mest udbredte sort i Argolida-regionen og i andre dele af Peloponnes og på Kreta. Det er en tidligt høstet sort, der giver et stort udbytte. Den producerer blomsterhoveder fra november (i Iria fra slutningen af oktober) ...«

»Agkinara Irions« kvaliteter nævnes ofte i artikler i medierne.

Nærmere bestemt kunne avisen *Ta Nea tis Argolidas* (Nyheder om Argolidas) den 20. maj 2002 fortælle, at »... Christos Olympios fra landbrugsuniversitetet i Athen henviste til deres terapeutiske og medicinske egenskaber og påpegede, at den spiselige del af blomsterhovedet på »Agkinara Irion« er rig på proteiner, kulhydrater, C-vitamin, salte og cellulose ...«

Avisen *Politistika* (Kultur) bragte den 17. marts 2010 en anden omtale af Argolida: »... Ved arrangementet vil professionelle kokke fra Tyrkiet, Cypren, som repræsenterer organer, der er medlemmer af netværket »Le Conservatoire International des Cuisines Méditerranéennes« (det internationale konservatorium for middelhavskøkkener), og naturligvis Grækenland gennem deres egen kunnen og erfaring demonstrere de gastronomiske glæder ved et enestående og lækkert produkt som »Agkinara Irion« ...«

Produktets ry hænger tæt sammen med det økonomiske, sociale og kulturelle liv i Iria-området.

Dette ry bevidnes af de veletablerede årlige festivaler, workshops, talrige begivenheder og møder, gastronomikonkurrencer, referencer i den trykte og elektroniske presse, i radio og tv, i bøger, tidsskrifter og madprogrammer, i fagtidsskrifter om landbrug og lokale restauranter menuer.

Det første seminar i Grækenland om dyrkning af »Agkinara Irion« og dens fremtidsudsigter blev afholdt i Iria i maj 2002 med deltagelse af fremtrædende italienske og græske videnskabsfolk.

I november 2007 besøgte en delegation fra »La Città del Carciofo« (Artiskokbyen), en international forening, der er oprettet til fremme af artiskokdyrkning, fra Ladispoli i Italien Iria. Formålet med besøget var at etablere en platform for udveksling af oplysninger om produktet og knytte venskabsbånd mellem artiskokproducerende lande og samtidig fremme turismen.

I maj 2010 var Iria vært for den første gastronomiske artiskokfestival, hvor kokke fra det østlige middelhavsområde (medlemmer af netværket Conservatoire International des Cuisines Méditerranéennes) lavede retter med »Agkinara Irion«, hvor de udnyttede deres færdigheder og erfaring til at demonstrere de særlige træk og smagen ved det lokale produkt.

Produktets ry fremhæves af den trykte og den elektroniske presse, og det optræder ofte i madmagasiner med stort oplag og madlavningsprogrammer på store tv-kanaler. Den kendte kok Ilias Mamalakis skriver i en opskrift på internettet »... »Agkinara Irion«, artiskokkerne fra Iria lovprises med god grund. Kig efter dem på dit lokale marked. De er utroligt lækre«. Tidsskrifter om landbrug og handel indeholder regelmæssigt rapporter om dens markedsandel, prisbevægelser og nye muligheder.

»Agkinara Irion« anvendes i vid udstrækning i lokale, traditionelle retter, hvilket fremgår af de mange opskrifter i Niki Tsekouras bog »Agkinara, o thisavros tis gis ton Irion« (Artiskokken, skatten fra Irias jord) (udgivet i 2013). De lokale restauranter tilbyder gæsterne mange artiskokretter, og dette bidrager til at gøre det lokale turistprodukt til noget særligt.

»Agkinara Irions« betydning for området afspejles i logoet for turismesammenslutningen for Kandia-Iria, som er en artiskok, mens det officielle stempel for Iria-landbrugskollektivet afbilder et stiliseret artiskokhoved, der i høj grad ligner de artiskokker, som de dyrker.

Folkeviddet lovpriser dette lokale produkts smag og sødme med talemåden »Agkinara apo to Iri pou travaei to potiri« (artiskokker fra Iria, der opfordrer til en tage en tår), og et maleri af den kendte kunstner Diana Antonakaitou fra 2000 viser de foretagsomme lokales hårde arbejde og påpeger, at »... de opgav tomaterne til gengæld for de lækreste artiskokker i hele præfekturet ...«

Historiske faktorer

Man finder allerede henvisninger til produktets ry og høje handelsværdi så langt tilbage som anden halvdel af det 19. århundrede: Man henviste til det som et eksportprodukt, der blev dyrket i Argolida-regionen og eksporteret til Konstantinopel, Egypten og Smyrna, og det blev rangeret sammen med andre rentable og værdsatte ressourcer (»Taxidia ana tin Ellada« (Rejser i Grækenland), G.P. Paraskevopoulos, 1869).

Man gik i gang med systematisk artiskokdyrkning i Iria- og Kandia-områderne efter Anden Verdenskrig i 1946-1947.

Iria kommune har officiel dokumentation for, at der i 1969 blev dyrket artiskokker på 800 ha, dvs. to tredjedele af de to sletter.

I årene efter perfektionerede avlerne deres specialviden om artiskokdyrkning, mens den lokale økonomi og lokal-samfundet udviklede sig omkring artiskokproduktion.

Den nære sammenhæng mellem Iria og artiskokken blev konsolideret i de 20 år fra 1980 til 2000, hvor Iria-området led under en lang tørkeperiode, og jordbunden og vandressourcerne blev hårdt ramt. Artiskokker var modstandsdygtige over for salte og udmærket i stand til at tilpasse sig de særlige fremherskende forhold og kunne give den lokale befolkning en god indtægt, hvor det nærmest var umuligt at dyrke andre frugter eller grøntsager.

I dag opfylder »Agkinara Irion« størstedelen af efterspørgslen fra det hjemlige marked, hvilket styrker dens ry.

Henvisning til offentliggørelsen af specifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014)

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

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra b), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2018/C 53/07)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾.

VARESPECIFIKATION FOR EN GARANTERET TRADITIONEL SPECIALITET

»KIEŁBASA KRAKOWSKA SUCHA STAROPOLSKA«

EU-nr.: TSG-PL-02145 — 14.6.2016

1. **Betegnelse(r), der skal registreres**

»Kiełbasa krakowska sucha staropolska«

2. **Produkttype**

Kategori 1.2. Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget m.m.)

3. **Begrundelse for registrering**

3.1. *Om produktet*

- ☒ er resultatet af en produktionsmåde, forarbejdning eller sammensætning, som svarer til den traditionelle praksis for det pågældende produkt eller den pågældende fødevarer
- ☐ er fremstillet af de råvarer eller ingredienser, der traditionelt har været anvendt.

»Kiełbasa krakowska sucha staropolska« er et traditionelt produkt, som fremstilles ved hjælp af en produktionsmåde, som svarer til traditionel praksis. Produktionsmåden stammer fra en krakowiansk tradition med at fremstille grovhakkede pølser, som der blev skrevet om så tidligt som i 1926 i følgende publikation: *Krakowskie wyroby wędliniarskie — praktyczne wskazówki o wyrobie wędlin* (Charcuterivarer fra Krakow — praktiske råd om, hvordan man tilbereder charcuterivarer) af den polske forfatter Andrzej Różycki. På grund af sin fine kvalitet og karakter spredte produktionsmåden for denne type pølse sig til andre regioner. Produktionsmåden er baseret på traditionelle processer: saltning, hvile, røgning og tørring. Under produktionen spiller hviletiden, som er mellem to og tre timer, en særlig rolle: Der foregår komplekse fysisk-kemiske processer i produktet, som giver det en bestemt smag og lugt.

3.2. *Om navnet:*

- ☐ har været brugt traditionelt til at betegne det bestemte produkt
- ☒ giver udtryk for produktets traditionelle eller særlige karakter.

Navnet »kiełbasa krakowska sucha staropolska« anvendes til at henvise til et bestemt produkt, som er fremstillet efter produktionsmåden for traditionelle, grovhakkede krakowianske pølser. »Kiełbasa krakowska« er blevet en generisk betegnelse. Men på registrerede produkter vedrører betegnelsen »staropolska« produktionsmåden og ikke et geografisk område. Ifølge den etymologiske ordbog betyder »staropolski« noget, som er relateret til en svunden periode i polsk historie.

4. **Beskrivelse**

4.1. *Beskrivelse af det produkt, som betegnelsen i punkt 1 henviser til, herunder dets vigtigste fysiske, kemiske, mikrobiologiske eller organoleptiske kendetegn, som viser produktets særlige egenart (artikel 7, stk. 2, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014).*

»Kiełbasa krakowska sucha staropolska« er en tørret, grovhakket pølse. Den har form som en typisk cylindrisk pølse på omkring 300 mm i længden eller dele deraf i en natur- eller proteintarm på 50 til 70 mm i diameter, som er jævnt rynket og har en mørkebrun farve på ydersiden, som er typisk for røgede produkter. Pølsens overflade er ren, skinnende og lettere rynket, og den føles tør ved berøring. Enderne er bundet eller hæftet sammen.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

I pølsens tværsnit ses tydeligt større kødstykker og mindre, lysere farvede stykker af fedt omgivet af fars. De store stykker af magert, rosa til mørk rosa svinekød ses tydeligt, når pølsen skæres i skiver, og er blandet med noget lysere farvede kødstykker af andre klasser. Alle kødingredienserne holdes fast sammen, så produktet let kan skæres i skiver.

Tyndt skårede skiver er let gennemsigtige, hvis de holdes op mod lyset, og har et karakteristisk udseende, som minder om farvet glas.

Pølsen har en blød, tør og ensartet rynket overflade.

»Kiełbasa krakowska sucha staropolska« er kendetegnet ved en smag af saltet, røget og opvarmet kød med en fremherskende smag af peber og en udsøgt eftersmag af hvidløg og muskatnød.

Den har den typiske lugt af stærkt røget pølse med en meget delikat hvidløgsduft. »Kiełbasa krakowska sucha staropolska« er en langtidsholdbar røget, opvarmet og tørret pølse, som er fremstillet efter traditionelle opskrifter og kun af kød af den allerbedste kvalitet. Den er hovedsageligt fremstillet af magert svinekød. De store stykker af svinekød suppleres af fars, som er tilsat en blanding af udelukkende naturlige krydderier. Alle krydderierne, kvaliteten af det valgte kød, hviletiden og røgningen og den endelige tørringsproces resulterer i et fremragende produkt med en unik smag.

- 4.2. *Beskrivelse af den fremstillingsmetode for det produkt, som navnet under punkt 1. henviser til, som producenterne skal følge, herunder eventuelt arten og beskaffenheden af de råvarer eller ingredienser, der anvendes, og metoden til fremstilling af produktet (artikel 7, stk. 2, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014)*

Ingredienser

Kødråvarer (i kg pr. 100 kg af den samlede kødvægt):

Svinekød af klasse I — 70 kg

Svinekød af klasse IIA — 10 kg

Svinekød af klasse III — 10 kg

Op til 10 kg fedt — skåret fedt — kan anvendes.

10 kg svinekød af klasse I kan erstattes af op til 10 kg oksekød af klasse II.

Klassificering af svinekød:

Klasse I — magert kød uden sener

Klasse IIA — kød med moderat fedt uden sener

Klasse III — magert eller moderat magert kød, sener

Fedt

a) Ydre

Klasse I — uden fedt

Klasse IIA — lag på op til 8 mm

Klasse III — begrænset mængde, 9-11 mm

b) Intramuskulært:

Klasse I — lag på op til 2 mm

Klasse IIA — lag på op til 10 mm

Klasse III — begrænset mængde på op til 15 mm

c) I vævet:

tilladt i alle klasser

Fedtindhold

Klasse I — op til 15 %

Klasse IIA — op til 30 %

Klasse III — op til 25 %

Fedtfarve i alle klasser: hvid med rosa eller cremefarvede nuancer

Sener

Klasse I — ingen sener

Klasse IIA — begrænset mængde sener, op til 10 %

Klasse III — ubegrænset mængde

Forekomst af hyperæmi for alle klasser: forbudt

Lymfeknuder for alle klasser: forbudt

Klassificering af oksekød

Klasse II — kød med sener, minimalt ydre fedt på op til 2 mm og et lag af intramuskulært fedt på op til 2 mm

Fedt

a) ydre — lag på op til 2 mm

b) intramuskulært — lag på op til 2 mm

c) i vævet — tilladt op til 2 mm

Analytisk fedtindhold: 16 %

Fedtfarve: Bleg cremefarvet til dyb gul

Sener: Ingen tykke sener

Hyperæmi og lymfeknuder: forbudt

Farve på nedkølet kød: lys rød til mørk rød

Den vigtigste råvare er magert svinekød og/eller oksekød af god kvalitet

Svinekødet skal overholde følgende kvalitetsparametre:

— vandbindingsevne: 2-5 %

— pH-værdi (5,5-5,9 — målt efter 24 timers nedkøling)

— rått svinekød fra svin med klare tegn på myopati er ikke tilladt (PSE, DFD, beviser på fysiologiske processer eller skader osv.)

— kød fra søer og orner er ikke tilladt

— kød fra dyr med ulovlige karakteristika, især PSS (porcine stress syndrome), der kan påvises objektivt og »post mortem« i dyr og produkter, er ikke tilladt

— kødet må ikke udsættes for andre konserveringsprocesser end nedkøling, og det må ikke fryses

— ved nedkøling forstås opbevaring af fersk kød, under lagring og transport, ved en omgivende temperatur på mellem -10 °C og +7 °C

— kød, der anvendes til produktionen, må ikke komme fra svin, som er slagtet inden for mindre end 48 timer eller mere end 144 timer.

Tilsætningsstoffer i kg pr. 100 kg samlet produktionsvægt

Naturligt sort peber — 0,05-0,10

Naturligt hvidt peber — 0,15-0,20

Muskatnød — 0,05-0,10

Frisk hvidløg — 0,30-0,40

Sukker — 0,15-0,20

Blanding til saltning bestående af: min. 98,5 % salt og 0,5-1,5 % nitrater (III) — ca. 1,5 kg.

Fremstilling af råvarer og produktionsproces:

- Indledende opskæring af alle kødingredienser, der sikrer, at kødstykkerne har en ensartet størrelse (op til 5 cm i diameter)
- tørsaltning af kødet i 24-72 timer og saltning af fedtet i 24-72 timer
- mekanisk forarbejdning: Kød af klasse IIA hakkes til omkring 8-10 mm i størrelse med en kødhakkemaskine, kød af klasse III hakkes til omkring 3-4 mm med en kødhakkemaskine og/eller hakkes sammen med 2 kg is eller op til 5 % vand
- delvist frosset svinefedt hakkes til omkring 8 mm i størrelse med en kødhakkemaskine (eller skæres i hånden i små stykker på ca. 5-8 mm)
- alle kødingredienser og krydderier blandes grundigt
- blandingen stoppes i tarme (naturtarme eller proteintarme)
- hviler ved en temperatur på højst 30 °C i to til tre timer
- tørring af overfladen efterfulgt af røgning ved hjælp af elletræ, bøgetræ, frugttræ eller en kombination deraf, skoldning og bagning, indtil der opnås en temperatur på mindst 72 °C inden i pølserne. Brug af røgaromaer er forbudt
- tørring, indtil det ønskede resultat opnås (ikke over 70 %). Tørretiden afhænger af produktmængden og de ydre betingelser
- rapsolie eller solsikkeolie kan anvendes for at forhindre, at der dannes en hvid belægning under lagringen. Dette er et valgfrit trin i produktionsprocessen. Producenterne kan vælge at anvende ovennævnte olie til pølsens overflade for at forhindre proteinet i at koagulere, hvilket danner en hvid belægning. Belægningen dannes naturligt, når der opstår overfladekoagulering af proteiner under lagringen, og skyldes produktets høje proteinindhold (kondensering). Olie anvendes til at forbedre produktet æstetisk. Det påvirker ikke kvaliteten af produktet eller dets særlige karakteristika.

4.3. *Beskrivelse af de centrale elementer til dokumentation for produktets traditionelle egenart (artikel 7, stk. 2, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014)*

I Polen går traditionen med forarbejdning af kød tilbage til den tidlige middelalder. Polens kolde og fugtige klima førte til brug af flere konserveringsmetoder, dvs. saltning, syltning, røgning, skoldning og tørring, som alle blev anvendt i specifikke kombinationer til fremstilling af forskellige typer af produkter. På herregårde og bondegårde var slagtning af dyr en familietradition, hvor man forberedte fødevarer til vinterperioden og arbejdede intensivt i marken, ligesom det var en tid med politiske og familiemæssige begivenheder såsom krige, rejser, genforeninger og ekspeditioner. Med tiden skabte et overskud af kød behov for at forarbejde alle kødingredienserne efter slagtning, i første omgang i hjemmet, derefter på slagterier og i dag hovedsageligt på fabrikker. Opskriften på og den unikke smag af »kielbasa krakowska sucha staropolska« stammer fra den traditionelle forarbejdning af udvalgte kødingredienser og en række krydderier.

Egenskaberne ved »kielbasa krakowska sucha staropolska« skyldes den traditionelle produktionsmåde efter en traditionel opskrift, navnlig brug af kød af høj kvalitet, saltning og den lange hvileperiode. Produktets unikke egenskaber bestemmes også af, hvordan røgningen udføres.

De traditionelle egenskaber ved »kielbasa krakowska sucha staropolska« skyldes de karakteristiske ingredienser og det afbalancerede forhold mellem dem. Der anvendes svinekød af høj kvalitet (kød af klasse I udgør ikke mindre end ca. 70 % af ingredienserne) til produktion af pølsen. De grovhakkede stykker understreger råvarens fine kvalitet. Dette afspejles i produktets smag og udseende. Hvidløg i opskriften har ikke blot forbedret smagen, men også forlænget holdbarheden af produktet.

Ingredienserne og opskrifter til forarbejdning af denne type pølse (»kielbasa krakowska suszona oraz wędzona« (»tørret og røget kielbasa krakowska«)) indgik bl.a. også i publikationer fra 1985 og 1987 med titlen Domowe wyroby mięsne (hjemmelavede kødprodukter) (Tadeusz Kłossowski) og Domowe przetwory z mięsa (Hjemmelavet tilberedt kød) (Władysław Poszepczyński). Tørring og saltning bevarer produktets farve, giver kødet sin karakteristiske smag og lugt og forlænger produktets holdbarhed.

Den lange hviletid sikrer, at farven og lugten af hele pølsen udjævnes, inden den røges, hvilket afspejles i produktets særpregede endelige smag og udseende.

Røgningen af »kielbasa krakowska sucha staropolska« er særlig vigtig for produktets smag. Pølserne, som hænger ned fra bjælker, røges af den opstigende varme og røg fra brændende træ (ild og røg).

I lyset af den teknologiske udvikling kan røggeneratorer også bruges til at røge pølser. Det er de samme træsorter, som anvendes til fremstilling af varm røg i denne proces. Der kan dog anvendes andre former for træ, f.eks. træflis.

Uanset røgningsmetode sikrer valget af egnede træsorter, at »kielbasa krakowska sucha staropolska« har den karakteristiske smag og lugt af opvarmet, røget kød, ikke er bitter og er mørk brun i farven.

Alle disse processer er beskrevet i en publikation fra 1926: »Krakowskie wyroby wędliniarskie — praktyczne wskazówki o wyrobie wędlin« (Charcuterivarer fra Krakow — praktiske råd om, hvordan man tilbereder charcuterivarer) af den polske forfatter Andrzej Różycki.

Metoden og opskriften til fremstilling af »kielbasa krakowska sucha staropolska« er også bekræftet af polske standarder, der blev offentliggjort i 1959, og interne regler offentliggjort af den centrale organisation for kødindustrien i 1964, som blev udarbejdet på grundlag af regler og opskrifter, der blev anvendt allerede før Anden Verdenskrig.

