

# Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης

C 53



Έκδοση  
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

61ο έτος

13 Φεβρουαρίου 2018

Περιεχόμενα

## II Ανακοινώσεις

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΘΕΣΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΟΡΓΑΝΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

### Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2018/C 53/01 Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση M.8695 — PSA/TIL/PPIT) <sup>(1)</sup> ..... 1

## IV Πληροφορίες

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

### Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2018/C 53/02 Ισοτιμίες του ευρώ ..... 2

2018/C 53/03 Ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με τα τρέχοντα επιτόκια ανάκτησης και τα επιτόκια αναφοράς/προεξόφλησης κρατικών ενισχύσεων για τα 28 κράτη μέλη που ισχύουν από την 1η Μαρτίου 2018 [Δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 10 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 794/2004 της Επιτροπής, της 21ης Απριλίου 2004 (ΕΕ L 140 της 30.4.2004, σ. 1)] ..... 3

EL

<sup>(1)</sup> Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

## ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΚΡΑΤΗ ΜΕΛΗ

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2018/C 53/04 | Διαδικασία εκκαθάρισης — Απόφαση για την κίνηση διαδικασίας εκκαθάρισης έναντι της Rapid life živoťná roisťonňa, a.s., που εδρεύει στη διεύθυνση: Garbiarska 2, 040 71 Košice, αριθμός μητρώου της εταιρείας: 31 690 904 [Δημοσίευση σύμφωνα με το άρθρο 280 της οδηγίας 2009/138/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με την ανάληψη και την άσκηση δραστηριοτήτων ασφάλισης και αντασφάλισης (Φερεγγυότητα II)] ..... | 4 |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|

## V Γνωστοποιήσεις

### ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

#### Ευρωπαϊκή Επιτροπή

|              |                                                                                                                                                                           |   |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2018/C 53/05 | Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.8714 — P7S1 / TF1 / Mediaset / Channel 4 Group / EBX) — Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία <sup>(1)</sup> ..... | 5 |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|

### ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

#### Ευρωπαϊκή Επιτροπή

|              |                                                                                                                                                                                                                                          |    |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 2018/C 53/06 | Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων .....              | 7  |
| 2018/C 53/07 | Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων ..... | 11 |

<sup>(1)</sup> Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

## II

(Ανακοινώσεις)

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΘΕΣΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΟΡΓΑΝΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ  
ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

## Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση

(Υπόθεση M.8695 — PSA/TIL/PPIT)

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2018/C 53/01)

Στις 6 Φεβρουαρίου 2018, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να τη χαρακτηρίσει συμβιβάσιμη με την εσωτερική αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνο στα αγγλικά και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

- από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του δικτυακού τόπου της Επιτροπής για τον ανταγωνισμό (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ο δικτυακός αυτός τόπος παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις, όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων και ημερομηνιών, καθώς και τομεακά ευρετήρια,
- σε ηλεκτρονική μορφή στον δικτυακό τόπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=el>) με αριθμό εγγράφου 32018M8695. Ο δικτυακός τόπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

---

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

## IV

(Πληροφορίες)

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ  
ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ <sup>(1)</sup>

12 Φεβρουαρίου 2018

(2018/C 53/02)

1 ευρώ =

|     | Νομισματική μονάδα | Ισοτιμία |     | Νομισματική μονάδα       | Ισοτιμία  |
|-----|--------------------|----------|-----|--------------------------|-----------|
| USD | δολάριο ΗΠΑ        | 1,2263   | CAD | δολάριο Καναδά           | 1,5427    |
| JPY | ιαπωνικό γιεν      | 133,23   | HKD | δολάριο Χονγκ Κονγκ      | 9,5892    |
| DKK | δανική κορόνα      | 7,4458   | NZD | δολάριο Νέας Ζηλανδίας   | 1,6918    |
| GBP | λίρα στερλίνα      | 0,88600  | SGD | δολάριο Σιγκαπούρης      | 1,6256    |
| SEK | σουηδική κορόνα    | 9,9195   | KRW | ουόν Νότιας Κορέας       | 1 328,30  |
| CHF | ελβετικό φράγκο    | 1,1503   | ZAR | νοτιοαφρικανικό ραντ     | 14,6721   |
| ISK | ισλανδική κορόνα   | 125,40   | CNY | κινεζικό ρενμινπί γιουάν | 7,7604    |
| NOK | νορβηγική κορόνα   | 9,7475   | HRK | κροατική κούνα           | 7,4525    |
| BGN | βουλγαρικό λεβ     | 1,9558   | IDR | ρουπία Ινδονησίας        | 16 722,75 |
| CZK | τσεχική κορόνα     | 25,358   | MYR | μαλαισιανό ρινγκίτ       | 4,8368    |
| HUF | ουγγρικό φιορίνι   | 311,97   | PHP | πέσο Φιλιππινών          | 63,730    |
| PLN | πολωνικό ζλότι     | 4,1748   | RUB | ρωσικό ρούβλι            | 71,0851   |
| RON | ρουμανικό λέου     | 4,6524   | THB | ταϊλανδικό μπατ          | 38,874    |
| TRY | τουρκική λίρα      | 4,6648   | BRL | ρεάλ Βραζιλίας           | 4,0415    |
| AUD | δολάριο Αυστραλίας | 1,5645   | MXN | πέσο Μεξικού             | 22,8364   |
|     |                    |          | INR | ινδική ρουπία            | 78,8940   |

<sup>(1)</sup> Πηγή: Ισοτιμίες αναφοράς που δημοσιεύονται από την Ευρωπαϊκή Κεντρική Τράπεζα.

**Ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με τα τρέχοντα επιτόκια ανάκτησης και τα επιτόκια αναφοράς/προεξόφλησης κρατικών ενισχύσεων για τα 28 κράτη μέλη που ισχύουν από την 1η Μαρτίου 2018**

[Δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 10 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 794/2004 της Επιτροπής, της 21ης Απριλίου 2004 (ΕΕ L 140 της 30.4.2004, σ. 1)]

(2018/C 53/03)

Τα βασικά επιτόκια υπολογιζόμενα σύμφωνα με την ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με την αναθεώρηση της μεθόδου καθορισμού των επιτοκίων αναφοράς και προεξόφλησης (ΕΕ C 14 της 19.1.2008, σ. 6). Ανάλογα με τη χρήση του επιτοκίου αναφοράς, πρέπει να προστεθούν τα κατάλληλα περιθώρια όπως ορίζεται στην εν λόγω ανακοίνωση. Όσον αφορά το επιτόκιο προεξόφλησης, αυτό σημαίνει ότι πρέπει να προστεθεί περιθώριο 100 μονάδων βάσης. Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 271/2008 της Επιτροπής, της 30ής Ιανουαρίου 2008, για τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 794/2004, προβλέπει ότι, εκτός εάν προβλέπεται διαφορετικά με ειδική απόφαση, το επιτόκιο ανάκτησης υπολογίζεται επίσης προσθέτοντας 100 μονάδες βάσης στο βασικό επιτόκιο.

Τα τροποποιημένα ποσοστά αναγράφονται με έντονους χαρακτήρες.

Ο προηγούμενος πίνακας δημοσιεύθηκε στην ΕΕ C 14 της 16.1.2018, σ. 3.

| Από      | Έως       | 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        | <b>0,95</b> | -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        | <b>0,09</b> | -0,18        | -0,18        | -0,18        | -0,18        | -0,18        | -0,18        | -0,18        | 1,85        | -0,18        | <b>2,21</b> | -0,42        | -0,18        | -0,18        | 0,73        |
| 1.1.2018 | 31.1.2018 | <b>-0,18</b> | <b>-0,18</b> | <b>0,65</b> | <b>-0,18</b> | <b>0,75</b> | <b>-0,18</b> | <b>0,02</b> | <b>-0,18</b> | <b>-0,18</b> | <b>-0,18</b> | <b>-0,18</b> | <b>-0,18</b> | <b>0,54</b> | <b>0,13</b> | <b>-0,18</b> | <b>-0,18</b> | <b>-0,18</b> | <b>-0,18</b> | <b>-0,18</b> | <b>-0,18</b> | <b>-0,18</b> | <b>1,85</b> | <b>-0,18</b> | <b>1,89</b> | <b>-0,42</b> | <b>-0,18</b> | <b>-0,18</b> | <b>0,73</b> |

## ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΚΡΑΤΗ ΜΕΛΗ

## Διαδικασία εκκαθάρισης

**Απόφαση για την κίνηση διαδικασίας εκκαθάρισης έναντι της Rapid life životná poisťovňa, a.s., που εδρεύει στη διεύθυνση: Garbiarska 2, 040 71 Košice, αριθμός μητρώου της εταιρείας: 31 690 904**

[Δημοσίευση σύμφωνα με το άρθρο 280 της οδηγίας 2009/138/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με την ανάληψη και την άσκηση δραστηριοτήτων ασφάλισης και αντασφάλισης (Φερεγγυότητα II)]

(2018/C 53/04)

|                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ασφαλιστική επιχείρηση                          | Rapid life životná poisťovňa, a.s., που εδρεύει στη διεύθυνση:<br>Garbiarska 2<br>040 71 Košice<br>SLOVENSKO/SLOVAKIA<br><br>αριθμός μητρώου της εταιρείας: 31 690 904                                                                                                                                       |
| Ημερομηνία, έναρξη ισχύος και φύση της απόφασης | Απόφαση για κήρυξη πτώχευσης, της 23ης Ιανουαρίου 2018.                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Αρμόδιες αρχές                                  | Περιφερειακό δικαστήριο (Okresný súd) Košice I, που εδρεύει στη διεύθυνση:<br>Štúrova 29<br>041 60 Košice<br>SLOVENSKO/SLOVAKIA                                                                                                                                                                              |
| Εποπτική αρχή                                   | Národná banka Slovenska (Εθνική Τράπεζα της Σλοβακίας), με έδρα στη διεύθυνση:<br>Imricha Karvaša 1<br>813 25 Bratislava<br>SLOVENSKO/SLOVAKIA                                                                                                                                                               |
| Διορισμένος διαχειριστής                        | Δικηγόρος κα. Dana Husťáková, διεύθυνση δικηγορικού γραφείου:<br>Žriedlová 3<br>040 01 Košice<br>SLOVENSKO/SLOVAKIA<br><br>αριθμός διαχειριστή: S738                                                                                                                                                         |
| Εφαρμοστέο δικαιο                               | Slovenská republika, zákon č. 7/2005 Z.z. o konkurze a reštrukturalizácii a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov (Σλοβακική Δημοκρατία, Νόμος αριθ. 7/2005 Z.z. περί πτωχεύσεων και αναδιαρθρώσεων και για την τροποποίηση και συμπλήρωση ορισμένων νόμων, όπως τροποποιήθηκε) |

## V

(Γνωστοποιήσεις)

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ  
ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης

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

Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2018/C 53/05)

1. Στις 2 Φεβρουαρίου 2018, η Επιτροπή έλαβε κοινοποίηση προτεινόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>.

Η παρούσα κοινοποίηση αφορά τις ακόλουθες επιχειρήσεις:

- ProSiebenSat.1 Media SE (Γερμανία),
- Television Francaise 1 SA (Γαλλία), η οποία ανήκει στον όμιλο Bouygues,
- Mediaset SpA (Ιταλία), η οποία ανήκει στον όμιλο Fininvest,
- Channel Four Television Corporation (Ηνωμένο Βασίλειο),
- European Broadcaster Exchange (EBX) Limited (Ηνωμένο Βασίλειο), η οποία ελέγχεται από κοινού από την ProSiebenSat.1 Media SE, την Television Francaise 1 SA, τη Mediaset SpA και την Channel Four Television Corporation.

Η ProSiebenSat.1 Media SE, η Television Francaise 1 SA, η Mediaset SpA και η Channel Four Television Corporation αποκτούν, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) και του άρθρου 3 παράγραφος 4 του κανονισμού συγκεντρώσεων, τον κοινό έλεγχο του συνόλου της European Broadcaster Exchange (EBX) Limited.

Η συγκέντρωση πραγματοποιείται με αγορά μετοχών.

2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι οι εξής:

- ProSiebenSat.1 Media SE: εταιρεία χαρτοφυλακίου ενός από τα μεγαλύτερα τηλεοπτικά δίκτυα ελεύθερης λήψης στη Γερμανία, η οποία δραστηριοποιείται επίσης στους τομείς των πολυμέσων και της εμπορικής ανάδειξης (merchandising),
- Television Francaise 1 SA: εταιρεία χαρτοφυλακίου ενός από τα μεγαλύτερα τηλεοπτικά δίκτυα ελεύθερης λήψης και συνδρομητικής τηλεόρασης στη Γαλλία, η οποία αναπτύσσει διάφορες επιχειρηματικές δραστηριότητες που σχετίζονται με τον οπτικοακουστικό τομέα,
- Mediaset SpA: εταιρεία χαρτοφυλακίου ενός από τα μεγαλύτερα τηλεοπτικά δίκτυα ελεύθερης λήψης και συνδρομητικής τηλεόρασης στην Ιταλία και την Ισπανία, η οποία αναπτύσσει διάφορες επιχειρηματικές δραστηριότητες που σχετίζονται με τον οπτικοακουστικό τομέα,
- Channel Four Television Corporation: εταιρεία χαρτοφυλακίου ενός από τα μεγαλύτερα τηλεοπτικά δίκτυα στο Ηνωμένο Βασίλειο, ραδιοτηλεοπτικός φορέας που ανήκει στο δημόσιο και χρηματοδοτείται με διαφημίσεις,

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1 («κανονισμός συγκεντρώσεων»).

— European Broadcaster Exchange (EBX) Limited: εταιρεία που δραστηριοποιείται στη διεθνή εμπορία και πώληση διαφημιστικού αποθέματος βίντεο που προβάλλεται πριν, κατά τη διάρκεια και μετά από περιεχόμενο βίντεο που διατίθεται σε ψηφιακά μέσα όπως οι δικτυακοί τόποι και οι εφαρμογές για έξυπνα τηλέφωνα ή έξυπνες συσκευές τηλεόρασης.

3. Κατόπιν προκαταρκτικής εξέτασης, η Επιτροπή διαπιστώνει ότι η κοινοποιηθείσα πράξη θα μπορούσε να εμπίπτει στο πεδίο εφαρμογής του κανονισμού συγκεντρώσεων. Εντούτοις, επιφυλάσσεται να λάβει τελική απόφαση ως προς το σημείο αυτό.

Σύμφωνα με την ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με απλοποιημένη διαδικασία για την εξέταση ορισμένων συγκεντρώσεων βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου<sup>(1)</sup>, σημειώνεται ότι η παρούσα υπόθεση είναι υποψήφια να εξεταστεί βάσει της διαδικασίας που προβλέπεται στην ανακοίνωση.

4. Η Επιτροπή καλεί τους ενδιαφερόμενους τρίτους να της υποβάλουν τυχόν παρατηρήσεις για την προτεινόμενη συγκέντρωση.

Οι παρατηρήσεις πρέπει να περιέλθουν στην Επιτροπή το αργότερο εντός 10 ημερών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης. Θα πρέπει πάντοτε να σημειώνονται τα ακόλουθα στοιχεία αναφοράς:

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

Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή με ηλεκτρονικό ταχυδρομείο, με φαξ ή ταχυδρομικώς. Στοιχεία επικοινωνίας:

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Φαξ +32 22964301

Ταχυδρομική διεύθυνση:

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

---

<sup>(1)</sup> EE C 366 της 14.12.2013, σ. 5.

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2018/C 53/06)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«ΑΓΚΙΝΑΡΑ ΙΡΙΩΝ» (AGKINARA IRION)

ΕΕ: PGI-GR-02293 — 24.2.2017

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. Ονομασία(-ες)

«Αγκινάρα Ιρίων» (Agkinara Irion)

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ελλάδα

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά νωπά ή μεταποιημένα

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Η Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη «Αγκινάρα Ιρίων» χαρακτηρίζει κεφαλές αγκινάρας, προερχόμενες από την τοπική ποικιλία αγκινάρας Πράσινη του Άργους ή Αργίτικη, η οποία ανήκει στο είδος *Cynara scolymus* L. της οικογένειας των Αστεροειδών.

Τα χαρακτηριστικά της «Αγκινάρας Ιρίων» σε νωπή κατάσταση, τα οποία τη διαφοροποιούν από τις άλλες αγκινάρες είναι τα ακόλουθα:

- κυλινδρικές και συμπαγείς κεφαλές με χαρακτηριστικό άνοιγμα στην κορυφή,
- ελάχιστο ύψος κεφαλής 10 cm και ελάχιστη εγκάρσια διάμετρος 8 cm,
- εξωτερικά βράκτια φύλλα πράσινου χρώματος, σαρκώδη στη βάση με στρογγυλεμένη, διχαλωτή απόληξη χωρίς αγκάθι ή ορισμένες φορές με μικρό αγκάθι,
- εσωτερικά βράκτια φύλλα που διαφοροποιούνται βαθμιαία από ανοιχτό πράσινο έως κίτρινο και στο κέντρο ιώδες με εκφυλισμό σε ανοιχτό κίτρινο χνούδι,
- στέλεχος κυλινδρικό και συμπαγές μήκους ≤ 40 cm και διαμέτρου που κυμαίνεται από 1 cm – 4 cm,
- οι κεφαλές είναι τρυφερές και οι βάσεις των βρακτίων φύλλων και της δισκοειδούς ανθοδόχης είναι σαρκώδεις και εύγευστες με ιδιαίτερη γλυκύτητα, κατάλληλες και για νωπή κατανάλωση.

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

—

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Όλα τα στάδια παραγωγής της «Αγκινάρας Ιρίων» πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

- 3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

—

- 3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

—

#### 4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η οριοθετημένη γεωγραφικά περιοχή μέσα στην οποία παράγεται η «Αγκινάρα Ιρίων» έχει σχήμα τριγώνου, όπου η μια πλευρά του ανοίγει προς τη θάλασσα και οι δύο άλλες σχηματίζονται από τις απολήξεις ορεινών συγκροτημάτων. Περιλαμβάνει τις Τοπικές Κοινότητες Καρνεζαϊκών, Ιρίων και τον οικισμό της Κάντιας, που διοικητικά ανήκουν στο Δήμο Ναυπλιέων.

Πρόκειται για δύο πεδιάδες, των Ιρίων και της Κάντιας με έκταση 10 000 στρέμματα και 2 500 στρέμματα αντίστοιχα, οι οποίες βρίσκονται στα νοτιοανατολικά της Περιφερειακής Ενότητας Αργολίδας και χωρίζονται μεταξύ τους από τον ασβεστολιθικό χαμηλό αυχένα Λυκάλωνα. Φυσικά όρια της γεωγραφικής περιοχής στα βόρεια – βορειοανατολικά είναι η απόληξη του όρους Αραχναίου, στα νότια- νοτιοανατολικά το όρος Δίδυμο και δυτικά φυσικό όριο αποτελεί ο Αργολικός κόλπος.

Οι δυο πεδιάδες έχουν νοτιοδυτικό προσανατολισμό και διαρρέονται από τους χειμάρρους Καρνεζαϊκό ή Διπόταμο και το χείμαρρο της Κάντιας αντίστοιχα. Οι χείμαρροι κατευθύνονται από την ανατολή προς τη δύση και χύνονται στη θάλασσα.

#### 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

*Φυσικοί παράγοντες*

Το μητρικό έδαφος και το ιδιαίτερο μικροκλίμα της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης δίνουν ένα πρώιμο προϊόν ποιότητας.

Το έδαφος είναι δημιούργημα των προσχώσεων των χειμάρρων που διαρρέουν τις πεδιάδες. Το σύνολο των εδαφών ανήκουν στη μεγάλη κατηγορία των Entisols (εδάφη προσφάτως σχηματισμένα στα οποία απουσιάζουν χαρακτηριστικοί εδαφικοί ορίζοντες). Στην πλειονότητα τους είναι αμμοαργιλοπηλώδη και αργιλοπηλώδη.

Είναι πολύ γόνιμα με βάθη που κυμαίνονται από 50- 150 cm, γεγονός που ευνοεί το βαθύ ριζικό σύστημα της αγκινάρας. Είναι νεαρής ηλικίας, μέσης σύστασης, με καλή φυσική στράγγιση, εξαιτίας της παρουσίας στρώματος αμμοχάλικου. Είναι εδάφη εφοδιασμένα με ασβέστιο και πλούσια σε μαγνήσιο. Η περίσσεια μαγνησίου συμβάλλει στη διατήρηση της δομής αυτών των παραθαλάσσιων εδαφών, διότι ανταγωνίζεται το νάτριο, δίνοντας τη δυνατότητα καλλιέργειας της «Αγκινάρας Ιρίων», ακόμη και στις περιοχές που η αλατότητα είναι αυξημένη. Τα εδάφη είναι επίπεδα με κλίση από 0-3 %.

Το κλίμα είναι μεσογειακό, ξηροθερμικό με πολύ ήπιο χειμώνα.

Οι κλιματικές συνθήκες ευνοούνται από τη γειτνίαση με τον Αργολικό κόλπο, καθώς επηρεάζει τις ακραίες θερμοκρασίες. Το καλοκαίρι οι μέγιστες είναι χαμηλότερες και το χειμώνα οι ελάχιστες υψηλότερες. Η μέση ετήσια θερμοκρασία για την περιοχή ανέρχεται στους 18,5 °C, με μέση ελάχιστη 10,2 °C και μέση μέγιστη 28,2 °C. Οι παγετοί είναι σπάνιοι, εξαιτίας της γεωμορφολογίας της περιοχής. Η ζώνη καλλιέργειας προστατεύεται από τα ψυχρά, βόρεια ρεύματα του χειμώνα, λόγω των ορεινών όγκων που την περιβάλλουν, συνθήκες όμως επικρατούν νότιοι άνεμοι, δηλαδή θαλάσσια αύρα.

Η περιοχή έχει νοτιοδυτικό προσανατολισμό, με ετήσια ηλιακή ακτινοβολία περίπου 337,0 cal/cm<sup>2</sup> και μέση ετήσια ηλιοφάνεια πάνω από 2 500 ώρες.

Το συνολικό ύψος βροχόπτωσης ανέρχεται περίπου στα 400 mm ετησίως, ενώ το καλοκαίρι και το φθινόπωρο είναι συχνά περίοδοι ξηρασίας.

Οι παραπάνω συνθήκες ευνοούν εξαιρετικά την πρωιμότητα του προϊόντος και επιτρέπουν την ευδοκίμηση και τη μέγιστη απόδοση της καλλιέργειας κατά τους χειμερινούς μήνες.

*Ανθρώπινος παράγοντας*

Ο ανθρώπινος παράγοντας είναι ιδιαίτερα σημαντικός για την παραγωγή πρώιμου προϊόντος. Οι παραγωγοί έχουν τελειοποιήσει καλλιεργητικές τεχνικές που προσδίδουν στην «Αγκινάρα Ιρίων» επιπλέον πρωιμότητα, όπως η σχολαστική επιλογή μητρικών φυτών για την εγκατάσταση της νέας φυτείας, οι συγκεκριμένες αποστάσεις φύτευσης, ο χρόνος και η χρήση της άρδευσης και το αραίωμα των παραφυάδων.

*Ιδιαιτερότητα προϊόντος*

Η ιδιαιτερότητα της «Αγκινάρας Ιρίων» συνίσταται στη φήμη της, η οποία οφείλεται στη μεγάλη πρωιμότητα και την ξεχωριστή γλυκύτητα του προϊόντος.

Η πρώτη συγκομιδή στα μέσα φθινοπώρου της επιτρέπει συνεπώς να είναι η μόνη διαθέσιμη στην αγορά. Επιπρόσθετα, οι μεγάλες ποσότητες του προϊόντος που διατίθενται κατά τους χειμερινούς μήνες, τροφοδοτούν την αγορά καθιστώντας την ευρύτερα γνωστή.

Το ήπιο κλίμα σε συνδυασμό με την πολύ υψηλή ηλιοφάνεια, λόγω της γεωγραφικής θέσης και του νοτιοδυτικού προσανατολισμού των πεδιάδων, ευνοεί την πρωιμότητα της παραγωγής. Η απουσία βροχοπτώσεων τους καλοκαιρινούς μήνες επιτρέπει τον έλεγχο της έναρξης της καλλιεργητικής περιόδου με τη χρήση του αρδευτικού νερού και συνεπώς προσδιορίζει την έναρξη της παραγωγής το φθινόπωρο. Το μικρό χειμερινό ψύχος, λόγω της γεινίασης με τη θάλασσα και η απουσία παγετών από ψυχρά ρεύματα, λόγω προστασίας των πεδιάδων από τους χαμηλούς ορεινούς όγκους που τις περιβάλλουν, επιτρέπει την ευδοκίμηση και τη μέγιστη απόδοση της καλλιέργειας τους χειμερινούς μήνες.

Η «Αγκινάρα Ιρίων» διακρίνεται επίσης για τη γευστικότητα και την ιδιαίτερη γλυκύτητά της. Τα οργανοληπτικά αυτά χαρακτηριστικά οφείλονται στη σύνθεση και την απόθεση υδατανθράκων, δηλαδή πολυσακχαριτών κατά τη φάση της διαφοροποίησης και της καρποφορίας της νωρίς το φθινόπωρο, που η ένταση της ηλιακής ακτινοβολίας είναι υψηλή.

Η διαδικασία της απόθεσης υδατανθράκων ενισχύεται από το νοτιοδυτικό προσανατολισμό των πεδιάδων καλλιέργειας, διότι τα φυτά θέτονται σε πολύ μεγάλη έκθεση ηλιακού φωτός.

Στα ήδη υπάρχοντα χαρακτηριστικά της προστίθενται και αυτά που προκύπτουν από τις ανθρώπινες παρεμβάσεις, όπως η αυστηρή επιλογή ξηροφύτων για τη διαφύλαξη της τοπικής ποικιλίας από την οποία προκύπτει η «Αγκινάρα Ιρίων».

Οι τεχνικές πρωιμότητας είναι αποτέλεσμα της μακροχρόνιας παρατηρητικότητας και της μεγάλης σχολαστικότητας των ντόπιων παραγωγών, που μεταφέρονται από γενιά σε γενιά, προκειμένου να παράγεται ένα ποιοτικό προϊόν, που διατίθεται νωρίς το φθινόπωρο στην αγορά και μονοπωλεί το καταναλωτικό ενδιαφέρον έως το τέλος του χειμώνα, καλύπτοντας σχεδόν αποκλειστικά την εγχώρια κατανάλωση.

Συνοψίζοντας, η γεωμορφολογία της περιοχής οι τοπικές εδαφοκλιματικές συνθήκες, και η διατήρηση του παραδοσιακού τρόπου καλλιέργειας είναι τα στοιχεία που συντελούν στην πρωιμότητα, στη γλυκύτητα, στη γευστικότητα και στα άλλα ποιοτικά χαρακτηριστικά της «Αγκινάρας Ιρίων», προσδίδοντας φήμη και προστιθέμενη αξία στο προϊόν.

Στην πρωιμότητα της «Αγκινάρας Ιρίων» αναφέρεται το περιοδικό *Φρουτονέα*, τεύχος 169, Φεβρουάριος 2013, στο οποίο περιγράφεται η ποικιλία Πράσινη του Άργους ή Αργίτικη «... Είναι η πιο διαδομένη ποικιλία στην περιοχή της Αργολίδας, καθώς και σε άλλα μέρη της Πελοποννήσου και στην Κρήτη. Είναι πρώιμη ποικιλία υψηλής παραγωγικότητας. Παράγει ανθοκεφαλές από το Νοέμβριο (στα Ίρια από τέλη Οκτώβρη...)».

Στα ποιοτικά χαρακτηριστικά της «Αγκινάρας Ιρίων» γίνονται πολύ συχνές αναφορές σε άρθρα στα μέσα ενημέρωσης.

Συγκεκριμένα, η εφημερίδα *Τα Νέα της Αργολίδας*, στις 20 Μαΐου 2002, αναφέρει: «... στις θρεπτικές και φαρμακευτικές ιδιότητες αναφέρθηκε ο Χρήστος Ολύμπιος του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, ο οποίος τόνισε ότι το φαγώσιμο μέρος της ανθοκεφαλής της αγκινάρας των Ιρίων είναι πλούσιο σε πρωτεΐνες, υδατάνθρακες, βιταμίνη C, άλατα και κυτταρίνη...».

Άλλη αναφορά γίνεται στην εφημερίδα *Πολιτιστικά της Αργολίδας*, στις 17 Μαρτίου 2010, «... Κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης επαγγελματίες μάγειρες από την Τουρκία, την Κύπρο, οι οποίοι εκπροσωπούν φορείς που είναι μέλη του δικτύου *Conservatoire international des cuisines méditerranéennes*, και φυσικά από την Ελλάδα, θα αναδείξουν με τη δική τους ικανότητα και εμπειρία τη γαστρονομική απόλαυση ενός ιδιαίτερου και γευστικού προϊόντος όπως η αγκινάρα Ιρίων ...».

Η φήμη του προϊόντος είναι στενά συνυφασμένη με την οικονομική, κοινωνική και πολιτιστική ζωή της περιοχής των Ιρίων.

Αυτή η φήμη φαίνεται στις καθιερωμένες, ετήσιες γιορτές, τις ημερίδες, τις πολυάριθμες εκδηλώσεις και συναντήσεις, τους γαστρονομικούς διαγωνισμούς, τις αναφορές στον έντυπο και ηλεκτρονικό τύπο, στα ραδιοτηλεοπτικά μέσα, σε βιβλία, περιοδικά και εκπομπές μαγειρικής, σε εξειδικευμένα περιοδικά γεωργικού ενδιαφέροντος και στα εδεσματολόγια (μενού) των τοπικών εστιατορίων.

Το Μάιο του 2002 πραγματοποιήθηκε στα Ίρια η πρώτη ημερίδα στην Ελλάδα για την καλλιέργεια της «Αγκινάρας Ιρίων» και τις προοπτικές της, με συμμετοχή διακεκριμένων επιστημόνων από την Ιταλία και την Ελλάδα.

Το Νοέμβριο του 2007 επισκέφτηκε τα Ίρια η Επιτροπή του Διεθνούς Συλλόγου. «Η πόλις της αγκινάρας», σύλλογος για την προώθηση και την οικονομία της αγκινάρας, από τη Ladispoli της Ιταλίας. Σκοπός της επίσκεψης ήταν η δημιουργία ενός κέντρου ανταλλαγής πληροφοριών για το προϊόν και η σύναψη φιλίας μεταξύ των χωρών που παράγουν αγκινάρες με την παράλληλη ανάπτυξη του τουρισμού.

Το Μάιο του 2010 διοργανώθηκε το πρώτο Γαστρονομικό Φεστιβάλ Αγκινάρας, στα Ίρια, όπου σεφ της ανατολικής Μεσογείου (μέλη του δικτύου Conservatoire international des cuisines méditerranéennes) μαγείρεψαν για την «Αγκινάρα Ιρίων», στοχεύοντας να αναδείξουν με την ικανότητα και την εμπειρία τους την ιδιαιτερότητα και τη γευστικότητα του τοπικού προϊόντος.

Η φήμη του προϊόντος τονίζεται από τον έντυπο και ηλεκτρονικό τύπο, ενώ είναι συχνά τα αφιερώματα σε περιοδικά μαγειρικής μεγάλης κυκλοφορίας και σε τηλεοπτικές εκπομπές μαγειρικής μεγάλων καναλιών. Ο γνωστός μάγειρας Ηλίας Μαμαλάκης γράφει σε μια συνταγή στον ηλεκτρονικό τύπο «...Ονομαστές είναι οι αγκινάρες Ιρίων. Αναζητήστε τις στις λαϊκές αγορές. Είναι πεντανόστιμες». Τακτικές αναφορές γίνονται από περιοδικά γεωργικού και εμπορικού ενδιαφέροντος για την πορεία του προϊόντος στις αγορές, τις αυξομειώσεις των τιμών και τις νέες προοπτικές.

Η «Αγκινάρα Ιρίων» είναι ευρύτατα γνωστή στην τοπική, παραδοσιακή γαστρονομία, όπως αποδεικνύεται μέσα από πολλές συνταγές που περιλαμβάνονται στο βιβλίο της Νίκης Τσεκούρα, το 2013, *Αγκινάρα, ο θησαυρός της γης των Ιρίων*. Επίσης μεγάλος αριθμός εδεσμάτων με αγκινάρες προσφέρονται από τα εστιατόρια της περιοχής στους επισκέπτες, συμβάλλοντας στην ταυτότητα του τουριστικού προϊόντος.

Η σημασία της «Αγκινάρας Ιρίων» για τον τόπο αντικατοπτρίζεται στο σήμα του Επαγγελματικού-Τουριστικού Συλλόγου Κάντιας - Ιρίων, το οποίο είναι μια αγκινάρα, ενώ η επίσημη σφραγίδα του Αγροτικού Συνεταιρισμού Ιρίων είναι η σχηματοποιημένη κεφαλή μιας αγκινάρας που μοιάζει πολύ στην αγκινάρα που καλλιεργούν.

Η λαϊκή σοφία εγκωμιάζει τη νοστιμιά και τη γλυκύτητα του τοπικού προϊόντος με την παροιμία «Αγκινάρα από το Ίρι που τραβάει το ποτήρι» και η γνωστή ζωγράφος Ντιάνα Αντωνάκου αναπαριστά σε ένα έργο της, το 2000, το μόχθο των εργατικών κατοίκων και επισημαίνει πως «... άφησαν τις ντομάτες για τις αγκινάρες τις πιο νόστιμες σε όλο το Νομό...».

#### *Ιστορικοί παράγοντες*

Ήδη από το δεύτερο μισό του 19 ου αιώνα υπάρχουν αναφορές για τη φήμη και τη μεγάλη εμπορική αξία του προϊόντος, ως εξαγωγίμο προϊόν στην Κωνσταντινούπολη, την Αίγυπτο και τη Σμύρνη, που καλλιεργείται στην περιοχή της Αργολίδας, κατατάσσοντας το ανάμεσα σε άλλους πλουτοφόρους, περιζήτητους πόρους (*Ταξίδια ανά την Ελλάδα*, Γ.Π. Παρασκευόπουλος, 1869).

Η πρώτη συστηματική καλλιέργεια της αγκινάρας στην περιοχή των Ιρίων και της Κάντιας προσδιορίζεται μετά τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο, μεταξύ 1946-1947.

Το 1969 υπάρχει επίσημη μαρτυρία της Κοινότητας Ιρίων, ότι η καλλιέργεια της αγκινάρας καλύπτει 8 000 στρέμματα, δηλαδή τα 2/3 των δύο πεδιάδων.

Στα επόμενα χρόνια ο βαθμός εξειδίκευσης των παραγωγών στην καλλιέργεια της αγκινάρας μεγιστοποιείται, ενώ η οικονομία και η κοινωνία του τόπου μπλέκονται με επίκεντρο το προϊόν της αγκινάρας.

Η στενή σχέση των Ιρίων με την αγκινάρα κορυφώνεται κατά την εικοσαετία 1980-2000, όπου η περιοχή των Ιρίων αντιμετωπίζει παρατεταμένη ξηρασία και σοβαρή ποιοτική υποβάθμιση των εδαφικών πόρων της. Η καλλιέργεια της αγκινάρας παρουσιάζει ανθεκτικότητα στα άλατα και σπουδαία προσαρμογή στις ιδιαίτερες συνθήκες που επικρατούν, δίνοντας τη δυνατότητα στους κατοίκους να έχουν μια καλή οικονομική πρόσοδο, αφού είναι σχεδόν αδύνατη η καλλιέργεια άλλων κηπευτικών και οπωροφόρων.

Σήμερα, η «Αγκινάρα Ιρίων» καλύπτει το μεγαλύτερο μέρος των αναγκών της εγχώριας αγοράς, επιβεβαιώνοντας τη φήμη της.

#### **Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος**

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

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

**Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων**

(2018/C 53/07)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΑ ΕΓΓΥΗΜΕΝΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΙΔΙΟΤΥΠΟ ΠΡΟΪΟΝ

«KIEŁBASA KRAKOWSKA SUCHA STAROPOLSKA»

ΕΚ αριθ.: TSG-PL-02145 — 14.6.2016

**1. Ονομασία(-ες) προς καταχώριση**

«Kiełbasa krakowska sucha staropolska»

**2. Τύπος προϊόντος**

Κλάση 1.2. Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά κ.λπ.)

**3. Λόγοι για την καταγραφή**

**3.1. Πρόκειται για προϊόν το οποίο**

- ☒ παρασκευάζεται με τρόπο παραγωγής, μεταποίησης ή σύνθεσης που αντιστοιχεί στην παραδοσιακή πρακτική για το εν λόγω προϊόν ή τρόφιμο
- ☐ παράγεται από πρώτες ύλες ή συστατικά που είναι τα χρησιμοποιούμενα παραδοσιακά.

Το προϊόν «Kiełbasa krakowska sucha staropolska» είναι παραδοσιακό προϊόν το οποίο παρασκευάζεται με τρόπο παραγωγής που αντιστοιχεί στην παραδοσιακή πρακτική. Ο τρόπος παραγωγής του ανάγεται στην παράδοση των αδροκομμένων λουκάνικων της Κρακοβίας, για την οποία κάνει λόγο η ακόλουθη δημοσίευση του 1926: *Krakowskie wyroby wędliniarskie – praktyczne wskazówki o wyrobie wędlin* (Τα αλλαντικά της Κρακοβίας – Πρακτικές συμβουλές για την παραγωγή τους) του Πολωνού συγγραφέα Andrzej Różycki. Χάρη στην ποιότητα και τον χαρακτήρα αυτού του λουκάνικου, η μέθοδος παραγωγής του διαδόθηκε σε άλλες περιοχές. Η μέθοδος παραγωγής βασίζεται στις παραδοσιακές διεργασίες: την αλιπάσωση, την ανάπαυση, τον υποκαπνισμό και την ξήρανση. Κατά τη διαδικασία παρασκευής, ιδιαίτερο ρόλο διαδραματίζει η ανάπαυση, δηλαδή περίοδος ηρεμίας διάρκειας 2-3 ωρών, η οποία επιτρέπει την πραγματοποίηση εντός του προϊόντος σύνθετων φυσικοχημικών διεργασιών, χάρη στις οποίες το προϊόν αποκτά την ιδιαίτερη γεύση και οσμή του.

**3.2. Πρόκειται για ονομασία η οποία**

- ☐ χρησιμοποιείται κατά παράδοση για την περιγραφή του ιδιότυπου προϊόντος,
- ☒ προσδιορίζει τον παραδοσιακό χαρακτήρα ή τον ιδιότυπο χαρακτήρα του προϊόντος.

Η ονομασία «kiełbasa krakowska sucha staropolska» αφορά συγκεκριμένο προϊόν, το οποίο παράγεται σύμφωνα με τη μέθοδο παρασκευής των παραδοσιακών αδροκομμένων λουκάνικων της Κρακοβίας. Η ονομασία «kiełbasa krakowska» έχει καταστεί κοινή ονομασία. Ωστόσο, στα καταχωρισμένα προϊόντα, ο επιθετικός προσδιορισμός «staropolska» αφορά τη μέθοδο παραγωγής και όχι μια γεωγραφική περιοχή. Σύμφωνα με το ετυμολογικό λεξικό, η λέξη «staropolska» σημαίνει «κάτι που αφορά περασμένες περιόδους της πολωνικής ιστορίας».

**4. Περιγραφή**

**4.1. Περιγραφή του προϊόντος, το οποίο φέρει την ονομασία του σημείου 1, συμπεριλαμβανομένων των κύριων φυσικών, χημικών, μικροβιολογικών ή οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, από την οποία προκύπτει ο ιδιότυπος χαρακτήρας του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του παρόντος κανονισμού)**

Το προϊόν «kiełbasa krakowska sucha staropolska» είναι αποξηραμένο, αδροκομμένο λουκάνικο. Πρόκειται για τυπικό αλλαντικό κυλινδρικού σχήματος, μήκους περίπου 300 mm, ή τεμάχια αυτού, σε φυσικό έντερο ή σε περίβλημα πρωτεΐνης διαμέτρου 50 έως 70 mm και με ομοιόμορφα αδρή επιφάνεια, με το σκούρο καστανό εξωτερικό χρώμα που χαρακτηρίζει τα καπνιστά προϊόντα. Η επιφάνεια του λουκάνικου είναι λεία, ελαφρώς ρυτιδωμένη, ξηρή στην αφή. Τα δύο άκρα των αλλαντικών είναι δεμένα ή συρραμμένα.

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

Η τομή του λουκάνικου εμφανίζει σαφώς μεγαλύτερα τεμάχια κρέατος και μικρότερα τεμάχια λίπους (με πιο ανοικτό χρώμα) που περιβάλλονται από τη γέμιση. Η τομή του λουκάνικου εμφανίζει σαφώς μεγάλα τεμάχια άπαχου χοιρινού κρέατος ανοικτού έως βαθιού ρόδινου χρώματος που περιβάλλονται από κρέας άλλων κλάσεων με κάπως ανοικτότερο χρώμα. Όλα τα συστατικά κρέατος συνδέονται σταθερά, πράγμα που επιτρέπει στο προϊόν να κόβεται εύκολα σε φέτες.

Στο φως, οι λεπτές φέτες εμφανίζονται ελαφρώς διαφανείς, δημιουργώντας μια χαρακτηριστική εμφάνιση που κάνει το προϊόν να μοιάζει με μωσαϊκό.

Η αίσθηση κατά την αφή είναι αυτή μιας λείας, ξηρής και ομοιόμορφα ρυτιδωμένης επιφάνειας.

Το προϊόν «kiełbasa krakowska sucha staropolska» χαρακτηρίζεται από τη γεύση αλιπαστωμένου, καπνισμένου και ψημένου κρέατος, με έντονες νότες πιπεριού και λεπτή επίγευση σκόρδου και μοσχοκάρυδου.

Έχει τη χαρακτηριστική οσμή των έντονα καπνισμένων ωμών αλλαντικών με πολύ λεπτές νότες σκόρδου. Το «kiełbasa krakowska sucha staropolska» είναι καπνιστό, ψημένο και αποξηραμένο λουκάνικο που διατηρείται για μεγάλο διάστημα, το οποίο παράγεται με πατροπαράδοτη συνταγή, αποκλειστικά από κρέας αρίστης ποιότητας. Το κύριο συστατικό του είναι το άπαχο χοιρινό κρέας. Τα μεγάλα τεμάχια χοιρινού κρέατος συμπληρώνονται με γέμιση που περιέχει μείγμα από αποκλειστικώς φυσικά καρυκεύματα. Όλα αυτά τα καρυκεύματα, η ποιότητα των επιλεγέντων κρεάτων, καθώς και η διεργασία ανάπαυσης, καπνισμού και, τέλος, ξήρανσης, έχουν ως αποτέλεσμα ένα εξαιρετικό προϊόν με μοναδική γεύση.

- 4.2. Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του προϊόντος που φέρει την ονομασία του σημείου 1, την οποία οφείλουν να ακολουθούν οι παραγωγοί, συμπεριλαμβανομένων, κατά περίπτωση, του είδους και των χαρακτηριστικών των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών ή συστατικών, και της μεθόδου παρασκευής του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του παρόντος κανονισμού)

#### Συστατικά

Νωπό κρέας (σε kg ανά 100 kg συνολικού βάρους κρέατος):

Χοιρινό κρέας κλάσης I – 70 kg

Χοιρινό κρέας κλάσης II A – 10 kg

Χοιρινό κρέας κλάσης III – 10 kg

Επιτρέπεται η χρήση έως 10 kg λίπους (σκληρού λίπους)

Επιτρέπεται η αντικατάσταση 10 kg χοιρινού κρέατος κλάσης I με έως 10 kg βόειου κρέατος κλάσης II.

Ταξινόμηση χοιρινού κρέατος

Κλάση I (Κλ. I) – άπαχο κρέας χωρίς τένοντες,

Κλάση II A (Κλ. II A) – μετρίως λιπαρό κρέας, χωρίς τένοντες,

Κλάση III (Κλ. III) – άπαχο ή μετρίως λιπαρό κρέας, με τένοντες.

Λίπος

α) εξωτερικό:

Κλ. I – χωρίς λίπος,

Κλ. II – Α στρώμα έως 8 mm,

Κλ. III – μικρή ποσότητα, 9-11 mm.

β) ενδομυϊκό:

Κλ. I – στρώμα έως 2 mm,

Κλ. II A – στρώμα έως 10 mm,

Κλ. III – μικρή ποσότητα, έως 15 mm.

γ) μεταξύ των ιστών:

επιτρέπεται σε όλες τις κλάσεις

Αναλυτική περιεκτικότητα σε λίπος

Κλ. I – έως 15 %

Κλ. II – έως 30 %

Κλ. III – έως 25 %

Χρώμα λίπους σε όλες τις κλάσεις: λευκό, με ρόδινη ή υπόλευκη απόχρωση

Παρουσία τενόντων

Κλ. I – δεν επιτρέπεται

Κλ. II A – μικρή ποσότητα τενόντων, έως 10 %

Κλ. III απεριόριστη.

Υπεραιμία του κρέατος σε όλες τις κλάσεις: δεν επιτρέπεται

Λεμφογάγγλια σε όλες τις κλάσεις: δεν επιτρέπονται

Ταξινόμηση βόειου κρέατος

Κλάση II – κρέας με τένοντες, με ελάχιστο εξωτερικό λίπος έως 2 mm και με στρώμα ενδομυϊκού λίπους πάχους έως 2 mm.

Λίπος:

α) εξωτερικό – στρώμα έως 2 mm,

β) ενδομυϊκό – στρώμα έως 2 mm,

γ) μεταξύ των ιστών – επιτρέπεται έως 2 mm.

Αναλυτική περιεκτικότητα σε λίπος: 16 %

Χρώμα του λίπους: υπόλευκο έως έντονο κίτρινο

Παρουσία τενόντων: χωρίς παχείς τένοντες

Υπεραιμία και λεμφογάγγλια: δεν επιτρέπονται

Χρώμα κρέατος διατηρημένου σε απλή ψύξη: ανοιχτό κόκκινο έως βαθυκόκκινο

Η βασική πρώτη ύλη είναι άπαχο χοιρινό και/ή βοδινό κρέας καλής ποιότητας.

Το χοιρινό κρέας πρέπει να πληροί τις ακόλουθες παραμέτρους ποιότητας:

— κατάλληλη ικανότητα συγκράτησης νερού: 2-5 %,

— κατάλληλη τιμή pH (5,5-5,9 – μετρούμενη ύστερα από 24 ώρες ψύξης),

— δεν επιτρέπεται η χρήση ωμού κρέατος χοίρων που εμφανίζει σαφή συμπτώματα μυοπαθειών (PSE, DFD, εμφανείς συνέπειες φυσιολογικών διαδικασιών ή τραυματισμών κ.λπ.),

— δεν επιτρέπεται η χρήση κρέατος χοιρομητέρων και κάρων,

— δεν επιτρέπεται η χρήση κρέατος από ζώα που εμφανίζουν μη συμμορφούμενα χαρακτηριστικά, ιδίως χαρακτηριστικά που αφορούν την ευαισθησία στο στρες (PSS), τα οποία μπορούν να εντοπιστούν στα ζώα και τα προϊόντα αντικειμενικά, μεταξύ άλλων με μεταθανάτια εξέταση,

— το κρέας δεν πρέπει να υποβάλλεται σε άλλη διεργασία διατήρησης πλην της ψύξης και δεν πρέπει να καταψύχεται,

— ως ψύξη νοείται η διατήρηση του νωπού κρέατος, κατά την αποθήκευση και τη μεταφορά, σε θερμοκρασία περιβάλλοντος  $-10^{\circ}\text{C}$  έως  $+7^{\circ}\text{C}$ ,

— το κρέας που χρησιμοποιείται για την παραγωγή δεν πρέπει να προέρχεται από χοίρους που έχουν σφαγεί πριν από λιγότερες από 48 ώρες ή περισσότερες από 144 ώρες.

Πρόσθετα σε kg ανά 100 kg του ολικού βάρους της κρεατόμαζας

Φυσικό μαύρο πιπέρι – 0,05-0,10

Φυσικό άσπρο πιπέρι – 0,15-0,20

Μοσχοκάρυδο – 0,05-0,10

Φρέσκο σκόρδο – 0,30-0,40

Ζάχαρη – 0,15-0,20

Μείγμα αλάτισης, που αποτελείται από: τουλάχιστον 98,5 % αλάτι και 0,5-1,5 % νιτρικά άλατα (III) - περίπου 1,5 kg.

Προετοιμασία των πρώτων υλών και διαδικασία παραγωγής:

- προκαταρκτικός τεμαχισμός όλων των πρώτων υλών από κρέας με σκοπό την ομογενοποίηση του μεγέθους των τεμαχίων κρέατος (με διάμετρο έως 5 εκατοστών),
- αλιπάσωση του κρέατος με ξηρή μέθοδο επί 24 έως 72 ώρες, και αλάτιση του λίπους επί 24 έως 72 ώρες,
- μηχανική επεξεργασία: το κρέας της κλάσης II Α κατατεμαχίζεται με μηχανή άλεσης της οποίας οι σπές έχουν διάμετρο 8-10 mm, το κρέας της κλάσης III κατατεμαχίζεται με μηχανή άλεσης της οποίας οι σπές έχουν διάμετρο 3-4 mm και/ή ψιλοκόβεται με προσθήκη 2 kg πάγου ή νερού σε ποσοστό μέχρι 5 %,
- το ημικατεψυγμένο χοιρινό λίπος κατατεμαχίζεται με μηχανή άλεσης της οποίας οι σπές έχουν μέγιστη διάμετρο 8 mm ή τεμαχίζεται με το χέρι σε κύβους με πλευρές 5-8 mm,
- όλες οι πρώτες ύλες από κρέας αναμινύονται καλά και προστίθενται καρυκεύματα,
- η γέμιση τοποθετείται στο περίβλημα (φυσικό έντερο ή τεχνητό περίβλημα από πρωτεΐνη),
- το προϊόν αφήνεται σε ηρεμία επί 2-3 ώρες το πολύ, σε μέγιστη θερμοκρασία 30 °C,
- ξήρανση της επιφάνειας και εν συνεχεία καπνισμός με ξύλο οξιάς, σκλήθρας, σπυροφόρου δέντρου ή συνδυασμού αυτών, ζεμάτισμα και ψήσιμο στον φούρνο έως ότου η θερμοκρασία στο εσωτερικό των αλλαντικών ανέλθει σε τουλάχιστον 72 °C. Η χρήση αρτυμάτων καπνιστών τροφίμων απαγορεύεται,
- ξήρανση, έως ότου ληφθεί απόδοση που δεν υπερβαίνει το 70 %· ο χρόνος ξήρανσης εξαρτάται από την ποσότητα του προϊόντος και τις συνθήκες που επικρατούν στον συγκεκριμένο χώρο,
- επιτρέπεται η χρήση κραμβελαίου ή ηλιελαίου προκειμένου να αποφευχθεί η εμφάνιση λευκού επιχρίσματος κατά την αποθήκευση. Το στάδιο αυτό της διαδικασίας παραγωγής είναι προαιρετικό. Ο παραγωγός μπορεί να επιλέξει να ελαττώσει την επιφάνεια του λουκάνικου με ένα από τα δύο προαναφερθέντα έλαια για να αποτρέψει την καθίζηση των πρωτεϊνών και την εμφάνιση λευκού επιχρίσματος. Το εν λόγω επίχρισμα σχηματίζεται με φυσικό τρόπο στην επιφάνεια των λουκάνικων όταν γίνεται η καθίζηση των πρωτεϊνών κατά την αποθήκευση. Είναι το αποτέλεσμα της υψηλής περιεκτικότητας (συμπύκνωσης) του προϊόντος σε πρωτεΐνες. Η επάλειψη με έλαια γίνεται για να βελτιωθούν τα αισθητικά χαρακτηριστικά του προϊόντος. Δεν επηρεάζει την ποιότητα του προϊόντος ούτε τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του.

#### 4.3. Περιγραφή των κύριων στοιχείων που αποδεικνύουν τον παραδοσιακό χαρακτήρα του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του παρόντος κανονισμού)

Στην Πολωνία η παράδοση της μεταποίησης του κρέατος ανάγεται στον Μεσαίωνα. Το ψυχρό και υγρό κλίμα της χώρας οδήγησε στη χρήση διαφόρων μεθόδων συντήρησης, όπως η αλάτιση, η αλιπάσωση, το μαρινάρισμα, το κάπνισμα, το ζεμάτισμα και η ξήρανση, μέθοδοι που χρησιμοποιούνται σε συγκεκριμένους συνδυασμούς κατά την παραγωγή συγκεκριμένων τύπων προϊόντων. Στα αρχοντικά σπίτια και στα αγροκτήματα των χωρικών, η σφαγή των ζώων είχε οικογενειακό χαρακτήρα και ήταν η περίοδος προετοιμασίας των αποθεμάτων τροφίμων για τον χειμώνα και εντατικών αγροτικών εργασιών, αλλά και η περίοδος κατά την οποία συνέβαιναν πολιτικές εξελίξεις και οικογενειακές εκδηλώσεις όπως πόλεμοι, ταξίδια, επανασύνδεση των οικογενειών και αποστολές. Με την πάροδο του χρόνου, τα πλεονάσματα κρέατος κατέστησαν αναγκαία τη μεταποίηση όλων των συστατικών κρέατος που παράγονταν κατά τη σφαγή, αρχικά στο σπίτι, εν συνεχεία σε εργαστήρια μικρής κλίμακας και σήμερα κυρίως σε εργοστάσια. Ως αποτέλεσμα της παραδοσιακής διαδικασίας μεταποίησης προσεκτικά επιλεγμένων συστατικών κρέατος και της επιλογής ενός «μπουκέτου» καρυκευμάτων διαμορφώθηκε η συνταγή της «kiełbasa krakowska sucha staropolska» που δίνει στο προϊόν τις ιδιαίτερες οργανοληπτικές του ιδιότητες.

Το προϊόν «Kielbasa krakowska sucha staropolska» οφείλει την ιδιαιτερότητά του στην πατροπαράδοτη μέθοδο παραγωγής, σύμφωνα με παραδοσιακή συνταγή, και ιδίως στο κρέας υψηλής ποιότητας, στη διαδικασία αλιπάσωσης και στη μακρά διαδικασία ανάπαυσης. Η μοναδικότητα του προϊόντος επηρεάζεται και από τον τρόπο με τον οποίο γίνεται ο καπνισμός του.

Τον παραδοσιακό χαρακτήρα του «kielbasa krakowska sucha staropolska» μαρτυρά η χαρακτηριστική σύσταση του προϊόντος και οι αναλογίες των συστατικών του. Για την παρασκευή του συγκεκριμένου λουκάνικου χρησιμοποιείται χοιρινό κρέας υψηλής ποιότητας (το κρέας της κλάσης I αντιπροσωπεύει περίπου το 70 % των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών). Ο αδρός κατατεμαχισμός του κρέατος αναδεικνύει την ανώτερη ποιότητα της πρώτης ύλης, η οποία αντικατοπτρίζεται στη γεύση και την εμφάνιση του προϊόντος. Το σκόρδο χρησιμοποιείται στη συνταγή όχι μόνο για να βελτιώσει τη γεύση, αλλά και για να παρατείνει τη διάρκεια ζωής του προϊόντος.

Η σύνθεση των πρώτων υλών και οι συνταγές για την παραγωγή αυτού του είδους λουκάνικων («kielbasa krakowska suszona oraz wędzona» [«αποξηραμένο και καπνιστό λουκάνικο Κρακοβίας»]) αναφέρονται, μεταξύ άλλων, στις δημοσιεύσεις από το 1985 και 1987 με τίτλο *Domowe wyroby mięsne* (Σπιτικά προϊόντα με βάση το κρέας) του Tadeusz Kłossowski και *Domowe przetwory z mięsa* (Σπιτικά παρασκευάσματα με βάση το κρέας) του Władysław Poszperczyński. Χάρη στη διεργασία ξηρής αλιπάσωσης το προϊόν διατηρεί το χρώμα του, το κρέας αποκτά τη χαρακτηριστική του γεύση και οσμή, και παρατείνεται η διάρκεια διατήρησης του προϊόντος.

Η μακρά περίοδος ανάπαυσης προσδίδει ομοιογενές χρώμα και οσμή σε ολόκληρο το λουκάνικο πριν από τον καπνισμό του, γεγονός που μεταφράζεται στην ιδιαίτερη τελική γεύση και εμφάνιση του προϊόντος.

Ο υποκαπνισμός του «kielbasa krakowska sucha staropolska» έχει ιδιαίτερη σημασία για τη γεύση του προϊόντος. Τα λουκάνικα κρεμώνται από ράβδους και υποκαπνίζονται με τη βοήθεια της θερμότητας και του καπνού που αναδύονται από τα καίόμενα ξύλα (φωτιά και καπνός).

Δεδομένης της τεχνολογικής προόδου, μπορούν επίσης να χρησιμοποιούνται για τον υποκαπνισμό των λουκάνικων γεννήτριες καπνού. Στη διαδικασία παραγωγής του θερμού καπνού χρησιμοποιούνται τα ίδια είδη ξυλείας, αλλά μπορούν επίσης να χρησιμοποιηθούν και σε άλλες μορφές, π.χ. πριονίδια.

Η επιλογή των κατάλληλων ειδών ξυλείας, ανεξάρτητα από τη μέθοδο υποκαπνισμού, προσδίδει στο «kielbasa krakowska sucha staropolska» τη χαρακτηριστική γεύση και άρωμα ψημένου και καπνιστού κρέατος, χωρίς υπόπικρη γεύση, καθώς και το βαθυκάστανο χρώμα του.

Όλες αυτές οι διεργασίες είχαν περιγραφεί σε δημοσίευση που χρονολογείται από το 1926: *Krakowskie wyroby wędliniarskie – praktyczne wskazówki o wyrobie wędlin* (Τα αλλαντικά της Κρακοβίας – Πρακτικές συμβουλές για την παραγωγή τους) του Πολωνού συγγραφέα Andrzej Różycki.

Μια πηγή που επιβεβαιώνει τη μέθοδο και τη συνταγή για την παρασκευή του «Kielbasa krakowska sucha staropolska» είναι επίσης τα Πολωνικά Πρότυπα (Polskie Normy) που εκδόθηκαν το 1959, καθώς και ο εσωτερικός κανονισμός που εξέδωσε το 1964 ο Κεντρικός Οργανισμός Βιομηχανίας Κρέατος. Οι δημοσιεύσεις αυτές βασίζονται σε κανόνες και συνταγές που χρησιμοποιούνταν ήδη πριν από τον Δεύτερο Παγκόσμιο Πόλεμο.





