



Sumario

II *Comunicaciones*

COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

Comisión Europea

2018/C 53/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.8695 — PSA/TIL/PPIT) ⁽¹⁾	1
--------------	---	---

IV *Información*

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

Comisión Europea

2018/C 53/02	Tipo de cambio del euro	2
2018/C 53/03	Comunicación de la Comisión sobre los tipos de interés actuales a efectos de recuperación de ayudas estatales y los tipos de referencia/actualización para los 28 Estados miembros aplicables a partir del 1 de marzo de 2018 [Publicado con arreglo al artículo 10 del Reglamento (CE) n.º 794/2004 de la Comisión, de 21 de abril de 2004 (DO L 140 de 30.4.2004, p. 1)]	3

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

2018/C 53/04	Procedimiento de liquidación — Decisión de incoar un procedimiento de liquidación con respecto a Rapid life životná poisťovňa, a.s., domicilio social: Garbiarska 2, 040 71 Košice, número de registro oficial: 31 690 904 [Publicación efectuada de conformidad con el artículo 280 de la Directiva 2009/138/CE del Parlamento Europeo y del Consejo sobre el acceso a la actividad de seguro y de reaseguro y su ejercicio (Solvencia II)]	4
--------------	--	---

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2018/C 53/05	Notificación previa de una concentración (Asunto M.8714 — P7S1/TF1/Mediaset/Channel 4 Group/EBX) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	5
--------------	--	---

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2018/C 53/06	Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios	7
2018/C 53/07	Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra b), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios	11

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE.

II

*(Comunicaciones)*COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS
Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN EUROPEA

No oposición a una concentración notificada**(Asunto M.8695 — PSA/TIL/PPIT)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2018/C 53/01)

El 6 de febrero de 2018, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32018M8695. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

IV

(Información)

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS
Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

12 de febrero de 2018

(2018/C 53/02)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,2263	CAD	dólar canadiense	1,5427
JPY	yen japonés	133,23	HKD	dólar de Hong Kong	9,5892
DKK	corona danesa	7,4458	NZD	dólar neozelandés	1,6918
GBP	libra esterlina	0,88600	SGD	dólar de Singapur	1,6256
SEK	corona sueca	9,9195	KRW	won de Corea del Sur	1 328,30
CHF	franco suizo	1,1503	ZAR	rand sudafricano	14,6721
ISK	corona islandesa	125,40	CNY	yuan renminbi	7,7604
NOK	corona noruega	9,7475	HRK	kuna croata	7,4525
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	16 722,75
CZK	corona checa	25,358	MYR	ringit malayo	4,8368
HUF	forinto húngaro	311,97	PHP	peso filipino	63,730
PLN	esloti polaco	4,1748	RUB	rublo ruso	71,0851
RON	leu rumano	4,6524	THB	bat tailandés	38,874
TRY	lira turca	4,6648	BRL	real brasileño	4,0415
AUD	dólar australiano	1,5645	MXN	peso mexicano	22,8364
			INR	rupia india	78,8940

⁽¹⁾ Fuente: tipo de cambio de referencia publicado por el Banco Central Europeo.

Comunicación de la Comisión sobre los tipos de interés actuales a efectos de recuperación de ayudas estatales y los tipos de referencia/actualización para los 28 Estados miembros aplicables a partir del 1 de marzo de 2018

[Publicado con arreglo al artículo 10 del Reglamento (CE) n.º 794/2004 de la Comisión, de 21 de abril de 2004 (DO L 140 de 30.4.2004, p. 1)]

(2018/C 53/03)

Tipos de base calculados de conformidad con la Comunicación de la Comisión relativa a la revisión del método de fijación de los tipos de referencia y de actualización (DO C 14 de 19.1.2008, p. 6). Según el uso del tipo de referencia, a este tipo de base habrá que añadir además los márgenes correspondientes tal como se definen en dicha Comunicación. En el caso del tipo de actualización, esto significa que se debe añadir un margen de 100 puntos básicos. El Reglamento (CE) no 271/2008 de la Comisión, de 30 de enero de 2008, que modifica el Reglamento (CE) n.º 794/2004, prevé que, salvo disposición contraria en una decisión específica, el tipo de recuperación se calculará también añadiendo 100 puntos básicos al tipo de base.

Los tipos modificados se indican en negrita.

El cuadro anterior se publicó en el DO C 14 de 16.1.2018, p. 3.

Desde	A	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	1,85	-0,18	1,89	-0,42	-0,18	-0,18	0,73						

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

Procedimiento de liquidación

Decisión de incoar un procedimiento de liquidación con respecto a Rapid life životná poisťovňa, a.s., domicilio social: Garbiarska 2, 040 71 Košice, número de registro oficial: 31 690 904

[Publicación efectuada de conformidad con el artículo 280 de la Directiva 2009/138/CE del Parlamento Europeo y del Consejo sobre el acceso a la actividad de seguro y de reaseguro y su ejercicio (Solvencia II)]

(2018/C 53/04)

Empresa de seguros	Rapid life životná poisťovňa, a.s., domicilio social: Garbiarska 2 040 71 Košice SLOVENSKO/SLOVAKIA número de registro oficial: 31 690 904
Fecha, entrada en vigor y naturaleza de la decisión	Resolución relativa a la declaración de concurso de 23 de enero de 2018
Autoridades competentes	Tribunal de distrito Košice I, sede: Štúrova 29 041 60 Košice SLOVENSKO/SLOVAKIA
Autoridad de supervisión	Banco Nacional de Eslovaquia, oficina central, domicilio social: Imricha Karvaša 1 813 25 Bratislava SLOVENSKO/SLOVAKIA
Administrador designado	Dana Hustáková, dirección: Žriedlová 3 040 01 Košice SLOVENSKO/SLOVAKIA número de referencia del administrador: S738
Legislación aplicable	Eslovaquia, Ley n.º 7/2005, relativa a la insolvencia y la reestructuración y por la que se modifican determinadas leyes, en su versión modificada

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE
COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una concentración**(Asunto M.8714 — P7S1/TF1/Mediaset/Channel 4 Group/EBX)****Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2018/C 53/05)

1. El 2 de febrero de 2018, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾.

La presente notificación se refiere a las siguientes empresas:

- ProSiebenSat.1 Media SE (Alemania),
- Television Française 1 SA (Francia), perteneciente al grupo Bouygues,
- Mediaset SpA (Italia), perteneciente al grupo Fininvest,
- Channel Four Television Corporation (Reino Unido),
- European Broadcaster Exchange (EBX) Limited (United Kingdom), controlada conjuntamente por ProSiebenSat.1 Media SE, Television Française 1 SA, Mediaset SpA, y Channel Four Television Corporation.

ProSiebenSat.1 Media SE, Television Française 1 SA, Mediaset SpA, y Channel Four Television Corporation adquieren, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), y apartado 4, del Reglamento de concentraciones, el control de la totalidad de European Broadcaster Exchange (EBX) Limited.

La concentración se realiza mediante la adquisición de acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- ProSiebenSat.1 Media SE: sociedad de cartera de una de las principales redes de televisión gratuita de Alemania, que también opera en el ámbito de los multimedia y promoción comercial,
- Television Française 1 SA: sociedad de cartera de una de las principales redes de televisión gratuita y de pago de Francia, que participa en diversas actividades relacionadas con el sector audiovisual,
- Mediaset SpA: sociedad de cartera de una de las principales redes de televisión gratuita y de pago de Italia y España, que participa en diversas actividades relacionadas con el sector audiovisual,
- Channel Four Television Corporation: sociedad de cartera de una de las principales redes de televisión gratuita del Reino Unido, un organismo de radiodifusión público y financiado comercialmente,

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).

— European Broadcaster Exchange (EBX) Limited: empresa activa en la comercialización y venta internacional de vídeos publicitarios publicados antes, durante y después de los contenidos de vídeo en los medios digitales, tales como sitios web y aplicaciones para teléfonos inteligentes o televisiones inteligentes.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto.

Con arreglo a la Comunicación de la Comisión sobre el procedimiento simplificado para tramitar determinadas concentraciones en virtud del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾, el presente asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado establecido en dicha Comunicación.

4. La Comisión invita a los terceros interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre la operación propuesta.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación, indicando siempre la siguiente referencia:

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

Las observaciones podrán enviarse por correo electrónico, fax o correo postal a la siguiente dirección:

Correo electrónico: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Dirección postal:

Comisión Europea
Dirección General de Competencia
Registro de Concentraciones
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2018/C 53/06)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

«ΑΓΚΙΝΑΡΑ ΙΡΙΩΝ» (AGKINARA IRION)

N.º UE: PGI-GR-02293 — 24.2.2017

DOP () IGP (X)

1. Nombre

«Αγκινάρα Ιριών» (Agkinara Irion).

2. Estado miembro o tercer país

Grecia.

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.6, «Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados».

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

La indicación geográfica protegida «Αγκινάρα Ιριών» (Agkinara Irion) designa los capítulos de alcachofa de la variedad local conocida como *Πράσινη του Άργους* (alcachofa verde de Argos) o *Αργίτικη* (Argítiki), que pertenece a la especie *Cynara scolymus* L., de la familia de las *Asteraceae*.

Las características de la alcachofa fresca «Αγκινάρα Ιριών» que la distinguen de otras alcachofas son las siguientes:

- capítulos cilíndricos y compactos con una abertura característica en la parte superior,
- altura mínima del capítulo de 10 cm y diámetro mínimo de la sección transversal de 8 cm,
- brácteas exteriores de color verde, carnosas en la base, con el ápice redondeado y ahorquillado, sin espina o a veces con una pequeña espina,
- brácteas internas que presentan una gradación del verde claro al amarillo y que en el centro pasan progresivamente del color violeta a una pilosidad de color amarillo claro,
- tallo cilíndrico y sólido de ≤ 40 cm de longitud y un diámetro comprendido entre 1 y 4 cm,
- los capítulos son tiernos y las bases de las brácteas y del receptáculo en forma de disco son carnosas y sabrosas, con un gusto especialmente dulce, de modo que se pueden consumir en crudo.

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

—

3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Todas las fases de la producción de la «Αγκινάρα Ιριών» deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc. del producto al que se refiere el nombre registrado

—

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

—

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica definida en la que se produce la «Αγκινάρα Ιπίων» tiene forma triangular: un lado está abierto al mar y los otros dos lados los constituyen los extremos de macizos montañosos. Abarca las comunidades locales de Karnezaiika y de Iría y la aglomeración de Kantia, que forman parte administrativamente del municipio de Nauplio.

Se trata de dos llanuras, la de Iría y la de Kantia, cuya extensión es de 10 000 *stremma* (1 000 ha) y 2 500 *stremma* (250 ha), respectivamente, situadas en el sureste de la unidad regional de Argólida y separadas entre sí por el collado calizo de poca altura de Lycálona. Los límites naturales de la región geográfica son, en el norte-noreste, las estribaciones del monte Arachnaio, en el sur-sureste, el monte Dídyimo y, en el oeste, el golfo Argólico.

Las dos llanuras están orientadas hacia el suroeste y las atraviesan, respectivamente, los torrentes Karnezaiíko y Dipótamo y el torrente de Kantia. Los torrentes discurren desde el este hacia el oeste y desembocan en el mar.

5. Vínculo con la zona geográfica

Factores naturales

Gracias a la roca madre del suelo y al microclima específico de la zona geográfica definida, es posible obtener una cosecha temprana de calidad.

Los suelos han sido creados por los depósitos de aluviones de los cursos de agua que fluyen por las llanuras. Todos los suelos pertenecen a la categoría general de los Entisoles (suelos de formación reciente que todavía no muestran ningún desarrollo definido de horizontes). La mayoría son arenoso-arcilloso-limosos y arcilloso-limosos.

Son muy fértiles, con profundidades comprendidas entre 50-150 cm, lo que resulta favorable para el profundo sistema radicular de la alcachofa. Se trata de suelos jóvenes, de composición media, con un buen drenaje natural debido a la presencia de una capa de arena y gravilla. Contienen calcio y son ricos en magnesio. La abundancia de magnesio contribuye a preservar la estructura de estos suelos situados en el litoral, ya que contrarresta el sodio y hace posible el cultivo de la «Αγκινάρα Ιπίων», incluso en las zonas donde la salinidad del suelo es elevada. El territorio es plano, con una pendiente de entre el 0 y el 3 %.

El clima es mediterráneo, cálido y seco, con inviernos muy suaves.

Las condiciones climáticas se ven favorecidas por la proximidad del golfo Argólico, ya que modera las temperaturas extremas. En verano, las temperaturas máximas son menos elevadas y en invierno las temperaturas mínimas son más altas. La temperatura media anual es de 18,5 °C, con una media mínima de 10,2 °C y una media máxima de 28,2 °C. Las heladas son poco frecuentes, debido a las características geomorfológicas de la región. La zona de cultivo está protegida por las montañas circundantes de los vientos fríos del norte que soplan en invierno, si bien en general prevalecen los vientos del sur, es decir, la brisa marina.

La región está orientada hacia el suroeste y tiene una radiación solar anual de aproximadamente 337,0 cal/cm² y una insolación media anual superior a 2 500 horas.

La pluviosidad total anual se sitúa en torno a los 400 mm, si bien el verano y el otoño son frecuentemente períodos de sequía.

Estas condiciones favorecen extraordinariamente la cosecha temprana del producto y propician que los cultivos medren y ofrezcan el máximo rendimiento durante los meses de invierno.

Factores humanos

El factor humano es especialmente importante para la producción de cosechas tempranas. Los productores han perfeccionado técnicas de cultivo que contribuyen todavía más a la obtención de cosechas tempranas de la «Αγκινάρα Ιπίων», tales como la cuidadosa selección de las plantas madre para el establecimiento de la nueva plantación, un espaciamiento preciso de las plantas, la utilización del riego y su duración y el aclareo de los brotes.

Carácter específico del producto

La especificidad de la «Αγκινάρα Ιπίων» radica en su reputación, que se debe a la gran precocidad de esta hortaliza y a su sabor dulce único.

La primera cosecha se obtiene a mediados del otoño, lo que le permite ser la única alcachofa disponible en el mercado. Además, las grandes cantidades de producto disponibles durante los meses de invierno permiten abastecer el mercado y contribuyen a que sea ampliamente conocido.

El clima suave, junto con una gran insolación propiciada por la posición geográfica y la orientación de las llanuras hacia el suroeste, favorecen la producción precoz. La ausencia de precipitaciones en los meses de verano permite controlar mediante la utilización del regadío el inicio de la campaña de cultivo, de manera que la producción se inicia en otoño. El hecho de que los inviernos sean moderadamente fríos, debido a la proximidad del mar y a la ausencia de heladas originadas por los vientos fríos, dado que las llanuras están protegidas por las montañas de poca altura que las rodean, propicia que los cultivos medren y ofrezcan el máximo rendimiento durante los meses de invierno.

La «Αγκινάρα Ιρίων» se distingue también por ser muy sabrosa y especialmente dulce. Estas características organolépticas se deben a la composición y el almacenamiento de los hidratos de carbono, es decir, de los polisacáridos, durante la fase de diferenciación y fructificación al comienzo del otoño, período en el que la intensidad de la radiación solar es elevada.

El proceso de almacenamiento de los hidratos de carbono resulta reforzado por la orientación suroeste de las llanuras, dada la gran exposición de las plantas a la luz solar.

A estas características previas se añaden las resultantes de las intervenciones humanas, tales como la selección rigurosa de plantas xerófitas, con la finalidad de preservar la variedad local de la que deriva la «Αγκινάρα Ιρίων».

Las técnicas utilizadas para garantizar la precocidad del producto, que se han transmitido de generación en generación, son el resultado de muchos años de observación y reflejan la gran meticulosidad de los productores locales; ello permite obtener un producto de calidad, disponible en el mercado a principios del otoño y que lo monopoliza hasta finales del invierno, satisfaciendo casi de manera exclusiva la demanda interna.

En resumen, la geomorfología de la región, las condiciones edafoclimáticas locales y la preservación del método tradicional de cultivo son los factores que contribuyen a la precocidad, el sabor dulce, la palatabilidad y las demás características cualitativas de la «Αγκινάρα Ιρίων», así como a su reputación, añadiendo valor al producto.

En la revista *Φρουτογεία* (Fruitonea), núm. 169, de febrero de 2013, se hace referencia al carácter temprano de la «Αγκινάρα Ιρίων» y se describe así la variedad *Πράσινη του Άργους ο Αργίτικη* (alcachofa verde de Argos o Argítiki): «[...] Es la variedad más difundida en la región de Argólida, así como en otras partes del Peloponeso y de Creta. Se trata de una variedad temprana de alto rendimiento. Produce capítulos desde el mes de noviembre (y en Iría, desde finales de octubre) [...]».

Las referencias a las características cualitativas de la «Αγκινάρα Ιρίων» son muy frecuentes en los artículos publicados en los medios de comunicación.

Concretamente, en la edición de 20 de mayo de 2002 del diario *Ta Nea tis Argolidas* se decía lo siguiente: «[...] en lo que concierne a sus propiedades nutricionales y medicinales, Christos Olympios, de la Facultad de Agronomía de Atenas, destaca que la parte comestible del capítulo de la alcachofa de Iría es rica en proteínas, hidratos de carbono, vitamina C, sales y celulosa [...]».

Cabe destacar otra referencia publicada en el diario *Politistiká tis Argolidas* el 17 de marzo de 2010: «[...] En el transcurso de este evento, cocineros profesionales de Turquía y de Chipre, que representan a organismos que son miembros de la red “Conservatoire international des cuisines méditerranéennes”, así como obviamente de Grecia, pondrán de relieve con su talento y experiencia las delicias gastronómicas de un producto sabroso y único como es la alcachofa de Iría [...]».

La reputación del producto está estrechamente vinculada a la vida económica, social y cultural de la región de Iría.

Este renombre lo confirman los arraigados festivales anuales, los seminarios, las numerosas manifestaciones y encuentros, los concursos gastronómicos, las referencias en la prensa impresa y electrónica, la radio y la televisión, en los libros, revistas y emisiones culinarias, en las revistas especializadas en temas agrarios y en los menús de los restaurantes locales.

En mayo de 2002 tuvo lugar en Iría el primer seminario celebrado en Grecia sobre el cultivo de la «Αγκινάρα Ιρίων» y sus perspectivas, en el que participaron eminentes científicos de Italia y Grecia.

En noviembre de 2007, visitó Iría una delegación de la asociación internacional llamada «La Città del Carciofo» (La ciudad de la alcachofa), que se dedica a fomentar la economía de la alcachofa y cuya sede se encuentra en Ladispoli (Italia). El objetivo de la visita era crear una plataforma de intercambio de información sobre el producto y establecer un vínculo de amistad entre los países productores de alcachofa que propicie asimismo el desarrollo del turismo.

En mayo de 2010 se organizó en Iría el primer Festival Gastronómico de la Alcachofa, en el que chefs del Mediterráneo oriental (miembros de la red conocida como «Conservatoire international des cuisines méditerranéennes») elaboraron platos utilizando la «Αγκινάρα Ιρίων», a fin de poner de relieve con su talento y experiencia la especificidad y el sabor único de este producto local.

La prensa impresa y electrónica destacan la reputación de esta alcachofa y son frecuentes las referencias a ella en revistas gastronómicas de gran difusión y en emisiones culinarias de los principales canales de televisión. El famoso chef Ilias Mamelakis dice lo siguiente en una receta en la prensa electrónica: «[...] Las alcachofas de Iría no necesitan presentación. Buscádlas en vuestro mercado. Son un manjar». En publicaciones sobre temas agrarios y comerciales aparecen con regularidad referencias a la evolución del producto en los mercados, las tendencias de los precios y las nuevas perspectivas.

La «Αγκινάρα Ιρίων» está muy presente en la gastronomía tradicional local, y así lo ponen de manifiesto las numerosas recetas que aparecen en el libro de Niki Tsekoura titulado *Αγκινάρα, ο θησαυρός της γης των Ιρίων* (La alcachofa, el tesoro de las tierras de Iría), publicado en 2013. Asimismo, los restaurantes de la zona ofrecen a los visitantes un gran número de platos a base de alcachofa, contribuyendo a la relevancia del producto a nivel turístico.

La importancia de la «Αγκινάρας Ιρίων» para la zona se refleja en el hecho de que el emblema de la Asociación turística profesional de Kantia-Iría es una alcachofa; además, el sello oficial de la cooperativa agrícola de Iría es un capítulo estilizado de una alcachofa que se asemeja mucho a las que se cultivan.

La sabiduría popular elogia el sabor y el gusto dulce del producto en la expresión «Αγκινάρα από το 'Ιρι που τραβίει το ποτήρι» (la alcachofa de Iría siempre pide una bebida) y la conocida pintora Diana Antonakatoú representa en una obra suya del año 2000 el tesón de los esforzados trabajadores de la zona y destaca que «[...] trocaron los tomates por las alcachofas más deliciosas de toda la región [...]».

Factores históricos

Desde la segunda mitad del siglo XIX, ya se encuentran referencias a la reputación y al gran valor comercial de esta alcachofa, cultivada en la región de Argólida, como producto que se exportaba a Estambul, Egipto y Esmirna y que se incluía en la misma categoría que otros recursos rentables y muy demandados [«Ταξίδια ανά την Ελλάδα» (Viajes en Grecia), G.P. Paraskevopoulos, 1869].

La alcachofa empezó a cultivarse por vez primera de forma sistemática en la región de Iría y de Kantia después de la Segunda Guerra Mundial, entre 1946 y 1947.

A 1969 se remonta el primer testimonio oficial de la comunidad local de Iría, según el cual el cultivo de la alcachofa cubría 8 000 *stremma* (800 ha), es decir, dos tercios de las dos llanuras.

En los siguientes años, los productores fueron especializándose cada vez más en el cultivo de la alcachofa, al tiempo que la economía y la sociedad locales iban tejiendo lazos cada vez más estrechos en torno a este producto.

La estrecha relación entre Iría y la alcachofa se consolidó en los años 1980-2000, cuando esta región tuvo que hacer frente a una prolongada sequía y a un grave deterioro de la calidad de sus recursos hídricos y de sus suelos. El cultivo de la alcachofa resiste a la salinidad y se adapta satisfactoriamente a las condiciones específicas dominantes, brindando a los habitantes la posibilidad de contar con unos buenos ingresos, puesto que resulta prácticamente imposible cultivar otros tipos de hortalizas y frutas.

Hoy en día, la «Αγκινάρα Ιρίων» cubre la mayor parte de la demanda del mercado interno, lo que confirma su reputación.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento)

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

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra b), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2018/C 53/07)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

«KIEŁBASA KRAKOWSKA SUCHA STAROPOLSKA»

N.º UE: TSG-PL-02145 – 14.6.2016

1. Nombre(s) que debe(n) registrarse

«Kiełbasa krakowska sucha staropolska».

2. Tipo de producto

Clase 1.2, «Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)».

3. Motivos para el registro

3.1. Indicar si el producto

- es el resultado de un método de producción, transformación o composición que se corresponde con la práctica tradicional aplicable a ese producto o alimento;
- está producido con materias primas o ingredientes que sean los utilizados tradicionalmente.

«Kiełbasa krakowska sucha staropolska» es un producto tradicional obtenido con un modo de producción que corresponde a una práctica tradicional. El modo de producción deriva de la tradición de elaboración de los embutidos de Cracovia con ingredientes picados de forma basta, que se menciona en una obra publicada en 1926 con el título *Krakowskie wyroby wędliniarskie – praktyczne wskazówki o wyrobie wędlin* (Chacinas de Cracovia: Guía práctica de fabricación), cuyo autor es el polaco Andrzej Różycki. Debido a la calidad y las características del producto, el método de fabricación se ha extendido a otras regiones. Dicho método se basa en los procedimientos tradicionales de salazón, reposo, ahumado y secado. La fase de reposo (de dos a tres horas) desempeña un papel especial en la fabricación, pues permite que se produzcan procesos fisicoquímicos complejos y que el producto adquiera su sabor y aroma característicos.

3.2. Indicar si el nombre

- se ha utilizado tradicionalmente para referirse al producto específico;
- identifica el carácter tradicional o específico del producto.

La denominación «Kiełbasa krakowska sucha staropolska» se utiliza para designar un producto específico que se obtiene según un método derivado de la tradición de fabricación de los embutidos de Cracovia con ingredientes picados de forma basta. «Kiełbasa krakowska sucha staropolska» se ha convertido en una denominación genérica. El calificativo «staropolska» unido al producto registrado se refiere no a la zona geográfica, sino al método de producción. Según el diccionario etimológico, la palabra «staropolska» significa «que está relacionado con la antigua Polonia».

4. Descripción

4.1. Descripción del producto a que se refiere el punto 1, incluidas sus principales características físicas, químicas, microbiológicas u organolépticas que le confieran su carácter específico (artículo 7, apartado 2, del Reglamento)

El embutido «Kiełbasa krakowska sucha staropolska» es un embutido seco elaborado con ingredientes picados de forma basta. Se presenta en tripas naturales o de colágeno de un diámetro comprendido entre 50 y 70 mm, con forma de bastones cilíndricos característicos, de una longitud aproximada de 300 mm, o bien en trozos de embutido, con la piel uniformemente arrugada y el color exterior marrón oscuro, típico de los productos ahumados. La superficie del embutido está reluciente, ligeramente arrugada y seca al tacto. Los extremos de los embutidos se atan o grapan en ambos lados.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Al corte transversal, el embutido presenta trozos gruesos de carne muy visibles y trozos de grasa más pequeños, de color más claro, rodeados de relleno. Destacan trozos gruesos de carne magra de cerdo de color rosa a rosa oscuro, mezclados con carne de otras categorías, de color ligeramente más claro. Todos los ingredientes cárnicos están bien amalgamados, lo que facilita el corte en lonchas del producto.

A la luz, las lonchas finas son ligeramente translúcidas y dejan aparecer un mosaico característico que produce un efecto de vidriera.

Al tacto, el embutido se caracteriza por una textura suave, seca y uniformemente arrugada.

El embutido «Kiełbasa krakowska sucha staropolska» se distingue por el sabor a carne en salmuera, ahumada y asada, con aromas pronunciados de pimienta y una nota suave de ajo y nuez moscada.

Este embutido se reconoce por su fuerte olor a ahumado, unido a un toque muy delicado a ajo. «Kiełbasa krakowska sucha staropolska» es un embutido de larga conservación, ahumado, cocido y secado, que se fabrica, según una receta tradicional, exclusivamente con carne de calidad superior. El ingrediente principal es la carne magra de cerdo. Los grandes trozos de carne de cerdo se complementan con un relleno que contiene una mezcla de condimentos exclusivamente naturales. Todos los condimentos, la calidad de la carne seleccionada, el reposo y el ahumado, así como el proceso final de secado, dan un producto notable de sabor único.

- 4.2. *Descripción del método de producción del producto a que se refiere el punto 1, que deben seguir los productores, que incluya, si procede, la naturaleza y características de las materias primas o ingredientes que se utilicen, así como el método de elaboración empleado (artículo 7, apartado 2, del Reglamento)*

Ingredientes

Materias primas cárnicas (en kg por 100 kg de mezcla en total):

Carne de cerdo de categoría I: 70 kg

Carne de cerdo de categoría II A: 10 kg

Carne de cerdo de categoría III: 10 kg

Se autoriza la utilización de hasta 10 kg de tocino (tocino dorsal).

Se pueden sustituir 10 kg de carne de porcino de categoría I por 10 kg como máximo de carne de vacuno de categoría II.

Clasificación de la carne de porcino:

Categoría I (cat. I): carne magra, sin tendones

Categoría II A (cat. II A): carne medianamente grasa, sin tendones

Categoría III (cat. III): carne magra o medianamente magra, con tendones

Materia grasa:

a) Externa:

Cat. I, sin materia grasa

Cat. II A, capa de 8 mm como máximo

Cat. III, poca cantidad, de 9 a 11 mm

b) Intermuscular:

Cat. I, capa de 2 mm como máximo

Cat. II A, capa de 10 mm como máximo

Cat. III, poca cantidad, 15 mm como máximo

c) Intertisular:

Autorizada para todas las categorías

Contenido de materia grasa:

Cat. I, hasta el 15 %

Cat. II A, hasta el 30 %

Cat. III, hasta el 25 %

Color de la materia grasa, para todas las categorías: blanca con matices de rosa o de crema

Carácter tendinoso:

Cat. I, no autorizado

Cat. II A, escasa cantidad de tendones, 10 % como máximo

Cat. III, sin restricciones

Hiperemia de la carne, para todas las categorías: no autorizada

Ganglios linfáticos, para todas las categorías: no autorizados

Clasificación de la carne de vacuno:

Categoría II: carne tendinosa caracterizada por tener una capa mínima de grasa externa (hasta 2 mm) y una capa de grasa intermuscular de un espesor inferior o igual a 2 mm

Materia grasa:

a) Externa: capa de un espesor inferior o igual a 2 mm

b) Intermuscular: capa de un espesor inferior o igual a 2 mm

c) Intratisular: autorizada hasta 2 mm

Contenido de materia grasa: 16 %

Color de la grasa: del crema claro al amarillo vivo

Carácter tendinoso: sin tendones gruesos

Hiperemia y ganglios linfáticos: no autorizados

Color de la carne refrigerada: del rojo claro al rojo oscuro

La principal materia prima utilizada es la carne de porcino y/o de vacuno de buena calidad

La carne de porcino debe presentar las características cualitativas siguientes:

- una capacidad de absorción de agua apropiada, comprendida entre el 2 y el 5 %,
- un pH adecuado (de 5,5 a 5,9, medido después de un período de refrigeración de 24 horas),
- queda prohibida la utilización de carne cruda procedente de cerdos que presenten signos inequívocos de miopatía (PSE, DFD, secuelas evidentes de procesos fisiológicos o traumáticos, etc.),
- queda excluida la utilización de carne procedente de cerdas o de verracos,
- queda excluida la utilización de animales que presenten características no conformes, en particular en lo concerniente a la sensibilidad al estrés (PSS), que puedan asimismo detectarse objetivamente *post mortem* en los animales y en los productos,
- la carne no debe someterse a otro modo de conservación que no sea la refrigeración, lo que excluye también la congelación,
- se entiende por «refrigeración» el almacenamiento o el transporte de la carne cruda a una temperatura comprendida entre -10 °C y + 7 °C,
- la carne utilizada para la fabricación no debe proceder de cerdos sacrificados en un plazo inferior a 48 horas ni superior a 144 horas.

Ingredientes añadidos en kg por 100 kg de producto

Pimienta negra natural: de 0,05 a 0,10

Pimienta blanca natural: de 0,15 a 0,20

Nuez moscada: de 0,05 a 0,10

Ajo fresco: de 0,30 a 0,40

Azúcar: de 0,15 a 0,20

Mezcla de salazón compuesta de al menos un 98,5 % de sal y de 0,5 a 1,5 % de nitritos (III): alrededor de 1,5 kg.

Preparación de las materias primas y proceso de fabricación

- Picado previo de todas las materias primas cárnicas para homogeneizar el tamaño de los trozos de carne (hasta 5 cm de diámetro).
- Salazón en seco de la carne durante 24 a 72 horas, salado del tocino durante 24 a 72 horas.
- Transformación mecánica: picado de la carne de categoría II A en trozos de 8 a 10 mm con una máquina de picar, picado de la carne de categoría III en trozos de 3 a 4 mm con una máquina de picar y/o picado con adición de 2 kg de hielo o agua hasta un 5 %.
- Picado del tocino dorsal congelado en trozos de 8 mm como máximo con una máquina de picar (o corte manual en cubos de 5 a 8 mm de lado).
- Mezcla a fondo de todas las materias primas cárnicas con adición de condimentos.
- Embutido en tripas (naturales o de colágeno).
- Reposo durante dos a tres horas a una temperatura que no debe superar los 30 °C.
- Desecación de la superficie y posterior ahumado con madera de aliso, haya, árbol frutal o una mezcla de estas especies, estufado y cocción, hasta obtener dentro del embutido una temperatura de al menos 72 °C. Está prohibida la utilización de preparados de humo.
- Secado hasta la obtención de un rendimiento no superior al 70 %; el tiempo de secado depende de la cantidad de producto y de las condiciones reinantes en el local utilizado.
- Puede utilizarse aceite de colza o de girasol para impedir la formación de un recubrimiento blanco durante el almacenamiento. Esta etapa de la fabricación es optativa. El fabricante puede decidir aplicar uno de los dos aceites mencionados antes sobre la superficie del embutido para evitar la precipitación de proteínas en forma de recubrimiento blanco. La formación de este recubrimiento corresponde a un proceso natural de precipitación de proteínas en la superficie del embutido durando el almacenamiento y es debida a la gran concentración (condensación) de proteínas del producto. La aplicación de aceite tiene como finalidad mejorar las propiedades estéticas del producto. No influye en la calidad de este ni en sus características específicas.

4.3. Descripción de los elementos esenciales que establecen el carácter tradicional del producto (artículo 7, apartado 2, del Reglamento)

En Polonia, la tradición de transformación de la carne se remonta a la Edad Media. A causa del clima húmedo y frío del país, era necesario recurrir a diversos métodos de conservación, como el salado, la salazón, el marinado, el ahumado, el estufado o el secado, que se empleaban según combinaciones específicas para la fabricación de diferentes tipos de productos. En las propiedades nobles y las casas campesinas, el sacrificio de los animales era un acontecimiento familiar con motivo del cual se constituían reservas de alimentos tanto para el período invernal y los trabajos intensivos del campo, como para los acontecimientos políticos y familiares, como guerras, viajes, reuniones familiares y grandes expediciones. Debido a los excedentes de carne que fueron apareciendo con el tiempo, se hizo necesario transformar todas las materias primas cárnicas procedentes del sacrificio, en un primer tiempo en casa, luego en talleres artesanales y, en la actualidad, principalmente en establecimientos industriales. El proceso histórico de transformación de las materias primas cárnicas escogidas cuidadosamente y de selección de los condimentos ha dado nacimiento a la receta de fabricación de la especialidad «Kielbasa krakowska sucha staropolska» y le ha proporcionado sus cualidades sensoriales específicas.

«Kiełbasa krakowska sucha staropolska» debe sus características al método de fabricación tradicional utilizado según una receta ancestral, en particular a la utilización de carne de gran calidad, al proceso de salazón y al largo proceso de reposo. La especificidad del producto la determina también el modo en que se realiza el ahumado.

El carácter tradicional de «Kiełbasa krakowska sucha staropolska» lo atestiguan su composición característica de materias primas y las proporciones observadas. El embutido se fabrica con carne de porcino de gran calidad (la carne de categoría I representa hasta el 70 % de la materia prima utilizada). El picado basto es la prueba de la nobleza de las materias primas utilizadas. Este método influye directamente en el sabor y el aspecto del producto. El ajo utilizado en la receta no sirve solo para mejorar las cualidades gustativas del producto, también tiene como efecto alargar su período de conservación.

Las materias primas utilizadas para este tipo de embutido y su receta de fabricación se han hecho constar (embutido seco o ahumado) en obras aparecidas en 1985 y 1987 con el título *Domowe wyroby mięsne* (Productos cárnicos caseros, de Tadeusz Kłossowski) y *Domowe przetwory z mięsa* (Conservas cárnicas caseras, de Władysław Poszepczyński). El proceso de salazón en seco contribuye a conservar el color, proporcionar a la carne su sabor y olor característicos y alargar el tiempo de conservación del producto.

El reposo prolongado garantiza la homogeneización del color y el sabor en toda la pieza de embutido antes del ahumado, lo que influye directamente en el sabor y el aspecto final específico del producto.

El ahumado de «Kiełbasa krakowska sucha staropolska» reviste una importancia especial para el sabor del producto. Los embutidos suspendidos de una barra se ahúman gracias al calor y el humo procedentes de la combustión de madera (fuego y humo).

Gracias a los avances tecnológicos, también puede efectuarse el ahumado mediante generadores de humo. Este método emplea las mismas especies de madera para la producción de humo caliente, si bien permite utilizarlas con otras formas, como, por ejemplo, los copos.

La selección de las especies de madera deseadas, independientemente de la elección del método de ahumado, garantiza a la especialidad «Kiełbasę krakowską suchą staropolską» el sabor y el aroma característicos, sin amargor, de la carne ahumada y cocida, y su color marrón oscuro.

Todos estos procesos se describen en una publicación aparecida en 1926 con el título siguiente: *Krakowskie wyroby wędliniarskie – praktyczne wskazówki o wyrobie wędlin* (Chacinas de Cracovia: Guía práctica de fabricación), cuyo autor es el polaco Andrzej Różycki.

El método y la receta de fabricación de «Kiełbasa krakowska sucha staropolska» constan asimismo en las normas polacas publicadas en 1959 y en las normas internas de 1964 publicadas por el consejo central de la industria de la carne, que se establecieron sobre la base de las normas y recetas que ya se aplicaban antes de la Segunda Guerra Mundial.

