

Teataja



Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

61. aastakäik

13. veebruar 2018

Sisukord

II Teatised

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

Euroopa Komisjon

2018/C 53/01	Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (juhtum M.8695 – PSA/TIL/PPIT) ⁽¹⁾ ...	1
--------------	--	---

IV Teave

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

Euroopa Komisjon

2018/C 53/02	Euro vahetuskurss	2
2018/C 53/03	Komisjoni teatis 28 liikmesriigile kehtivate riigiabi tagastamise intressimäärade ja viite/diskontomäärade kohta kehtivusega alates 1. märtsist 2018 (avaldatud vastavalt komisjoni 21. aprilli 2004. aasta määruse (EÜ) nr 794/2004 artiklile 10 (ELT L 140, 30.4.2004, lk 1))	3

TEAVE LIIKMESRIIKIDELT

2018/C 53/04	Likvideerimismenetlus — Otsus algatada Rapid life životná poistovňa, a.s. likvideerimismenetlus. Äriühingu registreeritud aadress: Garbiarska 2, 040 71 Košice, äriühingu registreerimisnumber: 31 690 904 (teabe avaldamine kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivi 2009/138/EÜ (kindlustus- ja edasikindlustustegevuse alustamise ja jätkamise kohta (Solvendus II)) artikliga 280)	4
--------------	--	---

V Teated

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

Euroopa Komisjon

2018/C 53/05	Eelteatis koondumise kohta (juhtum M.8714 – P7S1 / TF1 / Mediaset / Channel 4 Group / EBX) — Võimalik lihtsustatud korras menetlemine ⁽¹⁾	5
--------------	--	---

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

2018/C 53/06	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase taotluse avaldamine	7
2018/C 53/07	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti b kohase taotluse avaldamine	11

⁽¹⁾ EMPs kohaldatav tekst

II

(Teatised)

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

EUROOPA KOMISJON

Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta

(juhtum M.8695 – PSA/TIL/PPIT)

(EMPs kohaldatav tekst)

(2018/C 53/01)

6. veebruaril 2018 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine siseturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004⁽¹⁾ artikli 6 lõike 1 punkt b. Otsuse täielik tekst on kättesaadav ainult inglise keeles ning see avaldatakse pärast seda, kui sellest on kustutatud võimalikud ärisaladused. Otsus on kättesaadav:

- Euroopa konkurentsialasel veebisaidil (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Veebisaidil pakutakse mitut võimalust otsida konkreetset ühinemisotsust, sealhulgas ettevõtja nime, juhtumi numbri ja kuupäeva järgi ning tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-Lex'i veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et>) dokumendinumbriga 32018M8695 all. EUR-Lex pakub *on-line*-juurdepääsu Euroopa õigusele.

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA
ASUTUSTELT

EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskurss ⁽¹⁾**12. veebruar 2018**

(2018/C 53/02)

1 euro =

Valuuta			Kurss	Valuuta			Kurss
USD	USA dollar	1,2263	CAD	Kanada dollar	1,5427		
JPY	Jaapani jeen	133,23	HKD	Hongkongi dollar	9,5892		
DKK	Taani kroon	7,4458	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,6918		
GBP	Inglise nael	0,88600	SGD	Singapuri dollar	1,6256		
SEK	Rootsi kroon	9,9195	KRW	Korea vonn	1 328,30		
CHF	Šveitsi frank	1,1503	ZAR	Lõuna-Aafrika rand	14,6721		
ISK	Islandi kroon	125,40	CNY	Hiina jüaan	7,7604		
NOK	Norra kroon	9,7475	HRK	Horvaatia kuna	7,4525		
BGN	Bulgaaria leev	1,9558	IDR	Indoneesia ruupia	16 722,75		
CZK	Tšehhi kroon	25,358	MYR	Malaisia ringit	4,8368		
HUF	Ungari forint	311,97	PHP	Filipiini peeso	63,730		
PLN	Poola zlott	4,1748	RUB	Vene rubla	71,0851		
RON	Rumeenia leu	4,6524	THB	Tai baat	38,874		
TRY	Türgi liir	4,6648	BRL	Brasiilia reaal	4,0415		
AUD	Austraalia dollar	1,5645	MXN	Mehhiko peeso	22,8364		
			INR	India ruupia	78,8940		

⁽¹⁾ Allikas: EKP avaldatud viitekurss.

Komisjoni teatis 28 liikmesriigile kehtivate riigiabi tagastamise intressimäärade ja viite/diskontomäärade kohta kehtivusega alates 1. märtsist 2018

(avaldatud vastavalt komisjoni 21. aprilli 2004. aasta määruse (EÜ) nr 794/2004 artiklile 10 (ELT L 140, 30.4.2004, lk 1))

(2018/C 53/03)

Baasmäärad on arvutatud kooskõlas komisjoni teatisega viite- ja diskontomäärade kindlaksmääramise meetodi läbivaatamise kohta (ELT C 14, 19.1.2008, lk 6). Sõltuvalt viitemäära kasutusest tuleb käesolevas teatises määratletud marginaalid liita baasmääradele. Diskontomäära puhul tähendab see seda, et baasmääradele tuleb lisada 100 baaspunkti suurune marginaal. Komisjoni 30. jaanuari 2008. aasta määrusega (EÜ) nr 271/2008, millega muudetakse määrust (EÜ) nr 794/2004, nähakse ette, et kui eriootsuses ei ole sätestatud teisiti, arvutatakse ka tagasinõudmise määr baasmääradele 100 baaspunkti suuruse marginaali lisamise teel.

Muudetud määrad on märgitud rasvaselt.

Eelmine loetelu avaldati ELTs C 14, 16.1.2018, lk 3.

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

TEAVE LIIKMESRIIKIDELT

Likvideerimismenetlus

Otsus algatada Rapid life životná poisťovňa, a.s. likvideerimismenetlus. Äriühingu registreeritud aadress: Garbiarska 2, 040 71 Košice, äriühingu registreerimisnumber: 31 690 904

(teabe avaldamine kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivi 2009/138/EÜ (kinadlustus- ja edasikindlustustegevuse alustamise ja jätkamise kohta (Solvensus II)) artikliga 280)

(2018/C 53/04)

Kindlustusandja	Rapid life životná poisťovňa, a.s., registreeritud aadress: Garbiarska 2 040 71 Košice SLOVENSKO/SLOVAKIA äriühingu registreerimisnumber: 31 690 904
Otsuse kuupäev, jõustumise kuupäev ja liik	23. jaanuari 2018. aasta resolutsioon pankroti väljakuulutamise kohta
Pädev asutus	Košice I piirkonnakohus, registreeritud aadress: Štúrova 29 041 60 Košice SLOVENSKO/SLOVAKIA
Järelevalveasutus	Slovakkia riigipank (peakontor), registreeritud aadress: Imricha Karvaša 1 813 25 Bratislava SLOVENSKO/SLOVAKIA
Määratud haldur	Dana Hustáková, kontori aadress: Žriedlová 3 040 01 Košice SLOVENSKO/SLOVAKIA halduri viitenumber: S738
Kohaldatav õigus	Slovaki Vabariigi seadus nr 7/2005 pankroti ja ümberstruktureerimise kohta (muudetud)

V

(Teated)

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

EUROOPA KOMISJON

Eelteatis koondumise kohta

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

Võimalik lihtsustatud korras menetlemine

(EMPs kohaldatav tekst)

(2018/C 53/05)

1. 2. veebruaril 2018 sai Euroopa Komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta.

Teatis puudutab järgmisi ettevõtjaid:

- ProSiebenSat.1 Media SE (Saksamaa),
- Television Francaise 1 SA (Prantsusmaa), mis kuulub gruppi Bouygues,
- Mediaset SpA (Itaalia), mis kuulub gruppi Fininvest,
- Channel Four Television Corporation (Ühendkuningriik),
- European Broadcaster Exchange (EBX) Limited (Ühendkuningriik), mille üle ettevõtjatel ProSiebenSat.1 Media SE, Television Francaise 1 SA, Mediaset S.p.A. ja Channel Four Television Corporation on ühiselt valitsev mõju.

ProSiebenSat.1 Media SE, Television Francaise 1 SA, Mediaset SpA ja Channel Four Television Corporation omandavad kogu ettevõtja European Broadcaster Exchange (EBX) Limited üle ühiskontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b ja artikli 3 lõike 4 tähenduses.

Koondumine toimub aktsiate või osade ostu teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

- ettevõtja ProSiebenSat.1 Media SE: ühe Saksamaa suurima tasuta televisioonivõrgu valdusettevõtja, mis tegutseb ka multimeedia ja turunduse valdkonnas,
- ettevõtja Television Francaise 1 SA: ühe Prantsusmaa suurima tasuta ja tasulise televisioonivõrgu valdusettevõtja, mis osaleb mitmesuguses audiovisuaalsektoriga seotud äritegevuses,
- ettevõtja Mediaset SpA: ühe Itaalia ja Hispaania suurima tasuta ja tasulise televisioonivõrgu valdusettevõtja, mis osaleb audiovisuaalsektoriga seotud mitmesuguses äritegevuses,
- ettevõtja Channel Four Television Corporation: ühe Ühendkuningriigi suurima televisioonivõrgu valdusettevõtja, mille puhul on tegemist riigi omandis oleva ja kommertsallikatest rahastatava avalik-õigusliku ringhäälinguorganisatsiooniga,

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1 („ühinemismäärus“).

— ettevõtja European Broadcaster Exchange (EBX) Limited: enne digitaalmeedias (näiteks veebisaitidel ning nutitelefonide ja nutitelerite rakendustes) pakutavat videosisu ning selle ajal ja järel näidatava videoreklaammaterjali rahvusvahelise turunduse ja müügi valdkonnas tegutsev ettevõtja.

3. Komisjon leiab pärast teatise esialgset läbivaatamist, et tehing, millest teatatakse, võib kuuluda ühinemismääruse kohaldamisalasse, kuid lõplikku otsust selle kohta ei ole veel tehtud.

Tuleb märkida, et käesoleva juhtumi puhul võib olla võimalik kasutada korda, mis on esitatud komisjoni teatistes lihtsustatud korra kohta teatavate koondumiste menetlemiseks vastavalt nõukogu määrusele (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾.

4. Komisjon kutsub huvitatud kolmandaid isikuid esitama oma võimalikke märkusi kavandatava toimingu kohta.

Komisjon peab märkused kätte saama kümne päeva jooksul pärast käesoleva dokumendi avaldamist. Märkuste juures tuleks alati kasutada järgmist viidet:

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

Märkusi võib saata komisjonile elektronposti, faksi või postiga. Kontaktandmed:

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

Faks: +32 22964301

Postiaadress:

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

⁽¹⁾ ELT C 366, 14.12.2013, lk 5.

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase taotluse avaldamine

(2018/C 53/06)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada taotluse suhtes vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ artiklile 51.

KOONDDOKUMENT

„ΑΓΚΙΝΑΡΑ ΙΡΙΩΝ“ (AGKINARA IRION)

ELi nr: PGI-GR-02293 — 24.2.2017

KPN () KGT (X)

1. Nimetus(ed)

„Αγκινάρα Ιριών“ (Agkinara Irion)

2. Liikmesriik või kolmas riik

Kreeka

3. Põllumajandustootoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.6 – Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul.

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

Kaitstud geograafilise tähisega „Agkinara Irion“ tähistatakse sugukonda *Asteraceae* kuuluva liigi *Cynara scolymus* L. kohaliku sordi 'Prasini tou Argous' ehk 'Argitiki' artišoki õisikuid.

Värske toote „Agkinara Irion“ omadused, mis eristavad seda teistest artišokkidest, on järgmised:

- kompaktne silindriline õisik, mille ülaosas on iseloomulik ava;
- õisiku minimaalne kõrgus on 10 cm ja minimaalne horisontaalne läbilõige 8 cm;
- välised rohelised kandlehed: rohelised, õisikupõhjas lihavad, ümara haralise tipuga, millel ei ole okast või mõnikord on väike okas;
- sisemiste kandlehtede värvus muutub järk-järgult helerohelisest kollaseks ning on õisikupõhjas punakaslilla, väikesed kandlehed moodustavad helekollase säbru;
- tugev silindriline vars pikkusega ≤ 40 cm ja läbimõõduga 1–4 cm;
- õisik on õrn ning kandlehtede alumine osa ja kettakujuline õisikupõhi on lihavad, maitavad ja eriti magusad ning neid võib süüa toorelt.

3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

—

3.4. Täpsustage tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Kõik toote „Agkinara Irion“ tootmise etapid peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

—

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

—

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Määratletud geograafiline piirkond, kus toodet „Agkinara Irion“ kasvatatakse, on kolmnurkse kujuga: üks külg piirneb merega ja ülejäänud kaks külge mäeahelikega. Piirkond hõlmab Karnezaiika ja Iria kohalikke omavalitsusi ning Kantia asulat, mis kuuluvad Nafplio haldusüksusesse.

Piirkond koosneb kahest tasandikust (Iria ja Kandia tasandik), mille pindala on vastavalt 1 000 ha ja 250 ha, mis asuvad Argolida piirkondliku üksuse kaguosas ning on üksteisest eraldatud väikese lubjakivikõrgendikuga (Lycalona). Geograafilise piirkonna looduslikud piirid on Mount Arachnaio eelmäestik põhja-kirde suunal, Mount Didymo lõuna-kagu suunal ja Argolise laht läänes.

Mõlemad tasandikud on edelasuunalised ning neid läbivad vastavalt Karnezaiiko ehk Dipotamose ning Kandia jõgi. Jõesid voolavad idast läände ja suubuvad merre.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Looduslikud tegurid

Lähtematerjal ja määratletud geograafilise piirkonna eriline mikrokliima võimaldavad kasvatada kvaliteetset varajast köögivilja.

Tänu tasandikke läbivate jõgede setetele on pinnas viljakas. Kõik mullad, milles toodet „Agkinara Irion“ kasvatatakse, on hiljuti moodustunud ega ole veel ladestunud eristatavatesse kihtidesse. Peamiselt on need liivsavi-või raskest liivsavimullad.

50–150 cm tüsedusega mullad on väga viljakad, mis on eriti sobilikud artišoki sügava juurestiku jaoks. Tegemist on noore mullaga, millel on keskmine tekstuur ning mis tänu liivasele kruusakihile on hea loodusliku veeläbilaskevõimega. Pinnases on palju kaltsiumi ja magneesiumi. Suur magneesiumisisaldus aitab säilitada nende rannikualade pinnase struktuuri, sest magneesium konkureerib mullas oleva naatriumiga, võimaldades kasvatada toodet „Agkinara Irion“ isegi piirkondades, kus pinnas on suure soolasisaldusega. Tasandike kalle on 0–3 %.

Kliima on vahemereline, st soe ja kuiv, ning talved on väga pehmed.

Kliimat mõjutab Argolise lahe lähedus, mis mahendab äärmuslikke temperatuure. Seetõttu on temperatuur suvel madalam ja talvel kõrgem. Aasta keskmine temperatuur on 18,5 °C, keskmine miinimumtemperatuur 10,2 °C ja keskmine maksimumtemperatuur 28,2 °C. Tänu piirkonna geomorfoloogiale on külmad talved haruldased. Köögivilja kasvatuspiirkond on ümbritsetud mägedega, mis kaitsevad seda talvel külmade põhjatuulte eest, kuigi valdavad on lõunast puhuvad meretuuled.

Piirkond on edelasuunaline, aastane päikese kiirguse tase on ligikaudu 337,0 cal/cm² ja päikese paistet on keskmiselt üle 2 500 tunni aastas.

Aastane sademete hulk on umbes 400 mm ning sageli on suved ja sügised sademeteta.

Need tingimused on väga soodsad varajase köögivilja kasvatamiseks, võimaldades taimedel jõudsalt areneda ning saada talvekuudel maksimaalset saaki.

Inimtegur

Inimtegur on varajase köögivilja kasvatamisel eriti oluline lüli. Eriti varajase toote „Agkinara Irion“ kasvatamiseks on tootjad täiustanud kasvatamismeetodeid, mis hõlmavad näiteks lähtematerjali hoolikat valimist uute taimede saamiseks, istutamisel konkreetse vahemaa jätmist taimede vahele, niisutamist ja selle ajastamist ning võsude harvendamist.

Toote eripära

Toote „Agkinara Irion“ eripära on seotud tema mainega, mis tuleneb asjaolust, et köögivilja on väga varajane ja sellel on iseloomulik magus maitse.

Esimene saak koristatakse augusti keskel, see annab tootele eelise, sest on sel ajal ainus turul olev artišokk. Lisaks aitavad toote tuntuks kaasa talvel kättesaadavad ja tarnitavad suured kogused.

Varajase köögivilja kasvatamist soodustab pehme kliima ja rohke päikesepaiste, geograafiline asukoht ja tasandike edelasuunaline avatus. Kuna suvekuudel vihma ei saja, saab kasvuperioodi algust reguleerida niisutamisega ja seega algab tootmisperiood sügisel. Talved on enamasti pehmed, mis on tingitud mere lähedusest ja asjaolust, et tasandikke ümbritsevad madalad mäed kaitsevad külmade tuulte ees, mis võiksid põhjustada taimede külmumist – sellised tingimused võimaldavad artišokil „Agkinara Irion“ jõudsalt areneda ning anda talvekuudel maksimaalset saaki.

Toode „Agkinara Irion“ eristub ka oma maitse ja magususe poolest. Need organoleptilised omadused tulenevad süsivesikute (st polüsahhariidide) moodustumisest ja talletumisest taimede kasvamise ja viljumise ajal varasügisel, kui päikesekiirgus on väga intensiivne.

Tänu tasandike edelasuunalisele avatusele on tagatud, et taimed saavad palju süsivesikute talletumist soodustavat päikesevalgust.

Kirjeldatud omaduste kujunemist toetab inimtegevus, näiteks kuivalembeste taimede range selekteerimine, et säilitada kohalikku sorti, millest toodet „Agkinara Irion“ valmistatakse.

Varase saagi saamiseks kasutatavad meetodid on kohalike tootjate aastatepikkuse vaatluse ja nende suure täpsuse tulemus ning neid on põlvest põlve edasi antud, et toota parima kvaliteediga toodet, mis tuleb turule sügisel ja on seal ülekaalus talve lõpuni, kattes peaaegu täielikult sisetarbimise.

Kokkuvõttes on piirkonna geomorfoloogia, kohalikud mullastiku- ja kliimatingimused ning traditsiooniliste viljelusmeetodite säilitamine need tegurid, mis tagavad toote „Agkinara Irion“ varajase valmimise, selle magususe ja maitse ning aitavad suurendada toote tuntuks ja luua lisaväärtust.

Väljaande „Froutona“ 2013. aasta veebruaris ilmunud 169. numbris käsitleti toote „Agkinara Irion“ varajast valmistamist ning kirjeldati sorti 'Prasini tou Argous' ehk 'Argitiki': „... See on Argolida piirkonnas ning Peloponnesose ja Kreeta muudes piirkondades kõige levinum sort. Sort on varajane ja suure saagikusega. Õisikud valmivad alates novembrist (Irias alates oktoobri lõpust)...“

Ajakirjandusartiklites osutatakse sageli toote „Agkinara Irion“ omadustele.

Näiteks kirjutati ajalehes „Ta Nea tis Argolidas“ 20. mail 2002: „... Christos Olympios Ateena Põllumajandusülikoolist osutas nende terapeutilistele ja meditsiinilistele omadustele ning juhtis tähelepanu sellele, et toote „Agkinara Irion“ söödav õisikuosa on rikas valkude, süsivesikute, C-vitamiini, soolade ja tselluloosi poolest...“

Argolida ajalehes „Politistika“ („Kultuur“) kirjutati 17. märtsil 2010: „... Ürituse käigus näitavad võrgustikku „Le Conservatoire international des cuisines méditerranéennes“ (rahvusvaheline organisatsioon, kelle eesmärk on tagada Vahemere köögi säilimine) kuuluvate Türgi ja Küprose ning muidugi Kreeka meisterkokad oma oskusi ja kogemusi, et tuua esile sellise suurepärase ja maitstva toote nagu „Agkinara Irion“ gastronoomiline võlu.“

Toote maine on tihedalt seotud Iria piirkonna majandusliku, sotsiaalse ja kultuurieluga.

Toote mainet tõendavad väljakujunenud traditsioonilised iga-aastased pidustused, töötoad, arvukad üritused ja ettevõtmised, kokandusvõistlused, viited trüki- ja Interneti-ajakirjanduses, raadio- ja teleaadetes, raamatutes, kokandusajakirjades ja -saadetes, aiandusajakirjades ja kohalike restoranide menüüdes.

2002. aasta mais toimus Irias Kreeka esimene seminar, kus käsitleti toodet „Agkinara Irion“ ja selle väljavaateid, ning kus osalesid Itaalia ja Kreeka väljapaistvad teadlased.

2007. aasta novembris külastas Iriat Itaaliast Ladispolist pärit delegatsioon, kes esindas organisatsiooni „La Città del Carciofo“ (Artišoki linn), mis on loodud artišokiäri edendamiseks. Visiidi eesmärk oli luua platvorm toodet käsitleva teabe vahetamiseks, tugevdada sidemeid artišokki tootvate riikide vahel ja edendada ühtlasi ka turismi.

2010. aasta mais korraldati Irias esimene artišokile pühendatud kulinaariafestival, kus Vahemere idapiirkonnast pärit meisterkokad (võrgustiku „Conservatoire international des cuisines méditerranéennes“ liikmed) valmistasid toite tootest „Agkinara Irion“ ning näitasid oma oskusi ja kogemusi kohaliku toote eripära ja maitse tutvustamiseks.

Toote mainele osutatakse sageli trüki- ja Interneti-ajakirjanduses, laia levikuga kokandusajakirjades ja suurte telekanalite kokandussaadetes. Tuntud meisterkoka Ilias Mamalakise koostatud retseptis, mis on kättesaadav Internetis, on kirjas: „Iriast pärit artišokid „Agkinara Irion“ on oma tuntuse igati ära teeninud. Küsige neid kohalikul turul. Need on suurepärased“. Põllumajandus- ja kaubandusajakirjades avaldatakse korrapäraselt aruandeid artišoki turuosa, hinnamuutuste ja uute väljavaadete kohta.

Toodet „Agkinara Irion“ kasutatakse laialdaselt kohalikes traditsioonilistes toitutes, mida tõendavad mitmed retseptid Niki Tsekoura 2013. aastal avaldatud kokaraamatus „Agkinara, o thisavros tis gis ton Irion“ (Artišokk – Iria piirkonna aare). Kohalikes restoranides pakutakse külalistajatele mitmesuguseid artišokist valmisatud toite, mis aitab kaasa kohaliku turismitoote eristumisele.

Toote „Agkinara Irion“ tähtsusele piirkonna jaoks osutab nii Kandia ja Iria turismiliidu embleem, millel kujutatakse artišokki, kui ka Iria põllumajanduskooperatiivi ametlik pitsat, millel on kujutatud stiliseeritud artišokiõisikut, mis sarnaneb väga piirkonnas kasvatatava tootega.

Rahvatarkus tunnustab selle kohaliku toote maitset ja magusust: „Agkinara apo to Iri pou travaei to potiri“ (Iriast pärit artišokid tekitavad janu), ning tuntud kunstniku Diana Antonakatu 2000. aastast pärit maaliga, millel on kujutatud kohalikke rasket tööd tegemas, juhitakse tähelepanu sellele, et: „... nad loobusid tomatitest, et kasvatada kogu piirkonna maitsvamaid artišokke.“

Ajaloolised tegurid

Viiteid toote maine ja kõrge kaubandusliku väärtuse kohta leiab juba 19. sajandi teisest poolest, sellele viidati kui Argolida piirkonnas kasvatatud kasulikule ja väärtuslikule tootele, mida eksporditi Kontantinoopolisse, Egiptusesse ja Izmiri (Taxidia ana tin Ellada (Kreeka reisid), G. P. Paraskevopoulos, 1869).

Artišoki eesmärgipärast kasvatamist alustati Kandia piirkonnas 1946–1947, pärast Teist maailmasõda.

Iria kommunil on ametlikud tõendid selle kohta, et 1969. aastal kasvatati artišokki 800 hektaril, st kahel kolmandikul kahest tasandikust.

Järgnevatel aastatel täiustasid köögiviljakasvatajad oma teadmisi artišoki kasvatamisest ning kohaliku majanduse ja kogukonna areng lähtus artišokist.

Iria piirkonna tugev seotus artišokikasvatusega tuli eriti esile kahekümne aasta jooksul (1980–2000), mil Iria piirkond kannatas pikka aega põua käes, mis mõjutas rängalt pinnast ja veevarusid. Artišokid olid soolade suhtes vastupidavad ja kohanesid väga hästi valitsevate tingimustega, tagades kohalikele elanikele hea sissetuleku ajal, mil muud liiki puu- või köögivilja oli peaaegu võimatu kasvatada.

Tänapäeval katab toode „Agkinara Irion“ enamiku siseturu nõudlusest, mis tugevdab veelgi toote mainet.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

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

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti b kohase taotluse avaldamine

(2018/C 53/07)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada taotluse suhtes vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ artiklile 51.

GARANTEERITUD TRADITSIOONILISE TOOTE SPETSIFIKAAT

„KIELBASA KRAKOWSKA SUCHA STAROPOLSKA“

ELi nr: TSG-PL-02145 – 14.6.2016

1. Registreeritav(ad) nimetus(ed)

„Kielbasa krakowska sucha staropolska“

2. Toote liik

Klass 1.2. Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)

3. Registreerimise alused

3.1. Kas toode

- ☒ on toodetud või töödeldud sellele tootele või toidule eriomasel traditsioonilisel viisil;
- ☐ on toodetud traditsiooniliselt kasutatavatest toor- või koostisainetest.

Nimetusega „Kielbasa krakowska sucha staropolska“ tähistatakse traditsioonilist toodet, mis on valmistatud tavapärase tootmisviisi kohaselt. Tootmismeetod tuleneb Krakówi jämepeenestatud vorsti valmistamise traditsioonist, mida juba 1926. aastal kirjeldas autor Andrzej Różycki trükises „Krakowskie wyroby wędliniarskie – praktyczne wskazówki o wyrobie wędlin“ („Krakówi vorstitooted – praktilised nõuanded vorstitoodete valmistamiseks“). Kuna toode oli kvaliteetne ja heade omadustega, laienes seda tüüpi vorsti tootmise meetod ka teistesse piirkondadesse. Tootmismeetod põhineb traditsioonilistel valmistusetappidel: soolamine (soola ja soolamislisanditega), laagerdamine, suitsutamine ja kuivatamine. Valmistamise käigus on kaks kuni kolm tundi kestev laagerdamisetapp väga oluline, sest tootes toimuvad keerukad füsioloogilised protsessid, tänu millele omandab vorst oma ainulaadse maitse ja lõhna.

3.2. Kas nimetus

- ☐ on traditsiooniliselt kasutusel asjaomase toote kohta;
- ☒ väljendab toote traditsioonilist iseloomu või eripära.

Nimetusega „Kielbasa krakowska sucha staropolska“ tähistatakse eripärast toodet, mis on valmistatud Krakówi jämepeenestatud vorsti tegemise traditsioonile vastava tootmisviisi kohaselt. Nimetus „Kielbasa krakowska“ on muutunud üldnimetuseks. Registreeritud toodete puhul osutab termin „staropolska“ tootmismeetodile, mitte geograafilisele piirkonnale. Etümoloogiasõnastiku kohaselt tähistatakse sõnaga „staropolska“ kõike, mis on seotud Poola ajaloo minevikuhõlma vajunud perioodiga.

4. Kirjeldus

4.1. Selle toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab, sh selle peamised füüsilised, keemilised, mikrobioloogilised ja organoleptilised omadused, mis näitavad toote eripära (käesoleva määruse artikli 7 lõige 2)

Toode „Kielbasa krakowska sucha staropolska“ on kuivatatud, jämepeenestatud vorst. Ühtlaselt kibralise, suitsutatud tootele tunnusliku tumepruuni värvusega naturaalses või valgulisest toorainest kestd, ligikaudu 300 mm pikkuse ja 50–70 mm läbimõõduga toode on tüüpilise silindri kujuga vorst või selle portsjonid. Vorsti välispind on läikiv, kergelt kibraline ja puudutades kuiv. Vorstiotsad on kokku seotud või klambriga kinnitatud.

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

Vorsti läbilõikes on selgelt näha suuremad lihatükid ja väiksemad, heledama värvusega pekitükid, mida ümbritseb vorstisegu. Vorsti läbilõikes nähtuvad selgelt roosa kuni tumeroosa värvusega suured taised sealihatükid, mille ümber on mõnevõrra heledama värvusega muude klasside liha tükid. Vorsti on hõlbus lõigata tänu toote omavahel tihkelt kokkusurutud lihakoostisosadele.

Valguse käes näivad õhukesed vorstiviilud veidi läbipaistvad, mis tekitab erilise, peaaegu klaasmaalingu mulje.

Puudutades on toote välispind sile, kuiv ja ühtlaselt kibraline.

Toode „Kiełbasa krakowska sucha staropolska“ on iseloomuliku soolatud, suitsutatud ja keedetud liha maitsega, milles saab eristada valdavaid pipranoote ning küüslaugu ja muskaadi hõrku järelmaitset.

Toode on iseloomuliku tugevalt suitsutatud vorsti lõhnaga, milles on tunda eriti õrna küüslaugunüansi. Vorst „Kiełbasa krakowska sucha staropolska“ on pika säilivusajaga, suitsutatud, keedetud ja kuivatatud ning toodetud traditsiooniliste retseptide järgi üksnes parima kvaliteediga lihast. Vorsti toodetakse peamiselt lahjast sealihast. Suurtele sealihatükkidele lisatakse vorstisegu, mida on maitsestatud üksnes looduslike maitseainete seguga. Tänu kõigile maitseainetele, väljavalitud liha kvaliteedile, laagerdamis- ja suitsutusetapile ning tootmise lõpus toimuvale kuivatamisele on võimalik saada esmaklassiline ja ainulaadne maitsega toode.

- 4.2. *Punktis 1 esitatud nimetusega toote tootmismeetodi kirjeldus, mida tootjad peavad järgima, sealhulgas asjakohasel juhul tooraine või kasutatavate koostisainete laad ja omadused, ning toote valmistamisviisi kirjeldus (käesoleva määruse artikli 7 lõige 2)*

Koostisosad

Toores liha (kilogrammides, 100 kg liha kogukaalu kohta):

I klassi sealiha – 70 kg,

IIA klassi sealiha – 10 kg,

III klassi sealiha – 10 kg,

kasutada tohib kuni 10 kg peenestatud pekki.

10 kg I klassi sealihast võib asendada kuni 10 kg II klassi veiselihaga.

Sealiha klassifikatsioon

I klass – lahja liha, kõõlusteta,

IIA klass – mõõdukalt rasvane liha, kõõlusteta,

III klass – lahja või mõõdukalt lahja liha, kõõlustega.

Rasv

a) välimine

I klass – ilma rasvata,

IIA klass – rasvakiht kuni 8 mm,

III klass – piiratud kogus 9–11 mm;

b) lihastevaheline

I klass – rasvakiht kuni 2 mm,

IIA klass – rasvakiht kuni 10 mm,

III klass – piiratud kogus kuni 15 mm;

c) kududevaheline

lubatud kõikide klasside puhul.

Analüütiline rasvasisaldus

I klass – kuni 15 %,

IIA klass – kuni 30 %,

III klass – kuni 25 %.

Rasva värvus kõikides klassides: roosaka või kreemika varjundiga valge.

Kõõlused

I klass – puuduvad,

IIA klass – piiratud hulk, kuni 10 %,

III klass – piiramatult hulk.

Liha liigveresus kõikides klassides: keelatud.

Lümfisõlmed kõikides klassides: keelatud.

Veiseliha klassifikatsioon

II klass – kõõlustega liha, vähim välimine rasvakiht kuni 2 mm ja lihastevahelise rasva kiht kuni 2 mm.

Rasv

a) välimine – kiht kuni 2 mm,

b) lihastevaheline – kiht kuni 2 mm,

c) kudestevaheline – lubatud kuni 2 mm.

Analüütiline rasvasisaldus: 16 %.

Rasva värvus: kahvatukreemikast tumekollaseni.

Kõõlused: puuduvad jämedad kõõlused.

Liigveresus ja lümfisõlmed: keelatud.

Jahutatud liha värvus: helepunasest tumepunaseni.

Põhitooraine on hea kvaliteediga lahja sea- ja/või veiseliha.

Sealiha peab vastama järgmistele kvaliteedinäitajatele:

— veesäilitusvõime: 2–5 %,

— pH (5,5–5,9 – mõõdetuna 24 tundi jahutamisest),

— ei tohi kasutada sellistest sigadest saadud toorliha, kelle puhul on tuvastatud müopaatia (PSE, DPD, füsioloogiliste protsesside või vigastuste tagajärjed jne) selged sümptomid,

— ei tohi kasutada emiste ja kultide liha,

— ei tohi kasutada selliste loomade liha, kellel esineb vastunäidustatud omadusi, eelkõige stressitundlikkust (PSS), mida on võimalik üheselt kindlaks teha ka tapetud loomadel ja toodetel,

— liha ei tohi olla säilitamiseks mõnel muul viisil töödeldud (v.a jahutamine) ega külmutatud,

— jahutamine tähendab ladustamise ja transpordi ajal värsket liha säilitamist ümbritseva õhu temperatuuril $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$ kuni $+7\text{ }^{\circ}\text{C}$,

— tootmiseks kasutatud liha ei tohi olla saadud sigadest, kes on tapetud väljaspool 48–144-tunnist ajavahemikku.

Lisandid kilogrammides 100 kg toote kogukaalu kohta

Naturaalne must pipar – 0,05–0,10;

Naturaalne valge pipar – 0,15–0,20;

Muskaatpähkel – 0,05–0,10;

Värske küüslauk – 0,30–0,40;

Suhkur – 0,15–0,20.

Soolamislisanditega segu koostis: vähemalt 98,5 % soola ja 0,5–1,5 % nitraate (III) – ligikaudu 1,5 kg.

Toormaterjali töötlemine ja tootmisprotsess:

- kõigi lihakoostisosade esialgne tükeldamine, millega tagatakse lihatükkide ühtlane suurus (läbimõõt kuni 5 cm),
- liha soolamislisanditega kuivsoolamine 24–72 tundi ja peki soolamine 24–72 tundi,
- mehaaniline töötlemine: IIA klassi liha peenestamine lihahundis umbes 8–10 mm ja III klassi liha umbes 3–4 mm tükkideks ja/või segamine 2 kg jää või kuni 5 % veega,
- poolkülmutatud seapeki peenestamine lihahundis umbes 8 mm tükkideks (või käsitsi hakkimine umbes 5–8 mm tükkideks),
- kõigi lihakoostisosade ja maitseainete põhjalik segamine,
- segu toppimine kestadesse (naturaalsed või valgulisest toorainest kestad),
- laagerdumine kaks kuni kolm tundi temperatuuril mitte üle 30 °C,
- välispinna kuivatamine, millele järgneb lepa-, pöogi-, viljapuupuidu või kõigi kolme puidu suitsus suitsutamine, kupatamine ja küpsetamine kuni vorsti sisetemperatuur on vähemalt 72 °C. Ei tohi kasutada suitsuaroomi maitselisandeid,
- kuivatamine soovitud saagise saavutamiseni (mitte üle 70 %). Kuivatamise aeg sõltub tootemahust ja välistingimustest,
- võib kasutada rapsi- või päevalilleõli ladustamise ajal valge kattekihi tekkimise vältimiseks. See on vabalt valitav etapp tootmisprotsessis. Tootjad võivad valida, millist eespool nimetatud õli kasutada vorsti välispinnal selleks, et vältida valget kattekihti moodustava valgu kalgendumist. Ladustamise ajal moodustub vorsti välispinnal kattekiht, mis on tingitud valkude loomulikust kalgendumisest ja toote suurest valgusisaldusest (kondenseerumine). Õli kasutatakse toote esteetilise ilme parandamiseks. Õli kasutamine ei mõjuta toote kvaliteeti ega selle riimadusi.

4.3. Nende peamiste elementide kirjeldus, mis määravad kindlaks toote traditsioonilised omadused (käesoleva määruse artikli 7 lõige 2)

Poolas on liha töödeldud keskaja algusest saadik. Poola külma ja niiske kliima tõttu oli vaja liha säilitamiseks kasutada mitmeid meetodeid, st soolata, soola ja soolamislisanditega soolata, marineerida, suitsutada, kupatada ja kuivatada. Kõiki neid meetodeid kasutati eri tüüpi toodete valmistamisel erinevates kombinatsioonides. Mõisates ja talupoegade majapidamistes oli loomatapp pere ülesanne, mille käigus valmistati toiduvarusid talve- ja raske põllutöö ajaks, aga ka sellisteks poliitikast tingitud ja peresündmusteks nagu sõjaaeg, reisid, suguvõsa kokkutulekud ja uurimisretked. Liha ülejäägi tõttu tekkis aja jooksul vajadus töödelda kõiki loomatapu käigus saadud lihatükke – algselt kodus, siis lihakarnis ning tänapäeval peamiselt kombinaatides. Toote „Kiełbasa krakowska sucha staropolska“ retsept ja ainulaadne maitse tulenevad väljavalitud lihakoostisosade töötlemise traditsioonist ja maitseainete valikust.

Toote „Kiełbasa krakowska sucha staropolska“ omadused on tingitud traditsioonilisest tootmisviisist ja retseptist ning eelkõige kvaliteetse liha kasutamisest, soolamislisanditega soolamisest ja laagerdumisaja pikkusest. Toode on ainulaadne ka tänu suitsutamisele.

Toote „Kiełbasa krakowska sucha staropolska“ traditsioonilised omadused ilmnevad selle tunnuslikest koostisainetest ja nende omavahelisest tasakaalust. Vorsti tootmisel kasutatakse parima kvaliteediga sealiha (I klassi liha moodustab koostisosadest vähemalt 70 %). Jämepeenestatud tükkide puhul on selge, et kasutatud on vaid parima kvaliteediga toorainet. See kajastub ka toote maitstes ja välimuses. Retsepti kohaselt ei kasutata küüslauku mitte üksnes toote maitse parandamiseks, vaid ka vorsti säilivusaja pikendamiseks.

Sellist tüüpi vorsti („Kiełbasa krakowska suszona oraz wędzona“ (Krakówi kuivatatud ja suitsutatud vorst)) koostisosad ja retseptid lisati muu hulgas 1985. ja 1987. aastal ka väljaannetesse „Domowe wyroby mięsne“ („Kodus tehtud lihatooted“) (Tadeusz Kłossowski) ja „Domowe przetwory z mięsa“ („Kodus tehtud lihavalmistised“) (Władysław Poszepczyński). Soolamislisanditega kuivsoolamisega säilitatakse toote värvus, tänu sellele protsessile omandab liha oma iseloomuliku maitse ja lõhna ning pikeneb toote säilivusaeg.

Pikaajalise laagerdamisega tagatakse, et enne suitsutamist on kogu vorsti värvus ja lõhn ühtlane, mis kajastub toote erilises lõplikus maitstes ja välisilmes.

Toote „Kiełbasa krakowska sucha staropolska“ suitsutamise protsess on toote maitse jaoks eriti oluline. Varbade küljes rippuvaid vorste suitsutatakse puidu põletamise käigus tekkiva üha suurema kuumuse ja tugevama suitsu käes (tuli ja suits).

Tehnika arengut arvesse võttes võib vorstide suitsutamisel kasutada ka suitsugeneraatoreid. Selles protsessis kasutatakse kuuma suitsu tekitamiseks sama liiki puitu. Kasutada võib aga ka muul kujul puitu, näiteks puidulaaste.

Suitsutusmeetodist olenemata tagatakse sobiva puiduliigi kasutamisega, et toode „Kiełbasa krakowska sucha staropolska“ on iseloomuliku keedetud suitsuliha maitse ja lõhnaga, et selle maitse ei ole kibe ning värvus on tumepruun.

Kõiki neid protsesse on kirjeldatud 1926. aastal ilmunud trükises „Krakowskie wyroby wędliniarskie – praktyczne wskazówki o wyrobie wędlin“ („Krakówi vorstitooted – praktilised nõuanded vorstitoodete valmistamiseks“); kirjutise autor on poolakas Andrzej Różycki.

Toote „Kiełbasa krakowska sucha staropolska“ tootmiseks vajalik meetod ja retsept on kinnitatud ka 1959. aastal avaldatud Poola standardites ja 1964. aastal lihatööstuse keskorganisatsiooni siseeeskirjades, mis koostati juba enne Teist maailmasõda kasutusel olnud eeskirjade ja retseptide alusel.

