

# Službeni list

## Europske unije

C 53



Hrvatsko izdanje

Informacije i objave

Godište 61.

13. veljače 2018.

Sadržaj

### II. Informacije

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

#### Europska komisija

|              |                                                                                                |   |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2018/C 53/01 | Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet M.8695 – PSA/TIL/PPIT) <sup>(1)</sup> ..... | 1 |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---|

### IV. Obavijesti

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

#### Europska komisija

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2018/C 53/02 | Tečajna lista eura .....                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2 |
| 2018/C 53/03 | Obavijest Komisije o aktualnim stopama za povrat državnih potpora te referentnim kamatnim/diskontnim stopama za 28 država članica koje se primjenjuju od 1. ožujka 2018. (Objavljeno u skladu s člankom 10. Uredbe Komisije (EZ) br. 794/2004 od 21. travnja 2004. (SL L 140, 30.4.2004., str. 1.)) ... | 3 |

HR

<sup>(1)</sup> Tekst značajan za EGP.

## OBAVIJESTI DRŽAVA ČLANICA

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2018/C 53/04 | Postupak likvidacije – Odluka o pokretanju postupka likvidacije društva Rapid life životná poisťovňa, a.s., sa sjedištem na adresi: Garbiarska 2, 040 71 Košice, identifikacijski broj poduzeća: 31 690 904 (Objava u skladu s člankom 280. Direktive 2009/138/EZ Europskog parlamenta i Vijeća o osnivanju i obavljanju djelatnosti osiguranja i reosiguranja (Solventnost II)) ..... | 4 |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|

---

## V. Objave

### POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

#### Europska komisija

|              |                                                                                                                                                                          |   |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2018/C 53/05 | Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.8714 – P7S1/TF1/Mediaset/Channel 4 Group/EBX) – Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka <sup>(1)</sup> ..... | 5 |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|

### DRUGI AKTI

#### Europska komisija

|              |                                                                                                                                                                                            |    |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 2018/C 53/06 | Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode ..... | 7  |
| 2018/C 53/07 | Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (b) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode ..... | 11 |

---

<sup>(1)</sup> Tekst značajan za EGP.

## II.

(Informacije)

## INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

## EUROPSKA KOMISIJA

**Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji****(Predmet M.8695 – PSA/TIL/PPIT)****(Tekst značajan za EGP)**

(2018/C 53/01)

Dana 6. veljače 2018. Komisija je donijela odluku da se ne protivi prethodno spomenutoj prijavljenoj koncentraciji te je ocijenila da je ona sukladna s unutarnjim tržištem. Odluka se temelji na članku 6. stavku 1. točki (b) Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 <sup>(1)</sup>. Puni tekst odluke dostupan je samo na engleskom jeziku, a objavit će se nakon što se iz njega uklone sve moguće poslovne tajne. Odluka će biti dostupna:

- na internetskoj stranici Komisije posvećenoj tržišnom natjecanju, u odjeljku za koncentracije (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Odluke o spajanju mogu se pretraživati na različite načine, među ostalim po trgovačkom društvu, broju predmeta, datumu i sektoru,
- u elektroničkom obliku na internetskoj stranici EUR-Lexa (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hr>) pod brojem dokumenta 32018M8695. EUR-Lex omogućuje mrežni pristup europskom zakonodavstvu.

---

<sup>(1)</sup> SL L 24, 29.1.2004., str. 1.

## IV.

(Obavijesti)

## OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

## EUROPSKA KOMISIJA

Tečajna lista eura <sup>(1)</sup>

12. veljače 2018.

(2018/C 53/02)

1 euro =

| Valuta                 | Tečaj   | Valuta                    | Tečaj     |
|------------------------|---------|---------------------------|-----------|
| USD američki dolar     | 1,2263  | CAD kanadski dolar        | 1,5427    |
| JPY japanski jen       | 133,23  | HKD hongkonški dolar      | 9,5892    |
| DKK danska kruna       | 7,4458  | NZD novozelandski dolar   | 1,6918    |
| GBP funta sterlinga    | 0,88600 | SGD singapurski dolar     | 1,6256    |
| SEK švedska kruna      | 9,9195  | KRW južnokorejski von     | 1 328,30  |
| CHF švicarski franak   | 1,1503  | ZAR južnoafrički rand     | 14,6721   |
| ISK islandska kruna    | 125,40  | CNY kineski renminbi-juan | 7,7604    |
| NOK norveška kruna     | 9,7475  | HRK hrvatska kuna         | 7,4525    |
| BGN bugarski lev       | 1,9558  | IDR indonezijska rupija   | 16 722,75 |
| CZK češka kruna        | 25,358  | MYR malezijski ringit     | 4,8368    |
| HUF mađarska forinta   | 311,97  | PHP filipinski pezo       | 63,730    |
| PLN poljski zlot       | 4,1748  | RUB ruski rubalj          | 71,0851   |
| RON rumunjski novi leu | 4,6524  | THB tajlandski baht       | 38,874    |
| TRY turska lira        | 4,6648  | BRL brazilski real        | 4,0415    |
| AUD australski dolar   | 1,5645  | MXN meksički pezo         | 22,8364   |
|                        |         | INR indijska rupija       | 78,8940   |

<sup>(1)</sup> Izvor: referentna tečajna lista koju objavljuje ESB.

**Obavijest Komisije o aktualnim stopama za povrat državnih potpora te referentnim kamatnim/diskontnim stopama za 28 država članica koje se primjenjuju od 1. ožujka 2018.**

(Objavljeno u skladu s člankom 10. Uredbe Komisije (EZ) br. 794/2004 od 21. travnja 2004. (SL L 140, 30.4.2004., str. 1.))

(2018/C 53/03)

Osnovne stope obračunavaju se u skladu s Priopćenjem Komisije o reviziji metode za određivanje referentnih i diskontnih stopa (SL C 14, 19.1.2008., str. 6.). Ovisno o korištenju referentne stope, moraju se dodati odgovarajuće marže, kao što je definirano u navedenom Priopćenju. Za diskontnu stopu to znači da mora biti dodana marža od 100 baznih bodova. Uredba Komisije (EZ) br. 271/2008 od 30. siječnja 2008. o izmjeni Uredbe (EZ) br. 794/2004 predviđa da, ako nije drugačije predviđeno određenom odlukom, povratna stopa izračunavat će se također tako da se dodaje 100 baznih bodova na osnovnu stopu.

Izmijenjene stope navedene su u potamnjenom tekstu.

Prethodna tablica objavljena u SL C 14, 16.1.2018., str. 3.

| Od        | Do         | AT           | BE           | BG          | CY           | CZ          | DE           | DK          | EE           | EL           | ES           | FI           | FR           | HR          | HU          | IE           | IT           | LT           | LU           | LV           | MT           | NL           | PL          | PT           | RO          | SE           | SI           | SK           | UK          |
|-----------|------------|--------------|--------------|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|-------------|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|-------------|--------------|-------------|--------------|--------------|--------------|-------------|
| 1.3.2018. | ...        | -0,18        | -0,18        | 0,65        | -0,18        | <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> |

## OBAVIJESTI DRŽAVA ČLANICA

## Postupak likvidacije

**Odluka o pokretanju postupka likvidacije društva Rapid life životná poisťovňa, a.s., sa sjedištem na adresi: Garbiarska 2, 040 71 Košice, identifikacijski broj poduzeća: 31 690 904**

*(Objava u skladu s člankom 280. Direktive 2009/138/EZ Europskog parlamenta i Vijeća o osnivanju i obavljanju djelatnosti osiguranja i reosiguranja (Solventnost II))*

(2018/C 53/04)

|                                         |                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Društvo za osiguranje                   | Rapid life životná poisťovňa, a.s., sa sjedištem na adresi:<br>Garbiarska 2<br>040 71 Košice<br>SLOVENSKO/SLOVAKIA<br><br>identifikacijski broj poduzeća: 31 690 904 |
| Datum, stupanje na snagu i vrsta odluke | Rezolucija o proglašenju stečaja od 23. siječnja 2018.                                                                                                               |
| Nadležna tijela                         | Okružni sud Košice I, sa sjedištem na adresi:<br>Štúrova 29<br>041 60 Košice<br>SLOVENSKO/SLOVAKIA                                                                   |
| Nadzorno tijelo                         | Narodna banka Slovačke, sa sjedištem na adresi:<br>Imricha Karvaša 1<br>813 25 Bratislava<br>SLOVENSKO/SLOVAKIA                                                      |
| Imenovani upravitelj                    | Dr. iur. Dana Hustáková, adresa ureda:<br>Žriedlová 3<br>040 01 Košice<br>SLOVENSKO/SLOVAKIA<br><br>referentni broj: S738                                            |
| Mjerodavno pravo                        | Slovačka Republika, Zakon br. 7/2005 o stečaju i restrukturiranju te o izmjeni određenih zakona, kako je izmijenjen                                                  |

## V.

(Objave)

## POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

## EUROPSKA KOMISIJA

**Prethodna prijava koncentracije****(Predmet M.8714 – P7S1/TF1/Mediaset/Channel 4 Group/EBX)****Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka****(Tekst značajan za EGP)**

(2018/C 53/05)

1. Komisija je 2. veljače 2018. zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 <sup>(1)</sup>.

Ta se prijava odnosi na sljedeće poduzetnike:

- ProSiebenSat.1 Media SE (Njemačka),
- Television Francaise 1 SA (Francuska), u vlasništvu poduzetnika Bouygues Group,
- Mediaset SpA (Italija), u vlasništvu poduzetnika Fininvest Group,
- Channel Four Television Corporation (Ujedinjena Kraljevina),
- European Broadcaster Exchange (EBX) Limited (Ujedinjena Kraljevina), pod zajedničkom kontrolom poduzetnika ProSiebenSat.1 Media SE, Television Francaise 1 SA, Mediaset SpA i Channel Four Television Corporation.

ProSiebenSat.1 Media SE, Television Francaise 1 SA, Mediaset SpA, i Channel Four Television Corporation u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) i članka 3. stavka 4. Uredbe o koncentracijama, zajedničku kontrolu nad čitavim poduzetniškom European Broadcaster Exchange (EBX) Limited.

Koncentracija se provodi kupnjom udjela.

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- ProSiebenSat.1 Media SE: holding društvo jedne od glavnih njemačkih besplatnih mreža koje djeluje i u području multimedije i trgovine
- Television Francaise 1 SA: holding društvo jedne od glavnih francuskih besplatnih i plaćenih televizijskih mreža koje se bavi raznim poslovnim djelatnostima u audiovizualnom sektoru
- Mediaset SpA: holding društvo jedne od glavnih talijanskih i španjolskih besplatnih i plaćenih televizijskih mreža koje se bavi raznim poslovnim djelatnostima u audiovizualnom sektoru
- Channel Four Television Corporation: holding društvo jedne od glavnih televizijskih mreža u Ujedinjenoj Kraljevini koje je u državnom vlasništvu te komercijalno financirana državna televizijska kuća

<sup>(1)</sup> SL L 24, 29.1.2004., str. 1. („Uredba o koncentracijama”).

— European Broadcaster Exchange (EBX) Limited: društvo koje se na međunarodnoj razini bavi stavljanjem na tržište i prodajom reklama u obliku videozapisa koje se emitiraju prije, za vrijeme i poslije videozapisa dostupnih na digitalnim medijima primjerice na *web*-mjestima, aplikacijama za pametne telefone ili pametnim televizorima.

3. Preliminarnim ispitivanjem Komisija je ocijenila da bi prijavljena transakcija mogla biti obuhvaćena područjem primjene Uredbe o koncentracijama. Međutim konačna odluka još nije donesena.

U skladu s Obavijesti Komisije o pojednostavnjenom postupku za postupanje s određenim koncentracijama prema Uredbi Vijeća (EZ) br. 139/2004 <sup>(1)</sup> treba napomenuti da je ovaj predmet primjeren za primjenu postupka iz Obavijesti.

4. Komisija poziva zainteresirane treće osobe da joj podnesu moguća očitovanja o predloženoj koncentraciji.

Očitovanja se Komisiji moraju dostaviti najkasnije u roku od 10 dana od datuma ove objave. U svakom je očitovanju potrebno navesti referentnu oznaku:

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

Očitovanja se Komisiji mogu poslati e-poštom, telefaksom ili poštom. Podaci za kontakt:

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

Faks: +32 22964301

Poštanska adresa:

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

---

<sup>(1)</sup> SL C 366, 14.12.2013., str. 5.

## DRUGI AKTI

## EUROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012  
Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2018/C 53/06)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(1)</sup>.

## JEDINSTVENI DOKUMENT

„ΑΓΚΙΝΑΡΑ ΙΡΙΩΝ” (AGKINARA IRION)

EU br.: PGI-GR-02293 – 24.2.2017.

ZOI ( ) ZOZP (X)

## 1. Naziv

„Αγκινάρα Ιριών” (Agkinara Irion)

## 2. Država članica ili treća zemlja

Grčka

## 3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

## 3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni

## 3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla „Agkinara Irion” označuje glave lokalne sorte artičoke *Prasini tou Argous* ili *Argitiki*, vrste *Cynara scolymus* L. iz porodice *Asteraceae*.

Značajke po kojima se svježa artičoka „Agkinara Irion” razlikuje od drugih vrsta artičoka sljedeće su:

- kompaktne, cilindrične glave s karakterističnim otvorom na vrhu,
- najmanja dužina glave od 10 cm i najmanji horizontalni promjer od 8 cm,
- vanjski lisnati zalistci: zelene boje, mesnate osnove, sa zaobljenim i rašljastim vrhom koji katkad može imati mali trn,
- boja unutarnjih zalistaka kreće se od svjetlozelene do žute i ljubičaste u središtu koja prelazi u svjetložuto paperjasto tkivo,
- čvrsta, cilindrična peteljka dužine ≤ 40 cm i promjera od 1 do 4 cm,
- glave su mekane, dok su osnove zalistaka i okrugli plosnati listovi mesnati, ukusni i posebno slatki te ih se može jesti sirove.

## 3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

—

## 3.4. Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području

Sve faze uzgoja artičoke „Agkinara Irion” moraju se provesti na određenom zemljopisnom području.

<sup>(1)</sup> SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

—

3.6. Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

—

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Određeno zemljopisno područje uzgoja artičoke „Agkinara Irion” trokutnog je oblika: jedna stranica graniči s morem, a druge su dvije omeđene podnožjima planinskih lanaca. Uključuje lokalne zajednice Karnezaiika i Iria te naselje Kandia, koji su pod upravom općine Nafplio.

Čine ga dvije nizine (nizina Irije i nizina Kandije) koje obuhvaćaju područje površine 1 000 ha odnosno 250 ha u jugoistočnom dijelu regionalne jedinice Argolida i odvojene su niskom vapnenačkom brazdom (Lycalona). Prirodne granice zemljopisnog područja podnožja su planine Arachnaio na sjeveru-sjeveroistoku, planine Didymo na jugu-jugoistoku i Argolski zaljev na zapadu.

Dvije nizine okrenute su prema jugozapadu te njima teku potoci Karnezaiiko ili Dipotamos odnosno potok Kandia. Potoci teku od istoka prema zapadu, a zatim do mora.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

*Prirodni čimbenici*

Sadni materijal i posebni mikroklimatski uvjeti na određenom zemljopisnom području omogućuju uzgoj artičoke visoke kvalitete koja rano dozrijeva.

Plodnost tla očuvana je zahvaljujući sedimentima iz potoka koji teku nizinama. Sve vrste tla na kojima se uzgaja artičoka „Agkinara Irion” pripadaju širokoj kategoriji entisola (nedavno nastalo tlo koje se još nije razvilo u različite horizonte). Uglavnom ga čine pjeskovita ili glinovita ilovača.

Vrlo je plodno i dubine od 50 cm do 150 cm, što je dobro za sustav dubokog korijenja artičoke. Riječ je o mladom tlu srednje teksture s dobrom prirodnom odvodnjom koju omogućuje sloj šljunka. Sadržava dovoljne količine kalcija i bogato je magnezijem. Obilna količina magnezija pomaže očuvati strukturu tih obalnih tala jer utječe na natrij u tlu, što omogućuje uzgoj artičoke „Agkinara Irion” čak i na područjima na kojima tlo sadržava velik udio soli. Površina tla je ravna, uz nagib od 0 do 3 %.

Klima je sredozemna pa su uvjeti topli i suhi, a zime blage.

Klimatskim uvjetima pridonosi i blizina Argolskog zaljeva koja ublažava ekstremne temperaturne vrijednosti, zbog čega su najviše temperature ljeti niže, a najniže temperature zimi više. Prosječna je godišnja temperatura 18,5 °C, uz prosječnu najnižu temperaturu od 10,2 °C i prosječnu najvišu temperaturu od 28,2 °C. Zahvaljujući geomorfologiji regije rijetka je pojava mraza zimi. Okolne planine štite područje uzgoja od hladnih sjevernih vjetrova zimi, premda na području obično prevladavaju južni vjetrovi, odnosno morski povjetarci.

Regija je okrenuta prema jugozapadu i godišnje sunčevo zračenje iznosi oko 337,0 cal/cm<sup>2</sup> te područje u prosjeku ima više od 2 500 sunčanih sati godišnje.

Ukupna količina kišnih padalina godišnje iznosi oko 400 mm, a ljeti i ujesen često uopće nema kiše.

Ti su uvjeti vrlo pogodni za rano dozrijevanje te omogućuju biljkama da napreduju i daju najveći urod tijekom zimskih mjeseci.

*Ljudski čimbenici*

Ljudski su čimbenici posebno važni za uzgoj ranih usjeva. Proizvođači su usavršili metode uzgoja kojima se omogućuje još ranija berba artičoke „Agkinara Irion”, kao što su pažljivo biranje sadnog materijala za novi usjev, određena udaljenost pri sjetvi, vrijeme i primjena navodnjavanja te stanjivanje izdanaka.

*Posebnost proizvoda*

Artičoka „Agkinara Irion” posebna je zbog svojeg ugleda koji proizlazi iz činjenice da je se bere vrlo rano i da ima karakterističan slatki okus.

Budući da je prva berba već sredinom jeseni, prednost je te artičoke ta što je jedina dostupna na tržištu u to vrijeme. Osim toga, velike količine proizvoda dostupne su i dostavljaju se na tržište u zimskim mjesecima pa je proizvod dobro poznat.

Ranom dozrijevanju pogoduju blagi klimatski uvjeti i mnogo sunca zahvaljujući zemljopisnoj lokaciji i činjenici da su nizine okrenute prema jugozapadu. Ljetni mjeseci bez kiše omogućuju da se početak uzgoja kontrolira navodnjavanjem pa proizvodnja počinje ujesen. Zime su uglavnom blage zbog blizine mora i nema mraza koji inače uzrokuje hladni vjetrovi jer su nizine zaštićene niskim planinama koje ih okružuju, što omogućuje artičoki „Agkinara Irion” da napreduje i da usjevi daju najveći urod tijekom zimskih mjeseci.

Artičoka „Agkinara Irion” posebna je i zbog svojeg okusa, a posebno slatkoće. Ta su organoleptička svojstva rezultat strukture i skladištenja ugljikohidrata, odnosno polisaharida, tijekom diferencijacije i dozrijevanja plodova u ranu jesen, kad je sunčevo zračenje snažno.

Postupku skladištenja ugljikohidrata pridonosi i činjenica da su nizine okrenute prema jugozapadu, što znači da su biljke izložene velikoj količini sunčeve svjetlosti.

Tim svojstvima dodatno pridonose i ljudski čimbenici, kao što je precizan odabir kserofitnih biljaka radi očuvanja lokalne sorte od koje se proizvodi artičoka „Agkinara Irion”.

Tehnike koje se primjenjuju da bi se omogućilo rano dozrijevanje rezultat su višegodišnjeg praćenja i velike preciznosti lokalnih proizvođača te se prenose s generacije na generaciju kako bi se dobio proizvod visoke kvalitete koji stiže na tržište u ranu jesen i na njemu prevladava do kraja zime te čini gotovo cijelu domaću potrošnju artičoka.

Ukratko, geomorfologija regije, lokalno tlo i klimatski uvjeti te očuvanje tradicionalne metode uzgoja čimbenici su koji pridonose ranom dozrijevanju, slatkom okusu, ukusnosti te drugim svojstvima kvalitete artičoke „Agkinara Irion” koja je čine poznatom i daju joj dodanu vrijednost.

U izdanju br. 169 časopisa *FROUTONEA* iz veljače 2013. spominje se rano dozrijevanje artičoke „Agkinara Irion” i opisuje se sorta *Prasini tou Argous* ili *Argitiki*: „...Riječ je o najraširenijoj sorti u regiji Argolida te u drugim dijelovima Peloponeza i na Kreti. Ta sorta rano dozrijeva i ima velik prinos. Cvjetne glave dozrijevaju od studenoga (u Iriji od kraja listopada)...”.

Svojstva artičoke „Agkinara Irion” često se navode u člancima u medijima.

Konkretno, 20. svibnja 2002. novine *Ta Nea tis Argolidas* izvijestile su da je „...Christos Olympios s Poljoprivrednog fakulteta u Ateni uputio na njezina ljekovita i medicinska svojstva te istaknuo da je jestivi dio cvjetne glave artičoke „Agkinara Irion” bogat bjelančevinama, ugljikohidratima, vitaminom C, solima i celulozom...”

Spomenuta je i u novinama *Politistika* [Kultura] iz Argolide u izdanju od 17. ožujka 2010.: „...Tijekom događanja profesionalni kuhari iz Turske, Cipra, predstavnici tijela koja su članovi mreže *Le Conservatoire international des cuisines méditerranéennes* [Međunarodni konzervatorij sredozemnih kuhinja] te naravno iz Grčke pokazat će vlastite vještine i doživjeti gastronomski užitek izvanredne i ukusne artičoke „Agkinara Irion’...”

Ugled proizvoda blisko je povezan s gospodarstvom te društvenim i kulturnim životom u Iriji.

O njemu svjedoče priznati festivali koji se održavaju svake godine, radionice, brojna događanja i skupovi, gastronomska natjecanja te upućivanja u pisanim i internetskim medijima, na radiju i televiziji, u knjigama, časopisima i kuharskim emisijama, specijaliziranim časopisima o poljoprivredi i jelovnicima lokalnih restorana.

Prvi grčki seminar o uzgoju artičoke „Agkinara Irion” i njezinu potencijalu održao se u Iriji u svibnju 2002. te su ga posjetili ugledni talijanski i grčki znanstvenici.

U studenome 2007. Iriju je posjetila delegacija iz *La Città del Carciofo* [Grad artičoke], međunarodnog udruženja za promicanje uzgoja artičoka iz Ladispolija u Italiji. Svrha tog posjeta bila je uspostava platforme za razmjenu informacija o proizvodu i za stvaranje prijateljskih odnosa između tih zemalja koje uzgajaju artičoke te istodobno promicanje turizma.

U svibnju 2010. Irija je bila domaćin prvog Kulinarskog festivala artičoka, na kojem su kuhari iz zemalja istočnog Sredozemlja (članovi mreže *Conservatoire international des cuisines méditerranéennes*) pripremali jela od artičoke „Agkinara Irion”, primjenjujući svoje vještine i iskustvo kako bi pokazali posebnost i okus lokalnog proizvoda.

Ugled proizvoda istaknut je u tisku i na internetu, a često se pojavljuje u kuharskim časopisima s velikim nakladama i u kuharskim emisijama na glavnim televizijskim kanalima. Poznati kuhar Ilias Mamalakis u receptu na internetu napisao je: „...Ugled artičoke „Agkinara Irion” iz Irije opravdan je. Potražite ih na svojoj lokalnoj tržnici. Zaista su iznimno ukusne.” U časopisima o poljoprivredi i trgovini redovito se izvješćuje o njezinu tržišnom udjelu, kretanjima cijena i novim perspektivama.

Artičoka „Agkinara Irion” često se upotrebljava u lokalnim, tradicionalnim jelima, što dokazuje velik broj recepata uključenih u knjigu Nikija Tsekoure *Agkinara, o thisavros tis gis ton Irion* [Artičoka, blago zemlje Irije] (objavljena 2013.). Lokalni restorani nude brojna jela s artičokama, što pridonosi jedinstvenosti lokalne turističke ponude.

Važnost artičoke „Agkinara Irion” za to područje zabilježena je i na logotipu turističke zajednice Kandije i Irije, na kojem se nalazi artičoka, dok je na službenom pečatu poljoprivredne zadruge Irije prikazana stilizirana glava artičoke koja snažno nalikuje artičokama koje se ondje uzgajaju.

U narodu se veličaju okus i slatkoća tog lokalnog proizvoda te postoji poslovice koja glasi: „Agkinara apo to Iri pou travei to potiri” [Artičoke iz Irije zovu na piće], dok je poznata umjetnica Diana Antonakato 2000. naslikala marljive lokalne stanovnike na radu i istaknula „...odustali su od rajčica kako bi uzgajali najukusnije artičoke u cijeloj prefekturi...”

#### *Povijesni čimbenici*

Ugled i velika komercijalna vrijednost tog proizvoda bili su poznati i dokumentirani već u drugoj polovini 19. stoljeća. Opisan je kao izvozni proizvod koji se uzgajao u regiji Argolida i izvezio u Konstantinopol, Egipat i Smirnu, zbog čega je bio jedan od profitabilnih, dragocjenih resursa (*Taxidia ana tin Ellada* [Putovanja Grčkom], G. P. Paraskevopoulos, 1869.).

Sustavni uzgoj artičoke u Iriji i Kandiji započeo je nakon Drugog svjetskog rata, u razdoblju od 1946. do 1947.

Zajednica Irije posjeduje službene dokaze da su se 1969. artičoke uzgajale na površini od 800 ha, odnosno na dvije trećine dviju nizina.

Sljedećih su godina uzgajivači usavršili svoje specijalizirano znanje o uzgoju artičoka, a lokalno gospodarstvo i zajednica razvili su se oko uzgoja artičoka.

Poveznica između Irije i artičoke učvršćena je u 20 godina između 1980. i 2000., kad je područje Irije bilo pogođeno dugim razdobljem suše, što je ozbiljno utjecalo na tlo i izvore vode. Artičoke su otporne na soli i uspjele su se dobro prilagoditi tim posebnim uvjetima, što je lokalnom stanovništvu donijelo dobru zaradu iako je bilo gotovo nemoguće uzgojiti bilo koju drugu vrstu voća ili povrća.

Danas artičoka „Agkinara Irion” pokriva većinu potražnje na domaćem tržištu, što dodatno potvrđuje njezin ugled.

#### **Upućivanje na objavu specifikacije**

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

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

**Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (b) Uredbe (EU) br. 1151/2012  
Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2018/C 53/07)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(1)</sup>.

**SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNI SPECIJALITET**

**„KIEŁBASA KRAKOWSKA SUCHA STAROPOLSKA”**

**EU br.: TSG-PL-02145 – 14.6.2016.**

**1. Naziv/nazivi koje je potrebno upisati u registar**

„Kiełbasa krakowska sucha staropolska”

**2. Vrsta proizvoda**

Razred 1.2. Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

**3. Razlozi za registraciju**

**3.1. Proizvod**

- ☒ je rezultat načina proizvodnje, prerade ili sastava odgovarajućeg tradicionalnog postupka za taj proizvod ili prehrambeni proizvod
- ☐ se proizvodi od sirovina ili sastojaka koji se tradicionalno koriste

„Kiełbasa krakowska sucha staropolska” tradicionalni je proizvod koji je rezultat načina proizvodnje u skladu s tradicionalnim postupkom. Njegova metoda proizvodnje proizlazi iz krakovske tradicije proizvodnje debelo reznih kobasica koja je zapisana već oko 1926. u sljedećoj publikaciji: „Krakowskie wyroby wędliniarskie – praktyczne wskazówki o wyrobie wędlin” [Krakovski suhomesnati proizvodi – Praktični savjeti za pripremu suhomesnatih proizvoda] poljskog autora Andrzeja Różyckija. Zahvaljujući njezinoj izvrsnoj kvaliteti i svojstvima, metoda proizvodnje te vrste kobasice proširila se i na druge regije. Metoda proizvodnje temelji se na tradicionalnim postupcima: salamurenje, zrenje, dimljenje i sušenje. Postupak zrenja dio je proizvodnje koji traje između dva i tri sata i ima posebnu ulogu: u proizvodu se odvijaju složeni fizikalno-kemijski procesi koji mu daju poseban okus i miris.

**3.2. Naziv**

- ☐ tradicionalno se koristi za označivanje specifičnog proizvoda
- ☒ opisuje tradicionalna svojstva ili specifična svojstva proizvoda

Naziv „kiełbasa krakowska sucha staropolska” upotrebljava se za specifičan proizvod koji se proizvodi u skladu s metodom proizvodnje tradicionalnih grubo mljevenih krakovskih kobasica. Naziv „Kiełbasa krakowska” postao je generički. Međutim, na registriranim proizvodima pojam „staropolska” odnosi se na metodu proizvodnje, a ne na zemljopisno područje. U etimološkom rječniku pojam „staropolski” označuje nešto što je povezano s davnim razdobljem u poljskoj povijesti.

**4. Opis**

**4.1. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1. uključujući njegova glavna fizikalna, kemijska, mikrobiološka i senzorska svojstva koja dokazuju njegov specifičan karakter (članak 7. stavak 2. ove Uredbe)**

Kobasica „Kiełbasa krakowska sucha staropolska” sušena je grubo mljevena kobasica. Prodaje se u tradicionalnom cilindričnom obliku i duljine oko 300 mm ili u porcijama, u prirodnom ili proteinskom ovitku promjera od 50 do 70 mm, ujednačeno naborana i tamnosmeđe boje vanjskog dijela karakteristične za dimljene proizvode. Površina kobasice sjajna je, blago naborana i suha na dodir. Krajevi kobasica vezani su ili pričvršćeni spojnica.

<sup>(1)</sup> SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

Na presjeku kobasice jasno su vidljivi veći komadi mesa i manji komadići masnoće svjetlije boje okruženi punjenjem. Na presjeku kobasice jasno su vidljivi veći komadi krte svinjetine ružičaste do tamno ružičaste boje okruženi nešto svjetlijim komadima mesa drugih kategorija. Svi su mesni sastojci čvrsto povezani kako bi se omogućilo lako rezanje proizvoda.

Na svjetlu se tanke kriške kobasice čine blago prozirnim a te njihov karakterističan izgled pomalo podsjeća na vitraj.

Na dodir je glatka, suha i ravnomjerno naborane površine.

Kobasica „Kiełbasa krakowska sucha staropolska” ima karakterističan okus salamurenog, dimljenog i kuhanog mesa, s primjetnim notama papra i pozadinskim okusom papra i muškarnog orašića.

Ima karakterističan snažan miris dimljene kobasice i vrlo blag miris češnjaka. Kobasica „Kiełbasa krakowska sucha staropolska” trajna je, dimljena, kuhana i sušena kobasica koja se proizvodi po tradicionalnom receptu i isključivo od mesa vrhunske kvalitete. Uglavnom se proizvodi od krte svinjetine. Velikim komadima svinjetine dodaje se punjenje u koje je dodana mješavina isključivo prirodnih začina. Svi ti začini, kvaliteta odabranog mesa, postupak zrenja i dimljenja te konačni postupak sušenja pridonose proizvodnji izvanrednog proizvoda jedinstvenog okusa.

4.2. *Opis metode proizvodnje proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1. uključujući, gdje je to prikladno, prirodu i svojstva upotrijebljenih sirovina ili sastojaka i metodu pripreme proizvoda (članak 7. stavak 2. ove Uredbe)*

Sastojci

Sirovo meso (u kg, na 100 kg ukupne mase mesa);

Svinjetina I. razreda – 70 kg

Svinjetina II.A razreda – 10 kg

Svinjetina III. razreda – 10 kg

Može se upotrijebiti do 10 kg masnoće (masna slanina).

10 kg svinjetine I. razreda može se zamijeniti s govedinom II. razreda do 10 kg.

Klasifikacija svinjetine

I. razred – krto meso, bez tetiva,

II.A razred – umjereno masno meso, bez tetiva,

III. razred – krto ili umjereno krto meso, tetive,

Masnoća

a) vanjski sloj

I. razred – bez masnoće,

II.A razred – sloj do 8 mm,

III. razred – ograničena količina, 9–11 mm

b) međumišićni sloj:

I. razred – sloj do 2 mm,

II.A razred – sloj do 10 mm,

III. razred – ograničena količina do 15 mm

c) međutkivni sloj:

dopušten u svim razredima

#### Analiza sadržaja masnoća

I. razred – do 15 %

II.A razred – do 30 %

III. razred – do 25 %

Boja masnoće u svim razredima: bijela s ružičastim ili krem odsjajem

#### Tetive

I. razred – bez tetiva,

II.A razred – ograničena količina tetiva, do 10 %

III. razred – neograničena količina

Hiperemija mesa u svim razredima: zabranjena

Limfni čvorovi u svim razredima: zabranjeni

#### Klasifikacija govedine

II. razred – meso s tetivama, minimalni vanjski sloj masnoće do 2 mm i sloj međumišićne masnoće do 2 mm

#### Masnoća

a) vanjski sloj – do 2 mm,

b) međumišićni sloj – do 2 mm,

c) međutkivni sloj – dopušteno do 2 mm

Analiza sadržaja masnoća: 16 %

Boja masnoće: blijeda krem do tamnožuta

Tetive: bez debelih tetiva

Hiperemija i limfni čvorovi: zabranjeni

Boja rashlađenog mesa: svijetlocrvena do tamnocrvena

Glavni dio sirovine krta je svinjetina i/ili govedina dobre kvalitete.

Svinjetina mora biti u skladu sa sljedećim parametrima kvalitete:

- kapacitet zadržavanja vode: 2–5 %;
- pH vrijednost (5,5–5,9 – izmjereno nakon 24 sata hlađenja);
- nije dopuštena upotreba sirove svinjetine od svinja koje pokazuju jasne znakove miopatije (blijedo, meko i vodenasto meso (eng. *pale, soft and exudative*, PSE), tamno, suho i tvrdo meso (eng. *dark, firm and dry*, DFD), znakovi fizioloških procesa ili ozljeda itd.);
- nije dopuštena upotreba mesa krmača i divljih svinja;
- nije dopuštena upotreba mesa životinja koje pokazuju nedopuštene značajke, posebno znakove stresnog sindroma svinja (eng. *porcine stress syndrome*, PSS) koji se mogu otkriti objektivno i *post mortem* kod životinja i proizvoda;
- meso se ne smije podvrgavati nijednom drugom postupku konzerviranja osim hlađenju i ne smije se zamrzavati;
- hlađenje podrazumijeva čuvanje svježeg mesa tijekom skladištenja i prijevoza na temperaturi između –10 °C i +7 °C;
- meso koje se upotrebljava u proizvodnji ne smije biti od svinja zaklanih prije manje od 48 sati ili više od 144 sata.

Dodaci u kg na 100 kg ukupne proizvedene mase

Prirodni crni papar – 0,05–0,10

Prirodni bijeli papar – 0,15–0,20

Muškatni oraščić – 0,05–0,10

Svježi češnjak – 0,30–0,40

Šećer – 0,15–0,20

Salamura se sastoji od: najmanje 98,5 % soli i 0,5–1,5 % nitrata (III) – oko 1,5 kg

Priprema sirovina i postupak proizvodnje:

- rezanje svih mesnih sastojaka, osiguravajući da su komadi mesa jednake veličine (promjera do 5 cm);
- suho salamurenje mesa tijekom 24–72 sata i soljenje masnoće tijekom 24–72 sata;
- mehanička obrada: meso II.A razreda melje se na komade veličine 8–10 mm strojem za mljevenje mesa, meso III. razreda melje se na komade veličine 3–4 mm strojem za mljevenje mesa i/ili se sjecka s 2 kg leda ili do 5 % vode;
- poluzamrznuta svinjetina melje se na komade veličine oko 8 mm strojem za mljevenje mesa (ili se ručno reže na male komade veličine 5–8 mm);
- svi mesni sastojci temeljito se miješaju sa začinima;
- mješavinom se pune ovitci (prirodni ili proteinski);
- kobasice se ostavljaju na temperaturi od najviše 30 °C dva do tri sata;
- površina se suši, a zatim slijedi dimljenje, uz upotrebu drva johe, bukve, vočki ili kombinacije tih drva, prelijeva vrelom vodom i peče dok temperatura u unutrašnjosti kobasice ne dosegne najmanje 72 °C. Zabranjena je upotreba umjetne arome dima;
- kobasice se suše dok se ne postigne željena količina (najviše 70 %). Vrijeme sušenja ovisi o količini proizvoda i prevladavajućim uvjetima okoline;
- može se upotrijebiti ulje uljane repice ili suncokretovo ulje da bi se spriječio nastanak bijelog sloja na površini tijekom skladištenja. Taj je korak u postupku proizvodnje neobavezan. Proizvođači mogu odlučiti hoće li premazati površinu kobasice tim uljima kako bi se spriječilo zgrušavanje bjelančevina zbog kojeg nastaje taj bijeli sloj. Bijeli sloj nastaje prirodno površinskim zgrušavanjem bjelančevina tijekom skladištenja i rezultat je visokog sadržaja bjelančevina u proizvodu (kondenzacija). Ulje se primjenjuje kako bi se poboljšao estetski izgled proizvoda i ne utječe na kvalitetu proizvoda ni njegova specifična svojstva.

#### 4.3. Opis ključnih elemenata koji određuju tradicionalna svojstva proizvoda (članak 7. stavak 2. ove Uredbe)

Tradicija prerade mesa u Poljskoj seže do ranog srednjeg vijeka. Tamošnja hladna i vlažna klima prouzročila je razvoj nekoliko metoda konzerviranja, kao što su soljenje, salamurenje, kiseljenje, dimljenje, prelijevanje vrelom vodom i sušenje, a sve su se one upotrebljavale u različitim kombinacijama za proizvodnju različitih vrsta proizvoda. Klanje životinja bilo je obiteljska tradicija na plemićkim posjedima i na seoskim imanjima te je to bio trenutak pripreme zaliha hrane za zimu i za intenzivan rad na polju, kao i za političke i obiteljske događaje kao što su ratovi, putovanja, obiteljska okupljanja i ekspedicije. S vremenom je zbog viška mesa bilo potrebno preraditi sve mesne sastojke koji nastaju tijekom klanja, najprije kod kuće, zatim u radionicama, a danas uglavnom u tvornicama. Recept i jedinstven okus kobasice „kielbasa krakowska sucha staropolska” potječe iz tradicije prerade odabranih mesnih sastojaka i različitih začina.

Kobasica „kielbasa krakowska sucha staropolska” svoje značajke duguje tradicionalnoj metodi proizvodnje u skladu s tradicionalnim receptom, a prije svega upotrebi mesa visoke kvalitete, postupku salamurenja i dugom postupku zrenja. Na jedinstvene značajke proizvoda utječe i postupak dimljenja.

Tradicionalne značajke kobasice „kielbasa krakowska sucha staropolska” rezultat su posebnih sastojaka i njihovih uravnoteženih udjela. Za proizvodnju kobasice upotrebljava se svinjetina visoke kvalitete (meso I. razreda čini najmanje 70 % sastojaka). Grubo mljeveni komadi naglašavaju kvalitetu sirovina koja se odražava u okusu i izgledu proizvoda. Češnjak je uključen u receptu kako bi pridonio okusu, ali i produžio vijek trajanja proizvoda.

Sastojci i recepti za proizvodnju ove kobasice („kielbasa krakowska suszona oraz wędzona” [„sušena i dimljena kielbasa krakowska”]) uključeni su, među ostalim, u publikacije iz 1985. i 1987. pod nazivom „Domowe wyroby mięsne” [Domaći mesni proizvodi] Tadeusza Kłossowskog i „Domowe przetwory z mięsa” [Domaći mesni pripravci] Władysława Poszepczyńskog. Postupkom suhog salamurenja čuva se boja proizvoda, meso dobiva svoj karakterističan okus i miris te se produljuje vijek trajanja proizvoda.

Dugotrajnim zrenjem osigurava se uravnoteženje boje i mirisa mesa u cijeloj kobasici prije njezina dimljenja, što se odražava u karakterističnom konačnom okusu i izgledu proizvoda.

Postupak dimljenja kobasice „kielbasa krakowska sucha staropolska” posebno je važan za okus proizvoda. Kobasice se vješaju s greda i dime se toplotom i dimom koji nastaju loženjem drva (od vatre i dima).

Tehnološki napredak uzet je u obzir pa se sad za dimljenje mogu upotrebljavati i generatori dima. Za proizvodnju dima u ovom postupku upotrebljavaju se iste vrste drva. Međutim, mogu se upotrebljavati i drugi oblici drva, na primjer drvno iverje.

Bez obzira na metodu dimljenja, odabirom odgovarajućih vrsta drva osigurava se da kobasica „kielbasa krakowska sucha staropolska” ima karakterističan okus i miris kuhanog i dimljenog mesa, da nije gorka i da je tamnosmeđe boje.

Svi su ti postupci opisani u publikaciji iz 1926.: „Krakowskie wyroby wędliniarskie – praktyczne wskazówki o wyrobie wędlin” [Krakovski suhomesnati proizvodi – Praktični savjeti za pripremu suhomesnatih proizvoda] poljskog autora Andrzeja Różyckija.

Metoda proizvodnje i recept za kobasicu „kielbasa krakowska sucha staropolska” potvrđeni su i u poljskim normama objavljenima 1959. i internim pravilima koja je objavila središnja organizacija mesne industrije 1964., sastavljena na temelju pravila i recepata koji su se upotrebljavali još prije Drugog svjetskog rata.

---





