

Az Európai Unió Hivatalos Lapja

C 53



Magyar nyelvű kiadás

Tájékoztatások és közlemények

61. évfolyam

2018. február 13.

Tartalom

II Közlemények

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL
SZÁRMAZÓ KÖZLEMÉNYEK

Európai Bizottság

2018/C 53/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám: M.8695 – PSA/TIL/PPIT) ⁽¹⁾	1
--------------	--	---

IV Tájékoztatások

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL
SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

Európai Bizottság

2018/C 53/02	Euroátváltási árfolyamok	2
2018/C 53/03	Bizottsági közlemény az állami támogatás visszatérítésére 28 tagállamban 2018. március 1. után alkalmazandó aktuális kamatlábakról és referencia-/leszámítolási kamatlábakról (Közzétéve a 2004. április 21-i 794/2004/EK bizottsági rendelet [HL L 140., 2004.4.30., 1. o.] 10. cikkének megfelelően.)	3

HU

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

2018/C 53/04	Felszámolási eljárások – Határozat a Rapid life životná poisťovňa, a.s. biztosítóval szembeni felszámolási eljárás megindításáról, székhely címe: Garbiarska 2, 040 71 Košice, cégjegyzékszám: 31 690 904 (Közzététel a biztosítási és viszontbiztosítási üzleti tevékenység megkezdéséről és gyakorlásáról szóló 2009/138/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv (Szolvencia II) 280. cikke alapján)	4
--------------	--	---

V Hirdetmények

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2018/C 53/05	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.8714 – P7S1/TF1/Mediaset/Channel 4 Group/EBX) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	5
--------------	--	---

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2018/C 53/06	Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján	7
2018/C 53/07	Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének b) pontja alapján	11

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

II

(Közlemények)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ KÖZLEMÉNYEK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése**(Ügyszám: M.8695 – PSA/TIL/PPIT)****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2018/C 53/01)

2018. február 6-án a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz:

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32018M8695 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

IV

(Tájékoztatók)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2018. február 12.

(2018/C 53/02)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,2263	CAD Kanadai dollár	1,5427
JPY Japán yen	133,23	HKD Hongkongi dollár	9,5892
DKK Dán korona	7,4458	NZD Új-zélandi dollár	1,6918
GBP Angol font	0,88600	SGD Szingapúri dollár	1,6256
SEK Svéd korona	9,9195	KRW Dél-Koreai won	1 328,30
CHF Svájci frank	1,1503	ZAR Dél-Afrikai rand	14,6721
ISK Izlandi korona	125,40	CNY Kínai renminbi	7,7604
NOK Norvég korona	9,7475	HRK Horvát kuna	7,4525
BGN Bulgár leva	1,9558	IDR Indonéz rúpia	16 722,75
CZK Cseh korona	25,358	MYR Maláj ringgit	4,8368
HUF Magyar forint	311,97	PHP Fülöp-szigeteki peso	63,730
PLN Lengyel zloty	4,1748	RUB Orosz rubel	71,0851
RON Román lej	4,6524	THB Thaiföldi baht	38,874
TRY Török líra	4,6648	BRL Brazil real	4,0415
AUD Ausztrál dollár	1,5645	MXN Mexikói peso	22,8364
		INR Indiai rúpia	78,8940

⁽¹⁾ Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

Bizottsági közlemény az állami támogatás visszatérítésére 28 tagállamban 2018. március 1. után alkalmazandó aktuális kamatlábokról és referencia-/leszámítolási kamatlábokról

(Közzétéve a 2004. április 21-i 794/2004/EK bizottsági rendelet [HL L 140., 2004.4.30., 1. o.] 10. cikkének megfelelően.)

(2018/C 53/03)

Az alapkamatlábak kiszámítása a referencia-kamatláb és a leszámítolási kamatláb megállapítási módjának módosításáról szóló bizottsági közleménynek (HL C 14., 2008.1.19., 6. o.) megfelelően történt. A referencia-kamatláb alkalmazásától függően az e közleményben meghatározott megfelelő kamatfelárakat még hozzá kell adni az alapkamatlábhoz. A leszámítolási kamatláb esetében ez azt jelenti, hogy 100 bázispontos kamatfelárral kell növelni az alapkamatlábat. A 794/2004/EK rendelet módosításáról szóló, 2008. január 30-i 271/2008/EK bizottsági rendelet kimondja, hogy amennyiben külön határozat másképpen nem rendelkezik, a visszatérítési kamatlábat szintén úgy kell kiszámolni, hogy 100 bázisponttal kell növelni kell az alapkamatlábat.

Módosított kamatlábak félkövéren szedve.

Az előző táblázat a HL C 14., 2018.1.16. szám 3. oldalán jelent meg

Alkalmazás kezdete	Alkalmazás vége	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
2018.3.1.	...	-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
2018.2.1.	2018.2.28.	-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
2018.1.1.	2018.1.31.	-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

A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

Felszámolási eljárások

Határozat a Rapid life životná poisťovňa, a.s. biztosítóval szembeni felszámolási eljárás megindításáról, székhely címe: Garbiarska 2, 040 71 Košice, cégjegyzékszám: 31 690 904

(Közzététel a biztosítási és viszontbiztosítási üzleti tevékenység megkezdéséről és gyakorlásáról szóló 2009/138/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv (Szolvencia II) 280. cikke alapján)

(2018/C 53/04)

Biztosító	Rapid life životná poisťovňa, a.s., székhely címe: Garbiarska 2 040 71 Košice SLOVENSKO/SLOVAKIA cégjegyzékszám: 31 690 904
A határozat kelte, hatálybalépése és jellege	Határozat a fizetéseképtelenség megállapításáról, 2018. január 23.
Illetékes hatóságok	Košice I járásbíróság, cím: Štúrova 29 041 60 Košice SLOVENSKO/SLOVAKIA
Felügyeleti hatóság	Szlovák Nemzeti Bank, központi ügyintézés helye, cím: Imricha Karvaša 1 813 25 Bratislava SLOVENSKO/SLOVAKIA
Kinevezett vagyonfelügyelő	Dana Hustáková, hivatali címe: Žriedlová 3 040 01 Košice SLOVENSKO/SLOVAKIA a vagyonfelügyelő nyilvántartási száma: S738
Alkalmazandó jog	Szlovák Köztársaság, a 7/2005. számú módosított törvény a csődről és a szerkezet-átalakításról, valamint egyes törvények módosításáról

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

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

Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2018/C 53/05)

1. 2018. február 2-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- ProSiebenSat.1 MEDIA SE (Németország),
- a Bouygues csoporthoz tartozó Television Francaise 1 SA (Franciaország),
- a Fininvest csoporthoz tartozó Mediaset SpA (Olaszország),
- Channel Four Television Corporation (Egyesült Királyság),
- a ProSiebenSat.1 MEDIA SE, a Television Francaise 1 SA, a Mediaset SpA, és a Channel Four Television Corporation közös irányítása alá tartozó European Broadcaster Exchange (EBX) Limited (Egyesült Királyság).

A ProSiebenSat.1 MEDIA SE, a Television Francaise 1 SA, a Mediaset SpA, és a Channel Four Television Corporation az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikke (4) bekezdése értelmében közös irányítást szereznek a European Broadcaster Exchange (EBX) Limited felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a ProSiebenSat.1 MEDIA SE esetében: Németország egyik fő ingyenes televíziós hálózatának holdingtársasága, amely a multimédia és a merchandising területein is tevékeny,
- a Television Francaise 1 SA esetében: Franciaország egyik fő ingyenes és fizetős televíziós hálózatának holdingtársasága, amely az audiovizuális ágazathoz kapcsolódó számos üzleti tevékenységet folytat,
- a Mediaset S.p.A. esetében: Olaszország és Spanyolország egyik fő ingyenes és fizetős televíziós hálózatának holdingtársasága, amely az audiovizuális ágazathoz kapcsolódó számos üzleti tevékenységet folytat,
- a Channel Four Television Corporation esetében: az Egyesült Királyság egyik fő televíziós hálózatának holdingtársasága, amely állami tulajdonban lévő és kereskedelmi finanszírozású közszolgálati műsorszolgáltató,

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (az összefonódás-ellenőrzési rendelet).

— a European Broadcaster Exchange (EBX) Limited esetében: a digitális médiumokon, mint például honlapokon, okostelefonra telepített alkalmazásokon vagy hibrid televíziókon keresztül elérhető videotartalmak előtt, közben és után kínált videoreklám-állomány nemzetközi marketingjével és értékesítésével foglalkozó vállalat.

3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja.

A Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye ⁽¹⁾ szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.

4. A Bizottság felhívja az érdekelt harmadik feleket, hogy az összefonódás kapcsán esetlegesen felmerülő észrevételeiket nyújtsák be a Bizottságnak.

Az észrevételeknek a közzétételt követő tíz napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az alábbi hivatkozási számot minden esetben fel kell tüntetni:

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

Az észrevételeket faxon, e-mailben vagy postai úton lehet a Bizottsághoz eljuttatni. Az elérhetőségi adatok a következők:

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

Fax: +32 22964301

Postai cím:

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

⁽¹⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2018/C 53/06)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„ΑΓΚΙΝΑΡΑ ΙΡΙΩΝ” (AGKINARA IRION)

EU-szám: PGI-GR-02293 – 2017.2.24.

OFJ () OFJ (X)

1. Elnevezés(ek)

„Αγκινάρα Ιριών” (Agkinara Irion)

2. Tagállam vagy harmadik ország

Görögország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik

Az „Agkinara Irion” oltalom alatt álló földrajzi jelzés az *Asteraceae* családba tartozó *Cynara scolymus* L. articsóka faj *Praszini tou argosz* vagy *Argitiki* elnevezésű helyi fajtáinak fejrészét jelöli.

A friss „Agkinara Irion” jellemzői, amelyek megkülönböztetik az articsóka más típusaitól, a következők:

- kompakt, hengeres formájú fej, a csúcán jellegzetes nyílással,
- a fej magassága legalább 10 cm, vízszintes irányú átmérője legalább 8 cm,
- a zöld színű külső fellevelek zöldek, a tőnél húsosak, lekerekített, villásan kettéágazó csúcsúak, tüske nélküliek vagy egyes esetekben kis tüskét viselnek,
- a belső fellevelek színe kívülről befelé haladva a világoszöldtől a sárgán keresztül a liláig változik, a legbelső fellevelek világossárga pihévé alakultak,
- az erős, hengeres szár hossza legfeljebb 40 cm, átmérője 1–4 cm,
- a fej zseme, a fellevelek tövi része és a fészektányér húsos, ízletes, különlegesen édes, nyersen is fogyasztható.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

—

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

Az „Agkinara Irion” előállításának valamennyi műveletét a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

—

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

—

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A meghatározott földrajzi terület, ahol az „Agkinara Irion” előállítás történik, háromszög alakú: egyik oldalon a tenger, a másik két oldalon hegyvonulatok határolják. A területen található a Karnezaiika és Íria nevű helyi közösség és Kantia települése, amelyek közigazgatásilag Náflío településhez tartoznak.

A terület két síkságot, az 1 000 hektáros Íriai-síkságot és a 250 hektáros Kandiai-síkságot foglalja magában, amelyek az argoliszi körzet délkeleti részén helyezkednek el. A két síkságot egy alacsony mészkővonulat (Likalona) választja el. A földrajzi terület természetes határait észak-északkeleti irányban az Arakneo-hegy lába, dél-délkeleti irányban a Dídima-hegy, nyugati irányban pedig az Argoliszi-öböl alkotja.

Mindkét síkság délnyugati fekvésű, és a Karnezaiika- vagy Dipotamosz-patak, illetve a Kandia-patak szeli át őket. A patakok keletről nyugati irányba folynak, majd a tengerbe ömlenek.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

Természeti viszonyok

A meghatározott földrajzi terület alapköze és egyedi mikroklímája jó minőségű, korai termény előállítását teszi lehetővé.

A síkságokat keresztező vízfolyások által lerakott anyagoknak köszönhetően a térség talaja termékeny. Az „Agkinara Irion” termesztéséhez használt valamennyi talaj az entisol talajok (frissen kialakult, még nem rétegződött talajok) osztályába tartozó, nagyrészt homokos-agyagos lösztalaj vagy agyagos lösztalaj.

A talaj igen termékeny, emellett 50–150 cm mély, ami előnyös az articsóka mélyre hatoló gyökérzete számára. A talaj fiatal, közepesen texturált, kalciummal jól ellátott, magnéziumban gazdag, amelynek jó vízelvezetését homokos kavicsréteg biztosítja. Az ehhez hasonló, part menti talajok esetében a nátriummal versengő magnézium magas szintje hozzájárul a talaj szerkezetének megőrzéséhez, ami lehetővé teszi az „Agkinara Irion” termesztését még a nagy sótartalmú területeken is. A talajfelszín sík, hajlásszöge 0–3 %.

A terület éghajlata mediterrán, azaz meleg és száraz, nagyon enyhe telekkel.

Az éghajlati viszonyokat tovább javítja az Argoliszi-öböl szélsőséges hőmérsékleteket mérséklő közelsége, ami csökkenti a nyári csúcshőmérsékletet és növeli a téli minimumhőmérsékletet. Az éves átlaghőmérséklet 18,5 °C, az átlagos éves minimumhőmérséklet 10,2 °C, az átlagos éves csúcshőmérséklet 28,2 °C. A térség geomorfológiai jellemzői miatt a téli fagy ritka. A mezőgazdasági művelés alatt álló területet télen a környező hegységek megvédik az északi, hideg légáramlatoktól, bár az uralkodó szélirány déli (tengeri szellő).

A térség délnyugati tájolású, az éves napsugárzás mértéke körülbelül 337,0 cal/cm², a napsütéses órák száma átlagosan 2 500.

Az éves csapadékmennyiség körülbelül 400 mm, nyáron és ősszel gyakran egyáltalán nem esik eső.

Ezek a körülmények igen kedvezőek a korai betakarítás számára, és lehetővé teszik, hogy a növények jól fejlődjenek és maximális terméshozamot érjenek el a téli hónapokban.

Emberi tényezők

Az emberi tényező a korai betakarítású terményeknél különösen fontos. A gazdálkodók által tökéletesített termelési módszerek, így az új állomány létrehozásához használt anyanövények gondos kiválasztása, az öntözés és annak időzítése, valamint a ritkítás lehetővé teszi az „Agkinara Irion” még korábbi beérését.

A termék sajátosságai

Az „Agkinara Irion” sajátosságát az a megbecsültség adja, ami a fajta különösen korai betakaríthatóságából és jellegzetesen édes ízéből ered.

Az augusztus közepére eső első betakarítás előnye, hogy ebben az időpontban ez az egy articsóka van a piacon. Emellett a téli hónapokban nagy mennyiségben rendelkezésre álló és piacra kerülő termény széles körű ismertséget biztosít a fajta számára.

A földrajzi elhelyezkedésből és a síkságok délnyugati fekvéséből eredő enyhe klíma, valamint a napsütéses órák nagy száma kedvező a korai betakarítás szempontjából. Mivel a nyári hónapokban nem esik az eső, a tenyészidőszak öntözéssel szabályozható, ezért a termesztés ősszel kezdődik. A tenger közelségéből eredő, legtöbbször enyhe telek, valamint a síkságokat körülvevő alacsony hegyláncok nyújtotta védelem, ami kiküszöböli a hideg légáramlatok okozta fagyokat, lehetővé teszi, hogy az „Agkinara Irion” jól fejlődjön és maximális terméshozamot érjen el a téli hónapokban.

Az „Agkinara Irion” megkülönböztető jegye továbbá az ízletessége, különösen az édes íze. Ezek az érzékszervi jellemzők a kora ősszel, azaz az intenzív napsütés időszakában bekövetkező differenciálódás és érés időszakában termelődő, a növényben felhalmozódó szénhidrátoknak, azaz poliszacharidoknak köszönhetőek.

A szénhidrátok felhalmozódását elősegíti a síkságok délnyugati tájolása, ami miatt a növényeket sok napsütés éri.

Ezeket a jellemzőket erősíti az emberi beavatkozás, így a szárazságtűrő növények gondos szelekciója, amelynek célja az „Agkinara Irion” termesztéséhez használt helyi fajta megőrzése.

A helyi termesztők sokévi megfigyeléseinek és aprólékos gondosságán alapuló, a korai betakarítást lehetővé tevő technikák generációról generációra szállnak, egy olyan kiemelkedő minőségű terméket eredményezve, amely a kora őszi megjelenésétől kezdve a tél végéig uralkodó szerepet játszik a piacon, és szinte a teljes belföldi fogyasztási igényt kielégíti.

Összességében a térség geomorfológiai jellemzői, a helyi éghajlati és talajviszonyok, valamint a hagyományos termesztési módszerek megőrzése teszi lehetővé a korai betakarítást, a termény ízletességét, édességét és egyéb minőségi jellemzőit, biztosítva a fajta ismertségét és hozzáadott értékét.

A *Frountonea* c. folyóirat 2013. februári, 169. száma említi az „Agkinara Irion” korai beérését, és így jellemzi a *Praszini tou argosz* vagy *Argitiki* fajtát: „[...] Ez az argoliszi régióban, valamint a Peloponnészosz és Kréta más részein legelterjedtebb fajta. Ez a korán érő, nagy hozamú fajta novembertől (Íriában már október végétől) hozza virágfejeit [...]”.

Az „Agkinara Irion” jó tulajdonságai gyakran szerepelnek sajtócikkekben.

2002. május 20-án például a *Ta Nea tisz Argolidasz* (Argoliszi hírek) c. hírlap arról írt, hogy „[...] Hrisztosz Olimposz, az athéni mezőgazdasági egyetem munkatársa beszámolt a növény terápiás és gyógyító hatásáról, és kiemelte, hogy az „Agkinara Irion” virágzatának fogyasztásra alkalmas része gazdag fehérjében, szénhidrátokban, C-vitaminban, sókban és cellulózban [...]”.

Az argoliszi régió *Politisztika* [Kultúra] c. hírlapjában is szerepelt a növény, amikor az újság 2010. március 17-én beszámolt arról, hogy „[...] A rendezvény során törökországi, ciprusi, a 'Le Conservatoire international des cuisines méditerranéennes' [Nemzetközi Mediterrán Gasztronómiai Társaság] tagjai közé tartozó szervezeteket képviselő, valamint természetesen görögországi profi séfek mutatják be saját tudásuk és tapasztalatuk alapján az „Agkinara Irion” articsókához hasonló, kimagaslóan ízletes termékekben rejlő gasztronómiai örömeiket [...]”.

A termék ismertsége szorosan kapcsolódik az íriai régió gazdasági, társadalmi és kulturális életéhez.

Erről tanúskodnak a hosszú időre visszanyúló éves fesztiválok, műhelytalálkozók, rendezvények és egyéb találkozók, gasztronómiai versenyek, a nyomtatott és online sajtóban olvasható beszámolók, a rádió- és televízióműsorok, könyvek, folyóiratok, főzőműsorok és földművelési szakfolyóiratok, valamint a helyi éttermek étlapjai.

Az „Agkinara Irion” termesztéséről és jövőjéről szóló első görögországi szemináriumot 2002 májusában tartották Íriában, neves olasz és görög tudósok részvételével.

2007 novemberében az articsóka-ágazat fejlesztésére létrehozott *La Città del Carciofo* [Az articsóka városa] nevű nemzetközi szövetség küldöttsége ellátogatott Íriába az olaszországi Ladispoliból. A látogatás célja a termékkel kapcsolatos információk cseréjét szolgáló platform létrehozása és az articsókát termesztő vállalkozások közötti baráti kapcsolatok kialakítása mellett az idegenforgalom ösztönzése volt.

2010 májusában Íriában megrendezésre került az első articsóka témájú gasztronómiai fesztivál, amelyen a mediterrán térség keleti feléből érkező (a Conservatoire international des cuisines méditerranéennes hálózat tagjait képviselő) séfek tudásukat és tapasztalatukat felhasználva az „Agkinara Irion” articsókából készítették a helyi termék egyedi jellemzőit és ízét kiemelő ételeket.

A termék népszerűsége a sajtóban és az online médiában is jól érzékelhető: gyakran szerepel nagy példányszámú gasztronómiai magazinokban és nagy nézettségű televíziósatornák főzőműsoraiban. Az ismert séf, Iliasz Mamalakisz ezt írta egy online megjelent receptben: „az 'Agkinara Irion', az íriai articsóka méltán híres. Keressük a helyi piacokon, mennyei az íze.” A mezőgazdasági és szakmai folyóiratok rendszeresen beszámolnak a fajta piaci részesedéséről, az árak alakulásáról és az új lehetőségekről.

Az „Agkinara Irion” a helyi, hagyományos ételek gyakori alapanyaga, mint azt a Niki Tsekoura 2013-ban megjelent könyvében (*Anginára, o físzavrosz tisz jisz ton Írion* [Az articsóka, Íria földjének kincse]) olvasható számos recept igazolja. A helyi éttermek sok articsókából készült ételt kínálnak a látogatóknak, ami hozzájárul a helyi turisztikai kínálat egyedi jellegéhez.

Az „Agkinara Irion” térségben játszott fontos szerepét jól tükrözi a Kandia-Íria Turisztikai Szövetség articsókát ábrázoló emblémája, míg az Íriai Mezőgazdasági Szövetkezet hivatalos bélyegzőjén egy stilizált articsókafej látható, amely nagyon hasonlít a térségben termesztett articsókához.

Egy népi szólás, mely így hangzik: „*anginára apó to Íri pu trávái to potíri*” [az íriai articsóka inni kér] szintén dicséri ennek a helyi terméknek a zamatát és édes ízét. Az ismert festő, Diana Antonakaton 2000-ben készült festménye a keményen dolgozó helyi termelőket ábrázolja, és rámutat, hogy: „[...] felhagytak a paradicsomtermeléssel, hogy az egész prefektúrában a legízletesebb articsókát termeljék [...]”

Történelmi viszonyok

Már a XIX. század második felétől ismerünk a termék közkeletűségére és kereskedelmi megbecsültségére vonatkozó említéseket: az argoliszi régióban termesztett, Konstantinápolyba, Egyiptomba és Szmírnába exportált termékként említik, és a nyereséget hozó, megbecsült áruk közé sorolják (*Taxídja aná tin elláda* [Görögországi utazások], G. P. Paraszkévopoulos, 1869).

Az articsóka széles körű termesztése a II. világháború után, 1946–1947-ben kezdődött meg Íria és Kandia területén.

Íria települése hivatalos bizonyítékkal rendelkezik arról, hogy 1969-ben 800 hektáron, azaz a két síkság kétharmadán articsókát termesztettek.

Az elkövetkező években a gazdálkodók tökéletesítették a termesztés speciális fogásait, a helyi gazdaság és közösség pedig az articsókatermesztés köré szerveződött.

Az Íria és az articsóka közötti kapcsolat még szorosabbá vált az 1980 és 2000 között eltelt 20 évben, amikor Íriának hosszú, a talajt és a vízellátást erősen megviselő aszályos időszakot kellett elviselnie. Az articsóka jól tűri a sót, és kiválóan alkalmazkodott a terület sajátos viszonyaihoz, így fontos bevételi forrásként szolgált az itt élők számára egy olyan időszakban, amikor más gyümölcs és zöldség termesztése szinte lehetetlen volt.

Jelenleg a belföldi fogyasztás szinte teljes egészét az „Agkinara Irion” articsóka teszi ki, tovább erősítve a fajta megbecsültségét.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

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

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének b) pontja alapján

(2018/C 53/07)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

A HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK TERMÉKLEÍRÁSA

„KIELBASA KRAKOWSKA SUCHA STAROPOLSKA”

EU-szám: TSG-PL-02145 – 2016.6.14.

1. Bejegyzendő elnevezés(ek)

„Kielbasa krakowska sucha staropolska”

2. A termék típusa

1.2. osztály: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

3. A nyilvántartásba vétel indokolása

3.1. A termék:

- ☒ az adott termékre vagy élelmiszerre jellemző hagyományos előállítási vagy feldolgozási módszerrel vagy hagyományos összetétellel készül;
- ☐ a hagyományosan használt nyersanyagokból vagy összetevőkből készül.

A „kielbasa krakowska sucha staropolska” hagyományos termék, amelyet hagyományos gyakorlatnak megfelelő módszerrel állítanak elő. Előállítási módja a vastagon szeletelt kolbász készítésének krakkói hagyományára vezethető vissza, amelyet a lengyel Andrzej Różycki már 1926-ban is említ a *Krakovskie wyroby wędliniarskie – praktyczne wskazówki o wyrobie wędlin* [Krakkói hentesárak – Gyakorlati tanácsok a hentesárkészítéshez] című publikációjában. Kiváló minőségének és sajátosságainak köszönhetően e kolbász készítésének módja más régiókban is elterjedt. Előállítási módja hagyományos eljárásokon alapul: sózás, pihentetés, füstölés és szárítás. Az előállítás során fontos szerepet játszik a két-három órányi pihentetés, ennek során ugyanis összetett fizikai-kémiai folyamatok mennek végbe a termékben, amelyek egyedi ízt és illatot kölcsönöznek annak.

3.2. Az elnevezés:

- ☐ az adott termék leírására hagyományosan használt elnevezés;
- ☒ jelzi a termék hagyományos jellegét vagy sajátosságát.

A „kielbasa krakowska sucha staropolska” elnevezést egy adott – hagyományos, durván darált húsból készült krakkói kolbász előállítására használt módszer szerint készített – termék leírására használják. A „kielbasa krakowska” ma már általános elnevezés. A bejegyzendő termékek esetében azonban a „staropolska” megjelölés az előállítás módjára, nem pedig egy adott földrajzi területre vonatkozik. Az etimológiai szótár szerint a „staropolski” szó Lengyelország történelmének egy régmúlt időszakára utal.

4. Leírás

4.1. Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék leírása, beleértve főbb fizikai, kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi jellemzőit, alátámasztva a termék sajátos jellegét (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

A „kielbasa krakowska sucha staropolska” durván darált húsból készült szárított kolbász. A termék körülbelül 300 mm hosszú, jellegzetes, hengeres alakú kolbász vagy annak darabjai formájában kerül forgalomba, 50–70 mm átmérőjű, egyenletesen ráncos, kívül a füstölt termékekre jellemző sötétbarna színű természetes bélbe, vagy fehérje alapú műbélbe töltve. A kolbász felülete fényes, enyhén ráncos, tapintásra száraz. A kolbászok végeit kötözéssel vagy klipszeléssel zárják le.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

A keresztbevágott kolbászban jól láthatók a töltelékkel körülvett nagyobb hús- és kisebb, világosabb színű zsírdarabok. A keresztbevágott kolbászban jól láthatók a nagyobb, a rózsaszíntől a sötét rózsaszínig terjedő színű sovány sertéshúsdarabok, körülöttük pedig az egyéb húsfajták némileg világosabb színű darabjai. Az hússzövetek mindegyike jól összetapad, aminek köszönhetően a termék könnyen szeletelhető.

A fényben a vékony szeletek enyhén áttetszőek, ami jellegzetes, már-már festett üvegre emlékeztető külsőt kölcsönöz a terméknek.

Tapintásra felülete sima, száraz és egyenletesen ráncos.

A „kielbasa krakowska sucha staropolska” íze a sózott, füstölt és főtt hús jellegzetességeit hordozza, jól kivethető borsos ízjegyekkel és finom, fokhagymás és szerecsendió utóízzel.

Illata az erősen füstölt kolbász jellegzetes illatának felel meg, nagyon enyhe fokhagymás aromával. A „kielbasa krakowska sucha staropolska” hosszan eltartható füstölt, főtt, szárított kolbász, amely hagyományos receptek alapján készül kizárólag a legjobb minőségű húsból. Elsősorban sovány sertéshúsból készítik. A nagy méretű sertéshúsdarabok mellett a termékben töltelék található, amelyet kizárólag természetes fűszerek keverékével ízesítenek. A fűszereknek, a hús minőségének, a pihentetési és füstölési, valamint a végső szárítási folyamatnak köszönhetően a termék kiváló, egyedi ízzel rendelkezik.

- 4.2. Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék termelők által betartandó előállítási módjának leírása, beleértve adott esetben a felhasznált nyersanyagok vagy az összetevők jellegét és tulajdonságait, valamint a termék elkészítésének módját (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

Összetevők

nyers hús (kg, az összes hús 100 kg-jában):

I. osztályú sertéshús – 70 kg

IIA. osztályú sertéshús – 10 kg

III. osztályú sertéshús – 10 kg

Legfeljebb 10 kg vágott zsírt tartalmazhat.

10 kg I. osztályú sertéshús helyett használhatnak legfeljebb 10 kg II. osztályú marhahúst is.

A sertéshús osztályozása

I. osztály – sovány hús inak nélkül,

IIA. osztály – közepesen zsíros hús inak nélkül,

III. osztály – sovány vagy közepesen sovány hús inakkal.

Zsír

a) külső:

I. osztály – zsír nélkül,

IIA. osztály – legfeljebb 8 mm vastag réteg,

III. osztály – korlátozott mennyiség, 9–11 mm vastagságban,

b) izmok közötti:

I. osztály – legfeljebb 2 mm vastag réteg,

IIA. osztály – legfeljebb 10 mm vastag réteg,

III. osztály – korlátozott mennyiség, 15 mm vastagságban,

c) szövetek közötti:

mindegyik osztály esetében megengedett.

Analitikai zsírtartalom

I. osztály – legfeljebb 15 %,

IIA. osztály – legfeljebb 30 %,

III. osztály – legfeljebb 25 %.

A zsír színe valamennyi osztály esetében: fehér színű, rózsaszínes vagy krémszínű árnyalattal.

Inak

I. osztály – nem tartalmaz inakat,

IIA. osztály – korlátozott mennyiségű, legfeljebb 10 %-nyi ín,

III. osztály – korlátlan mennyiség.

Hyperaemiás hús valamennyi osztály esetében: nem megengedett

Nyirokcsomók valamennyi osztály esetében: nem megengedett

A marhahús osztályozása

II. osztály – inas hús minimális, legfeljebb 2 mm vastagságú külső zsírral, valamint legfeljebb 2 mm vastagságú izmok közötti zsírral.

Zsír

a) külső – legfeljebb 2 mm vastag réteg,

b) izmok közötti – legfeljebb 2 mm vastag réteg,

c) szövetek közötti – legfeljebb 2 mm megengedett.

Analitikai zsírtartalom: 16 %

A zsír színe: a halvány krémszínűtől a mély sárgáig terjed.

Inak: vastag inak nélkül.

Hyperaemia és nyirokcsomók: nem megengedett

A hűtött hús színe: a világospirostól a sötétpirosig terjed.

Az elsődleges nyersanyag a sovány, jó minőségű sertés- és/vagy marhahús,

A sertéshúsnak az alábbi minőségi feltételeket kell teljesítenie:

— víztartó képesség: 2–5 %

— pH-érték (5,5–5,9 – 24 órányi hűtés után mérve);

— egyértelműen húsminőségi rendellenességek (PSE, DFD, fiziológiai folyamatok vagy sérülések stb.) jeleit mutató nyers sertéshús nem használható;

— tenyészkocák és -kanok húsa nem használható;

— a jogszabályoknak meg nem felelő, az állatokban, illetve a termékekben objektív módon és *post mortem* kimutatható tulajdonságokat, különösen a sertésstressz-szindróma (PSS) jeleit mutató állatoktól származó hús nem használható;

— a hús a hűtésen kívül semmilyen tartósítási eljárásnak nem vethető alá és nem fagyasztható;

— hűtés alatt a friss hús –10 °C és +7 °C közötti környezeti hőmérséklet mellett történő tárolása és szállítása értendő;

— a termék előállításához használt hús nem származhat kevesebb mint 48 órán, illetve több mint 144 órán belül levágott sertésektől.

Adalékanyagok (kg) a gyártási tömeg 100 kg-jában

Természetes fekete bors: 0,05–0,10

Természetes fehér bors: 0,15–0,20

Szerecsendió: 0,05–0,10

Friss fokhagyma: 0,30–0,40

Cukor: 0,15–0,20

A szózó keverék összetétele: legalább 98,5 % só és 0,5–1,5 % nitrát (III) – kb. 1,5 kg.

A nyersanyag előkészítése és a gyártási folyamat:

- az összes húsösszetevőt előzetesen felvágják, ügyelve arra, hogy a húsdarabok egységes méretűek (legfeljebb 5 cm átmérőjűek) legyenek,
- a húst 24–72 óráig száraz szózással pácolják, a zsírt 24–72 óráig sózzák,
- mechanikai feldolgozás: a IIA. osztályú húst húsdarálóval körülbelül 8–10 mm-es méretre darálják, a III. osztályút pedig húsdarálóval körülbelül 3–4 mm-es méretre darálják és/vagy 2 kg jég vagy legfeljebb 5 % víz hozzáadásával kutterezik,
- a félig fagyasztott sertésszírt húsdarálóval körülbelül 8 mm-es méretre darálják (vagy kézzel kisebb, körülbelül 5–8 mm-es darabokra vágják),
- az összes összetevőt és a fűszereket alaposan összekeverik,
- a keveréket bélbe (természetes bélbe vagy fehérje alapú műbélbe) töltik,
- legfeljebb 30 °C-os hőmérsékleten két-három órán keresztül pihentetik,
- felületét megszáritják, majd pedig éger, bükk, gyümölcsfa vagy ezek kombinációjának égetéséből származó füsttel füstölik, hőkezelik és sütik, amíg a kolbász belsejében a hőmérséklet el nem éri legalább a 72 °C-ot. A füstaromák használata nem megengedett,
- a kívánt (legfeljebb 70 %-os) beszáradási arány eléréséig szárítják. A szárítási idő a termék mennyiségétől és a környezeti feltételektől függ,
- repce- vagy napraforgóolaj használható annak megakadályozására, hogy a tárolás során fehér bevonat képződjön a terméken. Ez nem kötelező része a gyártási folyamatnak. A gyártók dönthetnek úgy, hogy a kolbász felületét az említett olajjal megkenve akadályozzák meg a fehér bevonat kialakulását eredményező fehérjekicsapódást. A bevonat természetesen képződik, amikor a termék felszínén a tárolás során fehérjekicsapódás jelentkezik; ezt a termék magas fehérjetartalma okozza (kondenzáció). Az olajat a termék esztétikai szempontból történő javítására használják. Nincs hatással a termék minőségére vagy egyedi tulajdonságaira.

4.3. A termék hagyományos jellegét alátámasztó főbb tényezők leírása (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

Lengyelországban a húsfeldolgozás hagyománya a kora középkorig vezethető vissza. Az ország hűvös, nedves éghajlata miatt számos tartósítási módszer terjedt el, úgymint a sózás, a pácolás, a sós lében tartósítás, a füstölés, a hőkezelés és a szárítás, amelyeket a különböző típusú termékek előállításánál meghatározott módokon kombináltak egymással. A nemesi birtokokon és a parasztgazdaságokban az állatok levágása családi eseménynek számított, és ekkor készítették el az élelmiszertartályokat télidőre, a megerőltető földmunkához, valamint olyan politikai és családi eseményekre, mint a háborúk, az utazások, a családi összejövetelek és az expedíciók. A hústöbblet következtében idővel szükségessé vált, hogy a vágásból származó húsösszetevőket feldolgozzák, ami kezdetben a háztartásokban történt, később műhelyekben, napjainkban pedig főként gyárakban. A „kielbasa krakowska sucha staropolska” receptje és egyedi íze a válogatott húsösszetevők különféle fűszerek hozzáadásával történő feldolgozásának hagyományából ered.

A „kielbasa krakowska sucha staropolska” a hagyományos recepten alapuló hagyományos előállítási módnak, különösen a kiváló minőségű hús felhasználásának, a sózásnak, valamint a hosszú pihentetési folyamatnak köszönheti jellegzetességeit. A termék egyedi jellegének kialakulásában a füstölés is meghatározó szerepet játszik.

A „kielbasa krakowska sucha staropolska” hagyományos jellege a sajátos összetevőiben és azok kiegyensúlyozott részarányában mutatkozik meg. A kolbász előállításához kiváló minőségű sertéshúst használnak (az összetevők legalább körülbelül 70 %-a I. osztályú hús). A durva darálás kihangsúlyozza az alapanyag kiemelkedő minőségét. Ez a termék ízében és megjelenésében is megnyilvánul. A termék készítéséhez használt fokhagyma nemcsak annak ízét, de eltarthatóságát is javítja.

Az e kolbászfajta („kielbasa krakowska suszona oraz wędzona” [„szárított és füstölt kielbasa krakowska”]) feldolgozásához használt összetevők és receptek többek között az 1985-ben, illetve 1987-ben megjelent, *Domowe wyroby mięsne* [Házi készítésű hústermékek] (Tadeusz Kłossowski) és *Domowe przetwory z mięsa* [Házi készítésű húskészítmények] (Władysław Poszepczyński) című publikációban is szerepeltek. A száraz sózás megőrzi a termék színet, megadja a húsnek a jellegzetes ízét és illatát, valamint növeli a termék eltarthatóságát.

A hosszú pihentetéssel biztosítják, hogy a füstölés előtt a teljes kolbász színe és illata egyenletes legyen, ami a kész termék egyedi ízére és megjelenésére is kihat.

A „kielbasa krakowska sucha staropolska” íze szempontjából különösen fontos a füstölés folyamata. A kolbászokat rudakra függesztve füstölik az égetett fából felszálló hőben és füstben (tűz és füst felett).

A technológiai fejlődésre tekintettel füstgenerátorok is használhatók a kolbászok füstölésére. Ez esetben ugyanazokat a fajtákat használják a forró füst előállítására. Ugyanakkor a fa egyéb formái, például faforgácsok is használhatók.

A füstölés módjától függetlenül a megfelelő fajták kiválasztásával gondoskodnak arról, hogy a „kielbasa krakowska sucha staropolska” kolbászt a főtt, füstölt hús jellegzetes íze és illata jellemezze, továbbá hogy az ne legyen keserű, ugyanakkor elnyerje sötétbarna színét.

Mindezeket a folyamatokat az 1926-ban megjelent *„Krakowskie wyroby wędliniarskie – praktyczne wskazówki o wyrobie wędlin”* [Krakkói hentesárak – Gyakorlati tanácsok a hentesárakészítéshez] című publikációban is leírta Andrzej Różycki lengyel szerző.

A „kielbasa krakowska sucha staropolska” gyártási módját és receptjét ezenkívül az 1959-ben kiadott lengyelországi szabványok, továbbá a Központi Húsipari Szervezet 1964-ben megjelent belső szabályzata is megerősíti, amelyek már a második világháború előtt is használt szabályokon és recepteken alapulnak.

ISSN 1977-0979 (elektronikus kiadás)
ISSN 1725-518X (nyomtatott kiadás)



Az Európai Unió Kiadóhivatala
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU