



### Sommario

#### II *Comunicazioni*

COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

##### **Commissione europea**

2018/C 53/01 Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.8695 — PSA/TIL/PPIT) <sup>(1)</sup> .... 1

#### IV *Informazioni*

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

##### **Commissione europea**

2018/C 53/02 Tassi di cambio dell'euro ..... 2

2018/C 53/03 Comunicazione della Commissione sui tassi di interesse per il recupero degli aiuti di Stato e di riferimento/attualizzazione in vigore per i 28 Stati membri con decorrenza 1° marzo 2018 [Pubblicata ai sensi dell'articolo 10 del regolamento (CE) n. 794/2004 della Commissione, del 21 aprile 2004 (GU L 140 del 30.4.2004, pag. 1)] ..... 3

## INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

2018/C 53/04	Procedure di liquidazione — Decisione di avviare una procedura di liquidazione nei confronti di Rapid life životná poisťovňa, a.s., indirizzo della sede statutaria: Garbiarska 2, 040 71 Košice, numero d'iscrizione nel registro delle imprese: 31 690 904 [Pubblicazione ai sensi dell'articolo 280 della direttiva 2009/138/CE del Parlamento europeo e del Consiglio in materia di accesso ed esercizio delle attività di assicurazione e di riassicurazione (solvibilità II)] .....	4
--------------	---	---

---

## V Avvisi

### PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

#### **Commissione europea**

2018/C 53/05	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.8714 — P7S1/TF1/Mediaset/Channel 4 Group/EBX) — Caso ammissibile alla procedura semplificata <sup>(1)</sup> .....	5
--------------	---	---

### ALTRI ATTI

#### **Commissione europea**

2018/C 53/06	Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari .....	7
2018/C 53/07	Pubblicazione di una domanda di registrazione a norma dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari .....	11

<sup>(1)</sup> Testo rilevante ai fini del SEE.

## II

*(Comunicazioni)*COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI  
E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

## COMMISSIONE EUROPEA

**Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata****(Caso M.8695 — PSA/TIL/PPIT)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2018/C 53/01)

Il 6 febbraio 2018 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32018M8695. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

---

<sup>(1)</sup> GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

## IV

(Informazioni)

## INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

## COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro <sup>(1)</sup>

12 febbraio 2018

(2018/C 53/02)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,2263	CAD	dollari canadesi	1,5427
JPY	yen giapponesi	133,23	HKD	dollari di Hong Kong	9,5892
DKK	corone danesi	7,4458	NZD	dollari neozelandesi	1,6918
GBP	sterline inglesi	0,88600	SGD	dollari di Singapore	1,6256
SEK	corone svedesi	9,9195	KRW	won sudcoreani	1 328,30
CHF	franchi svizzeri	1,1503	ZAR	rand sudafricani	14,6721
ISK	corone islandesi	125,40	CNY	renminbi Yuan cinese	7,7604
NOK	corone norvegesi	9,7475	HRK	kuna croata	7,4525
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	16 722,75
CZK	corone ceche	25,358	MYR	ringgit malese	4,8368
HUF	fiorini ungheresi	311,97	PHP	peso filippino	63,730
PLN	zloty polacchi	4,1748	RUB	rublo russo	71,0851
RON	leu rumeni	4,6524	THB	baht thailandese	38,874
TRY	lire turche	4,6648	BRL	real brasiliano	4,0415
AUD	dollari australiani	1,5645	MXN	peso messicano	22,8364
			INR	rupia indiana	78,8940

<sup>(1)</sup> Fonte: tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

**Comunicazione della Commissione sui tassi di interesse per il recupero degli aiuti di Stato e di riferimento/attualizzazione in vigore per i 28 Stati membri con decorrenza 1° marzo 2018**

[Pubblicata ai sensi dell'articolo 10 del regolamento (CE) n. 794/2004 della Commissione, del 21 aprile 2004 (GU L 140 del 30.4.2004, pag. 1)]

(2018/C 53/03)

Tassi di base calcolati ai sensi della comunicazione della Commissione relativa alla revisione del metodo di fissazione dei tassi di riferimento e di attualizzazione (GU C 14 del 19.1.2008, pag. 6.). A seconda dell'uso del tasso di riferimento, vanno ancora aggiunti gli opportuni margini come definiti nella presente comunicazione. Per il tasso di sconto questo comporta l'aggiunta di un margine di 100 punti base. Il regolamento (CE) n. 271/2008 della Commissione, del 30 gennaio 2008, che modifica il regolamento (CE) n. 794/2004, prevede che, se non diversamente stabilito in una decisione specifica, anche il tasso di recupero venga calcolato aggiungendo 100 punti base al tasso di base.

I tassi modificati sono indicati in grassetto.

La tabella precedente è stata pubblicata nella GU C 14 del 16.1.2018, pag. 3.

Dal	Al	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>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>						

## INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

**Procedure di liquidazione**

**Decisione di avviare una procedura di liquidazione nei confronti di Rapid life životná poisťovňa, a.s., indirizzo della sede statutaria: Garbiarska 2, 040 71 Košice, numero d'iscrizione nel registro delle imprese: 31 690 904**

*[Pubblicazione ai sensi dell'articolo 280 della direttiva 2009/138/CE del Parlamento europeo e del Consiglio in materia di accesso ed esercizio delle attività di assicurazione e di riassicurazione (solvibilità II)]*

(2018/C 53/04)

Impresa di assicurazione	Rapid life životná poisťovňa, a.s., indirizzo della sede statutaria: Garbiarska 2 040 71 Košice SLOVENSKO/SLOVAKIA  Numero d'iscrizione nel registro delle imprese: 31 690 904
Data, entrata in vigore e natura della decisione	Risoluzione relativa alla dichiarazione di insolvenza del 23 gennaio 2018
Autorità competenti	Tribunale regionale Košice I, sede: Štúrova 29 041 60 Košice SLOVENSKO/SLOVAKIA
Autorità di vigilanza	Banca nazionale della Slovacchia, sede centrale, indirizzo: Imricha Karvaša 1 813 25 Bratislava SLOVENSKO/SLOVAKIA
Amministratore straordinario nominato	Sig.ra Dana Husťáková, indirizzo professionale: Žriedlová 3 040 01 Košice SLOVENSKO/SLOVAKIA  Numero di riferimento dell'amministratore: S738
Legge applicabile	Repubblica slovacca, legge n. 7/2005 sull'insolvenza e la ristrutturazione e che modifica alcune leggi, come modificata.

## V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA  
CONCORRENZA

## COMMISSIONE EUROPEA

**Notifica preventiva di concentrazione****(Caso M.8714 — P7S1/TF1/Mediaset/Channel 4 Group/EBX)****Caso ammissibile alla procedura semplificata****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2018/C 53/05)

1. In data 2 febbraio 2018 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>.

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- ProSiebenSat.1 Media SE (Germania),
- Television Francaise 1 SA (Francia), appartenente al gruppo Bouygues,
- Mediaset SpA (Italia), appartenente al gruppo Fininvest,
- Channel Four Television Corporation (Regno Unito),
- European Broadcaster Exchange (EBX) Limited (Regno Unito), controllata congiuntamente da ProSiebenSat.1 Media SE, Television Francaise 1 SA, Mediaset SpA e Channel Four Television Corporation.

ProSiebenSat.1 Media SE, Television Francaise 1 SA, Mediaset SpA e Channel Four Television Corporation acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), e dell'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento sulle concentrazioni, il controllo dell'insieme di European Broadcaster Exchange (EBX) Limited.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote.

2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono le seguenti:

- ProSiebenSat.1 Media SE: società di holding di una delle principali reti televisive in chiaro della Germania, che opera anche nei settori multimediale e del merchandising,
- Television Francaise 1 SA: società di holding di una delle principali reti televisive in chiaro e a pagamento della Francia, impegnata in diverse attività commerciali connesse al settore audiovisivo,
- Mediaset SpA: società di holding di una delle principali reti televisive in chiaro e a pagamento dell'Italia e della Spagna, impegnata in diverse attività commerciali connesse al settore audiovisivo,
- Channel Four Television Corporation: società di partecipazione di una delle principali reti televisive, un'emittente di servizio pubblico pubbliche finanziata con fondi commerciali,

<sup>(1)</sup> GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1 (il «regolamento sulle concentrazioni»).

— European Broadcaster Exchange (EBX) Limited: società che opera a livello internazionale nella commercializzazione e vendita di video pubblicitari proposti prima, durante e dopo i contenuti video disponibili sui media digitali, come i siti web e le app sullo smartphone o le smart TV.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nell'ambito di applicazione del regolamento sulle concentrazioni. Tuttavia si riserva la decisione definitiva al riguardo.

Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

4. La Commissione invita i terzi interessati a presentare eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione, con indicazione del seguente riferimento:

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

Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per e-mail, per fax o per posta, ai seguenti recapiti:

Indirizzo e-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax: +32 22964301

Indirizzo postale:

Commissione europea  
Direzione generale Concorrenza  
Protocollo Concentrazioni  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2018/C 53/06)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>.

DOCUMENTO UNICO

«ΑΓΚΙΝΑΡΑ ΙΡΙΩΝ» (AGKINARA IRION)

n. UE: PGI-GR-02293 — 24.2.2017

DOP ( ) IGP ( X )

**1. Nome**

«Αγκινάρα Ιριών» (Agkinara Irion)

**2. Stato membro o paese terzo**

Grecia

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare****3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali freschi o trasformati

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1**

Con l'indicazione geografica protetta «Αγκινάρα Ιριών» (Agkinara Irion) si intendono i capolini di carciofo della varietà locale nota come *Prasini tou Argous* o *Argitiki* appartenente alla specie *Cynara scolymus* L. della famiglia delle asteraceae.

Allo stato fresco l'«Agkinara Irion» presenta le seguenti caratteristiche che lo differenziano da altre specie di carciofo:

- capolini compatti di forma cilindrica con una caratteristica apertura sulla parte superiore;
- altezza minima del capolino 10 cm e diametro trasverso minimo 8 cm;
- brattee esterne di colore verde, carnose alla base con un'estremità arrotondata a forcella senza spine o, talvolta, con piccole spine;
- brattee interne con colorazione che varia dal verde chiaro al giallo e violetto al centro per poi sfumare in una peluria di colore giallino;
- stelo cilindrico e compatto di misura  $\leq 40$  cm e di diametro compreso tra 1 e 4 cm;
- i capolini sono teneri e le basi delle brattee e dei tubi corollari a forma di disco sono carnosì, gustosi e particolarmente dolci e sono adatti ad essere consumati crudi.

**3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)**

—

**3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata**

Tutte le fasi della produzione di «Agkinara Irion» devono avere luogo nella zona geografica delimitata.

<sup>(1)</sup> GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

—

#### 4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica delimitata al cui interno avviene la produzione dell'«Agkinara Irion» presenta una forma triangolare, un lato della quale si apre verso il mare, mentre gli altri due sono delimitati dalle sommità di catene montuose. La zona include i paesi di Karnezaiika e Iria e l'agglomerato di Kantia che fanno parte amministrativamente del comune di Nafplio.

Si tratta di due piane, quelle di Iria e Kantia, di estensione pari rispettivamente a 1 000 e 250 ettari, ubicate nella parte sudorientale della regione dell'Argolide e separate da un basso rilievo collinare calcareo (Lycalona). Dal punto di vista orografico la zona geografica è delimitata a nord-nordest dalla cima del monte Arachnaio, a sud-sudest dal monte Didymo e a ovest dal golfo Argolico.

Le due piane, orientate a sudovest, sono bagnate rispettivamente dal torrente Kanezaiiko, o Dipotamo, e dal torrente di Kantia. I torrenti, che scorrono da est a ovest, sfociano nel mare.

#### 5. **Legame con la zona geografica**

##### *I fattori naturali*

Il suolo e il particolare microclima della zona geografica delimitata garantiscono un prodotto precoce di elevata qualità.

Il suolo deve la sua fertilità ai sedimenti dei torrenti che irrigano le piane. I suoli nel loro insieme appartengono alla grande categoria degli entisol (suoli di formazione recente non ancora differenziatisi con orizzonti diagnostici caratteristici). Per lo più si tratta di suoli argillosi e sabbiosi o argillosi.

I suoli sono molto fertili e con una profondità compresa tra 50 e 150 cm, caratteristica ottimale per il sistema di radici profonde del carciofo. Sono suoli giovani, di consistenza media, con un buon drenaggio naturale, grazie alla presenza di strati ghiaiosi, con un buon apporto di calcio e ricchi di magnesio. L'abbondanza di magnesio contribuisce a mantenere la struttura di questi suoli costieri, in quanto compensa la presenza del sodio, permettendo di coltivare l'«Agkinara Irion» anche in zone con suoli ad elevato tenore salino. I terreni sono pianeggianti con una pendenza compresa tra lo 0 e il 3 %.

Il clima è mediterraneo, caldo e secco, con inverni molto miti.

Le condizioni climatiche sono favorite dalla vicinanza del Golfo Argolico che permette di evitare temperature estreme; abbiamo quindi estati con temperature massime meno elevate e inverni con temperature minime più elevate. Nella zona la temperatura media annua è pari a 18,5 °C e la temperatura media minima e media massima sono pari rispettivamente a 10,2 °C e 28,2 °C. Le gelate sono rare date le caratteristiche geomorfologiche della zona. La zona di produzione è protetta dal freddo e dalla tramontana in inverno grazie ai rilievi montani che la circondano, anche se di solito i venti spirano da sud (brezza marina).

La zona è orientata a sudovest con un irraggiamento solare medio annuo di 337,0 cal/cm<sup>2</sup> e un'insolazione media annua superiore a 2 500 ore.

La piovosità media annua è pari complessivamente a 400 mm e l'estate e l'autunno sono spesso caratterizzati da assenza di precipitazioni.

Tali condizioni favoriscono oltremodo la precocità del prodotto e permettono alla pianta di prosperare e garantire la massima resa durante i mesi invernali.

##### *Fattori umani*

I fattori umani rivestono particolare importanza per l'ottenimento di un prodotto a maturità precoce. Per assicurare all'«Agkinara Irion» una maturità ancora più precoce, i produttori hanno perfezionato tecniche di coltivazione quali l'accurata scelta delle piante madri per le nuove piantagioni, la distanza specifica tra le piante, la durata e l'utilizzo dell'irrigazione e il diradamento dei polloni.

##### *Specificità del prodotto*

La specificità dell'«Agkinara Irion» consiste nella sua reputazione dovuta alla notevole precocità del prodotto e al suo distintivo sapore dolce.

Il primo raccolto, che avviene a metà dell'autunno, fa sì pertanto che questo prodotto sia l'unico disponibile sul mercato. Contribuiscono molto alla sua fama anche i grandi quantitativi del prodotto che arrivano sul mercato durante i mesi invernali.

Il clima mite in combinazione con l'elevata insolazione, dovuti alla situazione geografica e all'orientamento a sud-ovest delle piane, favoriscono la maturazione precoce del prodotto. L'assenza di precipitazioni durante i mesi estivi permette di programmare l'avvio della coltivazione grazie all'irrigazione e di conseguenza di procedere alla raccolta durante l'autunno. Gli inverni resi miti dalla vicinanza del mare e l'assenza di gelate provocate dai venti freddi, essendo le piane protette dai bassi rilievi montani che le circondano, garantiscono alla pianta condizioni ideali e una resa massima delle colture durante i mesi invernali.

L'«Agkinara Irión» si distingue inoltre per l'appetibilità e il sapore particolarmente dolce. Tali caratteristiche organolettiche sono dovute alla sintesi e all'accumulo di carboidrati, ovvero dei polisaccaridi, nella fase di differenziazione e di fruttificazione all'inizio dell'autunno, periodo di elevato irraggiamento solare.

Il processo di accumulo dei carboidrati è favorito dall'orientamento a sud-ovest dei terreni di coltivazione, che garantisce un'elevata esposizione delle piante all'irraggiamento solare.

Le caratteristiche proprie della specie sono ulteriormente enfatizzate dagli interventi dell'uomo, quali la rigorosa selezione degli xerofiti per la conservazione della varietà locale da cui deriva l'«Agkinara Irión».

Le tecniche utilizzate per garantire la precocità del prodotto, frutto di anni di osservazione e della grande accuratezza dei produttori locali, sono state tramandate di generazione in generazione al fine di garantire un prodotto di qualità, disponibile sul mercato all'inizio dell'autunno e che attira i consumatori fino al termine dell'inverno, coprendo quasi interamente i consumi interni.

In conclusione, la geomorfologia della regione, le condizioni pedoclimatiche locali e il rispetto delle tecniche tradizionali di coltivazione sono gli elementi che contribuiscono alla precocità, alla dolcezza, all'appetibilità ma anche alle altre caratteristiche qualitative dell'«Agkinara Irión», conferendogli notorietà e valore aggiunto.

Della precocità dell'«Agkinara Irión» fa menzione il periodico Φρουτογεία (Frutonea) nel numero 169 del febbraio 2013, in cui è descritta la varietà *Prasini tou Argous* o *Argitiki* «... Si tratta della varietà più diffusa nell'Argolide, come pure in altre parti del Peloponneso e di Creta. È una varietà precoce, dalla resa elevata, che produce capolini a partire dall'inizio di novembre (a Iria dalla fine di ottobre) ...»

Alle caratteristiche qualitative dell'«Agkinara Irión» fanno riferimento sovente articoli pubblicati dagli organi di informazione.

Ad esempio, il giornale *Ta Néa tis Argolidas* (*Ta nea tis Argolidas*) nel numero del 20 maggio 2002 scriveva «...delle sue proprietà nutrizionali e medicinali ha parlato Christos Olympios della facoltà di agraria dell'Università di Atene, sottolineando come la parte commestibile del capolino dell'«Agkinara Irión» sia ricca di proteine, carboidrati, vitamina C, sali e cellulosa ...».

Un altro riferimento è stato pubblicato nel quotidiano *Πολιτιστικά της Αργολίδας* (*Politistika tis Argolidas*) il 17 marzo 2010: «...Durante la manifestazione cuochi professionisti turchi e ciprioti, in rappresentanza di membri della rete "Conservatoire international des cuisines méditerranéennes", e naturalmente greci, dispiegheranno il loro talento e la loro esperienza al servizio del piacere gastronomico, cucinando un prodotto unico e gustoso quale l'«Agkinara Irión»...»

La reputazione del prodotto è strettamente correlata alla vita economica, sociale e culturale della zona di Iria.

Ne sono testimonianza le feste annuali, i seminari, i numerosi incontri e manifestazioni, i concorsi gastronomici, i riferimenti nella stampa cartacea e online, nelle trasmissioni radiofoniche, nei libri e nei periodici, nelle trasmissioni televisive sulla gastronomia, nei periodici specializzati in agricoltura e nei menù dei ristoranti locali.

Nel maggio 2002 si è tenuto a Iria il primo seminario in Grecia sulla coltivazione dell'«Agkinara Irión» e le sue prospettive, con la partecipazione di illustri studiosi italiani e greci.

Nel novembre 2007 Iria ha ospitato una delegazione della «Città del carciofo», un'associazione internazionale per la promozione e la commercializzazione del carciofo, con sede a Ladispoli in Italia. Obiettivo della visita era la creazione di un centro per lo scambio di informazioni sul prodotto e l'istituzione di legami di amicizia tra due località di produzione del carciofo nonché, contestualmente, la promozione del turismo.

Nel maggio 2010 è stato organizzato a Iria il primo festival gastronomico del carciofo con la partecipazione di cuochi del Mediterraneo orientale (membri della rete «Conservatoire international des cuisines méditerranéennes») che hanno preparato piatti a base di «Agkinara Irion» con l'obiettivo di enfatizzare con il loro talento e la loro esperienza la particolarità e il gusto di tale prodotto locale.

La reputazione del prodotto trova espressione nei giornali, cartacei come online, ed è spesso oggetto di reportage di riviste di cucina di grande diffusione o di trasmissioni di cucina sui principali canali televisivi. Il celebre cuoco Ilias Mamalakis scrive in una ricetta pubblicata online: «...i carciofi di Iria sono rinomati. Chiedeteli al mercato. Sono squisiti». Nelle riviste specializzate in agricoltura e commercio sono regolarmente pubblicate notizie sull'andamento del prodotto sui mercati, sulle variazioni di prezzo e sulle prospettive future.

L'«Agkinara Irion» è diffusamente conosciuto nella tradizione gastronomica locale, come dimostrano le numerose ricette contenute nel libro di Niki Tsekoura, pubblicato nel 2013 con il titolo «Αγκινάρα, ο θησαυρός της γης των Ιριών» (Il carciofo, tesoro della terra di Iria). Numerosi piatti a base di carciofi sono proposti ai clienti nei ristoranti della zona, contribuendo così a rafforzare l'identità del prodotto locale.

L'importanza dell'«Agkinara Irion» per la regione trova espressione nel logo dell'associazione professionale e turistica di Kantia — Iria, che rappresenta un carciofo, mentre il timbro ufficiale dell'associazione degli agricoltori di Iria mostra una testa stilizzata di carciofo che assomiglia molto ai carciofi da loro prodotti.

Anche nella saggezza popolare viene lodata la bontà e la dolcezza di tale prodotto locale come testimonia il proverbio *Agkinara apo to Iri pou travaei to potiri* (Con i carciofi di Iria ci vuole un buon bicchiere); la nota pittrice Diana Antonakatoú ha rappresentato in una sua opera del 2000 la laboriosità degli agricoltori locali, sottolineando che «...hanno abbandonato i pomodori per i carciofi, i migliori di tutta la regione...».

#### Fattori storici

Già dalla seconda metà del XIX secolo troviamo riferimenti alla reputazione e al grande valore di mercato del prodotto coltivato nella regione dell'Argolide che veniva esportato a Istanbul, in Egitto e a Smirne e considerato alla stregua di altre risorse pregiate e ricercate [(Ταξίδια ανά την Ελλάδα (Viaggi in Grecia) di G.P. Paraskévopoulos, 1869].

La prima coltivazione sistematica del carciofo nella zona di Iria e Kantia risale al periodo successivo alla Seconda guerra mondiale, tra il 1946 e il 1947.

Al 1969 risale il primo documento ufficiale della comunità di Iria in cui si legge che la coltivazione dei carciofi è praticata su un'estensione di 800 ettari, ovvero i due terzi delle due piane.

Negli anni successivi il livello di specializzazione degli agricoltori nella coltivazione del carciofo non ha smesso di aumentare, mentre la produzione del carciofo ha assunto un'importanza centrale nell'economia e nella comunità locali.

Lo stretto legame tra Iria e i carciofi arriva al culmine nel ventennio 1980-2000, periodo in cui la zona ha conosciuto una siccità prolungata e un grave deterioramento del suolo e delle risorse idriche. Poiché la coltivazione del carciofo resiste bene ai sali e si adatta benissimo alle particolari condizioni climatiche della zona, essa consente agli abitanti di assicurarsi un buon reddito in una situazione in cui è praticamente impossibile coltivare altri tipi di frutta e verdura.

Oggi l'«Agkinara Irion» copre in buon parte le necessità del mercato nazionale, a conferma della sua reputazione.

#### Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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

---

**Pubblicazione di una domanda di registrazione a norma dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2018/C 53/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi conformemente all'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio<sup>(1)</sup>.

DISCIPLINARE DI UNA SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA

«KIEŁBASA KRAKOWSKA SUCHA STAROPOLSKA»

N. UE: TSG-PL-02145 – 14.6.2016

**1. Nome (nomi) da registrare**

«Kiełbasa krakowska sucha staropolska»

**2. Tipo di prodotto**

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.)

**3. Motivi della registrazione**

**3.1. Specificare se il prodotto**

- è ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o composizione corrispondente a una pratica tradizionale per tale prodotto o alimento;
- è ottenuto da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente.

La «kiełbasa krakowska sucha staropolska» è un prodotto tradizionale preparato con un metodo di produzione corrispondente a una pratica tradizionale. Tale metodo deriva dalla tradizione in uso a Cracovia di preparare salsicce a grana grossa, descritta già nel 1926 nell'opera *Krakowskie wyroby wędliniarskie – praktyczne wskazówki o wyrobie wędlin* [Salumi di Cracovia - Consigli pratici per la preparazione di salumi] dell'autore polacco Andrzej Różycki. Per la qualità e le caratteristiche del prodotto, il metodo di produzione di questo tipo di salsiccia si è diffuso in altre regioni. Il metodo di produzione si basa su processi tradizionali: salatura, riposo, affumicatura ed essiccazione. La fase di riposo, che dura dalle due alle tre ore, è particolarmente importante durante la fabbricazione perché permette lo svolgimento di complessi processi fisico-chimici che conferiscono al prodotto il sapore e il profumo caratteristici.

**3.2. Specificare se il nome**

- è stato utilizzato tradizionalmente in riferimento al prodotto specifico;
- designa il carattere tradizionale o la specificità del prodotto.

Il nome «kiełbasa krakowska sucha staropolska» è utilizzato per indicare un prodotto specifico, preparato secondo il metodo di produzione delle salsicce a grana grossa tradizionali di Cracovia. «Kiełbasa krakowska» è diventato un nome generico. Tuttavia sui prodotti registrati il termine «staropolska» indica il metodo di produzione e non un'area geografica. Stando al dizionario etimologico, la parola «staropolski» è usata per indicare qualcosa che risale a un periodo passato della storia polacca.

**4. Descrizione**

**4.1. Descrivere il prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1, comprese le sue principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche od organolettiche che dimostrano la specificità del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del presente regolamento)**

La «kiełbasa krakowska sucha staropolska» è una salsiccia essiccata a grana grossa. Si presenta nella tipica forma cilindrica di una salsiccia della lunghezza di circa 300 mm, oppure a fette, con un budello naturale o in collagene del diametro di 50-70 mm. Il budello è uniformemente rugoso e di colore esterno marrone scuro, tipico dei prodotti affumicati. La superficie della salsiccia è lucida, lievemente rugosa e asciutta al tatto. Le estremità sono legate o unite da una chiusura metallica.

<sup>(1)</sup> GUL 343 del 14.12.2012, pag.1.

La sezione trasversale della salsiccia evidenzia grossi pezzi di carne e pezzi di grasso più piccoli e di colore più chiaro circondati dalla preparazione tritata. La sezione trasversale della salsiccia evidenzia grossi pezzi di carne magra di suino di colore dal rosa al rosa scuro, circondati da pezzi leggermente più chiari di carne di altre classi. Tutti i pezzi di carne sono amalgamati in maniera compatta, rendendo il prodotto facile da affettare.

Se esposte alla luce, le fette sottili sono leggermente traslucide, creando un effetto che ricorda una vetrata a mosaico.

Al tatto la superficie è liscia, asciutta e rugosa in maniera uniforme.

Il sapore della «kielbasa krakowska sucha staropolska» è tipico della carne salata, affumicata e cotta, con note pronunciate di pepe e un retrogusto delicato di aglio e noce moscata.

L'odore è quello tipico dei salumi molto affumicati con un leggerissimo aroma di aglio. La «kielbasa krakowska sucha staropolska» è una salsiccia affumicata, cotta ed essiccata, che si conserva a lungo, prodotta secondo le ricette tradizionali ed esclusivamente da carni di prima qualità, principalmente carni magre di suino. Ai grossi pezzi di suino si aggiungono solo una preparazione tritata e una miscela di spezie naturali. Tutte le spezie, la qualità delle carni selezionate, il processo di riposo e di affumicatura nonché la fase finale di essiccazione danno luogo a un prodotto eccellente, dal gusto unico.

- 4.2. *Descrivere il metodo di produzione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1 che i produttori devono rispettare, compresi, se del caso, la natura e le caratteristiche delle materie prime o degli ingredienti utilizzati e il metodo di elaborazione del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del presente regolamento)*

#### Ingredienti

Carne cruda (in kg, per 100 kg di carne totale):

carne suina di classe I - 70 kg

carne suina di classe IIA - 10 kg

carne suina di classe III - 10 kg

È possibile utilizzare fino a 10 kg di grasso (grasso da taglio).

È possibile sostituire 10 kg di carne suina di classe I con carne bovina di classe II fino a 10 kg.

#### Classificazione della carne suina

Classe I - carne magra, senza tendini;

Classe IIA - carne poco grassa, senza tendini;

Classe III - carne magra o mediamente magra, con tendini.

#### Grasso

a) esterno

Classe I – senza grasso,

Classe IIA – strato fino a 8 mm,

Classe III – quantità limitata, 9-11 mm

b) intramuscolare:

Classe I – strato fino a 2 mm,

Classe IIA – strato fino a 10 mm,

Classe III – quantità limitata fino a 15 mm

c) connettivo:

autorizzato in tutte le classi.

Tenore di grasso

Classe I – fino al 15 %

Classe IIA – fino al 30 %

Classe III – fino al 25 %

Colore del grasso in tutte le classi: bianco, con sfumature rosate o color crema

Tendini

Classe I – priva di tendini,

Classe IIA – quantità limitata di tendini, fino al 10 %,

Classe III – nessun limite alla presenza di tendini

In tutte le classi è vietato l'uso di carni che presentano iperemia.

In tutte le classi è vietato l'uso di carni con linfonodi.

Classificazione delle carni bovine:

Classe II – carne con tendini, strato minimo di grasso esterno fino a 2 mm e strato di grasso intramuscolare fino a 2 mm

Grasso

a) esterno - strato fino a 2 mm,

b) intramuscolare - strato fino a 2 mm,

c) connettivo - autorizzato fino a 2 mm

Tenore di grasso: 16 %

Colore del grasso: da crema chiaro a giallo intenso

Tendini: non devono essere spessi

È vietato l'uso di carni che presentano iperemia e linfonodi.

Colore della carne refrigerata: da rosso chiaro a rosso scuro

La materia prima principale è carne magra suina e/o bovina di prima qualità.

La carne suina deve rispettare i seguenti parametri di qualità:

— capacità di ritenzione: 2-5 %

— valore del pH (5,5-5,9 misurato dopo 24 ore di refrigerazione);

— è vietato l'uso di carne cruda suina che presenta chiari segni di miopatia (PSE, DFD, segni di processi fisiologici o ferite ecc.);

— è vietato l'uso di carni di scrofe e verri;

— è vietato l'uso di carni di animali che presentano caratteristiche vietate dalla legge, in particolare la sindrome da stress del suino, che può essere riconosciuta in modo oggettivo e *post mortem* negli animali e nei prodotti;

— la carne non deve essere sottoposta a nessun altro processo di conservazione oltre alla refrigerazione e non può essere congelata;

— per refrigerazione si intende la conservazione di carne fresca, durante lo stoccaggio e il trasporto, a temperatura ambiente compresa tra -10 C° e +7 C°;

— la carne utilizzata per la preparazione del prodotto non può provenire da suini macellati da meno di 48 ore o da più di 144 ore.

Kg di spezie per 100 kg di massa totale

Pepe nero naturale: 0,05-0,10

Pepe bianco naturale: 0,15-0,20

Noce moscata: 0,05-0,10

Aglione fresco: 0,30-0,40

Zucchero: 0,15-0,20

Miscuglio di sale e salnitro composto da: min. 98,5 di sale e 0,5-1,5 % di nitrati (III) - 1,5 kg ca.

Preparazione delle materie prime e processo di produzione:

- taglio della carne in pezzi di dimensione uniforme (massimo 5 cm di diametro);
- trattamento con sale e salnitro a secco per 24-72 ore e salatura del grasso per 24-72 ore;
- trattamento meccanico: la carne di classe IIA è macinata con un tritacarne in pezzi di circa 8-10 mm, la carne di classe III è macinata con un tritacarne in pezzi di circa 3-4 mm e/o è tritata insieme a 2 kg di ghiaccio o fino al 5 % di acqua;
- il grasso parzialmente congelato di suino è tritato in pezzi di 8 mm con un tritacarne (o tagliato a mano in piccoli pezzi di circa 5-8 mm);
- tutti i pezzi di carne e gli aromi sono mescolati con cura;
- la miscela è versata in budelli (naturali o in collagene);
- il prodotto viene lasciato riposare a una temperatura non superiore a 30 °C per 2-3 ore;
- asciugatura della superficie seguita da affumicatura con legno di ontano, di faggio o di alberi da frutta, o una loro combinazione, facendo imbrunire e cucinare finché all'interno della salsiccia si raggiunge una temperatura di almeno 72 °C. L'impiego di aromatizzanti di affumicatura è vietato;
- essiccazione fino al raggiungimento del risultato desiderato (non oltre il 70 %). Il tempo di essiccazione dipende dal volume del prodotto e dalle condizioni esterne prevalenti;
- in via facoltativa, è possibile utilizzare olio di colza oppure olio di girasole per impedire la formazione di una patina bianca durante lo stoccaggio. I produttori possono decidere di applicare l'olio sulla superficie della salsiccia per impedire la coagulazione delle proteine che forma una patina bianca. La patina si forma naturalmente a seguito della coagulazione delle proteine durante la fase di stoccaggio in ragione dell'elevato contenuto proteico (condensazione). L'olio è applicato per migliorare l'aspetto del prodotto e non incide sulla sua qualità o sulle sue caratteristiche intrinseche.

4.3. *Descrivere i principali elementi fondamentali che attestano il carattere tradizionale del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del presente regolamento)*

In Polonia la lavorazione della carne è una tradizione che risale all'inizio del Medioevo. Il clima freddo e umido del paese ha portato all'utilizzo di diversi metodi di conservazione, quali la salatura, la stagionatura, il trattamento con salamoia, l'affumicatura, la scottatura e l'essiccazione, tutti utilizzati in combinazioni specifiche per la preparazione di diversi tipi di prodotto. Sia nelle proprietà dei nobili che nelle fattorie dei contadini, la macellazione degli animali era un evento di famiglia ed era il momento in cui si preparavano le scorte di cibo non solo in vista dell'inverno e del duro lavoro nei campi, ma anche da utilizzare in occasione di eventi politici e familiari, quali guerre, viaggi, riunioni di famiglia e spedizioni. Col tempo l'eccedenza di carne ha reso necessario lavorare tutta la carne ottenuta dalla macellazione, inizialmente nelle case, poi nei laboratori e oggi soprattutto nelle fabbriche. La ricetta e il gusto unico della «kielbasa krakowska sucha staropolska» sono il frutto della tradizione di lavorare carni selezionate e una varietà di spezie.

La «kielbasa krakowska sucha staropolska» deve le sue caratteristiche al metodo tradizionale di produzione, secondo una ricetta tradizionale, e in particolare all'uso di carni di alta qualità, al trattamento con sale e al lungo periodo di riposo. L'unicità del prodotto è data anche dal processo di affumicatura.

Il carattere tradizionale della «kielbasa krakowska sucha staropolska» è dato dai suoi ingredienti caratteristici e dalle proporzioni osservate. Per la preparazione della salsiccia si utilizzano carni suine di alta qualità (la carne di classe I rappresenta non meno del 70 % degli ingredienti). I pezzi tritati grossolanamente denotano la qualità superiore delle materie prime. Ciò si riflette nel gusto e nell'aspetto del prodotto. La presenza di aglio nella ricetta non serve solo a migliorare il gusto, ma anche ad allungare la durata di conservazione del prodotto.

Gli ingredienti e le ricette per la preparazione di questo tipo di salsiccia («kielbasa krakowska sucha staropolska») [kielbasa krakowska secca e affumicata] figurano anche in due pubblicazioni del 1985 e 1987 intitolate *Domowe wyroby mięsne* [Prodotti di carne fatti in casa] (di Tadeusz Kłossowski) e *Domowe przetwory z mięsa* [Preparazioni di carne fatte in casa] (di Władysław Poszepczyński). Il trattamento con sale preserva il colore del prodotto, conferisce alla carne un gusto e un odore caratteristico e permette una maggiore durata di conservazione.

Il lungo periodo di riposo permette di uniformare il colore e l'odore della salsiccia prima dell'affumicatura. Ciò conferisce al prodotto il suo sapore finale e il suo aspetto tipico.

La fase di affumicatura della «kielbasa krakowska sucha staropolska» è fondamentale per il sapore del prodotto. Le salsicce, appese a delle barre, vengono affumicate con il calore e il fumo prodotto dalla legna sottostante che brucia (fuoco e fumo).

Grazie al progresso tecnologico, è possibile utilizzare anche generatori di fumo per l'affumicatura della salsicce. In questo processo vengono utilizzati gli stessi tipi di legno per generare fumo caldo. Tuttavia è possibile utilizzare anche legno in altre forme, ad esempio trucioli.

Indipendentemente dal metodo di affumicatura, la scelta dei tipi di legno adeguati garantisce che la «kielbasa krakowska sucha staropolska» acquisisca il sapore e l'odore caratteristico della carne cotta affumicata, non amara, e con una colorazione marrone scuro.

Tutti questi processi sono descritti in una pubblicazione che risale al 1926: *Krakowskie wyroby wędliniarskie – praktyczne wskazówki o wyrobie wędlin* [Salumi di Cracovia - Consigli pratici per la preparazione di salumi] a opera dell'autore polacco Andrzej Różycki.

Il metodo e la ricetta per la produzione della «kielbasa krakowska sucha staropolska» sono inoltre approvati da norme polacche pubblicate nel 1959 e da regole interne pubblicate nel 1964 dall'organizzazione centrale per il settore della carne e stilate in base alle norme e alle ricette già in uso prima della seconda guerra mondiale.

---





ISSN 1977-0944 (edizione elettronica)  
ISSN 1725-2466 (edizione cartacea)



**Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea**  
2985 Lussemburgo  
LUSSEMBURGO

**IT**