

Europos Sąjungos oficialusis leidinys

C 53



Leidimas
lietuvių kalba

Informacija ir pranešimai

61 metai

2018 m. vasario 13 d.

Turinys

II *Komunikatai*

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI KOMUNIKATAI

Europos Komisija

2018/C 53/01	Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta (Byla M.8695 – PSA / TIL / PPIT) ⁽¹⁾	1
--------------	--	---

IV *Pranešimai*

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

Europos Komisija

2018/C 53/02	Euro kursas	2
2018/C 53/03	Komisijos pranešimas dėl dabartinių valstybės pagalbos susigrąžinimo palūkanų normų ir nuo 2018 m. kovo 1 d. taikomų orientacinių bei diskonto normų 28 valstybėms narėms (<i>Paskelbta remiantis 2004 m. balandžio 21 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 794/2004 10 straipsniu (OL L 140, 2004 4 30, p. 1)</i>)	3

LT

⁽¹⁾ Tekstas svarbus EEE.

VALSTYBIŲ NARIŲ PRANEŠIMAI

2018/C 53/04	Likvidavimo procedūra – Sprendimas pradėti įmonės „Rapid life životná poistovňa, a.s.“, įsikūrusios adresu Garbiarska 2, 040 71 Košice, registracijos numeris: 31 690 904, likvidavimo procedūrą (Skelbiama pagal Europos Parlamento ir Tarybos direktyvos 2009/138/EB dėl draudimo ir perdraudimo veiklos pradėjimo ir jos vykdymo (Mokymas II) 280 straipsnį)	4
--------------	---	---

V Nuomonės

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

Europos Komisija

2018/C 53/05	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla M.8714 – P7S1 / TF1 / Mediaset / Channel 4 Group / EBX) – Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka ⁽¹⁾	5
--------------	---	---

KITI AKTAI

Europos Komisija

2018/C 53/06	Paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą	7
2018/C 53/07	Paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies b punktą	11

⁽¹⁾ Tekstas svarbus EEE.

II

(Komunikatai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI
KOMUNIKATAI

EUROPOS KOMISIJA

Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta**(Byla M.8695 – PSA / TIL / PPIT)****(Tekstas svarbus EEE)**

(2018/C 53/01)

2018 m. vasario 6 d. Komisija nusprendė neprieštarauti pirmiau nurodytai koncentracijai, apie kurią pranešta, ir pripažinti ją suderinama su vidaus rinka. Šis sprendimas priimtas remiantis Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 6 straipsnio 1 dalies b punktu. Visas sprendimo tekstas pateikiamas tik anglų kalba ir bus viešai paskelbtas iš jo pašalinus visą konfidencialią su verslu susijusią informaciją. Sprendimo tekstą bus galima rasti:

- Komisijos konkurencijos svetainės susijungimų skiltyje (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šioje svetainėje konkrečius sprendimus dėl susijungimo galima rasti įvairiais būdais, pavyzdžiui, pagal įmonės pavadinimą, bylos numerį, sprendimo priėmimo datą ir sektorių,
- elektroniniu formatu *EUR-Lex* svetainėje (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=lt>). Dokumento Nr. 32018M8695. *EUR-Lex* svetainėje galima rasti įvairių Bendrijos teisės aktų.

⁽¹⁾ OL L 24, 2004 1 29, p. 1.

IV

(Pranešimai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

EUROPOS KOMISIJA

Euro kursas ⁽¹⁾

2018 m. vasario 12 d.

(2018/C 53/02)

1 euro =

	Valiuta	Valiutos kursas		Valiuta	Valiutos kursas
USD	JAV doleris	1,2263	CAD	Kanados doleris	1,5427
JPY	Japonijos jena	133,23	HKD	Honkongo doleris	9,5892
DKK	Danijos krona	7,4458	NZD	Naujosios Zelandijos doleris	1,6918
GBP	Svaras sterlingas	0,88600	SGD	Singapūro doleris	1,6256
SEK	Švedijos krona	9,9195	KRW	Pietų Korėjos vonas	1 328,30
CHF	Šveicarijos frankas	1,1503	ZAR	Pietų Afrikos randas	14,6721
ISK	Islandijos krona	125,40	CNY	Kinijos ženminbi juanis	7,7604
NOK	Norvegijos krona	9,7475	HRK	Kroatijos kuna	7,4525
BGN	Bulgarijos levas	1,9558	IDR	Indonezijos rupija	16 722,75
CZK	Čekijos krona	25,358	MYR	Malaizijos ringitas	4,8368
HUF	Vengrijos forintas	311,97	PHP	Filipinų pesas	63,730
PLN	Lenkijos zlotas	4,1748	RUB	Rusijos rublis	71,0851
RON	Rumunijos lėja	4,6524	THB	Tailando batas	38,874
TRY	Turkijos lira	4,6648	BRL	Brazilijos realas	4,0415
AUD	Australijos doleris	1,5645	MXN	Meksikos pesas	22,8364
			INR	Indijos rupija	78,8940

⁽¹⁾ Šaltinis: valiutų perskaičiavimo kursai paskelbti ECB.

Komisijos pranešimas dėl dabartinių valstybės pagalbos susigrąžinimo palūkanų normų ir nuo 2018 m. kovo 1 d. taikomų orientacinių bei diskonto normų 28 valstybėms narėms

(Paskelbta remiantis 2004 m. balandžio 21 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 794/2004 10 straipsniu (OL L 140, 2004 4 30, p. 1))

(2018/C 53/03)

Bazinės normos apskaičiuotos remiantis Komisijos komunikatu dėl orientacinių ir diskonto normų nustatymo metodo pakeitimo (OL C 14, 2008 1 19, p. 6). Atsižvelgus į orientacinės normos taikymą, dar bus pridėtos atitinkamos maržos, kaip nustatyta šiame komunikate. Prie diskonto normos reikės pridėti 100 bazinių punktų maržą. 2008 m. sausio 30 d. Komisijos reglamente (EB) Nr. 271/2008, iš dalies keičiančiame Reglamentą (EB) Nr. 794/2004, numatyta, kad susigrąžinimo palūkanų norma taip pat bus apskaičiuojama pridedant 100 bazinių punktų, nebent konkrečiame sprendime numatyta kitaip.

Pakeistos normos nurodytos paryškintu šriftu.

Ankstesnė lentelė paskelbta OL C 14, 2018 1 16, p. 3.

Nuo	Iki	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

VALSTYBIŲ NARIŲ PRANEŠIMAI

Likvidavimo procedūra

Sprendimas pradėti įmonės „Rapid life životná poisťovňa, a.s.“, įsikūrusios adresu Garbiarska 2, 040 71 Košice, registracijos numeris: 31 690 904, likvidavimo procedūrą

(Skelbiama pagal Europos Parlamento ir Tarybos direktyvos 2009/138/EB dėl draudimo ir perdraudimo veiklos pradėjimo ir jos vykdymo (Mokumas II) 280 straipsnį)

(2018/C 53/04)

Draudimo įmonė	„Rapid life životná poisťovňa, a.s.“, įsikūrusi adresu Garbiarska 2 040 71 Košice SLOVENSKO/SLOVAKIA registracijos numeris: 31 690 904
Sprendimo data, įsigaliojimo data ir pobūdis	2018 m. sausio 23 d. sprendimas dėl bankroto paskelbimo
Kompetentingos institucijos	Košicės I apylinkės teismas, įsikūręs adresu Štúrova 29 041 60 Košice SLOVENSKO/SLOVAKIA
Priežiūros institucija	Slovakijos nacionalinis bankas, pagrindinė buveinė, įsikūrusi adresu Imricha Karvaša 1 813 25 Bratislava SLOVENSKO/SLOVAKIA
Paskirtasis administratorius	p. Dana Husťáková, biuro adresas: Žriedlová 3 040 01 Košice SLOVENSKO/SLOVAKIA administratoriaus nuorodos Nr. S738
Taikytina teisė	Slovakijos Respublikos įstatymas Nr. 7/2005 dėl bankroto ir restruktūrizavimo, iš dalies keičiantis tam tikrus teisės aktus (su pakeitimais)

V

(Nuomonės)

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

EUROPOS KOMISIJA

Išankstinis pranešimas apie koncentraciją

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

Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka

(Tekstas svarbus EEE)

(2018/C 53/05)

1. 2018 m. vasario 2 d. Komisija gavo pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4 straipsnį pateiktą pranešimą apie siūlomą koncentraciją.

Šis pranešimas susijęs su šiomis įmonėmis:

- įmone „ProSiebenSat.1 Media SE“ (Vokietija),
- įmone „Television Francaise 1 SA“ (Prancūzija), priklausančia įmonių grupei „Bouygues Group“,
- įmone „Mediaset SpA“ (Italija), priklausančia įmonių grupei „Fininvest Group“,
- įmone „Channel Four Television Corporation“ (Jungtinė Karalystė),
- įmone „European Broadcaster Exchange (EBX) Limited“ (Jungtinė Karalystė), bendrai kontroliuojama įmonių „ProSiebenSat.1 Media SE“, „Television Francaise 1 SA“, „Mediaset SpA“ ir „Channel Four Television Corporation“.

Įmonės „ProSiebenSat.1 Media SE“, „Television Francaise 1 SA“, „Mediaset SpA“ ir „Channel Four Television Corporation“ įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte ir 4 dalyje, bendrą visos įmonės „European Broadcaster Exchange (EBX) Limited“ kontrolę.

Koncentracija vykdoma perkant akcijas.

2. Įmonių verslo veikla:

- įmonė „ProSiebenSat.1 Media SE“: vieno iš Vokietijos pagrindinių nemokamos televizijos tinklų kontroliuojančioji įmonė, taip pat užsiimanti multimedijos ir prekybos veikla,
- įmonė „Television Francaise 1 SA“: vieno iš Prancūzijos pagrindinių nemokamos ir mokamos televizijos tinklų kontroliuojančioji įmonė, užsiimanti įvairia su audiovizualiniu sektoriumi susijusia verslo veikla,
- įmonė „Mediaset SpA“: vieno iš Italijos ir Ispanijos pagrindinių nemokamos ir mokamos televizijos tinklų kontroliuojančioji įmonė, užsiimanti įvairia su audiovizualiniu sektoriumi susijusia verslo veikla,
- įmonė „Channel Four Television Corporation“: vieno iš Jungtinės Karalystės pagrindinių televizijos tinklų kontroliuojančioji įmonė, teikianti visuomeninio transliuotojo paslaugas, priklausanti valstybei ir komerciškai finansuojama,

⁽¹⁾ OL L 24, 2004 1 29, p. 1 (Susijungimų reglamentas).

— įmonė „European Broadcaster Exchange (EBX) Limited“: įmonė, užsiimanti tarptautine vaizdo reklamos, rodomos prieš rodant skaitmeninės žiniasklaidos priemonėmis (tokiomis kaip interneto svetainės ir išmaniųjų telefonų ar išmaniųjų televizorių programėlės) teikiamą vaizdo turinį, jo rodymo metu ir jį parodžius, rinkodara ir pardavimu.

3. Preliminariai išnagrinėjusi pranešimą Komisija mano, kad sandoriui, apie kurį pranešta, galėtų būti taikomas Susijungimų reglamentas. Komisijai paliekama teisė dėl šio klausimo priimti galutinį sprendimą.

Pagal Komisijos pranešimą dėl supaprastintos tam tikrų koncentracijų nagrinėjimo pagal Tarybos reglamentą (EB) Nr. 139/2004 procedūros ⁽¹⁾ reikėtų pažymėti, kad šią bylą numatoma nagrinėti pranešime nurodyta tvarka.

4. Komisija kviečia suinteresuotas trečiąsias šalis teikti pastabas dėl pasiūlyto veiksmo.

Pastabos Komisijai turi būti pateiktos per 10 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo. Visoje korespondencijoje turėtų būti pateikiama ši nuoroda:

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

Pastabas Komisijai galima siųsti e. paštu, faksu arba paštu. Kontaktiniai duomenys:

E. paštas COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faksas +32 22964301

Pašto adresas

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

⁽¹⁾ OL C 366, 2013 12 14, p. 5.

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2018/C 53/06)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 51 straipsnį ⁽¹⁾.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„ΑΓΚΙΝΑΡΑ ΙΡΙΩΝ“ (AGKINARA IRION)**ES Nr. PGI-GR-02293–24.2.2017****SKVN () SGN (X)****1. Pavadinimas**

„Αγκινάρα Ιρίων“ (Agkinara Irion)

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Graikija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**3.1. Produkto rūšis**

1.6 klasė. Vaisiai, daržovės ir grūdai, švieži arba perdirbti

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

Saugoma geografinė nuoroda „Αγκινάρα Ιρίων“ (Agkinara Irion) vartojama astrinių šeimos *Cynara scolymus* L. rūšies vietinės „Πράσινη του Αργους“ („Prasini tou Argous“, t. y. žaliųjų Argo artišokų) arba „Αργιτική“ („Argitiki“, t. y. „Argo artišokų“) veislės artišokų galvoms apibūdinti.

Šviežių „Αγκινάρα Ιρίων“ savybės, kurios juos išskiria iš kitų artišokų, yra šios:

- galvos kompaktiškos ir cilindro formos, joms būdinga kiaurymė viršuje,
- mažiausias galvos aukštis yra 10 cm, o mažiausias diametras – 8 cm,
- išoriniai priežiedžiai žali, apačioje mėsingi, o gale suapvalėję, baigiasi išsišakojimu, be spyglių arba kartais su mažu spygliu,
- šviesiai žalia vidinių priežiedžių spalva laipsniškai pereina į geltoną, o priežiedžių viduryje esanti violetinė spalva pūkeliuose tampa šviesiai geltona,
- cilindro formos kietas ≤ 40 cm ilgio ir 1–4 cm skersmens ūglis,
- galvos yra minkštos, o priežiedžių ir disko formos vainikėlio vamzdelio apačia yra mėsinga ir skani, ypač saldaus skonio, jas galima vartoti šviežias.

3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

—

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Visi „Αγκινάρα Ιρίων“ gamybos etapai turi vykti nustatytoje geografinėje vietovėje.

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

3.5. *Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

—

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo etiketėmis taisyklės*

—

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Nustatyta geografinė vietovė, kurioje auginami „Αγκινάρα Ιρίων“, yra trikampio, kurio viena kraštinė išeina į jūrą, o dvi kitos riboja kalnų masyvų pakraščiai, formos. Ją sudaro Karnezaikos (Καρνεζαίικα) ir Irijos (Ιρία) vietos bendruomenės bei Kantijos (Κάντια) gyvenvietė, priklausančios Nafplijo (Ναύπλιο) savivaldybės administracinei apskrīčiai.

Čia plyti dvi – Irijos ir Kantijos – lygumos, apimančios atitinkamai 1 000 hektarų ir 250 hektarų plotą. Jos yra Argolidės (Αργολίδα) paregionio pietrytinėje dalyje, jas skiria nelabai aukštas Likalonos (Λικαλώνα) kalkinis tarpeklys. Šios geografinės vietovės natūralios ribos yra Arachnajono (Αραχναίων) kalno pakraštys šiaurinėje ir šiaurės rytų dalyje, Didimono (Διδύμων) kalnas pietinėje ir pietrytinėje dalyje bei Argolidės įlanka vakaruose.

Abi lygumos išsidėsčiusios pietvakarių kryptimi, jas kerta atitinkamai Karnezaikos arba Dipotamo (Διπόταμος) upė ir Kantijos upė. Upės teka iš rytų į vakarus ir įteka į jūrą.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Gamtiniai veiksniai

Dėl nustatytos geografinės vietovės dirvožemio pamatinės uolienos ir ypatingo mikroklimato galima užauginti anksti sunokstantį išskirtinės kokybės produktą.

Dirvožemius suformavo lygumas skalaujančių vandens srovių sąnašos. Visų tipų dirvožemiai priklauso didelei „Entisols“ tipo dirvožemių (neseniai susiformavusių dirvožemių be tipinių horizontų) kategorijai. Jie daugiausia būna smėlio, molio ir dumblo bei molio ir dumblo tipo.

Jie labai derlingi 50–150 cm gylyje, o tai skatina gilų artiškų įsišaknijimą. Šie dirvožemiai jauni, vidutinės sandaros, tinkamai natūraliai drenuojami dėl smėlio ir žvyro sluoksnio. Tai yra gausiai magnio turintys dirvožemiai, kuriuose yra kalcio. Magnio perteklius abiejų lygumų pamatinėje uolienoje leidžia išlaikyti šių pajūrio dirvožemių struktūrą, nes jis konkuruoja su dirvožemyje esančiu natriu, todėl auginti „Αγκινάρα Ιρίων“ galima ir labai druskinuose regionuose. Jų nuolydis yra nuo 0 iki 3 %.

Klimatas yra Viduržemio tipo, sausas, jam būdingos labai švelnios žiemos.

Palankias klimato sąlygas sudaro tai, kad vietovė yra netoli Argolidės įlankos, kuri sušvelnina ekstremalias temperatūras. Vasarą aukščiausios temperatūros yra mažesnės, o žiemą mažiausios temperatūros yra aukštesnės. Vidutinė metinė temperatūra regione siekia 18,5 °C, mažiausias vidurkis yra 10,2 °C, didžiausias – 28,2 °C. Dėl regiono geomorfologinių ypatumų šalnos retos. Auginimo zoną nuo šalto šiaurės oro srovių žiemą saugo supantys kalnų masyvai, o dažniausiai regione vyrauja pietų vėjai, tokie kaip jūros brizas.

Regionas išsidėsčius pietvakarių kryptimi, metinė Saulės spinduliuotė siekia apie 337,0 cal/cm², vidutinis metinis saulės šviesos laikotarpis yra 2 500 valandų.

Bendras kritulių lygis yra apie 400 mm per metus, dažni sausros laikotarpiai būna vasarą ir rudenį.

Šios sąlygos labai skatina ankstyvą produkto sunokimą. Tai užtikrina, kad produktas sėkmingai augs ir duos kuo didesnę derlių žiemos mėnesiais.

Žmogiškieji veiksniai

Žmogaus veikla yra ypač svarbi siekiant užauginti anksti sunokstantį produktą. Augintojai yra išvystę tokias auginimo technikas kaip kruopštus motininių augalų atrinkimas kuriant naujas plantacijas, konkretūs sodinimo intervalai, drėkinimo trukmė ir naudojimas bei auglių retinimas, kad „Αγκινάρα Ιρίων“ sunoktų dar anksčiau.

Produkto ypatumai

„Αγκινάρα Ιρίων“ ypatumai priklauso nuo jo gero vardo, kurį sąlygoja itin ankstyvas produkto sunokimas ir išskirtinis saldus skonis.

Todėl nuėmus pirmąjį derlių rinkoje būna tik šių artišokų. Be to, produkto sklaidą skatina tai, kad žiemos mėnesiais jis rinkai tiekiamas dideliais kiekiais.

Švelnus klimatas ir labai ilgas saulės šviesos laikotarpis dėl geografinio išsidėstymo ir lygumų padėties pietvakarių kryptimi skatina ankstyvą derlių. Kadangi vasaros mėnesiais kritulių nebūna, auginimo pradžią galima kontroliuoti drėkinimu, todėl augimas prasideda rudenį. Vidutiniškai šaltos žiemos dėl to, kad vietovė yra arti jūros ir joje nebūna šalto oro srovių sąlygojamų šalnų, taip pat dėl lygumas saugančių neaukštų aplinkinių kalnų sudaro idealias sąlygas auginti „Αγκινάρα Ιπίων“ ir užtikrina kuo didesnę derlių žiemos mėnesiais.

„Αγκινάρα Ιπίων“ taip pat išsiskiria puikiu skoniu ir tuo, kad jie ypač saldūs. Šios juslinės savybės susiformuoja dėl angliavandenių sudėties ir kaupimosi, kai prasideda diferenciacija ir augalai ima vesti vaisius rudens pradžioje esant gausiai Saulės spinduliuotei.

Angliavandenių kaupimosi procesą sustiprina lygumų, kuriose auginama ši kultūra, pietvakarių kryptis: dėl jos augalai patiria labai didelį saulės spinduliuotės poveikį.

Jos dabartinės savybės pagerina žmogaus darbas, toks kaip kruopšti kserofitų atranka, kuria siekiama išsaugoti vietinę veislę, iš kurios kilo „Αγκινάρα Ιπίων“.

Technika, taikoma siekiant užtikrinti ankstyvą produkto sunokimą, yra vietinių gamintojų metų metus trukusio stebėjimo ir didelio kruopštumo praktikos, kuri būdavo perduodama iš kartos į kartą, rezultatas, siekiant užauginti kokybišką produktą, kuris rinkai teikiamas rudens pradžioje ir kuris be konkurencijos išlaiko vartotojų susidomėjimą iki žiemos pabaigos bei patenkina beveik visą vartotojų paklausą vidaus rinkoje.

Trumpai tariant, regiono geomorfologiniai ypatumai, vietos dirvožemio ir klimato sąlygos bei tradicinio auginimo būdo išsaugojimas yra aspektai, kuriais užtikrinamas „Αγκινάρα Ιπίων“ ankstyvas sunokimas, saldumas, skonis ir kitos kokybinės savybės, jam suteikiančios gerą vardą ir pridėtinę vertę.

„Αγκινάρα Ιπίων“ ankstyvas sunokimas minimas žurnalo „Φρουτώνεα“ (*FROUTONEA*) 2013 m. vasario mėn. 169 numeryje, kuriame pateiktas žaliųjų Argo artišokų veislės (*Argitiki*) aprašymas: „... Tai yra Argolidės regione, taip pat kitose Pelaponeso dalyse ir Kretoje labiausiai paplitusi veislė. Tai anksti sunokstanti labai derlinga veislė, vedanti gražius nuo lapkričio mėnesio (Irijoje – nuo spalio pabaigos)...“

Nuorodos į „Αγκινάρα Ιπίων“ kokybines savybes yra itin dažnos žiniasklaidos straipsniuose.

Būtent Argolidės „Ta Nea“ („Ta Nea“) dienraščio 2002 m. gegužės 20 d. numeryje buvo rašoma: „... Nagrinėdamas maistines ir gydomąsias savybes, Christas Olimpijas (Χρήστος Ολύμπιος) iš Atėnų agronomijos universiteto pabrėžė, kad valgomoje Irijos artišokų gražių dalyje gausu baltymų, angliavandenių, vitamino C, druskų ir celiuliozės...“

Kita nuoroda buvo paskelbta dienraščio „Πολιτιστικά της Αργολίδας“ („Argolidės kultūra“) 2010 m. kovo 17 d. numeryje: „... Šio renginio metu profesionalūs Turkijos ir Kipro virėjai, tarptautinės Viduržemio jūros (taip pat Graikijos) virtuvių asociacijos nariai, naudodamiesi savo talentu ir patirtimi, parodys Irijos artišoko – unikalaus ir gardaus produkto – gastronomines galimybes...“

Produkto geras vardas yra glaudžiai susijęs su ekonominiu, socialiniu ir kultūriniu Irijos regiono gyvenimu.

Jį liudija kasmetinės šventės, renginiai ir įvairūs susitikimai, skirti produktui viešinti, gastronominiai konkursai, paminėjimai popierinėse ir elektroninėse žiniasklaidos leidiniuose, radijuje ir televizijoje, knygose, žurnaluose ir kulinarinėse laidose, specializuotuose žemės ūkio žurnaluose ir vietinių restoranų valgiaraščiuose.

2002 m. gegužės mėn. Graikijoje pirmą kartą įvyko su „Αγκινάρα Ιπίων“ auginimu ir jo ateities perspektyvomis susijęs renginys, kuriame dalyvavo žinomų Italijos ir Graikijos mokslininkų.

2007 m. Irijoje apsilankė tarptautinės asociacijos „Artišokų miestas“ nariai. Ši asociacija įsikūrusi Ladispolyje, Italijoje ir siekia skatinti artišokų auginimą ir prekybą. Šio apsilankymo tikslas buvo įsteigti keitimosi informacija apie produktą centrą ir užmegzti draugiškus ryšius tarp artišokus auginančių šalių, taip skatinant turizmą.

2010 m. gegužės mėn. Irijoje surengtas pirmasis gastronominis festivalis, kurio metu Rytų Viduržemio jūros virėjai (tarptautinės Viduržemio jūros virtuvių asociacijos nariai), demonstruodami savo talentą ir patirtį, ruošė valgius su „Αγκινάρα Ιρίων“ artiškais, siekdami išryškinti ypatingą ir puikų šio vietinio produkto skonį.

Produkto geras vardas nuolat pabrėžiamas popierinėje ir elektroninėje spaudoje. Neretai galima aptikti reportažų plačiai žinomuose kulinariiniuose žurnaluose ar kulinarinėse didžiųjų televizijos kanalų laidose. Žymusis virėjas Elijas Mamalakis (Ηλίας Μαμαλάκης) interneto spaudai skirtame recepte rašo: „... Irijos artiškai yra plačiai žinomi. Ieškokite jų liaudies turguose. Jie nepaprastai gardūs.“ Be to, žemės ūkio ir prekybos žurnaluose nuolat skelbiamos produkto prekybos ataskaitos, kainų pokyčiai ir naujos ateities perspektyvos.

„Αγκινάρα Ιρίων“ yra plačiai žinomas vietinės ir tradicinės gastronomijos atributas, kaip įrodo gausūs receptai 2013 m. išleistoje Nikės Tsekuros (Νίκη Τσεκούρα) knygoje „Αγκινάρα, ο θησαυρός της γης των Ιρίων“ („Artišokas – Irijos žemės lobis“). Regiono restoranai lankytojams taip pat siūlo įvairių artiškų patiekalų – tai sustiprina vietinį turistų mėgstamo produkto pobūdį.

„Αγκινάρα Ιρίων“ svarbą regione atspindi Kantijos-Irijos profesinės ir turizmo asociacijos logotipas, kuriame vaizduojamas artiškas, o oficialus Irijos ūkininkų federacijos spaudas yra stilizuota artiško, panašaus į tuos, kuriuos jie augina, galva.

Liaudies išmintyje šio vietinio produkto puikus ir saldus skonis giriamas patarle „Irijos artiškas ragina išgerti“, o žinoma tapytoje Diana Antonakato (Ντιάνα Αντωνάκτου) 2000 m. viename iš savo kūrinių pavaizdavo sunkų vietos darbininkų triušą pabrėždama, kad jie „...pomidorus išmainė į visame regione skaniausius artišokus...“

Istoriniai veiksniai

Nuo XIX a. antrosios pusės randama nuorodų į Argolidės regione auginamo produkto, kuris eksportuojamas į Stambulą, Egiptą ir Izmyrą, gerą vardą ir didelę komercinę vertę. Jis priskiriamas tai pačiai kategorijai kaip ir kiti vertingi ir didelę paklausą turintys ištekliai („Ταξίδια ανά την Ελλάδα“ („Kelionės į Graikiją“), G. P. Paraskevopoulos (Παρασκευόπουλος Γ. Π.), 1869 m.).

Artišokai pirmą kartą imti sistemingai auginti Irijos ir Kantijos regione po II pasaulinio karo, 1946–1947 m.

1969 m. artiškų auginimas oficialiai paminėtas Irijos bendruomenėje, kurią sudaro 800 hektarų, t. y. 2/3 abiejų lygumų ploto.

Vėlesniais metais artiškų kultūros augintojų specializacijos lygis vis didėjo. Kadangi toje vietovėje artiškų auginimas yra labai pabrėžiamas, jos ekonomika ir vietos bendruomenė yra labai susijusios.

Irijos ir artiškų ryšys itin sustiprėjo nuo 1980 iki 2000 m., kai regione ilgai vyravo sausra, labai sumažėjo vandens ištekliai ir suprastėjo dirvožemio kokybė. Auginami artiškai atsparūs druskoms ir gerai prisitaiko prie ypatingų regiono sąlygų, todėl gyventojams tai užtikrina gerą pelną, nes vietovėje auginti kitokių daržovių ar vaisių praktiškai neįmanoma.

Šiuo metu „Αγκινάρα Ιρίων“ patenkina didžiąją dalį nacionalinės rinkos poreikių, o tai patvirtina šio produkto gerą vardą.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

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

Paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies b punktą

(2018/C 53/07)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 straipsnį.

GARANTUOTO TRADICINIO GAMINIO SPECIFIKACIJA

„KIELBASA KRAKOWSKA SUCHA STAROPOLSKA“

ES Nr. TSG-PL-02145–2016 6 14

1. Registruojamas (-i) pavadinimas (-ai)

„Kielbasa krakowska sucha staropolska“

2. Produkto rūšis

1.2 klasė. Mėsos produktai (virti, sūdyti, rūkyti ir kt.)

3. Registravimo pagrindas

3.1. Produktas

- ☒ kurio gamybos ar perdirbimo metodas arba sudėtis atitinka to produkto ar maisto produkto gaminimo tradicijas,
- ☐ gaminamas iš tradiciškai naudojamų žaliavų ar sudedamųjų dalių.

„Kielbasa krakowska sucha staropolska“ yra tradicinis produktas, gaminamas taikant tradicinį gamybos metodą. Šio produkto gamybos metodas susijęs su Krokuvos tradicija gaminti stambiai smulkintos mėsos dešras, aprašyta dar 1926 m. lenkų autoriaus Andrzejiaus Różyckiego leidinyje „Krakowskie wyroby wędliniarskie – praktyczne wskazówki o wyrobie wędlin“ („Mėsos gaminiai Krokuvoje. Praktiniai patarimai, kaip ruošti mėsos gaminius“). Dėl puikios kokybės ir savybių šios rūšies dešrų gamybos metodas išplito ir į kitus regionus. Gamybos metodo pagrindą sudaro tradiciniai procesai: sūdymas, laikymas prieš gaminant, rūkymas ir vytinimas. Gaminant šį produktą itin svarbus laikymo prieš gaminant procesas, trunkantis dvi–tris valandas: jo metu vyksta sudėtingi fiziniai ir cheminiai procesai, dėl kurių produktas įgauna išskirtinį skonį ir kvapą.

3.2. Pavadinimas

- ☐ tradiciškai vartojamas konkrečiam produktui pavadinti,
- ☒ perteikia produkto tradicinį ar specifinį pobūdį.

Pavadinimas „Kielbasa krakowska sucha staropolska“ vartojamas nurodant konkretų produktą, pagamintą taikant tradicinį gamybos metodą, – stambiai smulkintos mėsos Krokuvos dešras. „Kielbasa krakowska“ tapo bendriniu pavadinimu. Tačiau ant registruotų produktų nurodomas terminas „staropolska“ susijęs su gamybos metodu, o ne su geografine vietoje. Remiantis etimologijos žodynu, žodis „staropolski“ reiškia tai, kas susiję su senosios Lenkijos istorijos laikotarpiu.

4. Aprašymas

4.1. Produktas, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas, įskaitant pagrindines fizines, chemines, mikrobiologines ar organoleptines savybes, kuriomis grindžiamas to produkto specifinis pobūdis (šio reglamento 7 straipsnio 2 dalis)

„Kielbasa krakowska sucha staropolska“ yra vytinta stambiai smulkintos mėsos dešra. Šis produktas yra apie 300 mm ilgio įprastos cilindro formos dešra arba į atskiras dalis padalinta dešra su natūraliu arba baltyminiu 50–70 mm skersmens apvalkalu, produktas yra tolygiai susiraukšlėjęs, išorėje – rūkytiems produktams būdingos tamsiai rudos spalvos. Dešros paviršius blizgus, liečiant juntama, kad jis šiek tiek susiraukšlėjęs ir sausas. Produkto galai surišami arba susegami.

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

Prapjovus dešrą aiškiai matyti didesni mėsos gabalėliai ir mažesni šviesesni riebalų gabalėliai, apsupti įdaro. Didelius rausvus arba tamsiai rožinius liesos kiaulienos gabalėlius supa šiek tiek šviesesni kitų klasių mėsos gabalėliai. Visos mėsos sudedamosios dalys tvirtai sukibusios, todėl produktą galima lengvai pjaustyti griežinėliais.

Šviesoje ploni griežinėliai atrodo truputį skaidrūs, tai lemia savitą, vitražą primenantį vaizdą.

Liečiant juntamas lygus, sausas ir tolygiai susiraukšlėjęs dešros paviršius.

„Kiełbasa krakowska sucha staropolska“ išsiskiria sūdytos, rūkytos arba virtos mėsos skoniu su ryškiu pipirų prieskoniu ir švelniu česnako bei muskato poskoniu.

Produkto kvapas – įprastas stipriai rūkytos dešros kvapas su labai švelniu česnako aromatu. „Kiełbasa krakowska sucha staropolska“ yra ilgai tinkama vartoti, rūkyta, virta ir vytinta dešra, gaminama pagal tradicinius receptus ir tik iš aukščiausios kokybės mėsos. Produktas daugiausiai gaminamas iš liesos kiaulienos. Dideli kiaulienos gabalėliai papildomi įdaru, į kurį dedamas tik natūralių prieskonių mišinys. Visi prieskoniai, rinktinės mėsos kokybė, laikymo prieš gaminant ir rūkymo procesas ir galutinis vytinimo procesas sudaro sąlygas pagaminti puikų išskirtinio skonio produktą.

- 4.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, gamybos metodo, kurio privalo laikytis gamintojai, įskaitant, jei tinka, naudojamų žaliavų ar sudedamųjų dalių rūši bei savybes, ir paruošimo metodo aprašymas (šio reglamento 7 straipsnio 2 dalis)*

Sudedamosios dalys

Žalia mėsa (kilogramais 100 kg viso mėsos svorio):

I klasės kiauliena – 70 kg,

IIA klasės kiauliena – 10 kg,

III klasės kiauliena – 10 kg.

Galima naudoti iki 10 kg riebalų (kietų riebalų).

10 kg I klasės kiaulienos galima pakeisti iki 10 kg II klasės jautienos.

Kiaulienos klasifikavimas

I klasė – liesa mėsa, be sausgyslių,

IIA klasė – vidutiniškai riebi mėsa, be sausgyslių,

III klasė – liesa arba vidutiniškai liesa mėsa, su sausgyslėmis.

Riebalai

a) išoriniai

I klasė – be riebalų,

IIA klasė – iki 8 mm storio sluoksnis,

III klasė – ribotas kiekis, 9–11 mm,

b) tarpraumeniniai

I klasė – iki 2 mm storio sluoksnis,

IIA klasė – iki 10 mm storio sluoksnis,

III klasė – ribotas kiekis, iki 15 mm,

c) tarpaudininiai

leidžiami visų klasių mėsoje.

Riebalų kiekio analizė

I klasė – iki 15 %,

IIA klasė – iki 30 %,

III klasė – iki 25 %

Visų klasių riebalų spalva: balta, su rausvais arba kreminiais atspalviais.

Sausgyslės

I klasė – be sausgyslių,

IIA klasė – ribotas sausgyslių kiekis, iki 10 %,

III klasė – neribotas kiekis.

Mėsos hiperemija visose klasėse: draudžiama.

Limfmazgiai visose klasėse: draudžiami.

Jautienos klasifikavimas:

II klasė – mėsa su sausgyslėmis, mažiausias išorinių riebalų sluoksnis – iki 2 mm, o tarpraumeninių riebalų sluoksnis – iki 2 mm.

Riebalai

a) išoriniai – iki 2 mm storio sluoksnis,

b) tarpraumeniniai – iki 2 mm storio sluoksnis,

c) tarpudininiai – leidžiama iki 2 mm.

Riebalų kiekio analizė: 16 %

Riebalų spalva: Nuo šviesios kreminės iki ryškiai geltonos.

Sausgyslės: Nėra storų sausgyslių.

Hiperemija ir limfmazgiai: draudžiami.

Atšaldytos mėsos spalva: nuo rausvos iki tamsiai raudonos.

Pagrindinė žaliava yra liesa, kokybiška kiauliena ir (arba) jautiena.

Kiauliena turi atitikti šiuos kokybės parametrus:

- vandens laikymo geba: 2–5 %;
- pH vertė (5,5–5,9 – matuojama praėjus 24 val. po atšaldymo);
- neleidžiama naudoti žalios kiaulienos, gautos iš kiaulių su aiškiais miopatijos požymiais (PSE (blyški, minkšta, vandeninga mėsa), DFD (tamsi, kieta, sausa mėsa), fiziologinių procesų arba sužeidimų požymiai ir t. t.);
- neleidžiama naudoti paršavedžių ir kuilių mėsos;
- neleidžiama naudoti mėsos, gautos iš gyvulių, pasižyminčių reikalavimų neatitinkančiomis savybėmis, visų pirma sergančių kiaulių streso sindromu (PSS), kurį gyvūnuose ir produktuose galima nustatyti objektyviai ir po skerdimo;
- mėšai negalima taikyti jokių kitų konservavimo procesų, išskyrus atšaldymą, ir jos negalima užšaldyti;
- atšaldymas reiškia, kad šviežia mėsa laikoma ir transportuojama –10 °C – +7 °C aplinkos temperatūroje;
- produktui gaminti naudojama mėsa negali būti gaunama iš kiaulių, paskerstų prieš mažiau kaip 48 valandas arba prieš daugiau kaip 144 valandas.

Priedai (kilogramais 100 kg viso produkto svorio)

Natūralūs juodieji pipirai – 0,05–0,10

Natūralūs baltieji pipirai – 0,15–0,20

Muskatas – 0,05–0,10

Šviežias česnakas – 0,30–0,40

Cukrus – 0,15–0,20

Sūdymo mišinį sudaro ne mažiau kaip 98,5 % druskos ir 0,5–1,5 % nitratų (III) – apytiksliai 1,5 kg.

Žaliavų paruošimas ir gamybos procesas

- pradinis visų mėsos sudedamųjų dalių pjaustymas, užtikrinant, kad mėsos gabalėliai būtų vienodo dydžio (iki 5 cm skersmens);
- sausas mėsos sūdyimas 24–72 valandas ir riebalų sūdyimas 24–72 valandas;
- mechaninis apdorojimas: IIA klasės mėsa smulkinama iki maždaug 8–10 mm dydžio gabalėlių naudojant mėsmaėlę, III klasės mėsa smulkinama iki maždaug 3–4 mm dydžio gabalėlių naudojant mėsmaėlę ir (arba) yra sumalama su 2 kg ledo arba iki 5 % vandens;
- pusiau užšaldyti kiaulienos riebalai smulkinami iki maždaug 8 mm dydžio gabalėlių naudojant mėsmaėlę (arba pjaustomi ranka į mažus maždaug 5–8 mm dydžio gabalėlius);
- visos mėsos sudedamosios dalys ir pagardai kruopščiai sumaišomi;
- mišinys dedamas į apvalkalus (natūralius arba baltyminius apvalkalus);
- produktas paliekamas ne aukštesnėje kaip 30 °C temperatūroje dvi–tris valandas;
- paviršiaus džiovinimas ir paskesnis rūkymas, naudojant alksnio, buko, vaismedžių medieną arba šių rūšių medienos derinį, pasterizavimas ir kepimas, kol dešrų viduje pasiekiamas ne žemesnė kaip 72 °C temperatūra. Draudžiama naudoti kvapiąsias rūkymo medžiagas;
- vytinama tol, kol gaunamas norimas produktas (ne daugiau kaip 70 %). Vytinimo trukmė priklauso nuo produkto masės ir vyraujančių išorės sąlygų,
- kad laikant produktą nesusidarytų baltas sluoksnis, jį galima ištepti rapsų arba saulėgrąžų aliejumi. Šis gamybos proceso etapas neprivalomas. Gamintojai gali savo nuožiūra ištepti dešros paviršių šiuo aliejumi, kad neprasidėtų baltymų koaguliacija, dėl kurios susidaro baltas sluoksnis. Šis sluoksnis susidaro savaime, kai laikant produktą vyksta paviršiaus baltymų koaguliacija, – taip yra dėl to, kad produkte yra didelis baltymų kiekis (kondensacija). Aliejumi produktas ištepamas tam, kad atrodytų estetiškesnis. Jis neturi įtakos produkto kokybei arba specifinėms savybėms.

4.3. Pagrindinių produkto tradicinį pobūdį lemiančių elementų aprašymas (šio reglamento 7 straipsnio 2 dalis)

Mėsos perdirbimo tradicija Lenkijoje siekia ankstyvuosius viduramžius. Dėl šalto ir drėgno Lenkijos klimato pradėti taikyti įvairūs konservavimo metodai, t. y. sūdyimas, marinavimas, rūkymas, plikymas ir vytinimas. Visi šie metodai buvo derinami gaminant įvairių rūšių produktus. Dvarų sodybose ir valstiečių ūkiuose gyvulių skerdimas buvo šeimos veikla, gyvuliai buvo skerdžiami ruošiant maisto atsargas žiemai ir intensyviems lauko darbams, taip pat ruošiantis politiniams ir šeimos įvykiams, pvz., karams, kelionėms, giminių susibūrimams ir ekspedicijoms. Bėgant laikui dėl mėsos pertekliaus atsirado poreikis apdoroti visas paskerdus gyvulių gautas mėsos sudedamąsias dalis – iš pradžių namuose, vėliau cechuose, o šiuo metu daugiausiai gamyklose. „Kiełbasa krakowska sucha staropolska“ receptas ir išskirtinis skonis siejamas su rinktinės mėsos sudedamųjų dalių apdorojimo ir įvairių prieskonių naudojimo tradicija.

„Kiełbasa krakowska sucha staropolska“ savybės lemia tradicinis gamybos metodas ir gamyba pagal nuo seno žinomą receptą, visų pirma naudojant aukštos kokybės mėsą, ją sūdant ir ilgai laikant. Produkto išskirtinumui įtakos turi ir rūkymo procesas.

Tradicinės „Kiełbasa krakowska sucha staropolska“ savybės atskleidžiamos naudojant tipines sudedamąsias dalis ir išlaikant proporcijas. Dešrai gaminti naudojama aukštos kokybės kiauliena (ne mažiau kaip apie 70 % sudedamųjų dalių sudaro I klasės mėsa). Stambiai smulkinti gabalėliai pabrėžia aukštesnę žaliavos kokybę. Tai atsispindi produkto skonyje ir išvaizdoje. Česnakas į receptą įtrauktas siekiant ne tik pagerinti produkto skonį, bet ir pailginti jo laikymo trukmę.

Šios rūšies dešros („kiełbasa krakowska suszona oraz wędzona“ – vytinta ir rūkyta „kiełbasa krakowska“) sudedamosios dalys ir jos gamybos receptai, be kitų leidinių, paskelbti ir 1985 m. bei 1987 m. leidiniuose „Domowe wyroby mięsne“ („Naminiai mėsos gaminiai“, Tadeusz Kłossowski) ir „Domowe przetwory z mięsa“ („Naminiai mėsos patiekalai“, Władysław Poszepczyński). Sausojo sūdymo procesas apsaugo produkto spalvą, suteikia mėsai savitą skonį bei kvapą ir pailgina produkto laikymo trukmę.

Ilgas laikymo procesas padeda užtikrinti, kad prieš rūkant visos dešros spalva ir kvapas būtų tolygūs, – nuo to priklauso savitas galutinio produkto skonis ir išvaizda.

„Kiełbasa krakowska sucha staropolska“ rūkymo procesas labai svarbus produkto skoniui. Ant strypų pakabintos dešros rūkomos kylant karščiui ir dūmams, kurie susidaro deginant medieną (ugnimi ir dūmais).

Atsižvelgiant į technologinę pažangą, dešroms rūkyti taip pat galima naudoti dūmų generatorius. Taikant šį procesą karšties dūmams išgauti naudojama tų pačių rūšių mediena. Taip pat galima naudoti kitas medienos formas, pvz., medžio drožles.

Nepriklausomai nuo rūkymo metodo, pasirinkus tinkamas medienos rūšis užtikrinama, kad „Kiełbasa krakowska sucha staropolska“ pasižymėtų virtai rūkytai mėsai būdingu skoniu ir kvapu, nebūtų karti, o jos spalva būtų tamsiai ruda.

Visi šie procesai aprašyti 1926 m. išleistame lenkų autoriaus Andrzejiaus Różyckiego leidinyje „Krakowskie wyroby wędliniarskie – praktyczne wskazówki o wyrobie wędlin“ („Mėsos gaminiai Krokovoje. Praktiniai patarimai, kaip ruošti mėsos gaminius“).

„Kiełbasa krakowska sucha staropolska“ gamybos metodas ir receptas taip pat patvirtinti 1959 m. paskelbtuose Lenkijos standartuose ir 1964 m. mėsos pramonės centrinės organizacijos paskelbtose vidaus taisyklėse, kurios buvo sudarytos remiantis taisyklėmis ir receptais, naudotais dar prieš Antrąjį pasaulinį karą.

ISSN 1977-0960 (elektroninis leidimas)
ISSN 1725-521X (popierinis leidimas)



Europos Sąjungos leidinių biuras
2985 Liuksemburgas
LIUKSEMBURGAS

LT