

Publicatieblad

van de Europese Unie

C 53



Uitgave
in de Nederlandse taal

Mededelingen en bekendmakingen

61e jaargang

13 februari 2018

Inhoud

II Mededelingen

MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

Europese Commissie

2018/C 53/01	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak M.8695 — PSA/TIL/PPIT) ⁽¹⁾	1
--------------	--	---

IV Informatie

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

Europese Commissie

2018/C 53/02	Wisselkoersen van de euro	2
2018/C 53/03	Mededeling van de Commissie betreffende de thans bij terugvordering van staatssteun toe te passen rentepercentages en de referentie- en disconteringspercentages voor 28 lidstaten, zoals die vanaf 1 maart 2018 gelden (Bekendgemaakt overeenkomstig artikel 10 van Verordening (EG) nr. 794/2004 van de Commissie van 21 april 2004 (PB L 140 van 30.4.2004, blz. 1))	3

NL

⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst.

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE LIDSTATEN

2018/C 53/04	Liquidatieprocedure — Beslissing tot opening van een liquidatieprocedure voor Rapid Life Insurance Agency, a.s., met hoofdzetel in: Garbiarska 2, 040 71 Košice, IČO: 31 690 904 (<i>Bekendmaking overeenkomstig artikel 280 van Richtlijn 2009/138/EG van het Europees Parlement en de Raad betreffende de toegang tot en uitoefening van het verzekerings- en het herverzekeringsbedrijf (Solvabiliteit II)</i>)	4
--------------	--	---

V Bekendmakingen

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

Europese Commissie

2018/C 53/05	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.8714 — P7S1/TF1/Mediaset/Channel 4 Group/EBX) — Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak ⁽¹⁾	5
--------------	---	---

ANDERE HANDELINGEN

Europese Commissie

2018/C 53/06	Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen	7
2018/C 53/07	Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder b), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen	11

⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst.

II

*(Mededelingen)*MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN
DE EUROPESE UNIE

EUROPESE COMMISSIE

Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie**(Zaak M.8695 — PSA/TIL/PPIT)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2018/C 53/01)

Op 6 februari 2018 heeft de Commissie besloten zich niet te verzetten tegen bovenvermelde aangemelde concentratie en deze verenigbaar met de interne markt te verklaren. Dit besluit is gebaseerd op artikel 6, lid 1, onder b), van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾. De volledige tekst van het besluit is slechts beschikbaar in het Engels en zal openbaar worden gemaakt na verwijdering van eventuele bedrijfsgeheimen. De tekst is beschikbaar:

- op de website Concurrentie van de Commissie, afdeling Fusies (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Deze website biedt verschillende hulpmiddelen om individuele concentratiebesluiten op te zoeken, onder meer op: naam van de onderneming, nummer van de zaak, datum en sector;
- in elektronische vorm op de EUR-Lex-website (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=nl>) onder document nr. 32018M8695. EUR-Lex biedt onlinetoegang tot de communautaire wetgeving.

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1.

IV

(Informatie)

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN
INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

EUROPESE COMMISSIE

Wisselkoersen van de euro ⁽¹⁾

12 februari 2018

(2018/C 53/02)

1 euro =

Munteenheid			Koers		
Munteenheid			Koers		
USD	US-dollar	1,2263	CAD	Canadese dollar	1,5427
JPY	Japanse yen	133,23	HKD	Hongkongse dollar	9,5892
DKK	Deense kroon	7,4458	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,6918
GBP	Pond sterling	0,88600	SGD	Singaporese dollar	1,6256
SEK	Zweedse kroon	9,9195	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 328,30
CHF	Zwitserse frank	1,1503	ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	14,6721
ISK	IJslandse kroon	125,40	CNY	Chinese yuan renminbi	7,7604
NOK	Noorse kroon	9,7475	HRK	Kroatische kuna	7,4525
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	IDR	Indonesische roepia	16 722,75
CZK	Tsjechische koruna	25,358	MYR	Maleisische ringgit	4,8368
HUF	Hongaarse forint	311,97	PHP	Filipijnse peso	63,730
PLN	Poolse zloty	4,1748	RUB	Russische roebel	71,0851
RON	Roemeense leu	4,6524	THB	Thaise baht	38,874
TRY	Turkse lira	4,6648	BRL	Braziliaanse real	4,0415
AUD	Australische dollar	1,5645	MXN	Mexicaanse peso	22,8364
			INR	Indiase roepie	78,8940

⁽¹⁾ Bron: door de Europese Centrale Bank gepubliceerde referentiekosten.

Mededeling van de Commissie betreffende de thans bij terugvordering van staatssteun toe te passen rentepercentages en de referentie- en disconteringspercentages voor 28 lidstaten, zoals die vanaf 1 maart 2018 gelden

(Bekendgemaakt overeenkomstig artikel 10 van Verordening (EG) nr. 794/2004 van de Commissie van 21 april 2004 (PB L 140 van 30.4.2004, blz. 1))

(2018/C 53/03)

De basispercentages zijn berekend overeenkomstig de mededeling van de Commissie over de herziening van de methode waarmee de referentie- en disconteringspercentages worden vastgesteld (PB C 14 van 19.1.2008, blz. 6). Afhankelijk van het gebruik van het referentiepercentage, moeten nog de passende opslagen in de zin van die mededeling worden toegepast. Voor het disconteringspercentage betekent dit dat een marge van 100 basispunt dient te worden toegevoegd. In Verordening (EG) nr. 271/2008 van de Commissie van 30 januari 2008 tot wijziging van Verordening (EG) nr. 794/2004 is bepaald dat, tenzij in een bijzondere beschikking of een bijzonder besluit anders is bepaald, ook het bij terugvordering te hantieren percentage wordt vastgesteld door het basispercentage met 100 basispunt te verhogen.

Gewijzigde percentages zijn vet gedrukt.

Vorige tabel is gepubliceerd in PB C 14 van 16.1.2018, blz. 3

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

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE LIDSTATEN

Liquidatieprocedure**Beslissing tot opening van een liquidatieprocedure voor Rapid Life Insurance Agency, a.s., met hoofdzetel in: Garbiarska 2, 040 71 Košice, IČO: 31 690 904**

(Bekendmaking overeenkomstig artikel 280 van Richtlijn 2009/138/EG van het Europees Parlement en de Raad betreffende de toegang tot en uitoefening van het verzekerings- en het herverzekeringsbedrijf (Solvabiliteit II))

(2018/C 53/04)

Verzekeringsonderneming	Rapid Life Insurance Agency, a. s., met hoofdzetel in: Garbiarska 2 040 71 Košice SLOVENSKO/SLOWAKIJE IČO: 31 690 904
Datum, inwerkingtreding en aard van het besluit	Besluit over de faillietverklaring van 23 januari 2018
Bevoegde autoriteiten	De districtsrechtbank van Košice I, adres: Štúrova 29 041 60 Košice SLOVENSKO/SLOWAKIJE
Toezichthoudende autoriteit	Nationale Bank van Slowakije, hoofdkantoor, adres: Imricha Karvaša 1 813 25 Bratislava SLOVENSKO/SLOWAKIJE
Aangewezen bewindvoerder	Mevr. Dana Hustáková, kantoor: Žriedlová 3 040 01 Košice SLOVENSKO/SLOWAKIJE Referentienummer: S738
Toepasselijk recht	Slowaakse Republiek, wet nr. 7/2005 betreffende faillissementen en herstructureren en tot wijziging van bepaalde wetten, als gewijzigd

V

*(Bekendmakingen)*PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET
GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

EUROPESE COMMISSIE

Voorafgaande aanmelding van een concentratie**(Zaak M.8714 — P7S1/TF1/Mediaset/Channel 4 Group/EBX)****Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak****(Voor de EER relevante tekst)**

(2018/C 53/05)

1. Op 2 februari 2018 heeft de Commissie een aanmelding van een voorgenomen concentratie in de zin van artikel 4 van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾ ontvangen.

Deze aanmelding betreft de volgende ondernemingen:

- ProSiebenSat.1 Media SE (Duitsland);
- Television Francaise 1 SA (Frankrijk), die deel uitmaakt van de Bouygues Group;
- Mediaset SpA (Italië), die deel uitmaakt van de Fininvest Group;
- Channel Four Television Corporation (Verenigd Koninkrijk);
- European Broadcaster Exchange (EBX) Limited (Verenigd Koninkrijk), die onder gezamenlijke zeggenschap staat van ProSiebenSat.1 Media SE, Television Francaise 1 SA, Mediaset SpA en Channel Four Television Corporation.

ProSiebenSat.1 Media SE, Television Francaise 1 SA, Mediaset SpA en Channel Four Television Corporation verkrijgen gezamenlijke zeggenschap in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), en artikel 3, lid 4, van de concentratieverordening over het geheel van European Broadcaster Exchange (EBX) Limited.

De concentratie komt tot stand door de verwerving van aandelen.

2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:

- ProSiebenSat.1 Media SE: houdstermaatschappij van een van de grootste vrij te ontvangen televisienetwerken in Duitsland, die ook actief is op het gebied van multimedia en merchandising;
- Television Francaise 1 SA: houdstermaatschappij van een van de grootste vrij te ontvangen en betaaltelevisienetwerken in Frankrijk, die zich bezighoudt met diverse activiteiten in de audiovisuele sector;
- Mediaset SpA: houdstermaatschappij van een van de grootste vrij te ontvangen en betaaltelevisiezenders in Spanje en Italië, die zich bezighoudt met diverse activiteiten in de audiovisuele sector;
- Channel Four Television Corporation: houdstermaatschappij van een van de grootste televisienetwerken in het Verenigd Koninkrijk, een op commerciële basis gefinancierde openbare omroep;

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1 („de concentratieverordening”).

— European Broadcaster Exchange (EBX) Limited: onderneming die actief is op het gebied van internationale marketing en verkoop van videoreclameruimte vóór, tijdens of na videocontent op digitale media, zoals websites en apps op smartphones of smart-tv's.

3. Op grond van een voorlopig onderzoek is de Commissie van oordeel dat de aangemelde transactie binnen het toepassingsgebied van de concentratieverordening kan vallen. Ten aanzien van dit punt wordt de definitieve beslissing echter aangehouden.

Er zij op gewezen dat deze zaak in aanmerking komt voor de vereenvoudigde procedure zoals uiteengezet in de mededeling van de Commissie betreffende een vereenvoudigde procedure voor de behandeling van bepaalde concentraties krachtens Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾.

4. De Commissie verzoekt belanghebbenden haar hun eventuele opmerkingen over de voorgenomen concentratie kenbaar te maken.

Deze opmerkingen moeten de Commissie uiterlijk tien dagen na de datum van deze bekendmaking hebben bereikt. De volgende referentie moet altijd worden vermeld:

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

Opmerkingen kunnen per e-mail, per fax of per post aan de Commissie worden toegezonden. Gelieve de onderstaande contactgegevens te gebruiken:

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

Fax +32 22964301

Postadres:

Europese Commissie
Directoraat-generaal Concurrentie
Griffie voor concentraties
1049 Brussel
BELGIË

⁽¹⁾ PB C 366 van 14.12.2013, blz. 5.

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2018/C 53/06)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

ENIG DOCUMENT

„ΑΓΚΙΝΑΡΑ ΙΡΙΩΝ” (AGKINARA IRION)**EU-nr.: PGI-GR-02293 — 24.2.2017****BOB () BGA (X)****1. Naam/namen**

„Αγκινάρα Ιριών” (Agkinara Irion)

2. Lidstaat of derde land

Griekenland

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**3.1. Productcategorie**

Categorie 1.6: groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De beschermde geografische aanduiding „Agkinara Irion” verwijst naar bloemhoofden van het lokale artisjokras *Prasini tou Argous* of *Argitiki*, dat behoort tot de soort *Cynara scolymus* L. uit de *Asteraceae*-familie.

Dit zijn de kenmerken van verse „Agkinara Irion” waardoor deze zich onderscheidt van andere artisjoksoorten:

- compacte, cilindervormige bloemhoofden met een kenmerkende opening bovenaan;
- minimale hoogte van het bloemhoofd van 10 cm en minimale horizontale diameter van 8 cm;
- uitwendige groene schutbladen: groen, vlezig aan de basis, met een afgeronde, gevorkte punt, zonder stekel of soms met een kleine stekel;
- inwendige schutbladen met graduele verkleuring van lichtgroen tot geel en paars in het midden, uitlopend in een lichtgeel dons;
- een stevige, cilindervormige stengel ≤ 40 cm lang en met een diameter van 1-4 cm;
- de bloemhoofden zijn mals en de basis van de schutbladen en de schijfvormige bodem zijn vlezig, smakelijk en uiterst zoet en kunnen rauw worden gegeten.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

—

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle stappen in de productie van „Agkinara Irion” moeten plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied.

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

- 3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

- 3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4. **Beknopte beschrijving van het geografische gebied**

Het afgebakende geografische gebied waar „Agkinara Irion” wordt geteeld, heeft een driehoekige vorm: één zijde grenst aan de zee en de andere twee worden gevormd door de uitlopers van bergketens. Het gebied omvat de lokale dorpen Karnezaiika en Iria en het gehucht Kantia, die administratief deel uitmaken van de gemeente Nafplio.

Het gebied bestaat uit twee vlakten, de Iriavlake en de Kandiavlake, die zich respectievelijk uitstrekken over een gebied van 1 000 ha en 250 ha in het zuidoosten van de regio Argolida en van elkaar worden gescheiden door een lage pas van kalksteen (Lycalona). De natuurlijke grenzen van het geografische gebied zijn de uitlopers van de berg Arachnaio in het noordnoordoosten, de berg Didymo in het zuidzuidoosten en de Golf van Argolis in het westen.

De twee vlakten hebben een zuidwestelijke oriëntatie en worden respectievelijk doorkruist door de rivier Karnezaiiko of Dipotamos en de rivier Kandia. Deze stromen van oost naar west en monden uit in de zee.

5. **Verband met het geografische gebied**

Natuurlijke factoren

Door het moedermateriaal en het specifieke microklimaat van het afgebakende geografische gebied is het mogelijk om een vroege teelt van hoge kwaliteit te produceren.

De bodem is vruchtbaar door de sedimenten van de rivieren die door de vlakten stromen. Alle bodemsoorten waarop „Agkinara Irion” wordt geteeld, behoren tot de brede categorie van de entisolen (jonge bodems waarin nog geen duidelijk te onderscheiden bodemhorizonten zijn ontwikkeld). De bodem is meestal zandige kleileem of kleileem.

Hij is erg vruchtbaar en is 50 cm tot 150 cm diep, wat goed is voor het diepe wortelsysteem van de artisjok. Het is een jonge, middelzware bodem met een goede natuurlijke drainage door een laag zandhoudend grind. Hij bevat veel calcium en is rijk aan magnesium. De overvloed aan magnesium helpt de structuur van deze kustbodems te behouden door de interactie met het natrium in de bodem, waardoor het mogelijk is om „Agkinara Irion” te telen, zelfs in de gebieden waar de bodem een hoger zoutgehalte heeft. Het land is vlak met een hellingsgraad van 0-3 %.

Het klimaat is mediterraan, dus warm en droog, met zeer milde winters.

Het klimaat wordt positief beïnvloed door de nabijheid van de Golf van Argolis, aangezien deze de extreme temperaturen tempert. Dit resulteert in lagere maximumtemperaturen in de zomer en hogere minimumtemperaturen in de winter. De gemiddelde jaartemperatuur bedraagt 18,5 °C, met een gemiddelde minimumtemperatuur van 10,2 °C en een gemiddelde maximumtemperatuur van 28,2 °C. Door de geomorfologie van de streek is vorst in de winter zeldzaam. Het teeltgebied wordt door de omringende bergen beschermd tegen de koude noordelijke winden in de winter. De wind komt echter meestal uit het zuiden, waarbij het om een zeebries gaat.

De streek heeft een zuidwestelijke oriëntatie, met jaarlijks ongeveer 337,0 cal/cm² zonnestraling en gemiddeld meer dan 2 500 uur zonneschijn per jaar.

De totale jaarlijkse neerslag bedraagt ongeveer 400 mm en in de zomer en de herfst valt er vaak helemaal geen regen.

Deze omstandigheden zijn erg gunstig voor een vroege teelt en zorgen ervoor dat de planten goed gedijen en een maximale opbrengst genereren tijdens de wintermaanden.

Menselijke factoren

De menselijke factor is uiterst belangrijk bij de productie van vroege teelten. De producenten hebben de teeltmethodes geperfectioneerd, waardoor „Agkinara Irion” zelfs nog vroeger vrucht draagt: zorgvuldige selectie van de moederplanten die worden gebruikt voor de nieuwe teelt, specifieke plantafstanden, timing en het gebruik van irrigatie en het uitdunnen van scheuten.

Specificiteit van het product

De specificiteit van „Agkinara Irion” schuilt in zijn reputatie, die berust op het feit dat dit ras heel vroeg wordt geteeld en een karakteristieke zoete smaak heeft.

De eerste oogst in het midden van de herfst biedt het voordeel dat het de enige artisjok is die dan verkrijgbaar is op de markt. De grote hoeveelheden die beschikbaar zijn en op de markt worden gebracht tijdens de wintermaanden zorgen er bovendien voor dat het product wijd en zijd bekend is.

Het milde klimaat en de vele uren zonneschijn door de geografische ligging en de zuidwestelijke oriëntatie van de vlakten zijn gunstig voor de vroege teelt. Door de afwezigheid van regen tijdens de zomermaanden kan men de start van de teeltperiode sturen door irrigatie en bijgevolg begint de productie in de herfst. De winters zijn meestal zacht door de nabijheid van de zee en de afwezigheid van vorst veroorzaakt door koude wind, aangezien de vlakten worden beschermd door de lage bergen die hen omringen. Dat zorgt ervoor dat „Agkinara Irion” goed gedijt en de planten een maximale opbrengst geven tijdens de wintermaanden.

„Agkinara Irion” onderscheidt zich ook door zijn lekkere smaak en vooral door zijn zoetheid. Deze organoleptische kenmerken zijn het gevolg van de vorming en de opslag van koolhydraten, met name polysachariden tijdens de differentiatie en de vruchtvorming in de vroege herfst, wanneer de intensiteit van de zonnestraling hoog is

De opslag van koolhydraten wordt bevorderd door de zuidwestelijke oriëntatie van de vlakten, waardoor de planten worden blootgesteld aan veel zonlicht.

Deze kenmerken worden nog versterkt door de tussenkomst van de mens, bv. door de zorgvuldige selectie van de xerofytische planten om het lokale ras waarmee „Agkinara Irion” wordt geteeld in stand te houden.

De technieken die worden gebruikt om de vroege oogst te realiseren, zijn het resultaat van jarenlange observaties door de lokale producenten en van hun enorme zorgvuldigheid, die van generatie op generatie werden doorgegeven, om een product van topkwaliteit te produceren dat in de vroege herfst op de markt komt en alom aanwezig blijft tot het einde van de winter en bijna volledig voorziet in de binnenlandse consumptie.

Samengevat: de geomorfologie van de regio, de lokale bodem, het klimaat en de instandhouding van de lokale teeltmethode zijn de factoren die bijdragen tot de vroege oogst, de zoete en aangename smaak en de andere kwaliteitskenmerken van „Agkinara Irion” die dit ras zo gekend maken en het een toegevoegde waarde geven.

In nummer 169 van het tijdschrift *FROUTONEA* van februari 2013 wordt verwezen naar de vroege oogst van „Agkinara Irion” en wordt het ras *Prasini tou Argous* of *Argitiki* beschreven: „.... Het is het meest verspreide ras in de streek van Argolida en in andere delen van de Peloponnesos en in Kreta. Het is een ras met een vroege oogst en een hoge opbrengst. De bloemhoofden ontstaan vanaf november (in Iria vanaf eind oktober) ...”

De kwaliteiten van „Agkinara Irion” worden vaak beschreven in de media.

Zo schreef de krant *Ta Nea tis Argolidas* op 20 mei 2002 het volgende: „... Christos Olympios van de landbouwuniversiteit van Athene verwees naar hun therapeutische en geneeskrachtige eigenschappen en wees erop dat het eetbare deel van het bloemhoofd van „Agkinara Irion” rijk is aan eiwitten, koolhydraten, vitamine C, zouten en cellulose ...”.

Een andere verwijzing was te vinden in de krant *Politistika [Cultuur]* uit Argolida op 17 maart 2010: „.... Tijdens het evenement zullen professionele chefs uit Turkije en Cyprus die organisaties vertegenwoordigen die lid zijn van het netwerk „Le Conservatoire International des Cuisines Méditerranéennes” [Internationaal Beschermorgaan voor de Mediterrane Keuken] en natuurlijk ook uit Griekenland, hun eigen vaardigheden en ervaringen met het gastronomische genot van een uitmuntend en verrukkelijk product als „Agkinara Irion” tentoonspreiden ...”

De reputatie van het product is nauw verweven met het economische, sociale en culturele leven in de regio Iria.

Deze reputatie blijkt uit de reeds lang bestaande jaarlijkse festivals, workshops, talrijke evenementen en bijeenkomsten, gastronomische wedstrijden, de referenties in de geschreven en online pers, op radio en televisie, in boeken, tijdschriften en kookprogramma's, in gespecialiseerde landbouwtijdschriften en in de menu's van lokale restaurants.

Het eerste seminar in Griekenland over de teelt van „Agkinara Irion” en de verwachtingen hieromtrent vond plaats in mei 2002 in Iria en werd bijgewoond door vooraanstaande wetenschappers uit Italië en Griekenland.

In november 2007 bracht een delegatie van „La Città del Carciofo” [De stad van de artisjok], een internationale vereniging die werd opgericht om de artisjokteelt te promoten, vanuit Ladispoli in Italië een bezoek aan Iria. Het doel van het bezoek was een platform op te richten om informatie uit te wisselen over het product en om vriendschappen uit te bouwen tussen landen waar artisjok wordt geteeld en tegelijkertijd ook het toerisme te promoten.

In mei 2010 organiseerde Iria het eerste Culinaire Festival van de Artisjok, waar chefs uit het oostelijke Middellandse Zeegebied (leden van het netwerk *Conservatoire International des Cuisines Méditerranéennes*) gerechten met „Agkinara Irion” bereidden en daarbij hun vaardigheden en ervaringen gebruikten om de specificiteit en de smaak van het lokale product in de kijker te zetten.

De reputatie van het product wordt benadrukt door de (online) pers en het product komt vaak aan bod in kooktijdschriften met grote oplage en in kookprogramma's op belangrijke tv-zenders. De bekende chef Ilias Mamalakis schrijft in een recept in de online pers: „... „Agkinara Irion”, de artisjok uit Iria, is met recht en reden vermaard. Kijk ernaar uit op je plaatselijke markt. Hij is overheerlijk.” Tijdschriften over landbouw en handel brengen regelmatig verslag uit over het marktaandeel van dit ras, over de prijschommelingen en nieuwe vooruitzichten.

„Agkinara Irion” wordt op grote schaal gebruikt in lokale, traditionele gerechten, zoals blijkt uit de vele recepten in het boek van Niki Tsekoura „Agkinara, o thisavros tis gis ton Irion” [De artisjok, de schat van de bodem van Iria] (gepubliceerd in 2013). In lokale restaurants kunnen bezoekers kennismaken met heel wat gerechten met artisjok, wat bijdraagt tot de bekendheid van het lokale toeristische product.

Het belang van „Agkinara Irion” voor de regio wordt weerspiegeld in het embleem van de toeristische vereniging van Kandia — Iria, namelijk een artisjok, terwijl op de officiële stempel van de landbouwcoöperatie van Iria een gestileerd artisjokbloemhoofd wordt weergegeven dat sterk lijkt op de artisjokken die zij telen.

De volkswijsheid looft de smaak en de zoetheid van dit lokale product met het gezegde „Agkinara apo to Iri pou travei to potiri” [Artisjokken van Iria, daar hoort een drankje bij], en een schilderij van de bekende kunstenares Diana Antonakitou uit 2000 beeldt de hardwerkende lokale bevolking af met de melding „... zij lieten de tomaten vallen voor de lekkerste artisjokken uit de hele prefectuur ...”

Historische factoren

De verwijzingen naar de reputatie en de grote commerciële waarde van het product gaan al terug tot de tweede helft van de negentiende eeuw: het wordt een exportproduct genoemd dat werd geteeld in de regio van Argolida en werd geëxporteerd naar Constantinopel, Egypte en Smyrna, net als andere winstgevende en gewaardeerde producten („Taxidia ana tin Ellada”, [Reizen door Griekenland] G. P. Paraskevopoulos, 1869).

De systematische artisjokteelt in de regio van Iria en Kandia startte na de Tweede Wereldoorlog, in 1946-1947.

De gemeente Iria beschikt over officiële bewijzen dat in 1969 artisjok werd geteeld op 800 ha, dat is op twee derde van de twee vlakten.

In de daaropvolgende jaren perfectioneerden de telers hun gespecialiseerde kennis van de artisjokteelt en ontwikkelden de lokale economie en de gemeenschap zich op basis van de artisjokteelt.

De hechte band tussen Iria en de artisjok werd nog versterkt in de twintig jaar tussen 1980 en 2000, toen de regio Iria getroffen werd door een lange periode van droogte en de bodem en de watervoorraden ernstig werden aangetast. De artisjokken waren resistent tegen zouten en pasten zich heel goed aan aan de specifieke omstandigheden, waardoor de lokale bevolking een goed inkomen had toen het bijna onmogelijk was om andere soorten groenten of fruit te telen.

Tegenwoordig voorziet „Agkinara Irion” in het grootste deel van de binnenlandse vraag, waardoor de reputatie van dit ras nog wordt versterkt.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

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

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder b), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2018/C 53/07)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

PRODUCTDOSSIER VAN EEN GEGARANDEERDE TRADITIONELE SPECIALITEIT

„KIEŁBASA KRAKOWSKA SUCHA STAROPOLSKA”

EU-nr.: TSG-PL-02145 — 14.6.2016

1. Naam/namen waarvoor de registratie wordt aangevraagd

„Kiełbasa krakowska sucha staropolska”

2. Productcategorie

Categorie 1.2: Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt enz.)

3. Grond voor registratie

3.1. Het product is:

- ☒ het resultaat van een productiewijze, verwerkingswijze of samenstelling die in overeenstemming is met de traditionele gebruiken voor dat product of dat levensmiddel;
- ☐ vervaardigd uit de traditioneel gebruikte grondstoffen of ingrediënten.

„Kiełbasa krakowska sucha staropolska” is een traditioneel product dat het resultaat is van een productiewijze die in overeenstemming is met de traditionele gebruiken. Deze productiemethode hoort thuis in de traditie van Krakau om dik gesneden worsten te maken waarover al in 1926 is geschreven in de volgende publicatie: „*Krakowskie wyroby wędliniarskie — praktyczne wskazówki o wyrobie wędlin*” (Fijne vleeswaren uit Krakau — Praktisch advies voor de bereiding van fijne vleeswaren) van de Poolse auteur Andrzej Różycki. Door de goede kwaliteit en kenmerken van deze soort worst verspreidde de productiemethode ervan zich naar andere regio's. De productiemethode is gebaseerd op traditionele processen: pekelen, laten rusten, roken en drogen. Het laten rusten, wat twee tot drie uur duurt, heeft een bijzondere rol in het productieproces: er vinden complexe fysisch-chemische processen plaats die het product een specifieke smaak en geur geven.

3.2. De naam:

- ☐ wordt van oudsher gebruikt om het specifieke product aan te duiden;
- ☒ is een verwijzing naar het traditionele karakter of de specificiteit van het product.

De naam „kiełbasa krakowska sucha staropolska” verwijst naar een specifiek product dat volgens de productiemethode voor traditionele, grof gemalen worsten uit Krakau wordt vervaardigd. „Kiełbasa krakowska” is een soortnaam geworden. Op geregistreerde producten verwijst de aanduiding „staropolska” echter naar de productiemethode en niet naar een geografisch gebied. Volgens het etymologisch woordenboek betekent „staropolski” dat wat verband houdt met een vervlogen tijd van de Poolse geschiedenis.

4. Beschrijving

4.1. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is, met inbegrip van de belangrijkste fysieke, chemische, microbiologische of organoleptische kenmerken die het specifieke karakter van het product aantonen (artikel 7, lid 2, van deze verordening)

„Kiełbasa krakowska sucha staropolska” is een gedroogde, grof gemalen worst. Het is een typische cilindervormige worst met een lengte van ongeveer 300 mm die in zijn geheel of in delen in de handel wordt gebracht. Hij heeft een natuurlijke of collageendarm met een diameter van 50 tot 70 mm die gelijkmatig gerimpeld is, en een donkerbruine kleur die typisch is voor gerookte producten. De buitenkant van de worst is glanzend, licht gerimpeld en voelt droog aan. De uiteinden zijn samengebonden of -geniet.

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

In de doorsnede van de worst zijn duidelijk grotere stukken vlees en kleinere, lichter gekleurde stukjes vet in de vulling te zien. Grotere stukken mager varkensvlees met een roze tot donkerroze kleur worden afgewisseld met iets lichter gekleurde stukjes vlees van andere klassen. Alle vleesingrediënten worden stevig samengeperst, zodat het product gemakkelijk kan worden gesneden.

In het licht zijn dunne sneetjes een beetje transparant, wat een kenmerkend uiterlijk geeft dat aan gebrandschilderd glas doet denken.

De buitenkant voelt glad, droog en gelijkmatig gerimpeld aan.

„Kielbasa krakowska sucha staropolska” wordt gekenmerkt door de smaak van gepekeld, gerookt en gekookt vlees met een duidelijke boventoon van peper en een delicate nasmaak van knoflook en nootmuskaat.

De worst heeft de typische geur van sterk gerookte worst met een heel delicate toets van knoflook. „Kielbasa krakowska sucha staropolska” is een lang houdbare, gerookte, gekookte en gedroogde worst die aan de hand van traditionele recepten en enkel met vlees van de hoogste kwaliteit wordt vervaardigd. De worst wordt voornamelijk van mager varkensvlees gemaakt. Aan de grote stukken varkensvlees wordt een vulling met een mengeling van enkel natuurlijke specerijen toegevoegd. Alle specerijen, de kwaliteit van het gekozen vlees, het rust- en rookproces, en het drogen op het einde zorgen voor een uitstekend product met een unieke smaak.

- 4.2. *Beschrijving van de productiemethode van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is, die door de producenten moet worden gevolgd, met inbegrip van, in voorkomend geval, de aard en de kenmerken van de gebruikte grondstoffen of ingrediënten, en de manier waarop het product wordt bereid (artikel 7, lid 2, van deze verordening)*

Ingrediënten

Rauw vlees (in kg, per 100 kg van het totale gewicht van het vlees):

Varkensvlees van categorie I — 70 kg

Varkensvlees van categorie IIA — 10 kg

Varkensvlees van categorie III — 10 kg

Er mag maximaal 10 kg hard vet worden toegevoegd.

10 kg van het varkensvlees van categorie I mag worden vervangen door maximaal 10 kg rundvlees van categorie II.

Classificatie van varkensvlees

Categorie I — mager vlees zonder pezen

Categorie IIA — redelijk vet vlees zonder pezen

Categorie III — mager of redelijk mager vlees met pezen

Vet

a) Extern:

Categorie I — zonder vet

Categorie IIA — vetlaag van maximaal 8 mm

Categorie III — beperkt gehalte, 9 tot 11 mm

b) Intramusculair:

Categorie I — vetlaag van maximaal 2 mm

Categorie IIA — vetlaag van maximaal 10 mm

Categorie III — beperkt gehalte van maximaal 15 mm

c) Weefselvet:

Toegestaan in alle categorieën

Maximumgehalte aan vet

Categorie I — maximaal 15 %

Categorie IIA — maximaal 30 %

Categorie III — maximaal 25 %

Kleur van vet in alle categorieën: wit, met een roze of roomkleurige tint

Pezen

Categorie I — geen pezen

Categorie IIA — beperkte hoeveelheid pezen, maximaal 10 %

Categorie III — onbeperkte hoeveelheid

Aanwezigheid van hyperemie voor alle categorieën: verboden

Lymfeklieren voor alle categorieën: verboden

Classificatie van rundvlees

Categorie II — vlees met pezen, beperkte hoeveelheid extern vet van maximaal 2 mm en een laag intramusculair vet van maximaal 2 mm

Vet

a) Extern vet — laag van maximaal 2 mm

b) Intramusculair vet — laag van maximaal 2 mm

c) Weefselvet — maximaal 2 mm toegestaan

Maximumgehalte aan vet: 16 %

Kleur van vet: licht roomkleurig tot diepgeel

Pezen: geen dikke pezen

Hyperemie en lymfeklieren: verboden

Kleur van het gekoelde vlees: lichtrood tot donkerrood

De belangrijkste grondstof is mager varkens- en/of rundvlees van goede kwaliteit.

Het varkensvlees moet aan de volgende kwaliteitsparameters voldoen:

- waterbindingscapaciteit: 2-5 %
- pH-waarde (5,5-5,9 — 24 uur na koeling gemeten);
- rauw varkensvlees van varkens met waarneembare symptomen van spierziekten (PSE, DFD, duidelijke gevolgen van fysiologische processen of letsels enz.) mag niet worden gebruikt;
- het is niet toegestaan vlees van fokzeugen en -beren te gebruiken;
- het is niet toegestaan vlees te gebruiken van dieren die onwettige kenmerken vertonen, met name stressyndroom bij varkens, die objectief en post mortem bij dieren en producten kunnen worden vastgesteld;
- het vlees mag geen enkel bewaringsproces ondergaan behalve koeling en het mag niet worden bevroren;
- koeling betekent dat ervoor wordt gezorgd dat het verse vlees zich tijdens de opslag en het transport in een omgevingstemperatuur van -10°C tot $+7^{\circ}\text{C}$ bevindt;
- het gebruikte vlees mag niet afkomstig zijn van varkens die minder dan 48 uur of meer dan 144 uur vóór de productie zijn geslacht.

Additieven in kg per 100 kg van het totale productiegewicht:

Natuurlijke zwarte peper — 0,05-0,10

Natuurlijke witte peper — 0,15-0,20

Nootmuskaat — 0,05-0,10

Verse knoflook — 0,30-0,40

Suiker — 0,15-0,20

Pekelmengeling bestaande uit: min. 98,5 % zout en 0,5-1,5 % nitraten (III) — ongeveer 1,5 kg.

Vorbereiding van de grondstof en productieproces:

- vooraf worden alle vleesingrediënten versneden, waarbij de stukjes vlees dezelfde grootte moeten hebben (diameter van maximaal 5 cm);
- het vlees wordt 24 tot 72 uur droog gepekeld en het vet 24 tot 72 uur gezouten;
- mechanische verwerking: vlees van categorie IIA wordt met een vleesmolen gemalen tot een grootte van ongeveer 8 tot 10 mm; vlees van categorie III wordt met een vleesmolen gemalen tot een grootte van ongeveer 3 tot 4 mm en/of wordt gemengd met 2 kg ijs of maximaal 5 % water;
- halfbevoren varkensvet wordt gemalen tot een grootte van ongeveer 8 mm met een vleesmolen (of met de hand versneden in kleine blokjes van ongeveer 5 tot 8 mm);
- alle vleesingrediënten en de specerijen worden goed gemengd;
- het mengsel wordt in worstvellen geperst (natuurlijke of collageendarm);
- de worsten worden twee tot drie uur te rusten gehangen bij een temperatuur van ten hoogste 30 °C;
- de buitenkant wordt gedroogd door deze te roken met elzenhout, beukenhout, hout van fruitbomen of een combinatie daarvan, te schroeien en te bakken totdat de worsten aan de binnenkant een temperatuur van ten minste 72 °C bereiken. Het gebruik van rookaroma's is verboden;
- de worsten worden te drogen gehangen totdat het gewenste resultaat is bereikt (niet meer dan 70 %). De duur van het droogproces is afhankelijk van het productvolume en de omgevingsfactoren;
- koolzaad- of zonnebloemolie mag worden gebruikt om te vermijden dat er zich een witte laag vormt tijdens het bewaren. Deze stap in het productieproces is optioneel. De producenten kunnen ervoor kiezen die olie op de buitenkant van de worst aan te brengen om coagulatie van proteïnen, wat de witte laag vormt, te voorkomen. De laag komt op natuurlijke wijze tot stand wanneer coagulatie van proteïnen op de buitenkant plaatsvindt tijdens de bewaring en is het gevolg van het hoge proteïnegehalte van het product (condensatie). De olie wordt aangebracht om esthetische redenen. Ze heeft geen effect op de kwaliteit van het product of de specifieke kenmerken ervan.

4.3. *Beschrijving van de belangrijkste elementen die het traditionele karakter van het product bepalen (artikel 7, lid 2, van deze verordening)*

In Polen gaat de traditie om vlees te verwerken terug tot de vroege middeleeuwen. Het koude, vochtige klimaat van Polen was de aanleiding tot verschillende bewaarmethoden zoals zouten, pekelen, innaken, roken, schroeien en drogen, die allemaal in specifieke combinaties werden toegepast bij de productie van verschillende soorten producten. Zowel op landgoederen als op boerderijen was de slacht van dieren een familiezaak en was de slachttijd een periode om voedselvoorraden voor de winter en voor intensieve veldarbeid aan te leggen alsook voor politieke en familieaangelegenheden zoals oorlogen, reizen, familiebijeenkomsten en expedities. Met de tijd zorgde een overschot aan vlees ervoor dat alle vleesingrediënten van de slacht moesten worden verwerkt, eerst thuis, dan in slagerijen en vandaag voornamelijk in fabrieken. De traditie om bepaalde vleesingrediënten en een selectie specerijen te verwerken, heeft geleid tot het recept en de unieke smaak van „kielbasa krakowska sucha staropolska”.

„Kiełbasa krakowska sucha staropolska” ontleent zijn specifieke karakter aan de traditionele productiemethode volgens een traditioneel recept, in het bijzonder het gebruik van vlees van hoge kwaliteit, het pekelp proces en de lange rustfase. Ook het roken draagt bij aan het unieke karakter van het product.

Het traditionele karakter van „kiełbasa krakowska sucha staropolska” komt naar voren in de kenmerkende ingrediënten en de evenwichtige verhoudingen. Voor de productie van de worst wordt varkensvlees van hoge kwaliteit gebruikt (niet minder dan 70 % van de ingrediënten bestaat uit vlees van categorie I). De grof gemalen stukjes benadrukken de hoge kwaliteit van de grondstof, die in de smaak en het uiterlijk van het product duidelijk wordt. Knoflook staat niet alleen in het recept omdat het de smaak verbetert, maar ook om de houdbaarheid van het product te verlengen.

De ingrediënten en recepten voor de verwerking van deze soort worst („kiełbasa krakowska suszona oraz wędzona” [„gedroogde en gerookte kiełbasa krakowska”]) zijn onder meer ook opgenomen in de publicaties van 1985 en 1987 met als titel „*Domowe wyroby mięsne*” [huisgemaakte vleesproducten] (Tadeusz Kłossowski) en „*Domowe przetwory z mięsa*” [huisgemaakte vleesbereidingen] (Władysław Poszepczyński). Het droog pekelen zorgt ervoor dat de kleur bewaard blijft, geeft het vlees zijn kenmerkende smaak en geur, en verlengt de houdbaarheid van het product.

Door het vlees lang te laten rusten, zijn de kleur en de geur gelijkmatig verspreid over de hele worst voordat hij wordt gerookt, wat naar voren komt in de opmerkelijke smaak en het uiterlijk van het product.

Het rookproces van „kiełbasa krakowska sucha staropolska” is bijzonder belangrijk voor de smaak van het product. De worsten worden aan staven gehangen en worden gerookt door de stijgende hitte en rook van brandend hout (vuur en rook).

In het licht van de technologische vooruitgang mogen ook rookovens worden gebruikt. Om hete rook te produceren, worden in dit proces dezelfde houtsoorten gebruikt. Andere vormen van hout mogen echter ook worden gebruikt, bv. houtsnippers.

Los van de rookmethode zorgt de keuze van geschikte houtsoorten ervoor dat „kiełbasa krakowska sucha staropolska” zijn kenmerkende smaak en geur van gekookt gerookt vlees heeft, niet bitter is en donkerbruin van kleur is.

Al deze processen zijn beschreven in een publicatie van 1926: „*Krakowskie wyroby wędliniarskie — praktyczne wskazówki o wyrobie wędlin*” (Fijne vleeswaren uit Krakau — Praktisch advies voor de bereiding van fijne vleeswaren) van de Poolse auteur Andrzej Różycki.

De methode en het recept voor de productie van „kiełbasa krakowska sucha staropolska” zijn ook bevestigd door de in 1959 gepubliceerde Poolse Normen en de door de Centrale Organisatie van de Vleesindustrie in 1964 gepubliceerde interne regels die waren opgesteld op basis van de regels en recepten die al voor de Tweede Wereldoorlog werden gebruikt.

ISSN 1977-0995 (elektronische uitgave)
ISSN 1725-2474 (papieren uitgave)



Bureau voor publicaties van de Europese Unie
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

NL