



Spis treści

II Komunikaty

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2018/C 53/01	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa M.8695 – PSA/TIL/PPIT) ⁽¹⁾	1
--------------	--	---

IV Informacje

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2018/C 53/02	Kursy walutowe euro	2
2018/C 53/03	Zawiadomienie Komisji w sprawie bieżących stóp procentowych od zwracanej pomocy państwa oraz stóp referencyjnych/dyskontowych obowiązujących 28 państw członkowskich od dnia 1 marca 2018 r. (Opublikowano zgodnie z art. 10 rozporządzenia Komisji (WE) 794/2004 z dnia 21 kwietnia 2004 r. (Dz.U. L 140 z 30.4.2004, s. 1))	3

INFORMACJE PAŃSTW CZŁONKOWSKICH

2018/C 53/04	Postępowanie likwidacyjne – Decyzja o wszczęciu postępowania likwidacyjnego wobec Rapid life životná poisťovňa, a.s., z siedzibą pod adresem: Garbiarska 2, 040 71 Košice, numer rejestracyjny spółki: 31 690 904 (Publikacja zgodnie z art. 280 dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/138/WE w sprawie podejmowania i prowadzenia działalności ubezpieczeniowej i reasekuracyjnej (Wypłacalność II))	4
--------------	--	---

V Ogłoszenia

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

Komisja Europejska

2018/C 53/05	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.8714 – P7S1/TF1/Mediaset/Channel 4 Group/EBX) – Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej ⁽¹⁾	5
--------------	--	---

INNE AKTY

Komisja Europejska

2018/C 53/06	Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych	7
2018/C 53/07	Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych	11

⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG.

II

(Komunikaty)

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji**(Sprawa M.8695 – PSA/TIL/PPIT)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2018/C 53/01)

W dniu 6 lutego 2018 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażaniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną z rynkiem wewnętrznym. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾. Pełny tekst decyzji dostępny jest wyłącznie w języku angielskim i zostanie podany do wiadomości publicznej po uprzednim usunięciu ewentualnych informacji stanowiących tajemnicę handlową. Tekst zostanie udostępniony:

- w dziale dotyczącym połączeń przedsiębiorstw na stronie internetowej Komisji poświęconej konkurencji (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Powyższa strona została wyposażona w różne funkcje pomagające odnaleźć konkretną decyzję w sprawie połączenia, w tym indeksy wyszukiwania według nazwy przedsiębiorstwa, numeru sprawy, daty i sektora,
- w formie elektronicznej na stronie internetowej EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pl>) jako dokument nr 32018M8695. Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do europejskiego prawa.

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro ⁽¹⁾

12 lutego 2018 r.

(2018/C 53/02)

1 euro =

Waluta			Kurs wymiany		
Waluta			Kurs wymiany		
USD	Dolar amerykański	1,2263	CAD	Dolar kanadyjski	1,5427
JPY	Jen	133,23	HKD	Dolar Hongkongu	9,5892
DKK	Korona duńska	7,4458	NZD	Dolar nowozelandzki	1,6918
GBP	Funt szterling	0,88600	SGD	Dolar singapurski	1,6256
SEK	Korona szwedzka	9,9195	KRW	Won	1 328,30
CHF	Frank szwajcarski	1,1503	ZAR	Rand	14,6721
ISK	Korona islandzka	125,40	CNY	Yuan renminbi	7,7604
NOK	Korona norweska	9,7475	HRK	Kuna chorwacka	7,4525
BGN	Lew	1,9558	IDR	Rupia indonezyjska	16 722,75
CZK	Korona czeska	25,358	MYR	Ringgit malezyjski	4,8368
HUF	Forint węgierski	311,97	PHP	Peso filipińskie	63,730
PLN	Złoty polski	4,1748	RUB	Rubel rosyjski	71,0851
RON	Lej rumuński	4,6524	THB	Bat tajlandzki	38,874
TRY	Lir turecki	4,6648	BRL	Real	4,0415
AUD	Dolar australijski	1,5645	MXN	Peso meksykańskie	22,8364
			INR	Rupia indyjska	78,8940

⁽¹⁾ Źródło: referencyjny kurs wymiany walut opublikowany przez EBC.

Zawiadomienie Komisji w sprawie bieżących stóp procentowych od zwracanej pomocy państwa oraz stóp referencyjnych/dyskontowych obowiązujących 28 państw członkowskich od dnia 1 marca 2018 r.

(Opublikowano zgodnie z art. 10 rozporządzenia Komisji (WE) 794/2004 z dnia 21 kwietnia 2004 r. (Dz.U. L 140 z 30.4.2004, s. 1))

(2018/C 53/03)

Stopy bazowe obliczone zgodnie z Komunikatem Komisji w sprawie zmiany metody ustalania stóp referencyjnych i dyskontowych (Dz.U. C 14 z 19.1.2008, s. 6). W zależności od zastosowania stopy referencyjnej, nadal należy dodawać odpowiednie marże, tak jak określono w komunikacie. W przypadku stosowania stopy referencyjnej jako stopy dyskontowej oznacza to, że do stopy bazowej należy dodać marżę 100 punktów bazowych. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 271/2008 z dnia 30 stycznia 2008 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 794/2004 przewiduje, że, o ile nie przewidziano inaczej w odrębnej decyzji, także stopę od zwracanej pomocy oblicza się, dodając 100 punktów bazowych do stopy bazowej.

Zmienione stopy zaznaczono pogrubioną czcionką.

Poprzednia tabela została opublikowana w Dz.U. C 14 z 16.1.2018, s. 3.

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

INFORMACJE PAŃSTW CZŁONKOWSKICH

Postępowanie likwidacyjne

Decyzja o wszczęciu postępowania likwidacyjnego wobec Rapid life životná poisťovňa, a.s., z siedzibą pod adresem: Garbiarska 2, 040 71 Košice, numer rejestracyjny spółki: 31 690 904

(Publikacja zgodnie z art. 280 dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/138/WE w sprawie podejmowania i prowadzenia działalności ubezpieczeniowej i reasekuracyjnej (Wypłacalność II))

(2018/C 53/04)

Zakład ubezpieczeń	Rapid life životná poisťovňa, a.s., z siedzibą pod adresem: Garbiarska 2 040 71 Košice SLOVENSKO/SLOVAKIA numer rejestracyjny spółki: 31 690 904
Data wydania, data wejścia w życie i rodzaj decyzji	Uznesenie o vyhlásení konkurzu zo dňa 23.1.2018 (uchwała w sprawie ogłoszenia upadłości z dnia 23 stycznia 2018 r.)
Właściwe organy	Okresný súd Košice I, z siedzibą pod adresem: Štúrova 29 041 60 Košice SLOVENSKO/SLOVAKIA
Organ nadzoru	Národná banka Slovenska, centrala, z siedzibą pod adresem: Imricha Karvaša 1 813 25 Bratislava SLOVENSKO/SLOVAKIA
Mianowany zarządca	JUDr. Dana Hustáková, adres kancelarii: Žriedlová 3 040 01 Košice SLOVENSKO/SLOVAKIA Nr zarządcy: S738
Obowiązujące przepisy	Slovenská republika, zákon č. 7/2005 Z.z. o konkurze a reštrukturalizácii a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov (Republika Słowacka, ustawa nr 7/2005 w sprawie upadłości i restrukturyzacji oraz zmiany niektórych ustaw, z późniejszymi zmianami)

V

(Ogłoszenia)

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

KOMISJA EUROPEJSKA

Zgłoszenie zamiaru koncentracji**(Sprawa M.8714 – P7S1/TF1/Mediaset/Channel 4 Group/EBX)****Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2018/C 53/05)

1. W dniu 2 lutego 2018 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji.

Zgłoszenie to dotyczy następujących przedsiębiorstw:

- ProSiebenSat.1 Media SE (Niemcy),
- Télévision française 1 SA (Francja), należące do Grupy Bouygues,
- Mediaset SpA (Włochy), należące do Grupy Fininvest,
- Channel Four Television Corporation (Zjednoczone Królestwo),
- European Broadcaster Exchange (EBX) Limited (Zjednoczone Królestwo), kontrolowane wspólnie przez ProSiebenSat.1 Media SE, Télévision française 1 SA, Mediaset SpA i Channel Four Television Corporation.

Przedsiębiorstwa ProSiebenSat.1 Media SE, Télévision française 1 SA, Mediaset SpA i Channel Four Television Corporation przejmują, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) i art. 3 ust. 4 rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wspólną kontrolę nad całym przedsiębiorstwem European Broadcaster Exchange (EBX) Limited.

Koncentracja dokonywana jest w drodze zakupu udziałów/akcji.

2. Przedmiotem działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji jest:

- w przypadku przedsiębiorstwa ProSiebenSat.1 Media SE: spółka holdingowa jednej z największych bezpłatnych sieci telewizyjnych w Niemczech, prowadzi działalność także w dziedzinie multimediiów i sprzedaży artykułów promocyjnych,
- w przypadku przedsiębiorstwa Télévision française 1 SA: spółka holdingowa jednej z największych bezpłatnych i płatnych sieci telewizyjnych we Francji, zaangażowana w różne rodzaje działalności gospodarczej związane z sektorem audiowizualnym,
- w przypadku przedsiębiorstwa Mediaset SpA: spółka holdingowa jednej z największych bezpłatnych i płatnych sieci telewizyjnych we Włoszech i w Hiszpanii, zaangażowana w różne rodzaje działalności gospodarczej związane z sektorem audiowizualnym,
- w przypadku przedsiębiorstwa Channel Four Television Corporation: spółka holdingowa jednej z największych sieci telewizyjnych w Zjednoczonym Królestwie, finansowany komercyjnie nadawca publiczny,

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1 („rozporządzenie w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw”).

— w przypadku przedsiębiorstwa European Broadcaster Exchange (EBX) Limited: przedsiębiorstwo zajmujące się międzynarodową promocją i sprzedażą zasobów filmów reklamowych wyświetlanych przed właściwym, dostępnym w mediach cyfrowych takich jak strony internetowe i aplikacje na smartfony lub telewizja hybrydowa, nagraniem video, w jego trakcie i po nim.

3. Po wstępnej analizie Komisja uznała, że zgłoszona transakcja może wchodzić w zakres rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw. Jednocześnie Komisja zastrzega sobie prawo do podjęcia ostatecznej decyzji w tej kwestii.

Należy zauważyć, iż zgodnie z zawiadomieniem Komisji w sprawie uproszczonej procedury rozpatrywania niektórych koncentracji na podstawie rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾ sprawa ta może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury określonej w tym zawiadomieniu.

4. Komisja zwraca się do zainteresowanych osób trzecich o zgłaszanie ewentualnych uwag na temat planowanej koncentracji.

Komisja musi otrzymać takie uwagi w nieprzekraczalnym terminie 10 dni od daty niniejszej publikacji. Należy zawsze podawać następujący numer referencyjny:

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

Uwagi można przysyłać do Komisji pocztą, pocztą elektroniczną lub faksem. Należy stosować następujące dane kontaktowe:

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

Faks: +32 22964301

Adres pocztowy:

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

⁽¹⁾ Dz.U. C 366 z 14.12.2013, s. 5.

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2018/C 53/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„ΑΓΚΙΝΑΡΑ ΙΡΙΩΝ” (AGKINARA IRION)

Nr UE: PGI-GR-02293 – 24.2.2017

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Αγκινάρα Ιριών” (Agkinara Irion)

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Grecja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Chronione oznaczenie geograficzne „Αγκινάρα Ιριών” (Agkinara Irion) stosuje się do główek karczochów lokalnej odmiany karczochów zwanych „Prasini tou Argous” (zielony karczoch z Argos) lub „Argitiki” (karczoch z Argos), która należy do gatunku *Cynara scolymus* L. z rodziny astrowatych.

Karczochy „Αγκινάρα Ιριών” w stanie świeżym posiadają następujące właściwości, które odróżniają je od innych karczochów:

- główki zwarte i cylindryczne charakteryzujące się otworkiem na czubku,
- minimalna wysokość główki wynosząca 10 cm i minimalna średnica poprzeczna wynosząca 8 cm,
- zewnętrzne przysadki w kolorze zielonym, mięsiste u nasady, a przy zaokrąglonym końcu rozwidłone, bez kolca lub niekiedy z małym kolcem,
- wewnętrzne przysadki w kolorze przechodzącym stopniowo od jasnozielonego do żółtego, a w środku od fioletowego do koloru jasnożółtego puchu,
- sztywny cylindryczny koniec łodygi o długości ≤ 40 cm i średnicy 1–4 cm,
- miękkie główki oraz mięsiste i smaczne podstawy przysadek i dna kwiatowego w kształcie tarczy, które mają szczególnie słodki smak i które nadają się do spożycia również w stanie surowym.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Wszystkie etapy produkcji karczochów „Αγκινάρα Ιριών” muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Określony obszar geograficzny, na którym produkuje się karczochy „Αγκινάρα Ιπίων”, ma kształt trójkąta, którego jeden bok przebiega wzdłuż linii brzegowej morza, a pozostałe dwa boki wyznaczają podnóża masywów górskich. Obszar ten obejmuje gminy wiejskie Karnezaiika i Iria oraz miejscowość Kantia, które leżą w granicach administracyjnych gminy miejskiej Nauplion.

Są to dwie równiny, Iria i Kantia, zajmujące odpowiednio powierzchnię 1 000 ha i 250 ha, położone w południowo-wschodniej części prefektury Argolida i oddzielone od siebie niską przełęczą wapienną Lykalona. Naturalne granice określonego obszaru geograficznego wyznacza podnóżę góry Arachnaion na północy-północnym wschodzie, góra Didymos na południu-południowym wschodzie i Zatoka Argolidzka na zachodzie.

Obie równiny mają ekspozycję południowo-zachodnią; przebiegają przez nie odpowiednio cieki wodne Karnezaiiko, lub Dipotamos, i Kantia. Wspomniane cieki wodne płyną ze wschodu na zachód i uchodzą do morza.

5. Związek z obszarem geograficznym

Czynniki naturalne

Dzięki skale macierzystej gleby i specyficznemu mikroklimatowi określonego obszaru geograficznego możliwe jest uzyskanie wcześniej dojrzewającego produktu o wyjątkowej jakości.

Gleby powstały z osadów aluwialnych cieków wodnych nawadniających równiny. Wszystkie rodzaje gleb należą do dużej kategorii gleb inicjalnych (niedawno powstałe gleby bez typowych poziomów). Są to w większości gleby piaskowo-gliniasto-mułowe i gliniasto-mułowe.

Są one bardzo żyzne na głębokościach 50–150 cm, co sprzyja głębokiemu zakorzenieniu karczochów. Są to gleby młode, o średnim składzie, z dobrym naturalnym odwadnianiem wynikającym z obecności warstwy piasku i żwiru. Gleby te zawierają wapń i są bogate w magnez. Nadmiar magnezu w skale macierzystej obu równin przyczynia się do utrzymania struktury tych nadmorskich gleb, ponieważ współwystępowanie w glebie magnezu z sodem pozwala na uprawę karczochów „Αγκινάρα Ιπίων” nawet w rejonach o wysokim zasoleniu. Nachylenie terenu wynosi 0–3 %.

Na obszarze tym panuje klimat typu śródziemnomorskiego, tj. suchy z bardzo łagodnymi zimami.

Na warunki klimatyczne pozytywnie wpływa bliskość Zatoki Argolidzkiej, która łagodzi skrajne temperatury. W związku z tym latem temperatury maksymalne są niższe, a zimą temperatury minimalne są wyższe. Średnia roczna temperatura w regionie wynosi 18,5 °C, przy czym średnia minimalna wynosi 10,2 °C, a średnia maksymalna 28,2 °C. Przymrozki są rzadkością ze względu na geomorfologię obszaru. Pasma górskie otaczające obszar uprawy chronią go przed chłodnymi północnymi prądami powietrza, które występują zimą; na obszarze tym zwykle więcej natomiast wiatry południowe, takie jak bryza morska.

Obszar ma ekspozycję południowo-zachodnią, przy czym roczne natężenie promieniowania słonecznego wynosi około 337,0 cal/cm² przy średnim rocznym nasłonecznieniu wynoszącym 2 500 godzin.

Całkowity poziom opadów wynosi około 400 mm rocznie, przy czym latem i jesienią często występują okresy suszy.

Warunki te są bardzo korzystne dla wczesnego dojrzewania produktu oraz umożliwiają jego pomyślną uprawę i osiągnięcie maksymalnych plonów w miesiącach zimowych.

Czynniki ludzkie

Czynnik ludzki jest szczególnie ważny dla uzyskania produktu wcześniej dojrzewającego. Producenci opracowali techniki uprawy, takie jak staranny dobór roślin matecznych w celu założenia nowej uprawy, określone odstępy między nasadzeniami, czas trwania i stosowanie nawadniania oraz przerzedzanie pędów, aby zapewnić jeszcze wcześniejsze dojrzewanie karczochów „Αγκινάρα Ιπίων”.

Specyfika produktu

Specyfika karczochów „Αγκινάρα Ιπίων” wiąże się z ich renomą, która wynika z bardzo wczesnego dojrzewania produktu i jego wyjątkowego słodkiego smaku.

Dzięki pierwszym jesiennym zbiorom karczochy te są jedynymi dostępnymi na rynku. Ponadto duże ilości karczochów dostarczanych na rynek w miesiącach zimowych przyczyniają się do rozpowszechniania produktu.

Łagodny klimat w połączeniu z bardzo dużym nasłonecznieniem, ze względu na położenie geograficzne i południowo-zachodnią ekspozycję równin, sprzyja wczesnej produkcji. Brak opadów w miesiącach letnich pozwala na kontrolowanie rozpoczęcia uprawy dzięki nawadnianiu, w związku z czym produkcja rozpoczyna się jesienią. Umiarkowanie chłodne zimy ze względu na bliskość morza i brak przymrozków związanych z zimnymi prądami powietrza, przed którymi równiny są chronione otaczającymi je niskimi górami, stwarzają idealne warunki uprawy karczochów „Αγκινάρα Ιπίων” i pozwalają na uzyskanie maksymalnych plonów w miesiącach zimowych.

Karczochy „Αγκινάρα Ιπίων” wyróżniają się również wyrazistym i szczególnie słodkim smakiem. Wspomniane właściwości organoleptyczne wynikają ze składu i z odkładania się węglowodanów podczas różnicowania i owocowania wczesną jesienią, gdy natężenie promieniowania słonecznego jest wysokie.

Proces odkładania się węglowodanów wzmacnia południowo-zachodnia ekspozycja równin, na których prowadzi się uprawy, a tym samym bardzo silne oddziaływanie promieniowania słonecznego na rośliny.

Cechy charakterystyczne produktu zostają ulepszone dzięki interwencji człowieka, takiej jak rygorystyczna selekcja suchorośli w celu zachowania lokalnej odmiany, z której pochodzą karczochy „Αγκινάρα Ιπίων”.

Techniki stosowane w celu zapewnienia wczesnego dojrzewania produktu powstały w wyniku wieloletnich obserwacji i dużej staranności ze strony lokalnych producentów i były przekazywane z pokolenia na pokolenie w celu uzyskania produktu wysokiej jakości, który jest dostępny na rynku na początku jesieni i który monopolizuje zainteresowanie konsumenta do końca zimy, pokrywając prawie w całości konsumpcję krajową.

Podsumowując, geomorfologia regionu, lokalne warunki glebowo-klimatyczne i zachowanie tradycyjnego sposobu uprawy są elementami, które przyczyniają się do wczesnego dojrzewania, słodczy, smaku i innych cech jakościowych karczochów „Αγκινάρα Ιπίων” oraz są źródłem ich renomy i wartości dodanej.

O wczesnym dojrzewaniu karczochów „Αγκινάρα Ιπίων” wspomniano w czasopiśmie *Φρουτονέα* (*Frutonea*), wydanie nr 169 z lutego 2013 r., w którym można przeczytać następujący opis odmiany zielonych karczochów z Argos (Argitiki): „[...] Jest to najbardziej rozpowszechniona odmiana na obszarze Argolidy, jak również w innych częściach Peloponezu i na Krecie. Jest to wczesna odmiana o wysokich plonach, która wytwarza kwiaty od listopada (a w Irii od końca października) [...]”.

Odniesienia do cech jakościowych karczochów „Αγκινάρα Ιπίων” pojawiają się bardzo często w artykułach publikowanych w mediach.

W szczególności w dzienniku *Τα Νέα της Αργολίδας* (*Ta Nea tes Argolidas*), w wydaniu z dnia 20 maja 2002 r., można przeczytać następującą informację: „[...] Jeżeli chodzi o jego właściwości odżywcze i lecznicze, Christos Olympios z Uniwersytetu Rolniczego w Atenach podkreślił, że jadalna część kwiatu karczocha z Irii jest bogata w białko, węglowodany, witaminę C, sole i celulozę [...]”.

Kolejne odniesienie opublikowano w dzienniku *Πολιτιστικά της Αργολίδας* (gazeta kulturalna Argolidy) z dnia 17 marca 2010 r.: „[...] Podczas wydarzenia zawodowi kucharze z Turcji i Cypru, członkowie międzynarodowego konserwatorium kuchni śródziemnomorskiej, ale także z Grecji, wykorzystają swój talent i doświadczenie, aby uwypuklić zalety gastronomiczne karczochów z Irii, które są wyjątkowym i smacznym produktem [...]”.

Renoma produktu wiąże się ściśle z życiem gospodarczym, społecznym i kulturalnym Irii.

O renomie tej świadczą coroczne festiwale, imprezy, liczne wydarzenia i spotkania poświęcone promocji produktu, konkursy gastronomiczne, wzmianki w mediach drukowanych i elektronicznych, w radiu i w telewizji, w książkach, w czasopismach i programach kulinarnych, w specjalistycznych czasopismach poświęconych rolnictwu i w menu lokalnych restauracji.

W maju 2002 r. po raz pierwszy w Grecji odbyła się konferencja poświęcona uprawie karczochów „Αγκινάρα Ιπίων” i jej perspektywom z udziałem czołowych naukowców z Włoch i Grecji.

W listopadzie 2007 r. Irię odwiedził komitet międzynarodowego stowarzyszenia branżowego „Miasto karczocha” to stowarzyszenie z siedzibą w Ladispoli we Włoszech, którego celem jest promowanie uprawy i wprowadzania do obrotu karczochów. Celem tej wizyty było utworzenie ośrodka wymiany informacji o produkcie i nawiązanie przyjacielskich relacji między krajami produkującymi karczochy przy jednoczesnym promowaniu turystyki.

W maju 2010 r. zorganizowano pierwszy festiwal gastronomiczny w Irii, a szefowie kuchni ze wschodniej części basenu Morza Śródziemnego (członkowie międzynarodowego konserwatorium kuchni śródziemnomorskiej) przygotowali dania z wykorzystaniem karczochów „Αγκινάρα Ιρίων” w celu podkreślenia, dzięki swojemu talentowi i doświadczeniu, szczególnego i wyrazistego smaku tego lokalnego produktu.

Renomę produktu podkreśla się w prasie drukowanej i elektronicznej, a niekiedy również w reportażach publikowanych w czasopiśmie kulinarnych o wysokim nakładzie lub w programach kulinarnych głównych stacji telewizyjnych. Słynny szef kuchni Ilias Mamalakis zachęca w przepisie dla prasy internetowej: „[...] karczochy z Irii cieszą się renomą. Szukajcie ich na lokalnych targowiskach. Są przepyszne”. W czasopiśmie dotyczącym rolnictwa i handlu regularnie publikuje się również sprawozdania na temat wprowadzania tego produktu do obrotu, zmian jego cen i jego nowych perspektyw.

Karczochy „Αγκινάρα Ιρίων” są powszechnie znane w lokalnej i tradycyjnej gastronomii, o czym świadczy wiele przepisów z książki „Αγκινάρα, ο θησαυρός της γης των Ιρίων” (Karczoch, skarb ziemi Irii) Niki Tsekoury (opublikowanej w 2013 r.). Miejscowe restauracje również oferują gościom wiele dań na bazie karczochów, przyczyniając się do wzmocnienia tożsamości lokalnego produktu turystycznego.

Znaczenie karczochów „Αγκινάρα Ιρίων” dla regionu znajduje odzwierciedlenie w logo stowarzyszenia zawodowego i turystycznego Kantii – Irii, które przedstawia karczocha, natomiast oficjalną pieczęcią federacji rolników Irii jest stylizowana główka karczocha, bardzo przypominająca uprawiany przez nich produkt.

Mądrość ludowa chwali wyrazisty i słodki smak lokalnego produktu w przysłowiu „karczoch z Irii zachęca do kieliszka”, z kolei znana malarka Diana Antonakatu przedstawia w jednym ze swoich dzieł z 2000 r. ciężką pracę miejscowych robotników, podkreślając że „wymieniali [oni] pomidory na najsmaczniejsze karczochy w całym regionie [...]”.

Czynniki historyczne

Już w drugiej połowie XIX wieku pojawiają się odniesienia do renomy i dużej wartości handlowej produktu uprawianego w Argolidzie jako produktu eksportowanego do Istanbulu, Egiptu i Izmiru, przy czym klasyfikuje się go w tej samej kategorii co inne przynoszące zyski i bardzo poszukiwane zasoby [„Ταξίδια ἀπὸ τὴν Ελλάδα” („Podróże po Grecji”) G. P. Paraskévopoulos, 1869].

Pierwsza systematyczna uprawa karczocha na obszarze Irii i Kantii sięga okresu po II wojnie światowej, lat 1946 i 1947 r.

W 1969 r. można znaleźć urzędową wzmiankę o uprawie karczochów w gminie Iria zajmującej powierzchnię 800 ha, tj. 2/3 obu równin.

W kolejnych latach poziom specjalizacji producentów zajmujących się uprawą karczochów stale wzrastał, zaś produkcja karczochów silnie wpływała na wzmocnienie związku z między czynnikami gospodarczymi i społecznymi na poziomie lokalnym.

Ścisły związek między Irią i karczochami osiągnął największe znaczenie w latach 1980–2000, kiedy na obszarze tym wystąpił długotrwały okres suszy powodujący poważną degradację zasobów wodnych i glebowych. Uprawa karczocha jest odporna na sól i dobrze dostosowuje się do specyficznych warunków regionu, umożliwiając mieszkańcom uzyskanie odpowiednich dochodów, biorąc pod uwagę że uprawa innych warzyw lub owoców jest praktycznie niemożliwa.

Obecnie produkcja karczochów „Αγκινάρα Ιρίων” pokrywa większość zapotrzebowania na rynku krajowym, co potwierdza ich renomę.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

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

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2018/C 53/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

„KIEŁBASA KRAKOWSKA SUCHA STAROPOLSKA”

Nr UE: TSG-PL-02145 – 14.6.2016

1. Nazwy, które mają być zarejestrowane

„Kiełbasa krakowska sucha staropolska”

2. Typ produktu

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3. Podstawy do rejestracji

3.1. Czy produkt

- ☒ jest wynikiem sposobu produkcji lub przetwarzania odpowiadającego tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub środka spożywczego, lub jego skład odpowiada takiej praktyce,
- ☐ jest wytwarzany z tradycyjnie stosowanych surowców lub składników.

„Kiełbasa krakowska sucha staropolska” to produkt tradycyjny, który jest wynikiem sposobu produkcji odpowiadającego tradycyjnej praktyce. Jej sposób produkcji wywodzi się z tradycji krakowskich kiełbas grubo krojonych, o których pisze już w wydanej w 1926 roku publikacji pt.: „Krakowskie wyroby wędliniarskie – praktyczne wskazówki o wyrobie wędlin” polski autor Andrzej Różycki. Z uwagi na swoją jakość i charakter, sposób wytwarzania tej kiełbasy rozprzestrzenił się na inne rejony. Metoda produkcji opiera się na wywodzących się z tradycyjnych procesów: peklowania, osadzania, wędzenia i suszenia. W procesie produkcji szczególną rolę zajmuje proces osadzania (2–3 godziny), dzięki któremu w produkcji zachodzą złożone procesy fizykochemiczne, a produkt zyskuje specyficzny smak i aromat.

3.2. Czy nazwa

- ☐ jest tradycyjnie stosowana w odniesieniu do konkretnego produktu,
- ☒ określa tradycyjny lub specyficzny charakter produktu

Nazwa „kiełbasa krakowska sucha staropolska” jest stosowana w odniesieniu do specyficznego produktu, który powstaje zgodnie ze sposobem produkcji wywodzącym się z tradycji kiełbas krakowskich grubo rozdrobnionych. Nazwa „kiełbasa krakowska” stała się nazwą rodzajową. Natomiast określenie rejestrowanego produktu „staropolska” odnosi się do metody produkcji, a nie obszaru geograficznego. Zgodnie ze słownikiem etymologicznym słowo „staropolski” oznacza – związany z dawną Polską.

4. Opis

4.1. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, w tym jego najważniejszych cech fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych, świadczących o jego szczególnym charakterze (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)

„Kiełbasa krakowska sucha staropolska” jest kiełbasą suszoną, grubo rozdrobnioną. Występuje w formie typowych batonów o długości około 300 mm lub jego części, w jelicie naturalnym lub osłonce białkowej o średnicy od 50 do 70 mm, o równomiernie pomarszczonej skórce i zewnętrznej barwie ciemnobrązowej, typowej dla produktów wędzonych. Powierzchnia kiełbasy jest lśniąca, lekko pomarszczona, sucha w dotyku. Końce batonów są obustronnie zawiązane lub spięte.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Przekrój poprzeczny kielbasy z wyraźnie widocznymi większymi kawałkami mięsa, mniejszymi tłuszczu (jaśniej wybarwionymi) i otoczonymi farszem. Na przekroju kielbasy są widoczne wyraźnie duże kawałki chudego mięsa wieprzowego o barwie różowej do ciemnoróżowej, a pomiędzy nimi mięso pozostałych klas o kolorze nieco jaśniejszym. Wszystkie składniki mięsne są dobrze związane, co umożliwia łatwe plasterkowanie produktu.

Pod światło cienkie plasterki lekko prześwitują tworząc charakterystyczny mozaikowy układ tzw. witrażyka.

„Wrażenie w dotyku” batonu charakteryzuje gładka, sucha i równomiernie pomarszczona powierzchnia.

„Kielbasę krakowską suchą staropolską” cechuje smak peklowanego, wędzonego i pieczonego mięsa z wyraźnymi nutami pieprzu i delikatnym posmakiem czosnku oraz gałki muszkatołowej.

Zapach typowy dla mocno uwędzonej kielbasy z bardzo delikatnym zapachem czosnku. „Kielbasa krakowska sucha staropolska” jest to kielbasa trwała, wędzona, pieczona i suszona, produkowana w oparciu o tradycyjne receptury i tylko z mięsa najwyższej jakości. Wytwarzana jest w przeważającej ilości z mięs chudych wieprzowych. Duże kawałki mięsa wieprzowego uzupełnione są farszem z dodatkiem mieszanki wyłącznie naturalnych przypraw. Wszystkie przyprawy, jakość dobranych mięs, ale także proces osadzania i wędzenia, a na końcu suszenia, tworzą wspaniały produkt, o unikalnym smaku.

- 4.2. *Opis metody wytwarzania produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, obowiązkowo stosowanej przez producenta, w tym, w stosownych przypadkach, charakteru i właściwości używanych surowców lub składników oraz metody przygotowywania produktu (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)*

Składniki

Surowce mięsne (w kg na 100 kg całkowitej masy mięsa):

Mięso wieprzowe kl. I – 70 kg

Mięso wieprzowe kl. IIA – 10 kg

Mięso wieprzowe kl. III – 10 kg

Dopuszcza się użycie tłuszczu – tłuszcz drobny twardy – do 10 kg

Dopuszcza się zastąpienie 10 kg mięsa wieprzowego kl. I mięsem wołowym klasy II w ilości do 10 kg.

Klasyfikacja mięsa wieprzowego

Klasa I (kl. I) – mięso chude, nieścięgniste,

Klasa IIA – (kl. IIA) – mięso średnio tłuste, nieścięgniste,

Klasa III (kl. III) – mięso chude lub średnio chude, ścięgniste.

Tłuszcz

a) zewnętrzny:

Kl. I bez tłuszczu,

Kl. IIA warstwa do 8 mm,

Kl. III niewielka ilość, 9–11 mm;

b) międzymięśniowy:

Kl. I warstwa do 2 mm,

Kl. IIA warstwa do 10 mm,

Kl. III niewielka ilość, do 15 mm;

c) międzytkankowy:

dopuszczalny we wszystkich klasach.

Analityczna zawartość tłuszczu

Kl. I do 15 %

Kl. IIA do 30 %

Kl. III do 25 %

Barwa tłuszczu we wszystkich klasach: biała z odcieniem różowym lub kremowym

Ściągnistość

Kl. I niedopuszczalna,

Kl. IIA niewielka ilość ścięgien, do 10 %

Kl. III bez ograniczeń,

Przekrwienie mięsa we wszystkich klasach: niedopuszczalne

Węzły chłonne we wszystkich klasach: niedopuszczalne

Klasyfikacja mięsa wołowego

Klasa II – mięso ścięgniaste z minimalną okrywą tłuszczu zewnętrznego – do 2 mm i grubą do 2 mm warstwą tłuszczu międzymięśniowego

Tłuszcz

a) zewnętrzny – warstwa do 2 mm,

b) międzymięśniowy – warstwa do 2 mm,

c) śródkankowy – dopuszczalny do 2 mm.

Analityczna zawartość tłuszczu: 16 %

Barwa tłuszczu: białokremowa do intensywnie żółtej

Ściągnistość: bez grubszych ścięgien

Przekrwienie i węzły chłonne: niedopuszczalne

Barwa mięsa chłodzonego: jasnoczerwona do ciemnoczerwonej

Podstawowym surowcem jest chude, dobrej jakości mięso wieprzowe i/lub wołowe.

Mięso wieprzowe powinno charakteryzować się następującymi parametrami jakościowymi:

- odpowiednia wodochłonność, wynosząca: 2–5 %,
- właściwa wartość pH (5,5–5,9 – mierzone po 24 godzinym wychłodzeniu),
- nie dopuszcza się mięsa surowego pochodzącego od świń z wyraźnymi objawami miopatii (PSE, DFD, ewidentne następstwa procesów fizjologicznych lub urazów itp.),
- wyklucza się zastosowanie mięsa pochodzącego od loch i knurów,
- wyklucza się mięso pochodzące od zwierząt będących nosicielami cech niezgodnych, ze szczególnym odniesieniem do podatności na stres (PSS), które są możliwe do wykrycia w obiektywny sposób również „post mortem” u zwierząt i w produktach,
- mięso nie może być poddawane żadnym innym procesom konserwacji poza schładzaniem, w tym nie może być zamrażane.
- przez schładzanie rozumie się przechowywanie surowego mięsa, podczas składowania i transportu w temperaturze otoczenia od -10 °C do +7 °C,
- mięso wykorzystane do produkcji nie może pochodzić ze świń poddanych ubojowi przed mniej niż 48 godzinami lub ponad 144 godzinami.

Dodatki w kg na 100 kg masy produkcyjnej

Pieprz czarny naturalny – 0,05–0,10

Pieprz biały naturalny – 0,15–0,20

Gałka muszkatołowa – 0,05–0,10

Czosnek świeży – 0,30–0,40

Cukier – 0,15–0,20

Mieszanka pekłująca o składzie: min. 98,5 % soli i 0,5–1,5 % azotanów(III) – ok. 1,5 kg.

Przygotowanie surowca i proces produkcyjny:

- wstępne rozdrabnianie wszystkich surowców mięsnych w celu ujednoludnienia wielkości kawałków mięsa (do 5 cm średnicy),
- peklowanie suche mięs przez 24–72 godziny, natomiast solenie tłuszczu przez 24–72 godziny,
- obróbka mechaniczna: rozdrabnianie mięsa kl. IIA z użyciem siatki o średnicy oczek 8–10 mm, rozdrabnianie mięsa kl. III na siatce o średnicy oczek 3–4 mm i/lub kutrowanie z dodatkiem 2 kg lodu/lub wody w ilości do 5 %,
- rozdrabnianie drobnego, podmrożonego tłuszczu wieprzowego przez siatki o średnicy oczek max. 8 mm (lub krojenie ręczne na kostki o wielkości boku 5–8 mm)
- dokładne wymieszanie wszystkich surowców mięsnych z dodatkiem przypraw,
- napełnianie w osłonki (naturalne jelita naturalne lub osłonki białkowe),
- osadzanie w temperaturze nie wyższej niż 30 °C (2–3 godziny),
- osuszanie powierzchni, a następnie wędzenie przy użyciu drewna olchowego, bukowego, owocowego lub ich mieszanek, parzenie i pieczenie, do uzyskania wewnątrz batonów temperatury min. 72 °C. Zabrania się stosowania preparatów dymu wędzarniczego,
- suszenie do uzyskania wydajności nie wyższej niż 70 %, długość suszenia uzależniona jest od ilości produktu oraz warunków panujących w danym pomieszczeniu,
- dopuszcza się stosowanie oleju rzepakowego lub słonecznikowego, aby zapobiec powstawaniu białego nalotu podczas przechowywania. Stosowanie tego etapu produkcji jest dobrowolne. Producent może zdecydować się na zastosowanie ww. oleju na powierzchni batonu celem zapobieżenia wytrącania się białka w postaci białego nalotu. Nalot ten jest naturalnym procesem wytrącania się białka na powierzchni batonu podczas przechowywania. Nalot jest efektem dużej zawartości (kondensacji) białka w produkcie. Zastosowanie oleju ma na celu poprawę estetycznych cech produktu. Nie wpływa ono na jakość wyrobu ani jego cechy specyficzne.

4.3. Opis najważniejszych elementów decydujących o tradycyjnym charakterze produktu (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)

W Polsce tradycję przetwórstwa mięsnego datuje się od wczesnego średniowiecza. Wilgotny i chłodny klimat Polski ukształtował stosowanie szeregu metod konserwowania, tj. solenia, peklowania, marynowania, wędzenia, parzenia, suszenia, używanych w specyficznych kombinacjach przy wytwarzaniu poszczególnych rodzajów przetworów. Na dworach szlacheckich i w gospodarstwach włościańskich ubój zwierząt był wydarzeniem rodzinnym i okresem przygotowywania zapasów żywności zarówno na okresy zimowe, intensywnych prac polowych jak i wydarzeń politycznych i rodzinnych np. wojny, podróże, spotkania rodzinne, wyprawy. Z czasem powstałe nadwyżki mięsa wymusiły konieczność przetwarzania wszystkich uzyskanych w trakcie uboju surowców mięsnych początkowo w warunkach domowych, następnie w warsztatach rzemieślniczych, a współcześnie głównie w zakładach przemysłowych. W rezultacie historycznego procesu przetwarzania wyselekcjonowanych surowców mięsnych i doboru „bukietu” przypraw ukształtowała się receptura i specyfika walorów sensorycznych „kiełbasy krakowskiej suchej staropolskiej”.

„Kiełbasa krakowska sucha staropolska” zawdzięcza swój charakter tradycyjnemu sposobowi produkcji, według tradycyjnej receptury, w szczególności użyciu mięsa wysokiej jakości, procesowi peklowania i długotrwałemu procesowi osadzania. Na specyfikę produktu wpływa również sposób przeprowadzenia wędzenia.

O tradycyjnym charakterze „kiełbasy krakowskiej suchej staropolskiej” świadczy charakterystyczny skład surowcowy oraz zachowane proporcje. Do produkcji kiełbasy wykorzystuje się wysokiej jakości mięso wieprzowe (mięso klasy I stanowi aż ok. 70 % składu surowcowego). Grube rozdrobnienie uwidacznia szlachetność stosowania surowca. Zabieg ten przekłada się na smak i wygląd wyrobu. Stosowany w recepturze czosnek służy nie tylko podniesieniu walorów smakowych, ale również ma wpływ na przedłużenie trwałości wyrobu.

Skład surowcowy oraz receptury wytwarzania tego rodzaju kiełbas zostały również ujęte (kiełbasa krakowska suszona oraz wędzona) m.in. w publikacjach z 1985 i 1987 r. pt. „Domowe wyroby mięsne” (Tadeusz Kłossowski) oraz „Domowe przetwory z mięsa” (Władysław Poszepczyński). Efektem procesu suchego peklowania jest utrwalanie barwy, wytworzenie charakterystycznego smaku i zapachu mięsa oraz przedłużenie trwałości produktu.

Długotrwałe osadzanie gwarantuje wyrównywanie barwy i smaku w całym batonie kiełbasy przed wędzeniem, co przekłada się na specyficzny finalny smak i wygląd wyrobu.

Wędzenie „kiełbasy krakowskiej suchej staropolskiej” ma szczególne znaczenie dla smaku wyrobu. Batony kiełbasy wiszące na drążkach wędzi się za pomocą unoszącego się ciepła i dymu. Dym wędzarniczy i ciepło są efektem spalania drewna (ogień i dym).

W związku z postępem technologicznym dopuszczalne jest również wędzenie przy pomocy generatorów dymu wędzarniczego. W procesie tym do produkcji gorącego dymu wędzarniczego wykorzystywane są takie same rodzaje drewna, ale dopuszczalne są również inne jego formy, np. zrębki.

Wybór odpowiednich rodzajów drewna, niezależnie od doboru metody wędzenia, gwarantuje uzyskanie przez „kiełbasę krakowską suchą staropolską” charakterystycznego, pozbawionego goryczy, smaku i aromatu wędzonego i pieczonego mięsa oraz ciemnobrązowej barwy.

Wszystkie te procesy zostały opisane w wydanej w 1926 roku publikacji pt.: „Krakowskie wyroby wędliniarskie – praktyczne wskazówki o wyrobie wędlin” polskiego autora Andrzeja Różyckiego.

Źródłem potwierdzającym sposób i recepturę wytwarzania „kiełbasy krakowskiej suchej staropolskiej” są również zapisy w Polskich Normach wydanych w 1959 r. oraz w przepisach wewnętrznych z 1964 roku wydanych przez Centralę Przemysłu Mięsnego, które opracowywane były na podstawie przepisów i receptur stosowanych jeszcze przed II wojną światową.

ISSN 1977-1002 (wydanie elektroniczne)
ISSN 1725-5228 (wydanie papierowe)



Urząd Publikacji Unii Europejskiej
2985 Luksemburg
LUKSEMBURG

PL