

Úradný vestník

Európskej únie

C 53



Slovenské vydanie

Informácie a oznámenia

Ročník 61

13. februára 2018

Obsah

II Oznámenia

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2018/C 53/01	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec M.8695 – PSA/TIL/PPIT) ⁽¹⁾	1
--------------	---	---

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2018/C 53/02	Výmenný kurz eura	2
2018/C 53/03	Oznámenie Komisie o aktuálnych úrokových sadzbách pre vymáhanie štátnej pomoci a referenčných/diskontných sadzbách pre 28 členských štátov platných od 1. marca 2018 [Uverejnené v súlade s článkom 10 nariadenia Komisie (ES) č. 794/2004 z 21. apríla 2004 (Ú. v. EÚ L 140, 30.4.2004, s. 1)]	3

SK

⁽¹⁾ Text s významom pre EHP

INFORMÁCIE ČLENSKÝCH ŠTÁTOV

2018/C 53/04	Likvidačné konanie – Rozhodnutie o začatí likvidačného konania voči Rapid life životná poisťovňa, a. s., so sídlom: Garbiarska 2, 040 71 Košice, IČO: 31 690 904 [Uverejnenie v súlade s článkom 280 smernice Európskeho parlamentu a Rady 2009/138/ES o začatí a vykonávaní poistenia a zaistenia (Solventnosť II)]	4
--------------	--	---

V Oznamy

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

Európska komisia

2018/C 53/05	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.8714 – P7S1/TF1/Mediaset/Channel 4 Group/EBX) – Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu ⁽¹⁾	5
--------------	--	---

INÉ AKTY

Európska komisia

2018/C 53/06	Uverejnenie žiadosti podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny	7
2018/C 53/07	Uverejnenie žiadosti podľa článku 50 ods. 2 písm. b) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny	11

⁽¹⁾ Text s významom pre EHP

II

(Oznámenia)

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii

(Vec M.8695 – PSA/TIL/PPIT)

(Text s významom pre EHP)

(2018/C 53/01)

Dňa 6. februára 2018 sa Komisia rozhodla nevzniesť námietku voči uvedenej oznámenej koncentrácii a vyhlásiť ju za zlučiteľnú s vnútorným trhom. Toto rozhodnutie je založené na článku 6 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znenie rozhodnutia je dostupné iba v anglickom jazyku a bude zverejnené po odstránení akýchkoľvek obchodných tajomstiev. Bude dostupné:

- v časti webovej stránky Komisie o hospodárskej súťaži venovanej fúziám (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Táto webová stránka poskytuje rôzne možnosti na vyhľadávanie individuálnych rozhodnutí o fúziách podľa názvu spoločnosti, čísla prípadu, dátumu a sektorových indexov,
- v elektronickej podobe na webovej stránke EUR-Lexu (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sk>) pod číslom dokumentu 32018M8695. EUR-Lex predstavuje online prístup k európskemu právu.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura ⁽¹⁾

12. februára 2018

(2018/C 53/02)

1 euro =

Mena	Výmenný kurz	Mena	Výmenný kurz
USD Americký dolár	1,2263	CAD Kanadský dolár	1,5427
JPY Japonský jen	133,23	HKD Hongkongský dolár	9,5892
DKK Dánska koruna	7,4458	NZD Novozélandský dolár	1,6918
GBP Britská libra	0,88600	SGD Singapurský dolár	1,6256
SEK Švédská koruna	9,9195	KRW Juhokórejský won	1 328,30
CHF Švajčiarsky frank	1,1503	ZAR Juhoafrický rand	14,6721
ISK Islandská koruna	125,40	CNY Čínsky juan	7,7604
NOK Nórska koruna	9,7475	HRK Chorvátska kuna	7,4525
BGN Bulharský lev	1,9558	IDR Indonézska rupia	16 722,75
CZK Česká koruna	25,358	MYR Malajzijský ringgit	4,8368
HUF Maďarský forint	311,97	PHP Filipínske peso	63,730
PLN Poľský zlotý	4,1748	RUB Ruský rubel'	71,0851
RON Rumunský lei	4,6524	THB Thajský baht	38,874
TRY Turecká líra	4,6648	BRL Brazílsky real	4,0415
AUD Austrálsky dolár	1,5645	MXN Mexické peso	22,8364
		INR Indická rupia	78,8940

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

Oznámenie Komisie o aktuálnych úrokových sadzbách pre vymáhanie štátnej pomoci a referenčných/diskontných sadzbách pre 28 členských štátov platných od 1. marca 2018

[Uverejnené v súlade s článkom 10 nariadenia Komisie (ES) č. 794/2004 z 21. apríla 2004 (Ú. v. EÚ L 140, 30.4.2004, s. 1)]

(2018/C 53/03)

Základné sadzby vypočítané podľa oznámenia Komisie o revízii spôsobu stanovenia referenčných a diskontných sadzieb (Ú. v. EÚ C 14, 19.1.2008, s. 6). V závislosti od použitia referenčnej sadzby sa musia k tejto základnej sadzbe naďalej pripočítavať príslušné marže, ako je stanovené v uvedenom oznámení. V prípade diskontnej sadzby to znamená zvýšenie o maržu 100 bázičných bodov. Nariadenie Komisie (ES) č. 271/2008 z 30. januára 2008, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (ES) č. 794/2004, stanovuje, že pokiaľ nie je osobitným rozhodnutím stanovené inak, úroková sadzba pre vymáhanie štátnej pomoci sa tiež vypočíta pripočítaním 100 bázičných bodov k základnej sadzbe.

Upravené sadzby sú vyznačené tučným písmom.

Predchádzajúca tabuľka bola uverejnená v Ú. v. EÚ C 14, 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

INFORMÁCIE ČLENSKÝCH ŠTÁTOV

Likvidačné konanie

**Rozhodnutie o začatí likvidačného konania voči Rapid life životná poisťovňa, a. s., so sídlom:
Garbiarska 2, 040 71 Košice, IČO: 31 690 904**

*[Uverejnenie v súlade s článkom 280 smernice Európskeho parlamentu a Rady 2009/138/ES o začatí a vykonávaní
poistenia a zaistenia (Solventnosť II)]*

(2018/C 53/04)

Poisťovňa	Rapid life životná poisťovňa, a. s., so sídlom: Garbiarska 2 040 71 Košice SLOVENSKO IČO: 31 690 904
Dátum, nadobudnutie účinnosti a druh rozhodnutia	uznesenie o vyhlásení konkurzu zo dňa 23. januára 2018
Príslušné orgány	Okresný súd Košice I, so sídlom: Štúrova 29 041 60 Košice SLOVENSKO
Orgán dohľadu	Národná banka Slovenska, ústredie, so sídlom: Imricha Karvaša 1 813 25 Bratislava SLOVENSKO
Vymenovaný správca	JUDr. Dana Hustáková, so sídlom kancelárie: Žriedlová 3 040 01 Košice SLOVENSKO značka správcu: S738
Rozhodné právo	Slovenská republika, zákon č. 7/2005 Z.z. o konkurze a reštrukturalizácii a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov

V

(Oznamy)

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

EURÓPSKA KOMISIA

Predbežné oznámenie o koncentrácii**(Vec M.8714 – P7S1/TF1/Mediaset/Channel 4 Group/EBX)****Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu****(Text s významom pre EHP)**

(2018/C 53/05)

1. Komisii bolo 2. februára 2018 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- ProSiebenSat.1 Media SE (Nemecko),
- Télévision Française 1 SA (Francúzsko) patriaci do skupiny Bouygues,
- Mediaset SpA (Taliansko) patriaci do skupiny Fininvest,
- Channel Four Television Corporation (Spojené kráľovstvo),
- European Broadcaster Exchange (EBX) Limited (Spojené kráľovstvo) pod spoločnou kontrolou podnikov ProSiebenSat.1 Media SE, Télévision Française 1 SA, Mediaset SpA a Channel Four Television Corporation.

Podniky ProSiebenSat.1 Media SE, Télévision Française 1 SA, Mediaset SpA a Channel Four Television Corporation získavajú v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) a článku 3 ods. 4 nariadenia o fúziách spoločnú kontrolu nad celým podnikom European Broadcaster Exchange (EBX) Limited.

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- ProSiebenSat.1 Media SE: holdingová spoločnosť jednej z najväčších nemeckých bezplatných televíznych sietí, ktorá takisto pôsobí v oblasti multimédií a podpory predaja.
- Télévision Française 1 SA: holdingová spoločnosť jednej z najväčších francúzskych bezplatných a platených televíznych sietí zapojená do rôznych podnikateľských činností spojených s audiovizuálnym sektorom.
- Mediaset SpA: holdingová spoločnosť jednej z najväčších talianskych a španielskych bezplatných a platených televíznych sietí zapojená do rôznych podnikateľských činností spojených s audiovizuálnym sektorom.
- Channel Four Television Corporation: holdingová spoločnosť jednej z najväčších televíznych sietí Spojeného kráľovstva; komerčne financovaný prevádzkovateľ verejnoprávneho vysielania vo verejnom vlastníctve.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1 („nariadenie o fúziách“).

— European Broadcaster Exchange (EBX) Limited: spoločnosť pôsobiaca v oblasti medzinárodného marketingu a predaja reklamných videomateriálov pred, počas a po zobrazení video obsahu na digitálnych médiách, akými sú napríklad webové sídla a aplikácie pre smartfóny alebo smart televízory.

3. Na základe predbežného posúdenia a bez toho, aby bolo dotknuté konečné rozhodnutie v tejto veci, sa Komisia domnieva, že oznámená transakcia by mohla patriť do rozsahu pôsobnosti nariadenia o fúziách.

V súlade s oznámením Komisie o zjednodušenom postupe pri riešení niektorých koncentrácií podľa nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ je potrebné uviesť, že túto vec je možné posudzovať v súlade s postupom stanoveným v oznámení.

4. Komisia vyzýva zainteresované tretie strany, aby jej predložili prípadné pripomienky k zamýšľanej koncentrácii.

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr do 10 dní od dátumu uverejnenia tohto oznámenia. Vždy je nutné uviesť toto referenčné číslo:

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

Pripomienky možno Komisii zaslať e-mailom, faxom alebo poštou. Použite tieto kontaktné údaje:

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

Fax +32 22964301

Poštová adresa:

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

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ C 366, 14.12.2013, s. 5.

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2018/C 53/06)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„ΑΓΚΙΝΑΡΑ ΙΡΙΩΝ“ (AGKINARA IRION)

EÚ č.: PGI-GR-02293 – 24.2.2017

CHOP () CHZO (X)

1. **Názov**

„Αγκινάρα Ιριών“ (Agkinara Irion)

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Grécko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Chránené zemepisné označenie „Agkinara Irion“ sa vzťahuje na kvetné puky miestnej odrody artičoky nazývanej *Prasini tou Argous* alebo *Argitiki*, ktorá patrí k druhu *Cynara scolymus* L. čeľade astrovité (*Asteraceae*).

Čerstvá artičoka „Agkinara Irion“ sa odlišuje od iných typov artičok týmito vlastnosťami:

- celistvé puky valcovitého tvaru s charakteristickým otvorom navrchu,
- dĺžka puku dosahuje najmenej 10 cm s priemerom najmenej 8 cm v horizontálnej polohe,
- vonkajšie zelené listene: zelené, v spodnej časti mäsité so zaoblenou, zárezovou špičkou, ktorá je väčšinou bez ostňa, alebo občas s malým ostňom,
- zafarbenie vnútorných listených prechádza zo svetlozelenej farby do žltej a fialovej v strede, listene sa postupne menia na bledožltý chumáč,
- pevná stonka valcovitého tvaru, ktorá dosahuje dĺžku najviac 40 cm, s priemerom 1 až 4 cm,
- puky sú jemné, spodná časť listených a okrúhle kvetné lôžko sú mäsité, chutné a výrazne sladké, môžu sa konzumovať surové.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

—

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky kroky výroby „Agkinara Irion“ sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.5. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

—

3.6. Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

—

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Vymedzená zemepisná oblasť, v ktorej sa pestuje artičoka „Agkinara Irion“, má trojuholníkový tvar: na jednej strane hraničí s morom a ďalšie dve hranice sú určené úpäťami pohorí. Patria do nej miestne komúny obcí Karnezeika a Iria a obec Kantia, ktoré sú administratívnymi časťami mesta Nafplio.

Pozostáva z dvoch planín, Iríjskej planiny s rozlohou 1 000 hektárov a Kantskej planiny s rozlohou 250 hektárov nachádzajúcich sa v juhovýchodnej časti krajskej jednotky Argolida, ktoré sú oddelené nízkym vápencovým sedlom (Lycalona). Prírodnými hranicami vymedzenej zemepisnej oblasti sú úpätie hory Arachnaio na severe až severovýchode, úpätie hory Didymo na juhu až juhovýchode a Argolický záliv na západe.

Tieto dve planiny sú orientované na juhozápad; Iríjsku planinu pretína Karnezeický potok (tiež známy ako Dipotamos) a Kantskú planinu pretína potok Kantia. Potoky pramenia na východe, tečú na západ a vlievajú sa do mora.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Prírodné faktory

Podložie a špecifická mikroklima vymedzenej zemepisnej oblasti umožňujú vypestovať vysokokvalitnú skorú úrodu.

Vďaka usadeninám z potokov, ktoré pretekajú cez planiny, je pôda úrodná. Pôdy, v ktorých sa pestuje artičoka „Agkinara Irion“ patria do širokej kategórie pôdneho typu entisol (nedávno vytvorená pôda, ktorá sa ešte nestihla rozdeliť na jednotlivé pôdne horizonty). Prevládajú piesčito-hlinito-ílovité pôdy a hlinito-ílovité pôdy.

Pôda je úrodná s hĺbkou od 50 cm do 150 cm, čo je vhodné pre hlboký koreňový systém artičoky. Pôda je mladá, stredne zrnitá s dobrým prirodzeným odvodňovaním vďaka vrstve piesočnatého štrku. Pôda je dobre zásobená vápnikom a bohatá na horčík. Veľké množstvo horčíka prispieva k zachovávaní zloženia týchto pobrežných pôd, keďže konkuruje sodíku v pôde, čím umožňuje pestovanie artičoky „Agkinara Irion“ aj v oblastiach s vysokým obsahom solí v pôde. Oblasť je rovinatá so sklonom 0 až 3 %.

Podnebie v tejto oblasti je stredomorské, teplé a suché s miernymi zimami.

Klimatické podmienky sú znásobené blízkosťou Argolického zálivu, ktorý zmierňuje extrémne teploty. To zapríčiňuje v lete nižšie maximálne teploty a v zime vyššie minimálne teploty. Priemerná ročná teplota je 18,5 °C s priemernou minimálnou teplotou 10,2 °C a priemernou maximálnou teplotou 28,2 °C. Mráz sa v zime z dôvodu geomorfológie oblasti vyskytuje zriedkavo. Pohoria obklopujúce obrábanú plochu ju v zime chránia pred chladnými severnými vetrami; obvykle však prevládajú južné vetry, t. j. morské brízy.

Oblasť je orientovaná na juhozápad s ročným slnečným žiarením približne 3 370 kcal/cm² a priemerným ročným množstvom slnečného svitu 2 500 h

Celkový ročný úhrn zrážok predstavuje 400 mm a v lete a na jeseň často vôbec neprší.

Tieto podmienky sú vhodné na skorý zber úrody a umožňujú, aby sa artičokám darilo a aby úroda dosahovala maximálne výnosy počas zimných mesiacov.

Ludské faktory

Ludský faktor je významný najmä z hľadiska produkcie skoréj úrody. Pestovatelia zdokonalili spôsoby pestovania, ktoré umožňujú artičoke „Agkinara Irion“ dozrieť ešte skôr; patria k nim starostlivý výber rodičovských rastlín používaných na vypestovanie novej úrody, vzdialenosť medzi jednotlivými rastlinami, načasovanie a využívanie zavlažovania a zrezávanie výhonkov.

Špecifickosť výrobku

Špecifickosť artičoky „Agkinara Irion“ spočíva v jej dobrom mene, ktoré sa zakladá na veľmi skorom dozrievaní úrody a výnimočne sladkej chuti.

Keďže prvý zber úrody sa koná už v polovici jesene, v tom čase je jedinou dostupnou artičkou na trhu. Okrem toho je výrobok všeobecne známy tým, že je v zimných mesiacoch dostupný na trhu vo veľkých množstvách.

Mierne podnebie a vysoká miera slnečného svitu, podmienené zemepisnou polohou a juhozápadnou orientáciou planín, sú priaznivé pre skoré dozrievanie artičky. Nedostatok dažďových zrážok počas leta umožňuje kontrolu nad začiatkom vegetačného obdobia prostredníctvom zavlažovania, a preto produkcia začína na jeseň. V oblasti sú mierne zimy vďaka blízkosti mora a nevyskytuje sa tu mráz, pretože okolité nízke hory chránia planiny pred studenými vetrami, vďaka čomu sa artičke „Agkinara Irion“ v zimných mesiacoch darí a jej úroda vtedy dosahuje maximálne výnosy.

Artičoka „Agkinara Irion“ sa vyniká svojimi chuťovými vlastnosťami, najmä sladkastou chuťou. Organoleptické vlastnosti sú výsledkom tvorby a ukladania sacharidov, t. j. polysacharidov počas diferenciácie a zrenia na začiatku jesene, keď je intenzita slnečného žiarenia vysoká.

Proces ukladania sacharidov podporuje juhozápadná orientácia planín, čo znamená, že rastliny sú vystavené veľkému množstvu slnečného žiarenia.

Tieto vlastnosti sa vylepšujú ľudským zásahom, ako napríklad starostlivým výberom suchomilných (xerofytických) rastlín s cieľom zachovať miestnu odrodu, z ktorej sa pestuje artičoka „Agkinara Irion“.

Na dosiahnutie skorého zberu úrody sa využívajú techniky, ktoré sú výsledkom dlhoročného pozorovania a veľkej dôslednosti miestnych pestovateľov a odovzdávali sa z generácie na generáciu, aby sa vypestovala plodina najvyššej kvality, ktorá sa začína predávať začiatkom jesene, má dominantné postavenie na trhu až do konca zimy a pokrýva takmer celý miestny dopyt.

Uvedené informácie sa dajú zhrnúť takto: geomorfológia oblasti, miestne pôdne a klimatické podmienky a zachovávanie tradičného spôsobu pestovania sú faktory, ktoré prispievajú ku skorej úrode, sladkej chuti, chutnosti a ďalším kvalitatívnym vlastnostiam artičky „Agkinara Irion“, vďaka čomu je známa a má pridanú hodnotu.

Periodikum *Froutona* obsahuje v čísle 169 z februára 2013 zmienku o skorom zbere artičky „Agkinara Irion“ a opis odrody *Prasini tou Argous*, známej aj ako *Argitiki*: „... Ide o najrozšírenejšiu odrodu v kraji Argolida, v ďalších častiach Peloponézu a na Kréte. Je to skorá odroda s vysokými výnosmi. Od novembra (v Irii od konca októbra) má kvetné puky. ...“.

Vlastnosti artičky „Agkinara Irion“ sa často spomínajú v médiách.

Ako konkrétny príklad možno uviesť, že 20. mája 2002 bolo v novinách *Ta Nea tis Argolidas* uverejnené, že „... Christos Olympios z Poľnohospodárskej univerzity v Aténach uviedol ich terapeutické a liečivé účinky a poukázal na to, že jedlá časť kvetného puku artičky „Agkinara Irion“ má vysoký obsah bielkovín, sacharidov, vitamínu C, solí a celulózy. ...“.

V novinách *Politistika (Kultúra)* Argolidy zo 17. marca 2010 sa nachádza ďalšia zmienka: „... Počas podujatia predvedú svoje kuchárske zručnosti a skúsenosti pri príprave gastronomických pochúťok z výnimočného a lahodného výrobku, akým je artičoka „Agkinara Irion“ profesionálni šéfkuchári z Turecka a Cypru, ktorí sú členmi siete „Le Conservatoire international des cuisines méditerranéennes“ (Medzinárodné združenie stredomorských kuchýň) a samozrejme šéfkuchári z Grécka. ...“

Dobré meno výrobku je úzko späté s hospodárskym, sociálnym a kultúrnym životom v oblasti Irie.

O dobrom mene výrobku svedčia dobre fungujúce každoročné festivaly, semináre, mnohé podujatia a stretnutia, gastronomické súťaže, odkazy v tlači a elektronickej tlači, v rádiu a televízii, v knihách, periodikách a programoch o varení, v špecializovaných poľnohospodárskych periodikách a v menu miestnych reštaurácií.

V máji 2002 sa v Irii konal prvý seminár v Grécku o pestovaní artičky „Agkinara Irion“ a jeho perspektívach, ktorého sa zúčastnili významní vedci z Talianska a Grécka.

V novembri 2007 navštívila Iriu delegácia z mesta Ladispoli v Taliansku, známeho ako „La Città del Carciofo“ (mesto artičky), ktorá je medzinárodným združením na podporu obchodu s artičokami. Účelom návštevy bolo zriadiť platformu na výmenu informácií o výrobku a vytvoriť priateľské vzťahy medzi krajinami, ktoré pestujú artičoky, a popri tom podporiť aj cestovný ruch.

V máji 2010 sa v Irii konal prvý Gastronomický festival artičok, kde šéfkuchári z východného Stredomoria (členovia siete Conservatoire international des cuisines méditerranéennes) využili svoje zručnosti a skúsenosti na prípravu jedál s použitím artičoky „Agkinara Irion“, aby predviedli osobitosť a chuť miestneho výrobku.

Dobré meno výrobku zdôrazňuje aj tlač a elektronická tlač a výrobok sa často objavuje v časopisoch o varení s veľkým nákladom a v programoch o varení hlavných televíznych kanálov. Slávny šéfkuchár Ilias Mamalakís v recepte uverejnenom v elektronickej tlači napísal: „...„Agkinara Irion“, artičoky z Irie sú vychýrené právom. Hľadajte ich na svojom miestnom trhu. Sú dokonale lahodné.“ V poľnohospodárskych a obchodných časopisoch sa pravidelne objavujú správy o trhovom podiele výrobku, pohyboch jeho ceny a nových perspektívach.

Artičoka „Agkinara Irion“ sa vo veľkej miere používa na prípravu miestnych tradičných jedál, čo dokazujú mnohé recepty v knihe, ktorú napísal Niki Tsekoura, „Agkinara, o thisavros tis gis ton Irion“ (Artičoka, klenot zeme v Irii) vydané v roku 2013. Miestne reštaurácie servírujú turistom mnohé jedlá s použitím artičoky, čo prispieva k jedinečnosti ponuky pre turistov.

Význam artičoky „Agkinara Irion“ pre túto oblasť vyjadruje znak Združenia cestovného ruchu obcí Kantia a Iria, ktorým je artičoka, zatiaľ čo oficiálna pečiatka Poľnohospodárskeho družstva Irie znázorňuje štylizovaný kvetný puk artičoky, ktorý veľmi pripomína artičoky, ktoré sa v tej oblasti pestujú.

Chuť a sladkosť tohto miestneho výrobku sa chváli v ľudovej múdrosti úslovím: „Agkinara apo to Iri pou travaei to potiri“ (Artičoky z Irie si pýtajú pohárík), a obrazom slávnej maliarky Diany Antonakatoúovej z roku 2000, ktorý zobrazuje tvrdo pracujúcich domácich pri práci a zdôrazňuje, že „prestali s pestovaním paradajok, aby mohli pestovať tie najchutnejšie artičoky v celej prefektúre ...“.

Historické faktory

Zmienky o dobrom mene výrobku a jeho vysokej trhovej hodnote sa datujú do druhej polovice 19. storočia: uvádzal sa ako vývozný výrobok pestovaný v kraji Argolida a vyvážaný do Konštantínopolu, Egypta a Smyrny, čím sa radil k iným výnosným a ceneným zdrojom [„Taxidia ana tin Ellada“ (Cesty Gréckom) G. P. Paraskevopoulos, 1869].

Systematické pestovanie artičoky v oblasti Irie a Kantie sa začalo po druhej svetovej vojne v rokoch 1946 až 1947.

Z úradných záznamov v Irii vyplýva, že v roku 1969 sa artičoky pestovali na 800 hektároch, t. j. na dvoch tretinách týchto dvoch planín.

V nasledujúcich rokoch pestovatelia zdokonalili svoje odborné znalosti o pestovaní artičok a miestne hospodárstvo a komunita sa rozvíjali vďaka produkcii artičok.

Úzka súvislosť medzi Iriou a artičokami sa prehĺbila v rokoch 1980 až 2000, keď bola oblasť Irie zasiahnutá pretrvávajúcim obdobím sucha, ktoré výrazne ovplyvnilo jej pôdu a zdroje vody. Artičoky boli odolné voči soliam a veľmi dobre sa prispôbili týmto osobitným podmienkam, vďaka čomu sa ľuďom finančne darilo v období, keď bolo takmer nemožné vypestovať akýkoľvek iný druh ovocia alebo zeleniny.

Artičoka „Agkinara Irion“ v súčasnosti pokrýva väčšinu dopytu v oblasti, čím sa jej dobré meno posilňuje.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

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

Uverejnenie žiadosti podľa článku 50 ods. 2 písm. b) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2018/C 53/07)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ŠPECIFIKÁCIA VÝROBKU AKO ZARUČENEJ TRADIČNEJ ŠPECIALITY

„KIEŁBASA KRAKOWSKA SUCHA STAROPOLSKA“

EÚ č.: TSG-PL-02145 – 14.6.2016

1. Názov (názvy) na zápis do registra

„Kiełbasa krakowska sucha staropolska“

2. Druh výrobku

Trieda 1.2. Mäsové výrobky (tepelné spracované, solené, údené atď.)

3. Dôvody zápisu do registra

3.1. Výrobok

- ☒ sa vyznačuje spôsobom výroby, spôsobom spracovania alebo zložením, ktoré sa tradične používajú v prípade daného výrobku alebo danej potraviny;
- ☐ sa vyrába z tradične používaných surovín alebo prísad.

„Kiełbasa krakowska sucha staropolska“ je tradičný výrobok, ktorý je výsledkom tradičného spôsobu výroby. Spôsob výroby tohto výrobku vychádza z krakovskej tradície výroby klobás mletých nahrubo, ktorú poľský autor Andrzej Różycki už v roku 1926 opísal v publikácii *Krakowskie wyroby wędliniarskie – praktyczne wskazówki o wyrobie wędlin* [Krakovské údeniny – Praktické rady na prípravu údenín]. Vzhľadom na jej vysokú kvalitu a vlastnosti sa spôsob výroby tohto druhu klobás rozšíril do ďalších krajov. Spôsob výroby je založený na tradičných postupoch: nasolenie, odležanie, údenie a sušenie. Počas výroby zohráva dôležitú úlohu odležanie mäsa, ktoré trvá dve až tri hodiny: vo výrobku prebiehajú komplexné fyzikálno-chemické procesy, ktoré mu dodávajú osobitnú chuť a vôňu.

3.2. Ide o názov, ktorý

- ☐ sa tradične používa na označenie špecifického výrobku;
- ☒ vyjadruje tradičný alebo špecifický charakter výrobku.

Názov „kiełbasa krakowska sucha staropolska“ sa používa na označenie osobitného výrobku, ktorý sa vyznačuje spôsobom výroby tradičných, nahrubo mletých krakovských klobás. Názov „kiełbasa krakowska“ sa stal druhovým názvom. Označenie „staropolska“ na registrovaných výrobkoch sa však týka spôsobu výroby a nie zemepisnej oblasti. Slovo „staropolski“ podľa etymologického slovníka označuje, že niečo sa vzťahuje na predchádzajúce obdobia v poľskej histórii.

4. Opis

4.1. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1, vrátane jeho hlavných fyzikálnych, chemických, mikrobiologických alebo organoleptických vlastností, z ktorých vyplýva špecifický charakter výrobku (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)

„Kiełbasa krakowska sucha staropolska“ je sušená, nahrubo mletá klobása. Má typický valcovitý tvar s dĺžkou okolo 300 mm, alebo je porciovaná, v prírodnom alebo bielkovinovom obale s priemerom 50 až 70 mm, povrch je rovnomerne vrásčitý a vonkajšia farba je tmavohnedá, typická pre údené výrobky. Povrch klobásy sa leskne, na dotyk je mierne vrásčitý a suchý. Konce jednotlivých kusov sú zviazané alebo zošité dohromady.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

V nákroji klobásky sú viditeľné väčšie kusy mäsa a menšie, svetlejšie kúsky tuku, ktoré obklopuje náplň. V nákroji sú jasne viditeľné veľké kusy chudého bravčového mäsa ružovej až tmavoružovej farby, ktoré sú obklopené trochu svetlejšími kusmi mäsa iných tried. Všetky mäsové zložky držia pevne pohromade, aby bolo možné výrobok ľahko krájať.

Tenké plátky klobásky sú vo svetle mierne priesvitné, čo vytvára osobitný, takmer vitrážový vzhľad.

Povrch klobásky je na dotyk hladký, suchý a rovnomerne vrásčitý.

„Kiełbasa krakowska sucha staropolska“ sa vyznačuje osobitnou chuťou soleného, údeného a vareného mäsa s výraznými korenistými tónmi a jemnou príchuťou cesnaku a muškátového orecha.

Má charakteristickú arómu výrazne údenej klobásky s veľmi jemnou cesnakovou vôňou. „Kiełbasa krakowska sucha staropolska“ je trvanlivá, údená, varená a sušená klobása vyrobená použitím tradičnej receptúry a iba z mäsa najvyššej kvality. Vyrába sa prevažne z chudého bravčového mäsa. Veľké kusy bravčového mäsa sú doplnené náplňou, do ktorej sa pridáva zmes výhradne prírodných korenín. Vynikajúci výrobok s jedinečnou chuťou je výsledkom spojenia korenín, kvality vybraného mäsa, odležania, údenia a záverečného sušenia.

- 4.2. Opis spôsobu výroby výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1, ktorý musia výrobcovia dodržiavať, a v relevantných prípadoch aj povaha a vlastnosti použitých surovín alebo prísad a spôsobu prípravy výrobku (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)

Zloženie

Surové mäso (v kg, na 100 kg celkovej hmotnosti mäsa):

bravčové mäso triedy I – 70 kg,

bravčové mäso triedy IIA – 10 kg,

bravčové mäso triedy III – 10 kg.

Môže sa použiť až 10 kg tuku – tučného bravčového mäsa.

10 kg bravčového mäsa triedy I sa môže nahradiť až 10 kg hovädzieho mäsa triedy II.

Zatriedenie bravčového mäsa

Trieda I – chudé mäso bez šliach,

trieda IIA – mierne mastné mäso bez šliach,

trieda III – chudé alebo mierne chudé mäso, šľachovité.

Tuk

a) Vonkajší:

trieda I – bez tuku,

trieda IIA – vrstva tuku do 8 mm,

trieda III – obmedzené množstvo tuku, 9 – 11 mm;

b) medzisvalový:

trieda I – vrstva tuku do 2 mm,

trieda IIA – vrstva tuku do 10 mm,

trieda III – obmedzené množstvo tuku do 15 mm;

c) medzitkanivový:

povolený vo všetkých triedach.

Obsah tuku stanovený analytickou metódou

Trieda I – do 15 %,

trieda IIA – do 30 %,

trieda III – do 25 %.

Farba tuku vo všetkých triedach: biela s ružovkastým alebo krémovým nádychom

Šľachy

Trieda I – bez šliach,

trieda IIA – obmedzené množstvo šliach, do 10 %,

trieda III – neobmedzené množstvo.

Hyperémia mäsa vo všetkých triedach: zakázaná

Lymfatické uzliny vo všetkých triedach: zakázané

Zatriedenie hovädzieho mäsa

Trieda II – šľachovité mäso, minimálna vrstva vonkajšieho tuku do 2 mm a vrstva medzisvalového tuku do 2 mm

Tuk:

a) vonkajší – vrstva do 2 mm;

b) medzisvalový – vrstva do 2 mm;

c) medzitkanivový – povolený do 2 mm.

Obsah tuku stanovený analytickou metódou: 16 %

Farba tuku: bledokrémová až sýtožltá

Šľachy: bez hrubých šliach

Hyperémia a lymfatické uzliny: zakázané

Farba chladeného mäsa: svetločervená až tmavočervená

Hlavnou surovinou je chudé, vysokokvalitné bravčové a/alebo hovädzie mäso.

Bravčové mäso musí spĺňať tieto parametre kvality:

- vodná retenčná kapacita: 2 – 5 %,
- hodnota pH (5,5 až 5,9 – nameraná po 24 hodinách chladenia),
- nie je povolené používať surové bravčové mäso z ošipáných, ktoré vykazujú jasné príznaky myopatie (PSE, DFD, príznaky fyziologických procesov alebo zranení),
- nie je povolené používať mäso z prasníc a kancov,
- nie je povolené používať mäso zo zvierat, ktoré vykazujú vlastnosti nespĺňajúce požiadavky, najmä stresový syndróm ošipáných (PSS), ktorý možno objektívne a „*post mortem*“ zistiť pri zvieratách a výrobkoch,
- mäso sa nesmie podrobiť žiadnemu inému konzervačnému procesu okrem chladenia a nesmie sa zmraziť,
- chladenie znamená uchovávanie čerstvého mäsa počas skladovania a prepravy pri teplote okolia -10°C až $+7^{\circ}\text{C}$,
- mäso používané na výrobu nesmie pochádzať z ošipáných, ktoré boli zabitú menej ako 48 hodín alebo viac ako 144 hodín pred výrobou.

Prísady v kg na 100 kg celkovej výrobnnej hmotnosti

Prírodné čierne korenie – 0,05 až 0,10,

prírodné biele korenie – 0,15 až 0,20,

muškátový orech – 0,05 až 0,10,

čerstvý cesnak – 0,30 až 0,40,

cukor – 0,15 až 0,20.

Zmes na nasolenie sa skladá z: najmenej 98,5 % soli a 0,5 až 1,5 % dusičnanov (III) – približne 1,5 kg.

Príprava surovín a výrobný postup:

- prípravným nakrájaním všetkých mäsových zložiek sa zabezpečuje, že kusy mäsa majú rovnakú veľkosť (s priemerom do 5 cm),
- suché konzervovanie mäsa trvá 24 až 72 hodín a solenie tuku trvá 24 až 72 hodín,
- mechanické spracovanie: mäso triedy IIA sa nakrája pomocou mlynčeka na mäso na kúsky s veľkosťou približne 8 až 10 mm, mäso triedy III sa nakrája pomocou mlynčeka na mäso na kúsky s veľkosťou približne 3 až 4 mm a/alebo sa melie spoločne s 2 kg ľadu alebo najviac s 5 % vody,
- polomrazený bravčový tuk sa nakrája pomocou mlynčeka na mäso na kúsky s veľkosťou približne 8 mm (alebo sa nakrája ručne na malé kúsky s veľkosťou približne 5 až 8 mm),
- všetky mäsové zložky a koreniny sa poriadne premiešajú,
- zmes sa naplní do obalov (prírodné obaly alebo bielkovinové obaly),
- nechá sa odležať pri teplote nepresahujúcej 30 °C na dve až tri hodiny,
- povrch sa vysuší, nasleduje údenie s použitím jelšového dreva, bukového dreva, dreva ovocných stromov alebo kombinácie týchto druhov, potom obarenie a pečenie, až pokiaľ teplota v klobásach nestúpne najmenej na 72 °C. Použitie udiarenských dochucovadiel je zakázané,
- klobásky sa sušia, až pokiaľ sa nedosiahne požadovaná výťažnosť (maximálne 70 %). Dĺžka sušenia závisí od objemu výrobku a prevládajúcich vonkajších podmienok,
- môže sa použiť repkový alebo slnečnicový olej, aby sa počas uskladnenia predišlo vytvoreniu bieleho povlaku. Tento krok je vo výrobnom postupe dobrovoľný. Výrobcovia sa môžu rozhodnúť potrieť povrch klobásky uvedeným olejom, aby predišli koagulácii bielkovín, ktoré tvoria biely povlak. Povlak sa vytvára prirodzene, keď sa koagulácia bielkovín prejaví na povrchu počas uskladnenia, a je zapríčinený vysokým obsahom bielkovín vo výrobku (kondenzácia). Olej sa používa na zlepšenie vzhľadu výrobku. Neovplyvňuje kvalitu výrobku ani jeho osobitné vlastnosti.

4.3. Opis kľúčových prvkov, z ktorých vyplýva tradičný charakter výrobku (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)

Tradícia spracovania mäsa v Poľsku siaha do raného stredoveku. Vplyvom poľskej chladnej a vlhkej klímy sa začalo využívať niekoľko konzervačných metód, t. j. nasolenie, nasolenie použitím zmesi soli a dusičnanov, nakladanie, údenie, obarenie a sušenie, ktoré sa využívali v konkrétnych kombináciách pri výrobe rôznych druhov výrobkov. Zabíjačka bola na šľachtických usadlostiach, ako aj na gazdovstvách poddaných rodinnou záležitosťou a bola súčasťou prípravy zásob jedla na zimu, na intenzívnu prácu na poli, ako aj na politické a rodinné udalosti, napríklad vojny, cestovanie, rodinné stretnutia a výpravy. Medzičasom prebytok mäsa vyvolal potrebu spracovať všetky mäsové zložky zo zabíjačky, ktorú vykonávali najskôr doma, potom v mäsiarstvach a v súčasnosti najmä v mäsokombinátoch. Tradícia spracovania vybraných mäsových zložiek s množstvom korenín ovplyvnila receptúru a jedinečnú chuť klobásky „kielbasa krakowska sucha staropolska“.

„Kiełbasa krakowska sucha staropolska“ vďaka za svoje vlastnosti tradičnému spôsobu výroby podľa tradičnej receptúry, najmä použitiu vysokokvalitného mäsa, nasoleniu a dlhému odležaniu. Osobitosť výrobku takisto ovplyvňuje údenie.

Tradičné vlastnosti klobásky „kiełbasa krakowska sucha staropolska“ sa prejavujú prostredníctvom osobitných ingrediencií a ich vyvážených pomerov. Na výrobu klobásky sa používa vysokokvalitné bravčové mäso (mäso triedy I predstavuje najmenej približne 70 % z ingrediencií). Suroviny najvyššej kvality zdôrazňujú nahrubo pomleté časti mäsa. Odráža sa to v chuti a vo vzhľade výrobku. Cesnak sa v recepte používa nielen na zlepšenie chuti, ale aj na predĺženie trvanlivosti výrobku.

Ingrediencie a recepty na spracovanie tohto druhu klobásky („kiełbasa krakowska suszona oraz wędzona“ [„sušená a údená kiełbasa krakowska“]) sa v rokoch 1985 a 1987 objavili okrem iného v publikáciách s názvom *Domowe wyroby mięsne* [Domáce mäsové výrobky] (Tadeusz Kłossowski) a *Domowe przetwory z mięsa* [Domáce mäsové prípravky] (Władysław Poszepczyński). Procesom suchého konzervovania sa zachováva farba výrobku, proces dodáva mäsu charakteristickú chuť a vôňu a predlžuje sa ním trvanlivosť výrobku.

Dlhým odležaním mäsa sa zabezpečuje, že farba a vôňa celej klobásky pred údením je vyrovnaná, čo sa prejavuje v jedinečnej výslednej chuti a vzhľade výrobku.

Údenie klobásky „kiełbasa krakowska sucha staropolska“ je pre chuť výrobku obzvlášť dôležité. Klobásky, ktoré sú zavesené na tyčiach, sa údia stúpajúcim teplom a dymom, ktoré vznikajú pálením dreva (spojenie ohňa a dymu).

Vzhľadom na technologický pokrok sa na údenie klobás môžu takisto využiť generátory dymu. Na výrobu horúceho dymu sa pritom použijú rovnaké druhy dreva. Môžu sa však použiť aj iné formy dreva, napr. drevené štiepky.

Bez ohľadu na použitý spôsob údenia, výber vhodného druhu dreva zabezpečí, že klobása „kiełbasa krakowska sucha staropolska“ má charakteristickú chuť a vôňu vareného údeného mäsa, ktoré nie je horké a má tmavohnedú farbu.

Všetky tieto postupy sú opísané v publikácii z roku 1926: „*Krakowskie wyroby wędliniarskie – praktyczne wskazówki o wyrobie wędlin*“ [Krakovské údeniny – Praktické rady na prípravu údenín] poľského autora Andrzeja Różyckého.

Receptúru a spôsob výroby klobásky „kiełbasa krakowska sucha staropolska“ potvrdzujú aj poľské normy uverejnené v roku 1959 a vnútorné pravidlá vydané Ústrednou organizáciou mäsiarskeho priemyslu v roku 1964, ktoré vznikli na základe pravidiel a receptúr používaných už pred druhou svetovou vojnou.

