

Uradni list

Evropske unije

C 53



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Letnik 61

13. februar 2018

Vsebina

II Sporočila

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2018/C 53/01	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.8695 – PSA/TIL/PPIT) ⁽¹⁾	1
--------------	--	---

IV Informacije

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2018/C 53/02	Menjalni tečaji eura	2
2018/C 53/03	Obvestilo Komisije o veljavnih obrestnih merah za vračilo državne pomoči in o referenčnih obrestnih merah / diskontnih stopnjah za 28 držav članic, ki veljajo od 1. marca 2018 (Objavljeno v skladu s členom 10 Uredbe Komisije (ES) št. 794/2004 z dne 21. aprila 2004 (UL L 140, 30.4.2004, str. 1))	3

SL

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP.

INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

2018/C 53/04	Postopki prenehanja – Sklep o začetku postopka prenehanja zavarovalnice Rapid life životna poistovna, a.s., registrirani naslov: Garbiarska 2, 040 71 Košice, matična številka podjetja: 31 690 904 (Objava v skladu s členom 280 Direktive 2009/138/ES Evropskega parlamenta in Sveta o začetku opravljanja in opravljanju dejavnosti zavarovanja in pozavarovanja (Solventnost II))	4
--------------	---	---

V Objave

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

Evropska komisija

2018/C 53/05	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.8714 – P7S1/TF1/Mediaset/Channel 4 Group/EBX) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾	5
--------------	--	---

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2018/C 53/06	Objava zahtevka v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil	7
2018/C 53/07	Objava zahtevka v skladu s členom 50(2)(b) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil	11

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP.

II

(Sporočila)

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji**(Zadeva M.8695 – PSA/TIL/PPIT)****(Besedilo velja za EGP)**

(2018/C 53/01)

Komisija se je 6. februarja 2018 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo z notranjim trgov. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾. Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v angleščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

- v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,
- v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sl>) pod dokumentarno številko 32018M8695. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE
UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

12. februarja 2018

(2018/C 53/02)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj
USD ameriški dolar	1,2263	CAD kanadski dolar	1,5427
JPY japonski jen	133,23	HKD hongkonški dolar	9,5892
DKK danska krona	7,4458	NZD novozelandski dolar	1,6918
GBP funt šterling	0,88600	SGD singapurski dolar	1,6256
SEK švedska krona	9,9195	KRW južnokorejski won	1 328,30
CHF švicarski frank	1,1503	ZAR južnoafriški rand	14,6721
ISK islandska krona	125,40	CNY kitajski juan	7,7604
NOK norveška krona	9,7475	HRK hrvaška kuna	7,4525
BGN lev	1,9558	IDR indonezijska rupija	16 722,75
CZK češka krona	25,358	MYR malezijski ringit	4,8368
HUF madžarski forint	311,97	PHP filipinski peso	63,730
PLN poljski zlot	4,1748	RUB ruski rubelj	71,0851
RON romunski leu	4,6524	THB tajski bat	38,874
TRY turška lira	4,6648	BRL brazilski real	4,0415
AUD avstralski dolar	1,5645	MXN mehiški peso	22,8364
		INR indijska rupija	78,8940

⁽¹⁾ Vir: referenčni menjalni tečaj, ki ga objavlja ECB.

Obvestilo Komisije o veljavnih obrestnih merah za vračilo državne pomoči in o referenčnih obrestnih merah / diskontnih stopnjah za 28 držav članic, ki veljajo od 1. marca 2018

(Objavljeno v skladu s členom 10 Uredbe Komisije (ES) št. 794/2004 z dne 21. aprila 2004 (UL L 140, 30.4.2004, str. 1))

(2018/C 53/03)

Izhodiščne obrestne mere so izračunane v skladu s Sporočilom Komisije o spremembi metode določanja referenčnih obrestnih mer in diskontnih stopenj (UL C 14, 19.1.2008, str. 6). Glede na uporabo referenčne obrestne mere je izhodiščni obrestni meri še vedno treba prišteti ustrezno razliko, določeno v tem obvestilu. Diskontni stopnji je tako treba prišteti razliko 100 bazičnih točk. V skladu z Uredbo Komisije (ES) št. 271/2008 z dne 30. januarja 2008 o spremembi Uredbe (ES) št. 794/2004 se tudi obrestna mera za vračilo državne pomoči izračuna tako, da se izhodiščni obrestni meri doda 100 bazičnih točk, razen če ni s posebno odločbo določeno drugače.

Spremenjene obrestne mere so prikazane v odebeljenem tisku.

Prejšnja razpredelnica je objavljena v UL C 14, 16.1.2018, str. 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

INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

Postopki prenehanja

**Sklep o začetku postopka prenehanja zavarovalnice Rapid life životná poisťovňa, a.s., registrirani
naslov: Garbiarska 2, 040 71 Košice, matična številka podjetja: 31 690 904**

*(Objava v skladu s členom 280 Direktive 2009/138/ES Evropskega parlamenta in Sveta o začetku opravljanja in
opravljanju dejavnosti zavarovanja in pozavarovanja (Solventnost II))*

(2018/C 53/04)

Zavarovalnica	Rapid life životná poisťovňa, a.s., registrirani naslov: Garbiarska 2 040 71 Košice SLOVENSKO/SLOVAKIA matična številka podjetja: 31 690 904
Datum, začetek veljavnosti in vrsta sklepa	Resolucija o razglasitvi stečaja z dne 23. januarja 2018
Pristojni organi	Okrožno sodišče Košice I, registrirani naslov: Štúrova 29 041 60 Košice SLOVENSKO/SLOVAKIA
Nadzorni organ	Nacionalna banka Slovaške, sedež, registrirani naslov: Imricha Karvaša 1 813 25 Bratislava SLOVENSKO/SLOVAKIA
Imenovani upravitelj	Dana Hustáková, naslov pisarne: Žriedlová 3, 040 01 Košice, SLOVENSKO/SLOVAKIA referenčna številka upravitelja: S738
Veljavna zakonodaja	Republika Slovaška, zakon št. 7/2005 o stečaju in prestrukturiranju ter spremembi določenih zakonov, kot je bil spremenjen

V

(Objave)

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

EVROPSKA KOMISIJA

Predhodna priglasitev koncentracije**(Zadeva M.8714 – P7S1/TF1/Mediaset/Channel 4 Group/EBX)****Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku****(Besedilo velja za EGP)**

(2018/C 53/05)

1. Komisija je 2. februarja 2018 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta priglasitev zadeva naslednja podjetja:

- ProSiebenSat.1 Media SE (Nemčija),
- Television Francaise 1 SA (Francija), ki pripada skupini Bouygues Group,
- Mediaset SpA (Italija), ki pripada skupini Fininvest Group,
- Channel Four Television Corporation (Združeno kraljestvo),
- European Broadcaster Exchange (EBX) Limited (Združeno kraljestvo), ki ga skupaj obvladujejo ProSiebenSat.1 Media SE, Television Francaise 1 SA, Mediaset SpA in Channel Four Television Corporation.

ProSiebenSat.1 Media SE, Television Francaise 1 SA, Mediaset SpA in Channel Four Television Corporation z nakupom delnic pridobijo v smislu člena 3(1)(b) in 3(4) uredbe o združitvah skupni nadzor nad celotnim podjetjem European Broadcaster Exchange (EBX) Limited.

Koncentracija se izvede z nakupom delnic.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- za ProSiebenSat.1 Media SE: holding ene večjih brezplačnih televizijskih mrež v Nemčiji, dejaven tudi na področju multimedijev in trženja,
- za Television Francaise 1 SA: holding ene večjih brezplačnih in plačljivih televizijskih mrež v Franciji, ki se ukvarja z različnimi poslovnimi dejavnostmi, povezanimi z avdiovizualnim sektorjem,
- za Mediaset SpA: holding ene večjih brezplačnih in plačljivih televizijskih mrež v Italiji in Španiji, ki se ukvarja z različnimi poslovnimi dejavnostmi, povezanimi z avdiovizualnim sektorjem,
- za Channel Four Television Corporation: holding ene večjih televizijskih mrež v Združenem kraljestvu, komercialno financirane javne radiotelevizije v javni lasti,

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (uredba o združitvah).

— za European Broadcaster Exchange (EBX) Limited: podjetje, dejavno na področju mednarodnega trženja in prodaje videooglaševanja, ki se prikazuje pred in med predvajanjem ter po predvajanju video vsebin, ki so na voljo na digitalnih medijih, kot so spletne strani in aplikacije na pametnih telefonih ali pametnih televizorjih.

3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi se za priglašeno koncentracijo lahko uporabljala uredba o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta.

V skladu z Obvestilom Komisije o poenostavljenem postopku obravnave določenih koncentracij na podlagi Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾ je treba opozoriti, da je ta zadeva primerna za obravnavo po postopku iz Obvestila.

4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pri tem vedno navedite sklicno številko:

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

Pripombe se lahko Komisiji pošljejo po elektronski pošti, po telefaksu ali po pošti. Pri tem uporabite spodnje kontaktne podatke:

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

Faks: +32 22964301

Poštni naslov:

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

⁽¹⁾ UL C 366, 14.12.2013, str. 5.

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava zahtevka v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2018/C 53/06)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek.

ENOTNI DOKUMENT

„ΑΓΚΙΝΑΡΑ ΙΡΙΩΝ“ (AGKINARA IRION)

EU št.: PGI-GR-02293 – 24.2.2017

ZOP () ZGO (X)

1. Ime

„Αγκινάρα Ιριών“ (Agkinara Irion)

2. Država članica ali tretja država

Grčija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

Zaščitena geografska označba „Agkinara Irion“ označuje lokalno sorto artičok, znano kot *prasini tou argous* ali *argitiki*, ki pripada vrsti *Cynara scolymus* L. iz družine *Asteraceae*.

Značilnosti sveže artičoke „Agkinara Irion“, po katerih se razlikuje od drugih vrst artičok, so:

- kompaktne glave valjaste oblike z značilno odprtino na vrhu;
- najmanjša višina glave je 10 cm in najmanjši vodoravni premer je 8 cm;
- zunanji zeleni ovršni listi: zeleni, mesnati pri steblu, z zaokroženim vilastim vrhom, ki bodisi nima bodice ali včasih majhno bodico;
- notranji ovršni listi s stopnjevano obarvanostjo od svetlo zelene do rumene in vijolične v sredini, ki nato izginja v svetlo rumen puh;
- trdno steblo valjaste oblike, dolgo največ 40 cm, s premerom od 1 do 4 cm;
- glave so mehke, ovršni listi pri steblu in košarica diskaste oblike so mesnati, okusni in posebej sladki ter se lahko uživajo surovi.

3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

—

3.4 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Vse faze pridelave artičok „Agkinara Irion“ morajo potekati na opredeljenem geografskem območju.

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

—

3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

—

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Opredeljeno geografsko območje, na katerem se pridelujejo artičoke „Agkinara Irion“, je trikotne oblike: na eni strani meji na morje, na drugih dveh pa je omejeno s konci gorskih verig. Vključuje lokalni občini Karnezeika in Iria ter naselje Kandia, ki so upravno del občine Navplion.

Zajema dve ravnini, ravnino Iria s površino 1 000 ha in ravnino Kandia s površino 250 ha, ki ležita na jugovzhodnem delu regionalne enote Argolida, ločuje pa ju nizek apnenčast preval (Likalona). Naravne meje geografskega območja so vznožje gore Arahneo med severom in severovzhodom, gora Didimo med jugom in jugovzhodom in Argolidski zaliv na zahod.

Ravnini sta jugozahodno usmerjeni, prečkata pa ju reka Karnezeiko ali Dipotamos oziroma reka Kandia. Reki tečeta od vzhoda na zahod in se izlivata v morje.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Naravni dejavniki

Osnovni material in posebna mikroklima opredeljenega geografskega območja omogočata zgodnjo pridelavo visoke kakovosti.

Tla so rodovitna zaradi usedlin iz rek, ki tečeta prek ravnin. Vsa tla, v katerih se gojijo artičoke „Agkinara Irion“, spadajo v širšo kategorijo entisolov (nedavno nastalih tal, ki se še niso razdelila v razločne plasti prsti). Večinoma gre za peščeno-glinasto ilovico ali glinasto ilovico.

So zelo rodovitna in globoka od 50 cm do 150 cm, kar je zelo dobro za globoki koreninski sistem artičok. Gre za mlada tla s povprečno teksturo in dobrim naravnim izsuševanjem po zaslugi plasti peščenega gramoza. Dobro so oskrbljena s kalcijem in bogata z magnezijem. Obilje magnezija pomaga ohranjati strukturo teh obalnih tal, saj v tleh konkurira natriju in tako omogoča artičokam „Agkinara Irion“, da rastejo tudi na območjih z visoko vsebnostjo soli v tleh. Zemljišče je ravno z naklonom od 0 do 3 %.

Podnebje je sredozemsko, torej toplo in suho z zelo milimi zimami.

Podnebne razmere so ugodnejše zaradi bližine Argolandskega zaliva, saj ta blaži skrajne temperature. Zaradi tega so najvišje temperature poleti nižje in najnižje temperature pozimi višje. Povprečna letna temperatura je 18,5 °C s povprečno najnižjo temperaturo 10,2 °C in povprečno najvišjo temperaturo 28,2 °C. Zmrzal je pozimi redka zaradi geomorfoloških razmer regije. Okoliške gore ščitijo obdelovalno območje pred mrzlim, severnim vetrom pozimi, pogosto pa piha južni veter, tj. morski veter.

Regija je jugozahodno usmerjena, letno sončno sevanje približno 337,0 cal/cm² in povprečno več kot 2 500 ur sonca letno.

Skupna letna količina padavin je približno 400 mm, poleti in jeseni pa pogosto sploh ni padavin.

Te razmere so zelo ugodne za zgodnje zorenje in omogočajo rastlinam, da uspevajo in dajejo kar največji donos v zimskih mesecih.

Človeški dejavniki

Človeški dejavnik je posebej pomemben pri zgodnji pridelavi. Pridelovalci so izpopolnili načine pridelave, zaradi katerih artičoke „Agkinara Irion“ dozori še prej, kot so skrbni izbor matičnih rastlin, uporabljenih za nove nasade, posebne razdalje med sadikami, čas in uporaba namakanja ter redčenje poganjkov.

Posebnost proizvoda

Posebnost artičok „Agkinara Irion“ je njihov sloves, ki izhaja iz zelo zgodnjega dozorevanja pridelka in njegovega razločnega sladkega okusa.

Ker je prva žetev sredi jeseni, imajo te artičoke prednost, da so takrat edine, ki so na voljo na trgu. Poleg tega so zelo dobro znane zaradi velikih količin, ki so na voljo in s katerimi zalagajo trg v zimskih mesecih.

Milo podnebje in veliko ur sonca zaradi geografskega položaja in jugozahodne lege ravnin so ugodni za zgodnje zorenje. Odsotnost padavin v poletnih mesecih omogoča nadzorovan začetek dobe rasti z namakanjem, zato se pridelava začne jeseni. Ker so zime večinoma mile zaradi bližine morja in ni zmrzali, ki bi jo povzročali mrzli vetrovi, saj sta ravnini zaščiteni z nizkimi gorami, ki ju obdajajo, lahko artičoke „Agkinara Irion“ uspevajo in dajejo kar največji donos v zimskih mesecih.

Artičoke „Agkinara Irion“ odlikuje tudi njihova okusnost in zlasti njihova sladkost. Te organoleptične značilnosti so posledica nastajanja in skladiščenja ogljikovih hidratov, tj. polisaharidov, med diferenciacijo in razvojem plodov zgodaj jeseni, ko je sončno sevanje močno.

Jugozahodna lega ravnin, zaradi katere so rastline zelo izpostavljene soncu, spodbuja proces skladiščenja ogljikovih hidratov.

Te značilnosti so še okrepljene s človeškimi posegi, kot je dosledni izbor kserofitskih rastlin za ohranjanje lokalne sorte, iz katere se pridelujejo artičoke „Agkinara Irion“.

Tehnike, uporabljene za doseganje zgodnjega pridelka, so lokalni pridelovalci razvili z leti opazovanja in veliko natančnostjo ter jih prenašajo iz roda v rod, da bi pridelali proizvod vrhunske kakovosti, ki pride na trg zgodaj jeseni in je na njem prevladuje do konca zime ter skoraj popolnoma zadovolji domačo porabo.

Na kratko, geomorfološke značilnosti regije, lokalna tla in podnebne razmere ter ohranjanje tradicionalnega načina pridelave so dejavniki, ki prispevajo k zgodnjemu zorenju, sladkemu okusu, okusnosti in drugim kakovostnim značilnostim artičok „Agkinara Irion“, zaradi katerih so te dobro znane in imajo dodano vrednost.

V izdaji 169 periodične publikacije *FROUTONEA* iz februarja 2013 je omenjeno zgodnje zorenje artičok „Agkinara Irion“ in opisana sorta *Prasini tou Argous* ali *Argitiki*: „... Gre za najbolj razširjeno sorto v regiji Argolida in v drugih delih Peloponeza ter na Kreti. Je zgodnja sorta z velikim donosom. Cvetni popki rastejo od novembra (na območju Irie od konca oktobra) ...“.

Značilnosti „Agkinara Irion“ so pogosto omenjene v časopisnih člankih.

Natančneje, 20. maja 2002 je časopis *Ta Nea tis Argolidas* poročal, da „... Christos Olympios s kmetijske univerze v Atenah je navedel njihove terapevtske in zdravilne lastnosti ter izpostavil, da je užiten del cvetnega popka artičok „Agkinara Irion“ bogat z beljakovinami, ogljikovimi hidrati, vitaminom C, solmi in celulozo ...“.

Druga navedba je iz časopisa *Politistika* [Kultura] iz Argolide z dne 17. marca 2010: „... Na prireditvi bodo poklicni kuharji iz Turčije in s Cipra, ki zastopajo organe, člane mreže *Le Conservatoire international des cuisines méditerranéennes* [Mednarodni konservatorij sredozemskih kuhinj], ter seveda iz Grčije z lastnimi spretnostmi in izkušnjami prikazali kulinarične užitke izjemnega in slastnega proizvoda, kot je „Agkinara Irion“ ...“.

Sloves proizvoda je tesno povezan z gospodarskim, družbenim in kulturnim življenjem na območju Irie.

O tem slovesu pričajo uveljavljeni letni festivali, delavnice, številni dogodki in srečanja, kulinarična tekmovanja, navedbe v tiskanih in spletnih medijih, na radiu in televiziji, v knjigah, periodičnih publikacijah in kuharskih programih, specializiranih kmetijskih periodičnih publikacijah ter na jedilnih listih lokalnih restavracij.

Maja 2002 je bil organiziran prvi grški seminar o pridelavi artičok „Agkinara Irion“, udeležili pa so se ga ugledni italijanski in grški znanstveniki.

Novembra 2007 je delegacija iz *La Città del Carciofo* [Artičokovo mesto], ki je mednarodna zveza za spodbujanje pridelavo in trženje artičoki, obiskala Irio iz mesta Ladispoli v Italiji. Namen obiska je bil vzpostaviti platformo za izmenjavo podatkov o proizvodu in prijateljske vezi med državami, v katerih se pridelujejo artičoke, ter hkrati spodbuditi turizem.

Maja 2010 je bil v Irii prvi kulinarični festival na temo artičok, na katerem so kuharji iz vzhodnega Sredozemlja (člani mreže *Conservatoire international des cuisines méditerranéennes*) pripravili jedi iz artičok „Agkinara Irion“ in s svojimi spretnostmi ter izkušnjami predstavili posebnost in okus lokalnega proizvoda.

Sloves proizvoda je poudarjen v tiskanih in spletnih medijih, pogosto pa se pojavlja tudi v kuharskih revijah z veliko naklado ter kuharskih oddajah na pomembnejših televizijskih kanalih. Znani kuhar Ilias Mamalakis je v receptu, objavljenem na spletu, napisal „... artičoke ‚Agkinara Irion‘, artičoke iz Irie, upravičeno slovijo. Poiščite jih na svoji tržnici. Zelo so okusne.“ V kmetijskih in trgovinskih revijah so redno objavljena poročila o njihovem tržnem deležu, spreminjanju cen in novih obetih.

Artičoke „Agkinara Irion“ se pogosto uporabljajo v lokalnih tradicionalnih jedeh, kot pričajo mnogi recepti, vključeni v knjigo Nikija Tsekoure *Agkinara, o thisavros tis gis ton Irion* [Artičoka, zaklad zemlje iz Irie] (objavljena leta 2013). Lokalne restavracije obiskovalcem ponujajo številne jedi iz artičok, s čimer prispevajo k prepoznavnosti lokalnega turističnega proizvoda.

Pomembnost artičok „Agkinara Irion“ za območje se odraža v znaku Turistične zveze Kandia – Iria, ki je artičoka, uradni žig Kmetijske zadruge Iria pa prikazuje stilizirano glavo artičoke, ki je zelo podobna artičokam, ki jih ta prideluje.

Ljudska modrost hvali okus in sladkost tega lokalnega proizvoda v izreku „Agkinara apo to Iri pou travaei to potiri“ [Artičoke iz Irie, ki jim je treba nazdraviti], slika znane umetnice Diane Antonakatoú iz leta 2000 pa prikazuje podjetne domačine med delom, ob njej pa je navedeno, da „... so opustili paradižnike za najslastnejšo artičoko v celi prefekturi ...“.

Zgodovinski dejavniki

Sklici na sloves in visoko trgovinsko vrednost proizvoda segajo že v drugo polovico 19. stoletja: naveden je bil kot izvozni proizvod, ki se prideluje v regiji Argolida in izvažajo v Carigrad, Egipt in Smirno, zaradi česar je med najbolj dobičkonosnimi, cenjenimi viri (*Taxidia ana tin Ellada*, [Potovanja po Grčiji] G. P. Paraskevopoulos, 1869).

Sistematična pridelava artičok na območjih Iria in Kandia se je začela po drugi svetovni vojni v letih 1946 in 1947.

Občina Iria ima uradne dokaze, da so se v letu 1969 artičoke pridelovale na 800 ha, torej na dveh tretjinah obeh ravnin.

V letih, ki so sledila, so pridelovalci izpopolnili svoje specializirano znanje o pridelavi artičok, lokalno gospodarstvo in skupnosti pa so se razvili okrog pridelave artičok.

Tesna povezanost med Irio in artičokami je bila utrjena v dvajsetletju med letoma 1980 in 2000, ko je območje Irie prizadelo daljše obdobje suše, ki je močno škodila tlom in vodnim virom na njem. Artičoke so bile odporne proti solem in so se dobro prilagodile posebnim prevladujočim razmeram ter so tako domačinom omogočile dobre prihodke v času, ko je bilo skoraj nemogoče pridelovati katero koli drugo sadje ali zelenjavo.

Danes se z artičokami „Agkinara Irion“ zadovolji večina povpraševanja na trgu, s čimer se je njihov sloves še okrepil.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

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

Objava zahtevka v skladu s členom 50(2)(b) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2018/C 53/07)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek.

SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNO POSEBNOST

„KIEŁBASA KRAKOWSKA SUCHA STAROPOLSKA“

EU št.: TSG-PL-02145 – 14.6.2016

1. Ime za registracijo

„Kiełbasa krakowska sucha staropolska“

2. Vrsta proizvoda

Skupina 1.2 Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itn.)

3. Razlogi za registracijo

3.1 Gre za proizvod

- ☒ katerega način proizvodnje, predelava ali sestava ustreza tradicionalni praksi za zadevni proizvod ali živilo,
- ☐ ki je proizveden iz surovin ali sestavin, ki se tradicionalno uporabljajo.

„Kiełbasa krakowska sucha staropolska“ je tradicionalni proizvod, katerega način proizvodnje ustreza tradicionalni praksi. Način njegove proizvodnje izhaja iz krakovske tradicije izdelave grobo rezanih klobas, o katerem obstaja zapis že iz leta 1926 v naslednji publikaciji: *Krakowskie wyroby wędliniarskie – praktyczne wskazówki o wyrobie wędlin* [Krakovske mesne delikatese – Praktični nasveti za pripravo mesnih delikates] poljskega avtorja Andrzeja Różyckiego. Glede na njihovo visoko kakovost in značaj se je način proizvodnje te vrste klobas razširil na druge regije. Način proizvodnje temelji na tradicionalnih postopkih: razsoljevanje, počivanje, dimljenje in sušenje. Med proizvodnjo ima postopek počivanja, ki traja od dve do tri ure, posebno vlogo: v proizvodni potekajo kompleksni fizikalno-kemijski procesi, zaradi katerih ima poseben okus in vonj.

3.2 Gre za ime

- ☐ ki se tradicionalno uporablja za označevanje specifičnega proizvoda,
- ☒ ki opredeljuje tradicionalne ali posebne lastnosti proizvoda.

Ime „kiełbasa krakowska sucha staropolska“ se uporablja za označevanje specifičnega proizvoda, ki se proizvaja v skladu z načinom proizvodnje tradicionalnih grobo mletih krakovskih klobas. „Kiełbasa krakowska“ je postalo generično ime. Vendar se na registriranih proizvodih izraz „staropolska“ nanaša na način proizvodnje in ne na geografsko območje. V skladu z etimološkim slovarjem beseda „staropolski“ pomeni tisti, ki je povezan z davnim obdobjem poljske zgodovine.

4. Opis

4.1 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, vključno z njegovimi glavnimi fizikalnimi, kemijskimi, mikrobiološkimi ali organoleptičnimi značilnostmi, ki dokazujejo posebne lastnosti proizvoda (člen 7(2) te uredbe)

„Kiełbasa krakowska sucha staropolska“ je sušena, grobo mleta klobasa. Ima obliko tipične klobase valjaste oblike, dolge približno 300 mm, ali delov takšne klobase, v naravnem ali beljakovinskem ovoju, s premerom od 50 do 70 mm, ki je enakomerno nagubana in ima temno rjavo zunanjo barvo, značilno za dimljene proizvode. Površina klobase je svetleča, rahlo nagubana in suha na dotik. Konci kosov so zvezani ali speti skupaj.

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

Prerez klobase jasno kaže večje koščke mesa in manjše svetlejše koščke maščobe, ki jih obdaja nadev. Prerez klobase jasno kaže večje koščke puste svinjine roza do temno roza barve, ki jih obdajajo nekoliko svetlejši koščki mesa drugih razredov. Vse mesne sestavine se držijo trdno skupaj, tako da se lahko proizvod zlahka reže.

Na svetlobi so tanke rezine rahlo prosojne, kar jim daje značilen videz, ki je skoraj podoben vitražnemu steklu.

Površina je na dotik gladka in suha ter enakomerno nagubana.

Za klobaso „kielbasa krakowska sucha staropolska“ je značilen okus razsoljenega, dimljenega in kuhanega mesa z različnim priokusom popra ter nežnim pookusom česna in muškatnega oreščka.

Ima značilen vonj močno dimljene klobase z zelo nežnim vonjem česna. „Kielbasa krakowska sucha staropolska“ je trajna, dimljena, kuhana in sušena klobasa, proizvedena v skladu s tradicionalnimi recepti in samo iz najkakovostnejšega mesa. Večinoma je proizvedena iz puste svinjine. Veliki koščki svinjine so dopolnjeni z nadevom, kateremu je dodana mešanica samo naravnih začimb. Z vsemi začimbami, kakovostjo izbranega mesa, postopkom počivanja in dimljenja ter končnim postopkom sušenja nastane odličen proizvod z edinstvenim okusom.

- 4.2 Opis metode proizvodnje proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, ki jo morajo proizvajalci upoštevati, po potrebi vključno z vrsto in značilnostmi uporabljenih surovin ali sestavin, in metode, po kateri je proizvod pripravljen (člen 7(2) te uredbe)

Sestavine

surovo meso (v kg na 100 kg skupne teže mesa):

svinjina razreda I – 70 kg,

svinjina razreda IIA – 10 kg,

svinjina razreda III – 10 kg.

Uporabi se lahko največ 10 kg maščobe – koščkov maščobe.

10 kg svinjine razreda I se lahko nadomesti z 10 kg govedine razreda II.

Razvrstitev svinjine

razred I – pusto meso brez kit,

razred IIA – zmerno mastno meso brez kit,

razred III – pusto ali zmerno pusto meso s kitami.

Maščoba

(a) zunanja:

razred I – brez maščobe,

razred IIA – plast do 8 mm,

razred III – omejena količina, od 9 do 11 mm,

(b) medmišična:

razred I – plast do 2 mm,

razred IIA – plast do 10 mm,

razred III – omejena količina do 15 mm,

(c) med tkivom:

dovoljena v vseh razredih.

Analitična vsebnost maščobe

razred I – do 15 %,

razred IIA – do 30 %,

razred III – do 25 %.

Barva maščobe v vseh razredih: bela z rahlo roza ali kremnim odtenkom.

Kite

razred I – brez kit,

razred IIA – omejena količina kit, do 10 %,

razred III – neomejena količina.

Hiperemija mesa v vseh razredih: prepovedana.

Bezgavke v vseh razredih: prepovedane.

Razvrstitev govedine

razred II – meso s kitami, minimalno zunanjo maščobo do 2 mm in plastjo medmišične maščobe do 2 mm.

Maščoba

(a) zunanja – plast do 2 mm,

(b) medmišična – plast do 2 mm,

(c) med tkivom – dovoljena do 2 mm.

Analitična vsebnost maščobe: 16 %.

Barva maščobe: blede kremna do izrazito rumena.

Kite: brez debelih kit.

Hiperemija in bezgavke: prepovedane.

Barva ohlajenega mesa: svetlo rdeča do temno rdeča.

Glavna surovina je pusta kakovostna svinjina in/ali govedina.

Svinjina mora biti v skladu z naslednjimi parametri kakovosti:

- zmožnost zadrževanja vode: 2–5 %;
- vrednost pH (od 5,5 do 5,9 – izmerjena po 24 urah hlajenja);
- surova svinjina prašičev, ki kažejo jasne znake miopatij (PSE in DFD, znaki fizioloških procesov ali poškodb itd.), ni dovoljena;
- meso svinj in merjascev ni dovoljeno;
- meso živali, ki kažejo nedovoljene značilnosti, zlasti sindrom stresa pri prašičih (PSS), ki se lahko zaznajo objektivno in po smrti pri živalih in proizvodih, ni dovoljeno;
- meso se ne sme izpostaviti nobenim drugim postopkom konzerviranja, razen hlajenja, in ne sme se zamrzniti;
- hlajenje pomeni hranjenje svežega mesa med skladiščenjem in prevozom pri temperaturi okolja med –10 °C in +7 °C;
- meso, ki se uporablja za proizvodnjo, ne sme biti meso prašičev, zaklanih pred manj kot 48 urami ali več kot 144 urami.

Dodatki v kg na 100 kg skupne proizvodne teže:

naravni črni poper – od 0,05 do 0,10,

naravni beli poper – od 0,15 do 0,20,

muškatni orešček – od 0,05 do 0,10,

sveži česen – od 0,30 do 0,40,

sladkor – od 0,15 do 0,20,

mešanica za razsoljevanje, ki jo sestavlja: najmanj 98,5 % soli in od 0,5 do 1,5 % nitratov (III) – približno 1,5 kg.

Priprava surovin in proizvodni postopek:

- predhodno rezanje vseh mesnih sestavin, pri čemer se zagotovi, da so koščki mesa enotne velikosti (s premerom do 5 cm),
- suho razsoljevanje mesa, ki traja od 24 do 72 ur, in soljenje maščobe, ki traja od 24 do 72 ur,
- mehanska obdelava: meso razreda IIA se v mesoreznici zmelje na koščke, velike približno od 8 do 10 mm, meso razreda III se v mesoreznici zmelje na koščke, velike približno od 3 do 4 mm, in/ali se zmelje skupaj z 2 kg ledu ali največ 5 % vode,
- napol zamrznjena prašičja maščoba se v mesoreznici zmelje na približno 8 mm (ali ročno razreže na majhne koščke, velike približno od 5 do 8 mm),
- vse mesne sestavine in začimbe se temeljito premešajo,
- mešanica se napolni v ovoje (naravni ali beljakovinski ovoji),
- dve do tri ure počiva pri temperaturi največ 30 °C,
- sušenje površine, kateremu sledi dimljenje z lesom jelše, bukve, sadnega drevja ali njihove kombinacije, poparjanje in peka, dokler ni temperatura v klobasah najmanj 72 °C. Uporaba arom dima je prepovedana,
- sušenje, dokler se ne doseže želeni donos (največ 70 %). Čas sušenja je odvisen od količine proizvoda in prevladujočih zunanjih pogojev,
- repično ali sončnično olje se lahko uporabi, da bi se preprečilo nastajanje bele prevleke med skladiščenjem. To je neobvezen korak v proizvodnem postopku. Proizvajalci se lahko odločijo, da navedeno olje nanesejo na površino klobase, da bi preprečili koagulacijo beljakovin, zaradi katere nastane bela prevleka. Prevleka nastane naravno, ko med skladiščenjem pride do površinske koagulacije beljakovin, in je posledica visoke vsebnosti beljakovin proizvoda (kondenzacija). Olje se uporabi za izboljšanje videza proizvoda. Ne vpliva na kakovost proizvoda ali njegove posebne lastnosti.

4.3 Opis ključnih elementov, ki opredeljujejo tradicionalne lastnosti proizvoda (člen 7(2) te uredbe)

Tradicija predelave mesa na Poljskem sega v zgodnji srednji vek. Zaradi poljskega mrzlega in vlažnega podnebja so se začeli uporabljati načini konzerviranja, tj. soljenje, razsoljevanje, vlaganje, dimljenje, poparjanje in sušenje, ki so se vsi uporabljali v posebnih kombinacijah pri proizvodnji različnih vrst proizvodov. Na plemiških posestvih in kmetijah je bil zakol živali družinska zadeva in čas za pripravo zaloga hrane za zimsko obdobje ter intenzivno delo na polju, kot tudi za politične in družinske dogodke, kot so bile vojne, potovanja, družinska srečanja in odprave. Sčasoma je bilo treba zaradi presežka mesa predelati vse mesne sestavine, dobljene pri zakolu, najprej doma, nato v delavnicah in danes predvsem v tovarnah. Recept in edinstven okus klobase „kielbasa krakowska sucha staropolska“ izhajata iz tradicije predelave izbranih mesnih sestavin in različnih začimb.

Značaj klobase „kielbasa krakowska sucha staropolska“ izhaja iz tradicionalnega načina njene proizvodnje v skladu s tradicionalnim receptom, zlasti uporabe visokokakovostnega mesa, postopka razsoljevanja in dolgega postopka počivanja. Na edinstvenost proizvoda vpliva tudi postopek dimljenja.

Tradicionalni značaj klobase „kielbasa krakowska sucha staropolska“ se kaže v njenih značilnih sestavinah in njihovem uravnoteženem razmerju. Pri proizvodnji klobase se uporablja visokokakovostna svinjina (meso razreda I predstavlja najmanj približno 70 % sestavin). Grobo mleti koščki poudarjajo vrhunsko kakovost surovin. Ta se odraža v okusu in videzu proizvoda. Česen je bil uporabljen v receptu ne samo za izboljšanje okusa, ampak tudi za podaljšanje življenjske dobe proizvoda.

Surovine in recepti za proizvodnjo te vrste klobase („kielbasa krakowska suszona oraz wędzona“ [„sušena in dimljena kielbasa krakowska“]) so bili med drugim vključeni tudi v publikaciji *Domowe wyroby mięsne* [Domači mesni proizvodi] (Tadeusz Kłossowski) in *Domowe przetwory z mięsa* [Domači mesni pripravki] (Władysław Poszepczyński) iz let 1985 in 1987. Postopek suhega razsoljevanja ohranja barvo proizvoda, daje mesu njegov značilen okus in vonj ter podaljša življenjsko dobo proizvoda.

Z dolgim počivanjem se zagotovi, da se barva in vonj cele klobase pred dimljenjem enakomerno razporedita, kar se odraža v značilnem končnem okusu in videzu proizvoda.

Postopek dimljenja klobase „kielbasa krakowska sucha staropolska“ je posebej pomemben za okus proizvoda. Klobase, ki visijo z drogov, se dimijo z dvigovanjem toplote in dima, ki nastajata pri kurjenju lesa (ogenj in dim).

Glede na tehnološki napredek se lahko za dimljenje klobas uporabljajo tudi generatorji dima. Pri tem postopku se uporabljajo enake vrste lesa za ustvarjanje vročega dima. Vendar pa se lahko uporabijo tudi druge oblike lesa, npr. iveri.

Ne glede na način dimljenja izbira ustreznih vrst lesa zagotavlja, da ima klobasa „kielbasa krakowska sucha staropolska“ značilen okus in vonj kuhanega dimljenega mesa, ni grenka in je temno rjave barve.

Vsi ti postopki so bili opisani v publikaciji iz leta 1926: *Krakowskie wyroby wędliniarskie – praktyczne wskazówki o wyrobie wędlin* [Krakovske mesne delikatese – Praktični nasveti za pripravo mesnih delikates] poljskega avtorja Andrzeja Różyckiego.

Način proizvodnje in recept za proizvodnjo klobase „kielbasa krakowska sucha staropolska“ sta bila potrjena tudi v poljskih standardih, objavljenih leta 1959, in notranjih pravilih, ki jih je Centralna organizacija za mesno industrijo objavila leta 1964, pripravljenih na podlagi pravil in receptov, ki so se uporabljali že pred drugo svetovno vojno.

