

Europeiska unionens officiella tidning

C 53



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

sextioförsta årgången

13 februari 2018

Innehållsförteckning

II Meddelanden

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2018/C 53/01	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.8695 – PSA/TIL/PPIT) ⁽¹⁾	1
--------------	--	---

IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2018/C 53/02	Eurons växelkurs	2
2018/C 53/03	Meddelande från kommissionen om de återkravsräntor och referens-/diskonteringsräntor för statligt stöd som gäller för de 28 medlemsstaterna från och med den 1 mars 2018 (Offentliggjort i enlighet med artikel 10 i kommissionens förordning (EG) nr 794/2004 av den 21 april 2004 [EUT L 140, 30.4.2004, s. 1])	3

SV

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES.

UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

2018/C 53/04	Likvidationsförfaranden – Beslut om att inleda ett likvidationsförfarande mot Rapid life životná poisťovňa, a.s., med säte på följande adress: Garbiarska 2, 040 71 Košice, företagets identifieringsnummer: 31 690 904 (<i>Offentliggörande i enlighet med artikel 280 i Europaparlamentets och rådets direktiv 2009/138/EG av om upptagande och utövande av försäkrings- och återförsäkringsverksamhet [Solvens II]</i>) 4	4
--------------	--	---

V Yttranden

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

Europeiska kommissionen

2018/C 53/05	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.8714 – P7S1/TF1/Mediaset/Channel 4 Group/EBX) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande ⁽¹⁾ 5	5
--------------	---	---

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

2018/C 53/06	Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel 7	7
2018/C 53/07	Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 b i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel 11	11

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES.

II

*(Meddelanden)*MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration**(Ärende M.8695 – PSA/TIL/PPIT)****(Text av betydelse för EES)**

(2018/C 53/01)

Kommissionen beslutade den 6 februari 2018 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den inre marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sv>) under Celexnummer 32018M8695. EUR-Lex ger tillgång till unionslagstiftningen via internet.

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs ⁽¹⁾**12 februari 2018**

(2018/C 53/02)

1 euro =

Valuta			Kurs		
USD	US-dollar	1,2263	CAD	kanadensisk dollar	1,5427
JPY	japansk yen	133,23	HKD	Hongkongdollar	9,5892
DKK	dansk krona	7,4458	NZD	nyzeeländsk dollar	1,6918
GBP	pund sterling	0,88600	SGD	singaporiensk dollar	1,6256
SEK	svensk krona	9,9195	KRW	sydkoreansk won	1 328,30
CHF	schweizisk franc	1,1503	ZAR	sydafrikansk rand	14,6721
ISK	isländsk krona	125,40	CNY	kinesisk yuan renminbi	7,7604
NOK	norsk krona	9,7475	HRK	kroatisk kuna	7,4525
BGN	bulgarisk lev	1,9558	IDR	indonesisk rupiah	16 722,75
CZK	tjeckisk koruna	25,358	MYR	malaysisk ringgit	4,8368
HUF	ungersk forint	311,97	PHP	filippinsk peso	63,730
PLN	polsk zloty	4,1748	RUB	ryske rubel	71,0851
RON	rumänsk leu	4,6524	THB	thailändsk baht	38,874
TRY	turkisk lira	4,6648	BRL	brasiliansk real	4,0415
AUD	australisk dollar	1,5645	MXN	mexikansk peso	22,8364
			INR	indisk rupie	78,8940

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

Meddelande från kommissionen om de återkravsräntor och referens-/diskonteringsräntor för statligt stöd som gäller för de 28 medlemsstaterna från och med den 1 mars 2018

(Offentliggjort i enlighet med artikel 10 i kommissionens förordning (EG) nr 794/2004 av den 21 april 2004 [EUT L 140, 30.4.2004, s. 1])

(2018/C 53/03)

Basräntor beräknade i enlighet med meddelandet från kommissionen om en översyn av metoden för att fastställa referens- och diskonteringsräntor (EUT C 14, 19.1.2008, s. 6). Referensräntan ska, beroende på hur den används, beräknas genom att till basräntan addera de marginaler som fastställs i detta meddelande. Det innebär att diskonteringsräntan ska beräknas genom att en marginal på 100 räntepunkter adderas till basräntan. I kommissionens förordning (EG) nr 271/2008 av den 30 januari 2008 om ändring av förordning (EG) nr 794/2004 föreskrivs att också återkravsräntan beräknas genom att 100 räntepunkter adderas till basräntan, om inte annat anges i ett särskilt beslut.

Ändrade räntor anges i fetstil.

Föregående tabell offentliggjordes i EUT C 14, 16.1.2018, s. 3.

Från	Till	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

UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

Likvidationsförfaranden

Beslut om att inleda ett likvidationsförfarande mot Rapid life životná poisťovňa, a.s., med säte på följande adress: Garbiarska 2, 040 71 Košice, företags identifieringsnummer: 31 690 904

(Offentliggörande i enlighet med artikel 280 i Europaparlamentets och rådets direktiv 2009/138/EG av om upptagande och utövande av försäkrings- och återförsäkringsverksamhet [Solvens II])

(2018/C 53/04)

Försäkringsföretag	Rapid life životná poisťovňa, a.s., med säte på följande adress: Garbiarska 2 040 71 Košice SLOVAKIEN Företags identifieringsnummer: 31 690 904
Beslutsdatum, datum för ikraftträdande och beslutets ändamål	Resolution om konkurs av den 23 januari 2018
Behöriga myndigheter	Distriktsdomstolen Košice I, med säte på följande adress: Štúrova 29 041 60 Košice SLOVAKIEN
Tillsynsmyndighet	Národná banka Slovenska (Slovakiens centralbank), huvudkontor, med säte på följande adress: Imricha Karvaša 1 813 25 Bratislava SLOVAKIEN
Utsedd förvaltare	JUDr. Dana Hustáková, vars kontor har följande adress: Žriedlová 3 040 01 Košice SLOVAKIEN Reg.nr: S738
Tillämplig lag	Slovakien, lag nr 7/2005 om konkurser och företagsrestrukturering och om ändring av vissa lagar, i dess ändrade lydelse

V

(Yttranden)

FÖRFARANDEN FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Förhandsanmälan av en koncentration

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

Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande

(Text av betydelse för EES)

(2018/C 53/05)

1. Europeiska kommissionen mottog den 2 februari 2018 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾.

Denna anmälan berör följande företag:

- ProSiebenSat.1 Media SE (Tyskland),
- Television française 1 SA (Frankrike), som tillhör Bouygues-koncernen,
- Mediaset SpA (Italien), som tillhör Fininvest-koncernen,
- Channel Four Television Corporation (Förenade kungariket),
- European Broadcaster Exchange (EBX) Limited (Förenade kungariket), gemensamt kontrollerat av ProSiebenSat.1 Media SE, Television Française 1 SA, Mediaset SpA, och Channel Four Television Corporation.

ProSiebenSat.1 Media SE, Television Française 1 SA, Mediaset SpA, och Channel Four Television Corporation förvärvar, på det sätt som avses i artikel 3.1 b och 3.4 i koncentrationsförordningen gemensam kontroll över hela European Broadcaster Exchange (EBX) Limited.

Koncentrationen genomförs genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- ProSiebenSat.1 Media SE: ett holdingbolag i ett av Tysklands största gratis-tv-nät, även aktivt inom multimedia och marknadsföring,
- Television Française 1 SA: ett holdingbolag i ett av Frankrikes stora gratis-tv-nät och betal-tv-nät, som deltar i olika affärsverksamheter som rör den audiovisuella sektorn,
- Mediaset SpA: ett holdingbolag i ett av Italiens och Spaniens stora gratis-tv-nät och betal-tv-nät, som deltar i olika affärsverksamheter som rör den audiovisuella sektorn,
- Channel Four Television Corporation: ett holdingbolag i ett av Förenade kungarikets stora tv-nät, ett offentligt och kommersiellt finansierat public service-radio/tv-bolag,

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (koncentrationsförordningen).

— European Broadcaster Exchange (EBX) Limited: ett bolag som är verksamt inom internationell marknadsföring och försäljning av videobaserat annonsutrymme som delges före, under och efter videoinnehåll tillgängligt på digitala medier, t.ex. webbplatser och appar för smarttelefoner eller smart-tv.

3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda transaktionen kan omfattas av koncentrationsförordningen, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare.

Det bör noteras att detta ärende kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande, i enlighet med kommissionens tillkännagivande om ett förenklat förfarande för handläggning av vissa koncentrationer enligt rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾.

4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

Synpunkterna ska ha kommit in till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. Följande referens bör alltid anges:

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

Synpunkterna kan sändas till kommissionen per e-post, per fax eller per brev. Använd följande kontaktuppgifter:

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

Fax +32 22964301

Adress:

Europeiska kommissionen
Generaldirektoratet för konkurrens
Registreringsenheten för företagskoncentrationer
1049 Bryssel
BELGIEN

⁽¹⁾ EUT C 366, 14.12.2013, s. 5.

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2018/C 53/06)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"ΑΓΚΙΝΑΡΑ ΙΡΙΩΝ" (AGKINARA IRION)

EU-nr: PGI-GR-02293 – 24.2.2017

SUB () SGB (X)

1. **Namn**

"Αγκινάρα Ιριών" (Agkinara Irion)

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Grekland

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**3.1 *Produkttyp*

Klass 1.6 Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Den skyddade geografiska beteckningen "Agkinara Irion" avser huvudet på den lokala kronärtskockssorten kallad *Prasini tou Argous* eller *Argitiki*, som ingår i arten *Cynara scolymus* L. inom familjen *Asteraceae*.

De egenskaper hos den färska kronärtskockan "Agkinara Irion" som skiljer den från andra kronärtskockor är följande:

- Kompakt, cylinderformat huvud med en särpräglad öppning i toppen.
- Huvudet är minst 10 centimeter högt och har en minsta horisontell diameter på 8 centimeter.
- Yttre gröna blomblad: gröna, köttiga vid basen, med en rundad, gaffelformad topp som antingen kan vara helt utan tagg eller ibland ha en liten tagg.
- Inre blomblad med färg som går från ljusgrönt till gult och lila i mitten. Färgen mattas av till vagt ljusgult.
- Kraftig cylinderformad stam som är högst 40 centimeter lång och har en diameter på 1–4 centimeter.
- Huvudet är mört och nedre delen av blombladen och den skivformade blombotten är köttig, smakrik och mycket söt, och kan ätas rå.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

—

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla steg i produktionen av "Agkinara Irion" måste äga rum i det avgränsade geografiska området.

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

—

3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

—

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det avgränsade geografiska område där "Agkinara Irion" produceras har en triangelformad yta: en sida gränsar till havet och de andra två sidorna avgränsas av foten på bergskedjor. Området innefattar de lokala kommunerna Karnezaiika och Iria, och samhället Kandia, som administrativt ingår i kommunen Nafplio.

I området finns två slättmarker, Iriaslätten och Kandiaslätten, med en yta på 1 000 respektive 250 hektar i sydöstra delen av den regionala enheten Argolida. De avgränsas av en låg kalkstenskam (Lycalona). De naturliga gränserna till det geografiska området är foten av Arachnaioberget i nordnordost, Didymoberget i sydsydost och Argoliska viken i väst.

De två slätterna ligger i sydvästlig riktning och genomkorsas av vattendragen Karnezaiiko eller Dipotamos och Kandia. Vattendragen flyter från öster till väster och därefter ut i havet.

5. **Samband med det geografiska området**

Naturliga faktorer

Moderjordarten och det särskilda mikroklimatet i det avgränsade geografiska området gör att det går att odla tidiga grödor av hög kvalitet.

Jorden är bördig tack vare avlagringar från vattendragen som rinner genom slätterna. All jord där "Agkinara Irion" odlas tillhör en bred kategori av entisoljord (nyligen bildad jord som ännu inte har differentierats i olika jordmåns-horisonter). Den består mest av sandblandad lerjord eller lerjord.

Jorden är mycket bördig och har ett djup på 50–150 centimeter, vilket är gynnsamt för kronärtskockans djupa rotsystem. Det är en ung jord med genomsnittlig textur. Ett lager sandigt grus ger god naturlig dränering. Jorden får god kalktillförsel och har en hög magnesiumhalt. Den rika halten av magnesium bidrar till att bevara strukturen på den här kustjorden, då magnesiumet konkurrerar med natriumet i jorden. Detta gör att "Agkinara Irion" kan odlas även i områden där jorden har hög salthalt. Marken är plan med en lutning på 0–3 procent.

Området har ett medelhavsklimat, så det är varmt och torrt med mycket milda vintrar.

Klimatförhållandena förstärks av närheten till Argoliska viken, som tenderar att mildra extrema temperaturer. Detta resulterar i lägre maxtemperaturer på sommaren och högre minimitemperaturer på vintern. Genomsnittlig årstemperatur är 18,5 °C, med en genomsnittlig lägsta temperatur på 10,2 °C och en genomsnittlig högsta temperatur på 28,2 °C. Det är ovanligt med frost på vintern tack vare regionens geomorfologiska förhållande. De omgivande bergen skyddar det odlade området från kalla nordliga vindar på vintern, även om det är vanligast med sydliga vindar, exempelvis sjöbris.

Regionen ligger i sydvästlig riktning med en årlig solstrålning på cirka 337,0 cal/cm² och i genomsnitt 2 500 soltimmar per år.

Nederbörden är cirka 400 mm totalt per år och på sommaren och hösten regnar det oftast ingenting alls.

Dessa förhållanden är mycket gynnsamma för tidiga grödor och gör att plantorna frodas och ger maximal avkastning under vintermånaderna.

Mänskliga faktorer

Den mänskliga faktorn är oerhört viktig vid produktionen av grödor som skördas tidigt. Producenterna har utvecklat och förfinat odlingsmetoder som gör att "Agkinara Irion" kan ge skörd ännu tidigare. Exempel på detta är noga urval av vilka moderplantor som används för att få fram nya plantor, avstånd mellan plantorna, tidpunkt för och användning av bevattning samt gallring av sidoskott.

Produktsens särdrag

"Agkinara Irion" har ett gott renommé tack vare den tidiga skörden och den särpräglade söta smaken.

Den första skörden sker mitt på hösten, vilket är en fördel då det är den enda kronärtskockan som finns ute på marknaden. Produkten är dessutom allmänt känd tack vare de stora kvantiteterna på marknaden under vintermånaderna.

Det milda klimatet och de många soltimmarna, tack vare det geografiska läget och slätternas sydvästliga läge, gynnar tidig skörd. Avsaknaden av regn under sommarmånaderna gör att tillväxtperiodens start kan kontrolleras med bevattning och på så sätt kan produktionen inledas på hösten. Närheten till havet ger mestadels milda vintrar och de låga bergen runt slätterna skyddar från kalla vindar som annars kan orsaka frost. Dessa förhållanden gör att "Agkinara Irion" frodas och att grödorna ger maximal avkastning under vintermånaderna.

"Agkinara Irion" skiljer sig också genom sin smakrikhet och särskilda sötma. Dessa organoleptiska egenskaper beror på att kolhydrater, det vill säga polysackarider, bildas och lagras under differentiering och blomning under tidig höst när solstrålningen är hög.

Lagringen av kolhydrater främjas av slätternas sydvästliga läge, eftersom plantorna då exponeras för mycket solljus.

Dessa egenskaper kompletteras av människans åtgärder, exempelvis noga val av xerofytiska planter för att bevara den lokala arten från vilken "Agkinara Irion" produceras.

Teknikerna som används för att få tidig skörd är resultatet av många års observation av de lokala producenterna och deras noggrannhet, som har förts över från generation till generation för att få fram en produkt av hög kvalitet som förs ut på marknaden i början av hösten och som sedan dominerar marknaden fram till slutet av vintern. Produkten täcker nästan helt den inhemska konsumtionen.

Det geomorfologiska förhållandet, jorden i området, klimatet och bevarandet av traditionella växtmetoder är sammanfattningsvis de faktorer som bidrar till tidig skörd, den söta smaken, smakrikheten och andra kännetecknande kvaliteter hos "Agkinara Irion", och som gör den så känd och ger den dess värde.

I tidskriften *Froutona*, nummer 169 från februari 2013, beskrivs den tidiga skörden av "Agkinara Irion" och arterna *Prasini tou Argous* eller *Argitiki*: "[...] Detta är den vanligast förekommande arten i regionen Argolida och i övriga delar av Peloponnesos och på Kreta. Den ger tidig och stor skörd, med blomhuvuden från november (i Iria från slutet av oktober) [...]".

I tidningsartiklar omnämns ofta de goda egenskaperna hos "Agkinara Irion".

Den 20 maj 2002 skrev tidningen *Ta Nea tis Argolidas* följande: "[...] Christos Olympios från jordbruksuniversitetet i Aten omnämner de terapeutiska och medicinska egenskaperna och påpekar att den ätbara delen av blomhuvudet på 'Agkinara Irion' är rik på protein, kolhydrater, vitamin C, salt och cellulosa [...]".

Ytterligare ett omnämnande finns i tidningen *Politistika* [Kultur] i Argolis den 17 mars 2010: "[...] Under eventet kommer professionella kockar från Turkiet, Cypern, vilka representerar medlemmar i nätverket Le Conservatoire international des cuisines méditerranéennes [Internationella sammanslutningen för bevarandet av medelhavsköket], och självfallet Grekland att med sitt kunnande och sina erfarenheter visa prov på gastronomiska läckerheter med enastående och utsökta produkter såsom 'Agkinara Irion' [...]".

Produktens renommé är nära kopplat till det ekonomiska, sociala och kulturella livet i området runt Iria.

Det goda renomméet visar sig genom väl etablerade årliga festivaler, workshoppar, event och tillställningar, gastronomiska tävlingar, omnämnanden i tryckt och digital press, radio och tv, i böcker, tidskrifter och matlagningsprogram, specialiserade jordbrukstidskrifter och på lokala restaurangmenyer.

Greklands första seminarium om att odla "Agkinara Irion" och dess framtidsutsikter ägde rum i maj 2002 i Iria i närvaro av framstående forskare från Italien och Grekland.

En delegation från La Città del Carciofo [Kronärtskockans hemstad], en internationell förening som främjar handeln med kronärtskockor, från Ladispoli i Italien, besökte Iria i november 2007. Syftet med besöket var att skapa en plattform för utbyte av information om produkten och skapa vänskapsband mellan kronärtskocksproducerande länder och samtidigt främja turismen.

I maj 2010 stod Iria värd för den första kronärtskocksfestivalen, där kockar från östra medelhavsområdet (medlemmar från nätverket Conservatoire international des cuisines méditerranéennes) tillagade rätter med "Agkinara Irion". Med sin kompetens och erfarenhet lyfte de fram den lokala produktens goda egenskaper och smak.

Produktens goda renommé betonas i tryckt och digital press, och den förekommer ofta i kokböcker med stor upplaga och matlagningsprogram på stora tv-kanaler. Den kända kocken Ilias Mamalakis skriver i ett recept i en digital tidning: "[...] kronärtskockan 'Agkinara Irion' från Iria är med all rätt välkänd. Leta efter den på din lokala matmarknad. Den är verkligen utsökt." I jordbruks- och branschtidskrifter skrivs det regelbundet om kronärtskockans marknadsandel, prisvariationer och nya affärsmöjligheter.

"Agkinara Irion" används ofta i lokala, traditionella rätter, bland annat i många av recepten i Niki Tsekouras bok *Agkinara, o thisavros tis gis ton Irion* [Kronärtskockan – Irias pärla] (utgiven 2013). På lokala restauranger bjuds gästerna på många rätter med kronärtskocka, vilket bidrar till att särskilja den här lokala turistprodukten.

Den betydelse som "Agkinara Irion" spelar för området speglas i emblemet för Kandia-Irias turistförening – en kronärtskocka. Den officiella logotypen för jordbrukskooperativet i Iria är dessutom ett stiliserat kronärtskockshuvud som liknar kronärtskockorna de odlar.

Ett populärt talesätt lovordar den lokala produktens smak och sötma: "Agkinara apo to Iri pou travaei to potiri" [Kronärtskockor från Iria kräver sin dryck] och en målning av den välkända konstnären Diana Antonakitou från 2000 visar de hårt arbetande lokala invånarna. Hon skriver att "[...] de övergav tomater för den mest utsökta kronärtskockan i hela området [...]".

Historiska faktorer

Redan under andra hälften av 1800-talet finns produktens renommé och kommersiella värde omnämnd. Den omnämndes som en exportprodukt som odlades i regionen Argolida och exporterades till Konstantinopel, Egypten och Smyrna, och den rankades bland andra lönsamma och uppskattade tillgångar (*Taxidia ana tin Ellada* [Resor i Grekland], G. P. Paraskevopoulos, 1869).

Kronärtskockan började odlas mer systematiskt i områdena runt Iria och Kandia efter andra världskriget 1946–1947.

Kommunen Iria har officiella bevis på att kronärtskockan började odlas 1969 på en yta om 800 hektar, motsvarande två tredjedelar av de två slätterna.

Under åren som följde förfinade odlarna sina kunskaper om kronärtskocksodling samtidigt som den lokala ekonomin och samhället utvecklades runt kronärtskocksproduktionen.

Under de 20 åren från 1980 till 2000 stärktes den nära kopplingen mellan Iria och kronärtskocksodlingen, då området runt Iria drabbades av en lång period av torka och dess jord- och vattenresurser påverkades kraftigt. Kronärtskockan kunde stå emot saltet och anpassa sig väl till de rådande förhållandena och ge lokalbefolkningen goda intäkter under en tid då det var nästan omöjligt att odla någon annan typ av frukt eller grönsak.

Idag täcker "Agkinara Irion" nästan helt efterfrågan på den inhemska marknaden, vilket har stärkt dess renommé.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

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

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 b i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2018/C 53/07)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

PRODUKTSPECIFIKATION FÖR EN GARANTERAD TRADITIONELL SPECIALITET

”KIEŁBASA KRAKOWSKA SUCHA STAROPOLSKA”

EU-nr: TSG-PL-02145 – 14.6.2016

1. Namn som ska registreras

”Kiełbasa krakowska sucha staropolska”

2. Produkttyp

Klass 1.2 Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.)

3. Skäl till registreringen

3.1 Det rör sig om en produkt som

- ☒ är resultatet av en viss produktions- eller bearbetningsmetod eller har en viss sammansättning som överensstämmer med traditionell praxis för produkten eller livsmedlet i fråga
- ☐ är framställd av råvaror eller ingredienser som används traditionellt.

”Kiełbasa krakowska sucha staropolska” är en traditionell produkt som framställs i enlighet med en traditionell produktionsmetod som härstammar från den traditionella tillverkningen av korvar från Krakow med grovt hackad köttblandning. Metoden finns beskriven redan 1926 i publikationen *Krakowskie wyroby wędliniarskie – praktyczne wskazówki o wyrobie wędlin* (Charkuterier från Krakow – Praktisk vägledning för tillverkning) av polacken Andrzej Różycki. Produktens kvalitet och egenskaper har gett produktionsmetoden spridning även till andra regioner. Metoden bygger på traditionell torrsaltning, vila, rökning och torkning. Vilotiden (under 2–3 timmar) spelar en viktig roll i tillverkningen eftersom den tillåter komplexa fysikalisk-kemiska processer att utvecklas och ger produkten dess karaktäristiska smak och arom.

3.2 Det rör sig om ett namn som

- ☐ traditionellt har använts för att benämna den specifika produkten
- ☒ avser produktens traditionella karaktär eller särskilda egenskaper.

Namnet ”kiełbasa krakowska sucha staropolska” används för att benämna en specifik produkt, framställd enligt den traditionella metod som används för att tillverka korvar från Krakow med grovt hackad köttblandning. Namnet ”kiełbasa krakowska” har blivit en allmän benämning. Tillägget ”staropolska” i det registrerade produktnamnet hänvisar inte till det geografiska området utan till produktionsmetoden. Enligt etymologiska lexikon betyder ”staropolski” något som ”avser det gamla Polen”.

4. Beskrivning

4.1 Beskrivning av den produkt som namnet i punkt 1 avser, inbegripet dess huvudsakliga fysiska, kemiska, mikrobiologiska eller organoleptiska egenskaper, som visar på produktens särskilda egenskaper (artikel 7.2 i denna förordning)

Korven ”kiełbasa krakowska sucha staropolska” är en torkad korv med grovt hackad köttblandning. Den har ett skinn av naturtarm eller kollagentarm med en diameter på 50–70 mm, är karaktäristiskt stångformad med en längd på cirka 300 mm, eller skuren i bitar, med jämnt skrynklat, mörkbrunt skinn, som är utmärkande för rökta produkter. Korvens yta är glansig, lätt skrynkad och torr vid beröring. Korven har antingen knutits ihop eller häftats med klamrar i båda ändarna.

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

I genomsärning har korven stora, väl synliga köttbitar och mindre bitar av späck (i ljusare färg) omgivna av resten av fyllningen. De större bitarna av magert, rosa till mörkrosa griskött syns tydligt när korven skivas och är blandade med andra typer av kött i något ljusare färg. Alla kött ingredienserna i fyllningen håller ihop väl, något som gör produkten lätt att skiva.

Tunt skurna skivor är lätt genomskinliga om de hålls upp mot ljuset och har en karaktäristisk mosaik som påminner om ett målat kyrkfönster.

Vid beröring har korven en len, torr, jämnt skrynklad yta.

"Kielbasa krakowska sucha staropolska" har en salt, rökt, rotisserad köttsmak med tydliga peppararomer och en antydning av vitlök och muskotnöt.

Korven känns igen på sin kraftiga rökta lukt och en lätt vitlöksdoft. "Kielbasa krakowska sucha staropolska" är en korv med lång hållbarhet, rökt, tillagad och torkad, som tillverkas enligt ett traditionellt recept, där enbart kött av hög kvalitet används. Huvudingrediensen är magert griskött. De stora bitarna av griskött blandas med en fyllning som innehåller enbart naturliga ingredienser. Samtliga ingredienser, kvaliteten på det utvalda köttet, men även vilotiden, rökningen och den avslutande torkningsprocessen ger en enastående produkt med unik smak.

- 4.2 *Beskrivning av den produktionsmetod som producenterna ska använda för att framställa den produkt som namnet i punkt 1 avser, inbegripet, om det är lämpligt, typ av råvaror och egenskaper hos de råvaror eller ingredienser som används samt den metod som används vid beredningen av produkten (artikel 7.2 i denna förordning)*

Ingredienser

Kötttråvara (i kg per 100 kg korvsmet):

Griskött kategori I – 70 kg

Griskött kategori IIA – 10 kg

Griskött kategori III – 10 kg

Upp till 10 kg späck får användas.

10 kg griskött kategori I kan bytas ut mot högst 10 kg nötkött kategori II.

Klassificering av griskött

Kategori I (kat. I) – magert kött utan senor

Kategori II A (kat. IIA) – halvmagert kött utan senor

Kategori III A (kat. III A) – magert eller halvmagert kött med senor

Fett

a) Yttre fettlager:

Kat. I, inget fett

Kat. IIA, högst 8 mm fettlager

Kat. III, i liten kvantitet, 9–11 mm

b) Intramuskulärt fett:

Kat. I, högst 2 mm fettlager

Kat. IIA, högst 10 mm fettlager

Kat. III, i liten kvantitet, högst 15 mm

c) Fett inuti vävnader:

Tillåtet för samtliga kategorier.

Fetthalt

Kat. I, upp till 15 %

Kat. IIA, upp till 30 %

Kat. III, upp till 25 %

Köttets färg i samtliga kategorier: vitt med rosa eller krämfärgade nyanser

Förekomst av senor

Kat. I, inga senor

Kat. IIA, liten kvantitet senor, högst 10 %

Kat. III, inga restriktioner

Hyperemi i köttet ej tillåtet för någon kategori

Lymfknutor ej tillåtet för någon kategori

Klassificering av nötkött

Kategori II – Kött med senor, ett tunt yttre fettlager (högst 2 mm) och intramuskulärt fett som är mindre än eller lika med 2 mm i tjocklek.

Fett

a) Yttre fettlager – mindre än eller lika med 2 mm i tjocklek

b) Intramuskulärt fett – fettlager mindre än eller lika med 2 mm i tjocklek

c) Fett inuti vävnader – upp till 2 mm tillåtet

Fetthalt: 16 %

Fettets färg: ljust krämfärgat till klargult

Senor: inga tjocka senor

Hyperemi och lymfknutor: ej tillåtet

Färg på kylskåpskallt kött: ljusrött till mörkrött

Huvudråvaran som används är griskött och/eller nötkött av god kvalitet.

Grisköttet ska ha följande egenskaper:

- En rimlig förmåga att absorbera vatten, mellan 2 och 5 %.
- Ett lämpligt pH-värde (5,5–5,9, uppmätt efter att köttet förvarats kallt i 24 timmar).
- Rått kött från grisar som visar otvetydiga tecken på muskelsjukdomar (PSE, DFD, tydliga följdverkningar av fysiologiska processer eller trauman osv.) får inte användas.
- Kött från suggor och galtar får inte användas.
- Kött från djur med egenskaper som inte överensstämmer med kraven, till exempel när det gäller känslighet för stress (PSS), som även kan upptäckas vid obduktion av djuren eller i produkterna, får inte användas.
- Köttet får inte ha förvarats på något annat sätt än nedkylt. Det utesluter även fryst kött.
- Med nedkylt menas att det råa köttet förvaras eller transporteras vid temperaturer mellan -10 °C och +7 °C.
- Köttet som används i produktionen får inte komma från grisar som slaktats mindre än 48 timmar eller mer än 144 timmar innan användning.

Övriga ingredienser i kg per 100 kg färdig produkt

Svartpeppar: 0,05–0,10

Vitpeppar: 0,15–0,20

Muskotnöt: 0,05–0,10

Färs vitlök: 0,30–0,40

Socker: 0,15–0,20

Saltblandning som består av minst 98,5 % salt och 0,5–1,5 % nitrat (III): cirka 1,5 kg

Förberedelse av råvaror och tillverkningsprocess

- Alla köttråvaror hackas för att få samma storlek på alla köttbitar (5 cm i diameter).
- Köttet läggs i en torr saltblandning 24–72 timmar, späck läggs i salt under 24–72 timmar.
- Maskinell beredning: kött av kategori II A hackas med hjälp av en hålskiva på 8–10 mm, kött av kategori III hackas med hjälp av en hålskiva på 3–4 mm och/eller finfördelas tillsammans med 2 kg is/eller vatten motsvarande 5 % av mängden.
- Fryst späck hackas med hjälp av en hålskiva på högst 8 mm (eller skärs för hand i tärningar på 5–8 mm).
- Alla köttråvaror blandas ordentligt med övriga ingredienser.
- Korven stoppas (i skinn av naturtarm eller kollagentarm).
- Korven vilar i en temperatur som inte får överstiga 30 °C (under 2–3 timmar).
- Ytan torkas och sedan röks korven på ris från al, bok, fruktträd eller en blandning av de olika träslagen. Upphettnings- och värmebehandling fortsätter tills korven har en innertemperatur på minst 72 °C. Tillsättning av rökromextrakt är inte tillåtet.
- Korven torkas tills den uppnått 70 % av sin ursprungliga vikt (den får inte krympa mer). Torkningstiden kan variera beroende på mängden korv och förhållandena i den lokal som används.
- Det är tillåtet att använda raps- eller solrosolja för att förhindra att vita avlagringar uppstår under förvaringstiden. Det här steget i tillverkningsprocessen är inte obligatoriskt. Producenten kan välja att applicera en av de två nämnda oljorna på den färdiga korvens yta för att undvika att vita proteinavlagringar uppstår. Avlagringarna är del av en naturlig process där proteiner utfälls på korvens yta under förvaringstiden. Det beror på produktens höga proteinhalt. Oljan appliceras i syfte att förbättra produktens utseende. Den påverkar inte produktens kvalitet och egenskaper i övrigt.

4.3 Beskrivning av de viktigaste faktorer som visar på produktens traditionella karaktär (artikel 7.2 i denna förordning)

Polen har en tradition av att bearbeta och förädla köttprodukter sedan medeltiden. Beroende på landets kalla och fuktiga klimat var det nödvändigt att hitta metoder för att förlänga köttets hållbarhet, till exempel med hjälp av saltning, marinering, rökning, upphettning och torkning. Olika metoder användes för att framställa olika typer av produkter. På både herrgårdar och bondgårdar var slakten en stor händelse, då man fick kött för att bygga upp de matreserver som krävdes både inför vintern och de intensiva arbetsperioderna på fälten och för att ha en beredskap för yttre händelser och händelser inom familjen, till exempel krig, resor, familjesammankomster och längre expeditioner. Med tanke på det överskott av färskt kött som uppstod blev det nödvändigt att bearbeta och förädla alla köttråvaror från slakten, först hemma, sedan på mindre rökerier och andra anläggningar för att slutligen, i våra dagar, ske i huvudsak industriellt. Traditionen att förädla omsorgsfullt utvalda köttråvaror och blanda dem med ett urval av andra ingredienser har gett upphov till receptet för "kielbasa krakowska sucha staropolska" och är också det som ger produkten dess specifika sensoriska egenskaper.

Den traditionella produktionsmetod som används, i enlighet med ett gammalt, historiskt recept, ger "kielbasa krakowska sucha staropolska" dess karaktäristiska egenskaper. Köttets höga kvalitet, insaltningen och den långa viloprocessen spelar en särskilt viktig roll i framställningen. Produktens särskilda egenskaper bestäms också av hur rökningen utförs.

Den specifika karaktären hos en traditionell "kielbasa krakowska sucha staropolska" garanteras av att vissa bestämda råvaror används och att proportionerna mellan dem respekteras. Korven framställs av griskött av hög kvalitet (upp till omkring 70 % av den råvara som används utgörs av kött från kategori I). Den grovt hackade köttblandningen är ett bevis på råvarans höga kvalitet. Grovhackningen har också en direkt inverkan på produktens smak och utseende. Vitlöken i receptet är inte bara till för att förhöja smaken. Den förlänger även produktens hållbarhetstid.

De råvaror som används i den här typen av korv, liksom recept, finns angivna (för rökt eller torkad korv) i verk utgivna 1985 och 1987: *Domowe wyroby mięsne* (Hemlagade köttprodukter) av Tadeusz Kłossowski och *Domowe przetwory z mięsa* (Hemlagade köttkonserver) av Władysław Poszepczyński. Torrsaltningen görs för att bevara produktens färg och ge köttet dess karaktäristiska smak och doft samt förlänga produktens hållbarhetstid.

Den långa viloperioden garanterar att hela korven får samma färg och smak innan rökning, något som direkt påverkar slutprodukten egenskaper.

Rökningen av "kielbasa krakowska sucha staropolska" är extra viktig för produktens smak. Korvarna, som hängs upp på en stång, röks av värmen och röken som stiger upp. Röken och värmen kommer från förbränningen av trä (eld och rök).

Tack vare avancerad teknik är det även möjligt att åstadkomma rökning med hjälp av rökgeneratorer. Med en rökgenerator används samma träslag för att framställa den varma röken, men de kan användas i en annan form, till exempel spån.

Urvalet av de träslag som används, oberoende av rökningsslag, ger "kielbasa krakowska sucha staropolska" dess karaktäristiska smak och arom av rökt och tillagat kött, helt utan beska toner, liksom dess mörkbruna färg.

Alla dessa beredningsprocesser har beskrivits i en publikation utgiven 1926 med titeln *Krakowskie wyroby wędliniarskie – praktyczne wskazówki o wyrobie wędlin* (Charkuterier från Krakow – Praktisk vägledning för tillverkning) av polacken Andrzej Różycki.

Produktionsmetod och recept för "kielbasa krakowska sucha staropolska" finns även beskrivet i de polska standarder som publicerades 1959, samt i ett internt regelverk från 1964, publicerat av köttbranschens centralråd, som baseras på regler och recept som användes redan innan andra världskriget.

ISSN 1977-1061 (elektronisk utgåva)
ISSN 1725-2504 (pappersutgåva)



Europeiska unionens publikationsbyrå
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

SV