

Jurnalul Oficial al Uniunii Europene

C 53



Ediția în limba română

Comunicări și informări

Anul 61

13 februarie 2018

Cuprins

II Comunicări

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2018/C 53/01	Nonoposiție la o concentrare notificată (Cazul M.8695 – PSA/TIL/PPIT) ⁽¹⁾	1
--------------	--	---

IV Informări

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2018/C 53/02	Rata de schimb a monedei euro	2
2018/C 53/03	Comunicarea Comisiei privind nivelul actual al ratelor dobânzii aplicabile recuperării ajutoarelor de stat și al ratelor de referință/scont pentru cele 28 de state membre aplicabile de la 1 martie 2018 [Publicată în conformitate cu articolul 10 din Regulamentul (CE) nr. 794/2004 al Comisiei din 21 aprilie 2004 (JO L 140, 30.4.2004, p. 1)]	3

RO

⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE.

INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

2018/C 53/04	Proceduri de lichidare – Decizie privind deschiderea procedurii de lichidare a Rapid life životná poisťovňa, a.s., adresa înregistrată: Garbiarska 2, 040 71 Košice, numărul de înregistrare al societății: 31 690 904 [Publicare în conformitate cu articolul 280 din Directiva 2009/138/CE a Parlamentului European și a Consiliului privind accesul la activitate și desfășurarea activității de asigurare și de reasigurare (Solvabilitate II)]	4
--------------	---	---

V Anunțuri

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN DOMENIUL CONCURENȚEI

Comisia Europeană

2018/C 53/05	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.8714 – P7S1/TF1/Mediaset/Channel 4 Group/EBX) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	5
--------------	---	---

ALTE ACTE

Comisia Europeană

2018/C 53/06	Publicarea unei cereri de înregistrare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare	7
2018/C 53/07	Publicarea unei cereri de înregistrare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (b) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare	11

⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE.

II

(Comunicări)

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI
ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Nonoposiție la o concentrare notificată**(Cazul M.8695 – PSA/TIL/PPIT)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2018/C 53/01)

La 6 februarie 2018, Comisia a decis să nu se opună concentrării notificate menționate mai sus și să o declare compatibilă cu piața internă. Prezenta decizie se bazează pe articolul 6 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾. Textul integral al deciziei este disponibil doar în limba engleză și va fi făcut public după ce vor fi eliminate orice secrete de afaceri pe care le-ar putea conține. Va fi disponibil:

- pe site-ul internet al Direcției Generale Concurență din cadrul Comisiei, la secțiunea consacrată concentrărilor (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Acest site internet oferă diverse facilități care permit identificarea deciziilor de concentrare individuale, inclusiv întreprinderea, numărul cazului, data și indexurile sectoriale;
- în format electronic, pe site-ul internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=ro>), cu numărul de document 32018M8695. EUR-Lex permite accesul online la legislația europeană.

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE
UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro ⁽¹⁾

12 februarie 2018

(2018/C 53/02)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb
USD dolar american	1,2263	CAD dolar canadian	1,5427
JPY yen japonez	133,23	HKD dolar Hong Kong	9,5892
DKK coroana daneză	7,4458	NZD dolar neozeelandez	1,6918
GBP lira sterlină	0,88600	SGD dolar Singapore	1,6256
SEK coroana suedeză	9,9195	KRW won sud-coreean	1 328,30
CHF franc elvețian	1,1503	ZAR rand sud-african	14,6721
ISK coroana islandeză	125,40	CNY yuan renminbi chinezesc	7,7604
NOK coroana norvegiană	9,7475	HRK kuna croată	7,4525
BGN leva bulgărească	1,9558	IDR rupia indoneziană	16 722,75
CZK coroana cehă	25,358	MYR ringgit Malaiezia	4,8368
HUF forint maghiar	311,97	PHP peso Filipine	63,730
PLN zlot polonez	4,1748	RUB rubla rusească	71,0851
RON leu românesc nou	4,6524	THB baht thailandez	38,874
TRY lira turcească	4,6648	BRL real brazilian	4,0415
AUD dolar australian	1,5645	MXN peso mexican	22,8364
		INR rupie indiană	78,8940

⁽¹⁾ Sursă: rata de schimb de referință publicată de către Banca Centrală Europeană.

Comunicarea Comisiei privind nivelul actual al ratelor dobânzii aplicabile recuperării ajutoarelor de stat și al ratelor de referință/scont pentru cele 28 de state membre aplicabile de la 1 martie 2018

[Publicată în conformitate cu articolul 10 din Regulamentul (CE) nr. 794/2004 al Comisiei din 21 aprilie 2004 (JO L 140, 30.4.2004, p. 1)]

(2018/C 53/03)

Ratele de bază calculate în conformitate cu Comunicarea Comisiei privind revizuirea metodei de stabilire a ratelor de referință și de scont (JO C 14, 19.1.2008, p. 6). În funcție de utilizarea ratei de referință, marjele corespunzătoare trebuie adăugate conform comunicării. Aceasta înseamnă că pentru rata de scont trebuie să se adauge marja de 100 de puncte de bază. Regulamentul (CE) nr. 271/2008 al Comisiei din 30 ianuarie 2008 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 794/2004 prevede că, sub rezerva unei decizii specifice, rata de recuperare se calculează, de asemenea, prin adăugarea a 100 de puncte de bază la rata de bază.

Ratele modificate sunt prezentate în bold.

Tabelul anterior a fost publicat în JO C 14, 16.1.2018, p. 3.

De la	La	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

INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

Proceduri de lichidare

Decizie privind deschiderea procedurii de lichidare a Rapid life životná poisťovňa, a.s., adresa înregistrată: Garbiarska 2, 040 71 Košice, numărul de înregistrare al societății: 31 690 904

[Publicare în conformitate cu articolul 280 din Directiva 2009/138/CE a Parlamentului European și a Consiliului privind accesul la activitate și desfășurarea activității de asigurare și de reasigurare (Solvabilitate II)]

(2018/C 53/04)

Întreprinderea de asigurare	Rapid life životná poisťovňa, a.s., adresa înregistrată: Garbiarska 040 71 2 Košice SLOVENSKO/SLOVAKIA numărul de înregistrare al societății: 31 690 904
Data, intrarea în vigoare și natura deciziei	Rezoluția din 23 ianuarie 2018 privind declararea falimentului
Autoritățile competente	Curtea Regională Košice I, adresa înregistrată: Štúrova 29 041 60 Košice SLOVENSKO/SLOVAKIA
Autoritatea de supraveghere	Banca Națională a Slovaciei, sediul central, adresa înregistrată: Imricha Karvaša 1 813 25 Bratislava SLOVENSKO/SLOVAKIA
Administratorul desemnat	Dna Dana Hustáková, adresa de birou: Žriedlová 3 040 01 Košice SLOVENSKO/SLOVAKIA numărul de referință al administratorului: S738
Legislația aplicabilă	Republica Slovacă, Legea nr. 7/2005 privind falimentul și restructurarea și modificarea anumitor acte, astfel cum a fost modificată

V

(Anunțuri)

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN
DOMENIUL CONCURENȚEI

COMISIA EUROPEANĂ

Notificare prealabilă a unei concentrări

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

Caz care poate face obiectul procedurii simplificate

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2018/C 53/05)

1. La data de 2 februarie 2018, Comisia Europeană a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse.

Notificarea vizează următoarele întreprinderi:

- ProSiebenSat.1 Media SE (Germania);
- Television Francaise 1 SA (Franța), aparținând grupului Bouygues;
- Mediaset SpA (Italia), aparținând grupului Fininvest;
- Channel Four Television Corporation (Regatul Unit);
- European Broadcaster Exchange (EBX) Limited (Regatul Unit), controlată în comun de ProSiebenSat.1 Media SE, Television Francaise 1 SA, Mediaset SpA și Channel Four Television Corporation.

ProSiebenSat.1 Media SE, Television Francaise 1 SA, Mediaset SpA și Channel Four Television Corporation dobândesc, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) și al articolului 3 alineatul (4) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul în comun asupra întregii întreprinderi European Broadcaster Exchange (EBX) Limited.

Concentrarea se realizează prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii ProSiebenSat.1 Media SE: societate holding a uneia dintre principalele rețele de televiziune gratuită din Germania, care își desfășoară activitatea și în domeniul multimediei și al merchandisingului;
- în cazul întreprinderii Television Francaise 1 SA: societate holding a uneia dintre principalele rețele de televiziune gratuită și cu plată din Franța, care participă la diferite activități economice legate de sectorul audiovizual;
- în cazul întreprinderii Mediaset SpA: societate holding a uneia dintre principalele rețele de televiziune gratuită și cu plată din Italia și Spania, care participă la diferite activități economice legate de sectorul audiovizual;
- în cazul întreprinderii Channel Four Television Corporation: societate holding a uneia dintre principalele rețele de televiziune din Regatul Unit, instituție publică de radiodifuziune deținută de stat și finanțată în regim comercial;

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1 („Regulamentul privind concentrările economice”).

— în cazul întreprinderii European Broadcaster Exchange (EBX) Limited: societate care își desfășoară activitatea în domeniul marketingului și vânzării, pe plan internațional, de conținut publicitar pe suport video, propus înainte, în timpul și la încheierea conținutului video disponibil prin mijloacele de comunicare digitale, cum ar fi site-uri web și aplicații pe smartphone (telefon inteligent) sau televizor conectat.

3. În urma unei examinări prealabile, Comisia Europeană constată că tranzacția notificată ar putea intra sub incidența Regulamentului privind concentrările economice. Cu toate acestea, nu se ia o decizie finală în această privință.

În conformitate cu Comunicarea Comisiei privind o procedură simplificată de analiză a anumitor concentrări în temeiul Regulamentului (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, trebuie precizat că acest caz poate fi tratat conform procedurii prevăzute în comunicare.

4. Comisia Europeană invită părțile terțe interesate să îi prezinte eventualele observații cu privire la operațiunea propusă.

Observațiile trebuie să parvină Comisiei Europene în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Trebuie menționată întotdeauna următoarea referință:

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

Observațiile pot fi trimise Comisiei prin e-mail, prin fax sau prin poștă. Vă rugăm să utilizați datele de contact de mai jos:

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

Fax: +32 22964301

Adresă poștală:

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

⁽¹⁾ JO C 366, 14.12.2013, p. 5.

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de înregistrare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2018/C 53/06)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului (⁽¹⁾).

DOCUMENT UNIC

„ΑΓΚΙΝΑΡΑ ΙΡΙΩΝ” (AGKINARA IRION)

Nr. UE: PGI-GR-02293 – 24.2.2017

DOP () IGP (X)

1. Denumirea (denumirile):

„Αγκινάρα Ιρίων” (Agkinara Irion)

2. Statul membru sau țara terță:

Grecia

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tipul de produs

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale, proaspete sau prelucrate

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

Indicația geografică protejată „Agkinara Irion” desemnează capitulele din soiul local de anghinare cunoscut sub denumirea de *Prasini tou Argous* sau *Argitiki*, care aparține speciei *Cynara scolymus* L. din familia *Asteraceae*.

Caracteristicile anghinarei proaspete „Agkinara Irion” care o disting de alte tipuri de anghinare sunt:

- capitul compact, de formă cilindrică, cu o deschidere caracteristică în partea superioară;
- înălțimea minimă a unui capitul este de 10 cm, iar diametrul minim orizontal este de 8 cm;
- bractee verzi externe: verzi, cărnoase la bază, cu un vârf bifurcat, rotunjit, fie fără niciun spin, fie uneori cu un mic spin;
- bractee interne cu colorație graduală de la verde deschis la galben și violet în centru, diminuându-se până la un puf galben deschis;
- o tijă cilindrică solidă, cu o lungime ≤ 40 cm și cu un diametru de 1-4 cm;
- capitulele sunt fragede, iar baza bracteelor și receptaculul sub formă de disc sunt cărnoase, gustoase și, mai ales, dulci, putând fi consumate și în stare crudă.

3.3. Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)

—

3.4. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

Toate etapele procesului de producție al „Agkinara Irion” trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată.

(¹) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

3.5. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată

—

3.6. Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată

—

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria geografică delimitată în care se produce „Agkinara Irion” este de formă triunghiulară: una dintre laturi este coasta maritimă, iar celelalte două sunt definite de capetele unor lanțuri muntoase. Ea include comunele locale Karnezaiika și Iria, precum și localitatea Kantia, care fac parte din punct de vedere administrativ din municipalitatea Nafplio.

Aria geografică respectivă cuprinde două zone de câmpie, câmpia Iria și câmpia Kandia, care acoperă o suprafață de 1 000 ha și, respectiv, 250 ha în partea de sud-est a unității regionale Argolida și sunt separate de o șa calcaroasă de înălțime joasă (Lycalona). Limitele naturale ale ariei geografice sunt poalele muntelui Arachnaio la nord-nord-est, Muntele Didymo la sud-sud-est și golful Argolic la vest.

Cele două câmpii sunt orientate spre sud-vest și sunt traversate de pârâul Karnezaiiko sau Dipotamos și, respectiv, de pârâul Kandia. Pârâiele curg de la est la vest și apoi spre mare.

5. Legătura cu aria geografică

Factori naturali

Materialul parental și microclimatul specific din aria geografică delimitată permit obținerea unei culturi timpurii de înaltă calitate.

Solul este fertil datorită sedimentelor aduse de pârâiele care străbat câmpiile. Toate solurile în care se cultivă „Agkinara Irion” intră în categoria mai largă a entisolorilor (soluri recent formate care încă nu s-au diferențiat în orizonturi distincte). Acestea sunt constituite în mare parte din lut argilos și nisipos sau din lut argilos.

Sunt soluri foarte fertile, cu o adâncime cuprinsă între 50 cm și 150 cm, propice pentru sistemul radicular profund al anghinarei. Sunt soluri tinere, mediu texturate, cu un bun drenaj natural asigurat de un strat de pietriș nisipos. Sunt bogate în calciu și magneziu. Abundența de magneziu contribuie la menținerea structurii acestor soluri de coastă, deoarece concurează cu sodiul în sol, făcând astfel posibilă cultivarea „Agkinara Irion” chiar și în zone în care solul are un conținut ridicat de sare. Terenul este plat, cu o înclinație de 0-3 %.

Climatul este mediteranean, deci călduros și uscat, cu ierni foarte blânde.

Condițiile climatice sunt influențate de vecinătatea Golfului Argolic, deoarece acesta tinde să modereze temperaturile extreme. Prin urmare, vara temperaturile maxime sunt mai scăzute, iar iarna temperaturile minime sunt mai ridicate. Temperatura medie anuală este de 18,5 °C, media temperaturilor minime fiind de 10,2 °C, iar media temperaturilor maxime de 28,2 °C. Iarna înghețul este rar, datorită geomorfologiei regiunii. Iarna, munții din jur protejează suprafața cultivată de vânturile reci din nord, deși predomină, de obicei, vânturile din sud, și anume briza mării.

Regiunea este orientată spre sud-vest, beneficiind de radiații solare anuale de aproximativ 337,0 cal/cm² și având o medie de peste 2 500 de ore însorite pe an.

Precipitațiile ating anual aproximativ 400 mm, iar vara și toamna, adesea nu plouă deloc.

Aceste condiții sunt extrem de favorabile culturilor timpurii și permit plantelor să prospere și să ofere randament maxim în timpul lunilor de iarnă.

Factori umani

Factorul uman este deosebit de important pentru culturile timpurii. Producătorii au perfecționat metode de cultivare care permit ca „Agkinara Irion” să fie culeasă chiar mai devreme, de exemplu selecția atentă a plantelor-mamă utilizate pentru a planta noi culturi, distanțele specifice de plantare, planificarea și utilizarea echipamentelor de irigare, precum și copilirea lăstarilor.

Specificitatea produsului

Specificitatea „Agkinara Irion” constă în reputația sa, care derivă din faptul că se poate culege foarte timpuriu și are un gust dulce caracteristic.

Prima recoltă, în mijlocul toamnei, îi conferă avantajul de a fi singura anghinare disponibilă pe piață la momentul respectiv. În plus, cantitățile mari disponibile și furnizate pe piață în timpul lunilor de iarnă fac ca produsul să fie foarte cunoscut.

Clima blândă și numeroasele ore cu soare, datorate așezării geografice și orientării către sud-vestul a câmpiilor, favorizează culturile timpurii. Lipsa precipitațiilor pe perioada lunilor de vară permite ca începerea perioadei de vegetație să fie controlată prin irigare și, prin urmare, producția începe toamna. „Agkinara Irion” prosperă, iar culturile dau randament maxim în lunile de iarnă datorită faptului că iernile sunt, în general, blânde (grație apropierea de mare), precum și datorită absenței înghețului cauzat de vânturile reci, câmpiile fiind protejate de micile masive muntoase care le înconjoară.

De asemenea, „Agkinara Irion” se distinge prin savoarea și, în special, prin dulceața ei. Aceste caracteristici organoleptice se datorează formării și stocării de carbohidrați, și anume polizaharide, în cursul diferențierii și al fructificării la începutul toamnei, atunci când intensitatea radiației solare este ridicată.

Procesul de stocare a glucidelor este stimulat de orientarea spre sud-vest a câmpiilor, ceea ce face ca plantele să fie îndelung expuse la lumina solară.

Aceste caracteristici sunt consolidate prin intervenția factorului uman, spre exemplu prin selectarea riguroasă a plantelor xerofite în scopul conservării soiului local din care se produce „Agkinara Irion”.

Tehnicile utilizate pentru obținerea de recolte timpurii sunt rezultatul multor ani de observare de către producătorii locali și al meticulozității deosebite a acestora, transmise din generație în generație, pentru a obține un produs de cea mai înaltă calitate, care apare pe piață la începutul toamnei și predomină până la sfârșitul iernii, acoperind aproape în întregime consumul intern.

Pe scurt, geomorfologia regiunii, condițiile pedoclimatice locale și conservarea metodei tradiționale de cultivare sunt factori care contribuie la obținerea unei recolte timpurii de „Agkinara Irion”, la gustul dulce, la savoarea și la celelalte calități caracteristice ale produsului, făcându-l renumit și conferindu-i valoare adăugată.

Numărul 169 al publicației „Froutonea”, din februarie 2013, se referă la recoltarea timpurie a „Agkinara Irion” și descrie soiul *Prasini tou Argous* sau *Argitiki*: „[...] Acesta este cel mai răspândit soi în regiunea Argolida, dar și în alte părți ale regiunii Peloponez și în Creta. Este un soi care se recoltează timpuriu, cu randament ridicat. Produce capitule începând din noiembrie (în Iria începând cu sfârșitul lunii octombrie) [...]”.

Calitățile „Agkinara Irion” sunt citate frecvent în articole de presă.

Mai precis, la 20 mai 2002, în ziarul *Ta Nea tis Argolidas* se menționa că „[...] Christos Olympios de la Universitatea Agricolă din Atena a făcut referire la proprietățile lor terapeutice și medicale și a subliniat că partea comestibilă a capitulelor de «Agkinara Irion» este bogată în proteine, carbohidrați, vitamina C, săruri și celuloză [...]”.

O altă mențiune a apărut în ziarul *Politistika* (rubrica *Cultură*) din Argolida, la 17 martie 2010, „[...] În timpul evenimentului, bucătari-șefi profesioniști din Turcia și Cipru, reprezentând organisme care sunt membre ale rețelei «Le Conservatoire international des cuisines méditerranéennes» (Conservatorul internațional de bucătărie mediteraneeană), dar și din Grecia, bineînțeles, vor demonstra, cu propria lor experiență și îndemănare, excelențele calități gastronomice ale unui produs remarcabil și delicios precum «Agkinara Irion» [...]”.

Reputația produsului este strâns legată de viața economică, socială și culturală din zona Iria.

Această reputație este evidențiată de numeroasele festivaluri anuale, ateliere, evenimente, adunări și concursuri gastronomice consacrate, precum și de mențiunile din presa scrisă și online, de la radio și de la televiziune, din cărți, din periodicele și programele dedicate bucătăriei, din publicațiile periodice specializate pe agricultură și din meniurile restaurantelor locale.

Primul seminar din Grecia pe tema cultivării „Agkinara Irion” și a perspectivelor oferite de aceasta a avut loc în Iria în mai 2002 și a reunit oameni de știință renumiți din Grecia și Italia.

În noiembrie 2007, Iria a primit vizita unei delegații a asociației „La Città del Carciofo” (Orașul anghinarei), o asociație internațională din Ladispoli, Italia, constituită pentru a promova anghinarea. Scopul vizitei a fost crearea unei platforme pentru schimbul de informații cu privire la produs, dar și consolidarea legăturilor de prietenie dintre țările producătoare de anghinare și, totodată, promovarea turismului.

În mai 2010, Iria a găzduit primul Festival culinar al anghinarei, unde bucătari din zona mediteraneeană de est (membri ai rețelei Conservatoire international des cuisines méditerranéennes) au preparat diferite feluri de mâncare din „Agkinara Irion”, utilizându-și competențele și experiența pentru a pune în valoare specificitatea și savorea acestui produs local.

Reputația produsului este evidențiată atât de presa scrisă, cât și de presa online; anghinarea este adesea menționată în revistele culinare de largă circulație și în emisiunile gastronomice ale principalelor posturi de televiziune. Celebrul bucătar Ilias Mamalakis scrie într-o rețetă în presa online „[...] «Agkinara Irion», anghinarea din Iria, se bucură de un binemeritat renume. Căutați-o pe piața locală. Este absolut delicioasă”. Revistele specializate pe agricultură și comerț publică periodic rapoarte privind cota de piață, variațiile prețurilor și noile perspective ale acestui produs.

„Agkinara Irion” este mult folosită în mâncărurile tradiționale locale, fapt demonstrat de numeroasele rețete incluse în cartea lui Niki Tsekoura, *Agkinara, o thisavros tis gis ton Irion* [„Anghinarea, comoara pământului din Iria”] (publicată în 2013). Restaurantele locale propun vizitatorilor multe feluri de mâncare pe bază de anghinare, ceea ce contribuie la caracterul distinctiv al acestui produs turistic local.

Importanța anghinarei „Agkinara Irion” pentru zonă se reflectă atât în emblema Asociației turistice Kandia – Iria, care este o anghinare, cât și în ștampila oficială a Cooperativei agricole Iria, care reprezintă un capitol stilizat de anghinare foarte asemănător cu anghinarea pe care o cultivă.

Înțelepciunea populară laudă savorea și dulceața acestui produs local cu zicala *Agkinara apo to Iri pou travaei to potiri* („Anghinare din Iria care cere o băutură”), iar o pictură din 2000 a celebrei artiste Diana Antonakatoiu ilustrează localnicii întreprinzători la muncă și subliniază că „[...] au renunțat la cultura de tomate în favoarea celei mai delicioase anghinare din întreaga regiune [...]”.

Factori istorici

Încă din a doua jumătate a secolului al XIX-lea existau deja referiri la reputația și la valoarea comercială ridicată a produsului: era menționat ca un produs de export cultivat în regiunea Argolida și exportat în Constantinopol, Egipt și Smyrna, fiind enumerat printre alte resurse profitabile foarte apreciate (*Taxidia ana tin Ellada*, „Călătorii din jurul Greciei”, de G. P. Paraskevopoulos, 1869).

Cultivarea sistematică a anghinarei în zonele Iria și Kandia a început după cel de al Doilea Război Mondial, în perioada 1946-1947.

Comuna Iria are dovezi oficiale că în 1969 se cultiva anghinare pe 800 ha, adică pe două treimi din suprafața celor două zone de câmpie.

În anii care au urmat, cultivatorii și-au perfecționat cunoștințele specializate în materie de cultivare a anghinarei, iar economia și comunitatea locală s-au dezvoltat din jurul producției de anghinare.

Legătura strânsă dintre Iria și anghinare a fost consolidată în perioada de douăzeci de ani cuprinsă între 1980 și 2000, când zona Iria a suferit o secetă prelungită, iar solul și resursele de apă au fost grav afectate. Rezistentă la săruri, anghinarea s-a putut adapta foarte bine condițiilor specifice predominante, constituind o sursă bună de venit pentru localnici într-un moment în care era aproape imposibil să cultive orice alt tip de fructe sau legume.

Astăzi, „Agkinara Irion” acoperă în mare parte cererea de pe piața internă, consolidându-și astfel reputația.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

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

Publicarea unei cereri de înregistrare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (b) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2018/C 53/07)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului⁽¹⁾.

CAIETUL DE SARCINI AL UNEI SPECIALITĂȚI TRADIȚIONALE GARANTATE

„KIEŁBASA KRAKOWSKA SUCHA STAROPOLSKA”

Nr. UE: TSG-PL-02145 – 14.6.2016

1. Denumirea (denumirile) propusă (propuse) pentru înregistrare

„Kiełbasa krakowska sucha staropolska”

2. Tipul de produs

Clasa 1.2. Produse din carne (preparate, sărate, afumate etc.)

3. Motive pentru înregistrare

3.1. Indicați dacă produsul

- ☒ rezultă în urma unui mod de producție sau de prelucrare sau a unei compoziții care corespunde practicii tradiționale pentru produsul sau alimentul respectiv
- ☐ este produs din materii prime sau ingrediente care sunt cele utilizate în mod tradițional.

„Kiełbasa krakowska sucha staropolska” este un produs tradițional obținut printr-o metodă de producție care corespunde unei practici tradiționale. Această metodă de producție derivă din tradiția orașului Cracovia de producție a unor cârnați cu granulație mare, despre care s-a scris deja în 1926 în următoarea publicație: „Krakowskie wyroby wędliniarskie – praktyczne wskazówki o wyrobie wędlin” [Mezeluri din Cracovia - Sfaturi practice privind prepararea mezelurilor] a autorului polonez Andrzej Różycki. Date fiind caracterul și calitatea rafinate ale acestui tip de cârnat, metoda de producție s-a răspândit la alte regiuni. Metoda de producție se bazează pe procese tradiționale: maturare, repaus, afumare și uscare. În timpul producției, etapa repausului, care durează între două și trei ore, îndeplinește un rol special: în interiorul produsului se desfășoară procese fizico-chimice complexe care îi conferă un gust și un miros specifice.

3.2. Indicați dacă denumirea

- ☐ a fost utilizată în mod tradițional pentru a desemna produsul specific
- ☒ arată caracterul tradițional sau caracterul specific al produsului.

Denumirea „Kiełbasa krakowska sucha staropolska” este utilizată pentru a desemna un produs specific fabricat în Cracovia printr-o metodă de producție tradițională, și anume un cârnat cu granulație mare. „Kiełbasa krakowska” a devenit o denumire generică. Totuși, calificativul „staropolska” asociat unui produs înregistrat se referă la metoda de producție, nu la o arie geografică. Potrivit dicționarului etimologic, cuvântul „staropolski” înseamnă care este legat de o perioadă din trecut, din istoria Poloniei.

4. Descriere

4.1. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1, inclusiv principale caracteristici fizice, chimice, microbiologice sau organoleptice ale produsului, care demonstrează caracterul specific al acestuia [articolul 7 alineatul (2) din prezentul regulament]

„Kiełbasa krakowska sucha staropolska” este un cârnat uscat cu granulație mare. Forma este cea a unui cârnat cilindric tipic cu o lungime de aproximativ 300 mm sau cea a unor bucăți de cârnat, într-o membrană proteică sau naturală cu un diametru de 50-70 mm, care prezintă cute regulate și o culoare exterioară maro închis tipică pentru produsele afumate. Suprafața cârnatului este lucioasă, cu cute lejere și uscată la atingere. Capetele bucăților sunt legate sau capsate împreună.

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

Secțiunea cârnatului arată clar bucăți de carne mai mari și bucăți de grăsime mai mici, de culoare mai deschisă, înconjurate de umplutură. Secțiunea cârnatului arată clar bucăți mari de carne de porc macră, de culoare roz spre roz închis, înconjurate de bucăți de carne de o culoare întrucâtva mai deschisă din alte clase. Toate ingredientele din carne formează o pastă unitară ce permite felierea cu ușurință a produsului.

În lumină, feliile subțiri par ușor transparente, cu un aspect distinctiv, aproape de vitraliu.

La atingere, senzația este de suprafață netedă, uscată și cu riduri regulate.

Produsul „Kielbasa krakowska sucha staropolska” este caracterizat de un gust de carne maturată, afumată și gătită, cu note distincte de piper și un gust rezidual delicat de usturoi și nucșoară.

Prezintă mirosul tipic al cârnatului puternic afumat, cu o aromă foarte delicată de usturoi. „Kielbasa krakowska sucha staropolska” este un cârnat afumat, gătit și uscat de lungă conservare, produs potrivit unor rețete tradiționale și doar din carne de cea mai bună calitate. Este produs mai ales din carne de porc macră. Bucățile mari de carne de porc sunt completate de o umplutură în care se adaugă un amestec de condimente pur naturale. Toate condimentele, calitatea cărnii selectate, procesul bazat pe repaus și afumare și etapa finală de uscare permit obținerea unui produs excelent și cu un gust unic.

- 4.2. *Descrierea metodei de producție a produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1, metodă pe care producătorii trebuie să o urmeze, inclusiv, după caz, natura și caracteristicile materiilor prime sau ale ingredientelor utilizate, precum și metoda de preparare a produsului [articolul 7 alineatul (2) din prezentul regulament]*

Ingrediente

Carne crudă (în kg, per 100 kg de greutate totală a cărnii):

Carne de porc clasa I – 70 kg

Carne de porc clasa IIA – 10 kg

Carne de porc clasa III – 10 kg

Se poate utiliza o cantitate de până la 10 kg de grăsime (grăsime îndepărtată la tranșare).

10 kg de carne de porc clasa I se pot înlocui cu până la 10 kg carne de vită clasa II.

Clasificarea cărnii de porc

Clasa I – carne macră, fără tendoane

Clasa IIA – carne moderat de grasă, fără tendoane

Clasa III – carne macră sau moderat de macră, tendoane

Grăsime

(a) exterioară

Clasa I – fără grăsime

Clasa IIA – strat de până la 8 mm

Clasa III – cantitate limitată, 9-11 mm

(b) intermusculară:

Clasa I – strat de până la 2 mm

Clasa IIA – strat de până la 10 mm

Clasa III – cantitate limitată, până la 15 mm

(c) între țesuturi:

permisă în cazul tuturor claselor

Conținutul de grăsime din punct de vedere analitic:

Clasa I – până la 15 %

Clasa IIA – până la 30 %

Clasa III – până la 25 %

Culoarea grăsimii în cazul tuturor claselor: albă, cu o nuanță rozie sau crem

Tendoane

Clasa I – fără tendoane

Clasa IIA – cantitate limitată de tendoane, de până la 10 %

Clasa III – cantitate nelimitată

Hiperemia cărnii în cazul tuturor claselor: interzisă

Noduri limfatice în cazul tuturor claselor: interzise

Clasificarea cărnii de vită

Clasa II – carne cu tendoane, grăsime exterioară minimă de până la 2 mm și un strat de grăsime intermusculară de până la 2 mm.

Grăsime:

(a) exterioară – strat de până la 2 mm

(b) intermusculară – strat de până la 2 mm

(c) între țesuturi – permisă până la 2 mm

Conținutul de grăsime din punct de vedere analitic: 16 %

Culoarea grăsimii: crem pal spre galben intens.

Tendoane: fără tendoane groase.

Hiperemie și noduri limfatice: interzise

Culoarea cărnii refrigerate: roșu deschis spre roșu închis

Principala materie primă este carnea de porc și/sau de vită macră, de bună calitate.

Carnea de porc trebuie să respecte următorii parametri calitativi:

— capacitate de reținere a apei: 2-5 %

— valoarea pH-ului (5,5-5,9 – măsurată după 24 de ore de refrigerare);

— nu este admisă carnea de porc crudă provenită de la porci care prezentau semne clare de miopatie (PSE, DFD, urme ale unor procese fiziologice sau răni etc.);

— nu este admisă carnea provenită de la scroafe și vieri;

— nu este admisă carnea provenită de la animale care prezintă caracteristici ilegale, în special sindromul stresului la porcine, care poate fi depistat obiectiv și „post-mortem” la animale și în produse;

— carnea nu trebuie să facă obiectul niciunui alt proces de conservare în afara refrigerării și nu poate fi congelată;

— refrigerarea înseamnă păstrarea cărnii proaspete, în timpul depozitării și transportului, la o temperatură ambiantă între - 10 °C și + 7 °C;

— carnea utilizată pentru producție nu poate proveni de la porci sacrificați cu mai puțin de 48 de ore înainte sau cu mai mult de 144 de ore înainte.

Aditivi (în kg) la 100 kg greutate de producție totală

Piper negru natural – 0,05-0,10

Piper alb natural – 0,15-0,20

Nucșoară – 0,05-0,10

Usturoi proaspăt – 0,30-0,40

Zahăr – 0,15-0,20

Amestec pentru maturare compus din: minimum 98,5 % sare și 0,5-1,5 % nitrați (III) – aproximativ 1,5 kg

Prepararea materiei prime și procesul de producție

- tranșarea preliminară a tuturor ingredientelor din carne și asigurarea faptului că bucățile de carne au dimensiuni uniforme (până la 5 cm diametru);
- maturarea uscată a cărnii timp de 24-72 de ore și sărarea grăsimii timp de 24-72 de ore;
- prelucrarea cu mijloace mecanice: carnea din clasa IIA se macină cu un tocător de carne până la dimensiuni de 8-10 mm, carnea din clasa III se macină cu un tocător de carne până la dimensiuni de aproximativ 3-4 mm și/sau se toacă împreună cu 2 kg de gheață sau cu apă în proporție de până la 5 %;
- grăsimea de porc semi-congelată se macină cu un tocător de carne până la dimensiuni de aproximativ 8 mm (sau se taie manual în bucăți mici de aproximativ 5-8 mm);
- toate ingredientele din carne și condimentele se amestecă bine;
- amestecul este pus în membrane (naturale sau proteice);
- repaus la o temperatură care nu depășește 30 °C timp de două-trei ore;
- uscarea suprafeței, urmată de afumare cu ajutorul lemnului de arin, de fag sau de pom fructifer sau al unei combinații între aceste tipuri de lemn, cărnații fiind opăriți sau copti până când temperatura interioară ajunge la minimum 72 °C. Este interzisă utilizarea aromelor de fum;
- uscare până la obținerea randamentului dorit (maximum 70 %). Timpul de uscare depinde de volumul de produs și de condițiile exterioare predominante;
- este posibilă utilizarea uleiului de rapiță sau de floarea soarelui pentru prevenirea apariției unui înveliș alb în timpul depozitării. Aceasta este o etapă opțională a procesului de producție. Producătorii pot alege să ungă suprafața cărnaților cu uleiul sus-menționat pentru a preveni coagularea proteinelor, care determină formarea unui înveliș alb. Acest înveliș se formează în mod natural în timpul depozitării atunci când proteinele se coagulează la suprafață și se datorează conținutului ridicat de proteine al produsului (condensare). Uleiul se aplică pentru îmbunătățirea aspectului estetic al produsului. Ungerea cu ulei nu are niciun impact asupra calității produsului sau asupra caracteristicilor specifice ale acestuia.

4.3. *Descrierea principalelor elemente care conferă caracterul tradițional al produsului [articolul 7 alineatul (2) din prezentul regulament]*

În Polonia, tradiția prelucrării cărnii datează din Evul Mediu timpuriu. Clima rece și umedă a Poloniei a dus la aplicarea mai multor metode de conservare, și anume sărarea, maturarea, marinarea, afumarea, opărirea și uscarea, toate aceste metode fiind folosite în combinații specifice în cadrul proceselor de producție a diverselor tipuri de produse. Pe moșiile nobililor și în gospodăriile agricole țărănești, sacrificarea animalelor era o activitate de familie și momentul pregătirii rezervelor de hrană pentru perioada de iarnă și pentru muncile trudnice ale câmpului, precum și pentru evenimente politice și familiale precum războaiele, călătoriile, reuniunile familiale și expedițiile. Cu timpul, surplusul de carne a generat necesitatea prelucrării tuturor ingredientelor din carne obținute prin sacrificare, inițial în gospodărie, apoi în ateliere și, în prezent, mai ales în fabrici. Rețeta și gustul unic ale produsului „Kiełbasa krakowska sucha staropolska” sunt rodul tradiției de prelucrare a ingredientelor din carne selectate și a unei game de condimente.

Caracterul produsului „Kiełbasa krakowska sucha staropolska” se datorează metodei tradiționale de producție, care urmează o rețetă tradițională, și, mai ales, utilizării unor cârnuri de calitate superioară, procesului de maturare și etapei îndelungate de repaus. Unicitatea produsului este influențată, de asemenea, de procesul de afumare.

Caracterul tradițional al produsului „Kiełbasa krakowska sucha staropolska” se datorează ingredientelor caracteristice și proporțiilor echilibrate ale acestui cârnat. Pentru producția cârnatului se utilizează carne de porc de calitate superioară (carnea din clasa I constituie aproximativ 70 % din ingrediente). Bucățile măcinate grosier evidențiază calitatea superioară a materiei prime folosite. Acest lucru este reflectat în gustul și în aspectul produsului. Usturoiul a fost inclus în rețetă nu doar pentru a îmbunătăți gustul, ci și pentru a prelungi perioada de păstrare a produsului.

Ingredientele și rețetele pentru prelucrarea acestui tip de cârnat („kiełbasa krakowska suszona oraz wędzona” – cârnat de Cracovia uscat sau afumat) au fost menționate, printre altele, în publicațiile din 1985 și 1987 intitulate „Domowe wyroby mięsne” („Produse de casă din carne”) și „Domowe przetwory z mięsa” („Preparate de casă din carne”) ale autorului Władysław Poszepczyński. Procesul de maturare uscată asigură păstrarea culorii produsului, îi conferă cârnii caracteristicile specifice în ceea ce privește gustul și mirosul și prelungește perioada de păstrare a produsului.

Repausul îndelungat asigură uniformizarea culorii și mirosului întregului cârnat înainte de afumare, fapt care se reflectă în gustul și aspectul finale și distinctive ale produsului.

Procesul de afumare a cârnatului „Kiełbasa krakowska sucha staropolska” este deosebit de important pentru gustul produsului. Cârnații, atârnați de bare, sunt afumați de căldura și fumul care se ridică de la lemnul în curs de ardere (foc și fum).

Având în vedere progresul tehnologic, pentru afumarea cârnaților se pot utiliza și generatoare de fum. Aceleași tipuri de lemn sunt folosite pentru producerea de fum fierbinte în cadrul acestui proces. Totuși, se poate folosi lemn și sub alte forme, de exemplu așchii.

Indiferent de metoda de afumare, alegerea tipurilor de lemn potrivite garantează că produsul „Kiełbasa krakowska sucha staropolska” prezintă gustul și mirosul caracteristice de carne gătită și afumată, nu este amar și are o culoare maro deschis.

Toate aceste procese au fost descrise într-o publicație din 1926: „Krakowskie wyroby wędliniarskie – praktyczne wskazówki o wyrobie wędlin” [Mezeluri din Cracovia – Sfaturi practice privind prepararea mezelurilor] a autorului polonez Andrzej Różycki.

Metoda și rețeta de producție a cârnatului „Kiełbasa krakowska sucha staropolska” sunt confirmate și de standardele poloneze publicate în 1959 și de normele interne publicate de Organizația centrală a industriei cârnii în 1964, norme elaborate pe baza regulilor și principiilor aflate deja în uz înaintea celui de-al Doilea Război Mondial.

