



#### Съдържание

#### I Резолюции, препоръки и становища

##### ПРЕПОРЪКИ

##### **Европейска централна банка**

2014/C 122/01

Препоръка на Европейската централна банка от 17 април 2014 година до Съвета на Европейския съюз относно външните одитори на Bank Ċentrali ta' Malta/Central Bank of Malta (ЕЦБ/2014/20) ..... 1

#### II Съобщения

##### СЪОБЩЕНИЯ НА ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

##### **Европейска комисия**

2014/C 122/02

Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело COMP/M.7153 — BNPP/LASER) <sup>(1)</sup> ..... 2

#### IV Информация

##### ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

###### **Европейска комисия**

2014/C 122/03	Обменен курс на еврото .....	3
---------------	------------------------------	---

---

#### V Становища

##### ДРУГИ АКТОВЕ

###### **Европейска комисия**

2014/C 122/04	Публикация на заявление за изменение съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни .....	4
2014/C 122/05	Публикация на заявка съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни .....	12

## I

(Резолюции, препоръки и становища)

## ПРЕПОРЪКИ

## ЕВРОПЕЙСКА ЦЕНТРАЛНА БАНКА

## ПРЕПОРЪКА НА ЕВРОПЕЙСКАТА ЦЕНТРАЛНА БАНКА

от 17 април 2014 година

до Съвета на Европейския съюз относно външните одитори на Bank Ċentrali ta' Malta/  
Central Bank of Malta

(ЕЦБ/2014/20)

(2014/C 122/01)

УПРАВИТЕЛНИЯТ СЪВЕТ НА ЕВРОПЕЙСКАТА ЦЕНТРАЛНА БАНКА,

като взе предвид Устава на Европейската система на централните банки и на Европейската централна банка, и по-специално член 27.1 от него,

като има предвид, че:

- (1) Отчетите на Европейската централна банка (ЕЦБ) и на националните централни банки на държавите членки, чиято парична единица е еврото, се проверяват от независими външни одитори, препоръчани от Управителния съвет на ЕЦБ и одобрени от Съвета на Европейския съюз.
- (2) Мандатът на сегашните външни одитори на Bank Ċentrali ta' Malta/Central Bank of Malta изтече след одита за финансовата 2013 година. Поради това е необходимо да се назначат външни одитори за периода, започващ от финансовата 2014 година.
- (3) Bank Ċentrali ta' Malta/Central Bank of Malta избра PricewaterhouseCoopers за свой външен одитор за финансовите години от 2014 до 2018,

ПРИЕ НАСТОЯЩАТА ПРЕПОРЪКА:

Препоръчва се назначаването на PricewaterhouseCoopers за външен одитор на Bank Ċentrali ta' Malta/Central Bank of Malta за финансовите години от 2014 до 2018.

Съставено във Франкфурт на Майн на 17 април 2014 година.

Председател на ЕЦБ

Mario DRAGHI

---

## II

(Съобщения)

СЪОБЩЕНИЯ НА ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ  
НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

**Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление**

(Дело COMP/M.7153 — BNPP/LASER)

(текст от значение за ЕИП)

(2014/C 122/02)

На 10 април 2014 г. Комисията реши да не се противопоставя на горепосочената концентрация, за която е постъпило уведомление, и да я обяви за съвместима с вътрешния пазар. Решението се основава на член 6, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета<sup>(1)</sup>. Пълният текст на решението е достъпен единствено на френски език и ще се публикува, след като бъдат премахнати всички професионални тайни, които могат да се съдържат в него. Той ще бъде достъпен:

- в раздела за сливанията на уебсайта на Комисията, свързан с конкуренцията (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Този уебсайт предоставя различни средства за подпомагане на достъпа до решения за отделни сливания, включително показатели за търсене по дружество, по номер на делото, по дата и по отрасъл,
- в електронен формат на уебсайта EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) под номер на документа 32014M7153. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до европейското право.

---

<sup>(1)</sup> ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1.

## IV

(Информация)

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ  
НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото <sup>(1)</sup>

24 април 2014 година

(2014/C 122/03)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	щатски долар	1,3820	CAD	канадски долар	1,5237
JPY	японска йена	141,63	HKD	хонконгски долар	10,7151
DKK	датска крона	7,4665	NZD	новозеландски долар	1,6126
GBP	лира стерлинг	0,82300	SGD	сингапурски долар	1,7380
SEK	шведска крона	9,0690	KRW	южнокорейски вон	1 437,95
CHF	швейцарски франк	1,2203	ZAR	южноафрикански ранд	14,6234
ISK	исландска крона		CNY	китайски юан рен-мин-би	8,6381
NOK	норвежка крона	8,2785	HRK	хърватска куна	7,6220
BGN	български лев	1,9558	IDR	индонезийска рупия	16 044,00
CZK	чешка крона	27,443	MYR	малайзийски рингит	4,5184
HUF	унгарски форинт	307,73	PHP	филипинско песо	61,867
LTL	литовски литас	3,4528	RUB	руска рубла	49,3237
PLN	полска злота	4,1914	THB	тайландски бат	44,746
RON	румънска лея	4,4608	BRL	бразилски реал	3,0621
TRY	турска лира	2,9450	MXN	мексиканско песо	18,0648
AUD	австралийски долар	1,4916	INR	индийска рупия	84,4195

<sup>(1)</sup> Източник: референтен обменен курс, публикуван от Европейската централна банка.

## V

(Становища)

## ДРУГИ АКТОВЕ

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

**Публикация на заявление за изменение съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни**

(2014/C 122/04)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението за изменение в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета <sup>(1)</sup>.

## ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ

## РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

**относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни <sup>(2)</sup>**

## ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ СЪГЛАСНО ЧЛЕН 9

„FUNGO DI BORGOTARO“

ЕО №: IT-PGI-0117-01146 – 28.8.2013

ЗГУ (X) ЗНП ( )

## 1. Рубрика от спецификацията на продукта, която подлежи на изменение

- Наименование на продукта
- Описание на продукта
- Географски район
- Доказателство за произход
- Метод на производство
- Връзка с географския район
- Етикетиране
- Национални изисквания
- Друго (опаковане)

<sup>(1)</sup> ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

<sup>(2)</sup> ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12. Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012.

## 2. Вид на изменението

- Изменение в единния документ или в резюмето
- Изменение в спецификацията на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за които не е публикуван нито единен документ, нито резюме
- Изменение в спецификацията, за което не се изисква изменение на публикувания единен документ (член 9, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 510/2006)
- Временно изменение в спецификацията като последица от налагането на задължителни санитарни или фитосанитарни мерки от страна на публичните органи (член 9, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

## 3. Изменение (изменения)

### Описание на продукта

- Адаптиране на номенклатурата към най-съвременните научни наименования в областта на микологията. С новата номенклатура не се добавят или премахват нови видове.
- Въвеждане на изсушените гъби като вид на продукта, заедно с описание на изискванията за пускането му на пазара, за да може названието „Fungo di Borgotaro“ да се използва и за изсушения продукт. Понастоящем производството на „Fungo di Borgotaro“ е запазено само за пресния продукт, тъй като в спецификацията на продукта не е предвидено описание на продукт, представляващ изсушени гъби, нито на съответния метод на сушене. В исторически план има сведения – датиращи още от преди регистрирането на наименованието – за съхраняване на тези гъби чрез сушене. Сушенето винаги е представлявало необходимост от първостепенно значение за населението в района, доколкото е позволявало да се търгува с продукта, както свидетелстват за това историческите документи и препратките, посочени в букви г) и е) в резюмето от 1994 г.
- Изразът „влажност под 90 %“ се променя на „влажност, непревишаваща 90 %“. В практиката е доказано, че влажността на някои напълно здрави екземпляри е точно 90 %.

### Географски район

- Географският район на производство е разширен, така че да обхване общините Берчето, Компиано, Торноло и Бедония в провинция Парма, както и община Дзери в провинция Маса Карара. Става въпрос за общини, разположени в съседство на определения към настоящия момент район на производство. С времето за всяка от тях са станали известни елементи — освен териториалното и почвено-климатичното единство — които са доказали съществуването на единство по отношение на натрупания в исторически план опит, традициите и връзката с околната среда, които опит, традиции и връзка са напълно сходни с онези в сегашните територии, включени в спецификацията на продукта. Териториите, включени в първоначалния район, и териториите, за които се иска включване, имат и друга обща характеристика, а именно един и същ начин на стопанисване на ресурсите от гъби и горските ресурси. В действителност от почти 50 години в този район са създадени специални резервати за опазване на гъбите, като в тях се прилагат едни и същи разпоредби относно брането.

### Доказателство за произход

- Актуализирани са процедурите, които операторите трябва да спазват с цел да се гарантира произходът на продукта.

### Метод на производство

- Заличени са техническите подробности във връзка с начина на стопанисване на горите и с броя на младите дръвчета с цел опростяване на формулировката в спецификацията на продукта, която се отнася до спазването на регионалните разпоредби в областта на стопанисването на горите.

- В спецификацията на продукта е направено уточнение за периода на бране на „Fungo di Borgotaro“. Началото и краят на периода на бране са определени въз основа на плододаването на гъбите, което зависи от конкретните климатични условия, проявяващи се в така посочения период от 1 април до 30 ноември. С уточняването на периода на бране също така се цели да се възпрепятства пускането на пазара на продукт, за който се твърди, че е „Fungo di Borgotaro“, в сезони, в които не би могло да има такъв продукт.
- Заличена е информацията относно забраната за бране на плодни тела с диаметър на шапката под 2 cm, при условие че не са расли заедно с плодни тела с размери, надвишаващи горепосочената граница. Минималният диаметър с оглед на брането е предвиден в регионалните нормативни актове и следователно е достатъчно те да бъдат спазвани.
- Отстранена е грешка в член 6, буква б) — при стопанисването на иглолистните насаждения не могат да се прилагат периодични сечи и следователно не е възможно да се промени начинът на стопанисване на горите.

#### Етикетиране

- Въведени са разпоредби относно етикетирането на сушения продукт.
- Добавени са логото на ЗГУ „Fungo di Borgotaro“ и неговото описание.

#### Опаковане

- Въведени са разпоредби относно опаковането на сушения продукт.
- За пресния продукт е предвидена възможност да се опакова и в касети с по-малки размери (25 cm × 30 cm) с оглед предлагането на пазара на количества под трите килограма, предвидени при традиционната касета.

#### ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

### РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни<sup>(3)</sup>

#### „Fungo di Borgotaro“

ЕО №: IT-PGI-0117-01146 – 28.8.2013

ЗГУ (X) ЗНП ( )

#### 1. Наименование

„Fungo di Borgotaro“

#### 2. Държава членка или трета държава

Италия

#### 3. Описание на земеделския продукт или храна

##### 3.1. Вид продукт

Клас 1.6: Плодове, зеленчуци и зърнени култури, пресни или преработени

##### 3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1

Защитеното географско указание „Fungo di Borgotaro“ е запазено за пресните и сушените плодни тела (карпофори) на следните видове *Boletus* от род *Boletus* по Moser:

- *Boletus aestivalis* (известна също като *Boletus reticulatus* Schaffer ex Baudin, мрежеста манатарка), наричана на диалект „rosso“ или „fungo del caldo“:

шапка: първоначално полусферична, после изпъкнала, с форма на възглавничка; ципа: мъхната, суха (хлъзгава при дъжд, набраздена при суша); цвят: червеникавокафяв, повече или по-малко тъмен, еднороден;

<sup>(3)</sup> Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012.



пънче: стегнато, първоначално тумбесто, после по-източено цилиндрично или удебелено в основата, със същия цвят като шапката, но в по-светли нюанси, изцяло покрито с фина мрежа, която почти винаги е ясно видима и е с белезникави жилки, които по-късно потъмняват;

месо: с по-мека в сравнение с останалите манатарки консистенция, бяло, без нюанси под ципата на шапката, с много приятен мирис и вкус;

местообитание: предимно в кестенови гори; период на растеж: от май до септември.

- *Boletus pinicola* Vittadini (или *B. pinophilus* Pilat & Dermek, борова манатарка), наричана на диалект „того“:

шапка: от полусферична до изпъкнала, сплескана; ципа: покрита с фин прашец и белезникава, първоначално слабо лепкава и кадифена, после гладка и суха; цвят: тъмночервен, кафяво-червеникавокафяво-виноен;

пънче: масивно и стегнато, набито, с цвят, който варира от бяло до охра и червеникавокафяво; с фина, ненаатрапваща се мрежа, разположена само в близост до удебелената основа;

месо: бяло, непроменящо се, кафеникаво-виноночервено под ципата на шапката, със слабо изразен мирис, сладък и фин вкус;

местообитание: лятната манатарка — с по-набито пънче — се среща от юни нататък в кестеновите гори, а есенната манатарка — по-източена, расте предимно в букови гори и под дървета бял бор.

- *Boletus aereus* Bulliard ex Fries (бронзова манатарка), наричана на диалект „тапан“;

шапка: полусферична, после изпъкнала и накрая плоска, разперена; ципа: суха и кадифена, с бронзово-медни нюанси, особено при възрастните екземпляри;

пънче: стегнато, първоначално тумбесто, после удължено, с кафеникаворъждив цвят, покрито с фина мрежа, най-вече близо до горната част;

месо: стегнато, бяло, непроменящо се, с дъхав аромат, с наситен, но много изчистен вкус на гъби;

местообитание: предимно в дъбови и кестенови гори, расте от юли до септември и е най-сухоустойчивият и топлолюбив вид сред манатарките.

- *Boletus edulis* Bulliard ex Fries (обикновена манатарка), наричана на диалект „fungo del freddo“, особено бялата разновидност:

шапка: първоначално полусферична, после леко изпъкнала, почти плоска; повърхността е гладка и матова, леко хлъзгава при влажно време; ципата не се отделя и е с цвят, който варира от кремавобяло до кестеняво и кафеникавочерно, с всички междинни нюанси;

пънче: стегнато, първоначално тумбесто, после издължено, с белезникав до лешниковокафяв цвят, който е по-светъл в основата; не винаги се наблюдава мрежа;

месо: стегнато, бяло, с оттенък в цвета на ципата, неизменящо се, с деликатен мирис и слабо изразен вкус;

местообитание: в букови, борови и кестенови гори, расте от края на септември до първия сняг; рядко се срещат летни разновидности.

В момента на предлагане за консумация може да се представя в прясно или в изсушено състояние; всички видове трябва да имат конкретните органолептични характеристики, посочени по-горе, като по-специално — по отношение на аромата — плодните тела трябва да се отличават с чист, ненаатрапчив мирис, без нотки на сено, сладник или прясна дървесина.

## Търговски характеристики

## — пресни „Fungo di Borgotaro“

Предлаганите на пазара пресни „Fungo di Borgotaro“ трябва да са здрави, със стегнато пънче и стегната шапка, почистени от пръст и чужди тела. По плодните тела не трябва да има нанесени от ларви на двукрили или други насекоми подкожни поражения, надхвърлящи 20 % от повърхността. Плодните тела трябва да са с гладка повърхност без признаци на дехидратиране, да имат влажност, ненадвишаваща 90 % от общото тегло, или специфично тегло от 0,8 до 1,1, повърхността им да не е набръчкана поради загуба на влага.

## — сушени „Fungo di Borgotaro“

При предлагане на пазара на сушени „Fungo di Borgotaro“ трябва да се използват изключително следните определения за качество:

## а) „екстра“, което трябва да отговаря на следните характеристики с оглед на представянето и изискванията:

- само нарязани на филийки и/или на парчета шапки и/или пънчета, неначупени в момента на опаковане, в количество, не по-малко от 60 % от количеството на крайния продукт,
- цвят на месото в момента на опаковане: от бяло до кремавобяло,
- евентуално наличие на натрошени късчета се допуска само ако те са получени в резултат на манипулациите,
- следи от ларви: не повече от 10 % m/m,
- почернели пластини: не повече от 5 % m/m;

## б) „специални“, които трябва да отговарят на следните характеристики с оглед на представянето и изискванията:

- парчета шапки и/или пънчета,
- цвят на месото в момента на опаковане: от кремавобяло до лешниковокафяво,
- евентуално наличие на натрошени късчета се допуска само ако те са получени в резултат на манипулациите,
- следи от ларви: не повече от 15 % m/m,
- почернели пластини: не повече от 10 % m/m;

## в) „търговски“, които трябва да отговарят на следните характеристики с оглед на представянето и изискванията:

- парчета от гъби и натрошени късчета: не повече от 15 % m/m,
- цвят на месото в момента на опаковане: от светлокестеняво до тъмнокестеняво,
- евентуално наличие на натрошени късчета, получени в резултат на манипулациите,
- следи от ларви: не повече от 25 % m/m,
- почернели пластини: не повече от 20 % m/m.

## 3.3. Суровини (само за преработени продукти)

—

## 3.4. Фураж (само за продукти от животински произход)

—

3.5. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район  
Етапите, които трябва да бъдат извършени в рамките на района, са отглеждането и брането на гъбите.

3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.

Плодните тела в прясно състояние трябва по възможност да са разделени по видове и да се предлагат на пазара в съдове от дърво, за предпочитане от бук или кестен, с дължина 50 cm и ширина 30 cm или 25 cm × 30 cm, с ниски стени, така че гъбите да са подредени на един ред. Върху съда трябва да е поставена мрежа с лента, запечатана така, че да не може да се извади съдържанието, без да се наруши печатът.

Изушеният продукт трябва да е опакован в съдове от дърво или ракета, в кутии или съдове от керамика или теракота, със съдържание 20, 50, 100 или 200 грама изсушен продукт и да са маркирани с печат със сериен номер. Опаковката на изсушения продукт трябва да е така запечатана, че да не може да се извади съдържанието, без да се наруши печатът.

3.7. Специфични правила за етикетирание

Върху съдовете или опаковките с пресния или изсушения продукт трябва да фигурират надписите „Fungo di Borgotaro“ и „Indicazione geografica protetta“ (защитено географско указание), изписани с еднакви по размер печатни букви, както и логото на продукта, символът на Съюза и елементи, позволяващи идентифицирането на опаковача — име, търговско наименование и адрес, както и евентуална допълнителна информация, която не е от хвалебствено естество или не е такава, че да заблуди потребителя относно естеството и характеристиките на гъбите.

Логото на „Fungo di Borgotaro“ е, както следва:



#### 4. Кратко определение на географския район

Районът на производство на „Fungo di Borgotaro“ обхваща подходящата територия в общините Берчето, Борготаро (Борго Вал ди Таро), Албарето, Компиано, Торноло и Бедония в провинция Парма, както и в общините Понтремоли и Дзери в провинция Маса Карара.

#### 5. Връзка с географския район

5.1. Специфични характеристики на географския район

Районът на производство на „Fungo di Borgotaro“ се характеризира с абсолютна хомогенност от климатична гледна точка както по отношение на валежите, които са еднакви и по двата склона на Апенините, така и по отношение на температурите и съответните температурни амплитуди. От геоложка гледна точка за целия район са характерни предимно пясъчливите образувания с малко на брой глинести участъци. Следователно налице е еднообразие и по отношение на почвените характеристики, както и по отношение на задържането и циркулацията на дъждовните води в хоризонтите, разположени под хумусния слой, които осигуряват достатъчно влага в зоната на подлеса — основен фактор за растежа на гъбите, и по-специално на четирите вида гъби от рода *Boletus*.

Общо за целия район на производство е и стопанисването на ресурсите от гъби. В действителност от почти 50 години в този район са създадени специални резервати за опазване на гъбите, в които се прилагат и едни и същи разпоредби относно брането; целта на тези резервати е да се уреди нормативно достъпът на берачи, като се ограничат броят на дните за достъп и количествата набрани гъби, за да се предотврати прекомерна експлоатация както на гората, така и на гъбите.

## 5.2. Специфични характеристики на продукта

За всички видове, които представляват „Fungo di Borgotaro“, е характерен интензивният, изчистен, нена-трапчив мирис, без нотки на сено, сладник или прясна дървесина. Дори изсушени, манатарките „Fungo di Borgotaro“ запазват своя аромат, за разлика от манатарките от други райони, които след изсушаване губят тази органолептична характеристика.

## 5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)

През вековете известността на „Fungo di Borgotaro“ в района на Вал ди Таро и Вал ди Магра непрекъснато е нараствала и тези манатарки са се утвърдили като едни от най-ценените гъби както по мнението на хората, така и в рамките на местния пазар.

Първо свидетелство за производството на „Fungo di Borgotaro“ може да се намери в произведението „Istoria di Borgo Val di Taro che riguarda insieme la mutazione dei domini in Italia e Lombardia sotto i Pontefici, i Re, gli Imperatori di occidente da Carlo Magno che come molte città si fecero Repubbliche“ на А.С. Cassio (1669 — 1760 г.). В него са описани свойствата на гъбата, районът на производство, както и практиките по бране и пласиране на самия продукт. Друго свидетелство за това производство на гъби може да се открие в творбата на Lorenzo Molossi (Парма, 1832 — 1834 г.) „Vocabolario Topografico dei ducati di Parma Piacenza e Guastalla“ и в издадената през 1893 г. книга на D. Tommaso Grilli „Manipolo di cognizioni con cenni storici di Albareto, di Borgotaro“, в която се разказва за дейностите, развивани на тази територия, като изрично се посочва присъствието и голямото значение на гъбопроизводството в района и наред с друго се описват традициите в брането и обработването на гъбите.

Гъбите „Fungo di Borgotaro“ придобиват истинско икономическо значение в края на XIX век с появата на първите предприятия, които започват да развиват дейности по предлагане на пазара и преработка на гъбите чрез сушене.

В края на XIX век преработката и предлагането на пазара на този продукт се развиват в такава степен, че се оказват в основата на процъфтяващ износ, предимно за държави от Северна и Южна Америка. В статията на С. Bellini от 1933 г., публикувана в „Avvenire agricolo“ и препечатана през 1975 г. от асоциацията „A. Emmanuelli“, се посочва необходимостта да се получи разрешение за „така наречения знак за произход“. Като отчита значението на производството на гъби, в края на 1928 г. общинската администрация в Боготаро въвежда чрез специална разпоредба провеждане два дни седмично на пазар, на който да се договарят продажбите на продукта, по-специално в изсушен вид.

Известността на „Fungo di Borgotaro“ се запазва и благодарение на многобройни статии, публикувани в туристически и гастрономически списания, както и на ежегодно организирани събития. В статията „Alla scoperta del Fungo di Borgotaro“ (списание „Gustame“ от септември 2009 г., стр. 88 — 89) се разказва за общината Борго Вал ди Таро и за нейните прочути с гъбите си долини. Списанието „Gustare l'Italia“ (септември 2011 г., стр. 11) посвещава цял раздел на „Fungo di Bortogaro“, на територията на производство на гъбите, на органолептичните им характеристики и на усилията, полагани от сдруженията на производители през годините за опазването на този ценен продукт. Славата на „Fungo di Borgotaro“ е свързана и със силния интерес на много берачи на гъби, които идват от други части на Италия в горите на територията на Вал ди Таро в периода на бране на гъбите. В статията „Dalle Marche in cerca di porcini“ (публикувана в „Gazzetta di Parma“ от 17 октомври 2009 г.) се разказва за интереса на миколозите от региона Марке към „Fungo di Borgotaro“ и територията на Вал ди Таро.

На последно място, от 1975 г. насам в община Борго Вал ди Таро всяка година се провежда празник на „Fungo di Borgotaro“.

**Препратка към публикуваната спецификация**

Член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006<sup>(4)</sup>

Настоящата администрация е започнала националната процедура за възражение, като е публикувала предложението за изменение на спецификацията на ЗГУ „Fungo di Borgotaro“ в Държавен вестник на Италианската република, бр. 161 от 11 юли 2013 г.

Консолидираният текст на продуктовата спецификация е на разположение на следния интернет адрес: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

или

чрез директно търсене от началната страница на уебсайта на Министерството на политиката в областта на земеделието, храните и горското стопанство ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), като се избере рубриката „Qualità e sicurezza“ (горе вдясно на екрана), а след това — „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

---

<sup>(4)</sup> Вж. бележка под линия 3.

**Публикация на заявка съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни**

(2014/C 122/05)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета <sup>(1)</sup>.

**РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА**

**относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни <sup>(2)</sup>**

**„БЪЛГАРСКО РОЗОВО МАСЛО“ (BULGARSKO ROZOVO MASLO)**

**ЕО №: BG-PGI-0005-01050 – 26.10.2012 г.**

**ЗГУ ( X ) ЗНП ( )**

**1. Наименование**

„Българско розово масло“ (Bulgarsko rozovo maslo)

**2. Държава членка или трета държава**

България

**3. Описание на земеделския продукт или храна**

**3.1. Вид продукт**

Клас 3.2: Етерични масла

**3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1**

Българското розово масло е етерично масло, получено чрез водно-парна дестилация на цветовете на масло-дайна роза (*Rosa damascena* Mill).

**Външен вид:** Масловидна прозрачна течност

**Цвят:** Жълт, жълто-зелен

**Мирис:** Характерен аромат на роза

**Физико-химични показатели:** Определят се чрез газхроматографски анализ на Българското розово масло. Идентифицираните представителни и характерни съставки имат следното съдържание, което определя хроматографския профил на маслото:

Съставки	Съдържание (%)
ЕТАНОЛ	до 3,0
ЛИНАЛОЛ	от 1,0 до 3,0
ФЕНИЛЕТИЛОВ АЛКОХОЛ	до 3,0
ЦИТРОНЕЛОЛ	от 24,0 до 35,0
НЕРОЛ	от 5,0 до 12,0
ГЕРАНИОЛ	от 13,0 до 22,0
ГЕРАНИЛАЦЕТАТ	до 1,5
ЕВГЕНОЛ	до 2,5
МЕТИЛЕВГЕНОЛ	до 2,0
ФАРНЕЗОЛ	не по-малко от 1,4

<sup>(1)</sup> ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

<sup>(2)</sup> ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12. Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012.

Съставки	Съдържание (%)
ВЪГЛЕВОДОРОДИ:	
C <sub>17</sub> (хептадекан)	от 1,0 до 2,5
C <sub>19</sub> (нонадекан) (*)	от 8,0 до 15,0
C <sub>19</sub> (нонадецен) (**)	от 2,0 до 5,0
C <sub>21</sub> (хенейкозан)	от 3,0 до 5,5
C <sub>23</sub> (трикозан)	от 0,5 до 1,5

(\*) Наситен въглеводород с химична формула CH<sub>3</sub>(CH<sub>2</sub>)<sub>17</sub>CH<sub>3</sub>

(\*\*) Ненаситен въглеводород (с една или повече двойни въглеродни връзки) и с химична формула CH<sub>3</sub>(CH<sub>2</sub>)<sub>16</sub>CH = CH<sub>2</sub>

### 3.3. Суровини (само за преработени продукти)

#### а) Маслодайна роза (*Rosa damascena* Mill.)

Свеж, розов цвят на венчелистчета и чашчелистчета на рози от сорта *Rosa damascena* Mill., почистен от клонки, листа или неразтворени пъпки, без механични примеси (кал, камъни).

#### б) Вода

### 3.4. Фураж (само за продукти от животински произход)

—

### 3.5. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район

Бране, транспортиране, съхраняване на розовия цвят:

Розоберът обичайно започва през месец май – най-напред в полетата с надморска височина около 300 — 400 м, продължава около 20 — 25 дни, когато розовите цветчета са достигнали необходимата зрялост — имат от 14 до 40 венечни листа с розово-червен цвят и приятен, характерен мирис. Брането на розовия цвят започва сутрин в 5 — 6 ч. и продължава до 11 — 12 ч. на обяд. Качеството на Българското розово масло се гарантира при спазване на изискването преработката на розовия цвят да се извършва в рамките на 10 — 15 часа след брането с оглед запазване на свежестта и качеството на суровината.

Транспортирането му към дестилериите (розоварните) се извършва незабавно след брането, а дестилацията се осъществява при денонощен режим на работа. Розовият цвят се сортира за директно преработване или за кратко съхранение до зареждане за дестилационен според часа на бране — не повече от 15 часа (при хладно време и температура на цвета до 20 °C).

Преработване на розовия цвят — Фази на преработване:

Дестилация: розовият цвят се влага в дестилатора в пропорция 100 кг на кубичен метър от обема му и се смесва с вода в съотношение 1:4 до 1:5; загрява се и под въздействие на парата и водата се превръща във вряща каша, която се разбърква автоматично. Етеричномаслените компоненти, увлечени от водните пари, се охлаждаат, втечняват и събират в приемните съдове. За получаването на 1 кг розово масло са необходими средно около 3 500 кг розов цвят.

Кохобация (концентрация) на дестилационните води: се осъществява в непрекъснато действаща кохобационна колона, в която първичният дестилат се подлага на многократна редестилация.

Отделяне, обезводняване и филтруване на розовото масло: етеричното масло се отделя във Флорентински съдове, след което се пречиства от механични примеси и вода чрез подгряване до 30 °C и филтруване.

Хамуриране: търговските партии се изготвят чрез хамуриране (смесване) на произведеното розово масло в една инсталация (вътрешнофирмени хамури) или чрез смесване на масла, произведени в различни инсталации.

### 3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.

Съхранение: в обособени охраняеми помещения, вкл. в банкови трезори, при температура  $15^{\circ} \pm 5^{\circ}\text{C}$ , без достъп на пряка слънчева светлина и топлинни източници, в затворени съдове с обем до 5 000 г от термоустойчиво стъкло със специални запушалки на шлиф, недопускащи достъп на въздух, или в алуминиеви бидони с лаково покритие.

Транспортиране и опаковане: в алуминиеви бидони с лаково покритие или в конкуми (традиционни цилиндрични съдове, чието гърло се затваря с коркова тапа и заварена метална пластинка отгоре), в стъклени флакони и фиолки. Конкумите се обличат в бял плат и традиционни атрибути – триколюрна лента и шнур около гърлото и гаранционна карта. Опаковките са различни и варират от 0,5 г до 5 000 г. Конкумите или бидоните се транспортират в унифицирани дървени каси, сертифицирани кашони за превоз на опасни товари или обикновени здрави кашони от велпапе, с ограничение на теглото — до 10 кг нето.

### 3.7. Специфични правила за етикетирание

—

## 4. Кратко определение на географския район

Географският район на производство на „Българско розово масло“ включва следните общини:

- Брезово, Калояново, Карлово, Сопот, Стамболийски, Съединение и Хисаря от административна област Пловдив,
- Братя Даскалови, Гурково, Казанлък, Мъглиж, Николаево, Павел баня и Стара Загора от административна област Стара Загора,
- Белово, Брацигово, Пазарджик, Панагюрище, Пещера и Стрелча от административна област Пазарджик,
- Ихтиман, Копривщица и Мирково от административна област София.

## 5. Връзка с географския район

### 5.1. Специфична характеристика на географския район

Природни и климатични фактори

Производственият район, където традиционно се отглежда маслодайната роза — Розовата долина, е в Централна България, в места с надморска височина от 370 до 625 м. Районът се отличава с леките пясъчливи канелено-горски почви, които не задържат вода, и с благоприятни климатични условия за отглеждането на рози — мека зима със средна годишна температура  $10,6^{\circ}\text{C}$ , позволяваща образуването на цветодаващите пъпки през февруари, и висока влажност през месеците май и юни, която осигурява оптимални условия розите да изцъфтяват бавно и равномерно в периода на розобера.

Исторически и човешки фактори

Производството на „Българско розово масло“ е специфичен традиционен поминък на населението от Розовата долина. През неговата над 300-годишна история местното население развива специфични умения за обезпечаване на качествен посадъчен материал и отглеждане на розовите насаждения, като внася технологични нововъведения. При беритбата на розовия цвят в рамките на 20 — 30 дни се изискват особени умения и сръчност — за часове преди изгрев слънце до ранна сутрин се подбират само цветове, на които поне едно от най-външните венечни листчета е разтворено заедно с чашката, без да се нараняват стеблото и клоните, като се оставят за по-късна беритба неразцъфналите пъпки. При дестилирането на българското розово масло само опитният дестилатор може да прецени момента на готовност за влагане в дестилационния апарат на розовия цвят, да определи съотношението цвят : вода и оптималната температура на варене. Тези умения се предават от поколение на поколение и са основата на постоянно усъвършенстване на казаните за варене на българско розово масло, което е предпоставка за поддържане на качеството му.

### 5.2. Специфична характеристика на продукта

Специфични и отличителни черти за българското розово масло са богата ароматична характеристика, по-светъл, жълто-зелен цвят, много добри фиксативни качества, висока трайност на аромата, балансирано съдържание на летливи компоненти и въглеродороди.



Химичните показатели, специфични за българското розово масло, се дължат на условията в географския район и го отличават от розови масла, произвеждани в други региони на света. Те са: съдържание на цитронелол 24 — 35 %, докато при други световни производители то е 39 — 49 %; съотношението цитронелол : гераниол за българското розово масло е 1,1 : 2,5, а при други световни производители — 2,3 : 4,8. Специфично за българското розово масло е и наличието на множество характерни компоненти, като фарнезол, геранил ацетат, и ниско съдържание на метил евгенол.

5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)

Специфичните качества на българското розово масло се дължат на съвместното действие на свързани с географския район фактори. Климатичните условия, които влияят върху равномерния цъфтеж на розите, добивите и маслеността им, са умерената температура (15 — 25 °C) и високата атмосферна влажност (над 60 %), малката амплитуда между дневни и нощни температури и достатъчната почвена влага. Тези условия обезпечават равномерно и пълноценно цъфтене на розите и натрупването на големи количества висококачествено розово масло в розовия цвят. С оглед максимално извличане на ценните съставки, технологията за производство на българското розово масло изисква незабавната преработка на прясно набрания розов цвят при денонощен режим на работа, поради което дестилериите са разположени в непосредствена близост до розовите полета.

Производството на българско розово масло и неговото развитие, започнало още през XVII век, е описано в книгата на д-р Косю Зарев „Българското розопроизводство и традиционната култура“ от 2008 г. От края на XVIII и началото на XIX в. Българското розово масло завладява световните пазари. България става основен доставчик на парфюмерийната промишленост в Европа. То се използва също широко и в медицината като ценно лекарствено средство, както и като ароматна подправка в кулинарията.

Скоро след създаването в 1878 г. на младата държава — Княжество България, се приемат първите нормативни актове, свързани с качеството и чистотата на този продукт. В книгата „Първа конференция върху Розовата индустрия“ от 1906 г. се посочва: „Когато въ 1889 г. се взема министерско постановление против внасянето на терешето (гераниум), цените на българското розово масло веднага се подигнаха до неимоверност.“

Редица службени писма от българските консулства и легации в Ню Йорк (САЩ), Виши (Франция) и Норд Пърт (Австралия), адресирани до Министерството на външните работи и изповеданията от периода 1939 — 1945 г. свидетелстват за сериозния търговски интерес към българското розово масло, дори и в годините на II световна война. В писмо от Царското консулство на България до Министерството от 19 декември 1939 г. с остарелия вече български правопис се докладва, че „заинтересованият г-н Уилям А.Хофманъ, инженер-химикъ, понастоящемъ тукъ въ Ню-Йоркъ, заявявава че желае и може да поддържа много благоприятни за двете страни търговски връзки съ българско розово масло“. Стопанският съветник към същото министерство — г-н К. Добрев, изпраща с писмо от 20 януари 1941 г. информация до Царската легация във Виши за „условията за пласментъ на българско розово масло в окупирана Франция“. С друго писмо с дата 24 февруари 1944 г. се съобщава на Министерството, че „цената за българското розово масло за сега е на база швейцарски франка 5 000 за един килограм“. Австралийската компания „Ист-Уест Трейдинг компъни“ също декларира в писмо от 5 октомври 1945 г.: „Освен това, ние се интересуваме много от българско розово масло или да вземем представителство на производителите му за Австралия“.

Българското розово масло добива и поддържа световна популярност и репутация с редица отличия от участия на световни изложения и панаири от 80-те години на XIX в. до днес. В книгата „Българското розо-производство и традиционната култура“, в глава „Награди за българското розово масло“ д-р Косю Зарев изтъква: „Висококачественото българско розово масло носи на своите представители десетки медали и дипломи на много изложения, търговски изложби и панаири.“ Изредени са изложенията в чужбина в края на XIX в. и началото на XX в., където розотърговските къщи, произвеждащи и търгуващи с този продукт, са награждавани със златни, сребърни и бронзови медали, а именно във Виена — 1873 г., Филадельфия — 1876 г., Чикаго — 1895 г., Грас — 1902 г., Париж, Анверс — 1894 г., Амстердам, Лиеж, Милано, Лондон. В книгата са упоменати и отличия, получавани за високото му качество в страната — на Пловдивското изложение и на Третия международен конгрес за етерични масла през 1968 г.

300-годишната традиция в производството на българското розово масло е отбелязана тържествено през 1964 г., когато Българската търговска палата и дирекция „Българска роза“ отличават със златни медали и грамоти организации, допринесли за неговото развитие. Ежегодно от 1903 г. до днес по време на розобера се провежда и традиционният Празник на розата. Като част от програмата му се пресъздават ритуалите „розобер“ и „розоварене“ — дестилиране на Българско розово масло.

До Втората световна война Българското розово масло е задоволявало 70 — 90 % от световното потребление на този продукт. Понастоящем годишното му производство от 1,5 — 2 т е насочено основно за износ и представлява 40 — 50 % от световното потребление (според доклад на Института по розата и етерично-маслените култури — гр. Казанлък, изготвен за Юбилейна научна сесия на 2 юли 2007 г.).

През 1994 г. с регистров номер 052-01 „Българско розово масло“ е вписано и в Държавния регистър на Патентното ведомство на Република България като защитено наименование за произход.

#### **Препратка към публикуваната спецификация**

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 <sup>(3)</sup>)

<http://www.mzh.government.bg/MZH/bg/ShortLinks/ZashiteniNaimenovania/Zaiavlenie.aspx>

---

<sup>(3)</sup> Вж. бележка под линия 2.



ISSN 1977-0855 (електронно издание)  
ISSN 1830-365X (печатно издание)



Служба за публикации на Европейския съюз  
2985 Люксембург  
ЛЮКСЕМБУРГ

**BG**