



Obsah

I *Usnesení, doporučení a stanoviska*

DOPORUČENÍ

Evropská centrální banka

2014/C 122/01

Doporučení Evropské centrální banky ze dne 17. dubna 2014 Radě Evropské unie o externím auditovi Bank Ċentrali ta' Malta / Central Bank of Malta (ECB/2014/20) 1

II *Sdělení*

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2014/C 122/02

Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc COMP/M.7153 – BNPP/LASER) ⁽¹⁾ 2

IV *Informace*

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2014/C 122/03	Směnné kurzy vůči euru	3
---------------	------------------------------	---

V *Oznámení*

JINÉ AKTY

Evropská komise

2014/C 122/04	Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin	4
2014/C 122/05	Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin	12

I

(Usnesení, doporučení a stanoviska)

DOPORUČENÍ

EVROPSKÁ CENTRÁLNÍ BANKA

DOPORUČENÍ EVROPSKÉ CENTRÁLNÍ BANKY

ze dne 17. dubna 2014

Radě Evropské unie o externím auditorovi Bank Āentrali ta' Malta / Central Bank of Malta

(ECB/2014/20)

(2014/C 122/01)

RADA GUVERNĚRŮ EVROPSKÉ CENTRÁLNÍ BANKY,

s ohledem na statut Evropského systému centrálních bank a Evropské centrální banky, a zejména na článek 27.1 tohoto statutu,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Účetnictví Evropské centrální banky (ECB) a národních centrálních bank členských států, jejichž měnou je euro, ověřují nezávislí externí auditoři doporučení Radou guvernérů ECB a schválení Radou Evropské unie.
- (2) Mandát stávajícího externího auditora Bank Āentrali ta' Malta / Central Bank of Malta skončil po provedení auditu za účetní rok 2013. Je proto nezbytné jmenovat externího auditora od účetního roku 2014.
- (3) Bank Āentrali ta' Malta / Central Bank of Malta si jako svého externího auditora pro účetní roky 2014 až 2018 vybrala společnost PricewaterhouseCoopers,

PŘIJALA TOTO DOPORUČENÍ:

Doporučuje se, aby společnost PricewaterhouseCoopers byla jmenována externím auditorem Bank Āentrali ta' Malta / Central Bank of Malta pro účetní roky 2014 až 2018.

Ve Frankfurtu nad Mohanem dne 17. dubna 2014.

Prezident ECB

Mario DRAGHI

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Věc COMP/M.7153 – BNPP/LASER)****(Text s významem pro EHP)**

(2014/C 122/02)

Dne 10. dubna 2014 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné s vnitřním trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze ve francouzštině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddíle týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) pod číslem 32014M7153. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

24. dubna 2014

(2014/C 122/03)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz
USD americký dolar	1,3820	CAD kanadský dolar	1,5237
JPY japonský jen	141,63	HKD hongkongský dolar	10,7151
DKK dánská koruna	7,4665	NZD novozélandský dolar	1,6126
GBP britská libra	0,82300	SGD singapurský dolar	1,7380
SEK švédská koruna	9,0690	KRW jihokorejský won	1 437,95
CHF švýcarský frank	1,2203	ZAR jihoafrický rand	14,6234
ISK islandská koruna		CNY čínský juan	8,6381
NOK norská koruna	8,2785	HRK chorvatská kuna	7,6220
BGN bulharský lev	1,9558	IDR indonéská rupie	16 044,00
CZK česká koruna	27,443	MYR malajsijský ringgit	4,5184
HUF maďarský forint	307,73	PHP filipínské peso	61,867
LTL litevský litas	3,4528	RUB ruský rubl	49,3237
PLN polský zlotý	4,1914	THB thajský baht	44,746
RON rumunský lei	4,4608	BRL brazilský real	3,0621
TRY turecká lira	2,9450	MXN mexické peso	18,0648
AUD australský dolar	1,4916	INR indická rupie	84,4195

⁽¹⁾ Zdroj: referenční směnné kurzy jsou publikovány ECB.

V

(Oznámení)

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2014/C 122/04)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o změnu námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ŽÁDOST O ZMĚNU

NAŘÍZENÍ RADY (ES) Č. 510/2006

o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ⁽²⁾

ŽÁDOST O ZMĚNU PODLE ČLÁNKU 9

„FUNGO DI BORGOTARO“

č. ES: IT-PGI-0117-01146 – 28.08.2013

CHZO (X) CHOP ()

1. Položka specifikace produktu, jíž se změna týká

- Název produktu
- Popis produktu
- Zeměpisná oblast
- Důkaz původu
- Metoda produkce
- Souvislost
- Označování
- Vnitrostátní požadavky
- Jiná (balení)

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahrazeno nařízením (EU) č. 1151/2012.

2. Druh změny (změň)

- Změna jednotného dokumentu nebo přehledu
- Změna specifikace zapsaného CHOP nebo CHZO, k němuž nebyl zveřejněn jednotný dokument ani přehled
- Změna specifikace, která nevyžaduje změnu zveřejněného jednotného dokumentu (čl 9 odst. 3 nařízení (ES) č. 510/2006)
- Dočasná změna specifikace vyplývající z uložení závazných hygienických nebo rostlinolékařských opatření ze strany veřejných orgánů (čl 9 odst. 4 nařízení (ES) č. 510/2006)

3. Změna (změny)

Popis produktu

- Úprava nomenklatury na základě nejnovějších vědeckých názvů v oblasti mykologie. V rámci nové nomenklatury se nepřidávají ani neodstraňují nové odrůdy.
- Zavádí se varianta suché houby s popisem podmínek pro její uvádění na trh, aby bylo možné používat název „Fungo di Borgotaro“ i v případě sušeného produktu. Dosud se produkce houby „Fungo di Borgotaro“ omezuje pouze na čerstvou houbu, neboť ve specifikaci není uveden žádný popis týkající se varianty suché houby a odpovídajícího způsobu sušení. V minulosti se před zápisem názvu prokazovalo, že tato houba byla za účelem uchování usušena. Sušení hub vždy bylo pro místní obyvatelstvo naprosto zásadní, protože díky němu s nimi mohlo obchodovat, jak lze vyvodit z historických dokumentů a z odkazů uvedených v bodech d) a f) přehledu z roku 1994.
- Výraz „vlhkost nižší než 90 %“ se mění na výraz „vlhkost maximálně 90 %“. Zkušenost prokázala, že vlhkost v případě některých velmi zdravých exemplářů je přesně 90 %.

Zeměpisná oblast

- Zeměpisná oblast produkce se rozšiřuje do obcí Berceto, Compiano, Tornolo a Bedonia v provincii Parma a do obce Zeri v provincii Massa Carrara. Tyto obce sousedí se stávající oblastí produkce. Během času ve všech z nich vyšly najevo faktory, které spolu se skutečností, že se jedná o pokračování daného území a stejné půdní a klimatické podmínky, zajistily nepřetržitost historické zkušenosti, tradic a souvislosti s prostředím, jež jsou zcela obdobné jako v případě území, jež je v současné době zahrnuto do specifikace. Území, jež jsou součástí původní oblasti, a území, která mají být na základě žádosti do oblasti začleněna, mají společné i tytéž způsoby správy majetku, jež představují houby a lesy. Již po téměř padesát let se totiž v těchto oblastech zřizují patřičné rezervace na ochranu hub a byla též přijata tatáž pravidla pro jejich sběr.

Důkaz původu

- Byly aktualizovány postupy, jichž se musí hospodářské subjekty držet, má-li být zaručen původ produktu.

Metoda produkce

- Byly odstraněny technické podrobnosti týkající se forem hospodaření v lesích a počtu semenáčů v zájmu jednodušší formulace specifikace, která odkazuje na dodržování regionálních norem pro lesnictví.

- Ve specifikaci bylo objasněno období, během něhož se produkt „Fungo di Borgotaro“ sklízí. Počátek a konec období sklizně byl zvolen na základě toho, kdy houba tvoří plod, což závisí na specifických klimatických podmínkách, jež nastávají mezi 1. dubnem a 30. listopadem. Upřesněním období sklizně se má rovněž zamezit podvodnému obchodování s produktem „Fungo di Borgotaro“ v době, kdy nemůže být dostupný.
- Byly zrušeny údaje týkající se zákazu sklizně plodnic s průměrem klobouku menším než 2 cm, pokud nerostly spolu s plodnicemi, které mají průměr větší. Minimální průměr pro sklizeň je stanoven regionálními zákony. Stačí tedy dodržovat dotyčné předpisy.
- Byla opravena chyba v čl. 6 písm. b) – jehličnany nelze prořezávat, a proto není možné změnit způsob obhospodařování lesa.

Označování

- Byla zavedena pravidla týkající se označování sušeného produktu.
- Přidává se logo produktu „Fungo di Borgotaro“ CHZO a jeho popis.

Balení

- Byla zavedena pravidla týkající se balení sušeného produktu.
- Pro čerstvý produkt se stanoví možnost balit jej rovněž do beden menších rozměrů (25 × 30 cm), aby se na trh mohlo uvádět množství nižší než 3 kg, které je stanoveno v případě tradiční bedny.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) Č. 510/2006

o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin⁽³⁾

„Fungo di Borgotaro“

č. ES: IT-PGI-0117-01146 – 28.08.2013

CHZO (X) CHOP ()

1. Název

„Fungo di Borgotaro“

2. Členský stát nebo třetí země

Itálie

3. Popis zemědělského produktu nebo potravin

3.1 Druh produktu

Třída 1.6 Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

3.2 Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

Chráněné zeměpisné označení „Fungo di Borgotaro“ je vyhrazeno čerstvým a suchým plodnicím těchto odrůd rodu *Boletus* (podle Mosera):

- *Boletus aestivalis* (rovněž znám jako *Boletus reticulatus* Schäffer ex Baudin) místně nazývaný „rosso“ nebo „fungo del caldo“:

klobouk: nejprve polokulový, poté vypouklý – poduškovitý; při dozrávání suchá blána (lepkavá, když prší, popraskaná při suchém počasí); víceméně tmavá jednolitá červenohnědá barva,

⁽³⁾ Nahrazeno nařízením (EU) č. 1151/2012.

třeň: pevná, nejprve vypouklá, poté se zužuje, válcovitá nebo zduřená ve spodní části, má stejnou barvu jako klobouk, ale ve světlejších odstínech, je celá pokrytá mřížkou, která je téměř vždy velmi výrazná, a má bělavá oka, která ztmavnou,

dužnina: měkčí než ostatní hřibovité houby, bílá, bez barevných odstínů pod blánou klobouku, s velmi příjemnou vůní a chutí,

přirozené prostředí: zejména kaštanové lesy – doba výskytu od května do září.

— *Boletus pinicola* Vittadini (rovněž známý jako *B. pinophilus* Pilát a Dermek) místně nazývaný „moro“:

klobouk: půlkulatý až mírně vypouklý; málo přilnavá bělavá blána pokrytá jíním, která je nejprve plstnatá, pak hladká a suchá, s granátově-červenou, rezavě hnědo-vínovou barvou,

třeň: masivní, pevná a robustní, bílá až okrově-žlutá či rezavě hnědá, s poměrně slabým síťováním omezeným na části kolem hlízy,

dužnina: bílá, neměnná, vínově-hnědá pod blánou klobouku, s málo výraznou vůní a sladkou a jemnou chutí,

přirozené prostředí: houba v letním období, jež je robustnější, roste většinou v kaštanových lesích, a to od června; na podzim je štíhlejší a roste spíše v bučinách a porostech jedle bělokoré.

— *Boletus aereus* Bulliard ex Fries, místně nazývaný „magnan“:

klobouk: půlkulatý, postupně vypouklý až plochý – rozšířený; suchá a sametová blána, bronzově-měděné zbarvení zejména v případě zralých produktů,

třeň: pevná, nejprve vypouklá, pak se postupně prodlužuje, s hnědou až okrovou barvou a jemným síťováním vyskytujícím se zejména kolem horní části,

dužnina: pevná, bílá, neměnná; příjemná vůně, intenzivní a opravdová houbová chuť,

přirozené prostředí: roste zejména v dubových a kaštanových lesích od července do září, je více suchomilná než kterákoli jiná odrůda *Boletus*.

— *Boletus edulis* Bulliard ex Fries, jenž se místně nazývá „fungo del freddo“ zejména v „bílě podobě“:

klobouk: nejprve půlkulatý, poté mírně vypouklý; hladký a matný povrch; trochu lepkavý ve vlhkých podmínkách; blánu nelze oloupat a má proměnlivé zbarvení od krémově bílé po kaštanově hnědou až černohnědou barvu včetně všech meziodstínů,

třeň: pevná, nejprve zaoblená, poté se prodlužuje; bělavé až oříškově hnědé barvy světlejší vespod; ne vždy je síťovaná,

dužnina: pevná, bílá, odstíny zbarvení blány, neměnná, s jemnou vůní a chutí,

přirozené prostředí: bukové, jedlové a kaštanové lesy, roste od konce září, dokud nenapadne první sníh. V letní podobě se vyskytuje zřídka.

Při uvádění ke spotřebě může být houba čerstvá nebo sušená a všechny odrůdy musí vykazovat výše uvedené specifické organoleptické vlastnosti, tj. zejména plodnice musí mít typickou čistou, neštiplavou vůni bez jakéhokoli náznaku vůně sena, lékořice nebo čerstvého dřeva.

Obchodní údaje

— „Fungo di Borgotaro“ v čerstvém stavu

Houby „Fungo di Borgotaro“ uváděné na trh v čerstvém stavu musí být zdravé s pevnou třením a kloboukem, musí být očištěny od hlíny nebo cizorodých těles. Plodnice nesmějí být pod blánou nijak poškozeny larvami *Diptera* ani jiným hmyzem na více než 20 % povrchu. Plodnice musí mít hladký, nevysušený povrch, obsah vody nesmí být více než 90 % celkové hmotnosti nebo musí mít zvláštní hmotnost v rozmezí od 0,8 do 1,1 bez vrásčitostí, které vznikají ztrátou vlhkosti.

— „Fungo di Borgotaro“ v suchém stavu

Při uvádění produktu „Fungo di Borgotaro“ v suchém stavu se musí používat výhradně tyto kvalitativní údaje:

a) „extra“ pro produkt, který musí splňovat tyto vlastnosti a náležitosti:

- pouze plátky a/nebo řezy klobouku a/nebo třeně, celé při balení v množství nejméně 60 % konečného produktu,
- barva dužniny při balení: bílá až smetanová,
- úlomky se tam mohou vyskytovat pouze jako výsledek manipulace s houbou,
- stopy po larvách: maximálně 10 % m/m,
- zčernalé hymenium: maximálně 5 % m/m;

b) „special“ pro produkt, který musí splňovat tyto vlastnosti a náležitosti:

- řezy klobouku a/nebo třeně,
- barva dužniny při balení: krémová až ořechová,
- úlomky se tam mohou vyskytovat pouze jako výsledek manipulace s houbou,
- stopy po larvách: maximálně 15 % m/m,
- zčernalé hymenium: maximálně 10 % m/m;

c) „komerční“ pro produkt, který musí splňovat tyto vlastnosti a náležitosti:

- řezy hub včetně úlomků: maximálně 15 % m/m,
- barva dužniny při balení: světle hnědá až tmavě hnědá,
- úlomky se tam mohou vyskytovat jako výsledek manipulace s houbou,
- stopy po larvách: maximálně 25 % m/m,
- zčernalé hymenium: maximálně 20 % m/m.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

—

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

—

3.5 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Houby musí růst a být sbírány v rámci zeměpisné oblasti.

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

Při prodeji čerstvých plodnic je nezbytné je pokud možno rozdělit podle druhu a uvádět na trh v dřevěných nádobách, nejlépe vyrobených z bukového nebo kaštanového dřeva, o rozměrech 50 × 30 cm nebo 25 × 30 cm, s nízkými boky, aby mohly být rozloženy v jedné vrstvě. Nádoba musí být zakryta sítkou s převazem opatřeným pečeti, aby se zabránilo vynětí obsahu bez poškození pečeti.

Sušený produkt musí být balen do dřevěných, proutěných, keramických nebo terakotových nádob s nosností 20, 50, 100 nebo 200 g sušeného produktu a označených sériovým číslem. Balení sušeného produktu musí být opatřeno pečeti, aby se zabránilo vynětí obsahu bez poškození pečeti.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování

Nádoby nebo balení čerstvého či sušeného produktu musí obsahovat texty „Fungo di Borgotaro“ a „Indicazione geografica protetta“ (chráněné zeměpisné označení), a to tiskacím písmem stejné velikosti, jakož i logo, symbol Unie a odkazy na název, obchodní název a adresu balírny a veškeré doplňující informace, které nemají žádný pochvalný charakter a neuvádějí spotřebitele v omyl ohledně povahy a vlastností houby.

Logo produktu „Fungo di Borgotaro“ vypadá takto:



4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast, v níž se houba „Fungo di Borgotaro“ produkuje, zahrnuje vhodné území obcí Berceto, Borgotaro (Borgo Val di Toro), Albareto, Compiano, Tornolo a Bedonia v provincii Parma a obcí Pontremoli a Zerri v provincii Massa Carrara.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti

Pro oblast produkce houby „Fungo di Borgotaro“ je typická úplná klimatická stejnorodost, pokud jde o množství srážek, jež jsou rovnoměrně rozloženy na obou stranách Apenin, a příslušné rozpětí teplot. Z geologického hlediska se oblast vyznačuje zejména písčitymi formacemi s malým množstvím jílovitých oblastí. Půdní profil oblasti je proto také rovnoměrný, a pokud jde o zadržování a oběh vody ze srážek na úrovni pod vrstvou humusu, což zaručuje dostatečnou vlhkost pro podrost a tím i růst hub, jedná se o nezbytný faktor pro jejich produkci, zejména dotyčných čtyř odrůd druhu *Boletus*.

Dalším společným rysem celé oblasti produkce je správa majetku, jež houby představují. Již po téměř padesát let se totiž v těchto oblastech zřizují patřičné rezervace na ochranu hub a byla též přijata tatáž pravidla pro jejich sběr. Účelem těchto chráněných oblastí je omezit přístup houbařů na dny, kdy je do nich vstup povolen, a regulovat množství hub, které lze nasbírat, aby byly lesy chráněny a zabránilo se nadměrnému sběru hub.

5.2 Specifičnost produktu

Všechny odrůdy houby „Fungo di Borgotaro“ charakterizuje intenzivní, čistá, neštiplavá vůně bez jakéhokoli náznaku vůně sena, lékořice nebo čerstvého dřeva. Produkt „Fungo di Borgotaro“ si zachovává svou vůni i po vysušení na rozdíl od hřibovitých hub z jiných oblastí, které po vysušení ztrácejí své jedinečné organoleptické vlastnosti.

5.3 Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)

Produkt „Fungo di Borgotaro“ si po staletí získával dobré jméno v oblastech Valtaro a Valmagra a jak mezi lidmi, tak i na místním trhu se stal jednou z nejoceňovanějších hub.

První svědectví o produkci hub „Fungo di Borgotaro“ lze nalézt v knize „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“, kterou napsal A.C. Cassio (1669–1760). V tomto díle se popisují vlastnosti houby, oblast produkce, zkušenosti s jejím sběrem a distribucí. Další důkazy o produkci této houby pocházejí z knihy Lorenza Molossiho s názvem „Vocabolario Topografico dei Ducati di Parma Piacenza e Guastalla“ (Parma 1832–1834) a knihy Tommase Grilliho s názvem „Manipolo di cognizioni con cenni storici di Albareto, di Borgotaro“ vydané v roce 1893, ve kterých se hovoří o činnostech rozvíjejících se na daném území, jasně se odkazuje na význam produkce hub v této oblasti a popisují se zvyky spojené s jejich sběrem a zpracováním.

Produkt „Fungo di Borgotaro“ získal na hospodářském významu koncem prvního desetiletí 19. století se zrodem prvních podniků, které začaly rozvíjet obchodní činnost s houbami a zpracovávat je sušením.

Na konci 19. století získalo zpracování tohoto produktu a jeho uvádění na trh takový význam, že se výrazně dařilo vývozu, zejména do zemí Severní i Jižní Ameriky. V článku C. Belliniho z roku 1933 vydaném v časopise „Avvenire agricolo“ a znovu zveřejněném v roce 1975 sdružením „A. Emmanuelli“ je poté zmíněna potřeba získat povolení pro „tzv. značku původu“. Vzhledem k významu pěstování hub zřídily samosprávné orgány obce Borgotaro koncem roku 1928 prostřednictvím zvláštního nařízení trh k obchodování s tímto produktem, zejména jeho sušenou podobou, který se konal dvakrát za týden.

Pověst produktu „Fungo di Borgotaro“ se udržuje také díky mnoha článkům v turistických a gastronomických časopisech a prostřednictvím každoročně pořádaných akcí. Článek „Alla scoperta del Fungo di Borgotaro“ (časopis „Gustame“ ze září 2009, s. 88–89) popisuje Borgo Val di Taro a jeho údolí proslavená výskytem této houby. V časopise „Gustare l'Italia“ (září 2011, s. 11) je celá jedna část věnována produktu „Fungo di Borgotaro“, oblasti, v níž se produkuje, jeho organoleptickým vlastnostem a sdružením producentů, kteří se v průběhu let zasazovali o ochranu tohoto vysoce oceňovaného produktu. Dobrá pověst produktu „Fungo di Borgotaro“ je rovněž spjata s vášní mnoha houbařů z jiných částí Itálie, kteří v houbařské sezóně do lesů v okolí Valtara často jezdí. V článku s názvem „Dalle Marche in cerca dei porcini“ zveřejněném v novinách „Gazzetta di Parma“ dne 17. října 2009 se popisuje zájem mykologů z regionu Marche o houbu „Fungo di Borgotaro“ a o oblast Valtaro.

Od roku 1975 se v obci Borgo Val di Taro každoročně koná slavnost věnovaná produktu „Fungo di Borgotaro“.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006 ⁽⁴⁾)

Tento správní orgán zahájil vnitrostátní postup námítky tím, že zveřejnil návrh změny specifikace chráněného zeměpisného označení „Fungo di Borgotaro“ v Úředním věstníku Italské republiky č. 161 ze dne 11. července 2013.

Úplné znění specifikace produkce je k dispozici na internetové adrese: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

nebo

lze vstoupit přímo na domovskou stránku ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví (www.politicheagricole.it), kliknout na „Qualità e sicurezza“ (Jakost a bezpečnost – na obrazovce nahoře vpravo) a nakonec na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Specifikace produkce, jež jsou předmětem zkoumání EU).

⁽⁴⁾ Viz poznámka pod čarou 3.

Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2014/C 122/05)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ⁽²⁾

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

č. ES: BG-PGI-0005-01050 – 26.10.2012

CHZO (X) CHOP ()

1. Název

„Българско розово масло“ (Bulgarsko rozovo maslo)

2. Členský stát nebo třetí země

Bulharsko

3. Popis zemědělského produktu nebo potravin

3.1 Druh produktu

Třída 3.2 Vonné silice

3.2 Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

Produkt „Bulgarsko rozovo maslo“ (bulharský růžový olej) je vonná silice získaná destilací květů damašské růže (*Rosa damascena* Mill.) vodní parou.

Vnější vzhled: Olejovitá čirá kapalina

Barva: Žlutá, žlutozelená

Pach: Charakteristická vůně růže

Fyzikálně-chemické ukazatele: Stanoví se prostřednictvím plynové chromatografie produktu „Bulgarsko rozovo maslo“. Zjištěné reprezentativní a charakteristické složky jsou přítomny v níže uvedených množstvích, jež určují chromatografický profil oleje:

Složky	Složení v %
ETHANOL	do 3,0
LINALOL	od 1,0 do 3,0
FENYLETHYLALKOHOL	do 3,0
CITRONELLOL	od 24,0 do 35,0
NEROL	od 5,0 do 12,0
GERANIOL	od 13,0 do 22,0
GERANYL-ACETÁT	do 1,5
EUGENOL	do 2,5
METHYLEUGENOL	do 2,0
FARNESOL	nejméně 1,4

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahrazeno nařízením (EU) č. 1151/2012.

Složky	Složení v %
UHLOVODÍKY:	
C ₁₇ (heptadekan)	od 1,0 do 2,5
C ₁₉ (nonadekan) (*)	od 8,0 do 15,0
C ₁₉ (nonadeken) (**)	od 2,0 do 5,0
C ₂₁ (heneikozan)	od 3,0 do 5,5
C ₂₃ (trikoazan)	od 0,5 do 1,5

(*) nasycený uhlovodík s chemickým vzorcem CH₃(CH₂)₁₇CH₃
(**) nenasyčený uhlovodík (s jednou nebo několika dvojnými uhlíkovými vazbami) s chemickým vzorcem CH₃(CH₂)₁₆CH = CH₂

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

a) Damašská růže (*Rosa damascena* Mill.)

Čerstvé květy růží druhu *Rosa damascena* Mill. včetně okvětních lístků a kališních lístků, bez větviček, listů a nerozvitých pupat, bez mechanických nečistot (bláto, kamínky).

b) Voda

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

—

3.5 Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Sklizeň, doprava, uchovávání růžových květů:

Sklizeň růží obvykle začíná během měsíce května nejprve na polích v nadmořské výšce okolo 300 až 400 m. Trvá přibližně 20 až 25 dní. Sbírají se dostatečně zralé květy růží, jež mají od 14 do 40 okvětních lístků růžovočervené barvy a příjemnou charakteristickou vůni. Sklizeň růžových květů začíná brzy ráno v 5 až 6 hodin a trvá do 11 až 12 hodin v poledne. Kvalita produktu „Bulgarsko rozovo maslo“ je zaručena dodržáním požadavků na zpracování růžových květů, k němuž musí dojít v průběhu 10 až 15 hodin po sklizni, aby se zachovala čerstvost a kvalita suroviny.

Doprava do destilačních zařízení probíhá ihned po sklizni. Destilace probíhá při nepřetržitém provozu. Růžové květy se třídí k přímému zpracování nebo ke krátkodobému uchování před destilací podle doby sklizně. Doba uchovávání však nesmí překročit 15 hodin (v chladnějším počasí a při teplotě květů do 20 °C).

Zpracování růžových květů – fáze zpracování:

Destilace: růžové květy se uloží do destilačního přístroje v poměru 100 kg na 1 m³ objemu a smíchají se s vodou v poměru 1:4 až 1:5; zahřejí se a vlivem páry a vody se přemění na vroucí kaši, která se automaticky promíchává. Složky vonné silice extrahované vodními parami se zchladí, zkapalní a sbírají do sběrných nádob. K výrobě 1 kg růžového oleje je zapotřebí přibližně 3 500 kg růžových květů.

Kohobace (koncentrace) destilované tekutiny : probíhá nepřetržitou činností kohobační kolony, v níž se prvotní destilát několikrát redestiluje.

Oddělení, dehydratace a filtrace růžového oleje: vonná silice se oddělí do florentinské nádoby, poté se zahřeje na teplotu do 30 °C a filtruje, čímž se očistí od mechanických nečistot a vody.

Smíchávání: obchodní šarže se vytvářejí smícháváním růžového oleje vyrobeného v téže výrobně (vlastní směsi výrobce) nebo smícháváním olejů vyrobených v různých zařízeních.

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

Skladování: v různých zabezpečených prostorách, včetně bankovních trezorů, při teplotě 15 ± 5 °C, bez přístupu přímého slunečního záření a mimo zdroje tepla, v uzavřených nádobách o objemu do 5 000 g z žáruvzdorného skla se zvláštními uzávěry zabraňujícími přístupu vzduchu nebo v hliníkových lakovaných kanystrech.

Doprava a balení: v hliníkových lakovaných kanystrech nebo v tradičních válcovitých nádobách (*konkumi*) uzavřených korkovými zátkami a zatavenou kovovou fólií, ve skleněných flakónech a lahvičkách. Tradiční nádoby *konkumi* jsou zabaleny do bílé látky a mají tradiční doplňky – třibarevnou stužku, šňůrku kolem hrdla a certifikát pravosti. Balení je různé, od 0,5 g do 5 000 g. *Konkumi* nebo kanystry se přepravují ve standardních dřevěných bednách, kartonech certifikovaných pro převoz nebezpečného zboží nebo v běžných zesílených kartonech z lepenky s nosností do 10 kg netto.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování

—

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast výroby produktu „Bulgarsko rozovo maslo“ zahrnuje tyto obce:

— Brezovo, Kalojanovo, Karlovo, Sopot, Stambolijski, Saedinenie a Chisarja ve správní oblasti Plovdiv,

— Bratja Daskalovi, Gurkovo, Kazanlak, Magliž, Nikolaevo, Pavel Banja a Stara Zagora ve správní oblasti Stara Zagora,

— Belovo, Bracigovo, Pazardžik, Panagjurište, Peštera a Strelča ve správní oblasti Pazardžik,

— Ichtiman, Koprivštica a Mirkovo ve správní oblasti Sofie.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti

Přírodní a klimatické faktory

Oblast, kde se tradičně pěstuje damašská růže, Údolí růží (Rozovata dolina), se nachází ve středním Bulharsku v nadmořské výšce 370 až 625 m. Oblast se vyznačuje lehkou písčitou lesní hnědozemí, která nezadržuje vodu, a příznivými klimatickými podmínkami pro pěstování růží. Díky mírným zimám a průměrné roční teplotě 10,6 °C se poupata začínají vytvářet v únoru a vysoká vlhkost v květnu a červnu zajišťuje optimální podmínky pro to, aby růže rozkvétaly pomalu a rovnoměrně po celou dobu sklizně.

Faktory spojené s historií a lidskou činností

Výroba produktu „Bulgarsko rozovo maslo“ je tradiční činností obyvatel Údolí růží. Během více než 300leté historie této výroby rozvíjí místní obyvatelstvo specifické umění péče o kvalitu množitelského materiálu a pěstování růží a zavedlo do tohoto odvětví rovněž technologické inovace. Při sklizni růžových květů, která probíhá 20 až 30 dní, se využívá zvláštních znalostí a dovedností. V hodinách před východem slunce až do brzkého rána se sbírají pouze květy, jimž se rozvil alespoň jeden vnější okvětní lístek, s kališními listy, aniž by se poškodily stonky a listy, které se ponechávají na pozdější sběr nerozvitých pupat. Během destilace produktu „Bulgarsko rozovo maslo“ může jen zkušený pracovník stanovit, kdy je třeba růžové květy vložit do destilačního aparátu, v jakém poměru k růžovým květům přidat vodu, a optimální teplotu vaření. Toto umění se předává z generace na generaci a umožňuje neustále zdokonalovat nádoby na vaření produktu „Bulgarsko rozovo maslo“, což je předpoklad zachování jeho kvality.

5.2 Specifičnost produktu

Specifickými a zvláštními rysy produktu „Bulgarsko rozovo maslo“ jsou bohatá vůně, světle žlutozelená barva, velmi dobré fixativní vlastnosti, vysoká trvanlivost vůně a vyrovnaný obsah těkavých složek a uhlovodíků.

Za specifické chemické ukazatele vděčí produkt „Bulgarsko rozovo maslo“ podmínkám zeměpisné oblasti. Odlišují ho od růžových olejů vyráběných v jiných oblastech na světě. Jedná se o: obsah 24–35 % citronellolu, přičemž u jiných světových výrobců je tento obsah 39–49 %; poměr citronellolu a geraniolu činí u produktu „Bulgarsko rozovo maslo“ 1,1:2,5, zatímco u jiných světových výrobců je to poměr 2,3:4,8. Specifikem produktu „Bulgarsko rozovo maslo“ je rovněž přítomnost řady charakteristických složek, jako je farnazol a geranyl-acetát a nízký obsah methyleugenolu.

5.3 *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)*

Specifická jakost produktu „Bulgarsko rozovo maslo“ vyplývá ze současného působení faktorů spojených se zeměpisnou oblastí. Klimatickými podmínkami, které mají vliv na rovnoměrný rozkvět růží, výnosy a obsah oleje, jsou mírná teplota (15–25 °C) a vysoká atmosférická vlhkost (více než 60 %), malé odchylky mezi denními a nočními teplotami a dostatečná vlhkost půdy. Tyto podmínky zabezpečují rovnoměrný a plnohodnotný rozkvět růží a koncentraci velkého množství vysoce kvalitního růžového oleje v jejich květech. S ohledem na maximální extrakci cenných složek vyžaduje technologie výroby produktu „Bulgarsko rozovo maslo“ okamžité zpracování čerstvě sklizených růžových květů při nepřetržitém provozu. Proto se destilační zařízení nacházejí v bezprostřední blízkosti růžových polí.

Výroba produktu „Bulgarsko rozovo maslo“ a její rozvoj se datuje již od 17. století a je popsána v knize dr. Kosjo Zareva „Българското розопроизводство и традиционната култура“ (Produkce růží a tradiční pěstování v Bulharsku) z roku 2008. Od konce 18. a začátku 19. století ovládl produkt „Bulgarsko rozovo maslo“ světové trhy. Bulharsko se stalo hlavním dodavatelem evropského průmyslu výroby parfémů. Produkt „Bulgarsko rozovo maslo“ měl široké využití rovněž v medicíně jako účinný léčivý prostředek a v gastronomii jako aromatická přísada.

Brzy po vzniku mladého státu, Bulharského knížectví, v roce 1878 byly přijaty první normativní akty týkající se kvality a čistoty uvedeného produktu. V knize „Първа конференция върху Розовата индустрия“ (První konference o průmyslu zpracování růží) z roku 1906 se vysvětluje: „Když byla v roce 1889 přijata ministerská vyhláška o zákazu dovozu vonné silice z gerania, ceny bulharského růžového oleje se okamžitě zvýšily na nepředstavitelnou úroveň“.

Řada úředních zpráv z bulharských konzulátů a vyslanectví v New Yorku (USA), Vichy (Francie) a North Perthu (Austrálie) adresovaných Ministerstvu zahraničních věcí a záznamů z let 1939–1945 svědčí o vážném obchodním zájmu o produkt „Bulgarsko rozovo maslo“, a to dokonce i v době druhé světové války. Dopis z carského bulharského konzulátu adresovaný ministerstvu ze dne 19. prosince 1939 dnes již zastaralým bulharským pravopisem dokládá, že „Pan William A. Hoffman, chemický inženýr nyní usazený v New Yorku, nás informoval, že má zájem a je schopen navázat obchodní vztahy, velmi příznivé pro obě strany, s bulharským růžovým olejem“. Obchodní poradce ministerstva K. Dobrev zaslal dne 20. ledna 1941 dopis informující carské vyslanectví ve Vichy o „podmínkách prodeje bulharského růžového oleje v okupované Francii“. Dalším dopisem ze dne 24. února 1944 se ministerstvu oznamuje, že „cena bulharského růžového oleje je nyní 5 000 švýcarských franků za jeden kilogram“. Australská společnost East-West Trading Company of Australia v dopise ze dne 5. října 1945 uvádí: „Kromě toho máme velký zájem o bulharský růžový olej nebo o zastoupení jeho výrobců v Austrálii“.

Produkt „Bulgarsko rozovo maslo“ si získal a udržel celosvětovou oblibu a pověst rovněž díky řadě ocenění ze světových výstav a veletrhů od osmdesátých let 19. století do dnes. V knize „Produkce růží a tradiční pěstování v Bulharsku“ uvádí dr. Kosjo Zarev v hlavě „Награди за Българското розово масло“ (Ocenění bulharského růžového oleje): „Vysoce kvalitní bulharský růžový olej přinesl svým výrobcům desítky medailí a diplomů z mnoha obchodních výstav a veletrhů“. Uvádí se zde zahraniční výstavy z konce 19. a začátku 20. století, na nichž obchodníci s růžovým olejem a jeho výrobci získali zlaté, stříbrné a bronzové medaile, konkrétně ve Vídni v roce 1873, ve Philadelphii (1876), Chicagu (1895), Grasse (1902), Paříži a Antverpách (1894), Amsterdamu, Liège, Miláně a Londýně. Kniha zmiňuje rovněž ocenění vysoké kvality, jež produkt získal v Bulharsku na plovdivské výstavě a na třetím mezinárodním kongresu vonných olejů v roce 1968.

V roce 1964 se připomínalo třisetleté výročí výroby bulharského růžového oleje. Bulharská obchodní komora a ředitelství „Bulharské růže“ udělilo různým organizacím, jež přispěly k rozvoji tohoto odvětví, zlaté medaile a další ocenění. Od roku 1903 se každoročně v době sklizně růží koná tradiční svátek růží. Součástí programu jsou představení zobrazující tradiční sklizeň růží a destilaci bulharského růžového oleje.

Před druhou světovou válkou pokrýval produkt „Bulgarsko rozovo maslo“ 70 až 90 % světové poptávky růžového oleje. V současné době se vyprodukuje 1,5 až 2 tuny, které jsou určeny převážně na vývoz. Tato výroba uspokojuje 40 až 50 % světové poptávky (podle zprávy Institutu růží a kultury vonných olejů ve městě Kazanlak vypracované u příležitosti jubilejní vědecké konference 2. července 2007).

Produkt „Bulgarsko rozovo maslo“ je od roku 1994 zapsán také ve státním patentovém rejstříku Bulharska pod registračním číslem 052-01 jako chráněné označení původu.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006) ⁽³⁾

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

⁽³⁾ Viz poznámka pod čarou 2.

ISSN 1977-0863 (elektronické vydání)
ISSN 1725-5163 (papírové vydání)



Úřad pro publikace Evropské unie
2985 Lucemburk
LUCSEMBURSKO

CS