



Περιεχόμενα

I Ψηφίσματα, συστάσεις και γνωμοδοτήσεις

ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

Ευρωπαϊκή Κεντρική Τράπεζα

2014/C 122/01

Σύσταση της Ευρωπαϊκής Κεντρικής Τράπεζας της 17ης Απριλίου 2014 προς το Συμβούλιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης σχετικά με τους εξωτερικούς ελεγκτές της Bank Ċentrali ta' Malta / Central Bank of Malta (EKT/2014/20)

1

II Ανακοινώσεις

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΘΕΣΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΟΡΓΑΝΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2014/C 122/02

Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση COMP/M.7153 — BNPP/LASER) ⁽¹⁾

2

IV Πληροφορίες

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ
ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2014/C 122/03	Ισοτιμίες του ευρώ	3
---------------	--------------------------	---

V Γνωστοποιήσεις

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2014/C 122/04	Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων	4
2014/C 122/05	Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων	12

I

(Ψηφίσματα, συστάσεις και γνωμοδοτήσεις)

ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΤΡΑΠΕΖΑ

ΣΥΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΤΡΑΠΕΖΑΣ

της 17ης Απριλίου 2014

προς το Συμβούλιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης σχετικά με τους εξωτερικούς ελεγκτές της Bank Ċentrali ta' Malta / Central Bank of Malta

(ΕΚΤ/2014/20)

(2014/C 122/01)

ΤΟ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΤΡΑΠΕΖΑΣ,

Έχοντας υπόψη το καταστατικό του Ευρωπαϊκού Συστήματος Κεντρικών Τραπεζών και της Ευρωπαϊκής Κεντρικής Τράπεζας, και ιδίως το άρθρο 27.1,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Οι λογαριασμοί της Ευρωπαϊκής Κεντρικής Τράπεζας (ΕΚΤ) και των εθνικών κεντρικών τραπεζών των κρατών μελών με νόμιμα το ευρώ ελέγχονται από ανεξάρτητους εξωτερικούς ελεγκτές, τους οποίους υποδεικνύει το διοικητικό συμβούλιο της ΕΚΤ και εγκρίνει το Συμβούλιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης.
- (2) Η θητεία των εξωτερικών ελεγκτών της Bank Ċentrali ta' Malta / Central Bank of Malta έληξε μετά το πέρας του ελέγχου για το οικονομικό έτος 2013. Είναι επομένως αναγκαίος ο διορισμός εξωτερικών ελεγκτών από το οικονομικό έτος 2014.
- (3) Η Bank Ċentrali ta' Malta / Central Bank of Malta επέλεξε ως εξωτερικό ελεγκτή της την εταιρεία PricewaterhouseCoopers για τα οικονομικά έτη 2014 έως 2018,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΣΥΣΤΑΣΗ:

Συνιστάται ο διορισμός της εταιρείας PricewaterhouseCoopers ως εξωτερικού ελεγκτή της Bank Ċentrali ta' Malta / Central Bank of Malta για τα οικονομικά έτη 2014 έως 2018.

Φρανκφούρτη, 17 Απριλίου 2014.

Ο Πρόεδρος της ΕΚΤ

Mario DRAGI

II

(Ανακοινώσεις)

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΘΕΣΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΟΡΓΑΝΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ
ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση**(Υπόθεση COMP/M.7153 — BNPP/LASER)****(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)**

(2014/C 122/02)

Στις 10 Απριλίου 2014, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να τη χαρακτηρίσει συμβιβασίμη με την εσωτερική αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου⁽¹⁾. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνον στα γαλλικά και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

- από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του δικτυακού τόπου για τον ανταγωνισμό της Επιτροπής (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ο δικτυακός αυτός τόπος παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων και ημερομηνιών και τομεακά ευρετήρια,
- σε ηλεκτρονική μορφή στον δικτυακό τόπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) με αριθμό εγγράφου 32014M7153. Ο δικτυακός τόπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

⁽¹⁾ ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

IV

(Πληροφορίες)

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ
ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ ⁽¹⁾

24 Απριλίου 2014

(2014/C 122/03)

1 ευρώ =

Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία	Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	CAD	δολάριο Καναδά
	1,3820		1,5237
JPY	ιαπωνικό γιεν	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ
	141,63		10,7151
DKK	δανική κορόνα	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας
	7,4665		1,6126
GBP	λίρα στερλίνα	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης
	0,82300		1,7380
SEK	σουηδική κορόνα	KRW	ουόν Νότιας Κορέας
	9,0690		1 437,95
CHF	ελβετικό φράγκο	ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ
	1,2203		14,6234
ISK	ισλανδική κορόνα	CNY	κινεζικό ρενμινπί γιουάν
			8,6381
NOK	νορβηγική κορόνα	HRK	κροατική κούνα
	8,2785		7,6220
BGN	βουλγαρικό λεβ	IDR	ρουπία Ινδονησίας
	1,9558		16 044,00
CZK	τσεχική κορόνα	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ
	27,443		4,5184
HUF	ουγγρικό φιορίνι	PHP	πέσο Φιλιππινών
	307,73		61,867
LTL	λιθουανικό λίτας	RUB	ρωσικό ρούβλι
	3,4528		49,3237
PLN	πολωνικό ζλότι	THB	ταϊλανδικό μπατ
	4,1914		44,746
RON	ρουμανικό λέου	BRL	ρεάλ Βραζιλίας
	4,4608		3,0621
TRY	τουρκική λίρα	MXN	πέσο Μεξικού
	2,9450		18,0648
AUD	δολάριο Αυστραλίας	INR	ινδική ρουπία
	1,4916		84,4195

⁽¹⁾ Πηγή: Ισοτιμίες αναφοράς που δημοσιεύονται από την Ευρωπαϊκή Κεντρική Τράπεζα.

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2014/C 122/04)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ⁽²⁾

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΝΝΟΙΑ ΤΟΥ ΑΡΘΡΟΥ 9

«FUNGO DI BORGOTARO»

Αριθ. ΕΚ: IT-PGI-0117-01146 – 28.08.2013

ΠΠΕ (X) ΠΟΠ ()

1. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση

- Ονομασία του προϊόντος
- Περιγραφή του προϊόντος
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη προέλευσης
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- Επισήμανση
- Εθνικές απαιτήσεις
- Άλλο (Συσκευασία)

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1

⁽²⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

2. Τύπος τροποποίησης(-ήσεων)

- Τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου ή της σύνοψης
- Τροποποίηση των προδιαγραφών της καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ούτε ενιαίο έγγραφο ούτε σύνοψη
- Τροποποίηση των προδιαγραφών που δεν απαιτεί τροποποίηση του δημοσιευμένου ενιαίου εγγράφου [άρθρο 9 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]
- Προσωρινή τροποποίηση των προδιαγραφών λόγω της επιβολής υποχρεωτικών υγειονομικών ή φυτοϋγειονομικών μέτρων από τις δημόσιες αρχές [άρθρο 9 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

3. Τροποποίηση(-εις)

Περιγραφή του προϊόντος

- Προσαρμογή της ονοματολογίας στις πιο πρόσφατες επιστημονικές ονομασίες της μυκητολογίας. Με τη νέα ονοματολογία δεν προστίθενται νέες ποικιλίες ούτε απαλείφονται άλλες.
- Εισάγεται ο τύπος του ξηρού μανιταριού, με την περιγραφή των απαιτήσεων εμπορίας ώστε να καταστεί δυνατή η χρήση της ονομασία «Fungo di Borgotaro» και για το αποξηραμένο προϊόν. Έως σήμερα η παραγωγή του «Fungo di Borgotaro» καλύπτει αποκλειστικά τον νωπό τύπο, δεδομένου ότι οι προδιαγραφές προϊόντος δεν προβλέπουν καμία περιγραφή του ξηρού τύπου και της ανάλογης μεθόδου ξήρανσης. Υπάρχουν ιστορικές μαρτυρίες —προγενέστερες της καταχώρισης της ονομασίας— για τη διατήρηση του συγκεκριμένου μανιταριού με ξήρανση. Η ξήρανση ανέκαθεν αποτελεί απαίτηση πρωταρχικής σημασίας για τον πληθυσμό της περιοχής, καθώς επέτρεπε την εμπορία του προϊόντος, όπως προκύπτει από τα ιστορικά έγγραφα και από τις παραπομπές που παρουσιάζονται στα στοιχεία δ) και στ) της σύνοψης του 1994.
- Τροποποιείται η έκφραση «υγρασία μικρότερη από 90 %» σε «μέγιστη υγρασία 90 %». Έχει αποδειχθεί εμπειρικά ότι ορισμένα δείγματα του μανιταριού, εξαιρετικά υγιή, έχουν υγρασία ακριβώς 90 %.

Γεωγραφική περιοχή

- Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής επεκτείνεται στις κοινότητες Berceto, Compiano, Tornolo και Bedonia της επαρχίας Πάρμας και στην κοινότητα Zerì της επαρχίας Massa Carrara. Πρόκειται για κοινότητες που συνορεύουν με τη σημερινή περιοχή παραγωγής. Για καθεμία από αυτές εμφανίστηκαν με την πάροδο του χρόνου στοιχεία που πιστοποιούν ότι, επιπλέον της εδαφικής και εδαφοκλιματικής συνέχειας, υπάρχει συνέχεια των ιστορικών βιωμάτων, των παραδόσεων και των δεσμών με το περιβάλλον, που είναι απολύτως όμοια με αυτά των εδαφών που περιλαμβάνονται σήμερα στις προδιαγραφές παραγωγής. Στα εδάφη που ανήκουν στην αρχική περιοχή και σε αυτά των οποίων ζητείται η ένταξη χρησιμοποιούνται επίσης κοινοί τρόποι διαχείρισης του κεφαλαίου τους σε μανιτάρια και δάση. Πράγματι, εδώ και σχεδόν πενήντα χρόνια, δημιουργήθηκαν σε αυτές τις περιοχές κατάλληλοι δρυμοί για τη διαφύλαξη των μανιταριών και καθορίστηκαν οι ίδιοι κανόνες για τη συγκομιδή.

Απόδειξη προέλευσης

- Επικαιροποιήθηκαν οι διαδικασίες που πρέπει να εφαρμόζουν οι επιχειρήσεις για να είναι εγγυημένη η προέλευση του προϊόντος.

Μέθοδος παραγωγής

- Προβλέπεται η απαλοιφή τεχνικών λεπτομερειών σχετικών με τους τρόπους διαχείρισης των δασών και με τον αριθμό των νεαρών δέντρων που δεν υλοτομούνται προς όφελος μιας πιο απλής διατύπωσης των προδιαγραφών παραγωγής που παραπέμπει στην τήρηση των περιφερειακών δασοκομικών προτύπων.

- Προβλέπεται ο λεπτομερής ορισμός, στις προδιαγραφές παραγωγής, της περιόδου συγκομιδής του *Fungo di Borgotaro*. Οι χρόνοι έναρξης και λήξης της συγκομιδής επιλέχθηκαν σύμφωνα με την καρποφορία του μανιταριού, η οποία εξαρτάται από ιδιαίτερες κλιματικές συνθήκες που σημειώνονται κατά την ορισθείσα περίοδο, από 1ης Απριλίου έως 30 Νοεμβρίου. Η διευκρίνιση της περιόδου συγκομιδής αποσκοπεί επίσης να παρεμποδίσει την εμπορία προϊόντων που ψευδώς παρουσιάζονται ως «*Fungo di Borgotaro*» σε εποχές κατά τις οποίες δεν θα μπορούσαν να είναι παρόντα.
- Προβλέπεται η απαλοιφή των στοιχείων σχετικά με την απαγόρευση συγκομιδής των καρποσωμάτων με διάμετρο πύλου μικρότερη των 2 cm, εφόσον δεν έχουν αναπτυχθεί μαζί με καρποσώματα διαστάσεων μεγαλύτερων του προαναφερόμενου ορίου. Δεδομένου ότι η ελάχιστη διάμετρος για τη συγκομιδή προβλέπεται από την περιφερειακή νομοθεσία, αρκεί η προσαρμογή στην ισχύουσα νομοθεσία.
- Προβλέπεται η διόρθωση σφάλματος στο άρθρο 6 στοιχείο β), καθώς τα κωνοφόρα δεν μπορούν να υποβάλλονται σε περιοδική υλοτόμηση και επομένως δεν είναι δυνατή η μεταβολή της μεθόδου διαχείρισης του δάσους.

Επισήμανση

- Εισάγονται πρότυπα σχετικά με την επισήμανση του αποξηραμένου προϊόντος.
- Εισάγεται ο λογότυπος του «*Fungo di Borgotaro*» ΠΓΕ και η περιγραφή του.

Συσκευασία

- Εισάγονται πρότυπα σχετικά με τη συσκευασία του αποξηραμένου προϊόντος.
- Για το νωπό προϊόν, προβλέπεται η δυνατότητα συσκευασίας του και σε κιβώτια μικρότερων διαστάσεων (25 cm × 30 cm) για την εμπορία ποσότητας μικρότερης από αυτή των 3 kg η οποία προβλέπεται με το παραδοσιακό κιβώτιο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων⁽³⁾

«*Fungo di Borgotaro*»

Αριθ. ΕΚ: ΙΤ-PGI-0117-01146 — 28.08.2013

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ()

1. Ονομασία

«*Fungo di Borgotaro*»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ιταλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.6: Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «*Fungo di Borgotaro*» καλύπτει τα νωπά και ξηρά καρποσώματα των ακόλουθων ποικιλιών βωλιτών *Boletus Sez. Boletus* κατά Moser:

- *Boletus aestivalis* (επίσης *Boletus reticulatus* Schaffer ex Baudin), καλούμενος στην τοπική διάλεκτο «rosso» (κόκκινο μανιτάρι) ή «fungo del caldo» (μανιτάρι της ζέστης):

πύλος (καπέλο): αρχικά ημισφαιρικός, κατόπιν κυρτός-διογκωμένος: επιδερμίδα με πέλος ξηρή (κολλώδης όταν βρέχει, με ρωγμές όταν επικρατεί ξηρασία): χρώμα καστανοκόκκινο, λιγότερο ή περισσότερο βαθύχρωμο, ομοιόμορφο·

⁽³⁾ Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

στύπος (πόδι): συμπαγής, αρχικά βολβώδης, κατόπιν πιο επιμήκης κυλινδρικός έως διογκωμένος στη βάση, ίδιου χρώματος με τον πύλο αλλά σε ανοιχτότερη απόχρωση, καλυμμένος πλήρως από δίκτυο, σχεδόν πάντοτε πολύ εμφανές, με λευκούς και προοδευτικά πιο βαθύχρωμους βρόχους·

σάρκα: πιο μαλακής σύστασης σε σύγκριση με άλλους βολίτες, λευκή χωρίς αποχρώσεις κάτω από την επιδερμίδα του πύλου — γεύση και άρωμα πολύ ευχάριστα·

ενδιαίτημα: κυρίως σε καστανέωνες — εποχή παραγωγής Μάιος-Σεπτέμβριος.

- *Boletus pinicola* Vittadini (επίσης *B. pinophilus* Pilat et Dermek), καλούμενος στην τοπική διάλεκτο «μογο» (μελαχροινός):

πύλος: ημισφαιρικός έως κυρτός πεπλατυσμένος: επιδερμίδα με λευκωπή επάνθιση ελάχιστα προσκολλημένη και αρχικά χνουδωτή, κατόπιν λεία και ξηρή, με χρώμα βαθύκόκκινο καστανό-κοκκινωπό- κόκκινο του κρασιού·

στύπος: ογκώδης, συμπαγής, κοντόχονδρο, με χρώμα λευκό ή ωχροκίτρινο έως καστανοκοκκινωπό, δίκτυο όχι ιδιαίτερος εμφανές και μόνο κοντά στον βολβό·

σάρκα: λευκή, αμετάβλητη, χρώματος καστανού έως κόκκινου του κρασιού κάτω από την επιδερμίδα του πύλου, άρωμα ελάχιστα έντονο, γεύση γλυκιά και λεπτή·

ενδιαίτημα: ο θερινός τύπος —πιο κοντόχοντρος— απαντά από τον Ιούνιο, κυρίως σε καστανέωνες, ενώ ο φθινοπωρινός —πιο επιμήκης— αναπτύσσεται κατά προτίμηση στα δάση οξιάς και κάτω από τη λευκή ελάτη.

- *Boletus aereus* Bulliard ex Fries, καλούμενος στην τοπική διάλεκτο «magnan»:

πύλος: ημισφαιρικός, κατόπιν κυρτός, τέλος επίπεδος-πεπλατυσμένος: επιδερμίδα ξηρή και βελούδινη, αποχρώσεις ορείχαλκου-χαλκού, ιδίως μετά την ενηλικίωση·

στύπος: συμπαγής, αρχικά βολβώδης κατόπιν επιμήκης, με χρώμα καστανό-ωχροκίτρινο, λεπτό δίκτυο, κατά κύριο λόγο κοντά στην κορυφή·

σάρκα: συμπαγής, λευκή, αμετάβλητη, με οσμή αρωματική, γεύση μανιταριού έντονη, αλλά πολύ καθαρή·

ενδιαίτημα: κυρίως στα δρυοδάση και τους καστανέωνες, απαντά από Ιούλιο έως Σεπτέμβριο, είναι το πιο ξηροθερμόφιλο είδος σε σύγκριση με άλλες ποικιλίες βολίτη.

- *Boletus edulis* Bulliard ex Fries, καλούμενος στην τοπική διάλεκτο «fungo del freddo» (μανιτάρι του κρύου), ιδίως το «forma bianca» (λευκός τύπος):

πύλος: αρχικά ημισφαιρικός, κατόπιν κυρτός πεπλατυσμένος: επιφάνεια λεία και θαμπή, ελαφρώς κολλώδης όταν ο καιρός είναι υγρός: επιδερμίδα μη διαχωριζόμενη, με χρώμα που ποικίλλει από το υπόλευκο έως το βαθυκάστανο και το μελανοκάστανο, με όλες τις ενδιάμεσες αποχρώσεις·

στύπος: συμπαγής, στρογγυλεμένος, κατόπιν επιμήκης, με χρώμα λευκωπό έως φουντουκιού, κατόπιν ανοιχτό στη βάση, ενίοτε χωρίς δίκτυο·

σάρκα: συμπαγής, λευκή, σκιασμένη με την απόχρωση της επιδερμίδας, αμετάβλητη, λεπτή οσμή, γεύση απαλή·

ενδιαίτημα: στα δάση οξιάς, ελάτης και καστανιάς, απαντά από τέλη Σεπτεμβρίου έως την πρώτη χιονόπτωση. Οι θερινοί τύποι σπανίζουν.

Το προϊόν μπορεί να διατίθεται στην κατανάλωση νωπό ή αποξηραμένο και πρέπει να παρουσιάζει, για όλες τις ποικιλίες, τα προαναφερόμενα ειδικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και, ειδικότερα όσον αφορά το άρωμα, τα καρποσώματα πρέπει να χαρακτηρίζονται από καθαρό άρωμα, χωρίς δριμύτητα ούτε νότες χόρτου, γλυκόριζας ή νωπού ξύλου.

Εμπορικά χαρακτηριστικά

— «Fungo di Borgotaro» νωπό

Το προϊόν «Fungo di Borgotaro» που διατίθεται στο εμπόριο νωπό πρέπει να είναι υγιές, με πύλο και στύπο συμπαγείς, απαλλαγμένο από χρώμα και ξένες ύλες. Τα καρποσώματα δεν πρέπει να εμφανίζουν κάτω από την επιδερμίδα αλλοιώσεις οφειλόμενες σε προνύμφες δίπτερων ή άλλων εντόμων σε ποσοστό μεγαλύτερο από το 20 % της επιφάνειας. Πρέπει να παρουσιάζουν λεία επιφάνεια, μη αφυδατωμένη, και να έχουν μέγιστη υγρασία 90 % του συνολικού βάρους ή ειδικό βάρος 0,8 έως 1,1, χωρίς πτυχώσεις οφειλόμενες στην απώλεια υγρασίας.

— «Fungo di Borgotaro» ξηρό

Για το προϊόν «Fungo di Borgotaro» που διατίθεται στο εμπόριο ξηρό πρέπει να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά οι ακόλουθοι χαρακτηρισμοί:

α) «έξτρα», που πρέπει να ανταποκρίνεται στα ακόλουθα χαρακτηριστικά όσον αφορά την παρουσίαση και τις απαιτήσεις:

- μόνον φέτες και/ή τεμάχια πύλου και/ή στύπου, πλήρη κατά την τοποθέτηση στις συσκευασίες, σε ποσοστό τουλάχιστον 60 % της ποσότητας του τελικού προϊόντος,
- χρώμα της σάρκας κατά τη συσκευασία: από λευκό έως υπόλευκο,
- ενδεχόμενη παρουσία θραυσμάτων, οφειλόμενη αποκλειστικά σε θραύση κατά τους χειρισμούς,
- ίχνη προνυμφών: μέγιστο 10 % m/m,
- αμαύρωση του υμενίου: μέγιστο 5 % m/m.

β) «σπέσιαλ», που πρέπει να ανταποκρίνεται στα ακόλουθα χαρακτηριστικά όσον αφορά την παρουσίαση και τις απαιτήσεις:

- τεμάχια πύλου και/ή στύπου,
- χρώμα της σάρκας κατά τη συσκευασία: από λευκό έως φουντουκιού,
- ενδεχόμενη παρουσία θραυσμάτων, οφειλόμενη αποκλειστικά σε θραύση κατά τους χειρισμούς,
- ίχνη προνυμφών: μέγιστο 15 % m/m,
- αμαύρωση του υμενίου: μέγιστο 10 % m/m.

γ) «εμπορικό», που πρέπει να ανταποκρίνεται στα ακόλουθα χαρακτηριστικά όσον αφορά την παρουσίαση και τις απαιτήσεις:

- τεμάχια μανιταριού ακόμη και με θραύσματα: μέγιστο 15 % m/m,
- χρώμα της σάρκας κατά τη συσκευασία: από ανοιχτό καστανό έως βαθυκάστανο,
- ενδεχόμενη παρουσία θραυσμάτων, οφειλόμενη αποκλειστικά σε θραύση κατά τους χειρισμούς,
- ίχνη προνυμφών: μέγιστο 25 % m/m,
- αμαύρωση του υμενίου: μέγιστο 20 % m/m.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

—

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

—

3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Τα στάδια που πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής είναι η παραγωγή και η συγκομιδή του μύκητα.

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό σε φέτες, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.

Τα νωπά καρποσώματα πρέπει κατά το δυνατόν να διαχωρίζονται ανά ποικιλία και να διατίθενται στο εμπόριο σε ξύλινους περιέκτες, κατά προτίμηση από ξύλο οξιάς ή καστανιάς, διαστάσεων 50 cm (μήκος) × 30 cm (πλάτος) ή 25 cm × 30 cm και με χαμηλές πλευρές ώστε να τοποθετούνται σε μία μόνο στρώση. Ο περιέκτης πρέπει να καλύπτεται με δικτυωτό, εφοδιασμένο με σφραγισμένη ταινία, ώστε να μην είναι δυνατή η εξαγωγή του προϊόντος χωρίς παραβίαση της σφραγίδας.

Το αποξηραμένο προϊόν πρέπει να συσκευάζεται σε περιέκτες από ξύλο ή λυγαριά, σε σακούλες ή σε κεραμικά ή πήλινα δοχεία, περιεκτικότητας 20, 50, 100 ή 200 γραμμαρίων ξηρού προϊόντος, τα οποία πρέπει να φέρουν μικρή ετικέτα με τον αύξοντα αριθμό σειράς. Η συσκευασία του αποξηραμένου προϊόντος πρέπει να είναι σφραγισμένη με τρόπο ώστε να μην είναι δυνατή η εξαγωγή του προϊόντος χωρίς παραβίαση της σφραγίδας.

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Στους περιέκτες ή τις συσκευασίες του νωπού ή ξηρού προϊόντος πρέπει να αναγράφονται, με τυπογραφικούς χαρακτήρες ίδιων διαστάσεων, οι ενδείξεις «Fungo di Borgotaro» και «Indicazione geografica protetta» (προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη) επιπλέον του λογότυπου του προϊόντος, του συμβόλου της Ένωσης και των ακόλουθων στοιχείων: όνομα, έδρα και διεύθυνση του συσκευαστή, καθώς και τυχόν συμπληρωματικές ή πρόσθετες ενδείξεις οι οποίες δεν έχουν εγκωμιαστικό χαρακτήρα και δεν παραπλανούν τον καταναλωτή όσον αφορά τη φύση και τα χαρακτηριστικά του μανιταριού.

Ο λογότυπος του «Fungo di Borgotaro» είναι ο ακόλουθος:



4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή παραγωγής του προϊόντος «Fungo di Borgotaro» περιλαμβάνει τα κατάλληλα εδάφη των κοινοτήτων Berceto, Borgotaro (Borgo Val di Taro), Albareto, Compiano, Tornolo και Bedonia της επαρχίας Πάρμας, καθώς και των κοινοτήτων Pontremoli και Zeri της επαρχίας Massa Carrara.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή παραγωγής του «Fungo di Borgotaro» χαρακτηρίζεται από απόλυτη κλιματική ομοιογένεια, όσον αφορά τόσο το ύψος των βροχοπτώσεων, που εμφανίζει ομοιομορφία στις δύο κλιτύες των Απεννίνων, όσο και τις θερμοκρασίες και το εύρος τους. Από γεωλογική άποψη, όλη η περιοχή χαρακτηρίζεται από ψαμμιτικούς κυρίως σχηματισμούς, με ελάχιστες αργιλώδεις εκτάσεις. Κατά συνέπεια, υπάρχει ομοιομορφία, τόσο από εδαφολογική άποψη όσο και από άποψη κατακράτησης και κυκλοφορίας του νερού στους ορίζοντες κάτω από το στρώμα του χούμου, που εξασφαλίζει την παρουσία επαρκούς υγρασίας στον υπόροφο, στοιχείο που αποτελεί καθοριστικό παράγοντα για τη μανιταροπαραγωγή και ιδίως για τις τέσσερις ποικιλίες του γένους Βωλίτης.

Τη διαχείριση επίσης του κεφαλαίου της σε μανιτάρια επωμίζεται από κοινού το σύνολο της περιοχής παραγωγής. Πράγματι, εδώ και σχεδόν πενήντα χρόνια, σε αυτές τις περιοχές δημιουργήθηκαν κατάλληλοι δρυμοί για τη διαφύλαξη των μανιταριών και καθορίστηκαν κοινοί κανόνες για τη συγκομιδή. Οι δρυμοί αυτοί αποσκοπούν στη ρύθμιση της πρόσβασης των ατόμων που αναζητούν μανιτάρια, με περιορισμούς όσον αφορά τις ημέρες που επιτρέπεται η είσοδος και τις ποσότητες μανιταριών που επιτρέπεται να συλλέγονται, με σκοπό την προστασία τόσο του δάσους όσο των μυκήτων από την υπερεκμετάλλευση.

5.2. Ιδιότητα του προϊόντος

Όλες οι ποικιλίες που αντιπροσωπεύει το «Fungo di Borgotaro» χαρακτηρίζονται από έντονο και καθαρό άρωμα, χωρίς δριμύτητα ούτε νότες χόρτου, γλυκόριζας ή νωπού ξύλου. Το «Fungo di Borgotaro», ακόμη και αποξηραμένο, διατηρεί το άρωμά του, σε αντίθεση με τους βολίτες από άλλες περιοχές, οι οποίοι μόλις ξηραθούν χάνουν αυτή την οργανοληπτική τους ιδιαιτερότητα.

5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Εδώ και αιώνες, στην περιοχή του Valtaro και της Valmagra, το «Fungo di Borgotaro» αυξάνει τη φήμη του, με αποτέλεσμα να έχει εδραιωθεί ως ένα από τα εκλεκτότερα μανιτάρια, τόσο στην καθημερινή ομιλία όσο και στην τοπική αγορά.

Μια πρώτη μαρτυρία για την παραγωγή του «Fungo di Borgotaro» συναντάται στο έργο του A. C. Cassio (1669-1760) «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» («Ιστορία του Borgo Val di Taro που αφορά τις αλλαγές εξουσίας που σημειώθηκαν στην Ιταλία και τη Λομβαρδία υπό τους Ποντίφηκες, τους βασιλείς και τους αυτοκράτορες της Δύσης από τον Καρλομάγνο και μετά και το πώς πολλές πόλεις έγιναν Δημοκρατίες»). Στο έργο αυτό περιγράφονται οι ιδιότητες του μανιταριού, η περιοχή παραγωγής του και οι τρόποι συγκομιδής και διάθεσης του ίδιου του προϊόντος. Μια άλλη μαρτυρία για αυτήν την παραγωγή μανιταριών προκύπτει από το «Τοπογραφικό λεξικό του Δουκάτου της Πάρμας, Piacenza και Guastalla» του Lorenzo Molossi (Parma 1832-1834) και από το βιβλίο του D. Tommaso Grilli «Manipolo di cognizioni con cenni storici di Albareto, di Borgotaro» («Θησαυρός γνώσεων με ιστορικές σημειώσεις του Albareto από το Borgotaro»), που εκδόθηκε το 1893 και στο οποίο γίνεται λόγος για τις δραστηριότητες που διεξάγονται στην περιοχή και αναφέρονται συγκεκριμένα η παρουσία της παραγωγής μανιταριών και η σημασία της για την περιοχή, ενώ αναφέρονται, μεταξύ άλλων, οι παραδόσεις όσον αφορά τη συγκομιδή και την επεξεργασία των μανιταριών.

Το «Fungo di Borgotaro» απέκτησε πραγματική οικονομική σημασία στα τέλη του 19ου αιώνα, με την ίδρυση των πρώτων επιχειρήσεων που άρχισαν να αναπτύσσουν δραστηριότητες εμπορίας και μεταποίησης, μέσω διαδικασίας ξήρανσης.

Στα τέλη του 19ου αιώνα η μεταποίηση και η εμπορία αυτού του προϊόντος είχαν αποκτήσει τόση σημασία ώστε τροφοδοτούσαν μια ανθηρή εξαγωγική δραστηριότητα, κυρίως προς τις χώρες της Βορείου και Νοτίου Αμερικής. Σε άρθρο του C. Bellini, που δημοσιεύθηκε το 1933 στο «Avvenire agricolo» (Γεωργικό μέλλον) και αναδημοσιεύθηκε το 1975 από την Ένωση «A. Emmanuelli», τονίζεται η ανάγκη να χορηγούνται άδειες χρήσης του «λεγόμενου σήματος προέλευσης». Λόγω της μεγάλης σημασίας της καλλιέργειας, οι κοινοτικές αρχές του Borgotaro έχουν θεσπίσει, από το 1928 με κατάλληλο κανονισμό, τη λειτουργία αγοράς δύο φορές την εβδομάδα για την εμπορία του προϊόντος, ιδίως του αποξηραμένου.

Η φήμη του «Fungo di Borgotaro» διατηρήθηκε ζωντανή χάρη και στα πολυάριθμα άρθρα που δημοσιεύθηκαν σε τουριστικά και γαστρονομικά περιοδικά, καθώς και στις ετήσιες εκδηλώσεις. Το άρθρο «Alla scoperta del Fungo di Borgotaro» (Ανακάλυψη του μανιταριού του Borgotaro — περιοδικό «Gustame» του Σεπτεμβρίου 2009, σ. 88-89) αναφέρεται στο Borgo Val di Taro και τις κοιλάδες του που είναι διάσημες για τα μανιτάρια τους. Το περιοδικό «Gustare l'Italia» (Σεπτέμβριος 2011, σ. 11) περιέχει ειδικό αφιέρωμα στο «Fungo di Borgotaro», στο έδαφος παραγωγής του, στα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά και στις ενώσεις παραγωγών οι οποίες την εποχή εκείνη δραστηριοποιήθηκαν για να επιτύχουν την προστασία αυτού του εκλεκτού προϊόντος. Η φήμη του «Fungo di Borgotaro» συνδέεται επίσης με το πάθος πολλών ατόμων για την αναζήτηση μανιταριών, τα οποία, κατά την περίοδο της συγκομιδής, ξεκινούν από κάθε γωνιά της Ιταλίας για να επισκεφθούν τα δάση του Valtaro. Το άρθρο «Dalle Marche in cerca di porcini» (Από τη Marche αναζητώντας μανιτάρια βολίτες — Gazzetta di Parma της 17ης Οκτωβρίου 2009) αναφέρεται στο ενδιαφέρον των μυκητολόγων της περιφέρειας Marche για το «Fungo di Borgotaro» και την περιοχή του Valtaro.

Τέλος, από το 1975 διοργανώνεται ετησίως η Γιορτή του «Fungo di Borgotaro» στην κοινότητα Borgo Val di Taro.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ⁽⁴⁾]

Η εθνική διαδικασία ένστασης ενεργοποιήθηκε με τη δημοσίευση της πρότασης τροποποίησης των προδιαγραφών της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Fungo di Borgotaro» στην Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana αριθ. 161 της 11ης Ιουλίου 2013.

Το κείμενο των προδιαγραφών μπορεί να αναζητηθεί στο διαδίκτυο: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ή

απευθείας στην αρχική σελίδα του δικτυακού τόπου του Υπουργείου Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών (www.politicheagricole.it) — επιλογή «Qualità e sicurezza» (στο επάνω και δεξιά τμήμα της οθόνης) και κατόπιν «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

⁽⁴⁾ Βλέπε υποσημείωση 3.

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2014/C 122/05)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ⁽²⁾

«БЪЛГАРСКО РОЗОВО МАСЛО» (BULGARSKO ROZOVO MASLO)

Αριθ. ΕΚ: BG-PGI-0005-01050 — 26.10.2012

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ()

1. Ονομασία

«Българско розово масло» (Bulgarsko rozovo maslo)

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Βουλγαρία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 3.2: Αιθέρια έλαια

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Το «Bulgarsko rozovo maslo» είναι ένα αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται από ρόδα της Δαμασκούς (*Rosa damascena* Mill) με απόσταξη με υδρατμούς.

Όψη: διαυγές ελαιώδες υγρό

Χρώμα: κίτρινο, κίτρινοπράσινο

Οσμή: χαρακτηριστικό άρωμα ρόδων

Φυσικοχημικές ιδιότητες: προσδιορίζονται με αεριοχρωματογραφική ανάλυση του «Bulgarsko rozovo maslo». Τα αντιπροσωπευτικά και χαρακτηριστικά συστατικά που προσδιορίζονται περιέχονται στις ακόλουθες αναλογίες, καθορίζοντας το χρωματογραφικό προφίλ του αιθέριου ελαίου:

Συστατικά	Περιεκτικότητα (%)
ΑΙΘΑΝΟΛΗ	έως 3,0
ΛΙΝΑΛΟΟΛΗ	1,0 έως 3,0
ΦΑΙΝΥΛΑΙΘΥΛΙΚΗ ΑΛΚΟΟΛΗ	έως 3,0
ΚΙΤΡΟΝΕΛΟΛΗ	24,0 έως 35,0
ΝΕΡΟΛΗ	5,0 έως 12,0
ΓΕΡΑΝΙΟΛΗ	13,0 έως 22,0
ΟΞΙΚΟ ΓΕΡΑΝΙΥΛΙΟ	έως 1,5
ΕΥΤΕΝΟΛΗ	έως 2,5
ΜΕΘΥΛΕΥΤΕΝΟΛΗ	έως 2,0
ΦΑΡΝΕΣΟΛΗ	τουλάχιστον 1,4

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

Συστατικά	Περιεκτικότητα (%)
ΥΔΡΟΓΟΝΑΝΘΡΑΚΕΣ:	
C ₁₇ (δεκαεπτάνιο)	1,0 έως 2,5
C ₁₉ (δεκαεννέαanio) (*)	8,0 έως 15,0
C ₁₉ (δεκαεννέαanio) (**)	2,0 έως 5,0
C ₂₁ (εικοσιενάνιο)	3,0 έως 5,5
C ₂₃ (εικοσιτριάνιο)	0,5 έως 1,5

(*) κορεσμένοι υδρογονάνθρακες με χημικό τύπο CH₃(CH₂)₁₇CH₃
(**) ακόρεστοι υδρογονάνθρακες (με έναν ή περισσότερους διπλούς δεσμούς) και χημικό τύπο CH₃(CH₂)₁₆CH = CH₂

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

α) Ρόδα Δαμασκού (*Rosa damascena* Mill.)

Νωπά ρόδα, που περιλαμβάνουν τα πέταλα και τα σέπαλα, του είδους *Rosa damascena* Mill, χωρίς μικρά κλαδιά, φύλλα και οφθαλμούς και χωρίς μηχανικές προσμίξεις (λάσπη, πέτρες).

β) Νερό

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

—

3.5. Συγκεκριμένα στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Συλλογή, μεταφορά και αποθήκευση των ρόδων:

Η συλλογή των ρόδων αρχίζει συνήθως τον Μάιο, αρχικά στους αγρούς που βρίσκονται σε υψόμετρο περίπου 300 έως 400 m, και συνεχίζεται επί 20 έως 25 ημέρες, όταν τα ρόδα έχουν ωριμάσει επαρκώς και έχουν 14 έως 40 πέταλα με ροδοκόκκινο χρώμα και χαρακτηριστικό ευχάριστο άρωμα. Η συλλογή ξεκινάει στις 5 ή 6 το πρωί και συνεχίζεται έως τις 11 ή τις 12 το μεσημέρι. Η ποιότητα του «Bulgarsko rozono maslo» είναι εγγυημένη με την τήρηση της απαίτησης να υποβάλλονται σε επεξεργασία τα ρόδα εντός 10 έως 15 ωρών μετά τη συλλογή, ώστε να διαφυλάσσεται η φρεσκάδα και η ποιότητα της πρώτης ύλης.

Μετά τη συλλογή, τα άνθη μεταφέρονται στα αποστακτήρια, που λειτουργούν 24 ώρες το 24ωρο. Τα ρόδα υποβάλλονται σε διαλογή ώστε είτε να μεταποιηθούν αμέσως ή να αποθηκευτούν επί σύντομο χρονικό διάστημα, το πολύ 15 ώρες πριν από την απόσταξη (όταν ο καιρός είναι δροσερός και η θερμοκρασία των ρόδων δεν υπερβαίνει τους 20 °C), αναλόγως της χρονικής στιγμής της συλλογής.

Επεξεργασία των ρόδων — Στάδια της επεξεργασίας:

Απόσταξη: τα ρόδα τοποθετούνται στον αποστακτήρα σε αναλογία 100 kg ανά m³ και αναμειγνύονται με νερό σε αναλογία όγκων μεταξύ 1:4 και 1:5. Το σύνολο θερμαίνεται και μετατρέπεται, υπό την επίδραση των υδρατμών, σε βραστή μάζα που αναμειγνύεται με αυτόματη συσκευή. Τα αιθέρια έλαια που εκχυλίζονται με τους υδρατμούς ψύχονται, υγροποιούνται και συλλέγονται σε κάδους. Για την παραγωγή 1 kg αιθέριου ελαίου απαιτούνται 3 500 kg ρόδων.

Διαστάλαξη (συμπύκνωση) των υδάτων απόσταξης: εκτελείται σε στήλη διαστάλαξης που λειτουργεί συνεχώς και στην οποία το αρχικό απόσταγμα επαναποστάζεται πολλές φορές.

Διαχωρισμός, αφυδάτωση και διήθηση του ροδέλαιου: το αιθέριο έλαιο συλλέγεται σε δοχείο αρωματοποιίας (βάζο ιαμάτων Φλωρεντίας) και στη συνέχεια απαλλάσσεται από τις μηχανικές προσμίξεις και το νερό με θέρμανση έως τους 30 °C και διήθηση.

Ανάμιξη: οι παρτίδες που θα διατεθούν στο εμπόριο παρασκευάζονται με ανάμιξη ροδελαίων που έχουν παραχθεί στην ίδια εγκατάσταση (μείγματα της ίδιας επιχείρησης) ή σε διαφορετικές εγκαταστάσεις.

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.

Αποθήκευση: σε χωριστούς ασφαλείς χώρους, όπως τα θησαυροφυλάκια τραπεζών, σε θερμοκρασία $15 \pm 5^\circ\text{C}$, προφυλαγμένο από άμεση έκθεση στο ηλιακό φως και σε πηγές θερμότητας, σε γυάλινα δοχεία ανθεκτικά στη θερμότητα, μέγιστης περιεκτικότητας 5 kg, σφραγισμένα με ειδικά πώματα που εμποδίζουν την επαφή με τον αέρα, ή σε δοχεία από στιλβωμένο αλουμίνιο.

Μεταφορά και συσκευασία: σε δοχεία από στιλβωμένο αλουμίνιο ή σε «konkumi» (παραδοσιακά κυλινδρικά δοχεία με πώμα από φελλό, επικαλυμμένο με συγκολλημένη μεταλλική πλάκα) ή σε γυάλινες φιάλες και φιαλίδια. Τα παραδοσιακά δοχεία (konkumi) είναι περιτυλιγμένα με λευκό ύφασμα και συνοδεύονται από παραδοσιακά εξαρτήματα, δηλαδή τρίχρωμη ταινία και κορδόνι που περιβάλλουν τον λαιμό του δοχείου, καθώς και πιστοποιητικό εγγύησης. Οι συσκευασίες ποικίλλουν και η χωρητικότητά τους κυμαίνεται από 0,5 g έως 5 kg. Τα παραδοσιακά δοχεία και τα δοχεία από αλουμίνιο μεταφέρονται σε τυποποιημένα ξύλινα κιβώτια, σε κουτιά πιστοποιημένα για τη μεταφορά επικινδυνών εμπορευμάτων ή σε συνήθη χαρτοκιβώτια από κυματοειδές χαρτόνι, μέγιστης περιεκτικότητας 10 kg καθαρού βάρους.

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

—

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής του «Bulgarsko rozovo maslo» περιλαμβάνει τις ακόλουθες κοινότητες:

- στην επαρχία Plovdiv: Brezovo, Kaloyanovo, Karlovo, Sopot, Stamboliyski, Saedinenie και Hisarya,
- στην επαρχία Stara Zagora: Bratya Daskalovi, Gurkovo, Kazanlak, Maglizh, Nikolaevo, Pavel Banya και Stara Zagora,
- στην επαρχία Pazardzhik: Belovo, Bratsigovo, Pazardzhik, Panagyurishte, Peshtera και Strelcha,
- στην επαρχία Σόφιας: Ihtiman, Koprivshitsa και Mirkovo.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Φυσικοί και κλιματολογικοί παράγοντες

Η παραδοσιακή περιοχή παραγωγής του ρόδου της Δαμασκού, η Κοιλάδα των Ρόδων (Rozovata Dolina), βρίσκεται στο κέντρο της Βουλγαρίας, σε υψόμετρο 370 έως 625 μέτρων. Η περιοχή χαρακτηρίζεται από ελαφρά, αμμώδη και διαπερατά καστανά δασικά εδάφη και από κλιματικές συνθήκες που ευνοούν τη ροδοκαλλιέργεια, δηλαδή ήπιους χειμώνες με μέση ετήσια θερμοκρασία $10,6^\circ\text{C}$, που επιτρέπει την έναρξη της βλαστικής περιόδου τον Φεβρουάριο, και υψηλή υγρασία τον Μάιο και Ιούνιο, που εγγυάται βέλτιστες συνθήκες για αργή και ομαλή ανθοφορία κατά την περίοδο συλλογής.

Ιστορικός και ανθρώπινος παράγοντας

Η παραγωγή του «Bulgarsko rozovo maslo» είναι μια συγκεκριμένη παραδοσιακή δραστηριότητα των κατοίκων της Κοιλάδας των Ρόδων. Κατά τη διάρκεια της 300χρονης ιστορίας της ροδοκαλλιέργειας, οι κάτοικοι της περιοχής απέκτησαν συγκεκριμένη τεχνογνωσία στην ανάπτυξη πολλαπλασιαστικού υλικού και στη ροδοκαλλιέργεια και προχώρησαν σε τεχνολογικές καινοτομίες στον κλάδο. Η συλλογή, που διαρκεί 20 έως 30 ημέρες, απαιτεί ιδιαίτερες δεξιότητες και δεξιότητες: πολύ πριν την ανατολή του ηλίου και έως νωρίς το πρωί, συλλέγονται μόνο τα άνθη εκείνα στα οποία έχει ανοίξει τουλάχιστον ένα εξωτερικό πέταλο, μαζί με τα στέπαλά τους, αλλά χωρίς να προκληθεί ζημιά στο στέλεχος ή τα κλαδιά. Οι κλειστοί οφθαλμοί αφήνονται για μεταγενέστερη συλλογή. Μόνον οι πεπειραμένοι αποστάκτες έχουν τη δεξιότητα να κρίνουν ποια είναι η κατάλληλη στιγμή για την τοποθέτηση των ροδοπέταλων στον αποστακτήρα και ποια είναι η ιδανική αναλογία ανθέων-νερού και η ιδανική θερμοκρασία απόσταξης. Αυτές οι ικανότητες μεταβιβάζονται από γενιά σε γενιά και επιτρέπουν τη συνεχή βελτίωση των αποστακτήρων στους οποίους παρασκευάζεται το «Bulgarsko rozovo maslo», γεγονός που εγγυάται τη διατήρηση της ποιότητάς του.

5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Τα ιδιαίτερα και διακριτικά χαρακτηριστικά του «Bulgarsko rozovo maslo» είναι ο πλούτος των αρωματικών στοιχείων του, το απαλό κιτρινοπράσινο χρώμα του, η πολύ καλή δέσμευσή του, η μεγάλη διάρκεια του αρώματός του και η ισορροπημένη περιεκτικότητά του σε πτητικά συστατικά και σε υδρογονάνθρακες.

Τα ιδιαίτερα χημικά χαρακτηριστικά του «Bulgarsko rozono maslo» συνδέονται με τις γεωγραφικές ιδιαιτερότητες της περιοχής και το διακρίνουν από τα ροδέλαια που παράγονται σε άλλες περιοχές της Γης: παρουσιάζει περιεκτικότητα σε κιτρνελόλη 24 έως 35 % (σε σύγκριση με 39 έως 49 % για τα αιθέρια έλαια που παράγονται σε άλλες περιοχές) και αναλογία κιτρνελόλης-γερανιόλης 1,1:2,5 (σε σύγκριση με 2,3:4,8 για τα ροδέλαια που παράγονται σε άλλες περιοχές). Μια άλλη ιδιαιτερότητα του «Bulgarsko rozono maslo» είναι η παρουσία πολυάριθμων χαρακτηριστικών συστατικών, όπως η φαρνεσόλη και το οξικό γερανιύλιο, καθώς και η χαμηλή περιεκτικότητα σε μεθυλεγγερόλη.

5.3. Απώδυνη σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Η ιδιαιτερότητα του «Bulgarsko rozono maslo» συνίσταται σε ένα σύνολο παραγόντων που συνδέονται με τη γεωγραφική περιοχή. Οι κλιματικές συνθήκες που εξηγούν την ομαλή άνθιση των ρόδων, τις αποδόσεις και την περιεκτικότητά τους σε αιθέριο έλαιο είναι η ηπιότητα των θερμοκρασιών (15 έως 25 °C) και η υψηλή ατμοσφαιρική υγρασία (περισσότερο από 60 %), η χαμηλή διαφορά μεταξύ ημερήσιων και νυχτερινών θερμοκρασιών και η επαρκής υγρασία των εδαφών. Αυτές οι συνθήκες επιτρέπουν την ομαλή και πλήρη άνθιση των ρόδων και τη συσσώρευση μεγάλων ποσοτήτων ροδέλαιου υψηλής ποιότητας στα άνθη. Προκειμένου να εκχυλίζεται η μέγιστη δυνατή ποσότητα αυτών των πολύτιμων συστατικών, η χρησιμοποιούμενη τεχνική παραγωγής του «Bulgarsko rozono maslo» απαιτεί την επεξεργασία των ανθέων αμέσως μόλις κοπούν (επεξεργασία σε 24ωρη βάση) για τον λόγο αυτό άλλωστε τα αποστακτήρια βρίσκονται σε άμεση γειτνίαση με τους ροδώνες.

Η παραγωγή του «Bulgarsko rozono maslo» και η ανάπτυξή του ξεκίνησαν τον 17ο αιώνα και περιγράφηκαν από τον Kosyo Zarev στο έργο «Ροδοπαραγωγή και παραδοσιακή καλλιέργεια στη Βουλγαρία» («Bulgarskoto rozoproizvodstvo i traditsionnata kultura») του 2008. Στα τέλη του 18ου και στις αρχές του 19ου αιώνα, το «Bulgarsko rozono maslo» κατέκτησε τις παγκόσμιες αγορές. Η Βουλγαρία κατέστη ο κύριος προμηθευτής στον τομέα της αρωματοποιίας της Ευρώπης. Το «Bulgarsko rozono maslo» χρησιμοποιούνταν επίσης ευρέως στην ιατρική, ως πολύτιμο φάρμακο, καθώς και στη μαγειρική ως καρύκευμα.

Σύντομα μετά τη δημιουργία του νεαρού πριγκιπάτου της Βουλγαρίας το 1878, εκδόθηκαν οι πρώτοι νόμοι που διέπουν την ποιότητα και την καθαρότητα του «Bulgarsko rozono maslo». Σε βιβλίο με τίτλο «Parna konferentsia varhu Rozonata industrija» (Πρώτο συνέδριο της ροδοβιομηχανίας), που εκδόθηκε το 1906, εξηγούνται τα ακόλουθα: «Μετά την έγκριση, το 1889, του υπουργικού διατάγματος που απαγορεύει την εισαγωγή γερανιών, η τιμή του «Bulgarsko rozono maslo» εκτοξεύθηκε σε απίστευτα επίπεδα».

Μια σειρά επίσημων επιστολών, τις οποίες απηύθυναν στο βουλγαρικό Υπουργείο Εξωτερικών οι πρόξενοι και οι αντιπροσωπείες στη Νέα Υόρκη (ΗΠΑ), το Vichy (Γαλλία) και το Βόρειο Perth (Αυστραλία), καθώς και μαρτυρίες που ανάγονται στην περίοδο 1939 έως 1945, μαρτυρούν το μεγάλο εμπορικό ενδιαφέρον για το «Bulgarsko rozono maslo», ακόμη και κατά το Δεύτερο Παγκόσμιο Πόλεμο. Σε επιστολή που απηύθυνε το προξενείο του Βασιλείου της Βουλγαρίας στο Υπουργείο, με ημερομηνία 19 Δεκεμβρίου 1939, στην οποία χρησιμοποιούνταν ακόμη η παλιά βουλγαρική ορθογραφία, αναφέρεται ότι «ο κ. William A. Hoffman, χημικός μηχανικός που είναι εγκατεστημένος σήμερα στη Νέα Υόρκη, μας γνωστοποίησε ότι θα επιθυμούσε και είναι σε θέση να εδραιώσει τακτικές εμπορικές συναλλαγές για το «Bulgarsko rozono maslo» υπό πολύ ευνοϊκούς όρους για τα δύο μέρη». Με επιστολή της 20ής Ιανουαρίου 1941, ο οικονομικός σύμβουλος του υπουργείου, κ. Dobren, υπέδειξε στην αντιπροσωπεία του Βασιλείου στο Vichy τους «όρους υπό τους οποίους το προϊόν «Bulgarsko rozono maslo» μπορούσε να πωληθεί στην κατεχόμενη Γαλλία». Με άλλη επιστολή, της 24ης Φεβρουαρίου 1944, το υπουργείο πληροφορήθηκε ότι «η τιμή του «Bulgarsko rozono maslo» ήταν πλέον 5 000 ελβετικά φράγκα ανά χιλιόγραμμο». Η αυστραλιανή εταιρεία «East-West Trading Company» επίσης δήλωσε τα ακόλουθα, με επιστολή της 5ης Οκτωβρίου 1945: «Επίσης, μας ενδιαφέρει ιδιαίτερα το «Bulgarsko rozono maslo» και επιθυμούμε να εκπροσωπήσουμε τους παραγωγούς του στην Αυστραλία».

Το «Bulgarsko rozono maslo» απέκτησε και διατήρησε διεθνή φήμη καθώς έλαβε πολυάριθμες διακρίσεις σε εμπορικές και άλλες εκδόσεις, από το 1880 έως σήμερα. Στο έργο «Ροδοπαραγωγή και παραδοσιακή καλλιέργεια στη Βουλγαρία», στο κεφάλαιο με τίτλο «Βραβεία που απονεμήθηκαν στο «Bulgarsko rozono maslo»», ο κ. Kosyo Zarev γράφει τα ακόλουθα: «Η υψηλή ποιότητα του βουλγαρικού ροδέλαιου χάρισε στους παραγωγούς του δεκάδες μετάλλια και διακρίσεις σε πολυάριθμες εμπορικές και άλλες εκδόσεις». Στις βουλγαρικές επιχειρήσεις παραγωγής και εμπορίας «Bulgarsko rozono maslo» απονεμήθηκαν χρυσά, αργυρά και χάλκινα μετάλλια στα τέλη του 19ου αιώνα και στις αρχές του 20ού, σε εκδόσεις στο εξωτερικό, συγκεκριμένα στη Βιέννη (1873), στη Φιλαδέλφεια (1876), στο Σικάγο (1895), στο Γκρατς (1902), στο Παρίσι, στην Αμβέρσα (1894), στο Αμστερνταμ, τη Λιέγη, το Μιλάνο και το Λονδίνο. Το βιβλίο αναφέρει επίσης τα βραβεία που έλαβε το «Bulgarsko rozono maslo» στη Βουλγαρία, στην έκθεση του Plovdiv και στο 3ο διεθνές συνέδριο για τα αιθέρια έλαια του 1968.

Στην επέτειο των 300 χρόνων παραγωγής του ροδέλαιου, το 1964, πραγματοποιήθηκαν εορταστικές εκδηλώσεις στη διάρκεια των οποίων το Εμπορικό Επιμελητήριο και η Διεύθυνση Ρόδων της Βουλγαρίας απένειμαν χρυσά μετάλλια και διακρίσεις σε οργανισμούς που συνέβαλαν στην ανάπτυξη του κλάδου. Επίσης, ετησίως από το 1903, κατά την περίοδο της συλλογής, διοργανώνεται η παραδοσιακή Γιορτή των Ρόδων. Κατά τη διάρκεια της γιορτής γίνεται αναπαράσταση του παραδοσιακού τρόπου συλλογής των ρόδων και απόσταξης του ροδέλαιου.

Πριν από τον Β Παγκόσμιο Πόλεμο, το «Bulgarsko rozono maslo» κάλυπτε το 70 έως 90 % της παγκόσμιας ζήτησης ροδέλαιου. Σήμερα, η ετήσια παραγωγή του, που ανέρχεται σε 1,5 έως 2 τόνους, προορίζεται κυρίως προς εξαγωγή και καλύπτει ποσοστό 40 έως 50 % της παγκόσμιας ζήτησης (σύμφωνα με έκθεση του Ινστιτούτου Ροδοκαλλιέργειας και Αιθέριων Ελαίων του Kazanlak, η οποία δημοσιεύθηκε με την ευκαιρία του επιστημονικού Ιωβηλαίου που διοργανώθηκε στις 2 Ιουλίου 2007).

Το 1994, το προϊόν «Bulgarsko rozono maslo» καταχωρίστηκε με τον αριθμό 052-01 στο εθνικό μητρώο του Γραφείου Ευρεσιτεχνιών της Βουλγαρίας, ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ⁽³⁾]

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

⁽³⁾ Βλέπε την υποσημείωση 2.

ISSN 1977-0901 (ηλεκτρονική έκδοση)
ISSN 1725-2415 (έντυπη έκδοση)



Υπηρεσία Εκδόσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης
2985 Λουξεμβούργο
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

EL