

Euroopan unionin virallinen lehti

C 122



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

57. vuosikerta

25. huhtikuuta 2014

Sisältö

I Päätöslauseimat, suositukset ja lausunnot

SUOSITUKSET

Euroopan keskuspankki

2014/C 122/01

Euroopan keskuspankin suositus, annettu 17 päivänä huhtikuuta 2014, Euroopan unionin neuvostolle
Bank Ċentrali ta' Maltan / Central Bank of Maltan ulkopuolisista tilintarkastajista (EKP/2014/20) 1

II Tiedonannot

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDONANNOT

Euroopan komissio

2014/C 122/02

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia COMP/M.7153 – BNPP/LASER)⁽¹⁾ 2

FI

⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti

IV *Tiedotteet*

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

Euroopan komissio

2014/C 122/03	Euron kurssi	3
---------------	--------------------	---

V *Ilmoitukset*

MUUT SÄÄDÖKSET

Euroopan komissio

2014/C 122/04	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen	4
2014/C 122/05	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen	12

I

(Päätöslauselmat, suositukset ja lausunnot)

SUOSITUKSET

EUROOPAN KESKUSPANKKI

EUROOPAN KESKUSPANKIN SUOSITUS,

annettu 17 päivänä huhtikuuta 2014,

**Euroopan unionin neuvostolle Bank Ċentrali ta' Maltan / Central Bank of Malta
ulkopuolisista tilintarkastajista**

(EKP/2014/20)

(2014/C 122/01)

Euroopan keskuspankin neuvosto, joka

ottaa huomioon Euroopan keskuspankkijärjestelmän ja Euroopan keskuspankin perussäännön ja erityisesti sen 27.1 artiklan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Euroopan keskuspankin (EKP) neuvoston suosittelemat ja Euroopan unionin neuvoston hyväksymät riippumattomat ulkopuoliset tilintarkastajat tarkastavat EKP:n ja sellaisten kansallisten keskuspankkien tilit, joiden rahayksikkö on euro.
- (2) Bank Ċentrali ta' Maltan / Central Bank of Malta nykyisten ulkopuolisten tilintarkastajien toimikausi päättyi tilikauden 2013 tilintarkastuksen jälkeen. Sen vuoksi on tarpeen nimittää uudet ulkopuoliset tilintarkastajat tilikaudesta 2014 alkaen.
- (3) Bank Ċentrali ta' Malta / Central Bank of Malta on valinnut PriceWaterhouseCoopersin ulkopuoliseksi tilintarkastajikseen tilikausiksi 2014–2018,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN SUOSITUKSEN:

On suositeltavaa, että PricewaterhouseCoopers nimitetään Bank Ċentrali ta' Maltan / Central Bank of Malta ulkopuoliseksi tilintarkastajiksi tilikausiksi 2014–2018.

Tehty Frankfurt am Mainissa 17 päivänä huhtikuuta 2014.

EKP:n puheenjohtaja

Mario DRAGHI

II

(Tiedonannot)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDONANNOT

EUROOPAN KOMISSIO

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen**(Asia COMP/M.7153 – BNPP/LASER)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2014/C 122/02)

Komissio päätti 10. huhtikuuta 2014 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen sisämarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004⁽¹⁾ 6 artiklan 1 kohdan b alakohdan. Päätöksen koko teksti on saatavilla vain ranskan kielellä ja se julkistetaan sen jälkeen kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot;
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) asiakirjanumerolla 32014M7153. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi ⁽¹⁾

24. huhtikuuta 2014

(2014/C 122/03)

1 euro =

Rahayksikkö	Kurssi	Rahayksikkö	Kurssi		
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,3820	CAD	Kanadan dollaria	1,5237
JPY	Japanin jeniä	141,63	HKD	Hongkongin dollaria	10,7151
DKK	Tanskan kruunua	7,4665	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,6126
GBP	Englannin puntaa	0,82300	SGD	Singaporen dollaria	1,7380
SEK	Ruotsin kruunua	9,0690	KRW	Etelä-Korean wonia	1 437,95
CHF	Sveitsin frangia	1,2203	ZAR	Etelä-Afrikan randia	14,6234
ISK	Islannin kruunua		CNY	Kiinan juan renminbiä	8,6381
NOK	Norjan kruunua	8,2785	HRK	Kroatian kunaa	7,6220
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	IDR	Indonesian rupiaa	16 044,00
CZK	Tšekin korunaa	27,443	MYR	Malesian ringgitiä	4,5184
HUF	Unkarin forinttia	307,73	PHP	Filippiinien pesoa	61,867
LTL	Liettuan litiä	3,4528	RUB	Venäjän ruplaa	49,3237
PLN	Puolan zlotya	4,1914	THB	Thaimaan bahtia	44,746
RON	Romanian leuta	4,4608	BRL	Brasilian realia	3,0621
TRY	Turkin liiraa	2,9450	MXN	Meksikon pesoa	18,0648
AUD	Australian dollaria	1,4916	INR	Intian rupiaa	84,4195

⁽¹⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

V

(Ilmoitukset)

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatu järjestelmästä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen

(2014/C 122/04)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutoshakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012⁽¹⁾ 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla.

MUUTOSHAKEMUS

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu⁽²⁾

9 ARTIKLASSA TARKOITETTU MUUTOSHAKEMUS

"FUNGO DI BORGOTARO"

EY-nro: IT-PGI-0117-01146–28.08.2013

SMM (X) SAN ()

1. Eritelmän kohta (kohdat), jota (joita) muutos koskee

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alueeseen
- Merkinnät
- Kansalliset vaatimukset
- Muuta (pakkaaminen)

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12. Korvattu asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

2. Muutoksen (muutosten) tyyppi

- Yhtenäisen asiakirjan tai yhteenvedon muutos
- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n eritelmän muutos, kun yhtenäistä asiakirjaa tai yhteenvetoa ei ole julkaistu
- Eritelmän muutos, joka ei edellytä julkaistun yhtenäisen asiakirjan muutosta [asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 3 kohta]
- Eritelmän väliaikainen muutos, joka johtuu viranomaisten asettamista pakollisista terveystai kasvin-suojelutoimista (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 4 kohta)

3. Muutos (muutokset)

Tuotteen kuvaus

- Nimikkeistön mukauttaminen sienitiiteen uusimpaan tieteelliseen nimikkeistöön. Uudistetussa nimikkeis-tössä ei lisätä eikä poisteta uusia lajikkeita.
- Siinä otetaan käyttöön kuivattujen sienien luokka kuvaamalla niiden kaupan pitämistä koskevat vaati-mukset, jotta nimitystä "Fungo di Borgotaro" voidaan käyttää myös kuivatusta tuotteesta. Tähän mennessä Fungo di Borgotaro -herkkutatintuotanto koskee ainoastaan tuoreita sieniä, koska eritelmään ei sisälly kuivattuja sieniä ja niiden kuivausmenetelmää koskevia määräyksiä. Historiassa on olemassa todisteita jo ajalta ennen nimityksen rekisteröimistä, joiden mukaan kyseistä sientä on säilytetty kuivaa-malla. Kuivaaminen on aina ollut ensisijaisen tärkeää alueen väestölle, koska sen ansiosta sienten kaupan pitäminen oli mahdollista, mikä ilmenee vuoden 1994 eritelmän d ja e kohdassa mainituista historialli-sista asiakirjoista ja viittauksista.
- Ilmaisui "kosteus alle 90 %" korvataan ilmaisulla "kosteus enintään 90 %". Empiiriset kokeet ovat osoitta-neet, että eräiden täysin terveiden sienten kosteuspitoisuus on tasan 90 %.

Maantieteellinen alue

- Maantieteellistä aluetta laajennetaan Berceton, Compianon, Tornolon ja Bedonian kuntiin Parman maakun-nassa ja Zerinin kuntaan Massa Carraran maakunnassa. Kyseiset kunnat rajoittuvat nykyiseen tuotantoalueeseen. Kaikkien näiden kuntien osalta on ajan mittaan saatu tietoja, joiden mukaan alueellisen yhtenäisyyden sekä maaperä- ja ilmasto-olosuhteiden lisäksi myös yhteinen historiallinen jatkuvuus, perinteet ja yhteys ympäristöön ovat säilyneet samankaltaisina kuin aiempaan tuotantoeritelmään sisältyneillä alueilla. Sekä alkuperäiseen tuotantoalueeseen sisältyneillä alueilla että uusilla alueilla, jotka halutaan sisällyttää eritelmään, ovat myös yleisessä käytössä samanlaiset sienikannan ja metsien hoitamiseen liittyvät käytännöt. Jo lähes 50 vuoden ajan näille alueille on perustettu asianmukaisia sienikannan suojelualueita, ja niillä noudatetaan myös samanlaista sääntelyä sienisadon korjaamisen osalta.

Alkuperätodisteet

- Menettelyjä, joita toimijoiden on noudatettava tuotteen alkuperän takaamiseksi, on päivitetty.

Tuotantomenetelmä

- On päätetty poistaa eräitä teknisiä yksityiskohtia, jotka liittyvät metsien hoitamiseen ja jättöpuiden luku-määrään, ja muotoilla eritelmä yksinkertaisemmin alueellisten metsätalousvaatimusten noudattamisen osalta.

- Tuotantoeritelmässä on haluttu täsmentää Fungo di Borgotaro -herkkutatin korjuuajankohta. Sadonkorjuun alkamis- ja päättymisajankohta on määritelty sienten itiöemien kehittymisen mukaan, mikä puolestaan riippuu erityisistä ilmasto-oloista 1. huhtikuuta ja 30. marraskuuta välisenä aikana. Sadonkorjuuajan kohdan täsmentämisellä halutaan myös estää tuotteiden pitäminen kaupan Fungo di Borgotaro -herkkutateiksi ilmoitettuina silloin, kun niiden esiintyminen ei ole mahdollista.
- On päätetty poistaa maininnat, jotka liittyvät sellaisten sienten keräämistä koskevaan kieltoon, joiden lakin halkaisija on alle 2 senttimetriä, silloin kun ne eivät ole kasvaneet yhdessä sellaisten itiöemien kanssa, joiden lakin halkaisija on edellä mainittua alarajaa suurempi. Kerättävien sienten vähimmäishalkaisijasta säädetään alueellisessa lainsäädännössä, minkä vuoksi viittaus asiaa koskevan lainsäädännön noudattamiseen riittää.
- On päätetty korjata 6 artiklan b alakohdassa oleva virhe, koska havupuita ei voida vesakoida, joten metsänhoitomenetelmän muuttaminen on mahdotonta.

Merkinnät

- Eritelmään on lisätty kuivatun tuotteen merkintöjä koskevat vaatimukset.
- Eritelmään lisätään myös SMM-tuotteen ”Fungo di Borgotaro” tunnus ja sen kuvaus.

Pakkaaminen

- Eritelmään on lisätty kuivatun tuotteen pakkaamista koskevat vaatimukset.
- Tuoreen tuotteen osalta määrätään mahdollisuudesta pakata tuote myös pienempiin laatikoihin (25 cm × 30 cm), jotta sitä voidaan pitää kaupan alle perinteisen pakkauskoon eli 3 kilogramman erissä.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu ⁽³⁾

”FUNGO DI BORGOTARO”

EY-nro: IT-PGI-0117-01146–28.08.2013

SMM (X) SAN ()

1. Nimi

”FUNGO DI BORGOTARO”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Italia

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotelaji

Luokka 1.6: Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetyistä tuotteista

Suojattu maantieteellinen merkintä ”Fungo di Borgotaro” on varattu *Boletus Sez. Boletus*, Moser -lajin seuraavien lajikkeiden tuoreille ja kuivatuille itiöemille:

- *Boletus aestivalis* (myös *Boletus reticulatus* Schaffer ex Baudin), tunnetaan murteellisilla nimillä ”rosso” (punainen) tai ”fungo del caldo” (kuuman ilman sieni);

lakki aluksi puolipallomainen, myöhemmin kupera tai kovera; pintakelmu kuiva (sateella hieman tahmea, kuivissa olosuhteissa rikkonainen); väri sävyltään vaihtelevan punaruskea, yhtenäinen;

⁽³⁾ Korvattu asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

jalka: kiinteä, aluksi pullea, myöhemmin hoikempi, pyöreä tai alaosastaan pullistunut, samanvärinen kuin lakki mutta sävyltään vaaleampi, kauttaaltaan lähes aina hyvin selvästi erottuvan aluksi valkean ja sittemmin tummemman verkkokuvion peittämä;

malto: pehmeämpi kuin muilla tateilla, valkoinen, vailla tummempia kohtia lakin pintakelmun alla, tuoksultaan ja maultaan erittäin miellyttävä;

kasvupaikka: erityisesti kastanjapuumetsät, kasvuaika toukokuusta syyskuuhun.

- *Boletus pinicola* Vittadini (myös *B. pinophilus* Pilat e Dermek), tunnetaan murteellisella nimellä ”moro” (musta):

lakki puolipallomaisesta litteään kuperaan; valkeahko vahamainen pintakelmu, joka on aluksi helposti irtoava ja nukkapintainen ja myöhemmin sileä ja kuiva; väri granaattiomenan punaisesta ruosteensuskeaan tai viininpunaiseen;

jalka: tukeva, kiinteä ja jyrkää, väri valkoisesta okrankellertävään tai ruosteensuskeaan, verkkokuvio erottuu selvemmin ainoastaan tyviosassa;

malto: valkoinen, muuttumaton, viininpunertavan ruskea lakin pintakelmun alla, hyvin mieto tuoksu ja makean hienostunut maku;

kasvupaikka: varhaisempaa, jyrkää muotoa esiintyy kesäkuusta alkaen erityisesti kastanjapuumetsissä; syysinen, hoikempi muoto kasvaa ensisijaisesti pyökkimetsissä ja saksanpihtojen alla.

- *Boletus aereus* Bulliard ex Fries, tunnetaan murteellisella nimellä ”magnan”:

lakki: aluksi puolipallomainen, myöhemmin kupera ja lopulta tasaisen litteä ja leveä; kuiva samettimainen pintakelmu, jonka väri on pronssin- tai kuparinruskea erityisesti vanhemmilla sienillä;

jalka: kiinteä, aluksi pullea ja myöhemmin pitkänomainen, väriltään ruskeasta okrankeltaiseen, hieno verkkokuvio erottuu erityisesti yläosassa;

malto: kiinteä, valkoinen, muuttumaton, aromaattisen tuoksuva, voimakas tyyppillisen sienimäinen maku;

kasvupaikka: erityisesti tammi- ja kastanjapuumetsissä heinäkuusta syyskuuhun, viihtyy muita herkkutattilajikkeita paremmin kuivassa ympäristössä.

- *Boletus edulis* Bulliard ex Fries, erityisesti valkoinen muoto tunnetaan murteellisella nimellä ”fungo del freddo” (viileän ilman sieni):

lakki: aluksi puolipallomainen, myöhemmin litistyneen kupera, pinta sileä ja mattamainen, kostealla säällä hieman limainen; pintakelmu vaikeasti irtoava, väri vaihtelee kermanvalkoisesta kastanjan- tai mustanruskeaan kaikissa eri sävyissä;

jalka: ensin munanmuotoinen, pitenee myöhemmin, väri vaihtelee valkeahkosta pähkinänruskeaan ja esiintyy voimakkaampana alaosassa, verkkokuvio ei ole aina näkyvissä;

malto: kiinteä, valkoinen, pintakelmun väriin vivahtava, muuttumaton hienostunut tuoksu ja maku;

kasvupaikka: pyökki-, kuusi- ja kastanjapuumetsissä, kasvuaika syyskuun lopusta ensilumen tuloon; kesällä kasvavaa muotoa esiintyy vain harvoin.

Tuote voidaan saattaa kulutukseen tuoreena tai kuivattuna, ja sillä on aina oltava edellä mainitut kulloisellekin lajille tyyppilliset aistinvaraiset ominaisuudet; erityisesti itiöemän tuoksun on oltava puhdas, vailla kitkeryyttä tai heinän, lakritsin ja tuoreen puun vivahteita.

Kaupalliset tiedot

— Tuore Fungo di Borgotaro

Tuoreina kaupan pidettävien Fungo di Borgotaro -herkkutattien on oltava terveitä, jalan ja lakin on oltava kiinteitä, vailla peiteainetta ja vieraita aineita. Itiöemissä saa olla kaksisiipisten tai muiden tuohyönteisten toukkien aiheuttamia pinnanalaisia muutoksia enintään 20 prosentissa pinta-alasta. Itiöemien on oltava sileäpintaisia, vailla kuivettumia, ja niiden kosteuspitoisuus saa olla enintään 90 prosenttia kokonaispainosta tai ominaispaino 0,8–1,1; kosteuspitoisuuden vähenemisestä aiheutuvaa poimuisuutta ei saa esiintyä.

— Kuivattu Fungo di Borgotaro

Kuivattuina kaupan pidettävien Fungo di Borgotaro -herkkutattien myynnissä on käytettävä yksinomaan seuraavia laatumääritteitä:

a) "extra" (ekstraluokka), jonka on vastattava seuraavia tarjontamuotoon liittyviä ominaisuuksia ja vaatimuksia:

- ainoastaan lakista ja/tai jalasta saatuja pakkausajankohtana ehyitä viipaleita ja/tai paloja, joiden määrän on oltava vähintään 60 prosenttia lopputuotteesta;
- mallon väri pakkausajankohtana: valkoisesta kermanvalkeaan;
- mahdolliset murut saavat johtua yksinomaan käsittelytoimenpiteistä;
- toukkien aiheuttamien jälkien osuus enintään 10 prosenttia massasta;
- tummuneen itiölävan osuus enintään 5 prosenttia massasta;

b) "speciali" (I luokka), jonka on vastattava seuraavia tarjontamuotoon liittyviä ominaisuuksia ja vaatimuksia:

- lakista ja/tai jalasta saatuja paloja;
- mallon väri pakkausajankohtana: kermanvalkeasta pähkinänruskeaan;
- mahdolliset murut saavat johtua yksinomaan käsittelytoimenpiteistä;
- toukkien aiheuttamien jälkien osuus enintään 15 prosenttia massasta;
- tummuneen itiölävan osuus enintään 10 prosenttia massasta;

c) "commerciali" (tavallinen kauppaluokka), jonka on vastattava seuraavia tarjontamuotoon liittyviä ominaisuuksia ja vaatimuksia:

- sienien palaset, murut mukaan luettuna: osuus enintään 15 prosenttia massasta;
- mallon väri pakkausajankohtana: vaaleanruskeasta tummaan kastanjanruskeaan;
- mahdolliset murut saavat johtua yksinomaan käsittelytoimenpiteistä;
- toukkien aiheuttamien jälkien osuus enintään 25 prosenttia massasta;
- tummuneen itiölävan osuus enintään 20 prosenttia massasta.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)

—

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)

—

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Sienet on tuotettava ja kerättävä maantieteellisellä alueella.

3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt

Tuoreina kaupan pidettävät itiömät on mahdollisimman pitkälle lajiteltava lajikkeittain ja pidettävä kaupan yhteen kerrokseen kerättyinä puusta – ennen muuta pyökistä tai kastanjapuusta – valmistetuissa matalalaitaisissa pakkauksissa, joiden mitat ovat joko 50 senttimetriä × 30 senttimetriä tai 25 × 30 senttimetriä. Pakkaukset on päällystettävä verkolla ja sinetöitävä siten, että niiden sisältöä ei voi poistaa rikkomatta sinettiä.

Kuivattuna kaupan pidettävä tuote on pakattava puusta tai koripajusta valmistettuihin pakkauksiin, pusseihin taikka keraamisiin tai savesta valmistettuihin astioihin, joiden sisältö on 20, 50, 100 tai 200 grammaa kuivattua tuotetta ja joissa on oltava juoksevalla numerolla varustettu sinetti. Kuivattua tuotetta sisältävien pakkausten on oltava sinetöityjä siten, että niiden sisältöä ei voi poistaa rikkomatta sinettiä.

3.7 Merkintöjä koskevat erityissäännöt

Tuoreen tai kuivatun tuotteen pakkauksiin on merkittävä samankokoisin painokirjaimin tekstit ”Fungo di Borgotaro” ja ”Indicazione geografica protetta” sekä tuotteen tunnus, EU:n tunnus ja muut tuotteen yksilöimiseksi tarvittavat tiedot, kuten pakkaajan nimi, toiminimi ja osoite; niiden lisäksi sallitaan mahdolliset täydentävät ja lisätiedot, kunhan ne eivät ole luonteeltaan mainostavia tai omiaan johtamaan kuluttajaa harhaan tuotteen tyyppistä ja ominaisuuksista.

Fungo di Borgotaro -herkkutatin tunnus:



4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

Fungo di Borgotaro -herkkutatin tuotantoalue käsittää sen tuotantoon soveltuvat alueet seuraavissa kunnissa: Berceto, Borgotaro (Borgo Val di Taro), Albareto, Compiano, Tornolo ja Bedonia Parman maakunnassa sekä Pontremoli ja Zeri Massa Carraran maakunnassa.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

Fungo di Borgotaro -herkkutatin tuotantoalueen ominaispiirteitä ovat ilmaston täydellinen samankaltaisuus Apenniinien molempien rinteiden sateiden sekä lämpötilojen ja niiden vaihtelujen suhteen. Geologisesti koko alueen maaperä on pääosin hiekkaista, ja siellä täällä esiintyy myös yksittäisiä savikerrostumia. Siksi myös alueen maaperä on ominaisuuksiltaan yhtenäistä; tämä koskee sekä maaperän vedenpidätyskykyä ja hulevesien virtaamista humuskerroksen alapuolisissa kerrostumissa, joiden ansiosta aluskasvillisuus saa riittävästi kosteutta, mikä vaikuttaa ratkaisevasti sienten ja erityisesti neljän *Boletus*-suvun lajikkeen kehittymiseen.

Koko tuotantoalueelle yhteinen piirre on myös taito hoitaa sienikantaa. Jo lähes 50 vuoden ajan näille alueille on perustettu asianmukaisia sienikannan suojelualueita, ja niillä noudatetaan myös samanlaista sääntelyä sienisadon korjaamisen osalta. Näiden suojelualueiden tarkoituksena on säännellä poimijoiden pääsyä rajoituksin, jotka koskevat aukiolopäiviä ja kerättäviä määriä, metsien ja sienikannan suojelemiseksi liialliselta hyödyntämiseltä.

5.2 Tuotteen erityisyys

Kaikille Fungo di Borgotaro -lajikkeille on ominaista voimakas, puhdas ja luonnollinen tuoksu vailla heinän, lakritsin tai tuoreen puun vivahteita. Myös kuivattuna Fungo di Borgotaro -herkkutatint ominaisuus säilyy, toisin kuin muilta alueilta peräisin olevilla herkkutateilla, joilta kuivattuina häviää tämä aistinvarainen erityisominaisuus.

5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)

Fungo di Borgotaro -herkkutatint maine on jo vuosisatojen ajan kasvanut kasvamistaan Valtaron ja Valmagran alueella, ja siitä on tullut yksi arvostetuimmista sienistä niin kansan keskuudessa kuin paikallisilla markkinoillakin.

Yksi varhaisimmista todisteista Fungo di Borgotaro -herkkutatint tuotannosta on luettavissa teoksessa "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", jonka toimitti A.C. Cassio (1669–1760). Kyseisessä teoksessa kuvaillaan sienien ominaisuudet, tuotantoalue ja tuotteen keräämiseen ja jakeluun liittyvät käytännöt. Muita todisteita tämän sienien tuotannosta on saatavissa Lorenzo Molossin teoksessa "Vocabolario topografico del Ducato di Parma, Piacenza e Guastalla" (Parma 1832–1834) ja Tommaso Grillin teoksessa "Manipolo di cognizioni con cenni storici di Albareto, di Borgotaro" vuodelta 1893, jossa kerrotaan alueen elinkeinotoiminnasta ja viitataan nimenomaisesti paikallisen sienituotannon merkitykseen sekä kuvaillaan myös sienien keräämiseen ja jalostamiseen liittyviä perinteitä.

Fungo di Borgotaro -herkkutatint varsinainen taloudellinen merkitys lähti nousuun 1800-luvun lopulla, kun perustettiin ensimmäiset yritykset, joissa ryhdyttiin harjoittamaan kuivattujen sienien jalostusta ja kaupan pitämistä.

1800-luvun loppuun mennessä kyseisen tuotteen jalostus ja kauppa olivat kasvaneet sellaisiin mittasuhteisiin, että ne mahdollistivat kukoistavan viennin etenkin Pohjois- ja Etelä-Amerikkaan. Tarve "alkuperämerkinnän" hyväksymiseen tuli esiin vuonna 1933 *Avvenire agricolo* -lehdessä ilmestyneessä C. Bellinin artikkelissa, jonka A. Emmanuelli -yhdistys julkaisi uudelleen vuonna 1975. Viljelyn merkityksen vuoksi Borgotaron kunnan viranomaiset perustivat erityisellä säännöksellä vuoden 1928 lopusta lähtien viikoittaiset kaksipäiväiset markkinat tuotteen myymiseksi erityisesti kuivattuna.

Fungo di Borgotaro -herkkutatint maine on säilynyt elinvoimaisena myös lukuisien matkailu- ja elintarvikkealan lehdissä julkaistujen artikkeleiden ja erilaisten vuosittain järjestettävien tilaisuuksien ansiosta. *Gustamelehdessä* (syyskuu 2009, s. 88–89) julkaistussa artikkelissa "Alla scoperta del Fungo di Borgotaro" kerrotaan Borgo Val di Taron alueen sienistä tunnetuista laaksoista. *Gustare l'Italia* -lehti (syyskuu 2011, s. 11) omisti kokonaisen luvun Fungo di Bortogaro -herkkutatille, sen tuotantoalueelle, aistinvaraisille ominaisuuksille ja tuottajien yhteenliittymien pitkäaikaisille pyrkimyksille suojata kyseinen arvokas tuote. Fungo di Borgotaro -herkkutatint maine ilmenee myös monien muualta Italiasta tulevien sieniharrastajien intona saapua sienestysaikaan Valtaron alueen metsiin. Artikkelissa "Dalle Marche in cerca di porcini" (*Gazzetta di Parma*, 17.10.2009) kerrotaan Marchen alueen sieniharrastajien Fungo di Borgotaro -herkkutatintia ja Valtaron aluetta kohtaan osoittamasta kiinnostuksesta.

Borgo Val di Taron kunnassa järjestetään vuodesta 1975 lähtien joka vuosi Fungo di Borgotaro -juhla.

Eritelmän julkaisutiedot

Asetuksen (EY) N:o 510/2006⁽⁴⁾ 5 artiklan 7 kohta

Italian hallitus on aloittanut kansallisen vastaväitemenettelyn julkaisemalla 11. heinäkuuta 2013 Italian tasavallan virallisen lehden numerossa 161 ehdotuksen suojatun maantieteellisen merkinnän "Fungo di Borgotaro" eritelmän muutosehdotuksen.

Eritelmän täydellinen teksti on saatavissa internetosoitteessa <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

tai

menemällä suoraan maa- ja metsätalousministeriön kotisivulle (www.politicheagricole.it), valitsemalla ensin "Qualità e sicurezza" (ylhäällä oikealla) ja sen jälkeen "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".

⁽⁴⁾ Katso alaviite 3.

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatu järjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen

(2014/C 122/05)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012⁽¹⁾ 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla.

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006⁽²⁾

"БЪЛГАРСКО РОЗОВО МАСЛО" (BULGARSKO ROZOVO MASLO)

EY-nro: BG-PGI-0005-01050 – 26.10.2012

SMM (X) SAN ()

1. Nimi

"Българско розово масло" (Bulgarsko rozovo maslo)

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa.

Bulgaria

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotetyyppi

Luokka 3.2 Eteeriset öljyt

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

Bulgarsko rozovo maslo -ruusuöljy on eteerinen öljy, joka saadaan öljypitoisen ruusun (*Rosa damascena* Mill.) kukista höyrytislamalla.

Ulkomuoto: Öljymäinen, läpinäkyvä neste

Väri: Keltainen tai keltavihreä

Tuoksu: Ruusun luonteenomainen tuoksu

Fysikaalis-kemialliset indikaattorit: Kyseiset indikaattorit määritellään analysoimalla bulgarialaista ruusuöljyä kaasukromatografian avulla. Ruusuöljyä edustavat, sille ominaiset tunnistetut ainesosat esiintyvät seuraavina koostumuksina, mikä määrittää öljyn kromatografisen profiilin:

Ainesosat	Koostumus, %
ETANOLI	enintään 3,0
LINALOLI	1,0–3,0
FENYYLIETYYLIALKOHOLI	enintään 3,0
SITRONELLOLI	24,0–35,0
NEROLI	5,0–12,0
GERANIOLI	13,0–22,0
GERANYYLIASETAATTI	enintään 1,5
EUGENOLI	enintään 2,5
METYYLIEUGENOLI	enintään 2,0
FARNESOLI	vähintään 1,4

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12. Korvattu asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

Ainesosat	Koostumus, %
HIILIVEDYT:	
C ₁₇ (heptadekaani)	1,0–2,5
C ₁₉ (nonadekaani) (*)	8,0–15,0
C ₁₉ (nonadekeeni) (**)	2,0–5,0
C ₂₁ (heneikosaani)	3,0–5,5
C ₂₃ (trikosaani)	0,5–1,5

(*) -tyydyttynyt hiilivety, jonka kemiallinen kaava on CH₃(CH₂)₁₇CH₃
(**) -tyydyttämätön hiilivety (yksi tai useampi hiilen kaksoissidos), jonka kemiallinen kaava on CH₃(CH₂)₁₆CH=CH₂

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)

a) Damaskoksen ruusu (*Rosa damascena* Mill.)

Rosa damascena Mill. -ruusulajin tuoreet, punaiset kukat, myös terälehdet ja verholehdet, joista versot, lehdet ja silmut on poistettu ja joissa ei ole mekaanisia epäpuhtauksia (mutaa, kiviä).

b) Vesi

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)

—

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Ruusunkukan poiminta, kuljetus ja varastointi:

Ruusunkukkien poiminta aloitetaan yleensä toukokuussa noin 300–400 metriä merenpinnan yläpuolella olevilta pelloilta. Poiminta jatkuu noin 20–25 päivää, jolloin ruusunkukat ovat kasvaneet niin, että niillä on 14–40 vaaleanpunaista terälehteä ja miellyttävä, ruusulle ominainen tuoksu. Kukkien poiminta aloitetaan aamuvarhaisella klo 5–6 aikaan ja se jatkuu klo 11–12 asti. Bulgarsko rozovo maslo -ruusuöljyn laatu taataan noudattamalla vaatimuksia, joiden mukaan ruusunkukat on käsiteltävä 10–15 tunnin kuluessa poiminnasta, jotta raaka-aineiden tuoreus ja laatu säilyvät.

Ruusunkukat kuljetetaan tislaamoihin heti poiminnan jälkeen ja tislausprosessi pyörii ympärivuorokautisesti. Ennen tislausta ruusunkukat lajitellaan poiminta-ajankohdan mukaan suoraan jalostettaviin ja enintään 15 tunniksi varastoitaviin (kun sää on viileä ja kukan lämpötila enintään 20 °C).

Ruusunkukan jalostus – jalostusvaiheet:

Tislaus: Ruusunkukat asetellaan tislauslaitteeseen (suhde: 100 kg/kuutiometri) ja sekoitetaan veteen (suhde 1:4–1:5); seosta kuumennetaan, jolloin höyry ja vesi muuntavat sen kiehuvaan tahnaan, joka sekoitetaan automaattisesti. Vesihöyrystä erottuvat eeteriset öljyt jäädytetään, palautetaan nestemäiseen muotoon ja kootaan astioihin. Yhteen kiloon ruusuöljyä tarvitaan 3 500 kiloa ruusunkukkaa.

Tislausveden konsentointi: toteutetaan jatkuvatoimisessa konsentrintipylväässä, jossa alkuperäinen tisle tislataan useaan kertaan.

Ruusuöljyn erotus, kuivatus ja suodatus: Eeteriset öljyt erotetaan Florentine-astioihin, minkä jälkeen niistä poistetaan enintään 30 °C:seen kuumentamalla ja suodattamalla kaikki mekaaniset epäpuhtaudet ja vesi.

Sekoitus: Kaupalliset erät valmistetaan yhdistämällä eli sekoittamalla yhdessä laitoksessa tuotettu ruusuöljy (yritysten omat sekoitukset) tai eri laitoksissa tuotetut öljyt.

3.6 Viipaloimista, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt

Säilytys: Ruusuöljy säilytetään erityisissä suojatuissa tiloissa, myös tallelokeroissa, 15 ± 5 °C:n lämpötilassa, suoralta auringonvalolta ja lämmönlähteiltä suojassa, suljetuissa, lämmönkestävää lasia olevissa, enintään 5 000 gramman astioissa ja suljettu ilman pääsyn estävillä erityissulkimilla, tai lakkapinnoitteisissa alumiinisäiliöissä.

Kuljetus ja pakkaus: lakkapinnoitteisissa alumiinisäiliöissä tai perinteisissä lieriönmuotoisissa astioissa (*konkuumit*), joiden kaula on suljettu korkilla ja päällä on hitsattu metallilevy) tai erilaisissa lasitölkeissä ja -pulloissa. Perinteisten astioiden ympärille kiedotaan valkoinen kangas ja niiden kaulaosaan kiinnitetään perinteiset koristeet eli kolmivärinen nauha ja nyöri sekä takuutodistus. Pakkaukset ovat erilaisia ja niiden paino vaihtelee 0,5–5 000 gramman välillä. Perinteiset astiat tai säiliöt kuljetetaan vakiomallisissa puulaatikoissa, jotka on sertifioitu vaarallisten aineiden kuljetusta varten, tai tavanomaisissa vahvoissa aaltopahvilaatikoissa, joiden paino on enintään 10 kg netto.

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt

—

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Maantieteelliseen alueeseen, jolla Bulgarsko rozovo maslo -ruusuöljyä tuotetaan, kuuluvat seuraavat alueet:

— Plovdivin hallintoalue: Brezovo, Kaloyanovo, Karlovo, Sopot, Stamboliyski, Saedinenie ja Hisarya;

— Stara Zagoran hallintoalue: Bratya Daskalovi, Gurkovo, Kazanlak, Maglitzh, Nikolaevo, Pavel Banya ja Stara Zagora;

— Pazardzhikin hallintoalue: Belovo, Bratsigovo, Pazardzhik, Panagyurishte, Peshtera ja Strelcha;

— Sofian hallintoalue: Ihtiman, Koprivshitsa ja Mirkovo.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

Luontoon ja ilmastoon liittyvät tekijät

Damaskoksen ruusu, josta ruusuöljyä tuotetaan, kasvaa perinteisesti Keski-Bulgarian ruusulaaksossa (*Rozovata Dolina*) 370–625 metriä merenpinnan yläpuolella. Alueelle on ominaista ruusun kasvuille suotuisat ilmasto-olosuhteet ja kevyt metsäinen hiekkapohjainen kanelinruskea maaperä, joka ei varastoi vettä. Lauhkean talven ja vuotuisen $10,6$ °C:n keskilämpötilan ansiosta kukannuput ilmestyvät helmikuussa. Toukokuun ja kesäkuun suuret kosteusarvot varmistavat ruusujen hitaalle ja tasaiselle kukinnalle optimaaliset olosuhteet poiminta-aikana.

Historialliset ja inhimilliset tekijät

Bulgarsko rozovo maslo -ruusuöljyn tuotanto on *Rozovata Dolina* -ruusulaakson asukkaiden perinteinen toimiala. Paikallisille asukkaille on ruusunviljelyn yli 300-vuotisen historian aikana kertynyt sopivaa istutusainesta ja ruusunviljelyä koskevaa erityistietämystä, jota he ovat kehittäneet teknologiseksi innovaatioiksi. Ruusunkukan sadonkorjuu kestää 20–30 päivää ja edellyttää erityistietoja ja -taitoja: ennen auringonnousua ja aamuvarhaisella poimitaan ainoastaan kukkia, joilla on vähintään yksi auennut terälehti, myös verholehti, vahingoittamatta kantaa tai oksaa. Aukeamattomat nuput jätetään kantaan myöhempää korjuuta varten. Bulgarsko Rozovo maslo -ruusuöljyn tislauksessa ainoastaan kokeneet tislajat osaavat arvioida, milloin ruusunkukka on valmis tisluslaitteistoon ja mikä on kukkien ja veden optimaalinen suhde sekä optimaalinen tisluslämpötila. Tällaiset tiedot siirtyvät sukupolvelta toiselle ja Bulgarsko rozovo maslo -ruusuöljyn tislauksista kehitetään näiden tietojen perusteella koko ajan, mikä onkin edellytys ruusuöljyn laadun säilymiselle.

5.2 Tuotteen erityisyys

Bulgarska rozovo maslo -ruusuöljyn erityisiä ominaisuuksia ovat rikas aromi, vaalean kellanvihreä väri, erittäin hyvä fiksatiivinen laatu, aromin pitkä säilyvyys sekä haihtuvien aineiden ja hiilivetyjen tasapainoinen koostumus.

Bulgarsko rozovo maslo -ruusuöljyn kemialliset ominaisuudet liittyvät kyseisen maantieteellisen alueen olosuhteisiin, mikä erottaa sen maapallon muilta alueilta peräisin olevista ruusuöljyistä. Näitä ominaisuuksia ovat 24–35 prosentin sitronellolipitoisuus, joka muilla tuottajilla on 39–49 prosenttia; sitronellolin suhde geranioliin, joka Bulgarsko rozovo maslo -ruusuöljyllä on 1,1:2,5 ja muilla tuottajilla 2,3:4,8; Bulgarsko rozovo maslo -ruusuöljylle on lisäksi ominaista, että se sisältää useita eri ainesosia, kuten farnesolia ja geranyliasetaattia ja että sen metyyliueenolipitoisuus on pieni.

5.3 *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)*

Bulgarsko rozovo maslo -ruusuöljyn erityisominaisuudet perustuvat kyseisellä maantieteellisellä alueella vallitsevien useampien tekijöiden yhteisvaikutukseen. Ruusujen tasaiseen kukintaan ja niiden öljyisyyteen vaikuttavia ilmasto-olosuhteita ovat lauha lämpötila (15–25 °C) ja korkea ilmankosteus (yli 60 %), pienet päivä- ja yölämpötilojen vaihtelut sekä riittävä maaperän kosteus. Nämä olosuhteet takaavat sen, että ruusut saavat täyden ja tasaisen kukinnan ja keräävät ruusunkukkiin suuria määriä korkealaatuista ruusuöljyä. Jotta arvokkaita ainesosia saataisiin mahdollisimman paljon talteen, Bulgarsko rozovo maslo -ruusuöljyn tuotantoteknologia edellyttää, että ruusunkukan jalostus tapahtuu ympärivuorokautisena prosessina heti korjuun jälkeen, minkä vuoksi tislaimot sijaitsevat ruusupeltojen välittömässä läheisyydessä.

Bulgarsko rozovo maslo -ruusuöljyn tuotanto ja kehittäminen alkoi jo 1600-luvulla. Tri Kosyo Zarev kuvaa sitä bulgarialaista ruusuntuotantoa ja perinteistä kulttuuria käsittelevässä kirjassaan "Bulgarskoto rozoproizvodstvo i traditsionnata kultura", joka on julkaistu vuonna 2008. Maailmanmarkkinoita Bulgarsko rozovo maslo -ruusuöljy valloitti 1700-luvun lopussa ja 1800-luvun alussa. Bulgariasta tuli eurooppalaisen hajuvesiteollisuuden päätoimittaja. Lisäksi Bulgarsko rozovo maslo -ruokaöljyä käytettiin laajalti sekä arvokkaana lääkeaineena lääketieteessä että aromaattisena mausteena ruonvalmistuksessa.

Bulgarian ruhtinaskunta perustettiin vuonna 1878 ja pian sen jälkeen hyväksyttiin ensimmäiset Bulgarsko rozovo maslo -ruusuöljyn laatua ja puhtautta koskevat säännökset. Ensimmäisestä ruusuteollisuuskonferenssista vuonna 1906 julkaistussa kirjassa "Parva konferentsia varhu Rozovata industria" kerrotaan: "sen jälkeen, kun pelargoniöljyn (geraniumöljyn) käyttö kiellettiin vuonna 1889 ministeriön päätöksellä, Bulgarsko rozovo maslo -ruusuöljyn hinta nousi käsittämättömän korkealle".

New Yorkissa (USA), Vichyssä (Ranska) ja North Perthissä (Australia) sijaitsevista Bulgarian konsulaateista ja legatioista Bulgarian ulkoministeriöön vuosina 1939–1945 lähetetyt viralliset kirjeet osoittavat vakavaa kaupallista kiinnostusta Bulgarsko rozovo maslo -ruusuöljyä kohtaan, jopa toisen maailmansodan aikana. Bulgarian kuningaskunnan konsulaatista 19. joulukuuta 1939 ministeriölle lähetetyssä ja vanhaa bulgarialaista kirjaimistoa käyttäen kirjoitetussa kirjeessä todetaan: "kemian insinööri William A. Hoffman, jonka asemapaikkana on tällä hetkellä New York, on ilmoittanut toivovansa ja voivansa aloittaa Bulgarsko rozovo maslo -ruusuöljyn säännöllisen kaupan molemmille maille suotuisin ehdoin". Ministeriön taloudellinen neuvonantaja K. Dobrev ilmoitti 20. tammikuuta 1941 Vichyn kuninkaalliselle legatiolle "ehdoista, joilla Bulgarsko rozovo maslo -ruusuöljyä voitaisiin myydä miehitettyssä Ranskassa". Toisessa, 24. helmikuuta 1944 päivätyssä kirjeessä, ministeriölle ilmoitetaan, että "Bulgarsko rozovo maslo -ruusuöljyn hinta on tällä hetkellä 5 000 Sveitsin frangia/kg." Australialainen yritys "East-West Trading Company" ilmoitti myös 5. lokakuuta 1945 päivätyssä kirjeessä, että "Olemme lisäksi erittäin kiinnostuneita Bulgarsko rozovo maslo -ruusuöljystä tai sen tuottajien edustamisesta Australiassa."

Bulgarsko rozovo maslo -ruusuöljy on saavuttanut kansainvälistä suosiota ja mainetta ja säilyttänyt sen voittoa lukuisia palkintoja kansainvälisillä messuilla ja kansainvälisissä näyttelyissä vuodesta 1880 lähtien näihin päiviin asti. Tri Kosyo Zarev kirjoittaa Bulgarian ruusuntuotannosta ja perinteisestä kulttuurista kirjoittamansa kirjan luvussa, jossa kerrotaan Bulgarsko rozovo maslo -ruusuöljyn saamista palkinnoista: "Korkealaatuinen Bulgarsko rozovo maslo -ruusuöljy on tuonut edustajilleen kymmeniä mitaleja ja diplomeita lukuisilla kaupallisilla messuilla ja näyttelyissä." Zarev jatkaa kertomalla, että Bulgarsko rozovo maslo -ruusuöljyä tuottavat ja myyvät yritykset ovat voittaneet kulta-, hopea- ja pronssimitaleja 1800-luvun lopussa ja 1900-luvun alussa muun muassa Wienissä (1873), Philadelphiassa (1876), Chicagossa (1895), Grassessa (1902), Pariisissa ja Anversissa (1894) sekä Amsterdamissa, Liegessä, Milanossa ja Lontoossa pidetyillä messuilla. Kirjassa mainitaan myös Bulgarsko rozovo maslo -ruusuöljyn Bulgariassa Plovdivin messuilla ja Eteriisissä öljyä käsittelevässä kolmannessa kansainvälisessä kongressissa vuonna 1968 saamat palkinnot.

Bulgarian ruusuöljyn tuotannon 300-vuotisjuhlia juhlittiin vuonna 1964, jolloin Bulgarian kauppakamari ja Bulgarian ruusudirektoraatti myönsivät kultamitaleja ja palkintoja teollisuudenalan kehitystä edistäneille organisaatioille. Lisäksi sadonkorjuu-aikaan on vuodesta 1903 lähtien järjestetty perinteinen vuosittainen ruusufestivaali. Festivaalin erityisohjelmaan kuuluu muun muassa ruusujen poiminta ja ruusuöljyn tislaus.

Ennen toista maailmansotaa Bulgarsko rozovo maslo -ruusuöljy kattoi 70–90 prosenttia ruusuöljyn maailmanlaajuisesti kysynnästä. Nykyisin sen tuotanto on 1,5–2 tonnia vuodessa, josta suurin osa menee vientiin ja kattaa 40–50 prosenttia maailmanlaajuisesta kysynnästä (Institut po rozata i eteritsnomaslenite kulturi -instituutti, Kazanlak, juhluvuoden tiede-esitelmä, 2. heinäkuuta 2007).

Vuonna 1994 Bulgarsko rozovo maslo -nimi merkittiin Bulgarian patenttirekisteriin suojattuna alkuperänimityksenä nro 052-01.

Eritelmän julkaisutiedot

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006⁽³⁾ 5 artiklan 7 kohta)

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

⁽³⁾ Katso alaviite 2.

ISSN 1977-1053 (sähköinen julkaisu)
ISSN 1725-2490 (painettu julkaisu)



Euroopan unionin julkaisutoimisto
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

FI