



Sadržaj

I Rezolucije, preporuke i mišljenja

PREPORUKE

Europska središnja banka

2014/C 122/01

Preporuka Europske središnje banke od 17. travnja 2014. Vijeću Europske unije o vanjskim revizorima središnje banke Central Bank of Malta (ESB/2014/20) 1

II Informacije

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE AGENCIES

Europska komisija

2014/C 122/02

Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet COMP/M.7153 – BNPP/LASER) ⁽¹⁾ 2

IV Obavijesti

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Europska komisija

2014/C 122/03	Tečajna lista eura	3
---------------	--------------------------	---

V Objave

DRUGI AKTI

Europska komisija

2014/C 122/04	Objava zahtjeva za izmjenu u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode	4
2014/C 122/05	Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode	12

I.

(Rezolucije, preporuke i mišljenja)

PREPORUKE

EUROPSKA SREDIŠNJA BANKA

PREPORUKA EUROPSKE SREDIŠNJE BANKE

od 17. travnja 2014.

Vijeću Europske unije o vanjskim revizorima središnje banke Central Bank of Malta

(ESB/2014/20)

(2014/C 122/01)

UPRAVNO VIJEĆE EUROPSKE SREDIŠNJE BANKE,

uzimajući u obzir Statut Europskog sustava središnjih banaka i Europske središnje banke, a posebno njegov članak 27. stavak 1.,

budući da:

- (1) Reviziju računa Europske središnje banke (ESB) i nacionalnih središnjih banaka država članica čija je valuta euro obavljaju neovisni vanjski revizori koje preporuča Upravno vijeće ESB-a i odobri Vijeće Europske unije.
- (2) Mandat sadašnjeg vanjskog revizora središnje banke Central Bank of Malta prestao je nakon revizije za financijsku godinu 2013. Stoga je potrebno imenovati vanjske revizore od financijske godine 2014.
- (3) Središnja banka Central Bank of Malta izabrala je društvo PricewaterhouseCoopers kao svojeg vanjskog revizora za financijske godine od 2014. do 2018.,

DONIJELO JE OVU PREPORUKU:

Preporučuje se da se društvo PricewaterhouseCoopers imenuje za vanjskog revizora središnje banke Central Bank of Malta za financijske godine od 2014. do 2018.

Sastavljeno u Frankfurtu na Majni 17. travnja 2014.

Predsjednik ESB-a

Mario DRAGHI

II.

*(Informacije)*INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE
AGENCIES

EUROPSKA KOMISIJA

Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji**(Predmet COMP/M.7153 – BNPP/LASER)****(Tekst značajan za EGP)**

(2014/C 122/02)

Dana 10. travnja 2014. Komisija je donijela odluku da se ne protivi prethodno spomenutoj prijavljenoj koncentraciji te je ocijenila da je ona sukladna s unutarnjim tržištem. Odluka se temelji na članku 6. stavku 1. točki (b) Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004⁽¹⁾. Puni tekst odluke dostupan je samo na francuskom jeziku, a objavit će se nakon što se iz njega uklone sve moguće poslovne tajne. Odluka će biti dostupna:

- na *web*-stranici Komisije posvećenoj tržišnom natjecanju, u odjeljku za koncentracije (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Odluke o spajanju mogu se pretraživati na različite načine, među ostalim po trgovačkom društvu, broju predmeta, datumu i sektoru,
- u elektroničkom obliku na *web*-stranici EUR-Lexa (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) pod brojem dokumenta 32014M7153. EUR-Lex omogućuje mrežni pristup europskom zakonodavstvu.

⁽¹⁾ SL L 24, 29.1.2004., str. 1.

IV.

(Obavijesti)

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

EUROPSKA KOMISIJA

Tečajna lista eura ⁽¹⁾

24. travanj 2014.

(2014/C 122/03)

1 euro =

Valuta	Tečaj	Valuta	Tečaj
USD američki dolar	1,3820	CAD kanadski dolar	1,5237
JPY japanski jen	141,63	HKD hongkonški dolar	10,7151
DKK danska kruna	7,4665	NZD novozelandski dolar	1,6126
GBP funta sterlinga	0,82300	SGD singapurski dolar	1,7380
SEK švedska kruna	9,0690	KRW južnokorejski von	1 437,95
CHF švicarski franak	1,2203	ZAR južnoafrički rand	14,6234
ISK islandska kruna		CNY kineski renminbi-juan	8,6381
NOK norveška kruna	8,2785	HRK hrvatska kuna	7,6220
BGN bugarski lev	1,9558	IDR indonezijska rupija	16 044,00
CZK češka kruna	27,443	MYR malezijski ringit	4,5184
HUF mađarska forinta	307,73	PHP filipinski pezo	61,867
LTL litavski litas	3,4528	RUB ruski rubalj	49,3237
PLN poljski zlot	4,1914	THB tajlandski baht	44,746
RON rumunjski novi leu	4,4608	BRL brazilski real	3,0621
TRY turska lira	2,9450	MXN meksički pezo	18,0648
AUD australski dolar	1,4916	INR indijska rupija	84,4195

⁽¹⁾ Izvor: referentna tečajna lista koju objavljuje ESB.

V.

(Objave)

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva za izmjenu u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2014/C 122/04)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾.

ZAHTJEV ZA IZMJENU

UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 510/2006

o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda ⁽²⁾

ZAHTJEV ZA IZMJENU U SKLADU S ČLANKOM 9.

„FUNGO DI BORGOTARO”

EZ br.: IT-PGI-0117-01146 – 28.8.2013.

ZOZP (X) ZOI ()

1. Točka specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena

- Naziv proizvoda
- Opis proizvoda
- Zemljopisno područje
- Dokaz o podrijetlu
- Način proizvodnje
- Povezanost
- Označivanje
- Nacionalni zahtjevi
- Ostalo (Pakiranje)

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

⁽²⁾ SL L 93, 31.3.2006., str. 12. Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012.

2. Vrsta izmjene

- Izmjena jedinstvenog dokumenta ili sažetka specifikacije
- Izmjena specifikacije proizvoda registrirane ZOI ili ZOZP za koju nisu objavljeni ni jedinstveni dokumenti ni sažetak specifikacije
- Izmjena specifikacije proizvoda koja ne zahtijeva izmjene objavljenoga jedinstvenog dokumenta (članak 9 stavak 3. Uredbe (EZ) br. 510/2006)
- Privremena izmjena specifikacije proizvoda zbog obveznih sanitarnih ili fitosanitarnih mjera koje su uvela nadležna tijela javne uprave (članak 9 stavak 4. Uredbe (EZ) br. 510/2006)

3. Izmjena (Izmjene)

Opis proizvoda

- Prilagodba nomenklature najnovijim znanstvenim nazivima u području mikologije. Nova nomenklatura ne dovodi do dodavanja ili brisanja novih sorti.
- Dodaje se „sušeni” proizvod čiji su zahtjevi za stavljanje na tržište opisani, kako bi se naziv „Fungo di Borgotaro” mogao koristiti i za taj proizvod. Sada se proizvodnja gljive „Fungo di Borgotaro” odnosi samo na „svježi” proizvod. Naime, specifikacija proizvoda ne predviđa opis za „sušeni” proizvod ni odgovarajući način sušenja. Postoje povijesna svjedočenja o čuvanju ove gljive sušenjem, koja prethode upisu naziva u registar. Sušenje je oduvijek bilo glavni zahtjev mjesnog stanovništva jer omogućuje trgovanje proizvodom, o čemu svjedoče povijesni dokumenti i upućivanja iz točaka (d) i (f) sažetka specifikacije iz 1994.
- Izraz „vlažnost manja od 90 %” zamjenjuje se izrazom „najveća vlažnost 90 %”. Empirijskim studijama dokazano je da neki potpuno zdravi primjerci imaju vlažnost od 90 %.

Zemljopisno područje

- Proizvodno zemljopisno područje prošireno je na općine Berceto, Compiano, Tornolo i Bedonia u pokrajini Parma te na općinu Zeri u pokrajini Massa Carrara. Riječ je o općinama koje graniče sa sadašnjim proizvodnim područjem. S vremenom su se za svaku od tih općina pojavili podaci koji su, osim teritorijalnog i pedoklimatskog kontinuiteta, jamčili povijesni i tradicijski kontinuitet te povezanost s okolišem, a slični su onim podacima s područja koja su sada uključena u specifikaciju proizvoda. Načini upravljanja gljivarskim i šumskim resursima zajednički su prvotnim zemljopisnim područjima i područjima čije se dodavanje zahtijeva. Naime, prije pedesetak godina u tim su područjima stvoreni posebni rezervati radi očuvanja gljiva, s istim pravilima berbe.

Dokaz o podrijetlu

- Ažurirane su procedure koje gospodarski subjekti moraju provoditi kako bi podrijetlo proizvoda bilo zajamčeno.

Način proizvodnje

- Izbrisane su tehničke pojedinosti o oblicima upravljanja šumskim područjima i o broju mladika u korist pojednostavljenog izričaja u specifikaciji proizvoda koji navodi regionalna pravila u šumarstvu.

- U specifikaciji proizvoda navedeno je razdoblje berbe gljive „Fungo di Borgotaro”. Datumi početka i završetka berbe utvrđeni su prema rastu gljiva, što ovisi o posebnim klimatskim uvjetima u razdoblju od 1. travnja do 30. studenoga. Navođenjem razdoblja berbe utvrđuje se moguće stavljanje na tržište proizvoda pod nazivom „Fungo di Borgotaro” u razdobljima kada proizvod nije dostupan.
- Izbrisane su informacije o zabrani berbe nadzemnih dijelova kojima je promjer klobuka manji od 2 cm ako nisu iznikli s nadzemnim dijelovima većima od prethodno navedene granične vrijednosti. U regionalnim je zakonima propisan najmanji promjer gljiva koje se smiju brati te je stoga dostatno uputiti na njih.
- Ispravljena je pogreška u članku 6. točki (b): četinjače se ne smiju uzgajati u šibljacima te stoga nije moguće mijenjati način upravljanja šumama.

Označivanje

- Dodana su pravila o označivanju sušenog proizvoda.
- Dodani su logotip ZOZP-a „Fungo di Borgotaro” i njegov opis.

Pakiranje

- Dodana su pravila o pakiranju sušenog proizvoda.
- Predviđeno je da se svježi proizvod može pakirati u sanduke manje veličine (25 cm x 30 cm) radi stavljanja na tržište količine manje od 3 kg koja je predviđena za tradicionalni sanduk.

JEDINSTVENI DOKUMENT

UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 510/2006

o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda ⁽³⁾

„Fungo di Borgotaro”

EZ br.: IT-PGI-0117-01146 – 28.8.2013.

ZOZP (X) ZOI ()

1. Naziv

„Fungo di Borgotaro”

2. Država članica ili treća zemlja

Italija

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.6.: Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla „Fungo di Borgotaro” rezervirana je za svježe i sušene nadzemne dijelove sljedećih sorti *Boletus* (Moser):

- *Boletus aestivalis* (ili *Boletus reticulatus*, Schaffer ex Baudin), gljiva koja se u dijalektu naziva „rosso” ili „fungo del caldo”,

klobuk: najprije polukuglast, kasnije zaobljen i jastučast; kožica maljava i suha (ljepljiva kada kiši, ispuhana kada je sušno); tamnije ili svjetlije ujednačene crvenosmeđe boje,

⁽³⁾ Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012.

stručak: čvrst, najprije trbušast, kasnije sužen i cilindričan ili nabubren u donjem dijelu, jednake boje kao i klobuk, no svjetlijih tonova, potpuno prekriven gotovo uvijek vidljivom bjelkastom, a kasnije tamnijom mrežicom,

meso: mekanije konzistencije nego u drugih vrganja, jednolične bijele boje pod kožicom klobuka – vrlo ugodna mirisa i okusa,

stanište: uglavnom u kestenovim šumama; razdoblje rasta od svibnja do rujna.

— *Boletus pinicola* Vittadini (ili *B. pinophilus*, Pilat et Dermek), gljiva koja se u dijalektu naziva „moro”,

klobuk: od polukuglastog do plosnato-zaobljenog oblika; kožica mahovinasta i bjelkasta, hrapavija, najprije maljava, kasnije glatka i suha, granatne vinske crvenkastosmeđe boje,

stručak: masivan i čvrst, krut, bijele do oker i crvenkastosmeđe boje; osrednje vidljive mrežice i to samo kod trbušastog dijela,

meso: bijelo, nepromjenjivo, vinkosmeđe boje pod kožicom klobuka; slabo postojanog mirisa, blagog i profinjenog okusa,

stanište: ljetni oblik, koji je niži, zastupljen je od lipnja u kestenovim šumama; jesenski oblik, koji je viši, raste najčešće u bukovim šumama i pod običnim jelama.

— *Boletus aereus*, Bulliard ex Fries, gljiva koja se u dijalektu naziva „magnan”,

klobuk: polukuglast, a kasnije zaobljen te naposljetku izduženo ravan; suhe i baršunaste kožice, brončano-bakrenastog tona, osobito kod odraslih gljiva,

stručak: čvrst, najprije trbušast, kasnije izdužen, okersmeđe boje, s finom mrežicom, uglavnom pri vršku,

meso: čvrsto, bijelo, nepromjenjivo, mirisne arome, intenzivnog, ali čistog okusa po gljivi,

stanište: uglavnom u hrastovim kestenovim šumama, od srpnja do rujna; ovo je najkserotermofilnija vrsta u odnosu na ostale sorte *Boletusa*.

— *Boletus edulis* Bulliard ex Fries, gljiva koja se u dijalektu naziva „fungo del freddo”, osobito „forma bianca”,

klobuk: najprije polukuglast, kasnije plosnato zaobljen; glatke i neprozirne površine, pomalo ljepljiv za vlažnog vremena; neodvojive kožice, različite boje od žućkastobijele do kestenjastosmeđe i crnkastosmeđe, sa svim međutonovima,

stručak: čvrst, najprije nabubren potom izdužen, bjelkaste boje do boje lješnjaka, svjetliji pri dnu, a mrežice ponekad nema,

meso: čvrsto, bijelo, nijansirane kožice, nepromjenjivo, profinjenog mirisa i istančanog okusa,

staništa: u bukovim, jelovim i kestenovim šumama, od kraja rujna do prvih snjegova. Rijetki su ljetni oblici.

U trenutku stavljanja na tržište može biti ponuđen u svježem i sušenom stanju; sve njegove sorte moraju imati prethodno navedene posebne organoleptičke osobine, a osobito u pogledu mirisa, nadzemni dijelovi gljive moraju se isticati čistim mirisom koji nije rezak, bez nota sijena, sladića ili svježeg drva.

Tržišna svojstva

— Svježi „Fungo di Borgotaro”

„Fungo di Borgotaro”, koji se stavlja na tržište u svježem stanju, mora biti zdrav, s čvrstim stručkom i klobukom, bez zemlje i neuobičajenih izdanaka. Nadzemni dijelovi gljive ne smiju imati potkožnih oštećenja uzrokovanih ličinkama dvokrilaca ili drugih insekata na površini većoj od 20 %. Površina nadzemnih dijelova mora biti glatka, neisušena, a njezina najveća vlažnost ne smije prelaziti 90 % ukupne težine ili specifične težine od 0,8 do 1,1 te ne smije imati bore nastale zbog gubitka vlage.

— Sušeni „Fungo di Borgotaro”

Pri stavljanju na tržište sušene gljive „Fungo di Borgotaro” potrebno je upotrijebiti sljedeće oznake kvalitete:

(a) „ekstra” za proizvod koji mora udovoljavati sljedećim svojstvima pakiranja i zahtjevima:

- samo ploške i/ili presjeci klobuka i/ili stručka, koji su cjeloviti u trenutku pakiranja, a predstavljaju najmanje 60 % količine gotovog proizvoda,
- boja mesa u trenutku pakiranja: od bijele do žućkaste boje,
- moguća je prisutnost ulomaka nastalih isključivo rukovanjem,
- tragovi ličinki: najviše 10 % m/m,
- pocrnio himenij: najviše 5 % m/m;

(b) „posebno” za proizvod koji mora udovoljavati sljedećim svojstvima pakiranja i zahtjevima:

- presjeci klobuka i/ili stručka,
- boja mesa u trenutku pakiranja: od žućkaste boje do boje lješnjaka,
- moguća je prisutnost ulomaka nastalih isključivo rukovanjem,
- tragovi ličinki: najviše 15 % m/m,
- pocrnio himenij: najviše 10 % m/m;

(c) „komercijalno” za proizvod koji mora udovoljavati sljedećim svojstvima pakiranja i zahtjevima:

- presjeci gljive, također u komadićima s ulomcima: najviše 15 % m/m,
- boja mesa u trenutku pakiranja: od svjetlokestenjaste do tamnokestenjaste boje,
- moguća je prisutnost ulomaka nastalih isključivo rukovanjem,
- tragovi ličinki: najviše 25 % m/m,
- pocrnio himenij: najviše 20 % m/m.

3.3. Sirovine (samo za prerađene proizvode)

—

3.4. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla)

—

3.5. Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području

Faze koje se moraju provesti na zemljopisnom području jesu proizvodnja i berba gljiva.

3.6. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.

Svježi nadzemni dijelovi gljiva moraju se po mogućnosti razvrstati prema sortama i trebaju biti stavljeni u prodaju u drvenim posudama, poželjno od bukova ili kestenova drveta, duljine 50 cm i širine 30 cm ili 25 cm x 30 cm, s niskim rubom, kako bi se gljive mogle rasporediti samo u jednom sloju. Posuda mora imati končić sa zapečaćenom trakom kojom je spriječeno da se iz nje izvadi sadržaj, a da se ne pokida pečatna traka.

Osušeni proizvod treba biti pakiran u drvene posude ili posude od vrbovog pruća, u vreće ili keramičke posude ili posude od terakote, zapremine od 20, 50, 100 ili 200 grama sušenog proizvoda, na kojima je žig sa serijskim brojem. Pakiranje sušenog proizvoda mora biti zapečaćeno tako da se spriječi vađenje sadržaja, a da se ne pokida pečatna traka.

3.7. Posebna pravila o označivanju

Posude ili pakiranja svježeg ili sušenog proizvoda moraju, osim logotipa proizvoda i simbola Unije napisanih velikim tiskanim slovima jednake veličine, imati oznake „Fungo di Borgotaro” i „Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla” te podatke kojima je moguće utvrditi naziv, tvrtku društva i adresu poslovnog subjekta koji pakira proizvod te moguće dopunske i pomoćne podatke koji nemaju pohvalni ton ili koji po svojoj naravi ne dovode potrošača u opasnost, navodeći ga na pogrešan zaključak o prirodi i svojstvima gljiva.

Logotip „Fungo di Borgotaro” izgleda kako slijedi:



4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Proizvodno područje gljive „Fungo di Borgotaro” obuhvaća područje koje je prikladno za njezinu proizvodnju u općinama Berceto, Borgotaro (Borgo Val di Taro), Albareto, Compiano, Tornolo i Bedonia u pokrajini Parma te u općinama Pontremoli i Zeri u pokrajini Massa Carrara.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

5.1. Posebnosti zemljopisnog područja

Proizvodno područje gljive „Fungo di Borgotaro” odlikuje se izvrsnom klimatskom homogenošću u pogledu padalina koje su ujednačene na oba apeninska obronka te u pogledu temperatura i odgovarajućih temperaturnih kretanja. Čitavo područje geološki se odlikuje uglavnom pješčenjačkom stijenskom formacijom s ponekim rijetkim glinovitim područjima. Stoga postoji ujednačenost u pedološkom pogledu te u pogledu zadržavanja i kruženja padalina u slojevima tla bogatima humusom, što osigurava dostatnu vlažnost u donjim dijelovima šuma i utječe na nastanak gljiva, osobito četiriju vrsta iz roda *Boletus*.

U čitavom je proizvodnom području zajedničko upravljanje gljivarskim resursima. Naime, prije pedesetak godina stvoreni su posebni rezervati za očuvanje gljiva s istim pravilima berbe. Svrha rezervata je urediti pristup gljivarima uz ograničenje broja dana kada je rezervat otvoren te količina gljiva koje se mogu ubrati kako bi se i šuma i gljive zaštitile od pretjeranog iskorištavanja.

5.2. Posebnosti proizvoda

Sve sorte gljive „Fungo di Borgotaro” odlikuju se intenzivnim i čistim mirisom koji nije rezak, bez nota sijena, sladića ili svježeg drva. I kada je osušena gljiva „Fungo di Borgotaro” zadržava svoj miris, za razliku od vrganja iz drugih područja koji, kad su osušeni, gube tu organoleptičku posebnost.

5.3. Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)

U području Valtaro i Valmagra ugled gljive „Fungo di Borgotaro” povećava se već stoljećima tako da je postala jedna od najcjenjenijih gljiva i u razgovoru i na mjesnoj tržnici.

Prvi zapis o proizvodnji gljive „Fungo di Borgotaro” nalazimo u djelu „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” koje je napisao A. C. Cassio (1669.–1760.). To djelo govori o svojstvima gljive, proizvodnom području i praksama u berbi i distribuciji proizvoda. Drugo svjedočanstvo o toj proizvodnji gljive nalazimo u topografskom rječniku Vojvodstva Parme, Piacenze i Guastalla Lorenza Molossija (Parma, 1832.–1834.) i u knjizi D. Tommasa Grillija naslovljenoj „Manipolo di cognizioni con cenni storici di Albareto e di Borgotaro”, izdanoj 1893., u kojoj je riječ o djelatnostima u tom području te izriječkom o proizvodnji gljive i njezinu značaju u pokrajini, s opisom načina berbe i tradicionalne prerade gljiva.

„Fungo di Borgotaro” dobiva stvarni gospodarski značaj krajem 19. stoljeća kada se pojavljuju prva poduzeća koja se počinju baviti trgovačkom i prerađivačkom djelatnošću zahvaljujući postupku sušenja.

Potkraj 19. stoljeća prerada i trgovanje ovim proizvodom bili su tako razvijeni da se proizvod izvezio uglavnom u zemlje Sjeverne Amerike i Južne Amerike. Članak C. Bellinija iz 1933., objavljen u „Avvenire agricolo” ponovno je 1975. objavilo udruženje „A. Emmanuelli”, a govori o potrebi dobivanja dopuštenja za „oznaku podrijetla”. S obzirom na značaj ove proizvodnje, općinska je uprava 1928. posebnom uredbom ustanovila dvodnevnu tržnicu koja se svakog tjedna održavala radi prodaje proizvoda, osobito onih u sušenom stanju.

Ugled gljive „Fungo di Borgotaro” i dalje se prenosi zahvaljujući brojnim člancima objavljenima u turističkim i gastronomskim časopisima te manifestacijama koje se organiziraju svake godine. U članku naslovljenom „Alla scoperta del Fungo di Borgotaro” (časopis „Gustame” iz rujna 2009., str. 88.–89.) govori se o Borgo Val di Taro i njezinim dolinama koje su poznate po svojoj gljivi. Časopis „Gustare l'Italia” (rujan 2011., str. 11.) posvećuje čitavo poglavlje gljivi „Fungo di Borgotaro” i njezinom proizvodnom području, organoleptičkim osobinama i nastojanjima skupina proizvođača koje su godinama radile na zaštiti ovog visokokvalitetnog proizvoda. Uz to, ugled gljive „Fungo di Borgotaro” povezan je sa strašću brojnih gljivara koji dolaze iz drugih talijanskih regija, a posjećuju šume regije Valtaro u vrijeme berbe. U članku „Dalle Marche in cerca di porcini” (Gazzetta di Parma od 17.10.2009.) objašnjava se zanimanje mikologa pokrajine Marche za „Fungo di Borgotaro” i područje Valtaro.

Naposljetku, od 1975. svake se godine održava svečanost „Fungo di Borgotaro” u općini Borgo Val di Taro.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 5. stavak 7. Uredbe (EZ) br. 510/2006 ⁽⁴⁾)

Ministarstvo je pokrenulo nacionalni postupak prigovora uz objavu zahtjeva za izmjenu specifikacije proizvodnje ZOZP-a „Fungo di Borgotaro” u Službenom listu Talijanske Republike br. 161 od 11. srpnja 2013.

Pročišćeni tekst specifikacije dostupan je na sljedećem *web*-mjestu: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ili

izravno na početnoj stranici Ministarstva za poljoprivrednu, prehrambenu i šumarsku politiku (www.politicheagricole.it), klikom na „Qualità e sicurezza” (Kvaliteta i sigurnost) u gornjem desnom kutu ekrana i zatim na „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE” (Specifikacije podnesene na razmatranje EU-u).

⁽⁴⁾ Vidjeti bilješku 3.

Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2014/C 122/05)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾.

UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 510/2006

o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda ⁽²⁾

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

EZ br. BG-PGI-0005-01050 – 26.10.2012.

ZOZP (X) ZOI ()

1. Naziv

„Българско розово масло” („Bulgarsko rozovo maslo”)

2. Država članica ili treća zemlja

Bugarska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 3.2.: Eterična ulja

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv pod točkom 1.

„Bulgarsko rozovo maslo” eterično je ulje dobiveno destilacijom vodenom parom cvjetova ruže mjesecarke (*Rosa damascena* Mill.).

Vanjski izgled: Uljasta prozirna tekućina

Boja: Žuta ili žutozeleno

Miris: Karakterističan miris ruža

Fizikalno-kemijski pokazatelji: Utvrđuju se plinskom kromatografijom. Utvrđeni reprezentativni i tipični sastojci prisutni su u količinama navedenima u nastavku te se u skladu s njima određuje kromatografski profil ulja:

Sastojci	Sadržaj (%)
ETANOL	do 3,0
LINALOL	između 1,0 i 3,0
FENILETIL ALKOHOL	do 3,0
CITRONELOL	između 24,0 i 35,0
NEROL	između 5,0 i 12,0
GERANIOL	između 13,0 i 22,0
GERANIL ACETAT	do 1,5
EUGENOL	do 2,5
METILEUGENOL	do 2,0
FARNESOL	najmanje 1,4

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

⁽²⁾ SL L 93, 31.3.2006., str. 12. Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012.

Sastojci	Sadržaj (%)
UGLJIKOVODICI:	
C ₁₇ (heptadekan)	između 1,0 i 2,5
C ₁₉ (nonadekan) (*)	između 8,0 i 15,0
C ₁₉ (nonadeken) (**)	između 2,0 i 5,0
C ₂₁ (heneikosan)	između 3,0 i 5,5
C ₂₃ (trikosan)	između 0,5 i 1,5

(*) zasićeni ugljikovodik kemijske formule CH₃(CH₂)₁₇CH₃
(**) nezasićeni ugljikovodik (s jednom ili više dvostrukih ugljikovih veza) kemijske formule CH₃(CH₂)₁₆CH = CH₂

3.3. Sirovine (samo za prerađene proizvode)

(a) Ruža mjesječarka (*Rosa damascena* Mill.)

Svježi cvijet ruže sastavljen od latica i lapova ruža vrste *Rosa damascena* Mill., s uklonjenim mladicama, lišćem i pupoljcima te bez mehaničkih nečistoća (npr. blato, kamenje).

(b) Voda

3.4. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla)

—

3.5. Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području

Branje, prijevoz i skladištenje cvjetova ruža:

Branje cvjetova ruža obično počinje u svibnju, najprije na poljima na uzvisini od 300 do 400 m nadmorske visine, a traje od 20 do 25 dana, kada cvjetovi ruža postiču odgovarajuću zrelost i imaju od 14 do 40 ružičastocrvenih latica te ugodan i karakterističan miris. Branje cvjetova ruža započinje između 5 i 6 sati ujutro i traje do 11 sati ili do podneva. Kvaliteta ulja „Bulgarsko rozovo maslo” zajamčena je usklađenošću sa zahtjevom da se cvjetovi ruža prerađuju najkasnije od 10 do 15 sati nakon branja, kako bi se očuvala svježina i kvaliteta sirovine.

Cvjetovi se prevoze u destilerije odmah nakon branja, a destilacija se provodi bez prestanka. Cvjetovi ruža se sortiraju, neki za neposrednu preradu, a neki za skladištenje koje ne smije trajati duže od 15 sati (kada je vrijeme prohladno, a temperatura cvjetova nije viša od 20 °C) prije destilacije, ovisno o tome kada su ubrani.

Prerada cvjetova ruža – faze prerade:

Destilacija: Cvjetovi ruža stavljaju se u kotao za destilaciju u volumenu jednakom 100 kg po kubičnom metru i miješaju se s vodom u omjeru od 1:4 do 1:5; tu mješavinu se zagrijava i pretvara ju se parom i vodom u kipuću pastu koju se miješa uz upotrebu automatskog uređaja. Eterična ulja odvojena s pomoću pare hlade se i njima se pune tikvice u koje se sakupljaju. Potrebno je približno 3 500 kg cvjetova ruža za 1 kg ružina ulja.

Ponovna destilacija (koncentracija) destilirane tekućine: Provodi se u cijevi za ponovnu destilaciju koja radi neprekidno, u kojoj se početni destilat podvrgava višestrukoj ponovnoj destilaciji.

Odvajanje, dehidracija i filtriranje ružina ulja: Eterično ulje odvaja se u firentinske tikvice, nakon čega se uklanjaju sve mehaničke nečistoće i voda zagrijavanjem do 30 °C i filtriranjem.

Miješanje: Komercijalne serije priprema se spajanjem (miješanjem) ružina ulja proizvedenog u jednoj instalaciji (vlastite mješavine poduzeća) ili miješanjem ulja proizvedenog u različitim instalacijama.

3.6. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.

Skladištenje: U odvojenim zaštićenim objektima, uključujući bankovne sefove, pri temperaturi od $15 \pm 5^\circ\text{C}$, daleko od izravnog sunčevog svjetla i izvora topline, u zapečaćenim vatrostalnim tikvicama kapaciteta do 5 000 g opremljenim posebnim čepovima kojima se sprječava izravan kontakt sa zrakom ili u lakiranim aluminijskim spremnicima.

Prijevoz i pakiranje: U lakiranim aluminijskim spremnicima ili u tradicionalnim cilindričnim bocama (*konkumi*) čiji su vratovi zatvoreni čepovima i zavarenom metalnom pločicom na vrhu), ili u staklenkama i staklenim tikvicama. Tradicionalne tikvice omotavaju se bijelom tkaninom s tradicionalnim dodatcima, odnosno trobojnom vrpcom i užetom te s jamstvenim certifikatom zavezanim oko vratova. Pakiranja se razlikuju i težine im variraju od 0,5 g do 5 000 g. Tradicionalne tikvice ili spremnike prevozi se u standardnim drvenim sanducima, kutijama odobrenim za prijenos opasne robe ili običnim čvrstim kutijama od rebrastog kartona, podložnima najvišoj dopuštenoj neto težini od 10 kg.

3.7. Posebna pravila o označivanju

—

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Zemljopisna regija u kojoj se proizvodi ulje „Bulgarsko rozovo maslo” uključuje sljedeće općine:

— u oblasti Plovdiv: Brezovo, Kalojanovo, Karlovo, Sopot, Stambolijski, Sedinenie i Hisarja,

— u oblasti Stara Zagora: Bratja Daskalovi, Gurkovo, Kazanlak, Magliž, Nikolaevo, Pavel Banja i Stara Zagora,

— u oblasti Pazardžik: Belovo, Bracigovo, Pazardžik, Panadurište, Peštera i Strelča,

— u Sofijskoj oblasti: Ihtiman, Koprivštica i Mirkovo.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

5.1. Posebnosti zemljopisnog područja

Prirodne i klimatske značajke

Ruža mjesecarka tradicionalno se uzgaja u Dolini ruža (Rozovata Dolina) u središnjoj Bugarskoj na nadmorskoj visini između 370 i 625 m. Regiju odlikuje lagano, pješčano smeđe šumsko tlo koje ne zadržava vodu, a klimatsku su uvjeti prikladni za uzgoj ruža. Zahvaljujući blagim zimama i prosječnoj godišnjoj temperaturi od $10,6^\circ\text{C}$, cvjetovi pupaju u veljači. Visoke razine vlažnosti u svibnju i lipnju optimalne su za sporo i ravnomjerno cvjetanje tijekom razdoblja branja.

Povijesni i ljudski čimbenici

Proizvodnja ulja „Bulgarsko rozovo maslo” tradicionalno je zanimanje stanovništva doline Rozovata Dolina. Tijekom povijesti duže od 300 godina lokalno je stanovništvo sakupilo stručno znanje o razvoju sjemena visoke kvalitete i uzgoju ruža te je u industriju uvelo tehnološke inovacije. Branje se provodi tijekom razdoblja od 20 do 30 dana i potrebne su posebne vještine: između nekoliko sati prije zore i ranog jutra beru se samo cvjetovi s barem jednom otvorenom laticom zajedno s lapovima, bez oštećivanja stabljike ili grana. Zatvorene pupoljke ostavlja se na stabljici za naknadno branje. Samo su iskusni destilatori kvalificirani procijeniti kada su cvjetovi spremni da ih se stavi u kotao za destilaciju, utvrditi omjer cvjetova i vode te odlučiti koja je optimalna temperatura za destilaciju. Te se vještine prenose s generacije na generaciju i služe usavršavanju kotlova u kojima se proizvodi ulje „Bulgarsko rozovo maslo”, čime se osigurava stalna visoka kvaliteta konačnog proizvoda.

5.2. Posebnost proizvoda

Posebne i prepoznatljive značajke ulja „Bulgarsko rozovo maslo” njegova su bogata aroma, blijeda žutozelena boja, vrlo dobre fiksativne sposobnosti, aroma koja se dugo zadržava te ujednačen spoj hlapivih tvari i ugljikovodika.

Kemijske značajke ulja „Bulgarsko rozovo maslo” usko su povezane sa zemljopisnim osobinama regije te ih one izdvajaju od ružinih ulja proizvedenih u drugim dijelovima svijeta. To su: sadržaj citronelola od 24 do 35 % (u usporedbi sa sadržajem od 39 do 49 % kod proizvođača drugdje na svijetu), omjer citronelola i geraniola od 1,1:2,5 (u usporedbi s 2,3:4,8 kod proizvođača drugdje na svijetu). Prepoznatljiva je značajka ulja „Bulgarsko rozovo maslo” prisutnost mnogobrojnih tipičnih elemenata kao što su farnesol i geranil acetat te nizak sadržaj metileugenola.

5.3. *Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)*

Posebne kvalitete ulja „Bulgarsko rozovo maslo” rezultat su zajedničkog utjecaja čimbenika povezanih sa zemljopisnim područjem. Klimatski uvjeti koji utječu na ravnomjerno cvjetanje, prinos i udjel ulja u cvjetovima blage temperature (od 15 do 25 °C), visoka vlaga u zraku (više od 60 %), ograničena razlika između dnevnih i noćnih temperatura te dovoljan stupanj vlažnosti tla. Tim se uvjetima osigurava da ruže cvjetaju ravnomjerno i potpuno te da stvaraju velike količine ružina ulja visoke kvalitete. Kako bi se dobilo što je više moguće vrijednih sastojaka, pri tehnici upotrebljavanoj za proizvodnju ulja „Bulgarsko rozovo maslo” cvjetove ruža treba prerađivati neprekidno, odmah nakon branja; zbog toga se destilerije nalaze blizu polja ruža.

Proizvodnja ulja „Bulgarsko rozovo maslo” i njezin razvoj započeli su u 17. stoljeću, a opisao ih je dr. Kosjo Zarev u svojoj knjizi „*Bulgarskoto rozoproizvodstvo i traditsionnata kultura*” („Proizvodnja ruža i tradicionalan uzgoj u Bugarskoj”) objavljenoj 2008. Krajem 18. i početkom 19. stoljeća ulje „Bulgarsko rozovo maslo” osvojilo je tržišta diljem svijeta. Bugarska je postala glavni dobavljač za europsku industriju parfema. Ulje „Bulgarsko rozovo maslo” prije se je puno upotrebljavalo u medicini kao dragocjen lijek i u kuhanju kao aromatski začin.

Ubrzo nakon uspostave nove Kneževine Bugarske 1878. doneseni su prvi zakoni kojima se uređuju kvaliteta i čistoća ulja „Bulgarsko rozovo maslo”. U knjizi pod nazivom „*Parva konferentsia varhu Rozovata industria*” („Prva konferencija o industriji ruža”) objavljenoj 1906. objašnjeno je kako slijedi: „Nakon donošenja dekreta ministarstva 1889. kojim se zabranjuje uvoz geranija, cijena ulja „Bulgarsko rozovo maslo” odmah je porasla do nezamislivih visina”.

Iz službenih izvješća dostavljenih bugarskom Ministarstvu vanjskih poslova iz konzulata i poslanstava u New Yorku (SAD), Vichyju (Francuska) i Sjevernom Perthu (Australija) te iz izjava iz razdoblja od 1939. do 1945. zaključuje se da je postojao velik interes za ulje „Bulgarsko rozovo maslo” koji se nastavio i tijekom Drugog svjetskog rata. U pismu od 19. prosinca 1939. Kraljevskog bugarskog veleposlanstva Ministarstvu, i dalje pisanom starim bugarskim pravopisom, navodi se kako „nas je g. William A. Hoffman, kemijski inženjer koji trenutačno živi u New Yorku, izvijestio kako želi i sposoban je uspostaviti redovitu trgovinu uljem „Bulgarsko rozovo maslo” s vrlo povoljnim uvjetima za obje strane”. U pismu od 20. siječnja 1941. ekonomski savjetnik Ministarstva, g. K. Dobrev, izvijestio je kraljevsko poslanstvo u Vichyju o „uvjetima u kojima se ulje „Bulgarsko rozovo maslo” može prodavati u okupiranoj Francuskoj”. Pismom od 24. veljače 1944. Ministarstvo je obaviješteno kako „je cijena ulja „Bulgarsko rozovo maslo” sada 5 000 švicarskih franaka po kilogramu”. Društvo East-West Trading Company of Australia napisalo je 5. listopada 1945. „vrlo smo zainteresirani za ulje „Bulgarsko rozovo maslo” ili za zastupanje njegovih proizvođača u Australiji”.

Ulje „Bulgarsko rozovo maslo” steklo je i održalo svoju međunarodnu popularnost i ugled diljem svijeta te je dobilo mnogobrojne nagrade na međunarodnim izložbama i sajmovima od 1880-ih godina do danas. U poglavlju pod nazivom „Nagrade dodijeljene bugarskom ružinom ulju” u svojoj knjizi „*Bulgarskoto rozoproizvodstvo i traditsionnata kultura*” („Proizvodnja ruža i tradicionalan uzgoj u Bugarskoj”), dr. Kosjo Zarev napisao je: „Zbog svoje visoke kvalitete bugarsko ružino ulje dobilo je desetke medalja i nagrada na mnogobrojnim izložbama, izlaganjima i sajmovima”. Dr. Zarev spominje i kako su poduzeća koja proizvode ulje „Bulgarsko rozovo maslo” i trguju njime osvojila zlatne, srebrne i brončane medalje krajem 19. i početkom 20. stoljeća na sajmovima u Beču (1873.), Philadelphiji (1876.), Chicagu (1895.), Grasseu (1902.), Parizu, Antwerpen (1894.), Amsterdamu, Liègeu, Milanu i Londonu. U knjizi su navedene i nagrade koje je ulje „Bulgarsko rozovo maslo” osvojilo u samoj Bugarskoj, kao ona na sajmu u Plovdivu i ona iz 1968. na Trećoj međunarodnoj konferenciji o eteričnim uljima.

Svečanosti kojima se obilježavalo tristo godina bugarske industrije ružina ulja održane su 1964. te su Bugarska trgovačka komora i Bugarska uprava za ruže dodijelile zlatne medalje i nagrade raznim organizacijama koje su pridonijele razvoju industrije. Tradicionalni Festival ruža održava se svake godine od 1903., uz rekreativno branje ruža i destilaciju kao neke od glavnih atrakcija.

Prije Drugog svjetskog rata ulje „Bulgarsko rozovo maslo” zadovoljavalo je od 70 do 90 % svjetske potražnje za ružinim uljem. Trenutačno Bugarska proizvodi od 1,5 do 2 tone godišnje te se ono većinom izvozi. Sada zadovoljava od 40 do 50 % svjetske potražnje, kako je navedeno u izvješću Instituta za ruže i eterična ulja biljaka u Kazanlaku izdanom za jubilarnu znanstvenu sjednicu od 2. srpnja 2007.

Ulje „Bulgarsko rozovo maslo” upisano je 1994. u bugarski državni registar patenata kao zaštićena oznaka izvornosti pod brojem 052-01.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 5. stavak 7. Uredbe (EZ) br. 510/2006)⁽³⁾

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

⁽³⁾ Vidjeti bilješku 2.

ISSN 1977-1088 (elektroničko izdanje)
ISSN 1977-060X (tiskano izdanje)



Ured za publikacije Evropske unije
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

HR