

# Il-Ġurnal Uffiċjali

## C 122

### tal-Unjoni Ewropea



Edizzjoni bil-Malti

Informazzjoni u Avviżi

Volum 57

25 ta' April 2014

Werrej

I *Riżoluzzjonijiet, rakkomandazzjonijiet u opinjonijiet*

RAKKOMANDEZZJONIJIET

**Il-Bank Ċentrali Ewropew**

2014/C 122/01

Rakkomandazzjoni tal-Bank Ċentrali Ewropew tas-17 ta' April 2014 lill-Kunsill tal-Unjoni Ewropea dwar l-awdituri esterni tal-Bank Ċentrali ta' Malta (BĊE/2014/20) ..... 1

II *Komunikazzjonijiet*

KOMUNIKAZZJONIJIET MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĠI U AĠENZIJI TAL-UNJONI EWROPEA

**Il-Kummissjoni Ewropea**

2014/C 122/02

Ebda oppożizzjoni għal koncentrazzjoni notifikata (Il-Kważa COMP/M.7153 – BNPP/LASER) <sup>(1)</sup> ..... 2

<sup>(1)</sup> Test b'rilevanza għaż-ŻEE

IV *Informazzjoni*

INFORMAZZJONI MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĠI U AĠENZII TAL-UNJONI EWROPEA

**Il-Kummissjoni Ewropea**

2014/C 122/03	Rata tal-kambju tal-euro .....	3
---------------	--------------------------------	---

---

V *Avviżi*

ATTI OHRAJN

**Il-Kummissjoni Ewropea**

2014/C 122/04	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal emenda skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel .....	4
2014/C 122/05	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel .....	12

## I

(Riżoluzzjonijiet, rakkomandazzjonijiet u opinjonijiet)

## RAKKOMANDEZZJONIJIET

## IL-BANK ĊENTRALI EWROPEW

## RAKKOMANDEZZJONI TAL-BANK ĊENTRALI EWROPEW

tas-17 ta' April 2014

**lill-Kunsill tal-Unjoni Ewropea dwar l-awdituri esterni tal-Bank Ċentrali ta' Malta**

(BĊE/2014/20)

(2014/C 122/01)

IL-KUNSILL GOVERNATTIV TAL-BANK ĊENTRALI EWROPEW,

Wara li kkunsidra l-Istatut tas-Sistema Ewropea tal-Banek Ċentrali u tal-Bank Ċentrali Ewropew, u b'mod partikolari l-Artikolu 27.1 tiegħu,

Billi:

- (1) Il-kontijiet tal-Bank Ċentrali Ewropew (BĊE) u tal-banek ċentrali nazzjonali tal-Istati Membri li l-munita tagħhom hija l-euro huma vverifikati minn awdituri esterni indipendenti rakkomandati mill-Kunsill Governattiv tal-BĊE u approvati mill-Kunsill tal-Unjoni Ewropea.
- (2) Il-mandat tal-awdituri esterni li għandu bhalissa l-Bank Ċentrali ta' Malta ntemm wara l-verifika għas-sena finanzjarja 2013. Huwa għalhekk mehtieg li jinhatru awdituri esterni mis-sena finanzjarja 2014.
- (3) Il-Bank Ċentrali ta' Malta għażel lil PricewaterhouseCoopers bhala l-awdituri esterni tiegħu għas-snin finanzjarji 2014 sa 2018,

ADOTTA DIN IR-RAKKOMANDEZZJONI:

Huwa rakkomandat illi PricewaterhouseCoopers għandhom jinhatru bhala l-awdituri esterni tal-Bank Ċentrali ta' Malta għas-snin finanzjarji 2014 sa 2018.

Magħmul fi Frankfurt am Main, is-17 ta' April 2014.

*Il-President tal-BĊE*

Mario DRAGHI

---

## II

*(Komunikazzjonijiet)*KOMUNIKAZZJONIJIET MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĠI U  
AĠENZIJI TAL-UNJONI EWROPEA

## IL-KUMMISSJONI EWROPEA

**Ebda oppożizzjoni għal koncentrazzjoni notifikata****(Il-Kważa COMP/M.7153 – BNPP/LASER)****(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)**

(2014/C 122/02)

Fl-10 ta' April 2014, il-Kummissjoni ddecidiet li ma topponix il-koncentrazzjoni notifikata msemmija hawn fuq u li tiddikjaraha kompatibbli mas-suq intern. Din id-deċiżjoni hi bbażata fuq l-Artikolu 6(1)(b) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004<sup>(1)</sup>. It-test shih tad-deċiżjoni hu disponibbli biss bil-Franċiż u ser isir pubbliku wara li jitnehħa kwalunkwe sigriet tan-negozju li jista' jkun fih. Dan it-test jinstab:

- Fit-taqsima tal-amalgamazzjoni tal-websajt tal-Kummissjoni dwar il-Kompetizzjoni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Din il-websajt tipprovdi diversi faċilitajiet li jghinu sabiex jinstabu d-deċiżjonijiet individwali ta' amalgamazzjoni, inklużi l-kumpanija, in-numru tal-każ, id-data u l-indiċi settorjali,
- f'forma elettronika fil-websajt EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) fid-dokument li jgħib in-numru 32014M7153. Il-EUR-Lex hu l-aċċess fuq l-Internet għal-liġi Ewropea.

---

<sup>(1)</sup> ĠUL 24, 29.1.2004, P. 1.

## IV

(Informazzjoni)

INFORMAZZJONI MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĠI U AĠENZJI  
TAL-UNJONI EWROPEA

## IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Rata tal-kambju tal-euro <sup>(1)</sup>

L-24 ta' April 2014

(2014/C 122/03)

1 euro =

Munita	Rata tal-kambju	Munita	Rata tal-kambju		
USD	Dollaru Amerikan	1,3820	CAD	Dollaru Kanadiż	1,5237
JPY	Yen Ġappuniż	141,63	HKD	Dollaru ta' Hong Kong	10,7151
DKK	Krona Daniza	7,4665	NZD	Dollaru tan-New Zealand	1,6126
GBP	Lira Sterlina	0,82300	SGD	Dollaru tas-Singapor	1,7380
SEK	Krona Żvediza	9,0690	KRW	Won tal-Korea t'Isfel	1 437,95
CHF	Frank Żvizzeru	1,2203	ZAR	Rand ta' l-Afrika t'Isfel	14,6234
ISK	Krona Izlandiza		CNY	Yuan ren-min-bi Ċiniz	8,6381
NOK	Krona Norveġiza	8,2785	HRK	Kuna Kroata	7,6220
BGN	Lev Bulgaru	1,9558	IDR	Rupiah Indoneżjan	16 044,00
CZK	Krona Ċeka	27,443	MYR	Ringgit Malażjan	4,5184
HUF	Forint Ungeriz	307,73	PHP	Peso Filippin	61,867
LTL	Litas Litwan	3,4528	RUB	Rouble Russu	49,3237
PLN	Zloty Pollakk	4,1914	THB	Baht Tajlandiż	44,746
RON	Leu Rumun	4,4608	BRL	Real Braziljan	3,0621
TRY	Lira Turka	2,9450	MXN	Peso Messikan	18,0648
AUD	Dollaru Awstraljan	1,4916	INR	Rupi Indjan	84,4195

<sup>(1)</sup> Sors: rata tal-kambju ta' referenza ppubblikata mill-Bank Ċentrali Ewropew.

V

(Avviżi)

ATTI OĦRAJN

## IL-KUMMISSJONI EWROPEA

**Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal emenda skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel**

(2014/C 122/04)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt għal oġġezzjoni għall-applikazzjoni għal emenda skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill <sup>(1)</sup>.

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA

REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006

dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografici u d-denominazzjonijiet tal-orijini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel <sup>(2)</sup>

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA SKONT L-ARTIKOLU 9

“FUNGO DI BORGOTARO”

Nru tal-KE: IT-PGI-0117-01146 – 28.8.2013

IGP (X) DPO ( )

## 1. Intestatura tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott affettwata mill-emenda

- Isem il-prodott
- Deskrizzjoni tal-prodott.
- Żona ġeografika
- Prova tal-orijini
- Metodu tal-produzzjoni
- Tikkettar
- Rabta
- Rekwiżiti nazzjonali
- OĦrajn [Ippakkjar]

<sup>(1)</sup> ĠUL 343, 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> ĠUL 93, 31.3.2006, p. 12. Sostitwit bir-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

## 2. Tip ta' emenda

- Emenda tad-Dokument Uniku jew tal-Iskeda Sommarja
- Emenda għall-Ispeċifikazzjoni tad-DPO jew l-IGP irregistrata, li għaliha la d-Dokument Uniku u lanqas l-Iskeda Sommarja ma ġew ippubblikati
- Emenda għall-Ispeċifikazzjoni li ma tehtiegħ emenda għad-Dokument Uniku ppubblikat (l-Artikolu 9(3) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)
- Emenda temporanja għall-Ispeċifikazzjoni li tirriżulta mill-impożizzjoni ta' miżuri obbligatorji sanitari jew fitosanitari mill-awtoritajiet pubbliċi (l-Artikolu 9(4) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

## 3. Emenda/i

*Deskrizzjoni tal-prodott.*

- In-nomenklatura ġiet aġġornata skont id-denominazzjonijiet xjentifiċi l-aktar reċenti tal-mikoloġija. Ma ġewx miżjuda jew imhassra varjetajiet godda man-nomenklatura l-ġdida.
- Ġiet introdotta l-kategorija tal-faqqiegh niexef, b'deskrizzjoni tar-rekwiżiti tal-kummerċjalizzazzjoni sabiex tkun tista' tintuża d-denominazzjoni "Fungo di Borgotaro" anki għall-prodott immixxef. Sal-lum il-produzzjoni tal-"Fungo di Borgotaro" tista' tintuża biss għall-prodott frisk għaliex l-ispeċifikazzjoni tal-prodott ma fihix deskrizzjoni tal-kategorija tal-faqqiegh niexef jew tal-mod kif tnixxfu. Storikament - qabel ir-registrazzjoni tad-denominazzjoni - hemm evidenza tal-preservazzjoni ta' dan il-faqqiegh permezz tat-tnixxif. It-tnixxif dejjem kien ta' importanza primarja għall-popolazzjoni taż-żona għaliex dan kien jippermetti l-kummerċ tiegħu, kif evidenzjat mid-dokumenti storiċi u fir-referenzi li hemm fil-punti (d) u (f) tal-Iskeda Sommarja tal-1994.
- L-espressjoni "kontenut ta' ilma taht id-90%" ġiet mibdula għal "kontenut ta' ilma li ma jaqbiż id-90%". Studji empiriċi wrew li ċertu kampjuni b'sahhithom għandhom kontenut ta' ilma ta' eżattament 90%.

*Żona ġeografika*

- Iż-żona ġeografika tal-produzzjoni ġiet estiża biex tinkludi l-muniċipalitajiet ta' Berceto, Compiano, Tornolo u Bedonia fil-Provinċja ta' Parma, u l-muniċipju ta' Zeri fil-Provinċja ta' Massa Carrara. Dawn il-muniċipalitajiet jikkonfinaw maż-żona ta' produzzjoni attwali. Għal kull wiehed minn dawn, maż-żmien harġu fatturi li, minbarra l-kontinwità territorjali u pedoklimatika, żguraw il-kontinwità tal-esperjenza storika, ta' tradizzjonijiet u ta' rabta mal-ambjent bħal fit-territorji li attwalment huma inklużi fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott. It-territorji li huma inklużi fiż-żona oriġinali u dawk li għalihom qed jintalab li jiġu inklużi jikkondividu l-istess metodi ta' ġestjoni tal-patrimonju tal-faqqiegh u tal-bosk. Fil-fatt, kważi hamsin sena ilu, fdawn iż-żoni ġew stabbiliti riżervi speċjali għas-salvagwardja tal-faqqiegh u ġew adottati anki l-istess regolamenti għall-ġbir.

*Prova tal-orijini*

- Ġew aġġornati l-proċeduri li l-operaturi jridu jeżegwixxu sabiex jiggarrantixxu l-orijini tal-prodott.

*Metodu tal-produzzjoni*

- Ġew eliminati d-dettalji tekniċi relatati mat-tip ta' ġestjoni tal-boskijiet u n-numru ta' standards favur test iżjed sempliċi fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott li jirreferi għall-konformità mar-regoli reġjonali tal-forestrija

- Ġie iċċarat fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott il-perjodu ta' ġbir għall-"Fungo di Borgotaro". L-għażla tal-perjodu tal-bidu u tat-tmiem tal-operazzjonijiet tal-ġbir kienet ibbażata fuq it-tifrih tal-faqqiegh li jiddependi minn kundizzjonijiet klimatiċi partikolari li jseħhu fil-perjodu mmarkat mill-1 ta' April sat-30 ta' Novembru. Din il-kjarifikazzjoni tal-perjodu ta' ġbir hija maħsuba biex tiġġieled il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodotti frawdolenti bhala "Fungo di Borgotaro" fi staġuni li fihom ma jistax jinstab.
- Ġiet imħassra l-informazzjoni relatata mal-projbizzjoni fuq il-ġbir ta' sporokarpi li għandhom dijametru tal-kappell ta' inqas minn 2 cm, sakemm dawn ma jikbrux flimkien ma' sporokarpi ta' daqs ikbar mill-limitu msemmi. Id-dijametru minimu għall-ġbir huwa stabbilit fil-legiżlazzjoni reġjonali, għalhekk huwa biżżejjed li jkun hemm konformità mar-regolamenti fil-qasam.
- Ġie kkoreġut żball fl-Artikolu 6(b) - il-koniferi ma jistgħux jinqatgħu perjodikament u għalhekk mhux possibbli li jinbidel il-metodu ta' ġestjoni tal-bosk.

#### Tikkettar

- Ġew introdotti regoli relatati mat-tikkettar tal-prodott innixxef.
- Iddahħal il-logo tal-"Fungo di Borgotaro IGP" u d-deskrizzjoni tiegħu.

#### Ippakkjar

- Ġew introdotti regoli relatati mal-ippakkjar tal-prodott innixxef.
- Għall-prodott frisk ġiet inkluża l-possibbiltà ta' ppakkjar tal-prodott anki f'kaxxex iżgħar (25 cm x 30 cm) għall-kummerċjalizzazzjoni ta' kwantitajiet iżgħar mit-3 kg previsti għall-kaxxex tradizzjonali.

#### DOKUMENT UNIKU

#### REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006

dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografici u d-denominazzjonijiet tal-orġini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel <sup>(3)</sup>

#### "FUNGO DI BORGOTARO"

KE Nru: IT-PGI-0117-01146 – 28.8.2013

IĠP ( X ) DPO ( )

#### 1. Isem

"Fungo di Borgotaro"

#### 2. Stat membru jew pajjiż terz

L-Italja

#### 3. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew l-oġġett tal-ikel

##### 3.1. Tip tal-prodott

Klassi 1.6: Frott, hxejjex u ċereali, friski jew ipproċessati

##### 3.2. Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f(1)

L-indikazzjoni ġeografika protetta "Fungo di Borgotaro" hi ristretta għal sporokarpi friski u niexfa tal-varjetajiet li ġejjin ta' Boletus Sez. Boletus skont Moser:

- *Boletus aestivalis* (magħruf anki bhala *Boletus reticulatus* Schaffer ex Baudin), imsejjah lokalment bhala "rosso" (ahmar) jew "fungo del caldo" (faqqiegh tat-temp shun);

kappell: fil-bidu emisferiku, imbagħad konvess – b'bażi minfuha: rita bil-pil irqiq niexfa (twahħal fix-xita, imxaqqa fin-niexef); kulur kannella fl-ahmar kemxejn skur u uniformi;

<sup>(3)</sup> Sostitwit bir-Regolament (UE) Nru 1151/2012.



zokk: sod, fil-bidu mzaqqaq, imbagħad irqaq u ċilindriku jew minfuh fil-baži, l-istess kulur bħall-kappell iżda bi sfumaturi aktar ċari, mgħotti kollu kemm hu b'retikulu li huwa kważi dejjem viżibbli sew u għandu xibka bajdanija li tiskura;

laham: aktar artab mill-faqqiegh tat-tip porċini, abjad, mingħajr sfumaturi taht ir-rita tal-kappell, b'riha u toghma pjaċevoli hafna;

habitat: l-aktar fil-boskijiet tal-qastan – staġun tat-tkabbir Mejju-Settembru.

- *Boletus pinicola* Vittadini (magħruf ukoll bħala *B. pinophilus* Pilat et Dermek) imsejjah lokalment bħala “moro” (skur);

kappell: emisferiku għal ffit konvess; rita miksiya b'ghabra bajdanija li fil-bidu hija mitbuqa u miksiya bis-suf, imbagħad mingħajr suf u niexfa, b'kulur kannella granata-kannella fl-ahmar-ahmar lewn l-inbid;

zokk: kumpatt, sod u ohxon, ta' kulur abjad għal okra għal kannella-kannella fl-ahmar, retikulu sottili u ristrett għall-partijiet ta' hdejn il-basla;

laham: abjad, kostanti, kannella-ahmar lewn l-inbid taht ir-rita tal-kappell, b'riha mhux notevoli u toghma helwa u delikata;

habitat: il-faqqiegh tas-sajf, li hu ehxen, jinsab l-aktar fil-boskijiet tal-qastan, minn Ġunju; il-faqqiegh tal-harifa, li hu irqaq, jippreferi l-boskijiet tal-fagu u l-kopertura taż-żnuber abjad.

- *Boletus aereus* Bulliard ex Fries, imsejjah lokalment “magnan”;

kappell: emisferiku, imbagħad konvess u fl-ahħar ċatt – wiesa': rita niexfa u bellusija, b'kulur lewn ir-ram, b'mod speċjali fil-kampjuni adulti;

zokk: sod, fil-bidu mzaqqaq imbagħad jitwal, b'kulur kannella-okra, u retikulu fin ikkonċentrat madwar il-partijiet ta' fuq;

laham: sod, abjad, kostanti, b'riha tfuħ, b'toghma ta' faqqiegh intensa iżda pura hafna;

habitat: jinstab l-aktar fil-boskijiet tal-ballut u tal-qastan, minn Lulju sa Settembru, jippreferi kundizzjonijiet iżjed kserotermiċi mill-varjetajiet l-oħra tal-*Boletus*.

- *Boletus edulis* Bulliard ex Fries magħruf lokalment bħala “*fungo del freddo*” (faqqiegh tat-temp kiesaħ), b'mod partikolari fil-forma bajda tiegħu;

kappell: l-ewwel emisferiku mbagħad ffit konvess; wiċċ mingħajr suf u opak, iwahħal ffit f'kundizzjonijiet umdi; ir-rita ma tistax titqaxxar u għandha kulur varjabbli, minn abjad lejn il-krema għal kannella lewn il-qastan għal kannella fl-iswed, inklużi l-isfumaturi kollha bejniethom;

zokk: sod, fil-bidu għat-tond u mbagħad jitwal, b'kulur bajdani għal kannella fl-isfar iktar ċar fil-baži, bir-retikulu mhux dejjem preżenti;

laham: sod, abjad, sfumata bil-kulur tar-rita, kostanti, b'riha u toghma delikata;

habitat: fil-boskijiet tal-fagu, taż-żnuber u tal-qastan, mit-tmiem ta' Settembru sal-ewwel borra. It-tip tas-sajf huwa rari.

Mal-hruġ għall-konsum, il-faqqiegh jista' jkun frisk jew imnixxef, u l-varjetajiet kollha jrid ikollhom kwalitajiet speċifiċi organolettiċi. B'mod partikolari, ir-riha tal-isporokarpi għandha tkun ikkaratterizzata minn aroma nadifa u mhux pikkanti mingħajr hjiel ta' tiben, sugu jew injam frisk.

Speċifikazzjonijiet kummerċjali

— “Fungo di Borgotaro” frisk

Il-“Fungo di Borgotaro” mibjugh frisk irid ikun b'sahhtu, b'zokk u kappell sodi, hieles minn hamrija u materja barranija. L-isporokarpi ma jridx ikollhom alterazzjonijiet subkutanji minhabba larvi tad-Diptera jew insetti oħra fuq aktar minn 20 % tal-wiċċ. L-isporokarpi irid ikollhom wiċċ lixx, mhux deidratat, u kontenut tal-ilma li ma jaqbiżx id-90 % tal-piż totali jew piż speċifiku ta' bejn 0,8 u 1,1, hieles minn tikmix minhabba t-telf ta' umdità.

— “Fungo di Borgotaro” niexef

Għall-bejgħ tal-“Fungo di Borgotaro” niexef iridu jintużaw esklussivament il-kwalifikaturi li ġejjin:

a. “extra”, li jrid jissodisfa l-karatteristiċi u r-rekwiżiti ta' preżentazzjoni li ġejjin:

- biċċiet u/jew partijiet tal-kappell u/jew taz-zokk biss, shaħ matul l-ippakkjar, fi kwantitajiet ta' mhux inqas minn 60 % tal-prodott lest;
- kulur tal-laħam matul l-ippakkjar: abjad għal lewn il-krema;
- preżenza ta' frak li jirriżultaw biss mit-tqandil;
- traċċi ta' larvi: mhux iżjed minn 10 % bil-massa;
- imenju skur: mhux iżjed minn 5 % bil-massa;

b. “speċjali”, li jridu jissodisfaw il-karatteristiċi u r-rekwiżiti ta' preżentazzjoni li ġejjin:

- partijiet tal-kappell u/jew taz-zokk;
- kulur tal-laħam matul l-ippakkjar: lewn il-krema għal kannella fl-isfar;
- preżenza ta' frak li jirriżultaw biss mit-tqandil;
- traċċi ta' larvi: mhux iżjed minn 15 % bil-massa;
- imenju skur: mhux iżjed minn 10 % bil-massa;

c. “kummerċjali”, li jridu jissodisfaw il-karatteristiċi u r-rekwiżiti ta' preżentazzjoni li ġejjin:

- biċċiet tal-faqqiegh inkluz frak: mhux iżjed minn 15 % bil-massa;
- kulur tal-laħam matul l-ippakkjar: kannella ċar għal kannella skur;
- preżenza ta' frak li jirriżultaw biss mit-tqandil;
- traċċi ta' larvi: mhux iżjed minn 25 % bil-massa;
- imenju skur: mhux iżjed minn 20 % bil-massa;

3.3. *Il-materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

—

3.4. *L-għalf (għall-prodotti li ġejjin mill-animali biss)*

—

3.5. *Il-passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jittiehdu fiż-żona ġeografika identifikata*

Il-passi li jridu jittiehdu fiż-żona ġeografika huma dawk tal-produzzjoni u l-ġbir tal-faqqiegh.

3.6. *Ir-regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-thakkik, l-ippakkjar, eċc.*

L-isporokarpi friski jridu jiġu sseparati skont il-varjetà jekk dan huwa possibbli u jridu jiġu kkummerċjalizzati f'kontenituri tal-injam, preferibbilment tal-fagu jew tal-qastan, li huma 50 cm twal u 30 cm wiesgħa jew 25 cm x 30 cm, u jkollhom għub baxxi li jippermettuhom jiġu rranġati f'saff wiehed. Il-kontenitur irid jiġi kopert b'xibka b'faxxa ssiġġillata f'mod li jimpedixxi t-tnehhija tal-kontenut minghajr ma jinkiser is-siġill.

Il-prodott niexef irid ikun ippakkjat f'kontenituri tal-injam jew tal-qasab tal-bxiekkel, f'pakketti jew f'kontenituri taċ-ċeramika jew tal-fuhħar, b'kontenut ta' 20, 50, 100 jew 200 gramma ta' prodott niexef u jkollhom numru progressiv tas-serje. L-ippakkjar għandu jkun issiġġillat f'mod li jimpedixxi t-tnehhija tal-kontenut minghajr ma jinkiser is-siġill.

3.7. *Ir-regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Il-kontenituri jew l-ippakkjar għall-prodott frisk u niexef irid ikollhom il-kliem "Fungo di Borgotaro" u "Indicazione geografica protetta" (indikazzjoni ġeografika protetta) fittri stampati tal-istess daqs, kif ukoll il-logo tal-prodott, is-simbolu tal-Unjoni u referenzi li jidentifikaw: l-isem, l-isem kummerċjali u l-indirizz ta' min jippakkja u kwalunkwe informazzjoni oħra li ma għandhiex skop ta' tifhir u li ma tqarraqx il-konsumatur rigward in-natura u l-karatteristiċi tal-faqqiegh.

Il-logo tal-"Fungo di Borgotaro" hu dan li ġej:



4. **Definizzjoni konċiża taż-żona ġeografika**

Iż-żona tal-produzzjoni għall-"Fungo di Borgotaro" tinkludi t-territorju xieraq tal-municipalitajiet ta' Berceto, Borgotaro (Borgo Val di Taro), Albareto, Compiano, Tornolo u Bedonia fil-Provinċja ta' Parma u tal-municipalitajiet ta' Pontremoli u Zeri fil-Provinċja ta' Massa Carrara

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

5.1. *L-ispeċifiċità taż-żona ġeografika:*

Iż-żona tal-produzzjoni tal-"Fungo di Borgotaro" hi kkaratterizzata minn omogeneità assoluta mill-aspett klimatiku f'termini ta' xita bi preċipitazzjoni uniformi fuq iż-żewġ naħat tal-Appennini, kif ukoll f'termini ta' temperaturi u l-meded tagħhom. Mil-lat ġeologiku iż-żona kollha hija kkaratterizzata minn formazzjonijiet li huma l-aktar ramlija, bi ftit żoni bit-tafal. Bħala konsegwenza anki l-profil pedologiku taż-żona huwa uniformi bħalma huma iż-żamma u ċ-ċirkolazzjoni tal-ilma ta' taht l-art mix-xita fl-istrati ġeologiċi taht il-hamrija, li jiżguraw li jkun hemm biżżejjed umdià fil-bosk, fattur essenzjali għall-produzzjoni tal-faqqiegh u b'mod partikolari għal dawn l-erba' varjetajiet ta' Boletus.

Iż-żona kollha ta' produzzjoni għandha komuni wkoll il-ġestjoni tal-patrimonju tal-faqqiegh. Fil-fatt, kwazi hamsin sena ilu, f'dawn iż-żoni ġew stabbiliti riżervi speċjali għas-salvagwardja tal-faqqiegh, li adottaw anki l-istess regolamenti għall-ġbir; dawn ir-riżervi għandhom l-iskop li jirregolaw l-aċċess ta' persuni li jiġbru l-faqqiegh, b'limitazzjonijiet fuq il-granet tal-ftuh u l-kwantità ta' faqqiegh li tista' tingabar, bil-għan li jiġi protett il-bosk mill-isfruttament żejjed.

## 5.2. L-ispeċifità tal-prodott

Il-varjetajiet kollha tal-“Fungo di Borgotaro” huma kkaratterizzati minn riha intensa u nadifa, mhux pikkanti minghajr hjiel ta' tiben, sugu jew injam frisk. Il-“Fungo di Borgotaro” jzomm ir-riha tiegħu anki meta jiġi mnixxef, għall-kuntrarju tal-faqqiegh tat-tip porcini minn żoni oħra, li jiġifilfu l-karatteristika organolettika tagħhom meta jiġu mnixxfa.

## 5.3. Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għad-DPO) jew il-kwalità speċifika, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi oħra tal-prodott (għall-IGP)

Għal sekli r-reputazzjoni tal-“Fungo di Borgotaro” kompliet tikber fiż-żona ta' Valtaro u tal-Valmagra, u dan sar, fil-lingwaġġ u s-swieq lokali, wiehed mit-tipi ta' faqqiegh l-aktar apprezzat.

Wahda mill-ewwel evidenzi tal-produzzjoni tal-“Fungo di Borgotaro” tinsab fix-xogħol “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” (Storja tal-Borgo Val di Taro, rigward il-bidliet fir-renji fl-Italja u l-Lombardia taht il-papiet, ir-rejiet u l-imperaturi tal-Punent sa minn Charlemagne, u kif l-ibliet saru repubbliki) miktuba minn A.C. Cassio (1669-1760). Dan ix-xogħol jiddeskrivi l-karatteristiċi tal-faqqiegh, iż-żona tal-produzzjoni, kif ukoll id-drawwiet tal-gbir u d-distribuzzjoni tal-prodott. Evidenza oħra tal-produzzjoni ta' dan il-faqqiegh tinsab fid-dizzjunarju topografiku tad-Dukat ta' Parma, Piacenza u Guastalla del Lorenzo Molossi (Parma 1832-1834) u fil-ktieb ta' D. Tommaso Grilli “Manipolo di cognizioni con cenni storici di Albareto, di Borgotaro” (Ġabra ta' għarfien u rakkonti storici ta' Albareto ta' Borgotaro) ippubblikat fl-1893 fejn jissewghu l-attivitajiet fir-reġjun u ssir referenza esplicita għall-preżenza u l-importanza taż-żona tal-produzzjoni tal-faqqiegh u jiġu deskritti wkoll id-drawwiet tal-gbir u l-ipproċessar.

Il-“Fungo di Borgotaro” kiseb importanza ekonomika vera u proprja fl-aħħar tal-1800, bl-istabbiliment tal-ewwel impriżi li bdew attivitajiet ta' kummerċjalizzazzjoni u pproċessar, permezz ta' procedura ta' tnixxif.

Fl-aħħar tal-1800 l-ipproċessar u l-kummerċjalizzazzjoni ta' dan il-prodott kibru tant li sostnew attività ta' esportazzjoni li kienet qed tiffjorixxi, b'mod partikolari lejn pajjiżi tal-Amerika ta' Fuq u l-Amerika t'Isfel. F'artiklu ta' C. Bellini tal-1933 li deher fuq “Avvenire Agricolo” (Il-Ġejjieni tal-Biedja) u ppubblikat mill-ġdid fl-1975 mill-Assoċjazzjoni “A. Emmanuelli” tispikka l-htieġa li tinkiseb awtorizzazzjoni tal-hekk imsejha “marka tal-origini”. Meta titqies l-importanza tat-tkabbir tal-faqqiegh, l-Awtorità municipali ta' Borgotaro, permezz ta' regolament speċjali sa mill-1928, stabbilixxiet suq li jiftah darbtejn fil-ġimgha għall-kummerċ tal-prodott, b'mod partikolari tal-varjetà mnixxfa.

Ir-reputazzjoni tal-“Fungo di Borgotaro” tibqa' hajja permezz ta' diversi artikli ppubblikati fuq magazins turistiċi, gastronomiċi kif ukoll permezz ta' avvenimenti organizzati kull sena. L-artiklu “Alla scoperta del Fungo di Borgotaro” (Niskopru l-Fungo di Borgotaro) (fil-magazin “Gustame” (Duqni) ta' Settembru 2009, p. 88-89) jirrakkonta dwar il-Borgo Val di Taro u l-widien tiegħu famużi għall-faqqiegh. Il-magazin “Gustare l'Italia” (Toghmiel tal-Italja) (ta' Settembru 2011, p. 11) kien iddedika sezzjoni shiha għall-“Fungo di Bortogaro”, it-territorju tal-produzzjoni tiegħu, il-karatteristiċi organolettici u l-impenn tal-assoċjazzjonijiet tal-produtturi li maż-żmien hadmu għall-harsien ta' dan il-prodott ta' kwalità għolja. Ir-reputazzjoni tal-“Fungo di Borgotaro” hija marbuta wkoll mal-passjoni ta' hafna persuni li jiġbru l-faqqiegh li ġejjin minn partijiet oħra tal-Italja li fil-perjodu tal-gbir jiffrekwentaw il-boskijiet taż-żoni ta' Valtaro. L-artiklu “Dalle Marche in cerca di porcini” (Mir-reġjun tal-Marche fit-tfittxija għall-faqqiegh tat-tip porcini) (Gazzetta di Parma tas-17.10.2009) jirrakkonta l-interess muri mill-mikologi tar-reġjun tal-Marche fil-“Fungo di Borgotaro” u t-territorju tal-Valtaro.

Barra minn hekk, sa mill-1975 isir festival kull sena tal-“Fungo di Borgotaro” fil-municipju ta' Borgo Val di Taro.

**Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni**

(l-Artikolu 5(7) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)<sup>(4)</sup>

Din l-Amministrazzjoni nediet il-proċedura ta' oġġezzjoni nazzjonali bil-pubblikazzjoni tal-proposta għal emenda tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott tal-IĠP "Fungo di Borgotaro" fil-Gazzetta Uffiċjali tar-Repubblika Taljana Nru 161 tal-11.7.2013.

It-test shiħ tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott jinsab disponibbli fuq dan l-indirizz: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Jew

billi wiehed jaċċessa direttament il-paġna ewlenija tas-sit tal-Ministru tal-Politika Agrikola, tal-Ikel u tal-Foresti ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), billi jikklikkja fuq "Qualità e sicurezza" (fuq in-naħa ta' fuq tax-xellug tal-iskrin) u wara fuq "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".

---

<sup>(4)</sup> Ara n-nota ta' qiegħ il-paġna 3.

**Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel**

(2014/C 122/05)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt għal oppożizzjoni tal-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill<sup>(1)</sup>.

**REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006**

**dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-orijini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel<sup>(2)</sup>**

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

**Nru KE BG-PGI-0005-01050 – 26.10.2012**

**IĠP ( X ) DOP ( )**

**1. Isem**

“Българско розово масло” (Bulgarsko rozovo maslo)

**2. Stat Membru jew Pajjiż Terz**

Il-Bulgarija

**3. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

**3.1. Tip ta' prodott**

Klassi 3.2: Żjut essenzjali

**3.2. Id-deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f<sup>(1)</sup>**

“Bulgarsko rozovo maslo” huwa żejt essenzjali miksub permezz tad-distillazzjoni bil-fwar tal-warda Damaska (*Rosa damascena* Mill.).

**Dehra esterna:** Likwidu trasparenti żejtni

**Kulur:** Isfar jew aħdar fl-isfar

**Riħa:** L-aria karatteristika tal-ward

**L-indikaturi fiżiko-kimiċi:** Dawn għandhom jiġu ddeterminati permezz ta' kromatografija tal-gass. Il-kostitwenti tipiċi li ġew identifikati huma preżenti f'dawn il-proporzjonijiet li ġejjin, u dan huwa li jiddetermina l-profil kromatografiku taż-żejt:

Kostitwenti	Kontenut (%)
ETANOL	sa limitu ta' 3,0
LINALOL	bejn 1,0 u 3,0
ALKOHOL FENILETIL	sa limitu ta' 3,0
ĊITRONELLOL	bejn 24,0 u 35,0
NEROL	bejn 5,0 u 12,0
ĠERANJOL	bejn 13,0 u 22,0
AĊETAT TAL-ĠERANIL	sa limitu ta' 1,5
EWĠENOL	sa limitu ta' 2,5
METILEWĠENOL	sa limitu ta' 2,0
FARNESOL	mill-inqas 1,4

<sup>(1)</sup> ĠUL 343, 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> ĠUL 93, 31.3.2006, p. 12. Sostitwit bir-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

Kostitwenti	Kontenut (%)
IDROKARBURI:	
C <sub>17</sub> (heptadekan)	bejn 1,0 u 2,5
C <sub>19</sub> (nonadekan) (*)	bejn 8,0 u 15,0
C <sub>19</sub> (nonadekan) (**)	bejn 2,0 u 5,0
C <sub>21</sub> (hnejosan)	bejn 3,0 u 5,5
C <sub>23</sub> (trikosan)	bejn 0,5 u 1,5

(\*) idrokarbur saturat bil-formula kimika CH<sub>3</sub>(CH<sub>2</sub>)<sub>17</sub>CH<sub>3</sub>  
(\*\*) idrokarbur mhux saturat (ma' wiehed jew aktar bonds tal-karbonju doppji) bil-formula kimika CH<sub>3</sub>(CH<sub>2</sub>)<sub>16</sub>CH = CH<sub>2</sub>

### 3.3. Materja prima (għall-prodotti pprocessati biss)

(a) Damask Rose (*Rosa damascena* Mill.)

Inwar tal-ward frisk li jinkludi l-petali u s-sepali ta' ward tal-ispeċi *Rosa damascena* Mill., bir-rimjiet, il-weraq u l-blanzuni imnehhija, u minghajr l-ebda impuritajiet mekkaniċi (eż. tajn, ġebel).

(b) Ilma

### 3.4. Għalf (għall-prodotti li ġejjin mill-annimali biss)

—

### 3.5. Il-passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika identifikata

Il-ġbir, it-trasport u l-ħażna tal-inwar tal-ward:

Il-ħsad tal-inwar tal-ward normalment jibda f'Mejju, f'għelieqi b'altitudni ta' bejn 300-400 metru 'l fuq mill-baħar u jkompli għal madwar 20-25 jum, meta l-inwar ikunu laħqu l-maturità mehtieġa u jkollhom minn 14-40 petali homor fir-roża u fwieħa pjaċevoli u karatteristika. Il-ħsad tal-inwar tal-ward jibda mill-5-6 a.m. u jibqa' għaddej sal-11-12 p.m. Il-kwalità ta' "Bulgarsko rozovo maslo" hija ggarantita mill-konformità mar-rekwiżit li l-inwar tal-ward jiġi pprocessat mhux aktar tard minn 10-15 sigħat wara li jkun nhasad, sabiex tkun ippreservata l-freskezza u l-kwalità tal-materja prima.

In-nawra tiġi ttrasportata lejn id-distillerji immedjatament wara l-ħsad, u d-distillazzjoni titwettaq b'mod kontinwu f'kull hin tal-ġurnata. L-inwar tal-ward jintgħazel: xi whud immorru għall-ipprocessar immedjat u oħrajn biex jinħażnu għal mhux aktar minn 15 siegħa (meta t-temp ikun kiesaħ u t-temperatura tal-fjura ma tkunx aktar minn 20 °C) qabel id-distillazzjoni, skont iż-żmien tal-ħsad.

L-ipprocessar tal-inwar tal-ward — stadji tal-ipprocessar:

Distillazzjoni: In-nawra tal-warda titqiegħed fil-lampik f'volum ugwali għal 100 kg għal kull metru kwadru u mħallta mal-ilma f'proporzjon ta' 1:4 sa 1:5; din it-tahlita tissahħan u tiġi ttrasformata permezz tal-fwar u l-ilma f'pejst ibaqaq, li jithawwad permezz ta' tagħmir awtomatiku. Iż-żjut essenzjali huma estratti billi l-fwar jitkessah, jiġi ttrasformat f'likwidu u mbagħad jitqiegħed fi flasks. Jehtieġ madwar 3 500 kg ta' nwar tal-ward biex tinkiseb kilogramma żejt tal-ward.

Koobazzjoni (koncentrazzjoni) ta' likwidu ddistillat: titwettaq f'kolonna ta' koobazzjoni li tithaddem b'mod kontinwu li fiha d-distillat jgħaddi minn ridistillazzjoni multipla.

Is-separazzjoni, id-deidrattazzjoni u l-filtrazzjoni taż-żejt tal-ward: iż-żejt essenzjali jinqasam f'precipjenti Fjorentini, wara li jitnehhew xi impuritajiet mekkaniċi u l-ilma billi jissahħan sa 30 °C u permezz tal-filtrazzjoni.

Tahlit: Il-lottijiet kummerċjali jiġu ppreparati billi jiġi kkombinat (tahlit) iż-żejt tal-ward f'installazzjoni waħda (it-tahlitiet tal-kumpaniji stess) jew permezz ta' tahlit ta' żejt prodott f'impjanti differenti.

### 3.6. Ir-regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-tahkik, l-ippakkjar, eċċ.

Hżin: F'postijiet protetti ohra, inklużi fi kmamar ta' sigurtà tal-banek, f'temperatura ta'  $15 \pm 5$  °C, 'il bogħod mid-dawl dirett tax-xemx u minn sorsi tas-shana, freċċipjenti tal-ħgieg termoreżistenti b'kapacità sa 5 000 g mgħammra b'tappijiet speċjali li jipprevjenu kuntatt dirett mal-arja jew f'tankijiet miksiġin bl-aluminju.

Il-garr u l-ippakkjar: F'tankijiet miksiġin bl-aluminju jew freċċipjenti ċilindriċi tradizzjonali (*konkumi*) li l-ghenuq tagħhom jingħalqu permezz tas-sufri u pjanċa tal-metall iwweldjata fuqhom), jew f'bottijiet tal-ħgieg u kunjetti. Ir-riċipjenti tradizzjonali jiġu mgeżwra fi drapp abjad b'aċċessorji tradizzjonali, jiġifieri b'żigarella bit-tliet kuluri u spaga u ċertifikat ta' garanzija marbut madwar l-ghonq. Jezisti imballaġġar differenti li jvarja fil-piż minn 0,5 g sa 5 000 g. Ir-riċipjenti jew tankijiet tradizzjonali huma trasportati f'kaxx tal-injam standard, kaxxi iċċertifikati għall-garr ta' merkanzija perikoluża, jew kaxxi tal-kartun ikkorrugat ordinarji b'sahhithom, soġġetti għal limitu ta' piż ta' 10 kg netti.

### 3.7. Ir-regoli speċifiċi dwar it-tikkettar

—

## 4. Definizzjoni konċiża taż-żona ġeografika

Ir-reġjun ġeografiku fejn jiġi prodott il-“Bulgarsko rozovo maslo” jinkludi l-muniċipalitajiet li ġejjin:

— fil-Provinċja ta' Plovdiv: Brezovo, Kaloyanovo, Karlovo, Sopot, Stamboliyski, Saedinenie u Hisarya;

— fil-Provinċja ta' Stara Zagora: Bratya Daskalovi, Gurkovo, Kazanlak, Maglizh, Nikolaevo, Pavel Banya u Stara Zagora

— fil-Provinċja ta' Pazardzhik: Belovo, Bratsigovo, Pazardzhik, Panagyurishte, Peshtera u Strelcha

— fil-Provinċja ta' Sofija: Ihtiman, Koprivshitsa u Mirkovo

## 5. Rabta maż-żona ġeografika

### 5.1. Speċifiċità taż-żona ġeografika

Fatturi naturali u klimatiċi

Il-warda Damaska titkabbar b'mod tradizzjonali fil-Wied tal-Ward (Rozovata Dolina) fiċ-ċentru tal-Bulgarija f'altitudni ta' bejn 370 u 625 m. Ir-reġjun huwa kkaratterizzat minn hamrija kannella hafifa u ramlja tal-foresti li ma żżommx ilma, u kundizzjonijiet klimatiċi favorevoli għat-tkabbir tal-ward. Bis-sahha ta' xtiewi mmoderati u temperatura medja annwali ta' 10,6 °C, l-inwar jibdeu jarmu fi Frar. Il-livelli għolja ta' umdiċa f'Mejju u Ġunju huma l-aħjar biex l-inwar jiffjorixxu bil-mod u b'mod uniformi waqt il-perjodu tal-ħsad.

Fatturi storiċi u umani

Il-produzzjoni ta' “Bulgarsko rozovo maslo” hija attività ta' xogħol tradizzjonali tal-popolazzjoni tar-Rozovata Dolina. Matul aktar minn 300 sena ta' storja, il-popolazzjoni lokali akkumulat għarfien speċjalizzat tal-iżvilupp ta' żrieragh ta' kwalità għolja u ta' kultivazzjoni tal-ward u forniet lill-industrija b' innovazzjoni teknoloġika. Il-ħsad isir fuq perjodu ta' bejn 20 u 30 jum u jirrikjedi hiliet speċifiċi: bosta sigħat qabel s-sebh u filgħodu kmieni l-inwar li jkollhom talanqas petala wahda miftuħa jinhasdu flimkien mas-sepali, mingħajr ma ssir hsara lill-fergħa jew lill-fergħat. Il-blanzuni magħluqa jithallew fuq iz-zokk għall-ħsad aktar tard. Dawk id-distillaturi esperjenzati biss huma kkwalfikati biex jiġġudikaw meta n-nawra hija lesta biex titqiegħed fil-lampik, biex jiddeterminaw il-proporzjon tal-ilma mal-inwar u biex jiddeċiedu l-aħjar temperatura ta' distillazzjoni. Dawn il-hiliet jiġu mgħoddija minn generazzjoni għall-ohra, u jservu biex itejbu l-lampiki li fihom jiġi prodott il-“Bulgarsko rozovo maslo”, u b'hekk tiġi żgurata b'mod konsistenti l-kwalità għolja tal-prodott aħhari.

### 5.2. Speċifiċità tal-prodott

Il-karatteristiċi speċifiċi u distintivi tal-“Bulgarsko rozovo maslo” huma l-aroma rikka tiegħu, il-kulur pallidu, isfar fl-aħdar, il-kwalitajiet fissattivi tajbin hafna, l-aroma dejjiema tiegħu u l-kompożizzjoni bbilancjata ta' sustanzi volatili u idrokarburi tiegħu.



Il-karatteristiċi kimiċi tal-“Bulgarsko rozovo maslo” huma marbutin mill-qrib mal-karatteristiċi ġeografiċi tar-riġjun u jiddistingwuh miż-żjut tal-ward prodotti f'inhawi ohra tad-dinja. Dawn huma: il-kontenut taċ-ċitronellol 24-35% (meta mqabbel ma' 39-49% għal produtturi f'inhawi ohra tad-dinja); proporzjon ta' ġeranjol ta' 1,1:2,5 meta mqabbel ma' 2,3:4,8 għal produtturi f'inhawi ohra tad-dinja); karatteristika li tiddistingwi l-“Bulgarsko rozovo maslo” hija l-preżenza ta' hafna komponenti tipiċi bħal farnesol u aċetat tal-ġeranil, u kontenut baxx tal-metilewġenol.

5.3. *Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għad-DPO) jew il-kwalità speċifika, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi ohra tal-prodott (għall-IĠP)*

Il-kwalitajiet speċifiċi ta' “Bulgarsko rozovo maslo” jirriżultaw mill-azzjoni kollettiva ta' fatturi marbutin maż-żona ġeografika. Kundizzjonijiet klimatiċi li jinfluwenzaw li l-inwar jiffjorixxu b'mod uniformi, ir-rendiment u l-kontenut taż-żejt tan-nawra huma t-temperaturi moderati (15-25 °C), l-umdità atmosferika għolja (il fuq minn 60%), il-varjazzjoni limitata bejn it-temperaturi ta' binhar u dawk ta' billejl, u grad suffiċjenti ta' ilma fil-hamrija. Dawn il-kundizzjonijiet jassiguraw li l-ward jiffjorixxu b'mod uniformi u shiħ u jakkumulaw kwantitajiet kbar ta' żejt tal-ward ta' kwalità għolja. Biex issir estrazzjoni ta' kemm jista' jkun mill-kostitwenti prezzjużi, it-teknika użata biex tipproduċi l-“Bulgarsko rozovo maslo” tirrikjedi li l-inwar tal-ward jiġi pproċessat b'mod kontinwu fil-hinijiet kollha, immedjatament wara l-hsad; għal din ir-raġuni, id-distilleriji jinsabu qrib l-għelieqi tal-ward.

Il-produzzjoni tal-“Bulgarsko rozovo maslo”, u l-iżvilupp tagħha, bdiet fis-Seklu 17 u giet deskritta minn Dr Kosyo Zarev fil-ktieb tiegħu *Bulgarskoto rozoproizvodstvo i traditsionnata kultura* (“Il-produzzjoni u l-kultivazzjoni tradizzjonali tal-ward fil-Bulgarija”), ippubblikat fl-2008. Fi tmiem is-Seklu 18 u l-bidu tas-Seklu 19, il-“Bulgarsko rozovo maslo” hakem is-swieq madwar id-dinja kollha. Il-Bulgarija saret l-fornitur ewlieni fl-industrija tal-fwieha tal-Ewropa. Il-“Bulgarsko rozovo maslo” jintuża b'mod wiesa' fil-kamp tal-medicina bhala medicina prezzjuża, u fit-tisjir bhala tahwir aromatik.

Ftit wara li nholoq il-Prinċipat Bulgaru l-gdid fl-1878 ġew ddigretati l-ewwel liġijiet fir-rigward tar-regolamentazzjoni tal-kwalità u l-purità tal- “Bulgarsko rozovo maslo”. Ktieb intitolat *“Parva konferentsia varhu Rozovata industrija”* (“L-ewwel konferenza dwar l-industrija tal-Ward”), ippubblikat fl-1906, jispjega: “Wara li nħareġ digriet ministerjali li jipprojbixxi l-importazzjoni ta' ġerani fl-1889, il-prezz tal-Bulgarsko rozovo maslo' immedjatament tela' b'mod immaġinabbli.”

Rapporti uffiċjali lill-Ministeru tal-Affarijiet Barranin Bulgaru mill-konsulati u mid-delegazzjonijiet tiegħu fi New York (l-Istati Uniti), Vichy (Franza) u North Perth (l-Awstralja) u diversi dokumenti mill-perjodu 1939-45 jindikaw interess qawwi fil-“Bulgarsko rozovo maslo”, li kompla anke matul it-Tieni Gwerra Dinjija. Ittra tad-19 ta' Diċembru 1939 mill-Konsulat tar-Renju Bulgaru lill-Ministeru, miktuba b'ortografija Bulgara qadima tirrapporta li “Mr. William A. Hoffman, inġinier tal-kimika li bħalissa qiegħed ibbażat fi New York, informana li hu jixtieq u huwa kapaċi jwaqqaf negozju regolari tal-Bulgarsko rozovo maslo' b'kundizzjonijiet favorevoli hafna għaž-żewġ partijiet”. F'ittra datata l-20 ta' Jannar 1941, kunsillier għall-ekonomija tal-ministeru, is-Sur K. Dobrev, informa lid-delegazzjoni tar-Renju Bulgaru f'Vichy bil-“kundizzjonijiet li tahtom il-Bulgarsko rozovo maslo' jista' jinbiegħ fil-parti okkupata ta' Franza”. Ittra bid-data tal-24 ta' Frar 1944 infurmat lil Ministeru li “il-prezz tal-Bulgarsko rozovo maslo' bħalissa huwa ta' 5 000 Franki Żvizzeri għal kull kilogramma.” L-East-West Trading Company tal-Awstralja iddikjarat fil-5 ta' Ottubru 1945 li “Barra minn dan, ahna interessati hafna fil-Bulgarsko rozovo maslo' jew biex nirrappreżentaw il-manifatturi tiegħu fl-Awstralja”.

Il-“Bulgarsko rozovo maslo” bena u żamm il-popolarità u r-reputazzjoni internazzjonali tiegħu madwar id-dinja, billi rebah bosta premijiet f'wirjiet internazzjonali u fieri mill-1880 sal-lum. F'kapitolu intitolat “Premijiet li rebah ž-żejt tal-ward Bulgaru” fil-ktieb tiegħu *Bulgarskoto rozoproizvodstvo i traditsionnata kultura* (“Il-produzzjoni u l-kultivazzjoni tradizzjonali tal-ward fil-Bulgarija”), Dr Kosyo Zarev jikteb: “Il-kwalità għolja taż-żejt tal-ward Bulgaru rebhet għexieren ta' midalji u premijiet f'hafna eżibizzjonijiet, wirjiet u fieri kummerċjali”. Zarev ikompli jsemmi li kumpaniji tal-kummerċ u l-manifattura tal- “Bulgarsko rozovo maslo” rebhu medalji tal-bronż, tal-fidda u tad-deheb fi tmiem is-Seklu 19 u l-bidu tas-Seklu 20 f'fieru fi Vjenna (1873), Philadelphia (1876), Chicago (1895), Grasse (1902), Pariġi (1894), Antwerp, Liège, Milan, Amsterdam u Londra. Il-ktieb isemmi wkoll il-premijiet li l-“Bulgarsko rozovo maslo” rebah fil-Bulgarija innifisha, jiġifieri fil-Fiera ta' Plovdiv u fit-Tielet Konferenza Internazzjonali taż-Żjut Essenzjali fl-1968.

Iċ-ċelebrazzjonijiet li jimmarkaw it-triċentinarju tal-industrija taż-żejt tal-ward fil-Bulgarija saru fil-1964, u l-Kamra tal-Kummerċ Bulgara u d-Direttorat tal-Ward Bulgaru taw medalji tad-deheb u premjijiet lil diversi organizzazzjonijiet li kienu kkontribwew għall-iżvilupp tas-settur. Il-Festival tradizzjonali tal-Ward ttella' kull sena sa mill-1903: ir-rekreazzjonijiet tal-ħsad u d-distillar tal-ward huma karatteristiċi regolari ta' dan il-festival.

Qabel it-Tieni Gwerra Dinjija, il-“Bulgarsko rozovo maslo” ssodisfa bejn 70-90 % tad-domanda dinjija taż-żejt tal-ward. Attwalment l-Bulgarija tipproduċi minn 1,5 sa 2 tunnellati fis-sena, li 'l biċċa l-kbira jiġu esportati. Hija issa tissodisfa minn 40 sa 50 % tad-dom' Każanlak fl-okkażjoni ta' sessjoni xjentifika għall-ġublew tat-2 ta' Lulju 2007.

Fl-1994 il-“Bulgarsko rozovo maslo” ġie irreġistrat fir-Registru tal-Brevetti tal-Istat Bulgaru bhala denominazzjoni tal-orijini protetta taht in-Nru 052-01.

#### **Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni**

(l-Artikolu 5(7) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)<sup>(3)</sup>

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

---

<sup>(3)</sup> Ara n-nota ta' qiegħ il-paġna 2.



