



Inhoud

I *Resoluties, aanbevelingen en adviezen*

AANBEVELINGEN

Europese Centrale Bank

2014/C 122/01

Aanbeveling van de Europese Centrale Bank van 17 april 2014 aan de Raad van de Europese Unie betreffende de externe accountants van de Bank Ċentrali ta' Malta/Central Bank of Malta (ECB/2014/20)

1

II *Mededelingen*

MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

Europese Commissie

2014/C 122/02

Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak COMP/M.7153 — BNPP/LASER) ⁽¹⁾

2

IV *Informatie*

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

Europese Commissie

2014/C 122/03	Wisselkoersen van de euro	3
---------------	---------------------------------	---

V *Adviezen*

ANDERE HANDELINGEN

Europese Commissie

2014/C 122/04	Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen	4
2014/C 122/05	Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen	12

I

(Resoluties, aanbevelingen en adviezen)

AANBEVELINGEN

EUROPESE CENTRALE BANK

AANBEVELING VAN DE EUROPESE CENTRALE BANK

van 17 april 2014

aan de Raad van de Europese Unie betreffende de externe accountants van de Bank Ċentrali ta' Malta/Central Bank of Malta

(ECB/2014/20)

(2014/C 122/01)

DE RAAD VAN BESTUUR VAN DE EUROPESE CENTRALE BANK,

Gezien de statuten van het Europees Stelsel van centrale banken en van de Europese Centrale Bank, inzonderheid artikel 27.1,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) De rekeningen van de Europese Centrale Bank (ECB) en van de nationale centrale banken van de lidstaten die de euro als munt hebben, worden gecontroleerd door onafhankelijke externe accountants, die op aanbeveling van de Raad van bestuur van de ECB zijn aanvaard door de Raad van de Europese Unie.
- (2) Het mandaat van de huidige externe accountants van de Bank Ċentrali ta' Malta/Central Bank of Malta eindigde na de audit van het boekjaar 2013. Het is derhalve noodzakelijk om met ingang van het boekjaar 2014 externe accountants te benoemen.
- (3) De Bank Ċentrali ta' Malta/Central Bank of Malta heeft PricewaterhouseCoopers geselecteerd als haar externe accountants voor de boekjaren 2014 tot en met 2018,

HEEFT DE VOLGENDE AANBEVELING VASTGESTELD:

Het verdient aanbeveling dat PricewaterhouseCoopers wordt benoemd tot de externe accountants van de Bank Ċentrali ta' Malta/Central Bank of Malta voor de boekjaren 2014 tot en met 2018.

Gedaan te Frankfurt am Main, 17 april 2014.

De president van de ECB

Mario DRAGHI

II

*(Mededelingen)*MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN
DE EUROPESE UNIE

EUROPESE COMMISSIE

Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie**(Zaak COMP/M.7153 — BNPP/LASER)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2014/C 122/02)

Op 10 april 2014 heeft de Commissie besloten zich niet te verzetten tegen bovenvermelde aangemelde concentratie en deze verenigbaar met de interne markt te verklaren. Deze beschikking is gebaseerd op artikel 6, lid 1, onder b), van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾. De volledige tekst van de beschikking is slechts beschikbaar in het Frans en zal openbaar worden gemaakt na verwijdering van eventuele bedrijfsgeheimen. De tekst is beschikbaar:

- op de website Concurrentie van de Commissie, afdeling Fusies (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Deze website biedt verschillende hulpmiddelen om individuele concentratiebeschikkingen op te zoeken, onder meer op: naam van de onderneming, nummer van de zaak, datum en sector.
- in elektronische vorm op de EUR-Lex-website (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) onder document nr. 32014M7153. EUR-Lex biedt onlinetoegang tot de communautaire wetgeving.

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1.

IV

(Informatie)

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN
INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

EUROPESE COMMISSIE

Wisselkoersen van de euro ⁽¹⁾

24 april 2014

(2014/C 122/03)

1 euro =

	Munteenheid	Koers		Munteenheid	Koers
USD	US-dollar	1,3820	CAD	Canadese dollar	1,5237
JPY	Japanse yen	141,63	HKD	Hongkongse dollar	10,7151
DKK	Deense kroon	7,4665	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,6126
GBP	Pond sterling	0,82300	SGD	Singaporese dollar	1,7380
SEK	Zweedse kroon	9,0690	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 437,95
CHF	Zwitserse frank	1,2203	ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	14,6234
ISK	IJslandse kroon		CNY	Chinese yuan renminbi	8,6381
NOK	Noorse kroon	8,2785	HRK	Kroatische kuna	7,6220
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	IDR	Indonesische roepia	16 044,00
CZK	Tsjechische koruna	27,443	MYR	Maleisische ringgit	4,5184
HUF	Hongaarse forint	307,73	PHP	Filipijnse peso	61,867
LTL	Litouwse litas	3,4528	RUB	Russische roebel	49,3237
PLN	Poolse zloty	4,1914	THB	Thaise baht	44,746
RON	Roemeense leu	4,4608	BRL	Braziliaanse real	3,0621
TRY	Turkse lira	2,9450	MXN	Mexicaanse peso	18,0648
AUD	Australische dollar	1,4916	INR	Indiase roepie	84,4195

⁽¹⁾ Bron: door de Europese Centrale Bank gepubliceerde referentiekosten.

V

(Adviezen)

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2014/C 122/04)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

WIJZIGINGSAANVRAAG

VERORDENING (EG) nr. 510/2006 VAN DE RAAD

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen ⁽²⁾

WIJZIGINGSAANVRAAG OVEREENKOMSTIG ARTIKEL 9

„FUNGO DI BORGOTARO”

EG-nummer: IT-PGI-0117-01146 - 28.08.2013

BGA (X) BOB ()

1. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft

- Naam van het product
- Beschrijving van het product
- Geografisch gebied
- Bewijs van oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering
- Nationale eisen
- Verpakking

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

⁽²⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.

2. Aard van de wijziging(en)

- Wijziging van het enig document of de samenvatting
- Wijziging van het productdossier voor een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document en evenmin een samenvatting bekend zijn gemaakt
- Wijziging van het productdossier die geen wijziging van het bekendgemaakte enige document omvat (artikel 9, lid 3, van Verordening (EG) nr. 510/2006)
- Tijdelijke verandering van het productdossier ingevolge een verplichte gezondheids- of fytosanitaire maatregel die door de overheid is opgelegd (artikel 9, lid 4, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

3. Wijziging(en)

Beschrijving van het product

- Aanpassing van de nomenclatuur aan de meest recente in de mycologie gehanteerde wetenschappelijke benamingen. De nieuwe nomenclatuur brengt geen toevoeging van nieuwe of schrapping van bestaande variëteiten met zich mee.
- De categorie „gedroogd” is toegevoegd, met een beschrijving van vereisten voor het in de handel brengen daarvan. Het is de bedoeling dat de benaming „Fungo di Borgotaro” ook voor gedroogde paddenstoelen kan worden gebruikt. De productie van „Fungo di Borgotaro” behelst op dit moment alleen verse paddenstoelen. Het productdossier bevat dan ook geen beschrijving van de categorie „gedroogd” en de werkwijze die bij het drogen moet worden gevolgd. Er zijn echter historische aanwijzingen — daterend van vóór de registratie van de beschermde benaming — met betrekking tot het verduurzamen van deze paddenstoel door droging. Voor de plaatselijke bevolking is droging altijd een heel belangrijke conserveringsmethode geweest die het mogelijk maakte handel te drijven in deze paddenstoel. Er zijn historische documenten die dat bewijzen, alsook de referenties onder de punten d) en f) van de samenvatting uit 1994.
- De woorden „vochtigheid lager dan 90 %” worden vervangen door „maximale vochtigheid van 90 %”. De ervaring heeft geleerd dat sommige volkomen gezonde exemplaren een vochtigheidsgraad van 90 % hebben.

Geografisch gebied

- Het geografisch productiegebied wordt uitgebreid met de gemeenten Berceto, Compiano, Tornolo en Bedonia, in de provincie Parma, en de gemeente Zeri in de provincie Massa Carrara. Dit zijn gemeenten die grenzen aan het huidige productiegebied. In de loop van de tijd hebben zich in elk van deze gebieden ontwikkelingen voorgedaan die, behalve voor territoriale samenhang en samenhang op het gebied van bodem- en klimaatomstandigheden, voor samenhang hebben gezorgd met de thans in het productdossier vermelde gebieden wat betreft productie, tradities, historische ervaring en omgang met het milieu. In laatstgenoemde gebieden en de toe te voegen gebieden wordt eenzelfde wijze van bos- en paddenstoelbeheer gevolgd. De afgelopen vijftig jaar zijn er in al deze gebieden speciale beschermde zones gecreëerd voor de instandhouding van paddenstoelen, met dezelfde regels voor het oogsten ervan.

Bewijs van oorsprong

- Er zijn procedures ontworpen die de marktdeelnemers dienen te volgen om de oorsprong van het product te waarborgen.

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

- De technische details met betrekking tot het beheer van de beboste zones en het aantal spaartelgen zijn vervangen door een vereenvoudigde formule in het productdossier, waarin wordt gewezen op de noodzaak om de regionale voorschriften op het gebied van bosbeheer te volgen.

- De oogstperiode voor de „Fungo di Borgotaro” wordt in het productdossier nader omschreven. De begin- en einddatum voor de pluk zijn afgestemd op de ontwikkeling van de paddenstoelen, en die is afhankelijk van specifieke klimatologische omstandigheden van 1 april tot en met 30 november. Het vastleggen van de oogstperiode is ook bedoeld om een eventuele verkoop van paddenstoelen als „Fungo di Borgotaro” in perioden waarin zij niet beschikbaar zijn, tegen te gaan.
- De opmerkingen met betrekking tot het verbod op het plukken van paddenstoelen met een hoed van minder dan 2 cm diameter die niet naast exemplaren met bredere hoeden groeien zijn komen te vervallen. De minimale hoeddiameter voor het plukken wordt in regionale wetten vastgelegd, en die gelden nu als referentie.
- In punt 6, onder b), is een fout gecorrigeerd: naaldbomen kunnen niet als hakbos worden beheerd, wat betekent dat de wijze van bosbeheer niet kan worden aangepast.

Etikettering

- Toegevoegd: regels met betrekking de etikettering van het gedroogde product.
- Er is een logo voor de BGA „Fungo di Borgotaro” toegevoegd, vergezeld van een beschrijving.

Verpakking

- Toegevoegd: regels voor de verpakking van het gedroogde product.
- Voor het verse product wordt nu ook voorzien in de mogelijkheid van een verpakking in kistjes met kleinere afmetingen (25 cm × 30 cm), wat de verkoop van hoeveelheden van minder dan 3 kg (traditionele kistjes) mogelijk moet maken.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen⁽³⁾

„FUNGO DI BORGOTARO”

EG-nummer: IT-PGI-0117-01146 - 28.08.2013

BGA (X) BOB ()

1. **Naam**

„Fungo di Borgotaro”

2. **Lidstaat of derde land**

Italië

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.6 — Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

De beschermde geografische aanduiding „Fungo di Borgotaro” is voorbehouden voor verse en gedroogde paddenstoelen van de volgende *Boletus*-variëteiten (Moser):

- *Boletus aestivalis* (ook wel: *Boletus reticulatus*, Schaffer ex Baudin), in het plaatselijk dielect „rosso” (rood) of „fungo del caldo” genoemd;

hoed: eerst halfronnd, daarna convex/kussenvormig; droge, zachtharige cuticula (slijmerig bij regen, gebarsten bij droogte); uniforme roodbruine kleur, soms iets lichter, soms iets donkerder;

⁽³⁾ Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.

steel: stevig, eerst buikvormig, later uitgerekt cilindervormig met soms een verdikking aan de basis, met dezelfde kleur als de hoed, maar dan iets lichter, geheel bedekt met een bijna altijd zichtbaar net met aanvankelijk witachtige, later wat donkerder mazen;

vlees: lichter van consistentie dan andere paddenstoelen, van uniform witte kleur onder de cuticula van de hoed — zeer aangename geur en smaak;

habitat: hoofdzakelijk in kastanjabossen; productieperiode van mei tot september.

- *Boletus pinicola* Vittadini (ook wel: *B. pinophilus*, Pilat en Dermek) in het plaatselijk dialect „moro” genoemd;

hoed: van halfronnd of afgeplat convex; dunne, witachtige en niet goed vastzittende cuticula, aanvankelijk viltachtig, later droog en glad, donkerbruin/wijnrood van kleur;

steel: groot, stevig en solide, wit tot oker en bruinrood van kleur; net niet altijd goed zichtbaar en uitsluitend vlak bij de verbrede steel;

vlees: wit, bestendig, onder de cuticula van de hoed roodbruin; aroma niet erg sterk, delicate zoete smaak;

habitat: de zomervorm, de meest geplukte, is vanaf juni in de kastanjabossen te vinden; de wat langgereakter herfstvorm groeit vooral in beukenbossen en onder zilversparren.

- *Boletus aereus*, Bulliard ex Fries, in het plaatselijke dialect „magnan” genoemd;

hoed: halfronnd, later convex en uiteindelijk breed en plat; droge en fluweelachtige cuticula, met bronzen/koperen tinten, vooral als het om volwassen exemplaren gaat;

steel: stevig, eerst verbreed, later uitgerekt, bruin/oker van kleur, met een fijn net, vooral dicht bij de top;

vlees: stevig, wit, bestendig, geparfumeerd van geur, met een intense, maar zeer pure paddenstoelen-smaak;

habitat: vooral in eiken- en kastanjabossen, van juli tot september; van alle boletus-variëteiten de meest xerothermofiele soort.

- *Boletus edulis* Bulliard ex Fries, in het plaatselijk dialect „fungo del freddo” genoemd (vooral als het om de „forma bianca” gaat);

hoed: eerst halfronnd, later afgeplat convex; glad ondoorzichtig oppervlak, ietwat slijmerig bij vochtig weer; cuticula niet scheidbaar, kleur zeer gevarieerd, van gebroken wit tot kastanjebruin of zwartachtig bruin, met alle daartussen liggende tinten;

steel: stevig, eerst breed, later uitgerekt, met een kleur van witachtig tot hazelnoot, lichter aan de basis, soms zonder net;

vlees: stevig, wit van een nuance die aansluit bij de tint van de cuticula, bestendig, delicate geur en subtiele smaak;

habitat: beuken, sparren- en kastanjabossen, van eind september tot de eerste sneeuw. Zomervormen zeldzaam.

Deze paddenstoelen kunnen zowel vers als gedroogd worden aangeboden. Alle variëteiten dienen te beantwoorden aan de hierboven omschreven specifieke organoleptische karakteristieken. Wat de geur betreft: de paddenstoelen moeten een propere, niet-bijtende geur hebben, zonder een zweem van hooi, zoethout of groen hout.

Eigenschappen voor het in de handel brengen

— „Fungo di Borgotaro” — vers

„Fungo di Borgotaro” die vers wordt verkocht, dient gezond te zijn, met een stevige hoed en steel, vrij van aarde en andere smetten. De paddenstoelen mogen geen intercutane beschadigingen vertonen als gevolg van larven van tweevleugeligen of andere insecten over meer dan 20 % van het totale oppervlak. Het oppervlak moet glad zijn, niet uitgedroogd, met een maximale vochtigheid van 90 % van het totale gewicht, of een soortelijk gewicht hebben tussen 0,8 en 1,1. Ze mogen geen rimpels vertonen die het gevolg van vochtverlies zijn.

— „Fungo di Borgotaro” — gedroogd

Voor het in de handel brengen van gedroogde „Fungo di Borgotaro” moeten uitsluitend de volgende kwaliteitskenmerken worden gehanteerd:

a) „extra” voor een product dat als volgt wordt gepresenteerd en daarbij aan de volgende vereisten voldoet:

- plakken en/of delen van hoed en/of steel, compleet op het moment van verpakking, dienen ten minste 60 % uit te maken van de totale hoeveelheid eindproduct,
- kleur van het vlees op het moment van verpakking: van wit tot crèmekleurig,
- er mogen kleine fragmenten van paddenstoelen aanwezig zijn, maar uitsluitend als die zijn afgebroken als gevolg van de behandeling,
- sporen van larven: maximaal 10 % m/m,
- zwart verkleurd hymenium: maximaal 5 % m/m;

b) „speciaal” voor een product dat als volgt wordt gepresenteerd en daarbij aan de volgende vereisten voldoet:

- delen van hoed en/of steel,
- kleur van het vlees op het moment van verpakking: van crèmekleurig tot hazelnoot,
- er mogen kleine fragmenten van paddenstoelen aanwezig zijn, maar uitsluitend als die zijn afgebroken als gevolg van de behandeling,
- sporen van larven: maximaal 15 % m/m,
- zwart verkleurd hymenium: maximaal 10 % m/m;

c) „handelskwaliteit” voor een product dat als volgt wordt gepresenteerd en daarbij aan de volgende vereisten voldoet:

- delen van de paddenstoel, of stukjes met fragmenten: maximaal 15 % m/m,
- kleur van het vlees op het moment van verpakking: van licht kastanjebruin tot donker kastanjebruin,
- er mogen kleine fragmenten van paddenstoelen aanwezig zijn, maar uitsluitend als die zijn afgebroken als gevolg van de behandeling,
- sporen van larven: maximaal 25 % m/m,
- zwart verkleurd hymenium: maximaal 20 % m/m;

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

—

3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)

—

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle onderdelen dienen plaats te vinden in het gebied waar de paddenstoelen worden geproduceerd en geoogst.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.*

De verse paddenstoelen dienen indien mogelijk op soort te worden geselecteerd en in de handel te worden gebracht in houten — bij voorkeur beuken of kastanjehouten — kistjes van 25 × 30 of 50 × 30 cm, met lage randen, zodat de paddenstoelen in één laag kunnen worden neergelegd. Het kistje dient te worden omgeven door een netje met een verzegelde band, zodanig bevestigd dat de inhoud van het kistje niet kan worden verwijderd zonder het zegel te breken.

Gedroogde paddenstoelen dienen te worden verpakt in containers van hout of gevlochten wilgenteen, keramiek of aardewerk, of in zakken, met een capaciteit van 20, 50, 100 of 200 g gedroogd product, voorzien van een stempel met een serienummer. De verpakking moet zijn voorzien van een zegel, zodanig bevestigd dat de inhoud niet kan worden verwijderd zonder het zegel te breken.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering*

De containers of verpakkingen van het verse of gedroogde product dienen behalve het logo van het product, het symbool van de Unie, en — in letters van gelijke grootte — de termen „Fungo di Borgotaro” en „Indicazione geografica protetta” (Beschermd geografische aanduiding), de nodige gegevens te bevatten betreffende de verpakker (naam, firmanaam en adres), eventueel aangevuld met andere informatie, zolang die gegevens niet lovend van aard zijn en de consument niet kunnen misleiden met betrekking tot de aard en de eigenschappen van de paddenstoelen.

Het logo voor het product „Fungo di Borgotaro” ziet er als volgt uit:



4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het productiegebied van de „Fungo di Borgotaro” omvat de voor de productie van deze paddenstoelen geschikte zones binnen de gemeenten Berceto, Borgotaro (Borgo Val di Taro), Albareto, Compiano, Tornolo en Bedonia, in de provincie Parma, en de gemeenten Pontremoli en Zeri in de provincie Massa Carrara.

5. **Verband met het geografische gebied**

5.1. *Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied*

Het gebied waar de „Fungo di Borgotaro” wordt geproduceerd is klimatologisch volstrekt homogeen, zowel wat betreft de neerslag (aan beide zijden van de Apennijnen valt evenveel neerslag), als wat de temperatuur en de daarmee samenhangende thermische variaties betreft. Geologisch gezien onderscheidt het gebied zich door de aanwezigheid van vooral zandige bodems, met slechts hier en daar kleigronden. De bodems zijn dus uniform als het gaat om het vasthouden dan wel doorlaten van neerslag in de aardlagen onder de humuslaag. Deze zorgen voor voldoende vochtigheid in het onderhout, en dat is een doorslaggevende factor bij de paddenstoelenproductie, inzonderheid die van de vier variëteiten van het type *Boletus*.

Overal in het productiegebied wordt hetzelfde type paddenstoelenbeheer gevoerd. De afgelopen vijftig jaar zijn er in al deze gebieden speciale beschermde zones gecreëerd voor de instandhouding van paddenstoelen, met dezelfde regels voor het oogsten ervan. Deze beschermde zones zijn ingesteld om de toegang van de plukkers te reglementeren, door de zones maar een bepaald aantal dagen voor de pluk open te stellen en kwantitatieve beperkingen in te stellen, om zo de bossen en de paddenstoelenvelden tegen een overdadige exploitatie te beschermen.

5.2. Specificiteit van het product

Alle variëteiten van de „Fungo di Borgotaro” worden gekenmerkt door een propere, niet-bijtende geur, zonder een zweem van hooi, zoethout of groen hout. Ook gedroogd behoudt de „Fungo di Borgotaro” zijn aroma, en zulks in tegenstelling tot paddenstoelen uit andere streken, die eenmaal gedroogd deze specifieke organoleptische eigenschap verliezen.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

De faam van „Fungo di Borgotaro” is de afgelopen eeuwen in de regio's Valtaro en la Valmagra alleen maar toegenomen, waardoor deze paddenstoel nu in conversaties en op de lokale markten één van de meest geprezen producten is.

Een vroeg getuigenis van de productie van de „Fungo di Borgotaro” is te vinden in het werk „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”, geschreven door A.C. Cassio (1669-1760). Dit boek beschrijft de eigenschappen van de paddenstoel, de gebieden waar deze wordt geproduceerd en de wijze waarop hij wordt geoogst en verspreid. Andere beschrijvingen van de paddenstoelenproductie zijn opgenomen in het topgrafisch woordenboek van het Hertogdom Parma, Piacenza en Guastalla van Lorenzo Molossi (Parme, 1832-1834) en het boek van D. Tommaso Grilli getiteld „Manipolo di cognizioni con cenni storici di Albareto e di Borgotaro”, uitgegeven 1893, waarin melding wordt gemaakt van de activiteiten die in de streek worden ontplooid, waarbij expliciet wordt aangegeven hoe belangrijk de productie van paddenstoelen is, aangevuld met een omschrijving van de oogstwijzen en de traditionele verwerkingstechnieken.

De „Fungo di Borgotaro” begint aan het einde van de 19e eeuw een economische factor van belang te worden, met de opkomst van de eerste ondernemingen die zich wijden aan het verwerken en in de handel brengen van speciaal gedroogde paddenstoelen.

Tegen het einde van die 19e eeuw heeft de verwerking van en de handel in dit product een zodanige vlucht genomen dat de paddenstoelen met veel succes worden uitgevoerd, vooral naar Noord- en Zuid-Amerika. In een artikel van C. Bellini uit 1933 (oorspronkelijk verschenen in „Avvenire agricolo” en door de stichting A. Emmanuelli opnieuw gepubliceerd in 1975) wordt gewezen op de noodzaak om een vergunning te creëren voor een „oorsprongsmerk”. Omdat de productie zulk een belang was gaan vertegenwoordigen hebben de gemeentelijke autoriteiten in 1928 via een ad-hocreglement een wekelijkse twee dagen durende markt ingesteld voor de verkoop van het product, inzonderheid de gedroogde variant.

De faam van de „Fungo di Borgotaro” duurt voort, dankzij talloze artikelen in toeristische of gastronomische tijdschriften en jaarlijks georganiseerde activiteiten. In een artikel met de titel „Alla scoperta del Fungo di Borgotaro” (in het tijdschrift „Gustame” van september 2009, blz. 88-89), wordt een beschrijving gegeven van de Borgo Val di Taro en de eromheen liggende valleien, die beroemd zijn vanwege de paddenstoelen die er groeien. Het tijdschrift „Gustare l'Italia” (september 2011, blz. 11) wijdt een heel hoofdstuk aan de „Fungo di Borgotaro”, het productiegebied, de organoleptische eigenschappen van het product en de inzet van groepen producenten, die zich steeds sterk hebben gemaakt voor het behoud van dit bijzondere kwaliteitsproduct. De faam van de „Fungo di Borgotaro” houdt ook verband met de passie van veel paddenstoelenplukkers uit andere regio's van Italië, die tijdens het oogstseizoen de bossen van de Valtaro-regio komen bezoeken. In het artikel „Dalle Marche in cerca di porcini” (*Gazzetta di Parma*, 17 oktober 2009) wordt uitgelegd waarom mycologen zo veel belangstelling tonen voor Valtaro en de markten waar „Fungo di Borgotaro” wordt verhandeld.

Tot slot wordt in de gemeente Borgo Val di Taro sinds 1975 elk jaar het Feest van de „Fungo di Borgotaro” georganiseerd.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006⁽⁴⁾

De bevoegde dienst heeft de nationale procedure voor het indienen van bezwaarschriften ingeleid door de bekendmaking van de registratieaanvraag voor de BGA „Fungo di Borgotaro” in de Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana nr. 161 van dinsdag 11 juli 2013.

De geconsolideerde tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd op de volgende internetsite: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

of

door rechtstreeks de homepage van de site van het Italiaanse ministerie van Landbouw, Levensmiddelen en Bosbouw (<http://www.politicheagricole.it>) te openen en te klikken op „Qualità e sicurezza” (kwaliteit en zekerheid) (rechtsboven in het scherm) en vervolgens op „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE” (productdossiers die ter controle aan de EU zijn voorgelegd).

⁽⁴⁾ Vgl. voetnoot 3.

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2014/C 122/05)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen⁽²⁾

„БЪЛГАРСКО РОЗОВО МАСЛО” (BULGARSKO ROZOVO MASLO)

EG-nr. BG-PGI-0005-01050 — 26.10.2012

BGA (X) BOB ()

1. Naam

„Българско розово масло” (Bulgarsko rozovo maslo)

2. Lidstaat of derde land

Bulgarije

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 3.2: Etherische oliën

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Bulgarsko rozovo maslo” is een etherische olie verkregen door stoomdestillatie van de bloemen van de Damascener roos (*Rosa damascena* Mill.).

Uiterlijk voorkomen: olieachtige, transparante vloeistof

Kleur: geel of geelgroen

Geur: kenmerkende geur van rozen

Fysisch-chemische indicatoren: deze worden bepaald door middel van gaschromatografie. De representatieve en kenmerkende bestanddelen die werden geïdentificeerd, zijn aanwezig in de volgende verhoudingen die het chromatografische profiel van de olie bepalen:

Bestanddelen	Gehalte (%)
ETHANOL	max. 3,0
LINALOL	tussen 1,0 en 3,0
FENYLETHYLALCOHOL	max. 3,0
CITRONELLOL	tussen 24,0 en 35,0
NEROL	tussen 5,0 en 12,0
GERANIOL	tussen 13,0 en 22,0
GERANYLACETAAT	max. 1,5
EUGENOL	max. 2,5
METHYLEUGENOL	max. 2,0
FARNESOL	ten minste 1,4

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

⁽²⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.

Bestanddelen	Gehalte (%)
KOOLWATERSTOFFEN:	
C ₁₇ (heptadecaan)	tussen 1,0 en 2,5
C ₁₉ (nonadecaan) (*)	tussen 8,0 en 15,0
C ₁₉ (nonadeceen) (**)	tussen 2,0 en 5,0
C ₂₁ (heneicosaan)	tussen 3,0 en 5,5
C ₂₃ (tricosaan)	tussen 0,5 en 1,5

(*) een verzadigde koolwaterstof met de chemische formule CH₃(CH₂)₁₇CH₃
(**) een niet-verzadigde koolwaterstof (met een of meer dubbele koolstofverbindingen) met de chemische formule CH₃(CH₂)₁₆CH = CH₂

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

a) Damascener roos (*Rosa damascena* Mill.)

Verse rozenbloesem met de kroonblaadjes en kelkblaadjes van rozen van de soort *Rosa damascena* Mill., zonder scheuten, bladeren en knoppen of andere mechanische onzuiverheden (bijv. modder, stenen).

b) Water

3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)

—

3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Plukken, transporteren en bewaren van rozenbloesem:

Het plukken van de rozenbloesems start doorgaans in mei, op velden die 300-400 m boven het zeeniveau liggen, en duurt 20-25 dagen. Op dat moment hebben de rozenbloesems de vereiste maturiteit bereikt en hebben ze 14-40 rozerode kroonblaadjes en een aangename, kenmerkende geur. Het plukken van de rozenbloesem begint om 5-6 uur in de ochtend en gaat door tot 11-12 uur 's middags. De kwaliteit van „Bulgarsko rozovo maslo” wordt gegarandeerd door ervoor te zorgen dat de rozenbloesem binnen 10-15 uur na het plukken wordt verwerkt om de versheid en kwaliteit van de grondstof te bewaren.

De bloesem wordt meteen na het plukken naar distilleerderijen gebracht, waar de klok rond wordt gedistilleerd. De rozenbloesem wordt gesorteerd en een deel wordt onmiddellijk verwerkt. Het andere deel wordt gedurende maximum 15 uur opgeslagen voordat het wordt gedistilleerd (bij koel weer en als de temperatuur van de bloesem niet meer dan 20 °C bedraagt), afhankelijk van het tijdstip van het plukken.

Verwerking van de rozenbloesem — verwerkingsstappen:

Distillatie: de rozenbloesem wordt in het distilleervat geplaatst in een volume dat gelijk is aan 100 kg per kubieke meter en wordt gemengd met water in een verhouding van 1:4 tot 1:5. Het mengsel wordt vervolgens opgewarmd en wordt door de stoom en het water omgezet in een kokende pasta die met een automatische roerinrichting wordt omgeroerd. De etherische oliën worden door de stoom onttrokken en vervolgens afgekoeld en opgevangen in flessen. Er is ongeveer 3 500 kg rozenbloesem nodig voor 1 kg rozenolie.

Cohobatie (concentratie) van de gedistilleerde vloeistof: wordt onafgebroken uitgevoerd in een cohobatiekolom waarin het oorspronkelijke distillaat meerdere keren wordt gedistilleerd.

Scheiden, ontwateren en filteren van de rozenolie: de etherische olie wordt gescheiden in Florentijnse vazen, waarna de mechanische onzuiverheden en het water worden verwijderd door middel van opwarming tot 30 °C en filtratie.

Mengen: het voor verkoop bestemde product wordt vervaardigd door het combineren (mengen) van de rozenolie die wordt geproduceerd in één installatie (eigen mengsels van het bedrijf) of door olie van verschillende installaties te mengen.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.

Opslag: op aparte, beschermde locaties, bijvoorbeeld in kluizen, bij een temperatuur van 15 ± 5 °C, buiten het bereik van direct zonlicht en van warmtebronnen, in afgesloten warmtebestendige glazen vaten met een capaciteit tot 5 000 g, voorzien van speciale doppen die direct contact met de lucht voorkomen of in gelakte aluminiumtanks.

Transport en verpakking: in gelakte aluminiumtanks of in traditionele cilindrische recipiënten (*konkumi*) waarvan de hals is afgesloten met een kurk waarop een gelaste metalen plaat is aangebracht, of in glazen potten en flacons. De traditionele recipiënten worden in een witte doek gewikkeld en worden voorzien van traditionele accessoires, namelijk een driekleurig lint en touwtje en een garantiebewijs dat rond de hals wordt gebonden. De verpakking kan een gewicht hebben van 0,5 g tot 5 000 g. De traditionele recipiënten of tanks worden getransporteerd in houten standaardkisten, in dozen die geschikt zijn voor het transport van gevaarlijke goederen of in gewone, stevige dozen uit golfkarton met een gewichtsbeperking van 10 kg netto.

3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering

—

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied waar „Bulgarsko rozovo maslo” wordt geproduceerd, omvat de volgende gemeenten:

— in de provincie Plovdiv: Brezovo, Kaloyanovo, Karlovo, Sopot, Stamboliyski, Saedinenie en Hisarya;

— in de provincie Stara Zagora: Bratya Daskalovi, Gurkovo, Kazanlak, Maglizh, Nikolaevo, Pavel Banya en Stara Zagora;

— in de provincie Pazardzhik: Belovo, Bratsigovo, Pazardzhik, Panagyurishte, Peshtera en Strelcha;

— in de provincie Sofia: Ihtiman, Koprivshitsa en Mirkovo.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. Specificiteit van het geografische gebied

Omgevings- en klimaatfactoren

De Damascener roos wordt traditioneel geteeld in de Rozenvallei (Rozovata Dolina) in Midden-Bulgarije op een hoogte tussen 370 en 625 m. De regio wordt gekenmerkt door een lichte, zanderige, bruine bosgrond die geen water vasthoudt en door weersomstandigheden die gunstig zijn voor de rozenteelt. Dankzij de zachte winters en een gemiddelde jaartemperatuur van 10,6 °C ontkiemen de bloesems in februari. De hoge vochtigheid in mei en juni is optimaal voor een langzame en gelijkmatige bloei tijdens de oogstperiode.

Historische en menselijke factoren

De productie van „Bulgarsko rozovo maslo” is een traditionele bezigheid van de bevolking uit de Rozenvallei. Tijdens haar meer dan driehonderdjarige geschiedenis heeft de lokale bevolking gespecialiseerde kennis vergaard over de ontwikkeling van kwaliteitsvolle zaden en het telen van rozen en heeft ze technologische innovaties in de sector geïntroduceerd. De oogst strekt zich uit over een periode van 20 tot 30 dagen en vergt een aantal specifieke vaardigheden: in de uren tussen zonsopgang en de vroege ochtend worden alleen die bloesems geplukt die minstens één open kroonblaadje hebben, samen met de kelkblaadjes, zonder de stam of de takken te beschadigen. Gesloten knoppen worden op de stam gelaten om later te oogsten. Alleen ervaren distilleerders kunnen oordelen wanneer de bloesem klaar is om in distilleervaten te plaatsen. Zij bepalen de verhouding bloesem/water en beslissen over de optimale distillatietemperatuur. Deze vaardigheden worden van generatie op generatie overgeleverd en worden aangewend om de distilleervaten waarin „Bulgarsko rozovo maslo” wordt gemaakt nog verder te verbeteren zodat een hoge en constante kwaliteit van het eindproduct kan worden gegarandeerd.

5.2. Specificiteit van het product

De specifieke en karakteristieke eigenschappen van „Bulgarsko rozovo maslo” zijn het rijke aroma, de lichte, geelgroene kleur, de heel goede fixerende eigenschappen, het langblijvende aroma en de evenwichtige samenstelling van vluchtige stoffen en koolwaterstoffen.

De chemische eigenschappen van „Bulgarsko rozovo maslo” zijn nauw verbonden met de geografische kenmerken van het gebied en onderscheiden dit product van de rozenoliën die elders in de wereld worden geproduceerd. Het gaat daarbij onder meer om het citronellolgehalte van 24-35 % (tegenover 39-49 % bij producenten elders in de wereld) en de verhouding citronellol/geraniol van 1,1:2,5 (tegenover 2,3:4,8 bij producenten elders in de wereld). Andere kenmerkende eigenschappen van „Bulgarsko rozovo maslo” zijn de aanwezigheid van heel wat typische bestanddelen, zoals farnesol en geranylacetaat, en een laag methyleugenolgehalte.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)*

De specifieke kwaliteiten van „Bulgarsko rozovo maslo” zijn het resultaat van een combinatie van factoren die verband houden met het geografische gebied. De weersomstandigheden die de gelijkmatige bloei, de opbrengst en het oliegehalte van de bloesem beïnvloeden, zijn de zachte temperaturen (15-25 °C), de hoge luchtvochtigheid (meer dan 60 %), de beperkte schommelingen tussen dag- en nachttemperaturen en de voldoende hoge bodemvochtigheid. Deze omstandigheden zorgen ervoor dat de rozen gelijkmatig en ten volle bloeien en grote hoeveelheden hoogwaardige rozenolie bevatten. Om zo veel mogelijk waardevolle bestanddelen uit de rozenbloesem te kunnen halen tijdens de productie van „Bulgarsko rozovo maslo”, wordt een techniek gebruikt waarbij de bloesem de klok rond wordt verwerkt, onmiddellijk na het oogsten. Daarom bevinden de distilleerderijen zich in de nabije omgeving van de rozenvelden.

De productie en ontwikkeling van „Bulgarsko rozovo maslo” begon in de 17e eeuw en werd door Dr. Kosyo Zarev beschreven in zijn boek *„Bulgarskoto rozoproizvodstvo i traditsionnata kultura”* (Het kweken van rozen en traditionele teelt in Bulgarije), dat in 2008 werd gepubliceerd. Op het einde van de 18e en aan het begin van de 19e eeuw veroverde „Bulgarsko rozovo maslo” de hele wereld. Bulgarije werd de belangrijkste leverancier voor de Europese parfumindustrie. Het gebruik van „Bulgarsko rozovo maslo” was wijdverspreid in de geneeskunde als waardevol medicijn en in de keuken als aromatisch kruid.

Kort na de oprichting van het Vorstendom Bulgarije in 1878 werden de eerste wetten ingevoerd die de kwaliteit en zuiverheid van „Bulgarsko rozovo maslo” regelden. In het in 1906 gepubliceerde boek *„Parva konferentsia varhu Rozovata industri”* (De eerste conferentie over de rozenindustrie) staat: „Nadat in 1889 het ministerieel decreet werd uitgevaardigd om de import van geraniums te verbieden, bereikte de prijs van „Bulgarsko rozovo maslo” meteen ongekende hoogtes”.

Officiële verslagen aan het Bulgaarse Ministerie van Buitenlandse Zaken van de consulaten en afvaardigingen in New York (VS), Vichy (Frankrijk) en North Perth (Australië) en getuigenissen uit 1939-45 wijzen op een sterke interesse in „Bulgarsko rozovo maslo”, zelfs tijdens de Tweede Wereldoorlog. In een brief van 19 december 1939 van het Koninklijk Bulgaars Consulaat aan het ministerie, nog geschreven in oude Bulgaarse spelling, staat: „Dhr. William A. Hoffman, een chemisch ingenieur die op dit moment in New York werkt, heeft ons gemeld dat hij een regelmatige handel in „Bulgarsko rozovo maslo’ wil en kan opzetten met erg gunstige voorwaarden voor beide partijen”. In een brief van 20 januari 1941 aan de Koninklijke afvaardiging in Vichy, beschrijft een economisch adviseur van het ministerie, dhr. K. Dobrev, de „voorwaarden waaronder „Bulgarsko rozovo maslo’ verkocht zou kunnen worden in bezet Frankrijk”. In een brief van 24 februari 1944 wordt het ministerie ervan op de hoogte gebracht dat „de prijs van „Bulgarsko rozovo maslo’ nu 5 000 Zwitserse frank per kilogram bedraagt”. De Australische East-West Trading Company schreef op 5 oktober 1945: „We zijn bovendien erg geïnteresseerd in „Bulgarsko rozovo maslo’ of in het vertegenwoordigen van de fabrikanten in Australië”.

„Bulgarsko rozovo maslo” wist een internationale populariteit en wereldfaam op te bouwen en in stand te houden door talloze prijzen te winnen op internationale tentoonstellingen en beurzen vanaf de jaren 1880 tot vandaag. In het hoofdstuk „Awards won by Bulgarian rose oil” (Prijzen gewonnen door Bulgaarse rozenolie) in zijn boek *„Bulgarskoto rozoproizvodstvo i traditsionnata kultura”* (Het kweken van rozen en traditionele teelt in Bulgarije), schrijft Dr. Kosyo Zarev: „De kwaliteitsvolle Bulgaarse rozenolie heeft tientallen trofeeën en prijzen gewonnen op allerlei tentoonstellingen, shows en handelsbeurzen”. Zarev vermeldt ook dat producenten en handelsondernemingen van „Bulgarsko rozovo maslo” op het einde van de 19e en in het begin van de 20e eeuw gouden, zilveren en bronzen medailles hebben gewonnen op beurzen in Wenen (1873), Philadelphia (1876), Chicago (1895), Grasse (1902), Parijs, Antwerpen (1894), Amsterdam, Luik, Milaan en Londen. Het boek vermeldt ook de prijzen die „Bulgarsko rozovo maslo” in Bulgarije zelf heeft gewonnen, namelijk op de beurs van Plovdiv en tijdens de Derde Internationale Conferentie over Etherische Oliën van 1968.

In 1964 werden festiviteiten georganiseerd ter gelegenheid van het driehonderdjarige bestaan van de Bulgaarse rozenolie-industrie en de Bulgaarse kamer van koophandel en het Bulgaarse rozendirectoraat reikten gouden medailles en prijzen uit aan verschillende organisaties die hadden bijgedragen tot de ontwikkeling van de industrie. Sinds 1903 wordt jaarlijks het traditionele Rozenfestival georganiseerd met demonstraties van het plukken en distilleren van rozen als een van de vaste activiteiten.

Voor de Tweede Wereldoorlog voldeed „Bulgarsko rozovo maslo” aan 70-90 % van de wereldwijde vraag naar rozenolie. Nu produceert Bulgarije jaarlijks 1,5 tot 2 ton, voornamelijk bestemd voor de export. Volgens een verslag van het Instituut voor Rozen en Gewassen voor Etherische Oliën in Kazanlak, uitgegeven naar aanleiding van de wetenschappelijke jubileumsessie op 2 juli 2007, voldoet het land momenteel aan 40-50 % van de mondiale vraag.

In 1994 werd „Bulgarsko rozovo maslo” opgenomen in het Bulgaarse register voor staatsoctrooien als een beschermde oorsprongsbenaming onder nr. 052-01.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)⁽³⁾

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

⁽³⁾ Zie voetnoot 2.

ISSN 1977-0995 (elektronische uitgave)
ISSN 1725-2474 (papieren uitgave)



Bureau voor publicaties van de Europese Unie
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

NL