



#### Obsah

#### I Uznesenia, odporúčania a stanoviská

##### ODPORÚČANIA

###### **Európska centrálna banka**

2014/C 122/01

Odporúčanie Európskej centrálnej banky zo 17. apríla 2014 Rade Európskej únie o externom audítovi Bank Āentrali ta' Malta/Central Bank of Malta (ECB/2014/20) ..... 1

#### II Oznámenia

##### OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

###### **Európska komisia**

2014/C 122/02

Neveznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec COMP/M.7153 – BNPP/LASER) <sup>(1)</sup> ..... 2

#### IV *Informácie*

##### INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

###### **Európska komisia**

|               |                         |   |
|---------------|-------------------------|---|
| 2014/C 122/03 | Výmenný kurz eura ..... | 3 |
|---------------|-------------------------|---|

---

#### V *Oznamy*

##### INÉ AKTY

###### **Európska komisia**

|               |   |    |
|---------------|---|----|
| 2014/C 122/04 | Uverejnenie žiadosti o zmenu podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny ..... | 4  |
| 2014/C 122/05 | Uverejnenie žiadosti podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny .....         | 12 |

## I

(Uznesenia, odporúčania a stanoviská)

## ODPORÚČANIA

## EURÓPSKA CENTRÁLNA BANKA

## ODPORÚČANIE EURÓPSKEJ CENTRÁLNEJ BANKY

zo 17. apríla 2014

Rade Európskej únie o externom audítorovi Bank Ľentrali ta' Malta/Central Bank of Malta

(ECB/2014/20)

(2014/C 122/01)

RADA GUVERNÉROV EURÓPSKEJ CENTRÁLNEJ BANKY,

so zreteľom na Štatút Európskeho systému centrálnych bánk a Európskej centrálnej banky, a najmä na jeho článok 27.1,

keďže:

- (1) Účty Európskej centrálnej banky (ECB) a národných centrálnych bánk členských štátov, ktorých menou je euro, overujú nezávislí externí audítori odporúčaní Radou guvernérov ECB a schválení Radou Európskej únie.
- (2) Mandát súčasného externého audítora Bank Ľentrali ta' Malta/Central Bank of Malta sa končí po vykonaní auditu za finančný rok 2013. Preto je potrebné vymenovať externého audítora od finančného roku 2014.
- (3) Bank Ľentrali ta' Malta/Central Bank of Malta si za svojho externého audítora na finančné roky 2014 až 2018 vybrala spoločnosť PricewaterhouseCoopers,

PRIJALA TOTO odporúčanie:

Odporúča sa, aby bola spoločnosť PricewaterhouseCoopers vymenovaná za externého audítora Bank Ľentrali ta' Malta/Central Bank of Malta na finančné roky 2014 až 2018.

Vo Frankfurte nad Mohanom 17. apríla 2014

Prezident ECB

Mario DRAGHI

## II

(Oznámenia)

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ  
ÚNIE

## EURÓPSKA KOMISIA

**Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii****(Vec COMP/M.7153 – BNPP/LASER)****(Text s významom pre EHP)**

(2014/C 122/02)

Dňa 10. apríla 2014 sa Komisia rozhodla nevznieť námietku voči uvedenej oznámenej koncentrácii a vyhlásiť ju za zlučiteľnú s vnútorným trhom. Toto rozhodnutie je založené na článku 6 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady (ES) č. 139/2004<sup>(1)</sup>. Úplné znenie rozhodnutia je dostupné iba vo francúzskom jazyku a bude zverejnené po odstránení akýchkoľvek obchodných tajomstiev. Bude dostupné:

- v časti webovej stránky Komisie o hospodárskej súťaži venovanej fúziám (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Táto webová stránka poskytuje rôzne možnosti na vyhľadávanie individuálnych rozhodnutí o fúziách podľa názvu spoločnosti, čísla prípadu, dátumu a sektorových indexov,
- v elektronickej podobe na webovej stránke EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) pod číslom dokumentu 32014M7153. EUR-Lex predstavuje online prístup k európskemu právu.

---

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

## IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ  
ÚNIE

## EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura <sup>(1)</sup>

24. apríla 2014

(2014/C 122/03)

## 1 euro =

| Mena | Výmenný kurz      | Mena    | Výmenný kurz |                     |           |
|------|-------------------|---------|--------------|---------------------|-----------|
| USD  | Americký dolár    | 1,3820  | CAD          | Kanadský dolár      | 1,5237    |
| JPY  | Japonský jen      | 141,63  | HKD          | Hongkongský dolár   | 10,7151   |
| DKK  | Dánska koruna     | 7,4665  | NZD          | Novozélandský dolár | 1,6126    |
| GBP  | Britská libra     | 0,82300 | SGD          | Singapurský dolár   | 1,7380    |
| SEK  | Švédská koruna    | 9,0690  | KRW          | Juhokórejský won    | 1 437,95  |
| CHF  | Švajčiarsky frank | 1,2203  | ZAR          | Juhoafrický rand    | 14,6234   |
| ISK  | Islandská koruna  |         | CNY          | Čínsky juan         | 8,6381    |
| NOK  | Nórska koruna     | 8,2785  | HRK          | Chorvátska kuna     | 7,6220    |
| BGN  | Bulharský lev     | 1,9558  | IDR          | Indonézska rupia    | 16 044,00 |
| CZK  | Česká koruna      | 27,443  | MYR          | Malajzijský ringgit | 4,5184    |
| HUF  | Maďarský forint   | 307,73  | PHP          | Filipínske peso     | 61,867    |
| LTL  | Litovský litas    | 3,4528  | RUB          | Ruský rubel'        | 49,3237   |
| PLN  | Poľský zlotý      | 4,1914  | THB          | Thajský baht        | 44,746    |
| RON  | Rumunský lei      | 4,4608  | BRL          | Brazílsky real      | 3,0621    |
| TRY  | Turecká líra      | 2,9450  | MXN          | Mexické peso        | 18,0648   |
| AUD  | Austrálsky dolár  | 1,4916  | INR          | Indická rupia       | 84,4195   |

<sup>(1)</sup> Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

## V

(Oznamy)

## INÉ AKTY

## EURÓPSKA KOMISIA

**Uverejnenie žiadosti o zmenu podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny**

(2014/C 122/04)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti o zmenu podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012<sup>(1)</sup>.

## ŽIADOSŤ O ZMENU

## NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

**o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín<sup>(2)</sup>**

## ŽIADOSŤ O ZMENU V SÚLADE S ČLÁNKOM 9

„FUNGO DI BORGOTARO“

ES č.: IT-PGI-0117-01146 – 28.08.2013

CHZO (X) CHOP ( )

## 1. Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena týka

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Súvislosť
- Označovanie
- Vnútroštátne požiadavky
- Iné [balenie]

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12. Nariadenie nahradené nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny.

## 2. Druh zmeny

- Zmena jednotného dokumentu alebo zhrnutia
- Zmena špecifikácie zapísaného CHOP alebo CHZO, ku ktorému nebol uverejnený jednotný dokument ani zhrnutie
- Zmena špecifikácie, ktorá nevyžaduje zmenu uverejneného jednotného dokumentu [článok 9 ods. 3 nariadenia (ES) č. 510/2006]
- Dočasná zmena špecifikácie vyplývajúca z uloženia povinných sanitárnych alebo rastlinolekárskeho opatrení orgánmi verejnej moci [článok 9 ods. 4 nariadenia (ES) č. 510/2006]

## 3. Zmena (zmeny)

### Opis výrobku

- Nomenklatúra bola aktualizovaná v súlade s najnovším vedeckým názvoslovím v oblasti mykológie. V rámci novej nomenklatúry sa nepridali ani vypustili žiadne odrody.
- Zaviedla sa kategória sušených hřibov spolu s opisom obchodných požiadaviek, aby sa názov „Fungo di Borgotaro“ mohol používať aj v prípade sušeného produktu. Dosiaľ sa produkcia hřibov „Fungo di Borgotaro“ obmedzovala len na čerstvé hřiby, pretože špecifikácia výrobku neobsahuje opis kategórie sušených hřibov ani spôsob sušenia. Je však historicky doložené, že v minulosti, prv než sa názov zaregistroval, sa tieto hřiby uchovávali pomocou sušenia. Sušenie hřibov bolo pre obyvateľov tejto oblasti odjakživa veľmi dôležité, pretože umožňovalo hřiby predávať, ako to vyplýva z historických dokumentov a odkazov uvedených v písmenách d) a f) zhrnutia z roku 1994.
- Slová „obsah vody musí byť menej ako 90 %“ sa zmenili na „obsah vody nesmie presahovať 90 %“. Empirické štúdie preukázali, že niektoré veľmi zdravé kusy majú obsah vody presne 90 %.

### Zemepisná oblasť

- Zemepisná oblasť produkcie sa rozšírila o obce Berceto, Compiano, Tornolo a Bedonia v provincii Parma a obec Zeri v provincii Massa Carrara. Ide o obce, ktoré susedia so súčasnou výrobnou oblasťou. Tieto obce nemajú spoločnú iba zemepisnú polohu a pôdne a klimatické podmienky, ale aj historické pozadie, miestne tradície a súvislosť s prostredím oblasti, ktorá je opísaná v aktuálne platnej špecifikácii produktu. Na územiach pôvodnej zemepisnej oblasti a územiach, ktoré sa majú pripojiť, sa tiež používajú rovnaké metódy starostlivosti o huby a lesy. V týchto oblastiach boli takmer pred 50 rokmi zriadené chránené oblasti na ochranu húb a prijaté rovnaké pravidlá zberu húb.

### Dôkaz o pôvode

- Aktualizovali sa postupy, ktoré musia prevádzkovatelia dodržiavať v záujme zaručenia pôvodu výrobku.

### Spôsob výroby

- Technické podrobnosti týkajúce sa foriem obhospodarovania lesa a počtu noriem sa zrušili a nahradili sa jednoduchším znením špecifikácie produktu, ktoré odkazuje na miestne normy v oblasti lesníctva.

- V špecifikácii produktu sa spresnilo obdobie zberu hribov „Fungo di Borgotaro“. Čas začiatku a konca zberu sa stanovil podľa tvorby plodnice, ktorá závisí od osobitných klimatických podmienok v období od 1. apríla do 30. novembra. Toto spresnenie obdobia zberu má tiež za cieľ bojovať proti predaju falošných produktov, ktoré sa ako „Fungo di Borgotaro“ predávajú v obdobiach, keď sa tieto hriby nevyskytujú.
- Vypustili sa informácie o zákaze zberu plodníc s priemerom menej ako 2 cm, ak nie sú zrastené s plodnicami väčšieho priemeru. Minimálny priemer pre zber je stanovený v regionálnych predpisoch, takže stačí dodržiavať príslušné zákonné ustanovenia.
- Opravila sa chyba v článku 6 písm. b) – ihličnany sa nemôžu prerezávať, preto nie je možné zmeniť metódu obhospodarovania lesa.

#### Označovanie

- Zaviedli sa pravidlá označovania sušeného produktu.
- Pridalo sa logo CHZO „Fungo di Borgotaro“ a jeho opis.

#### Balenie

- Zaviedli sa pravidlá balenia sušeného produktu.
- Pridala sa možnosť baliť čerstvý produkt do menších prepraviek (25 cm × 30 cm) s cieľom umožniť predaj menšieho množstva ako v tradičných prepravkách s hmotnosťou obsahu 3 kg.

#### JEDNOTNÝ DOKUMENT

#### NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

#### o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín<sup>(3)</sup>

#### „Fungo di Borgotaro“

ES č.: IT-PGI-0117-01146 – 28.08.2013

CHZO (X) CHOP ( )

#### 1. Názov

„Fungo di Borgotaro“.

#### 2. Členský štát alebo tretia krajina

Taliansko.

#### 3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

##### 3.1. Druh výrobku

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované.

##### 3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1

Chránené zemepisné označenie „Fungo di Borgotaro“ je vyhradené pre čerstvé a sušené plodnice týchto odrôd *Boletus* zo sekcie *Boletus* podľa Mosera:

— *Boletus aestivalis* (aj *Boletus reticulatus* Schäffer ex Baudin), v miestnom dialekte rosso alebo *fungo del caldo*:

klobúk: najprv polgulovitý, neskôr vankúšovito klenutý; pri dozrievaní suchá pokožka (za daždivého počasia mazľavá, v suchých podmienkach popraskaná); farba: viac-menej tmavá, jednoliata červenohnedá;

<sup>(3)</sup> Nahradené nariadením (EÚ) č. 1151/2012.



hlúbik: pevný, najprv bruchatý, neskôr sa zužuje, valcovitý alebo zhrubnutý v spodnej časti, farba: rovnaká ako v prípade klobúka, ale v svetlejších odtieňoch, celý pokrytý prevažne výrazne viditeľnou sieťkou belavého tkaniva, ktoré neskôr stmavne;

dužina: mäkšia ako v prípade ostatných hřibov *porcini*, farba: biela, bez rôznych odtieňov pod pokožkou klobúka, s veľmi príjemnou vôňou a chuťou;

prirodený výskyt: od mája do septembra najmä v gaštanových lesoch.

— *Boletus pinicola* Vittadini (aj *Boletus pinophilus* Pilát et Dermek), v miestnom dialekte *moro*:

klobúk: belavá pokožka pokrytá belavým prachom, ktorá je najprv pevná a plstnatá, neskôr holá a suchá, farba: granátovohnedá až červenkastovinová;

hlúbik: celistvý, pevný a robustný, farba: od bielej po okrovú až červenkastohnedú, s pomerne jemnou sieťkou výlučne v časti okolo hľuzy;

dužina: biela, nemenná, vínovohnedá pod pokožkou klobúka, s nevýraznou vôňou a sladkou a jemnou chuťou;

prirodený výskyt: zavalitejší letný hřib možno nájsť od júna väčšinou v gaštanových lesoch; štíhlejšiemu jesennému hřibu sa darí v bukových lesoch a porastoch jedle striebornej.

— *Boletus aereus* Bulliard ex Fries, v miestnom dialekte *magnan*:

klobúk: polguľovitý, neskôr klenutý a napokon plochý a široký; so suchou zamatovou pokožkou, farba: bronzovomedená, najmä pri zreých kusoch;

hlúbik: pevný, najprv bruchatý, neskôr sa predlžuje, farba: hnedá až okrová, s jemnou sieťkou najmä v hornej časti;

dužina: pevná, biela, nemenná; príjemná vôňa, intenzívna a veľmi čistá hřibová chuť;

prirodený výskyt: výskyt: rastie od júla do septembra najmä v dubových a gaštanových lesoch; ide o druh, ktorý je suchomilnejší ako ostatné odrody *Boletus*.

— *Boletus edulis* Bulliard ex Fries, v miestnom dialekte *fungo del freddo*, najmä vo svojej bielej podobe:

klobúk: najprv polguľovitý, neskôr plocho rozprestretý, povrch: hladký a matný, vo vlhkom počasí mierne lepkavý; pokožku nemožno olúpať, farba: premenlivá, od smotanovej po gaštanovú až čiernohnedú vrátane všetkých odtieňov medzi nimi;

hlúbik: pevný, najprv zaoblený, neskôr sa predlžuje, farba: belavá až oriešková, v spodnej časti svetlejšia, nie vždy je prítomná sieťka;

dužina: pevná, biela, odtiene farby pokožky, nemenná, s jemnou vôňou a chuťou;

prirodený výskyt: od konca septembra do výskytu prvého snehu v bukových jedľových a gaštanových lesoch. Letné formy sú zriedkavé.

Hřiby sa môžu na trh uvádzať v čerstvom alebo sušenom stave; všetky odrody musia mať uvedené špecifické organoleptické vlastnosti. Najmä vôňa klobúkov sa musí vyznačovať čistou, nekorenistou arómou bez akéhokoľvek náznaku vône sena, sladkého drievka alebo čerstvého dreva.

Obchodné špecifikácie:

— čerstvé hríby „Fungo di Borgotaro“.

Hríby „Fungo di Borgotaro“ predávané v čerstvom stave musia byť zdravé a mať pevný hlúbik. Klobúk musí byť očistený od pôdy a cudzorodých častí. Klobúky nesmú byť pod pokožkou narušené larvami *Diptera* ani iným hmyzom na viac ako 20 % povrchu. Klobúky musia mať hladký, nevysušený povrch, obsah vody nesmie presahovať 90 % celkovej hmotnosti, resp. musia vykazovať špecifickú hmotnosť v rozmedzí od 0,8 do 1,1 bez záhybov, ktoré vznikajú stratou vlhkosti,

— sušené hríby „Fungo di Borgotaro“.

Pri uvádzaní sušených hríbov „Fungo di Borgotaro“ na trh sa môžu použiť len tieto prívlastky:

a) „extra“ – musia zodpovedať týmto požiadavkám:

— len pláty a/alebo časti klobúka a/alebo hlúbika, balené v celých kusoch, v množstve minimálne 60 % hotového výrobku,

— farba dužiny v čase balenia: biela až smotanová,

— prípadný výskyt úlomkov, ktoré vznikli pri manipulácii,

— stopy po larvách: maximálne 10 % m/m,

— stmavnuté hyménium: maximálne 5 % m/m;

b) „speciali“ – musia zodpovedať týmto požiadavkám:

— časti klobúka a/alebo hlúbika,

— farba dužiny v čase balenia: smotanová až oriešková,

— prípadný výskyt úlomkov, ktoré vznikli pri manipulácii,

— stopy po larvách: maximálne 15 % m/m,

— stmavnuté hyménium: maximálne 10 % m/m;

c) „commerciali“ – musia zodpovedať týmto požiadavkám:

— kúsky húb vrátane malých úlomkov: maximálne 15 % m/m,

— farba dužiny v čase balenia: svetlogaštanová až tmavogaštanová,

— prípadný výskyt úlomkov, ktoré vznikli pri manipulácii,

— stopy po larvách: maximálne 25 % m/m,

— stmavnuté hyménium: maximálne 20 % m/m.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

—

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)

—

### 3.5. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Produkcia a zber húb sa musia odohrávať vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

### 3.6. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.

Ak sa plodnice predávajú čerstvé, je nevyhnutné rozdeliť ich pokiaľ možno podľa druhu a predávať v drevených prepravkách (ideálne z bukového alebo gaštanového dreva) s dĺžkou 50 cm a šírkou 30 cm, resp. s dĺžkou 25 cm a šírkou 30 cm, s nízkymi bokmi, aby bolo možné naukladať hríby v jednej vrstve. Prepravka musí byť zakrytá sieťou s pruhom, tak aby sa obsah nedal vybrať bez roztrhnutia pruhu.

Sušený výrobok sa musí baliť do drevených, prútených, keramických alebo terakotových nádob s nosnosťou 20, 50, 100 alebo 200 g sušeného produktu a označených stúpajúcim sériovým číslom. Balenie musí byť zapečatené tak, aby sa obsah nedal vybrať bez narušenia pečate.

### 3.7. Špecifické pravidlá označovania

Nádoby alebo balenia čerstvých či sušených výrobkov musia obsahovať texty „Fungo di Borgotaro“ a „Indicazione geografica protetta“ [chránené zemepisné označenie], a to tlačným písmom rovnakej veľkosti, ako aj logo, symbol Únie a odkazy na názov, obchodný názov a adresu baliarne a všetky dodatočné informácie, ktoré nemajú žiadny pochvalný význam a nezavádzajú spotrebiteľa, pokiaľ ide o podstatu a charakteristické vlastnosti hríbov.

Logo výrobku „Fungo di Borgotaro“:



## 4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Oblasť produkcie „Fungo di Borgotaro“ zahŕňa vhodné územia obcí Berceto, Borgotaro (Borgo Val di Toro), Albareto, Compiano, Tornolo a Bedonia v provincii Parma a obcí Pontremoli a Zeri v provincii Massa Carrara.

## 5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

### 5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Pre oblasť produkcie „Fungo di Borgotaro“ je typické úplne homogénne podnebie nielen z hľadiska množstva zrážok na obidvoch stranách Apenín, ale aj z hľadiska teplôt a ich výkyvov. Z geologického hľadiska sa oblasť vyznačuje najmä piesčitými formáciami s malým množstvom ílovitých oblastí. Pedologický profil oblasti je preto tiež rovnomerný, čo platí aj o zadržiavaní a obehu vody zo zrážok na úrovni pod vrstvou humusu, čo zaručuje dostatočnú vlhkosť pre podrast, čo je nevyhnutným predpokladom pre produkciu húb vo všeobecnosti a obzvlášť to platí o predmetných štyroch odrodách rodu *Boletus*.

Aj spôsob starania sa o huby je v tejto oblasti jednotný. V týchto oblastiach boli takmer pred 50 rokmi zriadené osobitné chránené oblasti na ochranu húb a prijaté rovnaké pravidlá zberu húb. V rámci týchto oblastí sa reguluje prístup hubárov, ktorý je obmedzený na niekoľko dní v roku a na isté množstvo nazbieraných hríbov, čím sa chránia lesy a zabráňuje sa nadmernému zberu.

## 5.2. Špecifickosť výrobu

Všetky odrody „Fungo di Borgotaro“ charakterizuje intenzívna, čistá, nekorenistá aróma bez akéhokoľvek náznaku vône sena, sladkého drierka alebo čerstvého dreva. Na rozdiel od hřibov *porcini* z ostatných oblastí, ktoré po vysušení strácajú svoje organoleptické vlastnosti, ostáva vôňa „Fungo di Borgotaro“ zachovaná aj po vysušení.

## 5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobu (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobu (CHZO)

Povešť výrobu „Fungo di Borgotaro“ rastie v regiónoch Valtaro a Valmagra už po stáročia; v miestnom jazyku aj na svetových trhoch sa toto označenie spája s najvyššou kvalitou.

Rané svedectvo o produkcii „Fungo di Borgotaro“ možno nájsť v knihe *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* [História mesta Borgo Val di Taro z hľadiska zmien vlády v Taliansku a Lombardsku za čias pápežov, kráľov a vládcov Západu od Karola Veľkého a ako sa veľa miest stalo republikami], ktorú napísal A. C. Cassio (1669 – 1760) V tejto práci sa opisujú vlastnosti hřibov, oblasť produkcie, spôsoby zberu a distribúcia tohto produktu. Ďalšie dôkazy o produkcii týchto hřibov pochádzajú z knihy Lorenza Molossiho s názvom *Vocabolario Topografico dei Ducati di Parma Piacenza e Guastalla* [Topografický slovník vojvodstiev Parma, Piacenza a Guastalla] a knihy Tommasa Grilliho s názvom *Manipolo di cognizioni con cenni storici di Albareto di Borgotaro* [Zbierka poznatkov a historických záznamov o Albarete di Borgotaro] vydané v roku 1893, v ktorých sa hovorí o činnostiach vykonávaných na danom území, jasne sa odkazuje na prítomnosť a dôležitosť produkcie hřibov v tejto oblasti a opisujú sa tradície zberu a spracovania hřibov.

Hřiby „Fungo di Borgotaro“ nadobudli hospodársku dôležitosť koncom prvého desaťročia 19. storočia, keď sa zrodili prvé obchody, ktoré vďaka vhodnému procesu sušenia začali s uvádzaním týchto hřibov na trh a ich spracovaním.

Do konca prvého desaťročia 19. storočia sa spracúvanie tohto produktu a jeho uvádzanie na trh natoľko rozšírilo, že prekvalifikoval aj jeho vývoz najmä do krajín Severnej a Južnej Ameriky. Potreba získať povolenie pre tzv. originálnu značku sa objavila v článku C. Belliniho v roku 1933, ktorý vyšiel v *Avvenire Agricolo* [Budúcnosť poľnohospodárstva] a v tlači bol vydaný znovu v roku 1975 združením A. Emmanueli. Vzhľadom na dôležitosť pestovania hřibov samosprávne orgány obce Borgotaro založili koncom roka 1928 prostredníctvom osobitného nariadenia trh určený na predaj tohto produktu, najmä jeho sušenú podobu, ktorý sa konal dvakrát za týždeň.

Povešť „Fungo di Borgotaro“ sa vyzdvihuje aj v mnohých článkoch v turistických a gastronomických časopisoch a prostredníctvom každoročných podujatí. V článku s názvom *Alla scoperta del Fungo di Borgotaro* [Objavovanie Fungo di Borgotaro] uverejnenom v časopise *Gustame* [Ochutnaj ma] v septembri 2009 sa na s. 88 a 89 opisuje Borgo Val di Taro a jeho dve údolia známe vďaka svojim hřibom. V septembrovom vydaní magazínu *Gustare l'Italia* [Chut' Talianska] z roku 2011, s. 11, je celá jedna časť venovaná hřibom „Fungo di Borgotaro“, oblasti ich produkcie, ich organoleptickým vlastnostiam a združeniam výrobcov, ktoré sa v priebehu rokov usilovali chrániť tento vysokokvalitný produkt. Dobrá povesť „Fungo di Borgotaro“ sa spája tiež s vášňou mnohých hubárov, ktorí v období zberu prichádzajú do valtarských lesov z celého Talianska. V článku s názvom *Dalle Marche in cerca dei porcini* [Z regiónu Marche po stopách hřibov *porcini*] uverejnenom v novinách *Gazzetta di Parma* zo 17. októbra 2009 sa opisuje záujem mykológov z regiónu Marche o „Fungo di Borgotaro“ a o oblasť Valtaro.

Od roku 1975 sa v meste Borgo Val di Taro každoročne koná festival Fungo di Borgotaro.

**Odkaz na uverejnenie špecifikácie**

Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006 <sup>(4)</sup>.

Ministerstvo začalo námietkové konanie zverejnením žiadosti o zmenu špecifikácie CHZO „Fungo di Borgotaro“ v Úradnom vestníku Talianskej republiky č. 161 z 11. júla 2013.

Úplne znenie špecifikácie výrobku je dostupné na webovej stránke: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

alebo

priamo na domovskej internetovej stránke Ministerstva pre politiku poľnohospodárstva, potravinárstva a lesného hospodárstva ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) kliknutím na „Qualità e sicurezza“ (v pravej hornej časti obrazovky) a potom na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

---

<sup>(4)</sup> Pozri poznámku pod čiarou č. 3..

**Uverejnenie žiadosti podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny**

(2014/C 122/05)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

**NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**

**o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín <sup>(2)</sup>**

**‘БЪЛГАРСКО РОЗОВО МАСЛО’ (BULGARSKO ROZOVO MASLO)**

**ES č. BG-PGI-0005-01050 – 26.10.2012**

**CHZO (X) CHOP ( )**

**1. Názov**

„Българско розово масло“ (Bulgarsko rozovo maslo).

**2. Členský štát alebo tretia krajina**

Bulharsko.

**3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

**3.1. Druh výrobku**

Trieda 3.2. Éterické oleje.

**3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1**

„Bulgarsko rozovo maslo“ je éterický olej, ktorý sa získava destiláciou vodnou parou z kvetov ruže damašskej (*Rosa damascena* Mill.).

**Vonkajší vzhľad:** olejovitá priehľadná kvapalina.

**Farba:** žltá alebo žltkasto zelená.

**Vôňa:** typická vôňa ruží.

**Fyzikálno-chemické indikátory:** Tieto indikátory sa určujú plynovou chromatografiou. Určované reprezentatívne a typické zložky sú prítomné v nasledujúcich podieloch a sú rozhodujúce pre chromatografický profil oleja:

| Zložky           | Obsah (%)       |
|------------------|-----------------|
| ETANOL           | do 3,0          |
| LINALOL          | od 1,0 do 3,0   |
| FENYLETYLALKOHOL | do 3,0          |
| CITRONELOL       | od 24,0 do 35,0 |
| NEROL            | od 5,0 do 12,0  |
| GERANIOL         | od 13,0 do 22,0 |
| GERANYLACETÁT    | do 1,5          |
| EUGENOL          | do 2,5          |
| METYLEUGENOL     | do 2,0          |
| FARNESOL         | minimálne 1,4   |

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12. Nariadenie nahradené nariadením (EÚ) č. 1151/2012.

| Zložky                           | Obsah (%)      |
|----------------------------------|----------------|
| UHĽOVODÍKY:                      |                |
| C <sub>17</sub> (heptadekán)     | od 1,0 do 2,5  |
| C <sub>19</sub> (nonadekán) (*)  | od 8,0 do 15,0 |
| C <sub>19</sub> (nonadecén) (**) | od 2,0 do 5,0  |
| C <sub>21</sub> (heneikozán)     | od 3,0 do 5,5  |
| C <sub>23</sub> (trikožán)       | od 0,5 do 1,5  |

(\*) Nasýtený uhľovodík s chemickým vzorcom CH<sub>3</sub>(CH<sub>2</sub>)<sub>17</sub>CH<sub>3</sub>.

(\*\*) Nenasýtený uhľovodík (s jednou alebo viacerými dvojitémi väzbami medzi atómami uhlíka) s chemickým vzorcom CH<sub>3</sub>(CH<sub>2</sub>)<sub>16</sub>CH = CH<sub>2</sub>.

### 3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

#### a) Ruža damašká (*Rosa damascena* Mill.)

Čerstvý kvet ruže s okvetnými lístkami a kališnými lístkami ruží druhu *Rosa damascena* Mill., s odstránenými výhonkami, listami a púčikmi, bez mechanických prímiesí (napr. blato, kamienky).

#### b) Voda

### 3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)

—

### 3.5. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Zber, preprava a skladovanie kvetu ruže:

Zber kvetu ruže sa začína zvyčajne v máji, keď kvety ruží vykvitnú v požadovanej miere, t. j. majú 14 až 40 ružovkastočervených okvetných lístkov a príjemnú, typickú vôňu. Začína sa na poliach s nadmorskou výškou 300 – 400 m n. m. a trvá približne 20 – 25 dní. Zber kvetu ruže sa začína ráno o 5.00 až 6.00 hod. a pokračuje do poludnia, t. j. do 11.00 až 12.00 hod. Kvalita výrobku „Bulgarsko rozovo maslo“ je zaručená tým, že kvety ruží sa spracúvajú najneskôr 10 až 15 hodín po zbere, aby sa zachovala čerstvosť a kvalita surovín.

Kvety sa ihneď po zbere prepravujú do liehovarov, v ktorých sa destilácia vykonáva 24 hodín denne. Kvety ruží sa roztriedia, niektoré na okamžité spracovanie a niektoré na uskladnenie maximálne na 15 hodín (ak je chladné počasie a teplota kvetu nie je vyššia ako 20 °C) pred destiláciou, v závislosti od času zberu.

Spracovanie kvetu ruže – fázy spracovania:

Destilácia: Kvety ruže sa umiestnia do destilačného prístroja v množstve zodpovedajúcom 100 kg na meter kubický a zmiešajú sa s vodou v pomere 1 : 4 až 1 : 5. Zmes sa zohreje a pôsobením vodnej pary a vody sa premení na vriacu kašu, ktorá sa mieša s použitím automatického zariadenia. Éterické oleje vylúhované vodnou parou sa vychladia a vlejú do zberných fliaš, v ktorých sa zhromažďujú. Na získanie 1 kg ružového oleja je potrebných približne 3 500 kg kvetov ruží.

Redestilácia (koncentrácia) destilovanej kvapaliny: Uskutočňuje sa v sústavne pracujúcej redestilačnej kolóne, v ktorej pôvodný destilát prechádza viacnásobnou redestiláciou.

Oddelenie, dehydratácia a filtrácia ružového oleja: Éterický olej sa oddeľuje vo florentínskych nádobách, pričom sa následne odstráni akékoľvek mechanické nečistoty a voda zohriatím na 30 °C a filtráciou.

Miešanie: Obchodné šarže sa pripravujú kombinovaním (miešaním) ružového oleja vyrobeného v jednom zariadení (vlastné zmesi príslušnej spoločnosti) alebo miešaním oleja vyrobeného v rôznych prevádzkach.

### 3.6. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.

Skladovanie: V oddelených chránených priestoroch vrátane trezorov, pri teplote  $15\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 5\text{ }^{\circ}\text{C}$ , bez priameho slnečného žiarenia a mimo tepelných zdrojov, v zapečatených žiaruvzdorných sklenených nádobách s kapacitou až do 5 000 g vyplnených špeciálnymi zátkami, ktoré zabráňujú priamemu kontaktu so vzduchom, alebo v hliníkových nádržiach s lakovaným povrchom.

Preprava a balenie: V hliníkových nádržiach s lakovaným povrchom alebo v tradičných valcovitých nádobách (*konkumi*), ktorých hrdlo je uzavreté korkovou zátkou a zváranou kovovou doskou na vrchu, alebo v sklenených pohároch a fľaštičkách. Tradičné nádoby sú obalené bielym plátnom a ozdobené tradičnými doplnkami, t. j. trojfarebnou stuhou a motúzikom uviazanými okolo hrdla, ako aj záručným listom. Balenia sa líšia hmotnosťou od 0,5 g do 5 000 g. Tradičné nádoby alebo nádrže sa prepravujú v štandardných drevených debnách, škatuliach certifikovaných na prepravu nebezpečných tovarov alebo bežných pevných vlnitých kartónových škatuliach, s prihliadnutím na hmotnostný limit 10 kg čistej váhy.

### 3.7. Špecifické pravidlá označovania

—

## 4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Zemepisná oblasť, kde sa vyrába výrobok „Bulgarsko rozovo maslo“, zahŕňa nasledujúce mestá a obce

- v provincii Plovdiv: Brezovo, Kalojanovo, Karlovo, Sopot, Stamboliyski, Saedinenie a Hisarya,
- v provincii Stara Zagora: Bratya Daskalovi, Gurkovo, Kazanlak, Maglizh, Nikolaevo, Pavel Banya a Stara Zagora,
- v provincii Pazardzhik: Belovo, Bratsigovo, Pazardzhik, Panagyurishte, Peshtera a Strelcha,
- v provincii Sofia: Ihtiman, Koprivštica a Mirkovo.

## 5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

### 5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Prírodné a klimatické faktory

Ruža damažská sa tradične pestuje v Údolí ruží (Rozovata Dolina) v strednom Bulharsku v nadmorských výškach v rozmedzí 370 a 625 m. Pre tento región sú typické ľahké, piesočnaté hnedé lesné pôdy, ktoré nezadržávajú vodu, a klimatické podmienky priaznivé pre pestovanie ruží. Vďaka miernym zimám a priemernej ročnej teplote  $10,6\text{ }^{\circ}\text{C}$  tu kvety pučia vo februári. Vysoká úroveň vlhkosti v máji a júni je optimálna pre pomalé a rovnomerné kvitnutie počas obdobia zberu.

Historické a ľudské faktory

Výroba „Bulgarsko rozovo maslo“ je tradičným povolaním obyvateľstva v údolí Rozovata Dolina. Počas viac ako tristoročnej ziskalo miestne obyvateľstvo špecializované poznatky o pestovaní vysokokvalitného osiva a pestovaní ruží a prinieslo do branže technologickú inováciu. Zber trvá 20 až 30 dní a vyžaduje si osobitné zručnosti. V priebehu niekoľkých hodín pred úsvitom a počas skorého rána sa zbierajú iba kvety, ktoré majú aspoň jeden otvorený okvetný lístok, a zbierajú sa s kališnými lístkami bez toho, aby sa poškodila stonka alebo vetvy. Zatvorené púčiky sa ponechávajú na stonke na neskorší zber. Iba skúsení liehovarníci sú kvalifikovaní na to, aby posúdili, kedy je kvet pripravený na odovzdanie do liehovaru, určili pomer kvetov a vody a rozhodli o optimálnej destilačnej teplote. Tieto schopnosti sa odovzdávajú z generácie na generáciu a slúžia na to, aby zlepšili prácu liehovarov, v ktorých sa vyrába výrobok „Bulgarsko rozovo maslo“. Zabezpečuje sa tak sústavne vysoká kvalita finálneho výrobku.

### 5.2. Špecifickosť výrobku

Špecifické a osobitné vlastnosti výrobku „Bulgarsko rozovo maslo“ sú jeho bohatá vôňa, bledá, žltkastozeleňá farba, veľmi dobré fixačné vlastnosti, pretrvávajúca vôňa a vyvážené zloženie prchavých zlúčenín a uhlíkovdívok.



Chemické vlastnosti výrobku „Bulgarsko rozovo maslo“ sú úzko spojené s geografickými znakmi regiónu a odlišujú ho od ružových olejov vyrobených v iných častiach sveta. Ide o tieto vlastnosti: 24 % – 35 % obsahu citronelolu (v porovnaní s 39 % – 49 % u výrobcov z iných oblastí sveta); pomer citronelolu ku geraniolu 1,1 : 2,5 (v porovnaní s 2,3 : 4,8 u výrobcov z iných oblastí sveta). Jedinečnou vlastnosťou výrobku „Bulgarsko rozovo maslo“ je prítomnosť veľkého množstva typických komponentov, ako sú farnesol a geranyl acetát, a nízky obsah metyleugenolu.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)

Špecifické vlastnosti výrobku „Bulgarsko rozovo maslo“ sú výsledkom kombinovaného pôsobenia faktorov spojených s geografickou oblasťou. Klimatické podmienky, ktoré vplyvajú na rovnomerné kvitnutie, výťažok a obsah oleja v kvetoch, sú mierne teploty (15 °C až 25 °C), vysoká vlhkosť ovzdušia (nad 60 %), obmedzené kolísanie denných a nočných teplôt a dostatočný stupeň vlhkosti pôdy. Tieto podmienky zabezpečujú, že ruže kvitnú rovnomerne a úplne a že sa v nich zhromažďujú veľké množstvá vysokokvalitného ružového oleja. S cieľom získať podľa možnosti čo najviac vzácnych zložiek, metóda použitá na výrobu výrobku „Bulgarsko rozovo maslo“ si vyžaduje, aby sa kvety ruže spracovávali 24 hodín denne, ihneď po zbere. Z toho dôvodu sa liehovary nachádzajú v bezprostrednej blízkosti ružových polí.

Výroba „Bulgarsko rozovo maslo“ a jej rozvoj majú počiatky v 17. storočí a sú opísané v knihe, ktorú napísal Dr. Kosyo Zarev: *Bulgarskoto rozoproizvodstvo i traditsionnata kultura* (Produkcija a tradičné pestovanie ruží v Bulharsku), vydané v roku 2008. Koncom 18. storočia a začiatkom 19. storočia ovládol výrobok „Bulgarsko rozovo maslo“ trhy po celom svete. Bulharsko sa stalo hlavným dodávateľom európskeho parfumového priemyslu. Výrobok „Bulgarsko rozovo maslo“ sa vo veľkej miere používal v medicíne ako vzácny liek a pri varení ako aromatická prísada.

Čoskoro po vzniku Bulharského kniežatstva v roku 1878 boli vydané zákony na reguláciu kvality a čistoty oleja „Bulgarsko rozovo maslo“. V knihe s názvom *Parva konferentsia varhu Rozovata industria* (Prvá konferencia o ružovom priemysle), vydané v roku 1906, sa píše: „Po vydaní ministerského nariadenia o zákaze dovozu muškátov v roku 1889 cena výrobku ‚Bulgarsko rozovo maslo‘ okamžite prudko stúpla do nepredstaviteľných výšok.“

Oficiálne správy Ministerstva zahraničných vecí Bulharska z jeho konzulátov a vyslanectiev v New Yorku (USA), Vichy (Francúzsko) a North Perth (Austrália) a dôkazy z rokov 1939 – 1945 poukazujú na vysoký záujem o výrobok „Bulgarsko rozovo maslo“, ktorý pokračoval aj počas druhej svetovej vojny. List z 19. decembra 1939 z Kráľovského bulharského konzulátu adresovaný ministerstvu, napísaný ešte starým bulharským pravopisom, oznamuje, že „... pán William A. Hoffman, chemický inžinier momentálne so sídlom v New Yorku, nás informoval, že je jeho želaním a úmyslom zriadiť priamy obchod s výrobkom ‚Bulgarsko rozovo maslo‘ za veľmi priaznivých podmienok pre obe strany.“ V liste s dátumom 20. januára 1941 informoval ekonomický poradca ministerstva, pán K. Dobrev, Kráľovské vyslanectvo vo Vichy o „podmienkach, za akých by sa výrobok ‚Bulgarsko rozovo maslo‘ mohol predávať v okupovanom Francúzsku“. V liste z 24. februára 1944 informovalo ministerstvo, že „cena výrobku ‚Bulgarsko rozovo maslo‘ je momentálne na úrovni 5 000 švajčiarskych frankov za kilogram“. Austrálska východo-západná obchodná spoločnosť napísala 5. októbra 1945, že „by sme okrem toho mali veľký záujem o výrobok ‚Bulgarsko rozovo maslo‘ alebo o zastupovanie jeho výrobcov v Austrálii“.

Výrobok „Bulgarsko rozovo maslo“ si vybudoval a zachoval svoju medzinárodnú obľúbenosť a celosvetovú povest získaním početných ocenení na medzinárodných výstavách a veľtrhoch od 80. rokov 19. storočia až do súčasnosti. V kapitole s názvom *Vítazné ocenenia pre bulharský ružový olej* vo svojej knihe *Bulgarskoto rozoproizvodstvo i traditsionnata kultura* (Produkcija a pestovanie ruží v Bulharsku) Dr. Kosyo Zarev píše: „Vysoká kvalita bulharského ružového oleja vyhrala desiatky medailí a ocenení na mnohých výstavách, prehliadkach a obchodných veľtrhoch.“ Zarev ďalej spomína, že výrobné a obchodné spoločnosti výrobku „Bulgarsko rozovo maslo“ získali zlaté, strieborné a bronzové medaily koncom 19. storočia a začiatkom 20. storočia na veľtrhoch v mestách Viedeň (1873), Philadelphia (1876), Chicago (1895), Grasse (1902), Paríž, Antverpy (1894), Amsterdam, Liège, Miláno a Londýn. V knihe sa tiež spomínajú ocenenia, ktoré „Bulgarsko rozovo maslo“ získalo v samotnom Bulharsku, a to na veľtrhu v Plovdive a na 3. medzinárodnej konferencii éterických olejov v roku 1968.

Slávnosti na počesť trisťročia bulharského priemyslu ružového oleja sa konali v roku 1964 a Bulharská obchodná komora a Bulharské riaditeľstvo pre ružový priemysel odovzdali zlaté medaily a ocenenia viacerým organizáciám, ktoré prispeli k rozvoju priemyslu. Tradičný Festival ruží sa koná každoročne od roku 1903 a jeho pravidelnou súčasťou je okrem iného znázornenie zberu a destilácie ruží.

Pred druhou svetovou vojnou uspokojil výrobok „Bulgarsko rozovo maslo“ 70 % – 90 % celosvetového dopytu po ružovom oleji. V súčasnosti Bulharsko vyrobí ročne 1,5 až 2 tony, ktoré sú určené najmä na vývoz. Podľa správy Inštitútu ruží a plodín pre éterické oleje v Kazanlaku vydanéj pri príležitosti jubilejného vedeckého zasadnutia 2. júla 2007 momentálne pokrýva 40 % – 50 % celosvetového dopytu.

V roku 1994 bol výrobok „Bulgarsko rozovo maslo“ zapísaný do Bulharského štátneho patentového registra ako chránené označenie pôvodu pod číslom 052-01.

#### **Odkaz na uverejnenie špecifikácie**

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006] <sup>(3)</sup>

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

---

<sup>(3)</sup> Pozri poznámku pod čiarou č. 2.



ISSN 1977-1037 (elektronické vydanie)  
ISSN 1725-5236 (papierové vydanie)



Úrad pre vydávanie publikácií Európskej únie  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURSKO

SK