



Vsebina

I *Resolucije, priporočila in mnenja*

PRIPOROČILA

Evropska centralna banka

2014/C 122/01

Priporočilo Evropske centralne banke z dne 17. aprila 2014 Svetu Evropske unije o zunanjem revizorju centralne banke Bank Ċentrali ta' Malta/Central Bank of Malta (ECB/2014/20) 1

II *Sporočila*

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2014/C 122/02

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva COMP/M.7153 – BNPP/LASER) ⁽¹⁾ 2

IV *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2014/C 122/03	Menjalni tečaji eura	3
---------------	----------------------------	---

V *Objave*

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2014/C 122/04	Objava vloge za spremembo v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil	4
2014/C 122/05	Objava vloge v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil	12

I

(Resolucije, priporočila in mnenja)

PRIPOROČILA

EVROPSKA CENTRALNA BANKA

PRIPOROČILO EVROPSKE CENTRALNE BANKE

z dne 17. aprila 2014

Svetu Evropske unije o zunanjem revizorju centralne banke Bank Ćentrali ta' Malta/Central Bank of Malta

(ECB/2014/20)

(2014/C 122/01)

SVET EVROPSKE CENTRALNE BANKE JE –

ob upoštevanju Statuta Evropskega sistema centralnih bank in Evropske centralne banke ter zlasti člena 27.1 Statuta,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Revizijo računovodskih izkazov Evropske centralne banke (ECB) in nacionalnih centralnih bank držav članic, katerih valuta je euro, opravljajo neodvisni zunanji revizorji, ki jih priporoči Svet ECB in potrdi Svet Evropske unije.
- (2) Mandat sedanjega zunanjega revizorja centralne banke Bank Ćentrali ta' Malta/Central Bank of Malta je potekel po reviziji za poslovno leto 2013. Zaradi tega je treba imenovati zunanjega revizorja od poslovnega leta 2014.
- (3) Bank Ćentrali ta' Malta/Central Bank of Malta je za svojega zunanjega revizorja za poslovna leta od 2014 do 2018 izbrala družbo PricewaterhouseCoopers –

SPREJEL NASLEDNJE PRIPOROČILO:

Priporoči se, da se družba PricewaterhouseCoopers imenuje za zunanjega revizorja centralne banke Bank Ćentrali ta' Malta/Central Bank of Malta za poslovna leta od 2014 do 2018.

V Frankfurtu na Majni, 17. aprila 2014

Predsednik ECB

Mario DRAGHI

II

*(Sporočila)*SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE
UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji**(Zadeva COMP/M.7153 – BNPP/LASER)****(Besedilo velja za EGP)**

(2014/C 122/02)

Komisija se je 10. aprila 2014 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo z notranjim trgov. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004⁽¹⁾. Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v francoščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

- v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,
- v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/sl/index.htm>) pod dokumentarno številko 32014M7153. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE
UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

24. aprila 2014

(2014/C 122/03)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,3820	CAD	kanadski dolar	1,5237
JPY	japonski jen	141,63	HKD	hongkonški dolar	10,7151
DKK	danska krona	7,4665	NZD	novozelandski dolar	1,6126
GBP	funt šterling	0,82300	SGD	singapurski dolar	1,7380
SEK	švedska krona	9,0690	KRW	južnokorejski won	1 437,95
CHF	švicarski frank	1,2203	ZAR	južnoafriški rand	14,6234
ISK	islandska krona		CNY	kitajski juan	8,6381
NOK	norveška krona	8,2785	HRK	hrvaška kuna	7,6220
BGN	lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	16 044,00
CZK	češka krona	27,443	MYR	malezijski ringit	4,5184
HUF	madžarski forint	307,73	PHP	filipinski peso	61,867
LTL	litovski litas	3,4528	RUB	ruski rubelj	49,3237
PLN	poljski zlot	4,1914	THB	tajski bat	44,746
RON	romunski leu	4,4608	BRL	brazilski real	3,0621
TRY	turška lira	2,9450	MXN	mehiški peso	18,0648
AUD	avstralski dolar	1,4916	INR	indijska rupija	84,4195

⁽¹⁾ Vir: referenčni menjalni tečaj, ki ga objavlja ECB.

V

(Objave)

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

**Objava vloge za spremembo v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012
Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2014/C 122/04)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo za spremembo⁽¹⁾.

VLOGA ZA SPREMEMBO

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila⁽²⁾

VLOGA ZA SPREMEMBO V SKLADU S ČLENOM 9

„FUNGO DI BORGOTARO“

Št. ES: IT-PGI-0117-01146 – 28.08.2013

ZGO (X) ZOP ()

1. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša

- ime proizvoda
- opis proizvoda
- geografsko območje
- dokazilo o poreklu
- metoda pridobivanja
- povezanost
- označevanje
- nacionalne zahteve
- drugo (pakiranje)

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

⁽²⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12. Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012.

2. Vrsta spremembe

- sprememba enotnega dokumenta ali povzetka
- sprememba specifikacije registriranega ZOP ali ZGO, za katerega enotni dokument in povzetek nista bila objavljena
- sprememba specifikacije, pri kateri objavljenega enotnega dokumenta ni treba spremeniti (člen 9(3) Uredbe (ES) št. 510/2006)
- začasna sprememba specifikacije zaradi obveznih sanitarnih ali fitosanitarnih ukrepov, ki so jih uvedli javni organi (člen 9(4) Uredbe (ES) št. 510/2006)

3. Spremembe

Opis proizvoda

- Nomenklatura je bila posodobljena v skladu z zadnjimi znanstvenimi poimenovanji v mikologiji. Zaradi nove nomenklature niso bile dodane ali umaknjene nove vrste.
- Uvedena je bila kategorija sušenih gob z opisom tržnih zahtev, tako da se ime „Fungo di Borgotaro“ lahko uporablja tudi za sušene proizvode. Do zdaj je bila proizvodnja proizvoda „Fungo di Borgotaro“ omejena na sveže gobe, saj proizvodna specifikacija ne vsebuje opisa kategorije sušenih gob ali načinov sušenja. V preteklosti, tj. pred registracijo imena, so obstajala pričevanja o konzerviranju teh gob s sušenjem. Sušenje gob je bilo za prebivalce tega območja vedno izjemnega pomena, saj je omogočalo prodajo gob, o čemer pričajo zgodovinski dokumenti in reference iz točk (d) in (f) povzetka iz leta 1994.
- Izraz „vsebnost vode je nižja od 90 %“ je bil spremenjen v „vsebnost vode ne sme presegati 90 %“. Empirične raziskave so pokazale, da je vsebnost vode pri nekaterih zelo zdravih primerkih točno 90 %.

Geografsko območje

- Geografsko proizvodno območje je bilo razširjeno in zdaj vključuje občine Berceto, Compiano, Tornolo in Bedonia v provinci Parma ter občino Zeri v provinci Massa Carrara, saj te občine mejijo na sedanje proizvodno območje. Sčasoma so se na teh območjih pojavili dejavniki, ki poleg ozemeljske, talne in podnebne kontinuitete zagotavljajo tudi kontinuiteto proizvodnje, zgodovinskih izkušenj, tradicije in povezanosti z okoljem, ki je enaka kot na območjih, ki so trenutno vključena v proizvodno specifikacijo. Na območjih, vključenih v prvotno geografsko območje, in tistih, ki se bodo dodala, se uporabljajo tudi iste metode za ohranjanje gobarske tradicije in tradicije, povezane z gozdovi. Pred skoraj 50 leti so bili na teh območjih celo ustanovljeni posebni rezervati za varovanje gob, v katerih veljajo ista pravila glede nabiranja.

Dokazilo o poreklu

- Postopki, ki jih morajo uporabljati nosilci dejavnosti za zagotavljanje porekla proizvoda, so bili posodobljeni.

Metoda pridobivanja

- Tehnične podrobnosti o oblikah gospodarjenja z gozdovi in številnih standardih so bile črtane, nadomestilo pa jih je preprostejše besedilo v proizvodni specifikaciji o upoštevanju regionalnih gozdarskih pravil.

- Obdobje nabiranja proizvoda „Fungo di Borgotaro“ je bilo pojasnjeno v proizvodni specifikaciji. Začetek in konec obdobja nabiranja sta bila izbrana na podlagi rasti gob, ki je odvisna od posebnih podnebnih značilnosti označenega obdobja od 1. aprila do 30. novembra. Ta navedba obdobja nabiranja je bila uvedena tudi zaradi preprečevanja prodaje nekega proizvoda kot „Fungo di Borgotaro“ v času, ko ta proizvod v resnici ni na voljo.
- Informacije o prepovedi nabiranja sporokarpov s premerom klobuka, manjšim od 2 cm, če niso povezani s sporokarpi z večjim premerom, so bile črtane. Najmanjši premer za nabiranje je določen v regionalni zakonodaji, zato skladnost s temi predpisi zadostuje.
- Napaka v členu 6(b) je bila popravljena – iglavci se ne smejo obrezovati, tako da ni mogoče spremeniti načina gospodarjenja z gozdovi.

Označevanje

- Uvedena so bila pravila za označevanje sušenih proizvodov.
- Dodana sta bila logotip ZGO „Fungo di Borgotaro“ in njegov opis.

Pakiranje

- Uvedena so bila pravila za pakiranje sušenih proizvodov.
- Dodana je bila možnost pakiranja svežih proizvodov v manjše zaboje (25 x 30 cm), da se omogoči prodaja manjših količin od tradicionalnih trikilogramskih zabojev.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila⁽³⁾

„Fungo di Borgotaro“

Št. ES: IT-PGI-0117-01146 – 28.08.2013

ZGO (X) ZOP ()

1. Ime

„Fungo di Borgotaro“

2. Država članica ali tretja država

Italija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz 1. točke

Zaščitena geografska označba „Fungo di Borgotaro“ je omejena na sveže in sušene sporokarpe, ki so po Moserju razvrščeni v naslednje vrste rodu *Boletus*:

- *Boletus aestivalis* (znan tudi kot *Boletus reticulatus* Schäffer ex Baudin), lokalno imenovan „rosso“ (rdeč) ali „fungo del caldo“ (poletni goban):

klobuk: najprej polkrožen, nato izbočen – blazinast; dlakava, suha kožica (viskozna v dežju, razpokana v suši); bolj ali manj temne, enotne rdečerjave barve;

⁽³⁾ Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012.

bet: čvrst, najprej trebušast, nato ožji in valjast ali odebeljen pri vznožju, iste barve kot klobuk, vendar svetlejših odtenkov, v celoti pokrit z mrežasto strukturo, ki je skoraj vedno zelo vidna in ima belkasto mrežico, ki postane temnejša;

meso: mehkejše kot pri drugih gobanih, belo, brez spreminjanja barv pod kožico klobuka, zelo prijetnega vonja in okusa;

rastišče: večinoma v kostanjevih gozdovih – čas rasti od maja do septembra.

- *Boletus pinicola* Vittadini (znan tudi kot *Boletus pinophilus* Pilát et Dermek), lokalno imenovan „moro“ (temen):

klobuk: polkrožen do rahlo izbočen; belkasta, hrapava kožica, ki je najprej čvrsta in dlakava, nato pa postane gladka in suha, granatno rdeče, rjasto rjave, vinske barve;

bet: trden, čvrst in obilen, barve, ki sega od bele do rumenorjave do rdečerjave, s precej neizrazito mrežasto strukturo, ki se pojavlja le na spodnjem delu;

meso: belo, enakomerne, rdečerjave vinske barve pod kožico klobuka, z neizrazitim vonjem in sladkim, nežnim okusom;

rastišče: poletna goba, ki je bolj čokata, raste predvsem v kostanjevih gozdovih od junija dalje; jesenska goba, ki je ožja, ima raje bukove gozdove in zaščito srebrnih jelk.

- *Boletus aereus* Bulliard ex Fries, lokalno imenovan „magnan“:

klobuk: polkrožen, nato izbočen in na koncu raven – širok; suha in žametasta kožica, bronasto bakrene barve, zlasti pri odraslih primerkih;

bet: čvrst, najprej trebušast, nato vedno bolj valjast, rjave do rumenorjave barve, fina mrežasta struktura je najbolj prisotna v zgornjem delu;

meso: čvrsto, belo, nespremenljivo; prijetnega vonja in močnega, zelo gobastega okusa;

rastišče: večinoma v hrastovih in kostanjevih gozdovih, od julija do septembra, med vsemi vrstami rodu *Boletus* ima najraje suhe razmere.

- *Boletus edulis* Bulliard ex Fries, lokalno imenovan „fungo del freddo“ (jesenski goban), zlasti bela podvrsta:

klobuk: najprej polkrožen, nato komaj izbočen; gladek in brez leska; v vlažnih pogojih rahlo lepljiv; kožice ni mogoče olupiti in je različnih barv, od kremasto bele do orehovo rjave in črnorjave, vključno z vsemi vmesnimi odtenki;

bet: čvrst, najprej okrogel in nato bolj podolgovat; belkaste do lešnikovo rjave barve, ki je v spodnjem delu svetlejša; mrežasta struktura ni vedno prisotna;

meso: čvrsto, belo, potemnjeno z barvo kožice, nespremenljivo, nežnega vonja in okusa;

rastišče: bukovi, jelkini in kostanjevi gozdovi, od konca septembra do prvega snega. Poletne oblike so redke

V času prodaje so gobe lahko sveže ali posušene, vse vrste pa morajo imeti posebne organoleptične značilnosti, kot so opisane spodaj. Zlasti je pomembno, da je za vonj sporokarpov značilna čista, nepekoča aroma brez not sena, sladiča ali svežega lesa.

Trgovske specifikacije

— svež proizvod „Fungo di Borgotaro“

Proizvod „Fungo di Borgotaro“, ki se prodaja svež, mora biti nepoškodovan, s čvrstim betom in klobukom ter očiščen zemlje ali tujkov. Sporokarpi morajo biti brez podkožnih poškodb zaradi ličink iz rodu *Diptera* ali ostalih insektov, ki bi pokrivale več kot 20 % površine. Površina sporokarpov mora biti gladka in ne izsušena, vsebnost vode ne sme presegati 90 % skupne mase oz. specifična teža mora biti med 0,8 in 1,1, površina pa ne sme biti zgubana zaradi izgube vode.

— sušen proizvod „Fungo di Borgotaro“

Pri prodaji sušenega proizvoda „Fungo di Borgotaro“ je treba uporabljati samo naslednje označbe:

a. „extra“, če so izpolnjeni naslednji pogoji in zahteve:

- samo rezine in/ali odrezki klobuka in/ali beta, celi ob času pakiranja, ki predstavljajo najmanj 60 % končnega proizvoda;
- barva mesa ob času pakiranja: bela do kremasta;
- drobci so lahko prisotni samo kot posledica ravnanja s proizvodom;
- sledovi ličink: ne več kot 10 % mase;
- potemnjen trosnjak: ne več kot 5 % mase;

b. „special“, če so izpolnjeni naslednji pogoji in zahteve:

- odrezki klobuka in/ali beta;
- barva mesa ob času pakiranja: kremasta do lešnikovo rjava;
- drobci so lahko prisotni samo kot posledica ravnanja s proizvodom;
- sledovi ličink: ne več kot 15 % mase;
- potemnjen trosnjak: ne več kot 10 % mase;

c. „commercial“, če so izpolnjeni naslednji pogoji in zahteve:

- kosi gobe, vključno z drobci: ne več kot 15 % mase;
- barva mesa ob času pakiranja: svetlorjava do temnorjava;
- drobci so lahko prisotni kot posledica ravnanja s proizvodom;
- sledovi ličink: ne več kot 25 % mase;
- potemnjen trosnjak: ne več kot 20 % mase.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode)

—

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

—

3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Gobe morajo biti pridelane in nabrane na geografskem območju.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.

Sporokarpi, ki se prodajajo sveži, morajo biti po možnosti ločeni glede na vrsto. Prodajati se morajo v lesenih zabojih, po možnosti iz bukovega ali kostanjevega lesa, ki so dolgi 50 cm in široki 30 cm ali 25 cm x 30 cm in imajo nizke stranice, ki omogočajo zlaganje v enem sloju. Zaboji morajo biti pokriti z mrežico z zapečatenim trakom, ki onemogoča odstranjevanje vsebine, ne da bi se pri tem pečat poškodoval.

Sušen proizvod mora biti pakiran v posode iz lesa, vrbovega protja, keramike ali terakote, v katerih je 20, 50, 100 ali 200 g sušenega proizvoda, posode pa morajo biti označene z naraščajočo serijsko številko. Embalaža mora biti zapečaten tako, da je onemogočeno odstranjevanje vsebine, ne da bi se pri tem pečat poškodoval.

3.7 Posebna pravila za označevanje

Posoda oz. embalaža svežih in sušenih proizvodov mora biti označena z besedami „Fungo di Borgotaro“ in „Indicazione geografica protetta“ (zaščitena geografska označba), napisanimi z velikimi tiskanimi črkami iste velikosti, ter z logotipom, simbolom Unije ter navedbo imena, poslovnega imena in naslova podjetja, ki je pakiralo proizvod, ter morebitnimi dodatnimi informacijami, ki ne hvalijo proizvoda in ne zavajajo kupcev glede narave in značilnosti gob.

Logotip proizvoda „Fungo di Borgotaro“ je prikazan spodaj:



4. Kratka opredelitev geografskega območja

Proizvodno območje proizvoda „Fungo di Borgotaro“ pokriva območje, ki je primerno za njegovo proizvodnjo, v občinah Berceto, Borgotaro (Borgo Val di Toro), Albareto, Compiano, Tornolo in Bedonia v regiji Parma ter občini Pontremoli in Zeri v regiji Massa Carrara.

5. Povezanost z geografskim območjem

5.1 Posebnosti geografskega območja

Za proizvodno območje proizvoda „Fungo di Borgotaro“ je značilna popolna podnebna enotnost glede padavin, saj je na obeh straneh Apeninov količina padavin enaka, ter glede temperaturnih nihanj. V geološkem smislu so za to območje značilne predvsem vulkanske oblike z nekaj ilovnatimi območji. Pedološki profil tega območja je torej tudi enoten, pri čemer to velja tudi za zadrževanje in kroženje vode v plasteh pod huminskim slojem, kar zagotavlja zadostno vlažnost podrasti, v kateri gobe lahko uspevajo, kar je ključen dejavnik za proizvodnjo gob, zlasti teh štirih vrst iz rodu *Boletus*.

Še ena skupna lastnost celotnega proizvodnega območja je ohranjanje gobarske tradicije. Pred skoraj 50 leti so bili na teh območjih celo ustanovljeni posebni rezervati za varovanje gob, v katerih veljajo ista pravila glede nabiranja. Namen teh rezervatov je urejanje dostopa nabiralcev, z omejenim številom odprtih dni in količino gob, ki so jih lahko nabrali, s čimer se prispeva k varovanju gozdov in gobišč pred prekomernim izkoriščanjem.

5.2 Posebnosti proizvoda

Za vse vrste proizvoda „Fungo di Borgotaro“ je značilen čist, nepekoč vonj brez not sena, sladiča ali svežega lesa. Vonj proizvoda „Fungo di Borgotaro“ se ohrani tudi po sušenju, kar ne velja za gobane z ostalih območij, ki po sušenju izgubijo to organoleptično značilnost.

5.3 Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali značilnostjo proizvoda (pri ZGO)

Sloves proizvoda „Fungo di Borgotaro“ na območjih Valtaro in Valmagra že več stoletij vztrajno raste, te gobe pa so postale ene najbolj cenjenih na tem območju in na lokalnih trgih.

Prvo pričevanje o proizvodnji proizvoda „Fungo di Borgotaro“ je mogoče najti v delu A. C. Cassia (1669–1760) „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“ (Zgodovina Borgo Val di Toro, spremembe vladavine v Italiji in Lombardiji pod zahodnimi papeži, kralji in cesarji po Karlu Velikem, ter kako so številna mesta postala republike). To delo opisuje lastnosti gob, proizvodno območje ter načine nabiranja in distribucije tega proizvoda. Drugo pričevanje o proizvodnji teh gob je najti v delu Lorenza Molossija „Vocabolario Topografico dei Ducati di Parma Piacenza e Guastalla“ (Parma, 1832–1834) (Topografski slovar vojvodin Parma, Piacenza in Guastalla) ter v delu Tommasa Grillija „Manipolo di cognizioni con cenni storici di Albareto di Borgotaro“ (Zbirka izkušenj in zgodovinskih pričevanj Albareta di Borgotara), ki je izšlo leta 1893 ter omenja dejavnosti te regije, izrecno opisuje prisotnost in pomembnost proizvodnje gob na tem območju ter opisuje tradicijo nabiranja in obdelovanja gob.

Proizvod „Fungo di Borgotaro“ je postal gospodarsko zelo pomemben proti koncu 19. stoletja, ko so se pojavila prva podjetja, ki so obdelovala in prodajala sušene gobe.

Proti koncu 19. stoletja se je obdelava in prodaja tega proizvoda tako razširila, da se je začel obsežen izvoz, predvsem v države Severne in Južne Amerike. Potreba po izdajanju „oznake porekla“ se je pojavila leta 1933 v članku C. Bellinija, ki je bil objavljen v časniku „Avvenire Agricolo“ (Prihodnost kmetijstva), leta 1975 pa ga je združenje „A. Emmanuelli“ ponovno objavilo. Zaradi pomembnosti gojenja gob so občinski organi Borgotara konec leta 1928 s posebno uredbo ustanovile tržnico, ki je bila odprta dvakrat tedensko in na kateri so prodajali ta proizvod, zlasti v sušeni obliki.

Sloves proizvoda „Fungo di Borgotaro“ potrjujejo tudi številni članki v turističnih in gastronomskih revijah ter vsakoletni dogodki. Članek z naslovom „Alla scoperta del Fungo di Borgotaro“ (Odkrivanje proizvoda „Fungo di Borgotaro“), ki je bil septembra 2009 objavljen na straneh 88 in 89 revije „Gustame“ (Okusi me), opisuje občino Borgo Val di Taro in njeni dve dolini kot območje, znano po svojih gobah. Revija „Gustare l'Italia“ (Okus Italije) je septembra 2011 na strani 11 posvetila celoten članek proizvodu „Fungo di Borgotaro“, območju, kjer ga proizvajajo, njegovim organoleptičnim značilnostim in združenjem proizvajalcev, ki že več let ščitijo ta visokokakovosten proizvod. Sloves proizvoda „Fungo di Borgotaro“ je povezan tudi s strastjo številnih gobarjev, ki v obdobju nabiranja prihajajo v gozdove doline Valtaro iz celotne Italije. Članek z naslovom „Dalle Marche in cerca dei porcini“ (Iz regije Marche v iskanju gobanov), ki je bil 17. oktobra 2009 objavljen v časopisu „Gazzetta di Parma“, opisuje zanimanje mikologov iz regije Marche za proizvod „Fungo di Borgotaro“ in za območje doline Valtaro.

Poleg vsega tega poteka v občini Borgo Val di Taro že od leta 1975 vsakoletni festival v znamenju proizvoda „Fungo di Borgotaro“.

Sklic na objavo specifikacije

Člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006. ⁽⁴⁾

Ministrstvo je sprožilo postopek ugovora na nacionalni ravni z objavo predloga za spremembo specifikacije proizvoda z ZGO „Fungo di Borgotaro“ v Uradnem listu Italijanske republike št. 161 z dne 11. julija 2013.

Celotno besedilo proizvodne specifikacije je na voljo na spletnem mestu: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ali:

neposredno na domači strani ministrstva za kmetijsko, prehrabno in gozdarsko politiko (www.politicheagricole.it), kjer v desnem zgornjem kotu zaslona izberete „Qualità e sicurezza“ in nato „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

⁽⁴⁾ Glej opombo 3.

**Objava vloge v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta
in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2014/C 122/05)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo ⁽¹⁾.

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ⁽²⁾

„БЪЛГАРСКО РОЗОВО МАСЛО“ (BULGARSKO ROZOVO MASLO)

Št. ES: BG-PGI-0005-01050 – 26.10.2012

ZGO (X) ZOP ()

1. Ime

„Българско розово масло“ (Bulgarsko rozovo maslo)

2. Država članica ali Tretja Država

Bolgarija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 3.2 Eterična olja

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz 1. točke

„Bulgarsko rozovo maslo“ je eterično olje, ki se pridobiva s parno destilacijo cvetov vrtnic Damask (*Rosa damascena* Mill.).

Zunanji videz: oljnata prozorna tekočina

Barva: rumena ali rumenkasto zelena

Vonj: značilen vonj po vrtnicah

Fizikalno-kemični kazalniki: določijo se s plinsko kromatografijo. Reprezentativne in značilne sestavine, ki so bile identificirane, so prisotne v naslednjih deležih, ki določajo kromatografski profil olja:

Sestavine	Vsebnost (%)
ETANOL	največ 3,0
LINALOL	med 1,0 in 3,0
FENILETIL ALKOHOL	največ 3,0
CITRONELOL	med 24,0 in 35,0
NEROL	med 5,0 in 12,0
GERANIOL	med 13,0 in 22,0
GERANIL ACETAT	največ 1,5
EVGENOL	največ 2,5
METILEVGENOL	največ 2,0
FARNEZOL	vsaj 1,4

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

⁽²⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12. Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012.

Sestavine	Vsebnost (%)
OGLJIKOVODIKI:	
C ₁₇ (heptadekan)	med 1,0 in 2,5
C ₁₉ (nonadekan) (*)	med 8,0 in 15,0
C ₁₉ (nonadeken) (**)	med 2,0 in 5,0
C ₂₁ (heneikosan)	med 3,0 in 5,5
C ₂₃ (trikosan)	med 0,5 in 1,5

(*) nasičen ogljikovodik s kemično formulo CH₃(CH₂)₁₇CH₃

(**) nenasičen ogljikovodik (z eno ali več dvojnimi ogljikovimi vezmi) s kemično formulo CH₃(CH₂)₁₆CH = CH₂

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode)

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

Sveži cvetovi vrtnic vrste *Rosa damascena* Mill., s cvetnimi in venčnimi listi, brez poganjkov, listov in popkov ter brez mehanskih nečistoč (na primer blato ali kamenje).

(b) voda

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

—

3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Nabiranje, prevoz in shranjevanje cvetov vrtnic:

Nabiranje cvetov vrtnic se običajno začne maja na poljih z nadmorsko višino 300–400 m in traja približno 20–25 dni, ko cvetovi vrtnic dosežejo zahtevano zrelost ter imajo 14–40 rožnato rdečih cvetnih listov in prijeten, značilen vonj. Nabiranje cvetov vrtnic se začne med peto in šesto uro zjutraj, traja pa do enajste ali dvanajste ure opoldan. Kakovost proizvoda „Bulgarsko rozovo maslo“ zagotavlja skladnost z zahtevo, da je treba cvetove vrtnic predelati najpozneje 10–15 ur po nabiranju, da se ohrani svežina in kakovost surovin.

Cvetovi se takoj po nabiranju prepeljejo v destilarne, kjer destilacija poteka neprekinjeno. Cvetovi vrtnic se sortirajo, nato pa se nekateri obdelajo takoj, medtem ko se ostali pred destilacijo hranijo za največ 15 ur (ko je vreme hladno in temperatura cvetov ne presega 20 °C), odvisno od tega, kdaj so bili nabrani.

Obdelava cvetov vrtnic – faze obdelave:

Destilacija: cvetovi vrtnic, katerih količina mora ustrezati gostoti 100 kg na kubični meter, se vstavijo v destilator in zmešajo z vodo v razmerju 1:4 do 1:5. Ta mešanica se segreva, da se zaradi pare in vode spremeni v vrelo kašo, ki se strojno meša. Eterična olja, ki se izločijo s paro, se ohladijo in pretočijo v steklenice, v katerih so shranjena. Za 1 kg vrtničnega olja je potrebnih približno 3 500 kg cvetov.

Redestilacija (koncentracija) destilirane tekočine: poteka v redestilacijskem stolpu, ki deluje neprekinjeno in v katerem se prvotni destilat večkrat redestilira.

Separacija, dehidracija in filtracija vrtničnega olja: separacija eteričnega olja se opravi v florentinskih posodah, nato pa se s segrevanjem na 30 °C in filtracijo odstranijo mehanske nečistoče in voda.

Mešanje: prodajne serije se pripravijo z mešanjem vrtničnih olj iz enega obrata (mešanice enega proizvajalca) ali mešanjem olj, proizvedenih v različnih obratih.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.

Shranjevanje: proizvod se shranjuje v ločenih, zaščitnih prostorih, vključno z bančnimi trezorji, pri temperaturi 15 ± 5 °C, zaščiten pred neposredno sončno svetlobo in stran od virov toplote, v zatesnjenih steklenih posodah s kapaciteto 5 000 g, ki so odporne na toploto in opremljene s posebnimi zamaški, ki preprečujejo neposreden stik z zrakom, ali v lakiranih aluminijastih posodah.

Prevoz in pakiranje: v lakiranih aluminijastih ali tradicionalnih valjastih posodah (*konkumi*), ki so zaprte s pluto, na vrhu katere je varjena kovinska ploščica, ali v steklenih kozarcih in stekleničkah. Tradicionalne posode so zavite v belo blago s tradicionalnimi dodatki, tj. tribarvnim trakom in vrvico ter potrdilom o garanciji, ki so privezani okoli vratu posod. Embalaža je lahko težka od 0,5 g do 5 000 g. Tradicionalne posode se prevažajo v običajnih lesenih zabojih, škatlah, odobrenih za prevoz nevarnega blaga, ali navadnih močnih škatlah iz valovitega kartona, ki ne smejo preseči neto teže 10 kg.

3.7 Posebna pravila za označevanje

—

4. Kratka opredelitev geografskega območja

Geografsko območje, kjer se prideluje proizvod „Bulgarsko rozovo maslo“, vključuje naslednje občine:

- v regiji Plovdiv: Brezovo, Kaloyanovo, Karlovo, Sopot, Stamboliyski, Saedinenie in Hisarya,
- v regiji Stara Zagora: Bratya Daskalovi, Gurkovo, Kazanlak, Maglizh, Nikolaevo, Pavel Banya in Stara Zagora,
- v regiji Pazardzhik: Belovo, Bratsigovo, Pazardzhik, Panagyurishte, Peshtera in Strelcha,
- v regiji Sofia: Ihtiman, Koprivshitsa in Mirkovo.

5. Povezanost z geografskim območjem

5.1 Posebnosti geografskega območja

Naravni in podnebni dejavniki

Tradicionalno območje gojenja vrtnic Damask je v Dolini vrtnic (Rozovata Dolina) v osrednji Bolgariji na nadmorski višini med 370 in 625 m. Za to območje so značilne lahka, peščeno rjava gozdna prst, ki ne zadržuje vode, in podnebne razmere, ki so ugodne za gojenje vrtnic. Zaradi milih zim in povprečne letne temperature 10,6 °C cvetovi poganjajo februarja. Visoka vlažnost, značilna za maj in junij, je optimalna za počasno in enakomerno cvetenje v obdobju nabiranja.

Zgodovinski in človeški dejavniki

Prebivalci Rozovate Doline se tradicionalno ukvarjajo s proizvodnjo proizvoda „Bulgarsko rozovo maslo“. V svoji več kot tristoletni zgodovini so lokalni prebivalci pridobili posebno znanje o visokokakovostnem razvoju semen in gojenju vrtnic, v panogo pa so vnesli tudi tehnološke inovacije. Nabiranje traja od 20 do 30 dni in zahteva posebne spretnosti: v času od nekaj ur pred zoro do zgodnjega jutra se skupaj z venčnimi listi nabirajo samo cvetovi z najmanj enim odprtim cvetnim listom, pri čemer se ne sme poškodovati stebela ali vej. Zaprti popki se pustijo na stebelu za poznejše nabiranje. Samo izkušeni destilarji lahko ocenijo, kdaj so cvetovi pripravljeni za destilator, določijo razmerje med cvetovi in vodo ter izberejo optimalno temperaturo za destilacijo. Te spretnosti se prenašajo iz roda v rod in so podlaga za izboljšave destilatorjev, v katerih se proizvaja proizvod „Bulgarsko rozovo maslo“, s čimer se zagotavlja stalna visoka kakovost končnega proizvoda.

5.2 Posebnosti proizvoda

Edinstvene in posebne značilnosti proizvoda „Bulgarsko rozovo maslo“ so bogat vonj, bleda, rumenkasto zelena barva, zelo dobra obstojnost, dolgotrajen vonj ter uravnoteženo razmerje med hlapljivimi snovmi in ogljikovodiki.

Zaradi kemičnih značilnosti proizvoda „Bulgarsko rozovo maslo“, ki so tesno povezane z geografskimi lastnostmi območja, se ta proizvod razlikuje od ostalih vrtničnih olj z drugih koncev sveta. Te značilnosti so: 24- do 35-odstotna vsebnost citronelola (olja iz drugih koncev sveta imajo 39- do 49-odstotno vsebnost), razmerje med citronelolom in geraniolom 1,1:2,5 (olja z drugih koncev sveta imajo razmerje 2,3:4,8), posebni značilnosti proizvoda „Bulgarsko rozovo maslo“ pa sta prisotnost številnih značilnih sestavin, kot sta farnezol in geranil acetat, ter nizka vsebnost metilevgenola.

5.3 Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali značilnostjo proizvoda (pri ZGO)

Posebne značilnosti proizvoda „Bulgarsko rozovo maslo“ so posledica skupnega vpliva številnih dejavnikov, povezanih z geografskim območjem. Podnebne razmere, ki vplivajo na enakomerno cvetenje, pridelek in vsebnost olja v cvetovih, so zmerne temperature (15–25 °C), visoka vsebnost vlage v zraku (več kot 60 %), majhna nihanja med dnevnimi in nočnimi temperaturami ter zadostna stopnja vlage v tleh. Zaradi teh razmer vrtnice cvetijo enakomerno in bogato ter vsebujejo veliko zelo kakovostnega vrtničnega olja. Da bi se pridobilo čim več dragocenih sestavin, način proizvodnje proizvoda „Bulgarsko rozovo maslo“ zahteva, da se predelava cvetov vrtnic izvaja neprekinjeno in takoj po nabiranju. Zato so destilarne v neposredni bližini polj vrtnic.

Proizvodnja proizvoda „Bulgarsko rozovo maslo“ in njen razvoj sta se začela v 17. stoletju, opisal pa jo je dr. Kosyo Zarev v knjigi *Bulgarskoto rozoproizvodstvo i traditsionnata kultura* (Proizvodnja vrtnic in tradicionalno gojenje v Bolgariji), ki je bila objavljena leta 2008. Proti koncu 18. in na začetku 19. stoletja je proizvod „Bulgarsko rozovo maslo“ prodril na trge po vsem svetu. Bolgarija je postala glavna dobaviteljica evropske industrije parfumov. Proizvod „Bulgarsko rozovo maslo“ je bil včasih zelo razširjen v medicini, kjer se je uporabljal kot dragoceno zdravilo, prav tako pa se je pogosto uporabljal kot aromatična začimba pri kuhanju.

Kmalu po ustanovitvi nove bolgarske kneževine leta 1878 so bili sprejeti prvi zakoni, ki so urejali kakovost in čistost proizvoda „Bulgarsko rozovo maslo“. V knjigi z naslovom *Parva konferentsia varhu Rozovata industria* (Prva konferenca o pridelavi vrtnic), izdani leta 1906, je zapisano naslednje: „Po izdaji ministrskega odloka o prepovedi uvoza geranij leta 1889 se je cena proizvoda ‚Bulgarsko rozovo maslo‘ nemudoma in nepričakovano znatno zvišala“.

Uradna poročila konzulatov in delegacij iz New Yorka (ZDA), Vichyja (Francija) in North Perth (Avstralija) za bolgarsko zunanje ministrstvo ter pričevanja iz obdobja 1939–1945 kažejo na veliko zanimanje za proizvod „Bulgarsko rozovo maslo“, ki se je nadaljevalo celo med drugo svetovno vojno. V pismu, ki ga je kraljevi bolgarski konzulat 19. decembra 1939 poslal ministrstvu in je bilo napisano še v stari bolgarski pisavi, je navedeno naslednje: „G. William A. Hoffman, kemijski inženir, ki trenutno živi v New Yorku, nas je obvestil, da želi in je zmožen vzpostaviti redno trgovanje s proizvodom ‚Bulgarsko rozovo maslo‘ pod zelo ugodnimi pogoji za obe vpleteni stranki“. V pismu z dne 20. januarja 1941 je ekonomski svetovalec na ministrstvu K. Dobrev obvestil kraljevo delegacijo v Vichyju o „pogojih, pod katerimi bi proizvod ‚Bulgarsko rozovo maslo‘ lahko prodajali v okupirani Franciji“. V pismu z dne 24. februarja 1944 je bilo ministrstvo obveščeno, „da je cena proizvoda ‚Bulgarsko rozovo maslo‘ zdaj 5 000 švicarskih frankov za kilogram“. Avstralsko trgovsko podjetje The East-West Trading Company of Australia je 5. oktobra 1945 zapisalo, da jih „poleg tega zelo zanima proizvod ‚Bulgarsko rozovo maslo‘ in zastopanje njegovih proizvajalcev v Avstraliji“.

Proizvod „Bulgarsko rozovo maslo“ si je s številnimi prejetimi nagradami na mednarodnih razstavah in sejmih od leta 1880 pa do danes ustvaril mednarodno priljubljenost in ugled, ki ju še naprej ohranja. V poglavju „Nagrade, ki jih je prejelo bolgarsko vrtnično olje“ knjige *Bulgarskoto rozoproizvodstvo i traditsionnata kultura* (Proizvodnja vrtnic in tradicionalno gojenje v Bolgariji) je dr. Kosyo Zarev zapisal: „Zaradi svoje visoke kakovosti je bolgarsko vrtnično olje prejelo veliko medalj in nagrad na številnih razstavah in sejmih“. Zarev prav tako omenja, da so bila proti koncu 19. in na začetku 20. stoletja podjetja, ki se ukvarjajo s proizvodnjo proizvoda „Bulgarsko rozovo maslo“ in njegovim trgovanjem, med prejemniki zlatih, srebrnih in bronastih medalj na sejmih v mestih, kot so Dunaj (leta 1873), Philadelphia (leta 1876), Chicago (leta 1895), Grasse (leta 1902), Pariz, Antwerpen (leta 1894), Amsterdam, Liège, Milano in London. Njegova knjiga omenja tudi nagradi, ki ju je proizvod „Bulgarsko rozovo maslo“ prejel v Bolgariji, in sicer na sejmu Plovdiv in na tretji mednarodni konferenci o eteričnih oljih leta 1968.

Leta 1964 so potekala praznovanja ob 300-letnici bolgarske industrije vrtničnega olja, bolgarska trgovinska zbornica in bolgarski direktorat za vrtnice pa sta takrat številnim organizacijam, ki so prispevale k razvoju te industrije, podelila zlate medalje in nagrade. Od leta 1903 se vsako leto odvija tradicionalni festival vrtnic, na katerem sta med drugim vedno prikazana obiranje vrtnic in njihova destilacija.

Pred drugo svetovno vojno je proizvod „Bulgarsko rozovo maslo“ pokrival 70–90 % svetovnega povpraševanja po vrtničnem olju. Bolgarija trenutno proizvaja od 1,5 do 2 toni letno, večina proizvodnje pa je namenjena izvozu. Po podatkih poročila, ki ga je ob jubilejnem znanstvenem srečanju 2. julija 2007 izdal Inštitut za vrtnice in aromatične rastline v Kazanlaku, zdaj pokriva 40–50 % svetovnega povpraševanja.

Leta 1994 je bil proizvod „Bulgarsko rozovo maslo“ pod št. 052-01 vpisan v bolgarski državni register patentov kot zaščiten oznaka porekla.

Sklic na objavo specifikacije

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)⁽³⁾

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

⁽³⁾ Glej opombo 2.

