

Diario Oficial

de la Unión Europea

C 122



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

57° año

25 de abril de 2014

Sumario

I *Resoluciones, recomendaciones y dictámenes*

RECOMENDACIONES

Banco Central Europeo

2014/C 122/01

Recomendación del Banco Central Europeo de 17 de abril de 2014 al Consejo de la Unión Europea sobre el auditor externo del Bank Ċentrali ta' Malta/Central Bank of Malta (BCE/2014/20)

1

II *Comunicaciones*

COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

Comisión Europea

2014/C 122/02

No oposición a una concentración notificada (Asunto COMP/M.7153 - BNPP/LASER) ⁽¹⁾

2

ES

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE

IV Información

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

Comisión Europea

2014/C 122/03	Tipo de cambio del euro	3
---------------	-------------------------------	---

V Anuncios

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2014/C 122/04	Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios	4
2014/C 122/05	Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios	12

I

(Resoluciones, recomendaciones y dictámenes)

RECOMENDACIONES

BANCO CENTRAL EUROPEO

RECOMENDACIÓN DEL BANCO CENTRAL EUROPEO

de 17 de abril de 2014

al Consejo de la Unión Europea sobre el auditor externo del Bank Ċentrali ta' Malta/Central Bank of Malta

(BCE/2014/20)

(2014/C 122/01)

EL CONSEJO DE GOBIERNO DEL BANCO CENTRAL EUROPEO,

Vistos los Estatutos del Sistema Europeo de Bancos Centrales y del Banco Central Europeo y, en particular, su artículo 27.1,

Considerando lo siguiente:

- (1) Las cuentas del Banco Central Europeo (BCE) y de los bancos centrales nacionales de los Estados miembros cuya moneda es el euro son controladas por auditores externos independientes recomendados por el Consejo de Gobierno del BCE y aprobados por el Consejo de la Unión Europea.
- (2) El mandato del actual auditor externo del Bank Ċentrali ta' Malta/Central Bank of Malta expiró tras la auditoría del ejercicio 2013. Por tanto, es preciso nombrar auditor externo a partir del ejercicio 2014.
- (3) El Bank Ċentrali ta' Malta/Central Bank of Malta ha seleccionado a PricewaterhouseCoopers como su auditor externo para los ejercicios 2014 a 2018.

HA ADOPTADO LA PRESENTE RECOMENDACIÓN:

Se recomienda que PricewaterhouseCoopers sea nombrado auditor externo del Bank Ċentrali ta' Malta/Central Bank of Malta para los ejercicios 2014 a 2018.

Hecho en Fráncfort del Meno, el 17 de abril de 2014.

El Presidente del BCE

Mario DRAGHI

II

(Comunicaciones)

COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN EUROPEA

No oposición a una concentración notificada**(Asunto COMP/M.7153 - BNPP/LASER)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2014/C 122/02)

El 10 de abril de 2014, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo⁽¹⁾. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en francés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad;
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) con el número de documento 32014M7153. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

IV

(Información)

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y
ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

24 de abril de 2014

(2014/C 122/03)

1 euro =

	Moneda	Tipo de cambio		Moneda	Tipo de cambio
USD	dólar estadounidense	1,3820	CAD	dólar canadiense	1,5237
JPY	yen japonés	141,63	HKD	dólar de Hong Kong	10,7151
DKK	corona danesa	7,4665	NZD	dólar neozelandés	1,6126
GBP	libra esterlina	0,82300	SGD	dólar de Singapur	1,7380
SEK	corona sueca	9,0690	KRW	won de Corea del Sur	1 437,95
CHF	franco suizo	1,2203	ZAR	rand sudafricano	14,6234
ISK	corona islandesa		CNY	yuan renminbi	8,6381
NOK	corona noruega	8,2785	HRK	kuna croata	7,6220
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	16 044,00
CZK	corona checa	27,443	MYR	ringit malayo	4,5184
HUF	forinto húngaro	307,73	PHP	peso filipino	61,867
LTL	litas lituana	3,4528	RUB	rublo ruso	49,3237
PLN	esloti polaco	4,1914	THB	bat tailandés	44,746
RON	leu rumano	4,4608	BRL	real brasileño	3,0621
TRY	lira turca	2,9450	MXN	peso mexicano	18,0648
AUD	dólar australiano	1,4916	INR	rupia india	84,4195

⁽¹⁾ Fuente: tipo de cambio de referencia publicado por el Banco Central Europeo.

V

(Anuncios)

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2014/C 122/04)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽²⁾

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9

«FUNGO DI BORGOTARO»

N° CE: IT-PGI-0117-01146 – 28.08.2013

IGP (X) DOP ()

1. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- ☐ Denominación del producto
- ☒ Descripción
- ☒ Zona geográfica
- ☒ Prueba del origen
- ☒ Método de producción
- ☐ Vínculo
- ☒ Etiquetado
- ☐ Requisitos nacionales
- ☒ Otros [Preparación]

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012.

2. Tipo de modificación

- ☒ Modificación del documento único o de la ficha resumen.
- ☐ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni el resumen.
- ☐ Modificación del pliego de condiciones que no implica ninguna modificación del documento único publicado [artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) nº 510/2006].
- ☐ Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas [artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) nº 510/2006].

3. Modificaciones

Descripción

- Adecuación de la nomenclatura a las denominaciones científicas más actuales de la micología. Con la nueva nomenclatura no se añaden ni eliminan nuevas variedades.
- Se introduce el tipo de hongo desecado y se establecen los requisitos de comercialización para poder utilizar la denominación «Fungo di Borgotaro» también con el producto desecado. Hasta hoy, la producción de «Fungo di Borgotaro» se reservaba únicamente al tipo en estado natural, ya que el pliego de condiciones no recoge descripción alguna del hongo desecado ni del método correspondiente de desecación. Hay testimonios antiguos – anteriores al registro de la denominación – de la conservación de este hongo mediante desecación. La desecación ha sido siempre una exigencia de gran importancia para la población de la zona, pues permitía el comercio, como demuestran algunos documentos históricos y las citas que figuran en las letras d) y f) de la ficha resumen de 1994.
- Se modifica la expresión «humedad inferior al 90 %», que pasa a ser «humedad no superior al 90 %». Se ha demostrado de forma empírica que algunos ejemplares perfectamente sanos presentan una humedad exactamente del 90 %.

Zona geográfica

- La zona geográfica de producción se amplía a los municipios de Berceto, Compiano, Tornolo y Bedonia, en la provincia de Parma, y al municipio de Zeri, en la de Massa Carrara. Se trata de municipios contiguos a la zona actual de producción. De cada uno de ellos han aparecido en el tiempo elementos que, además de una continuidad territorial y edafoclimática, demuestran una continuidad de vivencias históricas, de tradiciones y de vínculos con el entorno muy semejantes a los de los territorios que configuran actualmente el pliego de condiciones. Los territorios de la zona original y aquellos para los que se solicita su inclusión en ella tienen en común también las mismas formas de gestión del patrimonio micológico y forestal. De hecho, hace ahora casi cincuenta años, en estas zonas se crearon reservas para la salvaguardia de los hongos y se adoptaron también las mismas normas de recolección.

Prueba del origen

- Se han actualizado los procedimientos que los agentes económicos deben emplear para garantizar el origen del producto.

Método de obtención

- Se han procurado eliminar datos técnicos sobre las formas de gestión de los bosques y el número de árboles formados en favor de una formulación más sencilla del pliego de condiciones de producción que propugna el respeto de las normas regionales en materia forestal.

- Se ha procurado explicitar en el pliego de condiciones de producción el período de recolección del «Fungo di Borgotaro». La elección del período de comienzo y finalización de las operaciones de recolección se ha hecho en función de la fructificación del hongo, que depende de condiciones climáticas particulares que ocurren en el período fijado: del 1 de abril al 30 de noviembre. Con la indicación precisa del período de recolección se quiere impedir la comercialización de supuestos productos «Fungo di Borgotaro» en estaciones en las que no pueden darse.
- Se ha procurado eliminar la información sobre la prohibición de recoger carpóforos con un diámetro de sombrero inferior a 2 cm, siempre que no hayan crecido con carpóforos de dimensiones superiores al límite citado. El diámetro mínimo de recolección lo establecen las disposiciones regionales, por lo que basta conformarse a la normativa en la materia.
- Se ha procurado corregir un error presente en el artículo 6, letra b): a las coníferas no se les puede aplicar un tratamiento de monte bajo y, por lo tanto, no se puede modificar el método de tratamiento del bosque.

Etiquetado

- Se establecen normas sobre el etiquetado del producto desecado.
- Se incorporan el logotipo de la IGP «Fungo di Borgotaro» y su descripción.

Envasado

- Se establecen normas sobre el envasado del producto desecado.
- Con respecto al producto en estado natural, se contempla la posibilidad de envasarlo también en cajitas de dimensiones más pequeñas (25 cm x 30 cm) para comercializar una cantidad inferior a los 3 kg previstos del envase tradicional.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios⁽³⁾

«FUNGO DI BORGOTARO»

Nº CE: IT-PGI-0117-01146 – 28.08.2013

IGP (X) DOP ()

1. Denominación

«Fungo di Borgotaro».

2. Estado miembro o tercer país

Italia.

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Tipo 1.6. Frutas, hortalizas y cereales en estado natural o transformados.

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

La indicación geográfica protegida «Fungo di Borgotaro» se reserva a los carpóforos en estado natural y desecados de las siguientes variedades de *Boletus* (Moser):

- *Boletus aestivalis* (también *Boletus reticulatus* Schaffer ex Baudin), denominado dialectalmente «rosso» o «fungo del caldo»;

sombrero: primero hemisférico, luego convexo pulvinado: cutícula pubescente seca (viscosa con la lluvia, agrietada con la sequedad); color marrón rojizo más o menos oscuro, uniforme;

⁽³⁾ Sustituido por el Reglamento (UE) nº 1151/2012.

pie: firme, primero ventriculoso, luego más esbelto y cilíndrico o grueso en la base, del mismo color que el sombrero, pero con tonos más claros, recubierto completamente de un retículo, casi siempre muy visible, de mallas blanquecinas, luego más oscuras;

carne: de consistencia más ligera que la de otros boletos, de color blanco uniforme bajo la cutícula del sombrero, de aroma y sabor muy agradables;

hábitat: principalmente en los castaños; época de producción, de mayo a septiembre.

— *Boletus pinicola* Vittadini (también *B. pinophilus* Pilat y Dermek), denominado dialectalmente «moro»;

sombrero: de hemisférico a convexo aplanado: cutícula pruinosa blanquecina poco adherente, primero tomentosa, luego glabra y seca, de color granate marrón-rojizo-vinoso;

pie: grueso y firme, sólido, de color que oscila del blanco al ocre y marrón rojizo, retículo no muy visible y solo cerca del bulbo;

carne: blanca, inmutable, marrón vinosa bajo la cutícula del sombrero, aroma poco destacado, sabor dulce y delicado;

hábitat: la forma estival, más sólida, está presente a partir de junio principalmente en los castaños; la otoñal, más esbelta, crece preferentemente en los hayedos o bajo los abetos blancos.

— *Boletus aereus* Bulliard ex Fries, denominado dialectalmente «magnan»;

sombrero: hemisférico, luego convexo y finalmente plano y alargado: cutícula seca y aterciopelada, de color bronce-cobre, sobre todo en los especímenes adultos;

pie: firme, primero ventriculoso, luego alargado, de color marrón-ocre, con retículo fino, principalmente cerca de la parte superior;

carne: firme, blanca, inmutable, aroma perfumado, sabor fúngico intenso, pero muy puro;

hábitat: principalmente en los robledales y castaños, presente de julio a septiembre, es la especie más xerotermófila con respecto a las demás variedades de *Boletus*.

— *Boletus edulis* Bulliard ex Fries, que dialectalmente toma el nombre de «fungo del freddo», en concreto la «forma blanca»;

sombrero: primero hemisférico, luego convexo aplanado: superficie glabra y opaca, un poco viscosa en tiempo húmedo: cutícula no separable, de coloración variable que oscila del blanco crema al marrón castaño y marrón negruzco, con todas las tonalidades intermedias;

pie: firme, panzudo primero, luego alargado, de color que va del blancuzco al avellana, más claro en la base, retículo no siempre presente;

carne: firme, blanca, matizada por el color de la cutícula, inmutable, aroma delicado y sabor tenue;

hábitat: en los hayedos, abetales y castaños, presente desde finales de septiembre hasta las primeras nieves; las formas estivales son raras.

En el momento del despacho al consumo, puede ofrecerse en estado natural o desecado; todas las variedades deben presentar las características organolépticas específicas anteriormente mencionadas y, en lo que se refiere en concreto al aroma, los carpóforos se deben caracterizar por un olor neto, no picante y sin notas de heno, de regaliz o de madera verde.

Características comerciales

— «Fungo di Borgotaro» en estado natural

El «Fungo di Borgotaro» comercializado en estado natural debe estar sano, con pie y sombrero firmes, exento de tierra y cuerpos extraños. Los carpóforos no deben presentar alteraciones infracutáneas causadas por larvas de dípteros u otros insectos en una superficie superior al 20 %. Deben presentar una superficie lisa, no deshidratada y con una humedad no superior al 90 % del peso total o un peso específico comprendido entre 0,8 y 1,1, y carecer de arrugas debidas a la pérdida de humedad.

— «Fungo di Borgotaro» desecado

Para la comercialización del «Fungo di Borgotaro» desecado se deben utilizar exclusivamente las menciones calificativas siguientes:

a) «extra»: el producto debe reunir las características de presentación y los requisitos siguientes:

- únicamente lonchas y/o secciones de sombrero y/o de pie, completas en el momento del envase, en cantidades que no sean inferiores al 60 % de la cantidad de producto acabado;
- color de la carne en el momento del envasado: de blanco a crema;
- posible presencia de fragmentos que procedan únicamente de la manipulación;
- trazas de larvas: 10 % m/m como máximo;
- himenio ennegrecido: 5 % m/m como máximo;

b) «especiales»: el producto debe reunir las características de presentación y los requisitos siguientes:

- secciones de sombrero y/o de pie;
- color de la carne en el momento del envasado: de crema a avellana;
- posible presencia de fragmentos que procedan únicamente de la manipulación;
- trazas de larvas: 15 % m/m como máximo;
- himenio ennegrecido: 10 % m/m como máximo;

c) «comerciales»: el producto debe reunir las características de presentación y los requisitos siguientes:

- secciones de hongo, también en trozos con fragmentos: 15 % m/m máximo;
- color de la carne en el momento del envasado: de marrón claro a marrón oscuro;
- posible presencia de fragmentos que procedan únicamente de la manipulación;
- trazas de larvas: 25 % m/m como máximo;
- himenio ennegrecido: 20 % m/m como máximo.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

—

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

—

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Las fases que se deben llevar a cabo en la zona son la producción y la recolección del hongo.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

Los carpóforos en estado natural deben seleccionarse por variedades, si es posible, y comercializarse en recipientes de madera, preferentemente de haya o castaño, de 50 cm de largo y 30 cm de ancho o bien de 25 cm x 30 cm, de bordes bajos, para que puedan colocarse en una sola capa. El recipiente deberá llevar una red provista de una banda precintada de tal modo que no pueda sacarse el contenido sin romper el precinto.

El producto desecado deberá envasarse en recipientes de madera o de mimbre, en bolsas o en recipientes de cerámica o terracota, que contengan 20, 50, 100 o 200 gramos de producto y lleven un sello con un número de serie. El envase del producto desecado deberá estar precintado de tal modo que no pueda sacarse el contenido sin romper el precinto.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

En los recipientes o los envases del producto en estado natural o desecado deberán indicarse, en caracteres de imprenta de las mismas dimensiones, las menciones «Fungo di Borgotaro» e «Indicazione geografica protetta», además del logotipo del producto, el símbolo de la Unión y los elementos que permitan identificar el nombre, la razón social y la dirección del envasador, así como posibles indicaciones complementarias y accesorias que no tengan carácter laudatorio ni muevan a engaño al consumidor sobre la naturaleza o las características del hongo.

El logotipo del «Fungo di Borgotaro» es el siguiente:



4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción del «Fungo di Borgotaro» comprende el territorio delimitado por los municipios de Berceto, Borgotaro (Borgo Val di Taro), Albareto, Compiano, Tornolo y Bedonia en la provincia de Parma y por los municipios de Pontremoli y Zeri en la provincia de Massa Carrara.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

La zona de producción del «Fungo di Borgotaro» se caracteriza por una absoluta homogeneidad climática en lo relativo tanto a la pluviosidad, que es uniforme en las dos vertientes de los Apeninos, como a las temperaturas y las variaciones térmicas. Desde el punto de vista geológico, toda la zona se caracteriza por las formaciones predominantemente arenosas, con pocas extensiones arcillosas. Así pues, la uniformidad se da también desde el punto de vista edafológico y en lo tocante a la retención y la circulación meteóricas en los horizontes sometidos al estrato humífero, que garantizan la presencia de humedad suficiente en el sotobosque, factor determinante para la producción fúngica y, en concreto, para las cuatro variedades del género *Boletus*.

Toda la zona de producción tiene en común también la gestión del patrimonio fúngico. Así, hace ahora casi cincuenta años, en estas zonas se crearon reservas para la salvaguardia de los hongos y se adoptaron también las mismas normas de recolección; esas reservas tienen como objetivo regular el acceso de los recolectores, limitando los días de apertura y las cantidades de hongos que se pueden recolectar, con el fin de proteger tanto el bosque como las superficies de hongos de una explotación excesiva.

5.2. Carácter específico del producto

Todas las variedades que representan el «Fungo di Borgotaro» se caracterizan por un aroma intenso y limpio, no picante y sin notas de heno, de regaliz o de madera verde. El «Fungo di Borgotaro», incluso desecado, conserva su perfume, a diferencia de los boletos procedentes de otras zonas, que, una vez desecados, pierden esta cualidad organoléptica.

5.3. Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)

Desde hace siglos, en la zona de Valtaro y Valmagra, el «Fungo di Borgotaro» ha ido acrecentando su propia reputación hasta convertirse, no solo en la lengua común, sino también en el mercado local, en uno de los hongos más apreciados.

Un primer testimonio de la producción del «Fungo di Borgotaro» se halla en *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*, obra que se debe a A. C. Cassio (1669-1760). En ella se ilustran las propiedades del hongo, la zona de producción y los usos sobre la recolección y la distribución del propio producto. Otros testimonios sobre esta producción fúngica proceden del *Vocabolario topografico del Ducato di Parma, Piacenza e Guastalla*, obra de Lorenzo Molossi que se publicó en Parma (1832-1834), y del libro di D. Tommaso Grilli *Manipolo di cognizioni con cenni storici di Albareto, di Borgotaro*, editado en 1893, en el que se habla de las actividades realizadas en el territorio y se citan expresamente la presencia y la importancia en la zona de una producción fúngica, a la vez que se describen los usos y costumbres en lo tocante a la recolección y elaboración.

El «Fungo di Borgotaro» adquirió una verdadera importancia económica a finales del siglo XIX, con el nacimiento de las primeras empresas que comenzaron a realizar actividades de comercialización y transformación, mediante un proceso de desecación.

Al término de ese siglo, la transformación y la comercialización de este producto habían alcanzado una importancia tal que alimentaban una floreciente actividad exportadora, sobre todo a los países de Norteamérica y Sudamérica. En un artículo de C. Bellini que apareció en 1933 en el *Avvenire agricolo* y que la Asociación «A. Emmanuelli» volvió a publicar en 1975, surge la necesidad de obtener la autorización de la «denominada marca de origen». En vista de la importancia del cultivo, la Administración municipal de Borgotaro estableció a partir de 1928, mediante un reglamento, un mercado de dos días semanales para la venta del producto, en especial del desecado.

La reputación del «Fungo di Borgotaro» se mantiene viva gracias también a los numerosos artículos publicados en revistas turísticas y gastronómicas y a los actos que se organizan anualmente. El artículo «Alla scoperta del Fungo di Borgotaro» (revista *Gustame* de septiembre de 2009, pp. 88-89) habla de Borgo Val di Taro y de sus valles, famosos por el hongo. En la página 11 del número de septiembre de 2011, la revista *Gustare l'Italia* dedica una sección entera al «Fungo di Borgotaro», su territorio de producción, las características organolépticas y la dedicación de las asociaciones de productores que a lo largo del tiempo se han preocupado de la protección de este producto tan apreciado. Además, la fama del «Fungo di Borgotaro» está unida también a la pasión de muchos recolectores de hongos procedentes de otras partes de Italia, que, en el período de recolección, frecuentan los bosques del distrito de Valtaro. El artículo «Dalle Marche in cerca di porcini» (*Gazzetta di Parma* de 17.10.2009) explica los intereses de los micólogos de Las Marcas por el «Fungo di Borgotaro» y el territorio de Valtaro.

Por último, desde 1975 se celebra anualmente la fiesta del «Fungo di Borgotaro» en el municipio de Borgo Val di Taro.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006 ⁽⁴⁾]

Esta Administración ha puesto en marcha el procedimiento nacional de oposición publicando la propuesta de modificación del pliego de condiciones de producción de la IGP «Fungo di Borgotaro» en la *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n° 161 de 11.7.2013.

El texto consolidado del pliego de condiciones de producción puede consultarse en el siguiente sitio de Internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

o bien

accediendo directamente a la página de inicio del sitio web del Ministerio de Política Agrícola, Alimentaria y Forestal (<http://www.politicheagricole.it>), pulsando en «Qualità e sicurezza» (calidad y seguridad) (arriba a la derecha de la pantalla) y en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» (pliegos de condiciones sometidos al examen de la UE).

⁽⁴⁾ Véase la nota 3.

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2014/C 122/05)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽²⁾

«БЪЛГАРСКО РОЗОВО МАСЛО» (BULGARSKO ROZOVO MASLO)

N° CE: BG-PGI-0005-01050 – 26.10.2012

IGP (X) DOP ()

1. Denominación

«Българско розово масло» (Bulgarsko rozovo maslo).

2. Estado miembro o tercer país

Bulgaria.

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Categoría 3.2. Aceites esenciales.

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

El «Bulgarsko rozovo maslo» es un aceite esencial obtenido mediante destilación al vapor de agua de pétalos de rosa damascena (*Rosa damascena* Mill.).

Aspecto: líquido aceitoso límpido.

Color: amarillo, verde amarillento.

Olor: aroma característico de rosa.

Parámetros fisicoquímicos: determinados mediante cromatografía en fase gaseosa del «Bulgarsko rozovo maslo». Los componentes representativos y característicos identificados, que definen el perfil cromatográfico del aceite, están presentes en las proporciones siguientes:

Componentes	Contenido
Etanol	máx. 3,0 %
Linalol	de 1,0 a 3,0 %
Alcohol feniletílico	máx. 3,0 %
Citronelol	de 24,0 a 35,0 %
Nerol	de 5,0 a 12,0 %
Geraniol	de 13,0 a 22,0 %
Acetato de geranilo	máx. 1,5 %
Eugenol	máx. 2,5 %
Metileugenol	máx. 2,0 %
Farnesol	mín. 1,4 %

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012.

Componentes	Contenido
HIDROCARBUROS	
C ₁₇ (heptadecano)	de 1,0 a 2,5 %
C ₁₉ (nonadecano) (*)	de 8,0 a 15,0 %
C ₁₉ (nonadeceno) (**)	de 2,0 a 5,0 %
C ₂₁ (heneicosano)	de 3,0 a 5,5 %
C ₂₃ (tricosano)	de 0,5 a 1,5 %

(*) -hidrocarburo saturado cuya fórmula química es $\text{CH}_3(\text{CH}_2)_{17}\text{CH}_3$

(**) -hidrocarburo insaturado (que posee uno o varios enlaces dobles) y cuya fórmula química es $\text{CH}_3(\text{CH}_2)_{16}\text{CH} = \text{CH}_2$

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

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

Flores frescas de rosa que comprendan los pétalos y los sépalos de rosas de la especie *Rosa damascena* Mill., desprovistas de tallos, hojas y capullos, y sin impurezas mecánicas (barro, piedras).

b) Agua.

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

—

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Recolección, transporte y almacenamiento de la flor de rosa:

La recolección de flores de rosa comienza habitualmente en el mes de mayo, en primer lugar en los campos situados a una altitud comprendida entre 300 y 400 m, y prosigue durante un período de veinte a veinticinco días, cuando las flores de rosa han alcanzado la madurez necesaria, presentan entre 14 y 40 pétalos de color rojo rosado y exhalan un aroma agradable y característico. La recolección se inicia hacia las cinco o las seis de la mañana y continúa hasta las once o las doce del mediodía. La calidad del «Bulgarsko rozovo maslo» la garantiza el cumplimiento del requisito según el cual la flor de rosa debe transformarse en un plazo de diez a quince horas después de la recolección para que se mantengan el frescor y la calidad de la materia prima.

Una vez efectuada la recolección, las flores se transportan a las destilerías, que funcionan ininterrumpidamente. Las flores de rosa se seleccionan, bien para transformarlas directamente, bien para almacenarlas durante un espacio de tiempo breve, como máximo quince horas (cuando el tiempo sea fresco y la temperatura de las flores no supere 20 °C), antes de la destilación, según el momento de la recolección.

Transformación de la flor de rosa-Etapas de la transformación:

Destilación: las flores de rosa se cargan en el alambique a razón de 100 kg por metro cúbico y se mezclan con agua en una proporción comprendida entre 1:4 y 1:5; la mezcla se calienta y se transforma, bajo el efecto del vapor y del agua, en una pasta hirviente que se mezcla de forma automática. Los aceites esenciales extraídos mediante el vapor se enfrían y se recogen licuados en frascos. Para producir 1 kg de aceite esencial se necesitan unos 3 500 kg de flores de rosa.

Cohobación (concentración) de las aguas de destilación: se realiza en una columna de cohobación que funciona continuamente y en la que el destilado inicial se destila de nuevo numerosas veces.

Separación, deshidratación y filtración del aceite de rosa: el aceite esencial se recupera en vasos florentinos (separación), luego se eliminan las impurezas mecánicas y el agua calentándolo hasta 30 °C y filtrándolo.

Mezcla: se preparan lotes comerciales mezclando aceites de rosa producidos en una misma instalación (mezclas de la propia empresa) o producidos en instalaciones diferentes.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

Almacenamiento: en locales protegidos, por ejemplo cajas fuertes, a una temperatura de $15 \pm 5^\circ\text{C}$, al abrigo de la luz directa del sol y de fuentes de calor, en recipientes de vidrio resistentes al calor de una capacidad máxima de 5 kg, cerrados mediante tapones especiales que impidan todo contacto con el aire, o en bidones de aluminio barnizados.

Transporte y envasado: en bidones de aluminio barnizados, en *konkumi* (recipientes tradicionales cilíndricos con el cuello cerrado mediante un tapón de corcho y una placa metálica soldada por encima) o en tarros y frascos de vidrio. Los recipientes tradicionales, o *konkumi*, se envuelven en un paño blanco y se acompañan de accesorios tradicionales, a saber, una banda tricolor y un cordón atados alrededor del cuello, así como un certificado de garantía. El envase es variable y su peso oscila entre 0,5 g y 5 kg. Los recipientes tradicionales o los bidones se transportan en cajas de madera estándar, en cajas certificadas para el transporte de mercancías peligrosas o en cajas de cartón ondulado sólido normales, de un peso máximo de 10 kg.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

—

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica de producción del «Bulgarsko rozovo maslo» comprende los municipios siguientes

— en la provincia de Plovdiv: Brezovo, Kaloyanovo, Karlovo, Sopot, Stamboliyski, Saedinenie e Hisarya;

— en la provincia de Stara Zagora: Bratya Daskalovi, Gurkovo, Kazanlak, Maglizh, Nikolaevo, Pavel Banya y Stara Zagora;

— en la provincia de Pazardzhik: Belovo, Bratsigovo, Pazardzhik, Panagyurishte, Peshtera y Strelcha;

— en la provincia de Sofia: Ihtiman, Koprivshtitsa y Mirkovo.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

Factores naturales y climáticos

La zona de producción tradicional de la rosa damascena, el Valle de las Rosas, se sitúa en el centro de Bulgaria, a una altitud comprendida entre 370 y 625 m. La región se caracteriza por unos suelos forestales marrones ligeramente arenosos y permeables, y por unas condiciones climáticas propicias para el cultivo de la rosa: unos inviernos suaves y una temperatura media anual de $10,6^\circ\text{C}$ que permiten el brote de las yemas en febrero; además, la fuerte humedad de mayo y junio garantiza unas condiciones óptimas para una floración lenta y regular en el período de recolección.

Factores históricos y humanos

La producción del «Bulgarsko rozovo maslo» es una actividad específica tradicional de los habitantes del Valle de las Rosas. A lo largo de más de trescientos años de historia, la población local ha adquirido un saber hacer específico en el desarrollo del material de multiplicación y el cultivo de la rosa y ha aportado innovaciones tecnológicas al sector. La recolección, que se realiza en un espacio de tiempo de 20 a 30 días, exige competencias y una destreza particulares: desde varias horas antes del alba y en las primeras de la mañana, se recogen únicamente las flores que tengan al menos un pétalo exterior abierto, con los sépalos, sin dañar los pedúnculos ni los tallos. Las yemas cerradas se dejan en el tallo para una recolección posterior. Únicamente los destiladores experimentados están cualificados para decidir en qué momento se pueden colocar las flores en el alambique, para determinar la proporción entre flores y agua o para escoger la temperatura ideal de destilación. Estas competencias se transmiten de generación en generación y permiten una mejora continua de los recipientes de destilación en los que se fabrica el «Bulgarsko rozovo maslo», lo que garantiza el mantenimiento de su calidad.

5.2. Carácter específico del producto

Las características específicas y distintivas del «Bulgarsko rozovo maslo» son la riqueza de su aroma, su color verde amarillento pálido, sus excelentes cualidades fijadoras, la persistencia de su aroma y su contenido equilibrado en compuestos volátiles e hidrocarburos.

Las características químicas específicas del «Bulgarsko rozovo maslo» están unidas a las particularidades geográficas de la región y lo distinguen de los aceites de rosa producidos en otras regiones del mundo: presenta un contenido de citronelol de 24 a 35 % (de 39 a 49 % en los aceites producidos en otras partes del mundo) y una proporción entre citronelol y geraniol de 1,1 a 2,5 (de 2,3 a 4,8 en el caso de los aceites producidos en otras partes del mundo). Otro carácter específico del «Bulgarsko rozovo maslo» es la presencia de múltiples componentes característicos, como el farnesol y el acetato de geraniol, así como un bajo contenido de metileugenol.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

El carácter específico del «Bulgarsko rozovo maslo» es el resultado de un conjunto de factores vinculados a la zona geográfica. Las condiciones climáticas que explican la floración regular de las rosas, los rendimientos y el contenido en aceite son la suavidad de las temperaturas (de 15 a 25 °C) y la elevada humedad atmosférica (más del 60 %), la escasa variación entre las temperaturas diurnas y nocturnas y la humedad suficiente de los suelos. Estas condiciones permiten una floración regular y completa de las rosas y la acumulación de grandes cantidades de aceite de rosa de excelente calidad en las flores. Para extraer el mayor volumen posible de estos preciosos componentes, la técnica de producción utilizada para el «Bulgarsko rozovo maslo» exige que las flores recién cortadas se transformen inmediatamente y sin interrupción; ello explica que las destilerías estén situadas en estrecha proximidad a los campos de rosas.

La producción y el desarrollo del «Bulgarsko rozovo maslo» comenzaron en el siglo XVII y han sido descritos por Kosyo Zarev en la obra titulada *Bulgarskoto rozoproizvodstvo i traditsionnata kultura* (Producción de rosas y cultivo tradicional en Bulgaria), de 2008. A finales del siglo XVIII y principios del XIX, el «Bulgarsko rozovo maslo» conquistó los mercados mundiales. Bulgaria se convirtió en el principal proveedor en el sector de la perfumería en Europa. Asimismo, el «Bulgarsko rozovo maslo» se utilizaba mucho en medicina, por considerársele un medicamento precioso, y en cocina como condimento.

Poco después de la creación del joven principado de Bulgaria en 1878, se adoptaron las primeras leyes que regulaban la calidad y la pureza del «Bulgarsko rozovo maslo». Un libro titulado *Parva konferentsia varhu Rozovata industriia* (Primera conferencia sobre la industria de la rosa), publicado en 1906, explica lo siguiente: «Tras la adopción, en 1889, del decreto ministerial por el que se prohibía la importación de geranios, el precio del «Bulgarsko rozovo maslo» alcanzó inmediatamente niveles inimaginables».

Una serie de cartas oficiales dirigidas al ministro búlgaro de asuntos exteriores por sus cónsules y legaciones de Nueva York (Estados Unidos), Vichy (Francia) y North Perth (Australia), así como testimonios del período comprendido entre 1939 y 1945, ponen de manifiesto el gran interés comercial por el «Bulgarsko rozovo maslo», incluso durante la Segunda Guerra Mundial. Una carta enviada al Ministerio por el Consulado del Reino de Bulgaria el 19 de diciembre de 1939, escrita aún con la antigua ortografía búlgara, señala que «William A. Hoffman, ingeniero químico instalado actualmente en Nueva York, ha informado de que desea y está en condiciones de establecer un comercio regular de «Bulgarsko rozovo maslo» en condiciones muy favorables para ambas partes». Por carta de 20 de enero de 1941, el consejero económico del Ministerio, K. Dobrev, indicó a la legación del Reino en Vichy las «condiciones en las que podía venderse el «Bulgarsko rozovo maslo» en la Francia ocupada». En otra carta, fechada el 24 de febrero de 1944, se informó al Ministerio de que «el precio del «Bulgarsko rozovo maslo» asciende ahora a 5 000 francos suizos el kilo». La sociedad australiana East-West Trading Company declaró asimismo por carta de 5 de octubre de 1945: «Además, estamos muy interesados en el «Bulgarsko rozovo maslo» y deseáramos representar a sus fabricantes en Australia.».

El «Bulgarsko rozovo maslo» ha adquirido y conserva fama internacional y ha obtenido numerosas recompensas en exposiciones y ferias desde 1880 hasta nuestros días. En el capítulo titulado «Premios obtenidos por el «Bulgarsko rozovo maslo»» del libro *Bulgarskoto rozoproizvodstvo i traditsionnata kultura* (Producción de rosas y cultivo tradicional en Bulgaria), Kosyo Zarev escribe lo siguiente: «La gran calidad del aceite de rosa búlgaro les ha valido a sus productores decenas de medallas y recompensas en múltiples exposiciones y ferias comerciales». Señala luego que algunas sociedades búlgaras de producción y comercialización del «Bulgarsko rozovo maslo» consiguieron medallas de oro, de plata y de bronce a finales del siglo XIX y principios del XX en exposiciones celebradas en el extranjero, en concreto en Viena (1873), Filadelfia (1876), Chicago (1895), Grasse (1902), París y Amberes (1894), además de en Ámsterdam, Lieja, Milán y Londres. El libro cita también los premios concedidos al «Bulgarsko rozovo maslo» en Bulgaria, en la exposición de Plovdiv y en el tercer congreso internacional sobre los aceites esenciales de 1968.

Para celebrar el tricentenario de la producción del «Bulgarsko rozovo maslo» en Bulgaria, en 1964 se organizaron festividades en las que la Cámara de Comercio búlgara otorgó medallas de oro y recompensas a varias organizaciones que habían contribuido al desarrollo del sector. Por otro lado, el tradicional Festival de la Rosa se organiza asimismo todos los años desde 1903. En él se recrea el ritual de la recolección y de la destilación del producto.

Antes de la Segunda Guerra Mundial, el «Bulgarsko rozovo maslo» aseguraba entre el 70 y el 90 % de la demanda mundial de aceite de rosa. En la actualidad, la producción de Bulgaria oscila entre 1,5 y 2 toneladas anuales, que se destinan principalmente a la exportación. De acuerdo con un informe del Instituto de las rosas y los cultivos de aceites esenciales de Kazanlak, que se publicó con ocasión del jubileo científico organizado el 2 de julio de 2007, la producción actual cubre entre el 40 y el 50 % de la demanda mundial.

En 1994, el «Bulgarsko rozovo maslo» se inscribió como denominación de origen protegida en el registro nacional de la oficina de patentes búlgara con el número 052-01.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006 ⁽³⁾]

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

⁽³⁾ Véase la nota 2.

