

# Journal officiel

## de l'Union européenne

# C 122



Édition  
de langue française

## Communications et informations

57<sup>e</sup> année

25 avril 2014

### Sommaire

#### I Résolutions, recommandations et avis

##### RECOMMANDATIONS

##### **Banque centrale européenne**

2014/C 122/01

Recommandation de la Banque Centrale Européenne du 17 avril 2014 au Conseil de l'Union européenne concernant la désignation du commissaire aux comptes extérieur de la Bank Ċentrali ta' Malta/ Central Bank of Malta (BCE/2014/20) .....

1

#### II Communications

##### COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

##### **Commission européenne**

2014/C 122/02

Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.7153 — BNPP/LASER) <sup>(1)</sup> .....

2

FR

<sup>(1)</sup> Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE

#### IV *Informations*

##### INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

###### **Commission européenne**

2014/C 122/03	Taux de change de l'euro .....	3
---------------	--------------------------------	---

---

#### V *Avis*

##### AUTRES ACTES

###### **Commission européenne**

2014/C 122/04	Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires .....	4
2014/C 122/05	Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires .....	12

## I

(Résolutions, recommandations et avis)

## RECOMMANDATIONS

## BANQUE CENTRALE EUROPÉENNE

## RECOMMANDATION DE LA BANQUE CENTRALE EUROPÉENNE

du 17 avril 2014

au Conseil de l'Union européenne concernant la désignation du commissaire aux comptes extérieur de la Bank Ċentrali ta' Malta/Central Bank of Malta

(BCE/2014/20)

(2014/C 122/01)

LE CONSEIL DES GOUVERNEURS DE LA BANQUE CENTRALE EUROPÉENNE,

vu les statuts du Système européen de banques centrales et de la Banque centrale européenne, et notamment leur article 27.1,

considérant ce qui suit:

- (1) Les comptes de la Banque centrale européenne (BCE) et des banques centrales nationales des États membres dont la monnaie est l'euro sont vérifiés par des commissaires aux comptes extérieurs indépendants désignés sur recommandation du conseil des gouverneurs de la BCE et agréés par le Conseil de l'Union européenne.
- (2) Le mandat du commissaire aux comptes extérieur actuel de la Bank Ċentrali ta' Malta/Central Bank of Malta est arrivé à expiration après la vérification des comptes de l'exercice 2013. Il est donc nécessaire de désigner un commissaire aux comptes extérieur à compter de l'exercice 2014.
- (3) La Bank Ċentrali ta' Malta/Central Bank of Malta a sélectionné PricewaterhouseCoopers en tant que commissaire aux comptes extérieur pour les exercices 2014 à 2018,

A ADOPTÉ LA PRÉSENTE RECOMMANDATION:

Il est recommandé de désigner PricewaterhouseCoopers en tant que commissaire aux comptes extérieur de la Bank Ċentrali ta' Malta/Central Bank of Malta pour les exercices 2014 à 2018.

Fait à Francfort-sur-le-Main, le 17 avril 2014.

*Le président de la BCE*

Mario DRAGHI

---

## II

*(Communications)*COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET  
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Non-opposition à une concentration notifiée****(Affaire COMP/M.7153 — BNPP/LASER)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2014/C 122/02)

Le 10 avril 2014, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché intérieur. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil<sup>(1)</sup>. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en français et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG Concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
- sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/fr/index.htm>), qui offre un accès en ligne au droit de l'Union, sous le numéro de document 32014M7153.

---

<sup>(1)</sup> JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

## IV

(Informations)

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET  
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

## COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro <sup>(1)</sup>

24 avril 2014

(2014/C 122/03)

## 1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,3820	CAD	dollar canadien	1,5237
JPY	yen japonais	141,63	HKD	dollar de Hong Kong	10,7151
DKK	couronne danoise	7,4665	NZD	dollar néo-zélandais	1,6126
GBP	livre sterling	0,82300	SGD	dollar de Singapour	1,7380
SEK	couronne suédoise	9,0690	KRW	won sud-coréen	1 437,95
CHF	franc suisse	1,2203	ZAR	rand sud-africain	14,6234
ISK	couronne islandaise		CNY	yuan ren-min-bi chinois	8,6381
NOK	couronne norvégienne	8,2785	HRK	kuna croate	7,6220
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	16 044,00
CZK	couronne tchèque	27,443	MYR	ringgit malais	4,5184
HUF	forint hongrois	307,73	PHP	peso philippin	61,867
LTL	litas lituanien	3,4528	RUB	rouble russe	49,3237
PLN	zloty polonais	4,1914	THB	baht thaïlandais	44,746
RON	leu roumain	4,4608	BRL	real brésilien	3,0621
TRY	livre turque	2,9450	MXN	peso mexicain	18,0648
AUD	dollar australien	1,4916	INR	roupie indienne	84,4195

<sup>(1)</sup> Source: taux de change de référence publié par la Banque centrale européenne.

V

(Avis)

AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires**

(2014/C 122/04)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil<sup>(1)</sup>.

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

**relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires<sup>(2)</sup>**

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«FUNGO DI BORGOTARO»

N° CE: IT-PGI-0117-01146 – 28.8.2013

IGP (X) AOP ( )

## 1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres [conditionnement]

<sup>(1)</sup> JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

## 2. Type de modification(s)

- Modification du document unique ou du résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié
- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

## 3. Modification(s)

### *Description du produit*

- Adaptation de la nomenclature aux dénominations scientifiques les plus actuelles dans le domaine de la mycologie. La nouvelle nomenclature n'entraîne pas l'ajout ou la suppression de nouvelles variétés.
- Le type «séché», dont les exigences de commercialisation sont décrites, est ajouté, afin de pouvoir utiliser la dénomination «Fungo di Borgotaro» également pour ce type. Actuellement, la production du «Fungo di Borgotaro» ne concerne que le type «frais»; en effet, le cahier des charges ne prévoit aucune description pour le type «séché» et la méthode de séchage correspondante. Il existe des témoignages historiques – antérieurs à l'enregistrement de la dénomination – de la conservation par séchage de ce champignon. Le séchage a toujours été une exigence primordiale pour la population locale, dans la mesure où il permettait le commerce du produit, comme en attestent les documents historiques et les références figurant aux points d) et f) du résumé de 1994.
- L'expression «humidité inférieure à 90 %» est remplacée par «humidité maximale de 90 %». Il a été prouvé empiriquement que certains exemplaires tout à fait sains présentaient une humidité de 90 %.

### *Aire géographique*

- L'aire géographique de production est élargie aux communes de Berceto, Compiano, Tornolo et Bedonia, dans la province de Parme, et à la commune de Zeri dans la province de Massa Carrara. Il s'agit de communes limitrophes de l'actuelle aire de production. Pour chacune d'entre elles sont apparus au fil du temps des éléments qui, au-delà de la continuité territoriale et pédoclimatique, ont garanti une continuité dans le vécu historique, les traditions et le lien avec le milieu et sont semblables à ceux des territoires actuellement inclus dans le cahier des charges. Les territoires relevant de l'aire initiale et ceux qu'il est demandé d'ajouter partagent également les mêmes modalités de gestion du patrimoine fongique et forestier. En effet, depuis près de cinquante ans dans ces zones, des réserves spéciales ont été créées pour la sauvegarde des champignons, avec les mêmes règles de récolte.

### *Preuve de l'origine*

- Il a été procédé à la mise à jour des procédures que les opérateurs doivent appliquer en vue de garantir l'origine du produit.

### *Méthode d'obtention*

- Les détails techniques relatifs aux formes de gestion des zones boisées et au nombre de baliveaux ont été supprimés en faveur d'une formulation simplifiée du cahier des charges rappelant la nécessité de respecter les règles régionales dans le domaine forestier.

- La période de récolte du «Fungo di Borgotaro» a été précisée dans le cahier des charges. Les dates de début et de fin des opérations de récolte ont été établies en fonction de la fructification du champignon, qui dépend de conditions climatiques particulières qui surviennent entre le 1<sup>er</sup> avril et le 30 novembre. Le fait de préciser la période de récolte vise également à repérer une éventuelle commercialisation d'un produit en tant que «Fungo di Borgotaro» à des périodes durant lesquelles il n'est pas disponible.
- Ont été supprimées les informations relatives à l'interdiction de récolte des carpophores ayant un chapeau d'un diamètre inférieur à 2 cm s'ils n'ont pas poussé avec des carpophores de dimensions supérieures à la limite susmentionnée. Le diamètre minimal de récolte est prévu par les lois régionales, il suffit donc de s'y référer.
- Une erreur a été corrigée à l'article 6, point b): les conifères ne peuvent pas être gérés en taillis et il n'est donc pas possible de convertir le mode de gestion forestière.

#### Étiquetage

- Des règles relatives à l'étiquetage du produit séché ont été ajoutées.
- Le logo du «Fungo di Borgotaro» IGP et sa description sont ajoutés.

#### Conditionnement

- Des règles relatives au conditionnement du produit séché ont été ajoutées.
- Pour le produit frais, il est prévu de pouvoir conditionner également le produit dans des caisses de moindres dimensions (25 cm × 30 cm) pour commercialiser une quantité inférieure aux 3 kg prévus pour la caisse traditionnelle.

#### DOCUMENT UNIQUE

#### RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

#### relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires <sup>(3)</sup>

#### «Fungo di Borgotaro»

N° CE: IT-PGI-0117-01146 – 28.8.2013

IGP ( X ) AOP ( )

#### 1. Dénomination

«Fungo di Borgotaro»

#### 2. État membre ou pays tiers

Italie

#### 3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

##### 3.1. Type de produit

Classe 1.6: Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

##### 3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

L'indication géographique protégée «Fungo di Borgotaro» est réservée aux carpophores frais et secs des variétés suivantes de *Boletus* (Moser):

- *Boletus aestivalis* (ou *Boletus reticulatus*, Schaffer ex Baudin), appelé en dialecte «rosso» ou «fungo del caldo»;

chapeau: d'abord hémisphérique puis convexe-pulviné; cuticule pubescente sèche (visqueuse sous la pluie, fendillée en cas de sécheresse); couleur brun rouge plus ou moins foncé, uniforme;

<sup>(3)</sup> Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.



ped: ferme, d'abord ventriculeux puis élargi cylindrique ou renflé à la base, de la même couleur que le chapeau, mais avec des tons plus clairs, entièrement recouvert d'un réticule, presque toujours visible, à mailles blanchâtres puis plus foncées;

chair: de consistance plus légère que d'autres cèpes, de couleur blanche uniforme sous la cuticule du chapeau arôme et saveur très agréables;

habitat: principalement dans les châtaigneraies; période de production de mai à septembre.

— *Boletus pinicola* Vittadini (ou *B. pinophilus*, Pilat et Dermek) appelé en dialecte «moro»;

chapeau: d'hémisphérique à convexe aplati; cuticule pruine blanchâtre peu adhérente, d'abord tomenteuse puis glabre et sèche, de couleur grenat brun-rougeâtre-vineux;

ped: massif et ferme, solide, d'une couleur allant de blanc à ocre et brun-rougeâtre; réticule moyennement visible et uniquement près du bulbe;

chair: blanche, immuable, de couleur brun-vineux sous la cuticule du chapeau; arôme peu soutenu, saveur douce et délicate;

habitat: la forme estivale, plus ramassée, est présente à partir de juin dans les châtaigneraies; la forme automnale, plus élargie, pousse de préférence dans les hêtraies et sous les sapins blancs.

— *Boletus aereus*, Bulliard ex Fries, appelé en dialecte «magnan»;

chapeau: hémisphérique puis convexe et enfin plane-élargi; cuticule sèche et veloutée, tonalités de bronze-cuivre, particulièrement chez les spécimens adultes;

ped: ferme, d'abord ventriculeux puis allongé, de couleur brun-ocre, finement réticulé, principalement près de la sommité;

chair: ferme, blanche, immuable, arôme parfumé, saveur fongique intense, mais très pure;

habitat: principalement dans les chênaies et dans les châtaigneraies, de juillet à septembre; c'est l'espèce la plus xérophile par rapport aux autres variétés de *Boletus*.

— *Boletus edulis* Bulliard ex Fries, appelé en dialecte «fungo del freddo», en particulier la «forma bianca»;

chapeau d'abord hémisphérique puis convexe aplati; superficie glabre et opaque, un peu visqueuse par temps humide; cuticule non séparable, avec une coloration variable allant du blanc crème au brun châtaigne et brun noirâtre, avec toutes les tonalités intermédiaires;

ped ferme, d'abord renflé puis allongé, d'une couleur allant de blanchâtre à noisette, plus claire à la base, avec un réticule parfois absent;

chair ferme, blanche, nuancée de la teinte de la cuticule, immuable, arôme délicat et saveur subtile;

habitat dans les hêtraies, les sapinières et les châtaigneraies, de fin septembre aux premières neiges. Formes estivales rares.

Au moment de la mise à la consommation, il peut être proposé à l'état frais, séché; toutes ses variétés doivent présenter les caractéristiques organoleptiques spécifiques susmentionnées et, en ce qui concerne en particulier l'arôme, les carpophores doivent se distinguer par une odeur nette, non piquante et sans notes de foin, de réglisse ou de bois vert.

### Caractéristiques commerciales

#### — «Fungo di Borgotaro» frais

Le «Fungo di Borgotaro» commercialisé à l'état frais doit être sain, avec un pied et un chapeau fermes, exempt de terreau et de corps étrangers. Les carpophores ne doivent pas présenter d'altérations intracutanées dues à des larves de diptères ou d'autres insectes sur une surface de plus de 20 %. Les carpophores doivent présenter une surface lisse, non déshydratée, et avoir une humidité maximale de 90 % du poids total ou un poids spécifique compris entre 0,8 et 1,1, et être exempts de rides dues à la perte d'humidité.

#### — «Fungo di Borgotaro» séché

Pour la commercialisation du «Fungo di Borgotaro» séché, il convient d'utiliser exclusivement les mentions de qualité suivantes:

##### a) «extra» pour un produit qui doit répondre aux caractéristiques de présentation et aux exigences ci-après:

- uniquement des tranches et/ou des sections de chapeau et/ou de pied, complètes au moment du conditionnement, en quantités représentant au minimum 60 % de la quantité du produit fini,
- couleur de la chair au moment du conditionnement: de blanche à crème,
- présence éventuelle de fragments provenant uniquement de la manipulation,
- traces de larves: 10 % m/m au maximum,
- hyménium noirci: 5 % m/m au maximum;

##### b) «spécial» pour un produit qui doit répondre aux caractéristiques de présentation et aux exigences ci-après:

- sections de chapeau et/ou de pied,
- couleur de la chair au moment du conditionnement: de crème à noisette,
- présence éventuelle de fragments provenant uniquement de la manipulation,
- traces de larves: 15 % m/m au maximum,
- hyménium noirci: 10 % m/m au maximum;

##### c) «commercial» pour un produit qui doit répondre aux caractéristiques de présentation et aux exigences ci-après:

- sections de champignon, également en morceaux avec fragments: 15 % m/m au maximum,
- couleur de la chair au moment du conditionnement: de marron clair à marron foncé,
- présence éventuelle de fragments provenant uniquement de la manipulation,
- traces de larves: 25 % m/m au maximum,
- hyménium noirci: 20 % m/m au maximum;

### 3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

—

### 3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

—

### 3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Les étapes devant se dérouler dans l'aire sont celles de la production et de la récolte du mycète.

### 3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, au râpage, au conditionnement, etc.

Les carpophores frais doivent être si possible triés par variété et doivent être commercialisés dans des récipients en bois, de préférence du hêtre ou du châtaignier, mesurant 50 cm de longueur et 30 cm de largeur ou 25 cm × 30 cm, à bords bas, permettant de déposer les champignons sur une seule couche. Le récipient doit être muni d'un filet avec une bande scellée, empêchant d'en extraire le contenu sans rompre le dispositif de scellement.

Le produit séché doit être conditionné dans des récipients en bois ou en osier, dans des sacs ou dans des récipients en céramique ou en terre cuite, d'une capacité de 20, 50, 100 ou 200 grammes de produit séché et portant un cachet avec un numéro de série. Le conditionnement du produit séché doit être scellé de manière à empêcher toute extraction de son contenu sans rompre le dispositif de scellement.

### 3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Les récipients ou conditionnements de produit frais ou séché doivent porter, outre le logo du produit et le symbole de l'Union et en caractères d'imprimerie de mêmes dimensions, les mentions «Fungo di Borgotaro» et «Indication géographique protégée» ainsi que des informations permettant d'identifier le nom, la raison sociale et l'adresse du conditionneur, ainsi que d'éventuelles indications complémentaires et accessoires ne présentant pas de caractère laudatif ou de risque d'induire le consommateur en erreur sur la nature et les caractéristiques du champignon.

Le logo du «Fungo di Borgotaro» se présente comme suit:



## 4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire de production du «Fungo di Borgotaro» comprend le territoire idoine pour sa production dans les communes de Berceto, Borgotaro (Borgo Val di Taro), Albareto, Compiano, Tornolo et Bedonia dans la province de Parme et dans les communes de Pontremoli et Zeri dans la province de Massa Carrara.

## 5. Lien avec l'aire géographique

### 5.1. Spécificité de l'aire géographique

L'aire de production du «Fungo de Borgotaro» se caractérise par une parfaite homogénéité du point de vue climatique pour ce qui est des précipitations, qui sont uniformes sur les deux versants apennins, et pour ce qui est des températures et des variations thermiques correspondantes. L'ensemble de l'aire se distingue géologiquement par une formation principalement arénacée, avec quelques rares zones argileuses. Il existe donc une uniformité également du point de vue pédologique et en ce qui concerne la rétention et la circulation météoriques dans les horizons soumis à la strate humifère, qui assurent la présence d'une humidité suffisante dans le sous-bois, facteur déterminant pour la production fongique et en particulier pour les quatre variétés du genre *Boletus*.

L'aire de production toute entière partage la gestion du patrimoine fongique. En effet, depuis près de cinquante ans, des réserves spéciales ont été créées pour la sauvegarde des champignons, avec les mêmes règles de récolte; ces réserves ont pour but de réglementer l'accès des cueilleurs, en limitant les jours d'ouverture et les quantités de champignons pouvant être récoltées, en vue de protéger tant la zone boisée que les champignonnières d'une exploitation excessive.

## 5.2. Spécificité du produit

Toutes les variétés représentant le «Fungo di Borgotaro» se caractérisent par un arôme intense et net, non piquant et sans notes de foin, de réglisse ou de bois vert. Même séché, le «Fungo di Borgotaro» conserve son parfum, à la différence des cèpes provenant d'autres zones, qui, une fois séchés, perdent cette spécificité organoleptique.

## 5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Depuis des siècles dans la zone de la Valtaro et de la Valmagra, la renommée du «Fungo di Borgotaro» n'a cessé de croître, au point de devenir, dans les conversations mais également sur le marché local, un des mycètes les plus prisés.

Un premier témoignage sur la production du «Fungo di Borgotaro» est donné dans l'ouvrage *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*, écrit par A.C. Cassio (1669-1760). Cet ouvrage présente les propriétés du champignon, la zone de production ainsi que les pratiques en matière de récolte et de distribution du produit. Un autre témoignage sur cette production fongique se trouve dans le *Vocabulaire topographique du Duché de Parme, Plaisance et Guastalla* de Lorenzo Molossi (Parme, 1832-1834) et dans le livre de D. Tommaso Grilli intitulé *Manipolo di cognizioni con cenni storici di Albareto e di Borgotaro*, édité en 1893, dans lequel il est question des activités menées sur le territoire, et, très explicitement, de la présence et de l'importance dans la zone d'une production fongique, dont les pratiques de récolte et de transformation traditionnelles sont décrites.

Le «Fungo di Borgotaro» a acquis une importance économique véritable à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, avec l'apparition des premières entreprises, qui commencèrent à mener des activités de commercialisation et de transformation grâce à un procédé de séchage.

À la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, la transformation et la commercialisation de ce produit étaient si développées qu'elles alimentaient une activité d'exportation florissante, principalement vers les pays d'Amérique du Nord et d'Amérique du Sud. Un article de C. Bellini datant de 1933, paru dans *l'Avvenire agricolo* et publié à nouveau en 1975 par l'association A. Emmanuelli, fait apparaître la nécessité de parvenir à une autorisation de la «marque d'origine». Compte tenu de l'importance de cette production, l'administration communale a institué, à partir de 1928, par un règlement ad hoc, un marché hebdomadaire de deux jours pour la vente du produit, en particulier sous sa forme séchée.

La réputation du «Fungo di Borgotaro» reste vivace, grâce également aux nombreux articles publiés dans des revues touristiques, gastronomiques et à des manifestations organisées chaque année. Dans l'article intitulé «Alla scoperta del Fungo di Borgotaro» (revue *Gustame* de septembre 2009, pp. 88-89), il est question de Borgo Val di Taro et de ses vallées réputées pour leur champignon. Le magazine *Gustare l'Italia* (septembre 2011, p. 11) consacre un chapitre entier au «Fungo di Borgotaro», à son territoire de production, à ses caractéristiques organoleptiques et à l'engagement des groupements de producteurs qui ont œuvré au fil du temps pour la protection de ce produit de grande qualité. La réputation du «Fungo di Borgotaro» est en outre liée à la passion de nombreux cueilleurs de champignons, venant d'autres régions d'Italie, qui fréquentent les forêts de la région de Valtaro pendant la période de récolte. L'article «Dalle Marche in cerca di porcini» (*Gazzetta di Parma* du 17 octobre 2009) explique l'intérêt des mycologues des Marches pour le «Fungo di Borgotaro» et le territoire de Valtaro.

Enfin, depuis 1975, la fête du «Fungo di Borgotaro» se tient chaque année dans la commune de Borgo Val di Taro.

**Référence à la publication du cahier des charges**

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 <sup>(4)</sup>]

La présente administration a lancé la procédure nationale d'opposition en publiant la demande de modification du cahier des charges de production de l'IGP «Fungo di Borgotaro» au *Journal officiel de la République italienne* n° 161 du 11 juillet 2013.

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou

en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère des politiques agricoles alimentaires et forestières ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) et en cliquant sur «Qualità e sicurezza» (qualité et sécurité) (en haut, à droite de l'écran) et sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» (cahiers des charges soumis à l'examen de l'Union européenne).

---

<sup>(4)</sup> Voir la note 3 de bas de page.

**Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires**

(2014/C 122/05)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil<sup>(1)</sup>.

**RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**

**relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires<sup>(2)</sup>**

**«БЪЛГАРСКО РОЗОВО МАСЛО» (BULGARSKO ROZOVO MASLO)**

**N° CE: BG-PGI-0005-01050 — 26.10.2012**

**IGP (X) AOP ( )**

**1. Dénomination**

«Българско розово масло» (Bulgarsko rozovo maslo)

**2. État Membre ou Pays Tiers**

Bulgarie

**3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

**3.1. Type de produit**

Classe 3.2: Huiles essentielles

**3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1**

Le Bulgarsko rozovo maslo est une huile essentielle obtenue par distillation à la vapeur d'eau de fleurs du rosier de Damas (*Rosa damascena* Mill.).

**Aspect:** liquide huileux limpide

**Couleur:** jaune, jaune-vert

**Odeur:** arôme caractéristique de rose

**Paramètres physico-chimiques:** déterminés par chromatographie en phase gazeuse du Bulgarsko rozovo maslo. Les constituants représentatifs et caractéristiques identifiés, qui définissent le profil chromatographique de l'huile, sont présents dans les proportions suivantes:

Constituants	Teneur (en %)
ÉTHANOL	max. 3,0
LINALOL	de 1,0 à 3,0
ALCOOL PHÉNYLÉTHYLIQUE	max. 3,0
CITRONELLOL	de 24,0 à 35,0
NÉROL	de 5,0 à 12,0
GÉRANIOL	de 13,0 à 22,0
ACÉTATE DE GÉRANYLE	max. 1,5
EUGÉNOL	max. 2,5
MÉTHYLEUGÉNOL	max. 2,0
FARNÉSOL	min. 1,4

<sup>(1)</sup> JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

Constituants	Teneur (en %)
HYDROCARBURES:	
C <sub>17</sub> (heptadécane)	de 1,0 à 2,5
C <sub>19</sub> (nonadécane) (*)	de 8,0 à 15,0
C <sub>19</sub> (nonadécène) (**)	de 2,0 à 5,0
C <sub>21</sub> (hénicosane)	de 3,0 à 5,5
C <sub>23</sub> (tricosane)	de 0,5 à 1,5

(\*) Hydrocarbure saturé dont la formule chimique est CH<sub>3</sub>(CH<sub>2</sub>)<sub>17</sub>CH<sub>3</sub>  
(\*\*) Hydrocarbure insaturé (possédant une ou plusieurs doubles liaisons) et dont la formule chimique est CH<sub>3</sub>(CH<sub>2</sub>)<sub>16</sub>CH = CH<sub>2</sub>

### 3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

#### a) Rose de Damas (*Rosa damascena* Mill.)

Fleurs fraîches de rose comprenant les pétales et les sépales de roses de l'espèce *Rosa damascena* Mill., débarrassées des ramilles, feuilles ou bourgeons, sans impuretés mécaniques (boue, pierres).

#### b) Eau

### 3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

—

### 3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Cueillette, transport, stockage de la fleur de rose

La cueillette des fleurs de rose débute habituellement au mois de mai, tout d'abord dans les champs situés à une altitude d'environ 300 à 400 mètres au-dessus du niveau de la mer, et se poursuit pendant vingt à vingt-cinq jours, lorsque les fleurs de rose ont atteint la maturité nécessaire et qu'elles ont entre 14 et 40 pétales de couleur rouge-rosé et un arôme agréable et caractéristique. La récolte commence vers 5 ou 6 heures du matin et se poursuit jusqu'à 11 heures ou midi. La qualité du Bulgarsko rozovo maslo est garantie par le respect de l'exigence selon laquelle la fleur de rose doit être transformée dans un délai de dix à quinze heures après avoir été cueillie afin que soient préservées la fraîcheur et la qualité de la matière première.

Dès qu'elles ont été cueillies, les fleurs sont transportées vers les distilleries, qui fonctionnent 24 heures sur 24. Les fleurs de rose sont triées en vue d'être soit directement transformées, soit brièvement stockées, pendant un maximum de quinze heures (lorsque le temps est frais et que la température des fleurs n'excède pas 20 °C), avant la distillation, selon le moment où elles ont été cueillies.

#### Transformation de la fleur de rose — Étapes de la transformation

Distillation: les fleurs de rose sont chargées dans le distillateur dans une proportion de 100 kg par m<sup>3</sup> de volume et sont mélangées avec de l'eau (rapport en volume compris entre 1:4 et 1:5); le tout est chauffé et se transforme, sous l'effet de la vapeur et de l'eau, en une pâte bouillante qui est mélangée de façon automatique. Les huiles essentielles extraites par la vapeur sont refroidies, liquéfiées et recueillies dans des cuves. Quelque 3 500 kg de fleurs de rose sont nécessaires pour produire 1 kg d'huile essentielle.

Cohobation (concentration) des eaux de distillation: elle s'effectue dans une colonne de cohobation qui opère en continu et dans laquelle le distillat initial est redistillé à de multiples reprises.

Séparation, déshydratation et filtration de l'huile de rose: l'huile essentielle est récupérée dans des vases florentins (séparation), puis débarrassée des impuretés mécaniques et de l'eau par chauffage jusqu'à 30 °C et filtration.

Mélange: des lots commerciaux sont préparés par mélange d'huiles de rose produites dans une même installation (mélanges internes à la société) ou produites dans des installations différentes.

### 3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

Stockage: dans des locaux protégés, par exemple des coffres-forts, à une température de  $15^{\circ} \pm 5^{\circ} \text{C}$ , à l'abri de la lumière directe du soleil et des sources de chaleur, dans des récipients en verre résistant à la chaleur d'une capacité maximale de 5 kg fermés par des bouchons spéciaux qui empêchent tout contact avec l'air, ou dans des bidons en aluminium verni.

Transport et conditionnement: dans des bidons en aluminium verni ou dans des *konkumi* (récipients traditionnels cylindriques dont le col est fermé par un bouchon en liège et une plaque métallique soudée par-dessus) ou flacons et fioles en verre. Les flacons traditionnels (*konkumi*) sont enveloppés d'un tissu blanc et accompagnés d'accessoires traditionnels, à savoir un ruban tricolore et un cordon entourant le col, ainsi qu'un certificat de garantie. Le conditionnement est variable, de 0,5 g à 5 kg. Les récipients traditionnels ou les bidons sont transportés dans des caisses en bois standard, dans des caisses certifiées pour le transport de marchandises dangereuses ou dans des boîtes en carton ondulé solide ordinaires, d'un poids maximal de 10 kg net.

### 3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

—

## 4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique de production du Bulgarsko rozovo maslo comprend les municipalités suivantes:

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

## 5. Lien avec l'aire géographique

### 5.1. Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels et climatiques

L'aire de production traditionnelle de la rose de Damas, la Vallée des roses, se situe dans le centre de la Bulgarie, à une altitude allant de 370 à 625 mètres. La région se caractérise par des sols forestiers cannelle légèrement sablonneux et perméables, ainsi que par des conditions climatiques propices à la culture des roses, à savoir un hiver doux, avec une température annuelle moyenne de  $10,6^{\circ} \text{C}$  qui permet le bourgeonnement en février et une forte humidité en mai et juin qui garantit des conditions optimales pour une floraison lente et régulière durant la période de récolte.

Facteurs historiques et humains

La production de Bulgarsko rozovo maslo est une activité spécifique traditionnelle des habitants de la Vallée des Roses. En plus de 300 ans d'histoire, la population locale a acquis un savoir-faire spécifique dans le développement de matériel de multiplication et la culture de la rose, et elle a apporté des innovations technologiques dans le secteur. La récolte, qui s'effectue sur une période de vingt à trente jours, requiert des compétences et une adresse particulières: pendant les heures précédant le lever du soleil et jusqu'au petit matin, seules les fleurs dont un pétale extérieur au moins est ouvert sont cueillies, avec les sépales, sans que soient endommagées la tige ou les ramilles. Les bourgeons non éclos sont laissés en vue d'une récolte ultérieure. Seuls les distillateurs expérimentés sont qualifiés pour apprécier à quel moment les fleurs de rose peuvent être placées dans l'appareil de distillation et pour déterminer le rapport fleurs/eau et la température idéale de distillation. Ces compétences se transmettent de génération en génération et permettent l'amélioration perpétuelle des cuves de distillation dans lesquelles le Bulgarsko rozovo maslo est fabriqué, ce qui garantit le maintien de sa qualité.

### 5.2. Spécificité du produit

Les caractéristiques spécifiques et distinctives du Bulgarsko rozovo maslo sont la richesse de ses caractéristiques aromatiques, sa couleur jaune-vert pâle, ses très bonnes qualités fixatives, la persistance de son arôme et sa teneur équilibrée en composés volatiles et hydrocarbures.



Les caractéristiques chimiques spécifiques du Bulgarsko rozovo maslo sont liées aux particularités géographiques de la région et le distinguent des huiles de rose produites dans d'autres régions du monde: il présente une teneur en citronellol de 24 à 35 % (contre 39 à 49 % pour les huiles produites ailleurs dans le monde) et un ratio citronellol/géranol de 1,1 pour 2,5 (contre 2,3 pour 4,8 pour les huiles produites ailleurs dans le monde). Une autre spécificité du Bulgarsko rozovo maslo est la présence de multiples composants caractéristiques tels que le farnésol et l'acétate de géranyle ainsi qu'une faible teneur en méthyl-eugénol.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)*

La spécificité du Bulgarsko rozovo maslo tient à un ensemble de facteurs liés à l'aire géographique. Les conditions climatiques, expliquant la floraison régulière des roses, les rendements et la teneur en huile, sont la douceur des températures (15 à 25 °C) et la forte humidité atmosphérique (plus de 60 %), la faible amplitude entre les températures diurnes et nocturnes et l'humidité suffisante des sols. Ces conditions permettent une floraison régulière et complète des roses et l'accumulation de grandes quantités d'huile de rose de haute qualité dans les fleurs. Afin d'extraire un maximum de ces précieux composants, la technique de production utilisée pour le Bulgarsko rozovo maslo exige que les fleurs fraîchement coupées soient transformées immédiatement (transformation 24 heures sur 24), ce qui explique que les distilleries sont situées à proximité directe des champs de roses.

La production et le développement du Bulgarsko rozovo maslo ont débuté dès le XVII<sup>e</sup> siècle et ont été décrits par Kosyo Zarev dans l'ouvrage intitulé *Production de roses et culture traditionnelle en Bulgarie (Bulgarskoto rozoproizvodstvo i traditsionnata kultura)* de 2008. À la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle et au début du XIX<sup>e</sup> siècle, le Bulgarsko rozovo maslo a conquis les marchés mondiaux. La Bulgarie est devenue le principal fournisseur dans le secteur de la parfumerie en Europe. Le Bulgarsko rozovo maslo était également largement utilisé en médecine, où il était considéré comme un médicament précieux, ainsi qu'en cuisine en tant qu'assaisonnement.

Peu de temps après la création de la jeune principauté de Bulgarie en 1878, les premières lois régissant la qualité et la pureté du Bulgarsko rozovo maslo ont été adoptées. Un livre intitulé *Première conférence sur l'industrie de la rose (Parva konferentsia varhu Rozovata industria)*, publié en 1906, explique ce qui suit: «Après l'adoption, en 1889, de l'arrêté ministériel interdisant l'importation de géranium, le prix du Bulgarsko rozovo maslo a immédiatement grimpé à des niveaux inimaginables».

Une série de lettres officielles adressées au ministre bulgare des affaires étrangères par ses consulats et légations à New York (États-Unis), Vichy (France) et North Perth (Australie), ainsi que des témoignages datant de la période 1939 à 1945, témoignent d'un grand intérêt commercial pour le Bulgarsko rozovo maslo, y compris pendant la Seconde Guerre mondiale. Une lettre du consulat du Royaume de Bulgarie au ministère en date du 19 décembre 1939, dans laquelle l'ancienne orthographe bulgare était encore utilisée, indique que «M. William A. Hoffman, un ingénieur chimiste actuellement installé à New York, a fait savoir qu'il souhaitait et était en mesure d'établir un commerce régulier de Bulgarsko rozovo maslo à des conditions très favorables pour les deux parties. Par lettre du 20 janvier 1941, le conseiller économique du ministère, M. Dobrev, a indiqué à la légation du Royaume à Vichy les «conditions dans lesquelles le Bulgarsko rozovo maslo pouvait être vendu dans la France occupée». Dans une autre lettre datée du 24 février 1944, le ministère a été informé que «le prix du Bulgarsko rozovo maslo était désormais de 5 000 francs suisses le kilo». La société australienne East-West Trading Company a également déclaré ce qui suit par lettre du 5 octobre 1945: «Nous portons en outre un grand intérêt au Bulgarsko rozovo maslo et nous souhaiterions représenter ses fabricants en Australie».

Le Bulgarsko rozovo maslo a acquis et conservé une renommée internationale en remportant de nombreuses récompenses lors d'expositions ou de foires entre 1880 et aujourd'hui. Dans l'ouvrage *Production de roses et culture traditionnelle en Bulgarie*, au chapitre intitulé «Prix remportés par le Bulgarsko rozovo maslo», M. Kosyo Zarev écrit ce qui suit: «La grande qualité de l'huile de rose bulgare a valu à ses producteurs des dizaines de médailles et de récompenses lors de multiples expositions et foires commerciales». Des sociétés bulgares de production et de commercialisation du Bulgarsko rozovo maslo ont remporté des médailles d'or, d'argent et de bronze à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et au début du XX<sup>e</sup> siècle lors d'expositions à l'étranger, notamment à Vienne (1873), à Philadelphie (1876), à Chicago (1895), à Grasse (1902), à Paris et à Anvers (1894), ainsi qu'à Amsterdam, Liège, Milan et Londres. Le livre mentionne également les prix décernés au Bulgarsko rozovo maslo en Bulgarie, lors de l'exposition de Plovdiv et du 3<sup>e</sup> congrès international sur les huiles essentielles de 1968.

Le tricentenaire de la production de Bulgarsko rozovo maslo en Bulgarie a donné lieu, en 1964, à des festivités au cours desquelles la chambre de commerce bulgare a décerné des médailles d'or et des récompenses à des organisations ayant contribué au développement du secteur. Le traditionnel festival de la rose est également organisé chaque année, depuis 1903, au moment de la récolte. Il retrace notamment le rituel de la cueillette et de la distillation du produit.

Avant la Seconde Guerre mondiale, le Bulgarsko rozovo maslo couvrait 70 à 90 % de la demande mondiale en huile de rose. Aujourd'hui, sa production annuelle de 1,5 à 2 tonnes par an est principalement destinée à l'exportation et couvre entre 40 et 50 % de la demande mondiale (selon un rapport de l'Institut des roses et des cultures d'huiles essentielles à Kazanlak qui a été publié à l'occasion du jubilé scientifique organisé le 2 juillet 2007).

En 1994, le produit a été inscrit sous le numéro 052-01 «Bulgarsko rozovo maslo» dans le registre national de l'office des brevets bulgare en tant qu'appellation d'origine protégée.

#### **Référence à la publication du cahier des charges**

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006] <sup>(3)</sup>

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

---

<sup>(3)</sup> Voir note 2 de bas de page.



ISSN 1977-0936 (édition électronique)  
ISSN 1725-2431 (édition papier)



Office des publications de l'Union européenne  
2985 Luxembourg  
LUXEMBOURG

FR