

Gazzetta ufficiale

C 122

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

57° anno
25 aprile 2014

Sommario

I *Risoluzioni, raccomandazioni e pareri*

RACCOMANDAZIONI

Banca centrale europea

2014/C 122/01	Raccomandazione della Banca Centrale Europea del 17 aprile 2014 al Consiglio dell'Unione europea sui revisori esterni della Bank Ċentrali ta' Malta/Central Bank of Malta (BCE/2014/20)	1
---------------	---	---

II *Comunicazioni*

COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

Commissione europea

2014/C 122/02	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso COMP/M.7153 — BNPP/LASER) ⁽¹⁾	2
---------------	--	---

IT

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

IV *Informazioni*

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

Commissione europea

2014/C 122/03	Tassi di cambio dell'euro	3
---------------	---------------------------------	---

V *Avvisi*

ALTRI ATTI

Commissione europea

2014/C 122/04	Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	4
2014/C 122/05	Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	12

I

(Risoluzioni, raccomandazioni e pareri)

RACCOMANDAZIONI

BANCA CENTRALE EUROPEA

RACCOMANDAZIONE DELLA BANCA CENTRALE EUROPEA

del 17 aprile 2014

al Consiglio dell'Unione europea sui revisori esterni della Bank Ċentrali tà Malta/Central Bank of Malta

(BCE/2014/20)

(2014/C 122/01)

IL CONSIGLIO DIRETTIVO DELLA BANCA CENTRALE EUROPEA,

visto lo Statuto del Sistema europeo di banche centrali e della Banca centrale europea, in particolare l'articolo 27.1,

considerando quanto segue

- (1) I conti della Banca centrale europea (BCE) e delle Banche centrali nazionali degli Stati membri la cui moneta è l'euro sono sottoposti a revisione da parte di revisori esterni indipendenti approvati dal Consiglio dell'Unione europea su raccomandazione del Consiglio direttivo della BCE.
- (2) Il mandato degli attuali revisori esterni della Bank Ċentrali tà Malta/Central Bank of Malta è terminato dopo l'attività di revisione per l'esercizio finanziario 2013. Risulta, pertanto, necessario nominare nuovi revisori esterni a partire dall'esercizio finanziario 2014.
- (3) La Bank Ċentrali tà Malta/Central Bank of Malta ha selezionato PricewaterhouseCoopers quale revisore esterno per gli esercizi finanziari dal 2014 al 2018.

Ha adottato la presente RACCOMANDAZIONE:

Si raccomanda la nomina di PricewaterhouseCoopers quale revisore esterno della Bank Ċentrali tà Malta/Central Bank per gli esercizi finanziari dal 2014 al 2018.

Fatto a Francoforte sul Meno, il 17 aprile 2014

Il presidente della BCE

Mario DRAGHI

II

*(Comunicazioni)*COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E
DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

COMMISSIONE EUROPEA

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso COMP/M.7153 — BNPP/LASER)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2014/C 122/02)

Il 10 aprile 2014 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004⁽¹⁾ del Consiglio. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua francese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore;
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/it/index.htm>) con il numero di riferimento 32014M7153. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

IV

(Informazioni)

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E
DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

24 aprile 2014

(2014/C 122/03)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,3820	CAD	dollari canadesi	1,5237
JPY	yen giapponesi	141,63	HKD	dollari di Hong Kong	10,7151
DKK	corone danesi	7,4665	NZD	dollari neozelandesi	1,6126
GBP	sterline inglesi	0,82300	SGD	dollari di Singapore	1,7380
SEK	corone svedesi	9,0690	KRW	won sudcoreani	1 437,95
CHF	franchi svizzeri	1,2203	ZAR	rand sudafricani	14,6234
ISK	corone islandesi		CNY	renminbi Yuan cinese	8,6381
NOK	corone norvegesi	8,2785	HRK	kuna croata	7,6220
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	16 044,00
CZK	corone ceche	27,443	MYR	ringgit malese	4,5184
HUF	fiorini ungheresi	307,73	PHP	peso filippino	61,867
LTL	litas lituani	3,4528	RUB	rublo russo	49,3237
PLN	zloty polacchi	4,1914	THB	baht thailandese	44,746
RON	leu rumeni	4,4608	BRL	real brasiliano	3,0621
TRY	lire turche	2,9450	MXN	peso messicano	18,0648
AUD	dollari australiani	1,4916	INR	rupia indiana	84,4195

⁽¹⁾ Fonte: tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2014/C 122/04)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio⁽¹⁾.

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari⁽²⁾

DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9

«FUNGO DI BORGOTARO»

N. CE: IT-PGI-0117-01146 — 28.08.2013

IGP (X) DOP ()

1. Rubrica del disciplinare interessata dalla modifica

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Requisiti nazionali
- Altro [Confezionamento]

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

2. Tipo di modifica

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati
- Modifica del disciplinare che non richiede alcuna modifica del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3, del regolamento (CE) n 510/2006]
- Modifica temporanea del disciplinare a seguito dell'imposizione di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie da parte delle autorità pubbliche [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n 510/2006]

3. Modifica (modifiche)

Descrizione del prodotto

- Adeguamento della nomenclatura alle più attuali denominazioni scientifiche della micologia. Con la nuova nomenclatura non vengono aggiunte o eliminate nuove varietà.
- Si introduce la tipologia di fungo secco, descrivendone i requisiti di commercializzazione al fine di poter utilizzare la denominazione «Fungo di Borgotaro» anche per il prodotto essiccato. Ad oggi la produzione del «Fungo di Borgotaro» è riservata soltanto alla tipologia fresca poiché il disciplinare di produzione non prevede alcuna descrizione per la tipologia di fungo secco e del relativo metodo di essiccazione. Storicamente — prima della registrazione della denominazione — si hanno testimonianze della conservazione tramite essiccazione di questo fungo. L'essiccazione è sempre stata un'esigenza di primaria importanza per la popolazione della zona perché ne permetteva il commercio — come si evince dai documenti storici e dai riferimenti presenti ai punti d) e f) della scheda riepilogativa del 1994.
- Si modifica l'espressione «umidità inferiore a 90 %» con «umidità non superiore a 90 %». Prove empiriche hanno dimostrato che alcuni esemplari sanissimi hanno un'umidità esattamente del 90 %.

Zona geografica

- L'area geografica di produzione è allargata ai Comuni di Berceto, Compiano, Tornolo e Bedonia in provincia di Parma e al comune di Zeri in provincia di Massa Carrara. Trattasi di comuni confinanti con l'attuale area di produzione. Per ciascuno di questi sono emersi nel tempo elementi che, oltre ad una continuità territoriale e pedoclimatica, hanno accertato una continuità di vissuto storico, di tradizioni e di legame con l'ambiente del tutto simili ai territori attualmente inclusi nel disciplinare di produzione. I territori rientranti nell'area originale e quelli per i quali si richiede l'inserimento hanno in comune anche le stesse modalità di gestione del patrimonio fungino e boschivo. Infatti, da ormai quasi cinquant'anni, in queste zone sono state istituite apposite riserve per la salvaguardia dei funghi e sono stati adottati anche gli stessi regolamenti per la raccolta.

Prova dell'origine

- Sono state aggiornate le procedure che gli operatori devono eseguire al fine di garantire l'origine del prodotto.

Metodo di ottenimento

- Si è provveduto ad eliminare dettagli tecnici relativi alle forme di governo dei boschi e al numero di matricine a favore di una più semplice formulazione del disciplinare di produzione che rimanda al rispetto delle norme regionali in materia forestale.

- Si è provveduto ad esplicitare nel disciplinare di produzione il periodo di raccolta del Fungo di Borgotaro. La scelta del periodo di inizio e di fine delle operazioni di raccolta è stato definito in funzione della fruttificazione del fungo che dipende da condizioni climatiche particolari che si verificano nel periodo segnalato dal 1° aprile al 30 novembre. La precisazione del periodo di raccolta intende anche contrastare la commercializzazione del prodotto millantato per Fungo di Borgotaro in stagioni nelle quali non potrebbe essere presente.
- Si è provveduto ad eliminare le informazioni relative al divieto di raccolta dei carpofori con diametro della cappella inferiore a 2 cm sempreché non siano concresciuti con carpofori di dimensioni superiori al limite suddetto. Il diametro minimo di raccolta è previsto dalle leggi regionali, pertanto è sufficiente adeguarsi alla normativa in materia.
- Si è provveduto a correggere un errore presente all'articolo 6 lettera b), le conifere non possono essere governate a ceduo e quindi non è possibile convertire il metodo di governo del bosco.

Etichettatura

- Sono state introdotte norme relative all'etichettatura del prodotto essiccato.
- Viene inserito il logo del Fungo di Borgotaro IGP e la sua descrizione.

Confezionamento

- Sono state introdotte norme relative al confezionamento del prodotto essiccato.
- Per il prodotto fresco si prevede la possibilità di confezionare il prodotto anche in cassette di dimensioni più piccole (25 cm × 30 cm) per commercializzare una quantità inferiore ai 3 kg previsti con la cassetta tradizionale.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari⁽³⁾

«FUNGO DI BORGOTARO»

N. CE: IT-PGI-0117-01146 — 28.08.2013

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione

«Fungo di Borgotaro»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.6: Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

L'indicazione geografica protetta «Fungo di Borgotaro» è riservata ai carpofori freschi e secchi delle seguenti varietà di *Boletus* Sez. *Boletus* secondo Moser:

- *Boletus aestivalis* (anche conosciuto come *Boletus reticulatus* Schaffer ex Baudin) chiamato dialettalmente «rosso» o «fungo del caldo»;

cappello - dapprima emisferico, poi convesso - pulvinato: cuticola pubescente secca (viscida con la pioggia, screpolata con il secco): colore bruno rosso più o meno scuro, uniforme;

⁽³⁾ Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

gambo - sodo, prima ventricoso, poi più slanciato cilindrico od ingrossato alla base, dello stesso colore del cappello, ma a toni più chiari, interamente percorso da un reticolo, quasi sempre molto evidente, a maglie biancastre poi più scure;

carne - di consistenza più soffice rispetto ad altri porcini, bianca senza sfumature sotto la cuticola del cappello — odore e sapore molto gradevoli;

habitat - in prevalenza nei castagneti — epoca di produzione maggio settembre.

- *Boletus pinicola* Vittadini (anche conosciuto come *B. pinophilus* Pilat e Dermek) chiamato dialettalmente «moro»;

cappello: da emisferico a convesso appianato: cuticola pruinosa biancastra poco aderente e tomentosa prima, glabra e secca poi, colore granata bruno-rossiccio-vinoso;

gambo: massiccio e sodo, tozzo, di colore da bianco ad ocra a bruno-rossiccio, reticolo non eccessivamente evidente e solo in prossimità del bulbo;

carne: bianca, immutabile, bruno-vinosa sotto la cuticola del cappello, odore poco rilevante, sapore dolce e delicato;

habitat: la forma estiva — più tozza — è presente da giugno in prevalenza nel castagneto: quella autunnale — più slanciata — cresce di preferenza nel faggeto e sotto l'abete bianco.

- *Boletus aereus* Bulliard ex Fries, chiamato dialettalmente «magnan»;

cappello: emisferico, poi convesso, infine piano - allargato: cuticola secca e vellutata, colorazioni bronzo-ramate specie negli esemplari adulti;

gambo: sodo, prima ventricoso poi allungato, colore bruno - ocraceo, finemente reticolato, per lo più in vicinanza della sommità;

carne: soda, bianca, immutabile, odore profumato, sapore fungino intenso, ma purissimo;

habitat: in prevalenza nei querceti e nei castagneti, presente da luglio a settembre, è la specie più xerothermofila rispetto alle altre varietà di *Boletus*.

- *Boletus edulis* Bulliard ex Fries che dialettalmente prende il nome di «fungo del freddo» in particolare la «forma bianca»;

cappello: prima emisferico poi convesso appianato: superficie glabra e opaca, un po' vischiosa con tempo umido: cuticola non separabile, con colorazione variabile dal bianco crema al bruno castano e bruno nerastro con tutte le tonalità intermedie;

gambo: sodo, panciuto prima, allungato poi, da colore biancastro al colore nocciola più chiaro alla base, reticolo non sempre presente;

carne: soda, bianca, sfumata della tinta della cuticola, immutabile, odore delicato, sapore tenue;

habitat: nei boschi di faggio, abete e castagno, presente da fine settembre alla prima neve. Rare le forme estive.

All'atto dell'immissione al consumo può essere presentato allo stato fresco o essiccato, deve presentare, per tutte le varietà, caratteristiche organolettiche specifiche suddette ed in particolare all'olfatto i carpofori devono essere caratterizzati da odore pulito, non piccante e senza inflessioni di fieno, liquerizia, legno fresco.

Caratteristiche commerciali

— «Fungo di Borgotaro» allo stato fresco

Il «Fungo di Borgotaro» commercializzato allo stato fresco deve essere sano, con gambo e cappello sodi, pulito da terriccio e corpi estranei. I carpofori non devono presentare alterazioni infracutanee dovute a larve di ditteri od altri insetti su una superficie superiore al 20 %. I carpofori devono presentare superficie liscia, non disidratata ed avere una umidità non superiore al 90 % del peso totale oppure un peso specifico compreso tra 0,8 e 1,1, esente da grinzosità dovute a perdita di umidità.

— «Fungo di Borgotaro» allo stato secco

Per la commercializzazione del «Fungo di Borgotaro» allo stato secco devono essere utilizzate esclusivamente le seguenti menzioni qualificative:

a) «extra», che deve rispondere alle seguenti caratteristiche di presentazione e di requisiti:

- solo fette e/o sezioni di cappello e/o di gambo, complete all'atto del confezionamento, in quantità non inferiore al 60 % della quantità del prodotto finito,
- colore della carne all'atto del confezionamento: da bianco a crema,
- eventuale presenza di briciole provenienti solo da frammenti di manipolazione,
- tracce di larve: non più del 10 % m/m,
- imenio annerito: non più del 5 % m/m,

b) «speciali», che devono rispondere alle seguenti caratteristiche di presentazione e di requisiti:

- sezioni di cappello e/o di gambo,
- colore della carne all'atto del confezionamento: da crema a nocciola,
- eventuale presenza di briciole provenienti solo da frammenti di manipolazione,
- tracce di larve: non più del 15 % m/m,
- imenio annerito: non più del 10 % m/m,

c) «commerciali», che devono rispondere alle seguenti caratteristiche di presentazione e di requisiti:

- sezioni di fungo anche a pezzi con briciole: non più del 15 % m/m,
- colore della carne all'atto del confezionamento: da marrone chiaro a marrone scuro
- eventuale presenza di briciole provenienti da frammenti di manipolazione,
- tracce di larve: non più del 25 % m/m,
- imenio annerito: non più del 20 % m/m.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)

—

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Le fasi che devono svolgersi all'interno dell'area sono quelle di produzione e raccolta del micete.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.

I carpori allo stato fresco devono essere possibilmente separati per varietà e devono essere commercializzati in contenitori di legno, preferibilmente faggio o castagno, dalle dimensioni di 50 cm di lunghezza e 30 cm di larghezza oppure 25 cm × 30 cm e con sponde basse (padelle) in modo da essere collocati in un unico strato. Al contenitore dovrà essere apposta una retina con inserita fasciatura sigillata in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del sigillo.

Il prodotto essiccato dovrà essere confezionato in contenitori in legno o vimini, in buste o in contenitori di ceramica o terracotta, contenenti 20, 50, 100 o 200 grammi di prodotto essiccato e dovranno presentare un bollino con un numero progressivo di serie. La confezione del prodotto essiccato dovrà essere sigillata in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del sigillo.

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

Sui contenitori o confezioni di prodotto fresco o essiccato dovranno essere indicati, in caratteri di stampa delle medesime dimensioni le diciture «Fungo di Borgotaro» e «Indicazione geografica protetta» oltre al logo del prodotto, al simbolo dell'Unione e agli elementi atti ad individuare: nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore, nonché eventuali indicazioni complementari ed accessorie non aventi carattere laudativo o non idonee a trarre in inganno il consumatore sulla natura e le caratteristiche del fungo.

Il logo del «Fungo di Borgotaro» è il seguente:



4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione del «Fungo di Borgotaro» comprende il territorio idoneo nei Comuni di Berceto, Borgotaro (Borgo Val di Tarò), Albareto, Compiano, Tornolo e Bedonia in provincia di Parma e nei Comuni di Pontremoli e Zeri in provincia di Massa Carrara.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

La zona di produzione del «Fungo di Borgotaro» è caratterizzata da assoluta omogeneità sotto l'aspetto climatico per quanto attiene la piovosità che manifesta uniformità di precipitazioni nei due versanti appenninici, nonché per quanto attiene le temperature e le relative escursioni termiche. Geologicamente tutta l'area è caratterizzata da formazione prevalentemente arenacea, con poche aree argillose. Conseguentemente vi è uniformità anche sotto il profilo pedologico e per quanto attiene la ritenzione e la circolazione meteoriche negli orizzonti sottostanti allo strato humifero, che assicurano la presenza di sufficiente umidità nel sottobosco, fattore questo essenziale per la produzione fungina e in particolare per le quattro varietà del genere *Boletus*.

L'intera area di produzione ha in comune anche la gestione del patrimonio fungino. Infatti, da ormai quasi cinquant'anni, in queste zone sono state istituite apposite riserve per la salvaguardia dei funghi, adottando anche gli stessi regolamenti per la raccolta; tali riserve hanno lo scopo di regolamentare gli accessi dei cercatori, con limitazioni in merito ai giorni di apertura e ai quantitativi di funghi raccogliibili, con lo scopo di tutelare sia il bosco sia i miceti da uno sfruttamento eccessivo.

5.2. Specificità del prodotto

Tutte le varietà che rappresentano il «Fungo di Borgotaro» sono caratterizzate da odore intenso e pulito, non piccante e senza inflessioni di fieno, liquerizia, legno fresco. Il «Fungo di Borgotaro» anche essiccato conserva il suo profumo, a differenza dei porcini provenienti da altre zone, che una volta essiccati perdono questa peculiarità organolettica.

5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Da secoli nella zona della Valtaro e della Valmagra il «Fungo di Borgotaro» ha accresciuto la propria reputazione, diventando, nel linguaggio comune ma anche sul mercato locale, tra i miceti più pregiati.

Una prima testimonianza sulla produzione del Fungo di Borgotaro si trova nell'opera «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» redatta da A.C. Cassio (1669-1760). In quest'opera vengono illustrate le proprietà del fungo, la zona di produzione, nonché gli usi sulla raccolta e distribuzione del prodotto stesso. Un'altra testimonianza su questa produzione fungina si ricava dal «Vocabolario topografico del Ducato di Parma, Piacenza e Guastalla» di Lorenzo Molossi (Parma 1832-1834) e dal libro di D. Tommaso Grilli «Manipolo di cognizioni con cenni storici di Albareto, di Borgotaro» edito nel 1893 dove si parla delle attività svolte nel territorio e si cita espressamente la presenza e l'importanza nella zona di una produzione fungina e se ne descrivono, altresì, le consuetudini di raccolta e di lavorazione.

Il «Fungo di Borgotaro» ha assunto un'importanza economica vera e propria alla fine del 1800, con la nascita delle prime imprese che iniziarono a svolgere attività di commercializzazione e trasformazione, attraverso un procedimento di essiccazione.

Alla fine del 1800 la trasformazione e la commercializzazione di questo prodotto avevano assunto una rilevanza tale da alimentare una fiorente attività di esportazione, particolarmente nei paesi del Nord-America e del sud-America. In un articolo di C. Bellini dell'anno 1933 apparso sull'*Avenire agricola* e ripubblicato nel 1975 dall'Associazione «A. Emmanuelli» emerge poi la necessità di addivenire ad una autorizzazione del «cosiddetto marchio di origine». Vista l'importanza della coltura, l'Amministrazione comunale di Borgotaro con un apposito regolamento, fin dall'anno 1928, istituì un mercato bisettimanale per la contrattazione del prodotto, in modo particolare quello essiccato.

La reputazione del «Fungo di Borgotaro» si mantiene viva anche grazie ai numerosi articoli pubblicati su riviste turistiche, gastronomiche e ad eventi organizzati annualmente. L'articolo «Alla scoperta del Fungo di Borgotaro» (rivista *Gustame* di settembre 2009, pagg. 88-89) racconta di Borgo Val di Taro e delle sue valli famose per il fungo. La rivista *Gustare l'Italia* (settembre 2011, pag. 11) dedica una intera sezione al «Fungo di Borgotaro», al suo territorio di produzione, alle caratteristiche organolettiche e all'impegno delle associazioni di produttori che nel tempo hanno operato per la tutela di questo pregiato prodotto. La fama del «Fungo di Borgotaro» inoltre è legata anche alla passione di molti cercatori di funghi provenienti da altre parti d'Italia che nel periodo di raccolta frequentano i boschi del comprensorio della Valtaro. L'articolo «Dalle Marche in cerca di porcini» (*Gazzetta di Parma* del 17.10.2009) racconta l'interesse dei micologi marchigiani verso il «Fungo di Borgotaro» e il territorio della Valtaro.

Infine, dal 1975 si svolge annualmente la sagra del «Fungo di Borgotaro» nel comune di Borgo Val di Taro.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006⁽⁴⁾)

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di modifica del disciplinare di produzione della IGP «Fungo di Borgotaro» nella *Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana* n. 161 dell'11.7.2013.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Qualità e sicurezza» (in alto a destra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE»

⁽⁴⁾ Cfr. nota a piè di pagina 3.

Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2014/C 122/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾

«БЪЛГАРСКО РОЗОВО МАСЛО» (BULGARSKO ROZOVO MASLO)

N. CE: BG-PGI-0005-01050 — 26.10.2012

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione

«Българско розово масло» (Bulgarsko rozovo maslo)

2. Stato membro o paese terzo

Bulgaria

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 3.2: Oli essenziali

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

L'olio di rose bulgaro («Bulgarsko rozovo maslo») è un olio essenziale, ottenuto mediante distillazione a vapore dei fiori di rosa oleifera (*Rosa damascena* Mill.).

Aspetto: liquido oleoso trasparente

Colore: giallo, giallo-verde

Odore: profumo tipico della rosa

Caratteristiche chimico-fisiche: determinate mediante analisi gas-cromatografica del «Bulgarsko rozovo maslo». Gli elementi costitutivi tipici e rappresentativi individuati sono presenti nelle seguenti percentuali che determinano il profilo gas-cromatografico dell'olio:

Ingredienti	Contenuto in %
Etanolo	non superiore al 3 %
Linalolo	tra l'1 % e il 3 %
Alcol feniletico	non superiore al 3 %
Citronellolo	tra il 24 % e il 35 %
Nerolo	tra il 5 % e il 12 %
Geraniolo	tra il 13 % e il 22 %
Acetato di geranile	non superiore all'1,5 %
Eugenolo	non superiore al 2,5 %
Metileugenolo	non superiore al 2 %
Farnesolo	non inferiore all'1,4 %

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

Ingredienti	Contenuto in %
IDROCARBURI:	
C ₁₇ /eptadecano/	tra l'1 % e il 2,5 %
C ₁₉ /nonadecano/ (*)	tra l'8 % e il 15 %
C ₁₉ /nonadecano/ (**)	tra il 2 % e il 5 %
C ₂₁ /eneicosano/	tra il 3 % e il 5,5 %
C ₂₃ /tricosano/	tra lo 0,5 % e il 1,5 %

(*) - idrocarburo saturo con formula chimica: CH₃(CH₂)₁₇CH₃
(**) - idrocarburo non saturo (con uno o più doppi legami) con formula chimica: CH₃(CH₂)₁₆CH=CH₂

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

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

Petali e sepali di fiori di rosa freschi provenienti da rose della specie *Rosa damascena* Mill., separati da rametti, fogli e boccioli e privi di impurità meccaniche (fango, sassolini).

b) Acqua

3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)

—

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Raccolta, trasporto e conservazione dei fiori di rosa:

La raccolta delle rose inizia di norma nel mese di maggio, dapprima nei campi situati a un'altitudine di circa 300-400 metri, e prosegue per 20-25 giorni circa, fino a quando i fiori di rosa hanno raggiunto la maturità necessaria, hanno un numero di petali tra 14 e 40 di colore rosa/rosso e emanano un profumo piacevole e caratteristico. La raccolta inizia la mattina, intorno alle ore 5 o 6 e dura fino alle 11 o a mezzogiorno. La qualità dell'olio di rose bulgaro è garantita dal rispetto del requisito in base al quale i fiori di rosa devono essere trasformati entro 10-15 ore dalla raccolta per poter preservare la freschezza e la qualità della materia prima.

Appena terminata la raccolta, i fiori vengono trasportati nelle distillerie che funzionano 24 ore su 24. I fiori di rosa sono suddivisi in due gruppi: i fiori destinati all'immediata trasformazione e quelli che vengono conservati, per un tempo non superiore alle 15 ore (quando fa fresco e la temperatura è inferiore a 20 °C).

Trasformazione dei fiori di rosa — Fasi della lavorazione:

Distillazione: si introducono i fiori di rosa nel distillatore, in una proporzione di 100 kg per metro cubo e si mescolano con acqua (rapporto compreso tra 1:4 e 1:5); si riscalda il tutto e, grazie all'azione del vapore e dell'acqua, si trasforma in una pasta bollente che viene mescolata mediante un dispositivo automatico. Gli oli essenziali estratti mediante il vapore vengono fatti raffreddare, liquefatti e raccolti in recipienti. Per ottenere 1 kg di olio di rose occorrono circa 3 500 kg di fiori di rosa.

Coobazione (concentrazione) delle acque distillate: si effettua in un alambicco di coobazione sempre in attività nella quale il distillato iniziale viene ridistillato numerose volte.

Separazione, disidratazione e filtraggio dell'olio di rosa: l'olio essenziale viene fatto affluire in vasi fiorentini e poi ripulito dalle impurità meccaniche e dall'acqua mediante riscaldamento a 30 °C e filtraggio.

Miscelatura: i lotti commerciali vengono preparati mediante miscelatura di oli di rose prodotti in uno stesso impianto (miscelatura interna) o mescolando oli prodotti in stabilimenti diversi.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.

Conservazione: in appositi locali custoditi, come le casseforti in banca, a una temperatura di $15^{\circ} \pm 5^{\circ} \text{C}$, protetti dalla luce del sole e dalle fonti di calore, in recipienti sigillati in vetro termoresistente, con una capacità fino a 5 000 gr, chiusi con tappi speciali che impediscono l'entrata di aria o in bidoni di alluminio verniciato.

Trasporto e imballaggio: in bidoni di alluminio verniciato o in «konkumi» (recipienti cilindrici tradizionali il cui collo è chiuso con un tappo di sughero su cui è saldato un dischetto metallico), in flaconi o provette in vetro. I «konkumi» sono avvolti in un fazzoletto bianco e accompagnati da accessori tradizionali — un nastro tricolore, un cordoncino intorno al collo — e da un certificato di garanzia. Esistono diversi tipi di imballaggio, da 0,5 gr a 5 kg. I «konkumi» o bidoni sono trasportati in casse di legno standard, in casse certificate per il trasporto di merci pericolose o in ordinarie scatole di cartone ondulato per un peso massimo di 10 kg.

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

—

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica di produzione del «Bulgarsko rozovo maslo» comprende i seguenti comuni:

— nella provincia di Plovdiv: Brezovo, Kaloyanovo, Karlovo, Sopot, Stamboliyski, Saedinenie e Hisarya,

— nella provincia di Stara Zagora: Bratya Daskalovi, Gurkovo, Kazanlak, Maglizh, Nikolaevo, Pavel Banya e Stara Zagora,

— nella provincia di Pazardzhik: Belovo, Bratsigovo, Pazardzhik, Panagyurishte, Peshtera e Strelcha,

— nella provincia di Sofia: Ihtiman, Koprivshitsa e Mirkovo.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

Fattori naturali e climatici

La zona di produzione tradizionale della rosa oleifera è la Valle delle Rose, situata nel centro della Bulgaria a un'altitudine tra i 370 e i 625 m. La zona si distingue per il suo suolo boschivo color cannella lievemente sabbioso e permeabile e per le sue condizioni climatiche propizie alla coltivazione delle rose: un inverno mite con una temperatura media annua di $10,6^{\circ} \text{C}$, che permette la comparsa dei boccioli da febbraio, e un'umidità elevata in maggio e giugno, che garantisce condizioni ottimali per una fioritura lenta e regolare durante il periodo della raccolta.

Fattori storici e umani

La produzione del «Bulgarsko rozovo maslo» è un'attività specifica tradizionale degli abitanti della collina delle Rose. Nel corso di oltre 300 anni di storia la popolazione locale ha acquisito competenze specifiche nell'elaborazione di tecniche raffinate di semina e nella coltivazione della rosa cui ha apportato innovazioni tecnologiche. La raccolta delle rose, che si svolge durante 20-30 giorni, richiede particolari competenze e abilità: durante le ore che precedono l'alba fino ai primi raggi di sole, si raccolgono, con i sepali, soltanto i fiori che hanno almeno un petalo esterno aperto, senza danneggiare lo stelo e i ramoscelli. I boccioli chiusi vengono lasciati per una raccolta successiva. Solo i distillatori con una grande esperienza sono in grado di valutare il momento in cui i fiori sono pronti per l'inserimento nel distillatore, di stabilire il rapporto fiori/acqua e la temperatura ottimale per la distillazione. Tali competenze, che si tramandano di generazione in generazione, sono fondamentali per il costante miglioramento delle caldaie destinate alla distillazione dell'olio di rose bulgaro e permettono di mantenere il loro livello di qualità.

5.2. Specificità del prodotto

Caratteristiche specifiche e distintive del «Bulgarsko rozovo maslo» sono il suo profumo inebriante, il colore giallo-verde chiaro, le ottime qualità fissative, la persistenza del profumo e il contenuto equilibrato di componenti volatili e di idrocarburi.

Le caratteristiche chimiche specifiche del «Bulgarsko rozovo maslo», che derivano dalla peculiarità geografica della regione e lo distinguono dagli oli di rosa prodotti in altre regioni del mondo, sono: un contenuto del 24-35 % di citronellolo (che negli oli prodotti altrove è del 39-49 %); un rapporto citronellolo-geraniolo dell'1,1:2,5 (mentre negli oli prodotti altrove è del 2,3:4,8). Un'altra caratteristica specifica del «Bulgarsko rozovo maslo» è la presenza di numerose componenti caratteristiche come il farnesolo e l'acetato di geranile e un basso contenuto di metileugenolo.

5.3. *Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

Le caratteristiche specifiche del «Bulgarsko rozovo maslo» sono dovute a un insieme di fattori connessi alla zona geografica. Le condizioni climatiche, che influiscono sulla regolarità delle fioriture, il raccolto e il contenuto di olio delle rose, consistono nella mitezza della temperatura (15-25 °C), in un'elevata umidità atmosferica (superiore al 60 %), in una modesta escursione termica tra il giorno e la notte e in un suolo sufficientemente umido. Tali condizioni favoriscono la fioritura regolare e completa delle rose e l'accumulazione di grandi quantitativi di olio di rosa di altissima qualità nei fiori. Al fine di estrarre il quantitativo massimo di tali preziose componenti, la tecnica di produzione, utilizzata per il «Bulgarsko rozovo maslo», esige che i fiori siano trasformati appena colti (regime di lavoro ininterrotto) e per tale motivo le distillerie sono ubicate nelle immediate vicinanze dei campi di rose.

La produzione e lo sviluppo del «Bulgarsko rozovo maslo» hanno avuto inizio nel XVII secolo, come descrive Kosjo Zarev in «Produzione di rose e cultura popolare» del 2008. Tra la fine del XVIII e l'inizio del XIX secolo l'olio di rosa bulgaro ha conquistato i mercati mondiali. La Bulgaria è diventata il principale fornitore dell'industria della profumeria in Europa. Il «Bulgarsko rozovo maslo» è utilizzato anche in campo farmaceutico come una preziosa medicina e in campo culinario come spezia profumata.

Subito dopo la creazione del giovane stato della Repubblica di Bulgaria nel 1878, sono stati emanati i primi atti normativi per quanto riguarda la qualità e la purezza del prodotto. Nel libro «Prima conferenza sull'industria della rosa» del 1906 si afferma: «Quando nel 1889 è stato adottato il decreto ministeriale contro l'importazione dei gerani, il prezzo del «Bulgarsko rozovo maslo» è immediatamente salito alle stelle».

Una serie di lettere ufficiali inviate al ministro bulgaro degli Affari esteri dai consolati e dalle delegazioni di New York (Stati Uniti), Vichy (Francia) e North Perth (Australia), e diversi documenti relativi al periodo 1939 - 1945 testimoniano il grande interesse commerciale per il «Bulgarsko rozovo maslo» anche durante la seconda guerra mondiale. In una lettera del consolato del regno di Bulgaria al ministero del 19 dicembre 1939, in cui è ancora utilizzata l'antica ortografia bulgara, si legge che «William A. Hoffman, ingegnere chimico attualmente stabilito a New York, ha reso noto che intendeva stabilire scambi commerciali regolari di «Bulgarsko rozovo maslo» a condizioni molto favorevoli per entrambe le parti». Con una lettera del 20 gennaio 1941 il consigliere per l'economia del ministero, K. Dobrev, fa pervenire alla delegazione del regno di Bulgaria a Vichy «le condizioni alle quali il «Bulgarsko rozovo maslo» poteva essere venduto nella Francia occupata». In un'altra lettera del 24 febbraio 1944 si informa il ministero che «il prezzo del «Bulgarsko rozovo maslo» era ormai pari a 5 000 franchi svizzeri il chilogrammo». La società australiana East-West Trading Company ha inoltre dichiarato in una lettera del 5 ottobre 1945: «Ci interessiamo molto, inoltre, al «Bulgarsko rozovo maslo» e ci piacerebbe rappresentare i suoi produttori in Australia».

Il «Bulgarsko rozovo maslo» ha acquisito e mantenuto una popolarità e rinomanza in tutto il mondo aggiudicandosi premi e riconoscimenti in numerose fiere ed esposizioni, dagli anni 80 del XIX secolo fino a oggi. Nel libro «Produzione di rose e cultura popolare», nel capitolo «Premi ottenuti dal «Bulgarsko rozovo maslo», Kosjo Zarev osserva: «L'alta qualità del «Bulgarsko rozovo maslo» ha fatto guadagnare ai suoi produttori decine di medaglie e riconoscimenti in diverse esposizioni e fiere commerciali». Le imprese bulgare che producono e commercializzano il «Bulgarsko rozovo maslo» si sono aggiudicate medaglie d'oro, d'argento e di bronzo alla fine del XIX e all'inizio del XX secolo nel corso di esposizioni all'estero, e segnatamente a Vienna (1873), Filadelfia (1876), Chicago (1895), Grasse (1902), Parigi e Anversa (1894), Amsterdam, Liegi, Milano e Londra. Il libro menziona anche i premi che il «Bulgarsko rozovo maslo» ha ottenuto in Bulgaria, all'esposizione di Plovdiv e al II Congresso internazionale sugli oli essenziali del 1968.

In occasione della celebrazione del tricentenario della nascita della tradizione del «Bulgarsko rozovo maslo», nel 1964, la Camera del commercio bulgara ha premiato con medaglie d'oro e certificazioni di qualità le organizzazioni che hanno contribuito allo sviluppo del settore. Dal 1903, ogni anno viene organizzata una festa tradizionale, la festa della rosa, al momento della raccolta dei fiori. Costituiscono parte integrante del programma della celebrazione i rituali di raccolta e distillazione del «Bulgarsko rozovo maslo».

Prima della seconda guerra mondiale il «Bulgarsko rozovo maslo» copriva il 70 - 90 % della domanda, a livello mondiale, del prodotto. Oggi la sua produzione annuale di 1,5-2 tonnellate è destinata principalmente all'esportazione e copre tra il 40 e il 50 % della domanda a livello mondiale (secondo una relazione dell'Istituto della rosa e delle coltivazioni di oli essenziali di Kazanlak, pubblicata in occasione di un convegno di studi per il giubileo, svoltosi il 2 luglio 2007).

Nel 1994 il «Bulgarsko rozovo maslo» è stato iscritto, con il numero 052-01, nel Registro nazionale dell'ufficio dei brevetti della Repubblica di Bulgaria come denominazione di origine protetta.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006] ⁽³⁾

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

⁽³⁾ Cfr. nota a piè di pagina 2.

ISSN 1977-0944 (edizione elettronica)
ISSN 1725-2466 (edizione cartacea)



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT