

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2014/C 122/04)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012<sup>(1)</sup>.

## WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych<sup>(2)</sup>****WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9****„FUNGO DI BORGOTARO”****NR WE: IT-PGI-0117-01146 – 28.08.2013****ChOG (X) ChNP ( )****1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne [pakowanie]

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

## 2. Rodzaj zmiany (zmian)

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

## 3. Zmiana (zmiany)

### Opis produktu

- Dostosowuje się nazewnictwo do najbardziej aktualnych nazw naukowych z dziedziny mikologii. Nowe nazewnictwo nie powoduje dodania lub usunięcia nowych odmian.
- Dodaje się typ „suszony”, dla którego opisano wymogi dotyczące wprowadzenia do obrotu, aby można było stosować nazwę „Fungo di Borgotaro” również dla tego typu. Obecnie produkcja „Fungo di Borgotaro” dotyczy tylko typu „świeżego”; specyfikacja nie przewiduje opisu typu „suszonego” ani odpowiedniej metody suszenia. Istnieją świadectwa historyczne, wcześniejsze niż rejestracja nazwy, świadczące o konserwowaniu tych grzybów przez suszenie. Dla miejscowej ludności suszenie zawsze było najważniejszym elementem, ponieważ umożliwiało wprowadzenie produktu do obrotu, jak świadczą o tym dokumenty historyczne i źródłowe wymienione w lit. d) i f) streszczenia z 1994 r.
- Zastępuje się wyrażenie „wilgotność poniżej 90%” wyrażeniem „wilgotność nie wyższa niż 90%”. Zostało empirycznie udowodnione, że niektóre całkowicie zdrowe okazy mają wilgotność 90%.

### Obszar geograficzny

- Rozszerza się geograficzny obszar produkcji na gminy Berceto, Compiano, Tornolo i Bedonia w prowincji Parma oraz na gminę Zeri w prowincji Massa Carrara; są to gminy graniczące z obecnie określonym obszarem produkcji. W przypadku każdej z tych gmin z czasem pojawiły się elementy, które – poza ciągłością terytorialną i glebowo-klimatyczną – zapewniły ciągłość doświadczeń historycznych, tradycji i związku ze środowiskiem, a także są podobne do tych, które występują na obszarze aktualnie wskazanym w specyfikacji. Tereny wskazane pierwotnie jako określony obszar geograficzny oraz te, o dodanie których się wnioskuje, łączy również ten sam sposób zarządzania zasobami leśnymi i zasobami grzybów. Od niemal 50 lat na tych terenach utworzono specjalne rezerwaty w celu ochrony grzybów i wprowadzono ujednolicone zasady dotyczące ich zbierania.

### Dowód pochodzenia

- Zaktualizowano procedury, jakie operatorzy muszą stosować w celu zapewnienia pochodzenia produktu.

### Metoda produkcji

- Usuwa się szczegóły techniczne dotyczące form zarządzania obszarami zadrzewionymi i liczby nasienników i wprowadza się do specyfikacji uproszczone sformułowanie, przypominające o obowiązku przestrzegania regionalnych przepisów dotyczących sektora leśnego.

- Uściśla się w specyfikacji okres zbiorów „Fungo di Borgotaro”. Daty rozpoczęcia i zakończenia czynności związanych ze zbiorem określono, uwzględniając okres owocowania grzyba, który zależy od specyficznych warunków klimatycznych występujących między dniem 1 kwietnia a 30 listopada. Uściślenie okresu zbiorów ma również na celu wykrycie ewentualnej sprzedaży produktu jako „Fungo di Borgotaro” w okresach, w których nie jest on dostępny.
- Usuwa się informacje dotyczące zakazu zbioru owocników, których kapelusz ma średnicę mniejszą niż 2 cm, jeśli nie osiągnęły średnicy większej niż wskazana średnica maksymalna. Minimalna dopuszczalna średnica zbieranych grzybów jest określona w przepisach regionalnych, należy zatem do nich się odnieść.
- Poprawia się błąd w art. 6 lit. b): drzewa iglaste nie mogą być hodowane w formie lasów odroślowych, zatem nie jest możliwe przekształcenie sposobu zarządzania lasami.

#### Etykietowanie

- Dodaje się zasady dotyczące etykietowania produktu suszonego.
- Dodaje się logo ChOG „Fungo di Borgotaro” i jego opis.

#### Pakowanie

- Dodaje się zasady dotyczące pakowania produktu suszonego.
- W przypadku produktu świeżego przewiduje się możliwość pakowania owocu również do skrzyń o mniejszych rozmiarach (25 cm x 30 cm), aby umożliwić sprzedaż ilości mniejszych niż 3 kg, jak to jest w przypadku sprzedaży w skrzyniach tradycyjnych.

#### JEDNOLITY DOKUMENT

### ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

#### w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych<sup>(3)</sup>

#### „Fungo di Borgotaro”

NR WE: IT-PGI-0117-01146 – 28.08.2013

ChOG (X) ChNP ( )

#### 1. Nazwa

„Fungo di Borgotaro”

#### 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

#### 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

##### 3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

##### 3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Chronione oznaczenie geograficzne „Fungo di Borgotaro” jest zastrzeżone dla postaci świeżej i suszonej następujących odmian borowików (Moser):

- *Boletus aestivalis* (lub *Boletus reticulatus*, Schaffer ex Baudin), zwany w dialekcie „rosso” lub „fungo del caldo”:

kapelusz: początkowo półkulisty, a następnie wypukło-rowkowy; skórka omszona sucha (lepka podczas deszczu, popękana w przypadku suszy); barwa brązowoczerwona mniej lub bardziej ciemna, jednorodna;

<sup>(3)</sup> Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

trzon: jędrny, początkowo wybrzuszony, a następnie wysmukły, cylindryczny lub pękaty u podstawy, tej samej barwy co kapelusz, ale o jaśniejszym odcieniu, całkowicie pokryty siateczką, prawie zawsze widoczną, o oczkach białawych, a następnie ciemniejszych;

miąższ: konsystencja lżejsza niż w przypadku innych borowików, barwa pod skórką kapelusza biała jednorodna – bardzo przyjemny zapach i smak;

występowanie: głównie w lasach kasztanowych; okres owocowania od maja do września.

— *Boletus pinicola* Vittadini (lub *B. pinophilus*, Pilat i Dermek) zwany w dialekcie „moro”;

kapelusz: od półkulistego po wypukły spłaszczony; skórka z białym nalotem słabo przylegająca, początkowo kutnerowata, a następnie gładka i sucha, o barwie ciemnoczerwonej brązowo-czerwonawo-purpurowej;

trzon: masywny i jędrny, mocny, o barwie od białej po żółto-brązową i brązowo-czerwonawą; siateczka średnio widoczna, jedynie przy bulwce;

miąższ: biały, jednorodny, o barwie brązowo-purpurowej pod skórką kapelusza; zapach niezbyt intensywny, smak łagodny i delikatny;

występowanie: postać letnia, najczęściej zbierana, występuje od czerwca w lasach kasztanowych; postać jesienna, bardziej wysmukła, rośnie przeważnie w lasach bukowych i pod jodłą pospolitą.

— *Boletus aereus*, Bulliard ex Fries, zwany w dialekcie „magnan”;

kapelusz: półkulisty, następnie wypukły, a na końcu płaski-rozszerzony; skórka sucha i aksamitna, w odcieniu brązowo miedzianym, w szczególności u osobników dojrzałych;

trzon: jędrny, początkowo wybrzuszony a następnie wydłużony, o barwie brązowej – żółto-brązowej, drobno siateczkowany, przede wszystkim w pobliżu wierzchołka;

miąższ: jędrny, biały, jednorodny, aromatyczny zapach, smak intensywny grzybowy, ale bardzo czysty;

występowanie: głównie w lasach dębowych i kasztanowych, od lipca do września; jest to najbardziej kserotermofilny gatunek w porównaniu z innymi odmianami *Boletus*.

— *Boletus edulis*, Bulliard ex Fries, zwany w dialekcie „fungo del freddo”, w szczególności „forma bianca”;

kapelusz: początkowo półkulisty, a następnie wypukły spłaszczony; powierzchnia gładka i matowa, lekko lepka przy wilgotnej pogodzie; skórka nieodchodząca, o zmiennej barwie od kremowej bieli po kasztanowy i czarniawy brąz przez wszystkie pośrednie odcienie;

trzon: jędrny, początkowo pękaty, a następnie wydłużony, o barwie od białawej po orzechową, jaśniejszej u podstawy, czasem brak siateczki;

miąższ: jędrny, biały, odróżniający się odcieniem od skórki, jednorodny; o delikatnym zapachu i subtelnym smaku;

występowanie: w lasach bukowych, jodłowych i kasztanowych, od końca września do pierwszych opadów śniegu. Odmiana letnia występuje rzadko.

W momencie wprowadzenia do obrotu grzyby mogą być oferowane w stanie świeżym lub suszonym; wszystkie odmiany muszą mieć specyficzne wyżej wymienione cechy organoleptyczne, a w szczególności zapach: owocniki muszą wyróżniać się wyraźnym zapachem, łagodnym i pozbawionym nut zapachu siana, lukrecji lub mokrego drewna.

### Charakterystyki handlowe

#### — „Fungo di Borgotaro” świeży

„Fungo di Borgotaro” wprowadzany do obrotu w stanie świeżym musi być zdrowy, mieć jędrny trzon i kapelusze, wyczyszczone z ziemi i ciał obcych. Owocniki nie mogą mieć zmian wewnętrzzkórnych spowodowanych przez larwy muchówek lub innych owadów, zajmujących więcej niż 20 % powierzchni. Owocniki muszą mieć gładką, niewysuszoną powierzchnię i wilgotność nie wyższą niż 90 % całkowitej masy lub ciężar właściwy równy 0,8–1,1; nie mogą posiadać bruzd związanych z utratą wilgotności.

#### — „Fungo di Borgotaro” suszone

Dla suszonego „Fungo di Borgotaro” wprowadzanego do sprzedaży można stosować wyłącznie następujące określenia jakości:

##### a) „ekstra” dla produktu, który ma posiadać następujące cechy i spełniać następujące wymagania:

- wyłącznie plastry lub przekrojone kapelusze lub trzony, całe w momencie pakowania w ilości stanowiącej co najmniej 60 % ilości wyrobu gotowego,
- barwa miąższu w momencie pakowania: od białej po kremową,
- ewentualne pokruszone kawałki grzybów obecne wyłącznie w związku z manewrowaniem produktem,
- ślady larw: nie więcej niż 10 % m/m,
- hymenium szerniałe: nie więcej niż 5 % m/m;

##### b) „specjalne” (speciali) dla produktu, który ma posiadać następujące cechy i spełniać następujące wymagania:

- przekrojone kapelusze lub trzony,
- barwa miąższu w momencie pakowania: od kremowej po orzechową,
- ewentualne pokruszone kawałki grzybów obecne wyłącznie w związku z manewrowaniem produktem,
- ślady larw: nie więcej niż 15 % m/m,
- hymenium szerniałe: nie więcej niż 10 % m/m;

##### c) „handlowe” (commerciali) dla produktu, który ma posiadać następujące cechy i spełniać następujące wymagania:

- przekrojone grzyby, również w kawałkach: nie więcej niż 15 % m/m,
- barwa miąższu w momencie pakowania: od jasnobrązowej po ciemnobrązową,
- ewentualne pokruszone kawałki grzybów obecne wyłącznie w związku z manewrowaniem produktem,
- ślady larw: nie więcej niż 25 % m/m,
- hymenium szerniałe: nie więcej niż 20 % m/m.

### 3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

### 3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze, to produkcja i zbiór grzybów.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

Świeże owocniki muszą być, jeśli to możliwe, wyselekcjonowane według odmian i wprowadzone do obrotu w pojemnikach drewnianych, najlepiej z buku lub kasztanowca, o wymiarach: (długość) 50 cm x (szerokość) 30 cm lub 25 cm x 30 cm, o niskich brzegach tak, aby grzyby układane były tylko w jednej warstwie. Pojemnik musi posiadać siatkę zamkniętą przez zapieczętowanie, tak by niemożliwe było wyjęcie zawartości bez zniszczenia zapieczętowania.

Produkt suszony musi być pakowany do pojemników drewnianych lub wiklinowych, toreb lub pojemników ceramicznych lub z terakoty, o pojemności 20, 50, 100 lub 200 gram produktu suszonego i opatrzonych pieczęcią z numerem serii. Opakowanie produktu suszonego musi być zapieczętowane tak, by niemożliwe było wyjęcie zawartości bez zniszczenia zapieczętowania.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Na pojemnikach lub opakowaniach zawierających produkt świeży lub suszony należy nanieść – oprócz logo produktu i symbolu Unii oraz czcionką o takich samych wymiarach – wyrażenia „Fungo di Borgotaro” i „Indicazione geografica protetta” (Chronione oznaczenie geograficzne) oraz informacje umożliwiające ustalenie nazwy, firmy i adresu zakładu pakującego, a także ewentualne dodatkowe i uzupełniające informacje niemające charakteru reklamującego i mogącego wprowadzić konsumenta w błąd co do rodzaju i cech grzyba.

Logo „Fungo di Borgotaro” wygląda następująco:



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji „Fungo di Borgotaro” obejmuje teren odpowiedni dla jego produkcji w gminach Berceto, Borgotaro (Borgo Val di Taro), Albareto, Compiano, Tornolo i Bedonia w prowincji Parma oraz w gminach Pontremoli i Zeri w prowincji Massa Carrara.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Z punktu widzenia klimatycznego obszar produkcji „Fungo di Borgotaro” charakteryzuje się doskonałą jednorodnością pod względem opadów, których poziom jest taki sam po obydwu stronach masywu apenińskiego, oraz pod względem poziomu temperatur i odpowiadających im wahań termicznych. Pod względem budowy geologicznej cały obszar charakteryzuje się obecnością głównie warstw piaszczystych z nielicznymi strefami gliniastymi. Jest on zatem jednolity zarówno pod względem warunków glebowych, jak i retencji i cyrkulacji wody w warstwach gleby leżących pod warstwą próchniczą, które zapewniają wystarczającą wilgotność podszycia, co stanowi znaczący czynnik dla produkcji grzybów, a w szczególności dla czterech odmian rodzaju *Boletus*.

Na całym obszarze produkcji obowiązuje ten sam sposób zarządzania zasobami grzybów. Od niemal 50 lat na tych terenach utworzono specjalne rezerwaty w celu ochrony grzybów i wprowadzono takie same zasady dotyczące ich zbierania; celem tych rezerwatów jest uregulowanie wstępu zbieraczy przez ograniczenie dni otwarcia i dozwolonej ilości zbieranych grzybów, aby chronić obszary zarówno upraw leśnych jak i hodowli grzybów przed nadmierną eksploatacją.

## 5.2. Specyfika produktu

Wszystkie odmiany objęte nazwą „Fungo di Borgotaro” charakteryzują się intensywnym i wyraźnym zapachem, łagodnym i pozbawionym nut zapachu siana, lukrecji lub mokrego drewna. Również suszony produkt „Fungo di Borgotaro” zachowuje swój zapach w odróżnieniu od borowików pochodzących z innych obszarów, które po wysuszeniu tracą tę charakterystykę organoleptyczną.

## 5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnie cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Od wieków w rejonie Valtaro i Valmagra stale rośnie renoma „Fungo di Borgotaro” do tego stopnia, że stał się on nie tylko w powszechnej opinii, ale i na lokalnym rynku, jednym z najbardziej cenionych grzybów.

Jednym z pierwszych świadectw produkcji „Fungo di Borgotaro” jest dzieło „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” (Historia Borgo Val di Taro, która opisuje zarówno zmiany własnościowe we Włoszech i Lombardii pod panowaniem papieży, królów, zachodnich cesarzy od Karola Wielkiego, jak i przekształcanie się wielu miast w Republiki”) autorstwa A.C. Cassio (1669–1760). Dzieło to opisuje właściwości grzyba, obszar produkcji oraz sposoby zbierania i sprzedaży produktu. Inne świadectwo dotyczące produkcji tego grzyba znajduje się w słowniku topograficznym Księstwa Parmy, Piacenzy i Guastalli, którego autorem jest Lorenzo Molossi (Parma, 1832–1834) oraz w książce D. Tommaso Grilliego zatytułowanej „Manipolo di cognizioni con cenni storici di Albareto e di Borgotaro” („Garść wiedzy wraz ze wzmiankami historycznymi na temat Albareto i Borgotaro”), wydanej w 1893 r., w której jest mowa o działalności prowadzonej na tym terenie i – w sposób bardzo wyraźny – o obecności i znaczeniu produkcji grzybów dla tego obszaru; znajduje się tutaj też opis tradycyjnych metod zbierania i przetwórstwa.

„Fungo di Borgotaro” nabrał prawdziwego znaczenia gospodarczego pod koniec XIX w. wraz z pojawieniem się pierwszych przedsiębiorstw, które zaczęły prowadzić działalność handlową i przetwórczą dzięki procesowi suszenia.

Pod koniec XIX w. przetwórstwo i sprzedaż tego produktu były rozwinięte do tego stopnia, że przyczyniły się do rozkwitu eksportu głównie do krajów Ameryki Północnej i Południowej. Artykuł C. Belliniego z 1933 r., który ukazał się w „L'Avvenire Agricolo”, a później został na nowo opublikowany w 1975 r. przez stowarzyszenie „A. Emmanuelli”, mówi o konieczności uzyskania zezwolenia na stosowanie „znaku pochodzenia”. Zważywszy na znaczenie tej produkcji, administracja gminy ustanowiła, począwszy od 1928 r., na mocy rozporządzenia doraźnego, cotygodniowy dwudniowy targ dla sprzedaży produktu, w szczególności w postaci suszonej.

Renoma „Fungo di Borgotaro” pozostaje żywa również dzięki licznym artykułom publikowanym w czasopiśmie turystycznych i gastronomicznych oraz podczas organizowanych corocznie imprez. W artykule zatytułowanym „Alla scoperta del Fungo di Borgotaro” („Odkrywanie Fungo di Borgotaro”) (czasopismo „Gustame” z września 2009 r. 88–89) jest mowa o Borgo Val di Taro i jego dolinach znanych z obecności tych grzybów. Czasopismo „Gustare l'Italia” (wrzesień 2011, s. 11) poświęca cały rozdział produktowi „Fungo di Borgotaro”, obszarowi jego produkcji, jego cechom organoleptycznym oraz zaangażowaniu zrzeszeń producentów, które przez lata działały na rzecz ochrony tego produktu wysokiej jakości. Renoma „Fungo di Borgotaro” jest ponadto związana z pasją wielu grzybiarzy, pochodzących z innych regionów Włoch, którzy przyjeżdżają do lasów w regionie Valtaro w okresie zbiorów. Artykuł „Dalle Marche in cerca di porcini” („Z Marchii w poszukiwaniu borowików”) (Gazzetta di Parma z dnia 17.10.2009 r.) tłumaczy zainteresowanie mykologów z Marchii grzybem „Fungo di Borgotaro” i obszarem Valtaro.

Wreszcie od 1975 r. w gminie Borgo Val di Taro co roku odbywa się święto „Fungo di Borgotaro”.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006<sup>(4)</sup>)

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o zatwierdzenie zmiany specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia ChOG „Fungo di Borgotaro” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 161 z dnia 11 lipca 2013 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

wchodząc na stronę internetową Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), otwierając zakładkę „Qualità e sicurezza” (na górze ekranu po prawej stronie), a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE).

---

<sup>(4)</sup> Zob. przypis 3.