

La denuncia di produzione dei capperi destinati alla produzione del «Cappero di Pantelleria» deve essere effettuata dagli interessati iscritti all'albo, entro il decimo giorno successivo a quello di inizio delle operazioni di raccolta, indicando la quantità parziale di prodotto raccolto e la presunta produzione globale dell'annata, utilizzando i moduli conformi al modello predisposto dalla camera di commercio di Trapani che provvede a rilasciare ricevuta frazionata agli interessati.

Il termine ultimo di presentazione delle denunce sculari di produzione è fissato alla data del 15 novembre di ogni anno.

Gli organi tecnici della regione Sicilia possono verificare con sopralluoghi la rispondenza delle dichiarazioni di produzione e delle condizioni di coltivazione.

Le operazioni di salatura e l'acquisizione delle caratteristiche previste per l'immissione al consumo del cappero debbono essere effettuate esclusivamente nel territorio dell'isola di Pantelleria. I capperi commercializzati prima dell'acquisizione delle caratteristiche previste nel successivo art. 6, fuori dalla zona di produzione, perdono in via definitiva il diritto di utilizzo della indicazione geografica protetta e di qualsiasi riferimento geografico.

Le operazioni di salatura a secco con esclusivo utilizzo di sale marino, avvengono attraverso fasi successive di elaborazione del prodotto.

Nella prima fase, che si potrà per circa otto-dieci giorni, la massa di capperi viene addizionata di sale marino nella misura del 40% ed è giornalmente rimescolata al fine di favorire la fermentazione lattica, che conferisce le particolari caratteristiche organolettiche; trascorso il periodo di tempo sopra indicato viene eliminata l'acqua di vegetazione estratta con la salatura.

La successiva fase di elaborazione prosegue con ulteriore aggiunta di sale marino nella misura del 25% rispetto al totale della massa derivante dal primo processo di salatura.

Attraverso rimescolamento e sgrondo giornaliero della fase liquida, risultante da ulteriore naturale deposito dell'acqua di vegetazione, i capperi acquistano le caratteristiche per l'immissione al consumo, raggiungendo idonea maturazione dopo circa una decina di giorni.

#### Art. 6.

Il «Cappero di Pantelleria» all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- forma: globosa, subsferica, raramente oblunga o conica;
- colore: verde tendente al senape;
- odore: aromatico, forte, caratteristico senza alcuna inflessione di muffa o odori estranei;
- sapore: aromatico, salato, caratteristico dei capperi di Pantelleria al sale marino;
- umidità: 54%;
- peso specifico medio: 0,6;
- calibro medio dei capperi: 9 mm;
- Sale marino presente mediante nei capperi: 25%.

#### Art. 7.

Nella designazione e presentazione della indicazione geografica protetta «Cappero di Pantelleria» le diciture «Cappero di Pantelleria» e «Indicazione geografica protetta», devono essere indicate in caratteri di stampa delle medesime dimensioni e medesima colorimetria.

Nello stesso campo visivo devono essere compresi gli altri elementi atti ad individuare nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore, data di raccolta, peso netto all'origine. Eventuali indicazioni complementari ed accessorie non aventi carattere laudativo o non idoneo a trarre in inganno il consumatore sulla natura e le caratteristiche del prodotto, possono essere riportate anche in altro campo visivo.

#### Art. 8.

Chiunque produce, pone in vendita, o comunque utilizza per la trasformazione con la denominazione «Cappero di Pantelleria», un prodotto che non risponda alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, è punito a norma degli articoli 515 e 516 del codice penale e dell'art. 18 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109.

93A7234

DECRETO 2 dicembre 1993.

Riconoscimento dell'indicazione geografica protetta «Fungo di Borgotaro».

### IL MINISTRO PER IL COORDINAMENTO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Visto il regolamento CEE n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari;

Visto il parere pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, serie generale n. 170 del 22 luglio 1993, relativo alla regolamentazione dell'indicazione geografica protetta «Fungo di Borgotaro»;

Considerato che la domanda presentata dai produttori interessati ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 22 luglio 1977, n. 616, art. 77, lettera d), è da intendersi conforme anche ai sensi del regolamento CEE n. 2081/92 in quanto con questo non contrastante;

Tenuto conto che l'art. 17 del predetto regolamento CEE prevede la procedura da applicarsi nell'ambito dei primi sei mesi di entrata in vigore dello stesso regolamento;

Considerato che nell'ambito del termine di sei mesi gli Stati membri possono portare ad esaurimento le procedure di riconoscimento precedentemente attivate;

Considerato che i funghi prodotti negli agri delle province di Parma e Massa Carrara compresi nei disciplinari di produzione presentano caratteristiche qualitative particolari e di pregio e che la produzione riveste nella zona notevole importanza socio-economica;

Ravvisata la necessità di accordare protezione ad un prodotto tradizionale della zona, avente caratteristiche ben definite ed una connessa notorietà per cui si rende opportuno distinguerlo da altre produzioni similari;

Ritenuta l'opportunità di accogliere la domanda a suo tempo presentata dagli interessati, nel rispetto delle procedure previste dall'art. 17 del regolamento CEE n. 2081/92 per la registrazione in ambito comunitario;

Decreta:

#### Art. 1.

È riconosciuta l'indicazione geografica protetta «Fungo di Borgotaro» ed è approvato, nel testo annesso, il relativo disciplinare di produzione.

#### Art. 2.

1. I produttori, che intendono porre in commercio il prodotto con l'indicazione geografica protetta «Fungo di Borgotaro» a partire dalla produzione dell'annata 1994, sono tenuti a presentare agli organi tecnici della regione Emilia-Romagna e della regione Toscana competenti per territorio domanda di iscrizione dei boschi, allo stato puro o misto, ricadenti nelle zone interessate alla produzione del fungo, all'apposito albo pubblico istituito

presso le camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Parma e Massa Carrara per il tramite dei servizi tecnici delle regioni Emilia-Romagna e Toscana.

2. Nella denuncia dei boschi di cui al punto 1 devono essere indicati gli estremi catastali atti alla individuazione dei boschi stessi, della loro superficie, nonché delle speci idonee alla produzione del fungo ed alle forme di governo principalmente adottate.

3. Le domande di iscrizione dei boschi all'albo devono essere redatte in quadruplica esemplare e pervenire agli organi tecnici delle regioni interessate entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto nella *Gazzetta Ufficiale*; per gli anni successivi entro il 30 giugno dell'anno a partire dal quale si intende usufruire della indicazione geografica protetta.

#### Art. 3.

I competenti servizi tecnici delle regioni Emilia-Romagna e Toscana, esperiti i controlli tecnici, provvedono a trasmettere le denunce ritenute conformi alle rispettive camere di commercio, industria, artigianato ed agricoltura di Parma e Massa Carrara per l'iscrizione all'albo.

In fase di prima applicazione, ove non sia possibile per motivi tecnici, effettuare i sopralluoghi di idoneità, per le domande ritenute sufficientemente complete e documentate, può essere attivata una iscrizione provvisoria all'albo.

In ogni caso l'iscrizione provvisoria non può protrarsi per oltre due anni.

Allo scadere di detto periodo, ove gli organi tecnici delle regioni non abbiano provveduto a rilasciare l'attestazione di idoneità, i boschi iscritti provvisoriamente all'albo saranno cancellati d'ufficio previa comunicazione all'interessato.

#### Art. 4.

1. L'assessorato all'agricoltura della regione Emilia-Romagna e Toscana individua ogni anno la data limite di presentazione delle denunce di produzione dei boschi iscritti all'albo.

Le denunce di produzione pervenute successivamente a tale data non potranno essere accolte dalle competenti camere di commercio, industria, artigianato ed agricoltura e non potrà essere fatto luogo al rilascio delle ricevute di produzione di cui al comma successivo.

2. Le ditte produttrici aventi i propri boschi iscritti all'albo che intendano commercializzare il proprio prodotto con l'indicazione geografica protetta «Fungo di Borgotaro» sono tenute a presentare alle camere di commercio competenti la denuncia di produzione dei funghi entro dieci giorni dalla fine della raccolta, e comunque non oltre la data limite fissata dall'assessorato all'agricoltura della regione Emilia-Romagna e della regione Toscana di cui al punto 1 indicando la quantità

di funghi prodotti e, nel caso l'abbiano venduta, il nominativo e l'indirizzo dell'acquirente, nonché il bosco da cui proviene il prodotto. La camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura rilascia al dichiarante ricevuta del quantitativo denunciato.

#### Art. 5.

La vigilanza per l'applicazione delle disposizioni di cui all'unito disciplinare di produzione è svolta dal Ministero del coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali.

Il suddetto Ministero con proprio provvedimento può incaricare della vigilanza sulla produzione e sul commercio del «Fungo di Borgotaro» un consorzio volontario dei prodotti il quale:

a) comprenda tra i propri soci almeno il 40% degli operatori del settore che rappresentino almeno il 51% della produzione del «Fungo di Borgotaro»;

b) sia retto da uno statuto che consenta senza discriminazioni l'ammissione al consorzio a parità di diritti, di qualsiasi produttore, singolo o associato, e degli industriali del prodotto suddetto;

c) garantisca per la sua costituzione, nonché per i mezzi finanziari di cui dispone, un efficace ed imparziale svolgimento dell'incarico affidato.

La domanda per ottenere l'incarico di vigilanza sulla produzione e sul commercio del «Fungo di Borgotaro», preventivamente pubblicata nel Bollettino delle regioni Emilia-Romagna e Toscana, deve essere avanzata dal legale rappresentante del consorzio al Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali, gestione della produzione agricola, corredata dalla seguente documentazione atta a comprovare l'esistenza delle condizioni di cui alle lettere a), b) e c):

elenco dei soci corredata da certificati delle competenti camere di commercio, industria, artigianato ed agricoltura attestante l'esistenza dei requisiti di cui alla lettera a);

copie autentiche dell'atto costitutivo dello statuto e del regolamento del consorzio;

relazione sull'organizzazione tecnica ed amministrativa del consorzio, nonché sui mezzi finanziari di cui dispone per l'espletamento dei compiti di vigilanza;

caratteristiche dell'eventuale simbolo identificativo della indicazione geografica protetta che s'intende adottare.

#### Art. 6.

Al Consorzio è affidato l'incarico di vigilare sul corretto utilizzo della indicazione geografica protetta «Fungo di Borgotaro» ed accertare, altresì, che l'eventuale simbolo della indicazione geografica sia apposto in fase di confezionamento del prodotto in maniera conforme a quanto previsto nel disciplinare di produzione.

Il consorzio cui viene affidato l'incarico è sottoposto al controllo del Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali. Qualora il suddetto Ministero accerti un insufficiente od irregolare funzionamento con pregiudizio per l'assolvimento dell'incarico, provvede alla revoca dell'incarico medesimo.

Ai funzionari del consorzio incaricati della vigilanza è riconosciuta la qualifica di agente di polizia giudiziaria.

Qualsiasi modificazione dello statuto del consorzio è dello schema del contrassegno devono essere preventivamente approvati dal Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali.

Roma, 2 dicembre 1993

Il Ministro: DIANA

*Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta  
«Fungo di Borgotaro»*

Art. 1.

L'indicazione geografica protetta «Fungo di Borgotaro» è riservata ai funghi freschi del genere *Boletus* di cui al successivo art. 2 che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

La denominazione «Fungo di Borgotaro» designa i carpofori delle seguenti varietà di *Boletus* derivate da crescita spontanea nel territorio definito nel successivo art. 3.

A) *Boletus gessivialis* (anche *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, seropolata con il secco); colore bruno rosso più o meno scuro, uniforme;

*gambo*: sodo, prima ventricosò, 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.

B) *Boletus pinicola* Vittadini (anche *B. pinophilus* Pilat e Dermek) chiamato dialettalmente «moro»:

*cappello*: da emisferico a convesso-appianato; cuticola pruinoso 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 ocre 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 faggio e sotto l'abete bianco.

C) *Boletus aereus* Bulliard ex Fries, chiamato dialettalmente «magnan»:

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

*gambo*: sodo, prima ventricosò poi allungato, colore bruno - ocreo, 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 xerotermofila rispetto alle altre varietà di *Boletus*.

D) *Boletus edulis* Bulliard ex Fries, che dialettalmente prende il nome «fungo del freddo», in particolare la «sforma bianca»:

*cappello*: prima emisferico, poi convesso appianato; superficie glabra e opaca, un pò vischiosa a 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.

Art. 3.

La zona di produzione del «Fungo di Borgotaro» comprende il territorio idoneo dei comuni di Borgotaro ed Albareto in provincia di Parma ed il comune di Pontremoli in provincia di Massa Carrara.

Tale zona è così delimitata: il confine nord partendo dal crinale spartiacque del torrente Cogna a quota 1.413 m.s.m. tra l'Emilia-Romagna e la Toscana, la linea di delimitazione prosegue lungo il corso del torrente Cogna fino alla confluenza del fiume Taro - *Sul lato ovest* - risale il corso del fiume Taro fino alla confluenza con il torrente Gotra (suo affluente di destra) indi lo stesso torrente Gotra, quindi il riolo del lago Secco e raggiunge a quota 1.140, il crinale spartiacque tra la Liguria e l'Emilia-Romagna.

Il confine sud, partendo da quota 1.140 a monte del rio del lago Secco segue lo spartiacque tra la regione Emilia-Romagna e la Liguria fino al monte Gottero a quota 1.639 indi ridiscende al passo della Colla, da cui segue il confine spartiacque tra la regione Emilia-Romagna e Toscana fino al passo dei 2 Santi a quota 1.507, prosegue quindi in territorio toscano - seguendo la delimitazione amministrativa tra il comune di Zeri e quello di Pontremoli fino al raggiungimento del torrente Betigna, indi la mulattiera dei Chiosi fino Case Cervi e al cimitero di Traverde e da questa località alla confluenza del torrente Mogiola nel fiume Magra, in località Mignano.

Il confine est è rappresentato dal corso del torrente Cisavola dalla sua immissione nel fiume Magra in località Molinello fino alla sorgente e da questa raggiunge il passo della Cisa, indi prosegue lungo lo spartiacque tra l'Emilia-Romagna e Toscana e poco a nord del monte Molinatico raggiunge quota 1.143.

Art. 4.

1. Le condizioni ambientali dei boschi destinati alla produzione del «Fungo di Borgotaro» devono essere quelle tradizionali della zona: trattamento a taglio raso con rilascio mediamente di 100 matricine ad ettaro per i boschi governati a ceduo o a ceduo composto di faggio, castagno, essenze quercine e miste; trattamento a taglio saltuario per i castagneti da frutto o da legno governati ad alto fusto; trattamento a tagli successivi per l'alto fusto di faggio, anche proveniente da conversioni di ceduo, tagli colturali secondo le norme previste dalle prescrizioni di massima e polizia forestale per i boschi di alto fusto di conifere. È pure consentito il trattamento a sterzo per i boschi governati a ceduo di faggio, castagno ed essenze quercine miste al fine di migliorare la produzione fungina ed assicurare migliore protezione del terreno.

2. L'inizio delle operazioni di raccolta deve essere specificatamente autorizzato per un periodo massimo di sessanta giorni, rinnovabile, dagli organi tecnici della regione Emilia-Romagna di concerto con la regione Toscana su proposta dei produttori interessati.

3. Durante le operazioni di raccolta è fatto divieto di:

utilizzare per la raccolta dei carpofori uncini, rastrelli ed altri strumenti in legno, ferro, plastica ecc. che possono ledere e danneggiare il micelio fungino o l'apparato radicale delle piante arboree ed arbustive;

asportare la lettiera formata da foglie, parti di rametto, erba ecc. marcescenti sul letto di caduta, al fine di evitare il danneggiamento del sottostante micelio;

raccogliere carpofori con diametro della cappella inferiore ai 2 cm, sempreché non siano concresciuti con carpofori di dimensioni superiori al limite suddetto;

utilizzare prodotti ottenuti per sintesi chimica al fine di stimolare la produzione o l'accrescimento dei carpofori;

non avvalersi per la raccolta di contenitori di plastica rigidi o a borsa, in quanto non consentano la dispersione eventuale delle spore fungine.

Sono consentite, perché favoriscano la produzione fungina, le seguenti operazioni:

a) ripuliture del sottobosco in particolare da calluna brugo, erica sp. pteris sp. rovi e similari;

b) dispersione dei residui della pulitura di carpofori sul terreno;

c) separazione del carpoforo dal micelio per mezzo di torsione manuale o con strumento tagliente, purché non venga leso il micelio.

#### Art. 5.

La sussistenza delle condizioni tecniche di idoneità, di cui al precedente art. 4 è accertata dalla regione Emilia-Romagna di concerto con la regione Toscana.

I boschi idonei alla produzione del «fungo di Borgotaro» saranno inseriti in apposito albo tenuto, attivato, aggiornato e pubblicato dalla camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura di Parma, di concerto con la camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura di Massa Carrara per i boschi situati in provincia di Massa Carrara.

Sono idonei alla produzione del «fungo di Borgotaro» i boschi — allo stato puro o misto — delle seguenti specie:

a) latifoglie: faggio, castagno, cerro ed altre specie quercine, carpino, nocciolo pioppo tremolo;

b) conifere: abete bianco e rosso, pino nero e silvestre, pseudotsuga menziesii governate sia a ceduo, ceduo composto e fustaia sia derivata da evoluzione naturale che da conversione.

Anche le aree arbustive, prative, pascolive, intercluse o confinanti con i boschi fino ad una distanza di ml 100 dal bordo dei boschi, si ritengono atte alla produzione del fungo di Borgotaro in quanto correlato allo sviluppo dell'apparato radicale delle piante.

Con decreto del Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali sentiti gli Enti e organizzazioni interessati saranno emanate norme per la tenuta e per l'attivazione dell'albo dei boschi e dei raccoglitori abilitati, per la modulistica da adottarsi per le iscrizioni, le denunce annuali di produzione e le certificazioni conseguenti, ai fini del controllo della produzione riconosciuta e commercializzata annualmente con la indicazione geografica protetta.

#### Art. 6.

Il «fungo di Borgotaro» all'atto di immissione al consumo deve presentare, per tutte le varietà, caratteristiche organolettiche specifiche, di cui alla descrizione dell'art. 2 ed in particolare all'olfatto i carpofori devono essere caratterizzati da odore pulito, non piccante e senza inflessioni di fieno, liquerizia, legno fresco. Il fungo fresco deve essere sano, con gambo e cappella sodi sprovvisto di terriccio, foglie ed altri corpi estranei. I carpofori non devono presentare alterazioni infratuttee 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 inferiore al 90% del peso totale oppure un peso specifico compreso tra 0,8 e 1,1 esene da grinzosità dovute a perdita di umidità.

#### Art. 7.

Per l'immissione al consumo i carpofori devono essere possibilmente separati per varietà e devono essere commercializzati in contenitori di legno, preferibilmente di faggio o castagno, dalle dimensioni di 50 cm di lunghezza e 30 cm di larghezza e con sponde basse (padelle) in modo da essere collocati in un unico strato per facilitare i controlli.

Al contenitore dovrà essere apposta una retina con inestetica fasciatura sigillata in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del sigillo.

Sui contenitori stessi dovranno essere indicati, in caratteri stampati delle medesime dimensioni le diciture «Fungo di Borgotaro «Indicazione geografica protetta» oltre agli elementi atti ad individuare nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore, data di raccolta, peso netto all'origine, nonché eventuali indicazioni complementari accessorie non aventi carattere laudativo o non idonee a trarre in inganno il consumatore sulla natura e le caratteristiche del fungo.

#### Art. 8.

È fatto divieto di usare, con la denominazione di cui all'art. 5, qualsiasi altra denominazione ed aggettivazione aggiuntiva.

#### Art. 9.

Chiunque produce, pone in vendita, o comunque utilizza per trasformazione con la denominazione «Fungo di Borgotaro», prodotto che non risponda alle condizioni ed ai requisiti stabiliti presente disciplinare di produzione, è punito a norma degli articoli 515 del codice penale e dell'art. 18 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109.

93A7235

DECRETO 2 dicembre 1993.

**Riconoscimento dell'indicazione geografica protetta «Nocci del Piemonte».**

### IL MINISTERO PER IL COORDINAMENTO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Visto il regolamento CEE n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari;

Visto il parere pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana* n. 179 del 1° agosto 1991, relativo alla regolamentazione dell'indicazione geografica protetta «Nocciola del Piemonte»;

Considerato che la domanda presentata dai produttori interessati ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 22 luglio 1977, n. 616, art. 77, lettera d), è intendersi conforme anche ai sensi del regolamento CEE n. 2081/92 in quanto con questo non contrastante;

Tenuto conto che l'art. 17 del predetto regolamento CEE prevede la procedura da applicarsi nell'ambito dei primi sei mesi di entrata in vigore dello stesso regolamento;

Considerato che nell'ambito del termine di sei mesi Stati membri possono portare ad esaurimento le procedure di riconoscimento precedentemente attive;