

RICHIESTA DI MODIFICA DI DISCIPLINARE
D.O.P. (..) - I.G.P. (X)

Comunicata ai sensi dell'art. 9 del Regolamento CE n. 510/06 del Consiglio del 20 marzo 2006

1. Autorità nazionale

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Via XX Settembre, 20
00187 - Roma

2. Richiedente

Consorzio per la tutela dell'IGP Fungo di Borgotaro
Via Nazionale, 54
43043 – Borgo Val di Taro (PR)
Tel 0525.90155
Fax 0525.91154
www.fungodiborgotaro.com
info@fungodiborgotaro.com

3. Denominazione del prodotto

«Fungo di Borgotaro».
Indicazione geografica protetta registrata con Reg. (CE) n. 1107/96 del 12 giugno 1996.

4. Tipo di prodotto

Classe 1.6 — Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

5. Sintesi del disciplinare

a. Nome del prodotto

Fungo di Borgotaro

b. Descrizione del prodotto

Le parole

« L'indicazione geografica protetta "Fungo di Borgotaro" è riservata ai funghi freschi del genere *Boletus* che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione.
La denominazione "Fungo di Borgotaro" designa i carpofori delle seguenti varietà di *boletus* derivate da crescita spontanea nel territorio definito nel successivo paragrafo c. »

Sono sostituite dalle parole

« L'indicazione geografica protetta "Fungo di Borgotaro" è riservata ai funghi freschi e secchi del genere *Boletus* che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione.
La denominazione "Fungo di Borgotaro" designa i carpofori delle seguenti varietà di *Boletus* Sez. *Boletus* secondo Moser derivate da crescita spontanea nel territorio definito nel successivo paragrafo c. »

- A) *Boletus aestivalis* (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, screpolata con il secco): colore bruno rosso più o meno scuro, uniforme;
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.
- B) *Boletus pinicola* Vittadini (anche *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.

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 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 xerotermofila rispetto alle altre varietà di *Boletus*.

D) *Boletus edulis Bulliard ex Fries che dialettalmente prende il nome "fungo del freddo" in particolare la "forma bianca"*;

cappello: prima emisferico poi convesso appianato: superficie glabra e opaca, un po' 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.

Le parole

« 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 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 inferiore al 90% del peso totale oppure un peso specifico compreso tra 0,8 e 1,1 esente da grinzosità dovute a perdita di umidità. »

Sono sostituite dalle parole

« Il "Fungo di Borgotaro", all'atto di immissione al consumo può essere presentato allo stato fresco, essiccato, 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.

FUNGO DI BORGOTARO ALLO STATO FRESCO

Il fungo 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 IGP 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;
 - tramiti 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;
 - tramiti 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;
- tramiti di larve: non più del 25% m/m;
- imenio annerito: non più del 20% m/m.

I sistemi di essiccazione ammessi sono quello naturale (al sole), tradizionale (stufa a legna) o meccanico (essiccatoi).
»

c. Zona geografica di produzione

Le parole

« 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 Cogena a quota 1413 m.s.m. tra l'Emilia Romagna e la Toscana, la linea di delimitazione prosegue lungo il corso del torrente Cogena 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 1140 il crinale spartiacque tra la Liguria e l'Emilia - Romagna.

Il confine sud partendo da quota 1140 a monte del rio del lago Secco segue lo spartiacque tra la regione Emilia - Romagna e la Liguria fino al monte Gottero a quota 1639 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 1507 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 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 1143. »

Sono sostituite dalle parole

« La zona di produzione del "Fungo di Borgotaro" comprende il territorio idoneo nei Comuni di Berceto, Borgo Val di Taro, Albareto, Compiano, Tornolo e Bedonia in provincia di Parma e nei Comuni di Pontremoli e Zeri in provincia di Massa Carrara. Tale zona è così delimitata:

Confine Nord: partendo dal monte Ragola (a quota 1711 s.l.m.) posto al confine con la provincia di Piacenza, la linea di delimitazione è individuata dal limite territoriale tra il Comune di Bedonia ed il Comune di Bardi, che corrisponde per l'ultima parte al corso del Rio di Garibando, fino a raggiungere la strada comunale Liveglia-Frassineto; da qui prosegue lungo la suddetta strada comunale passante per l'abitato di Cornolo, e Casamurata. Sale poi sino al Passo dei morti (a quota 1104 s.l.m.) per poi ridiscendere lungo la strada comunale Cornolo-Ponte Ceno passando per la località Fontanachiosa per arrivare sino all'abitato di Ponte Ceno; da qui lungo la strada statale Bardi-Salsomaggiore, sale fino al valico di Monte Vaccà (a quota 800 s.l.m.), poi a scendere verso Bedonia lungo il corso del torrente Pelpirana sino alla confluenza con il fiume Taro, per poi proseguire lungo il suo corso passando per Borgo Val di Taro per arrivare sino alla confluenza del torrente Grontone che segna il confine tra il comune di Berceto e Terenzo.

Il confine Est è rappresentato dal corso del torrente Grontone partendo dalla sua immissione nel fiume Taro salendo sino alla confluenza con il rio Orlando a confine tra il Comune di Berceto e Terenzo sino alla località Cavazzola seguendo i confini comunali, per poi scendere sempre lungo i limiti Comunali sino al torrente Baganza. Da qui sale lungo il torrente Baganza sino alla confluenza con il torrente Arsiso per poi proseguire sino al crinale e limite comunale tra Berceto e Corniglio, seguendo il limite tra i due Comuni passando per il Rio della Vecchia, per il Lago Bozzo e rincontrando poi il torrente Baganza. Indi risale lungo il confine comunale tra Berceto e Corniglio sino al crinale con la regione Toscana passando per il monte Fontanini (a quota 1399 s.l.m.), monte Beccaro (a quota 1377 s.l.m.) sino al monte Borgognone (a quota 1401 s.l.m.) per poi ridiscendere in territorio della Regione Toscana lungo le sorgenti del Magra e lungo il suo percorso sino alla località Mignegno.

Confine Sud: dalla località Mignegno sale sino al cimitero di Traverde per proseguire lungo la mulattiera dei Chiosi sino a Case Corvi, passando per la confluenza tra i Torrenti Betigna e Verde; da Case Corvi ci si immette sulla strada Comunale che porta alla località Zeri, salendo sino al passo del Rastrello posto a confine tra la regione Toscana e la regione Liguria. Da qui prosegue lungo il confine di regione Tosco-Emiliano sino alla località Foce dei Tre Confini (passo della Colla) che delimita la regione Emilia Romagna con la Toscana e la Liguria, sale lungo lo spartiacque tra la regione Emilia Romagna e la Liguria sino al raggiungere il monte Gottero (a quota 1639 s.l.m.). Indi ridiscende, sempre sullo spartiacque delle due regioni, passando per il Passo della Cappelletta, per poi raggiungere il Passo Cento Croci (a quota 1056 s.l.m.), per poi salire sempre tenendo lo spartiacque, sino al monte Zuccone (a quota 1421 s.l.m.). Ridiscende sullo spartiacque sino alla località Pianpintardo, quindi sino al fiume Taro lungo il limite di confine tra la regione Liguria e la regione Emilia Romagna in località Pelosa; da qui

sale lungo il fiume Taro che delimita il confine tra le due regioni sino alla località Cerosa, e sale ancora lungo il confine regionale sino al monte Malanotte (a quota 1035 s.l.m.).

Confine Ovest: parte dal monte Malanotte (a quota 1035 s.l.m.) scende a confine tra le due regioni (Liguria ed Emilia Romagna) lungo il rio della Malanotte per salire alla confluenza con il torrente Tarola. Sale lungo tale rio per poi proseguire sempre lungo il confine regionale sino al monte Bocco (a quota 1085 s.l.m.), quindi lungo lo spartiacque delle due regioni sino al monte Ghiffi (a quota 1237 s.l.m.) per poi proseguire al monte Cantomoro (a quota 1654 s.l.m.). Scende poi al passo dell'Incisa (a quota 1467 s.l.m.), per di nuovo risalire verso il monte Penna (a quota 1735 s.l.m.), per poi scendere nuovamente attraverso il passo del Chiodo (a quota 1456 s.l.m.), seguendo lo spartiacque tra la regione Liguria ed Emilia Romagna, per poi proseguire sino alla vetta del monte Tomarolo (a quota 1601 s.l.m.). Da qui ridiscende il Passo Tomarolo lungo lo spartiacque tra le due regioni fino al monte Croce Martincano (a quota 1722 s.l.m.) per poi raggiungere il monte Maggiorasca (a quota 1799 s.l.m.) indi il monte Bue (a quota 1771 s.l.m.). Dal monte Bue, abbandonando il confine regionale, prosegue lungo il confine provinciale tra Parma e Piacenza, raggiungendo il monte Nero (a quota 1752 s.l.m.), per scendere sempre lungo lo spartiacque provinciale, sino al Passo dello Zovallo (a quota 1409 s.l.m.), per poi risalire verso il monte Zovallo (a quota 1492 s.l.m.) e salire infine al monte Ragola (a quota 1711 s.l.m.) »

d. Storia ed origine del prodotto

Una prima testimonianza sulla produzione del porcino presente nella zona di produzione individuata dalla IGP 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 e 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, che coincide con quella della IGP in questione, 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 del 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.

e. Metodo di ottenimento del prodotto

Le parole

« 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 a 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. »

Sono sostituite dalle parole

« Le condizioni ambientali dei boschi destinati alla produzione del "Fungo di Borgotaro" devono essere quelle tradizionali della zona: trattamento a taglio raso con rilascio di un numero minimo di 30 matricine ad ettaro per i cedui di castagno, di 70 matricine ad ettaro per i cedui di cerro e di 100 matricine ad ettaro per i cedui di faggio; 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 o specie quercine, anche proveniente da conversioni di ceduo; tagli colturali secondo le norme previste dalle Prescrizioni di Massima e Polizia Forestale vigenti 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.

Le parole

« 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. »

Sono sostituite dalle parole

« L'inizio delle operazioni di raccolta deve essere non antecedente al 1° aprile e la fine non successiva al 30 novembre. »

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;

Le parole

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

Sono eliminate

- 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 consentono la dispersione eventuale delle spore fungine.

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

- a) ripuliture del sottobosco in particolare da calluna brugo, erica 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 lesa il micelio.

Le parole

« 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 sostituite dalle parole

« Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo delle particelle catastali sulle quali avviene la raccolta, dei confezionatori del prodotto fresco ed essiccato è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo. »

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;

Le parole

« 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. »

Sono sostituite dalle parole

« b) conifere: abete bianco e rosso, pino nero, silvestre ed altre specie di Pinus, duglasia governate a fustaia. »

Anche le aree arbustive, prative, pascolive intercluse o confinanti con i boschi sino ad una distanza di 100 m dal bordo dei boschi si ritengono atte alla produzione del "Fungo di Borgotaro" in quanto correlate allo sviluppo dell'apparato radicale.

Con decreto del Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali, sentiti gli enti ed organizzatori interessati, saranno emanate norme per la tenuta e per l'attivazione dell'elenco 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.

6. Legame con l'ambiente geografico

A fine del 1800 la trasformazione e la commercializzazione di questo prodotto avevano assunto una rilevanza tale da alimentare una fiorente attività di esportazione, notoriamente nei paesi del Nord America e del Sud America. Una sintesi dei problemi connessi al fungo di Borgotaro è contenuta in un articolo di C. Bellini dell'anno 1933 apparso sull'Avvenire agricolo e ripubblicato nel 1975 dall'Associazione "A. Emmanuelli" dove emerge 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 compreso in due giorni settimanali per la contrattazione della vendita del prodotto, in modo particolare quello essiccato.

A partire dal 1964 il Consorzio delle Comunalie Parmensi si è fatto promotore delle iniziative per la valorizzazione del prodotto e ha presentato domanda di riconoscimento geografico il 10 luglio 1989. La proposta per la regolamentazione dell'IGP è apparsa nella G.U. del 22 luglio 1993 e il successivo decreto 2 dicembre 1993 nella G.U. del 27 dicembre 1993.

7. Struttura di Controllo

Nome: Suolo e salute

Indirizzo: Via Galliera, 93 40121 Bologna (BO)

Tel +39 051 6751265 - Fax +39 051 6751266

E-mail: direzione@suoloesalute.it

8. Elementi Specifici dell'Etichettatura

Le parole

« Per l'immissione al consumo i carpori 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 inserita 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 di stampa delle medesime dimensioni le diciture "Fungo di Borgotaro" e "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 ed accessorie non aventi carattere laudativo o non idonee a trarre in inganno il consumatore sulla natura e le caratteristiche del fungo. »

Sono sostituite dalle parole

« Per l'immissione al consumo 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 x 30 cm 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 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.

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

Il logo del "Fungo di Borgotaro" è racchiuso in un ovale rappresentante il profilo di un fungo di colore marrone e tre strisce curvilinee di colore verde in tre sfumature diverse, con le diciture Indicazione Geografica Protetta in colore verde, posto in testa al fungo, e, sotto a questo, Fungo di Borgotaro in colore marrone. Gli indici colorimetrici utilizzati sono il Pantone 1605 per il fungo e per la scritta FUNGO DI BORGOTARO, il Pantone 357 per le scritte INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA ed I.G.P. ed il Pantone 377 per la striscia esterna del logo; le tre strisce sotto al fungo sono tre sfumature di verde rispettivamente Pantone 357, retino al 50% del Pantone 357 e retino al 20% del Pantone 357"



Le parole

E' fatto divieto di usare, con la denominazione "Fungo di Borgotaro" qualsiasi altra denominazione ed aggettivazione aggiuntiva. Chiunque produce, pone in vendita o comunque utilizza per la trasformazione con la denominazione "Fungo di Borgotaro" 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.

Sono eliminate

9. Condizioni nazionali (eventuali)