

REGLAMENTO (CEE) N° 2081/92
SOLICITUD DE REGISTRO: art. 5 () art. 17 (X) Anexo nº 1

DOP () IGP (X)
N° NACIONAL DEL EXPEDIENTE: 33

1. SERVICIO COMPETENTE DEL ESTADO MIEMBRO:

NOMBRE: Ministerio de Recursos Agrícolas, Alimentarios y Forestales -
Dirección General de Política Agrícola y Agroindustrial Nacional (ex Div. VI)
TEL: 06/4885623 FAX: 0039/6/4825815
DIRECCIÓN: Via XX Settembre, 20 - I - 00187 ROMA

2. AGRUPACIÓN SOLICITANTE: Consorzio Comunalie Parmensi

- a) NOMBRE: Consorzio Comunalie Parmensi
- b) DIRECCIÓN: Via C. Battisti, 83/B - Borgotaro
- c) COMPOSICIÓN: PRODUCTOR/TRANSFORMADOR (X) OTROS ()

3. NOMBRE DEL PRODUCTO: Setas de Borgotaro

4. TIPO DE PRODUCTO: CAP. 7 (setas frescas)

5. DESCRIPCIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES: RESUMEN DE LAS CONDICIONES DEL APARTADO 2 DEL ARTÍCULO 4: Los cuerpos fructíferos del género Boletus derivados del crecimiento espontáneo de Boletus aestivalis, Boletus pinicola, Boletus aereus, Boletus edulis.

- a) NOMBRE: véase 3. Setas de Borgotaro. El término geográfico "Borgotaro" designa un municipio incluido en la zona de producción con cuyo nombre se designan tradicionalmente las setas de la zona de producción indicada en el punto c).
- b) DESCRIPCIÓN: Color: del blanco-avellana al pardo rojizo dependiendo de las variedades; olor y sabor muy agradables; consistencia: muy blanda en comparación con los demás boletos.
- c) ZONA GEOGRÁFICA: Territorios idóneos de las provincias de Parma y Massa Carrara: municipios de Borgotaro y Albareto en la provincia de Parma y municipio de Pontremoli en la provincia de Massa Carrara.

- d) ANTECEDENTES: El primer testimonio de la producción de la seta de la zona de producción delimitada por la IGP "Seta de Borgotaro" se encuentra en la obra "Istoria di Borgo Val di Taro che riguarda insieme la mutazione dei domini in Italia e Lombardia sotto i Ponteficci, i Re, gli Imperatori di occidente da Carlo Magno e come molte città si fecero Repubbliche" escrita por A.C. Cassio (1669-1760). En esta obra se indican las propiedades de la seta y la zona de producción, que coincide con la de la IGP en cuestión, así como los sistemas de cosechado y distribución del producto. Otro testimonio de este tipo de producción lo ofrece el "Vocabolario topografico del Ducato di Parma, Piacenza e Guastalla" de Lorenzo Molossi (Parma 1832-1834) y el libro de D. Tommaso Grilli "Manipolo di cognizioni con cenni storici di Albareto, di Borgotaro", editado en 1893, donde se habla de la actividad desarrollada en esta zona, se cita expresamente la existencia e importancia de la producción de setas y se describen, además, las tradiciones de la cosecha y elaboración. A fines del siglo XIX la transformación y comercialización de este producto habían adquirido tal relevancia que alimentaban una floreciente actividad exportadora, en particular a los países de América del Norte y del Sur. Los problemas relacionados con la seta de Borgotaro se exponen en un artículo de C. Bellini de 1933 que apareció en la publicación "Avvenire agricolo", nuevamente publicado en 1975 por la Asociación "A. Emmanuelli", donde se subraya la necesidad de conseguir la autorización del "llamado marchio de origen". A la vista de la importancia de este cultivo, el ayuntamiento de Borgotaro estableció a partir de 1928, mediante la adopción de las disposiciones legales correspondientes, un mercado de dos días semanales para la contratación de las ventas del producto, sobre todo del producto desecado. A partir de 1994, el "Consorzio delle Communalie Parmensi" se convirtió en el promotor de las iniciativas para la valorización del producto y presentó el 10 de julio de 1989 la solicitud de reconocimiento de la indicación geográfica. La propuesta para la obtención de la IGP se publicó en el D.O. de 22.7.1993 y el decreto correspondiente de 2 de diciembre de 1993 apareció en la G.U. de 27 de diciembre de 1993.
- e) MÉTODO DE OBTENCIÓN: La Indicación Geográfica Protegida "Seta de Borgotaro" está reservada a las setas frescas del género "Boletus" que crecen de forma natural en zonas de características idóneas de los municipios de Borgotaro y Albareto en la provincia de Parma y en el municipio del Pontremoli en la provincia de Massa Carrara. Las condiciones medioambientales de los bosques en los que se producen las "Setas de Borgotaro" deben ser las tradicionales de la zona. Los bosques que reúnen las condiciones idóneas para la producción de las "Setas de Borgotaro" son los formados exclusivamente por una de las siguientes especies de árboles o por una mezcla de ellas:

- a) frondosas: hayas, castaños, robles ("Quercus cerris") y otros árboles de las especie "Quercus", carpes, chopos temblones;
 - b) coníferas: abeto común y abeto rojo, pino laricio y pino silvestre, "Pseudotsuga menziesii", con tratamiento de monte bajo, de monte medio y de monte alto, originados por evolución natural o por conversión.
- f) **VÍNCULO:** Los grandes bosques de los Apeninos de la zona de Parma cercanos al municipio de Borgotaro han dado gran notoriedad a un producto natural y muy típico. Las setas frescas de la especie "Boletus" tienen un perfume intenso y delicado y un aroma característico que las distingue de las de otras provincias.
Existen numerosos documentos que testimonian desde tiempos muy remotos las excelentes cualidades de este producto procedente de la zona citada.
No obstante, no adquirió una verdadera importancia económica hasta fines del siglo XIX, con la aparición de las primeras empresas que empezaron a llevar a cabo la transformación y comercialización, así como un procedimiento de desecación, de las "Setas de Borgotaro" y con el desarrollo simultáneo de su comercialización en Italia y su exportación al extranjero.
- g) **ESTRUCTURA DE CONTROL:**
NOMBRE: Ministerio de Recursos Agrícolas, Alimentarios y Forestales -
Inspección Central de Represión de Fraudes
DIRECCIÓN: Via XX Settembre, 20 - 00187 ROMA
- h) **ETIQUETADO:** Colocación de una banda sellada con las menciones "Setas de Borgotaro" e "Indicación Geográfica Protegida".
- i) **REQUISITOS NACIONALES:**

ESPACIO RESERVADO PARA LA COMISIÓN
Nº CEE: VIBI4/IT/0306/94.01.25
Fecha de recepción del expediente completo: 25/01/96