

**SCHEDA TECNICA A13**

**Funghi ipogei spontanei e coltivati e funghi epigei coltivati: Tartufi coltivati e spontanei freschi, interi o in pezzi o in fette. Funghi epigei coltivati, freschi, essiccati e diversamente conservati.**

Rientrano nella presente scheda:

- Tartufi coltivati e spontanei freschi: interi o in pezzi o in fette;
- Funghi epigei coltivati: freschi, essiccati e diversamente conservati.

**Tartufi**

Ai fini della produzione PPL venete, possono essere utilizzate le seguenti specie e varietà di tartufo (Legge 16 dicembre 1985, n. 752):

- 1) Tuber magnatum Pico, detto volgarmente tartufo bianco;
- 2) Tuber melanosporum Vitt., detto volgarmente tartufo nero pregiato;
- 3) Tuber aestivum Vitt., detto volgarmente tartufo d'estate o scorzone;
- 4) Tuber uncinatum Chatin, detto volgarmente tartufo uncinato;
- 5) Tuber Borchii Vitt. o Tuber albidum Pico, detto volgarmente bianchetto o marzuolo;
- 9) Tuber mesentericum Vitt., detto volgarmente tartufo nero ordinario.

I tartufi, prodotti primari, devono essere coltivati nell'azienda o raccolti dall'operatore nel territorio regionale, nel rispetto della normativa vigente.

Per praticare la raccolta dei tartufi, i raccoglitori devono essere muniti di apposito tesserino di idoneità che li autorizza alla ricerca e alla raccolta e pagare la tassa prevista, ai sensi della L.R. n. 21/2024, e secondo le prescrizioni della DGR n. 1514 del 16.12.2024

Non sono soggetti all'autorizzazione (apposito tesserino) i raccoglitori di tartufi coltivati e su fondi di loro disponibilità (proprietà/affitto/comodato).

Rimane in ogni caso vietata la raccolta e la commercializzazione dei tartufi immaturi (L.752/85 art. 5 e art.14). I Tartufi devono essere commercializzati confezionati, refrigerati: interi, oppure affettati o in pezzi superiori a 5 mm.

Prima del confezionamento i tartufi devono essere accuratamente puliti, con energica spazzolatura in modo da eliminare i residui di terra e impurità.

Non sono previsti limiti quantitativi per la produzione e commercializzazione di tartufo coltivato sia esso confezionato tal quale o in pezzi/fette.

Il limite massimo quantitativo annuo di tartufi da raccolta spontanea commercializzabili è di 500 kg.

Al fine di garantire la tracciabilità dei tartufi raccolti sul territorio regionale, i raccoglitori di tartufi spontanei devono tenere aggiornato un apposito registro vidimato dall'Azienda ULSS territorialmente competente, con i seguenti dati: data, luogo di raccolta (coordinate di georeferenziazione) e quantità per specie di tartufi raccolti.

**Funghi epigei coltivati**

Ai fini della produzione di PPL venete e della relativa commercializzazione, possono essere utilizzate solo le seguenti specie e varietà di funghi coltivati, incluse negli allegati I e II del DPR 376/1995:

1. Agaricus bisporus (prataiolo, champignon) e sua var. avellaneus (portobello)
2. Agrocybe aegerita (= Cyclocybe cylindracea) (pioppino)
3. Lentinula edodes (shiitake)
4. Morchella, tutte le specie coltivabili (spugnòle)
5. Pholiota mutabilis (famigliola)
6. Pholiota nameko (famigliola, nameko)
7. Pleurotus cornucopiae
8. Pleurotus eryngii e tutte le sue varietà (cardoncelli)
9. Pleurotus ostreatus (gelone)
10. Stropharia rugosoannulata (strofaria, wine-cap)
11. Volvariella volvacea (fungo del muschio)

I funghi epigei coltivati, prodotti primari, devono essere prodotti nell'azienda agricola. Possono essere commercializzati come:

- Funghi epigei coltivati, tal quali, freschi (refrigerati) confezionati per un quantitativo complessivo



- annuo di "funghi coltivati freschi" non superiore a kg 2.000 di prodotto finito;
- Prodotti ottenuti dai funghi epigei coltivati, dopo un processo di trasformazione e confezionamento, quali: conserve di funghi, funghi sott'olio e sotto aceto per un quantitativo complessivo annuo di "funghi trasformati e conserve" non superiore a Kg 3.000 di prodotto finito;
- Funghi essiccati confezionati delle sole specie *Agaricus bisporus*, *Lentinula edodes*, *Pleurotus ostreatus* e *Morchella* (DPR 376/95 art. 5 c. 1), per quantitativo complessivo annuo di "funghi coltivati essiccati" non superiore a Kg 500 di prodotto finito.

Prima del confezionamento o della trasformazione i funghi devono essere accuratamente puliti, con eliminazione delle impurità.

I prodotti trasformati dopo il confezionamento e prima della vendita devono soddisfare le seguenti condizioni di sicurezza:

- raggiungere un valore di pH inferiore o uguale a 4,20 con verifica per ogni lotto di produzione con apposito pHmetro;
- dopo il confezionamento e prima della commercializzazione le conserve devono essere sottoposte ad un processo di pastorizzazione o sterilizzazione, tale da garantire la stabilità a temperatura ambiente per l'intera vita commerciale dichiarata in etichetta (bollitura in acqua dei vasetti chiusi ermeticamente o trattamento di sterilizzazione a 121°C per 3 minuti al cuore del prodotto o trattamento equivalente); il trattamento deve essere descritto nella relazione tecnica che accompagna il modulo di registrazione.

#### **Requisiti per i funghi epigei coltivati essiccati:**

- deve essere garantire una umidità residua non superiore al 12%, prima della commercializzazione;
- lo stoccaggio del prodotto essiccato deve avvenire a temperatura controllata (preferibilmente negativa o, in ogni caso, inferiore a 8°C) in imballaggi chiusi al fine di evitare infestazioni da lepidotteri o da altri artropodi infestanti, in attesa del successivo confezionamento;
- la durabilità (shelf life) dei funghi secchi non può essere superiore a 12 mesi dalla data del confezionamento.

Tutte le materie prime utilizzate per la produzione di prodotti delle PPL venete devono rispettare i requisiti previsti in materia di contaminazione, e in particolare possono essere sottoposte, ove pertinente, al controllo per metalli pesanti e radioattività.

L'autorità competente locale, valutati gli aspetti strutturali e gestionali, potrà determinare, per il prodotto lavorato, il limite settimanale e/o annuale di produzione di PPL venete.



51dd3fc8

