

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

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 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 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 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 - 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 "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.

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 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.

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 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.

E' 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 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.

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, pascolative intercluse o confinanti con i boschi fino ad una distanza di m

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 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 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.

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 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.

Art. 8

E' fatto divieto di usare, con la denominazione di cui all'art.1 qualsiasi altra denominazione ed aggettivazione aggiuntiva.

Art. 9

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.