

TARTUFO VALLI DOLO E DRAGONE

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Art. 1 Denominazione

Il nome *Tartufo Valli Dolo e Dragone* è attribuito esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 Zona di produzione

La zona di produzione e confezionamento del *Tartufo Valli Dolo e Dragone* è rappresentata esclusivamente dal territorio dei comuni Frassinoro, Montefiorino, Palagano e Prignano appartenenti alla provincia di Modena, come meglio individuati dalla cartografia allegata.

Per zona di produzione si intendono le tartufaie controllate, coltivate e le aree di raccolta libere rientranti nel territorio citato.

Per quanto concerne la gestione delle aree ai fini della produzione, della raccolta e delle caratteristiche del tartufo, valgono le normative nazionali, regionali e locali in materia.

Art. 3 Descrizione del prodotto

3.1 Specie

Per *Tartufo Valli Dolo e Dragone* si intendono esclusivamente le specie riferibili a *Tuber magnatum* Pico, *Tuber uncinatum* Chatin, *Tuber macrosporum* Vittad., *Tuber borchii* Vittad, *Tuber aestivum* Vittad, *Tuber mesentericum*, *Tuber melanosporum*.

3.2 Selezione, conservazione, confezionamento

Prodotto fresco

Va innanzi tutto premesso che sui tartufi non sono autorizzati interventi post-raccolta con prodotti chimici.

Data la delicatezza del prodotto, ogni manipolazione è da ridursi al minimo necessario.

Dopo la raccolta il prodotto dovrà essere conferito al centro di identificazione e marchiatura entro il più breve tempo possibile e comunque non oltre le 24 ore.

Per la commercializzazione verranno selezionati solamente i corpi fruttiferi integri (in via eccezionale, tagliati nella loro linea mediana) privi di fori e di eventuali residui di suolo, aventi un idoneo grado di maturazione. A tal riguardo il controllo microscopico della gleba – che verrà effettuato secondo le modalità ed i criteri stabiliti nel piano dei controlli - deve evidenziare almeno il 25% di aschi con spore mature, ossia dotate del colore e delle ornamentazioni tipiche della specie. Inoltre il prodotto commercializzato deve possedere il profumo tipico della specie di appartenenza e deve essere privo di odori sgradevoli, di micosi estranee e di parassiti che ne possono alterare la consistenza, l'aspetto e l'aroma. I tartufi devono essere sodi ossia privi di gommosità, indice di scarsa freschezza o di cattiva conservazione.

Il prodotto potrà essere commercializzato esclusivamente fresco, conservato a 4 °C.

Frammenti e tritume non possono essere considerati per la marchiatura.

Prodotto trasformato

E' ammesso l'utilizzo del tartufo sia fresco che congelato/conservato nell'attività di trasformazione. Per tale attività è consentito l'utilizzo di aromi, come da normativa vigente sul territorio nazionale. Le etichette dei prodotti, oltre al rispetto di quanto riportato nell'art. 4 del presente disciplinare di produzione, dovranno riportare le percentuali minime di tartufo utilizzato nelle rispettive ricette.

Le percentuali minime di tartufo da utilizzare sono rispettivamente:

10% per i prodotti a base di creme;

15% per il burro;

1% per olio e miele.

La produzione e il confezionamento dei prodotti dovrà avvenire esclusivamente nei comuni di Frassinoro, Montefiorino, Palagano e Prignano.

In caso di assenza di laboratori di trasformazione nei comuni su indicati, su richiesta dell'azienda, la Camera di Commercio di Modena può derogare all'utilizzo di laboratori siti in comuni limitrofi a quelli su indicati.

3.5 Scheda di qualità del Tartufo Valli Dolo e Dragone

In considerazione delle proprietà e dei requisiti riportati in precedenza, si possono individuare e definire le caratteristiche morfologiche ed organolettiche del *Tartufo Valli Dolo e Dragone* da immettere nel commercio a seconda delle specie:

Tartufo bianco pregiato (*Tuber magnatum Pico*)

Il peridio è liscio, di colore giallo - ocraceo o giallo olivastro, a volte con macchie di colore rosso vivo che possono interessare anche piccole aree di gleba. La presenza di zonature bruno-ruggine che conferiscono a tale specie di tartufo un aspetto "bruciato" non deve eccedere il 5% dell'intera area del peridio. La gleba negli esemplari maturi è di colore giallo-ocra o nocciola, marmorizzata per la presenza di vene sterili esili e biancastre. Sono da escludere i tartufi immaturi che mostrano una gleba di colore biancastro. Inoltre sono da escludere i tartufi che possiedono un peridio con aree grigie a cui corrispondono generalmente aree della gleba con colori più o meno estese, indice della presenza di micosi estranee. Le spore, contenute in numero di 1 - 4 negli aschi, variano nella forma da sferica ad ovoidale, sono di color ocra ed ornamentate da un reticolo a maglie molto larghe. L'odore negli esemplari maturi è marcato e gradevole e ricorda seppur vagamente l'aglio ed il formaggio grana.

L'epoca di maturazione va da luglio a gennaio, ma per garantire la qualità del prodotto il periodo di raccolta e di commercializzazione è fissato fra ottobre e dicembre.

Scorzzone autunnale (*Tuber uncinatum Chatin*)

Il peridio è nero con verruche piramidali a 5-7 facce laterali, appiattite alla sommità. La gleba è di colore bruno-nocciola. Sono da escludere i tartufi immaturi che mostrano una gleba di color ocra-biancastro. Le vene sterili sono fitte, esili e biancastre. Le spore, in numero di 1-7 per asco, sono rotonde od ovali, ocracee e reticolate. Il reticolo è formato da creste leggermente ricurve ad uncino. L'odore è gradevole e delicato e ricorda quello delle nocciole. L'epoca di maturazione si concentra prevalentemente nel periodo compreso fra giugno e dicembre ma per garantire la qualità del prodotto il periodo di raccolta e di commercializzazione è fissato fra ottobre e dicembre.

Tartufo nero liscio (*Tuber macrosporum Vittad.*)

Il peridio è nero e minutamente verrucoso, dotato a volte di estese zonature bruno-rugginose. Le verruche sono poligonali, schiacciate, più piccole di quelle di *T. uncinatum* e conferiscono all'ascocarpo un aspetto rugoso. La gleba è di colore quindi bruna o bruno-rugginosa. Sono da escludere i tartufi immaturi che

mostrano una gleba di color oca-biancastro. Le vene sterili sono esili, numerose e di colore biancastro ma a contatto con l'aria virano leggermente al bruno. Le spore, contenute negli aschi in numero di 1-3, hanno grandi dimensioni, forma ellissoidale, colore bruno scuro e sono ornamentate da un reticolo a maglie irregolari. L'odore è marcato e gradevole, simile a quello di *T. magnatum*. Il periodo di raccolta e di commercializzazione è fissato fra ottobre e dicembre.

Bianchetto o marzuolo (*Tuber borchii* Vittad.)

Il peridio è liscio di colore variabile dal giallo - ocraceo al bruno - rugginoso o bruno - aranciato. La gleba è di colore rosso - bruno scuro, solcata da grossolane vene sterili bianco - ocracee. Le spore, contenute negli aschi in numero di 1 - 4, sono di forma variabile da globosa ad ellissoidale, reticolate e di colore oca - bruno. L'odore è forte, gradevole e ricorda l'aglio. Il periodo di raccolta e di commercializzazione è fissato fra gennaio ed aprile.

Scorzzone estivo (*Tuber aestivum* Vittad.)

Il peridio è verrucoso di colore nero o brunastro, con rugosità piramidali sporgenti.. La gleba è di color giallo-sporco / nocciola, più o meno giallastra negli esemplari maturi, anche di colore più chiaro; è solcata da numerose venature biancastre, più o meno sottili, ramificate e anastomizzate. Il corpo fruttifero ha forma tuberosa, talvolta reniforme, con cavità o depressione basale, raramente più grosso di un uovo. Le spore giallo-scuro in massa, tondeggianti o subovalari, irregolarmente reticolate o alveolate, con papille cortissime e pochi aculei. Le spore, normalmente in numero di 1-3 per asco, sono leggermente peduncolate o globose. L'odore è delicato e gradevole, un po' fungino; il sapore aromatico, simile a quello dei porcini. Il periodo di raccolta e commercializzazione è fissato tra giugno ed agosto. Specie maggiormente utilizzata nell'attività di trasformazione.

Tartufo nero ordinario (*Tuber mesentericum*)

Il peridio è verrucoso di colore nero, con verruche simili al *Tuber aestivum*, spesso più fitte e minute. La gleba è grigio bruna, ma in alcuni esemplari tendente al giallo marrone, sempre con venature biancastre. Le spore contenute negli aschi in numero variabile da 1-5, sono ellissoidali o sub globose di colore bruno-ocra, grosse 25-50 x 20-38 μm , reticolate e minute. L'odore è spiccato, caratteristico e ricorda quello del catrame. L'epoca di maturazione è generalmente compresa tra settembre e gennaio.

Tartufo nero pregiato (*Tuber melanosporum*)

Il peridio ha superficie verrucosa, con verruche ad apice depresso di forma piramidale e grandezza intermedia (3-5 mm) che aderiscono fortemente alla gleba. Il colore è nero, talvolta con zonature ferruginose, negli esemplari immaturi tende al rosso-vinoso. La gleba è nerobruna, tendente al violaceo o al rossiccio. Le venature sono biancastre fitte ed esili, con contorni ben definiti ed accompagnate da due bande brune traslucide ai lati. Gli aschi sono rotondeggianti, talora con corto peduncolo, contenenti da 1 a 6 spore. Le spore sono di colore inizialmente opaco, poi bruno scuro, di forma ellittico allungata ovoidale di 25-55 x 20-35 μm e la superficie è munita di corte e rigide spinule. L'odore è aromatico, particolare, non troppo pungente, gradevole. Matura nel periodo invernale, da novembre a marzo.

Art. 4 Etichettatura

Oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, il prodotto posto in vendita dovrà recare le seguenti ulteriori indicazioni:

- il logo del marchio collettivo, consistente - come da riproduzione sotto riportata - in una figura costituita da un "cerchio" composto di due parti principali: in alto una sorta di "M" bombata di colore blu, in basso un semicerchio di colore oro. Su quest'ultimo è iscritta, in negativo (bianco su oro), la dicitura "Camera di Commercio di Modena": in carattere "Times", corpo 3,2 e tutto

maiuscolo. Al di sotto della “M” nella parte alta del marchio è presente una riproduzione stilizzata del rosone del Duomo di Modena, di colore oro, che occupa tutta la metà superiore del cerchio. Al centro e nella metà inferiore del marchio si sviluppa, in positivo (blu su bianco), la dicitura “Tradizione e sapori di Modena”: in carattere “Times”, corpo 5,2 e tutto maiuscolo.

Sotto al marchio è presente la dicitura “*Tartufo Valli Dolo e Dragone*” cui il marchio fa da “ombrello”. E’ in positivo (blu su bianco), in carattere “Helvetica”, corpo 9,3 e tutto maiuscolo.

I valori relativi al corpo dei caratteri sopra citati fanno riferimento al marchio formato-base: 3 cm di base.

Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo.



**TARTUFO
VALLI DOLO
E DRAGONE**

I riferimenti del colore espressi in pantone sono i seguenti:

BLU – Pantone 303c,

ORO – Pantone 871c.

E’ vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

E’ tuttavia ammesso l’utilizzo di indicazioni che fanno riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

La denominazione *Tartufo Valli Dolo e Dragone* è intraducibile.

Art. 5 Elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto

Gli elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto sono costituiti dall’iscrizione dei confezionatori e/o raccoglitori in apposito elenco tenuto ed aggiornato dall’organismo di controllo di cui all’art. 6.

Art. 6 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla CCIAA di Modena o da un organismo conforme alla norma UNI EN 45011 designato dalla CCIAA stessa.