

Ordinanza del DFI concernente i funghi commestibili e il lievito

817.022.106

del 23 novembre 2005 (Stato 1° gennaio 2012)

Il Dipartimento federale dell'interno (DFI),

visto l'articolo 4 capoverso 2, 26 capoversi 2 e 5 e 27 capoverso 3 dell'ordinanza del 23 novembre 2005¹ sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr),

ordina:

Capitolo 1: Oggetto e campo d'applicazione

Art. 1

Le presente ordinanza definisce le seguenti derrate alimentari, ne stabilisce i requisiti e disciplina la loro particolare caratterizzazione:

- a. funghi commestibili;
- b. lievito.

Capitolo 2: Funghi commestibili

Sezione 1: Definizioni e requisiti generali

Art. 2

¹ I funghi commestibili sono le infruttescenze commestibili delle specie dei funghi superiori idonee come alimenti, se necessario dopo una corrispondente preparazione.

² I funghi commestibili devono essere resi conservabili mediante uno dei seguenti procedimenti:

- a. surgelazione;
- b. pastorizzazione;
- c. sterilizzazione;
- d. immersione in liquidi o soluzioni;
- e. essiccazione;
- f. fermentazione;
- g. conservazione di breve durata mediante fermentazione acido-lattica (funghi insilati);

RU 2005 6017

¹ RS 817.02

- h. altri procedimenti atti a prolungare la conservabilità; sono riservate le disposizioni dell'articolo 20 ODerr sulla procedura concernente l'obbligo di autorizzazione.

³ I funghi commestibili trasformati sono prodotti ottenuti da funghi commestibili freschi o resi conservabili, che sono stati elaborati in forma di granulati, polveri, paste, masse per guarnire, estratti o concentrati e che sono consegnati ai consumatori come tali o come derrate alimentari pronte per la cottura.

⁴ I funghi commestibili destinati al consumo devono essere sufficientemente sviluppati e maturi, affinché possano essere identificati senza particolare dispendio.

Sezione 2: Lista positiva²

Art. 3

¹ Come funghi commestibili sono ammessi unicamente i funghi elencati nell'allegato 1.

² e ³ ...³

Sezione 3: Requisiti particolari

Art. 4 Funghi commestibili freschi

¹ I funghi commestibili freschi devono presentare l'odore e il sapore caratteristico della specie; devono essere puliti e non devono essere impregnati d'acqua.

² I funghi commestibili seguenti non sono considerati freschi e non devono essere consegnati ai consumatori:

- a. funghi troppo maturi, stagionati troppo a lungo o alterati;
- b.⁴ funghi ammuffiti o danneggiati da insetti o bruchi;
- c. funghi le cui parti danneggiate non possono essere asportate.

³ I funghi commestibili freschi devono essere sottoposti, prima della consegna ai consumatori, unicamente a una pulitura meccanica secca della superficie.

⁴ Per il trasporto e la consegna ai consumatori, i funghi commestibili freschi devono essere sistemati in modo tale da essere aerati.⁵

² Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU 2008 995).

³ Abrogati dal n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU 2008 995).

⁴ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU 2008 995).

⁵ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU 2008 995).

Art. 5⁶**Art. 6** Funghi commestibili secchi¹ e ² ...⁷

³ I funghi commestibili secchi devono rimanere riconoscibili macroscopicamente.

⁴ La parte dei frammenti di funghi che attraversano un setaccio a maglie di 5 ($\pm 0,25$) mm, non deve superare il 6 per cento in massa.

⁵ Il tenore d'acqua dei funghi commestibili secchi non deve superare i valori seguenti:

- a. funghi liofilizzati: 6 per cento in massa;
- b. funghi essiccati all'aria: 12 per cento in massa;
- c. funghi Shiitake secchi: 13 per cento in massa.

Art. 7⁸ Polvere di funghi e granulato di funghi

Il tenore d'acqua della polvere di funghi non deve superare il 9 per cento in massa e quello del granulato di funghi il 13 per cento in massa.

Art. 8 Funghi commestibili in conserve umide

¹ Per sbollentare i funghi commestibili destinati alla conserva umida devono essere usati:

- a. sale da cucina;
- b. additivi ammessi secondo l'ordinanza del 23 novembre 2005⁹ sugli additivi.

Art. 9 e 10¹⁰**Art. 11** Succo di tartufi

¹ Il «succo di tartufi» è un estratto liquido, che viene ottenuto alla prima sterilizzazione dei tartufi interi oppure di parti di tartufi delle specie *Tuber* che figurano nell'allegato 1.¹¹

² È permessa un'aggiunta di sale da cucina (non superiore al 5 per cento in massa), di spezie o di acquavite.

⁶ Abrogato dal n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU **2008** 995).

⁷ Abrogati dal n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU **2008** 995).

⁸ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU **2008** 995).

⁹ [RU **2005** 6191, RU **2007** 2977 art. 7]. Vedi ora l'O del DFI del 22 giu. 2007 sugli additivi ammessi nelle derrate alimentari (RS **817.022.31**).

¹⁰ Abrogati dal n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU **2008** 995).

¹¹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU **2008** 995).

Art. 12 Estratti di funghi e concentrati di funghi

¹ Per estratti di funghi si intendono estratti di funghi commestibili ottenuti con acqua potabile o grassi commestibili. Essi possono essere conservati con sale da cucina.

² Per concentrati di funghi s'intendono estratti di funghi commestibili concentrati fino a consistenza viscosa, con eventuale aggiunta di sale da cucina come conservante.

³ a 6 ...¹²

Art. 13 Derrate alimentari con funghi commestibili pronte per la cottura

¹ ...¹³

² Nella preparazione di funghi commestibili per le derrate alimentari pronte per la cottura valgono per analogia i requisiti dell'articolo 2 capoverso 4 nonché gli articoli 4–8.¹⁴

Art. 14 Funghi commestibili preimballati

I seguenti requisiti valgono per i funghi commestibili preimballati, pronti per la consegna ai consumatori:

- a. negli imballaggi di funghi commestibili freschi o surgelati come anche nelle conserve di funghi commestibili in umido, il numero dei cappelli deve essere pressoché uguale a quello dei gambi;
- b. negli imballaggi di funghi commestibili freschi, surgelati o secchi, come anche in quelli di conserve in umido, sono ammessi unicamente cappelli interi;
- c. imballaggi contenenti unicamente gambi di funghi non devono essere messi in commercio.

Art. 15 Tolleranze di difetti

Per il commercio professionale con funghi commestibili valgono le tolleranze di difetti di cui all'allegato 2.

Sezione 4: Caratterizzazione**Art. 16** Denominazione specifica

¹ Sui contenitori e gli imballaggi di funghi commestibili deve figurare la denominazione della specie. Se non esiste una denominazione della specie nella lingua ufficiale oppure se essa non è chiara, deve essere indicata la denominazione latina.

¹² Abrogati dal n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU **2008** 995).

¹³ Abrogato dal n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU **2008** 995).

¹⁴ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU **2008** 995).

^{1bis} Possono essere designati come «funghi porcini» o «boleti» le cinque specie *Boletus aereus*, *Boletus aestivalis* (*Boletus reticulatus*), *Boletus edulis*, *Boletus mamorensis* e *Boletus pinophilus*.¹⁵ Se una di queste specie è indicata come denominazione specifica, essa sola deve essere presente.¹⁶

² ...¹⁷

³ Nel caso dei funghi commestibili preimballati consegnati esclusivamente come cappelli interi, la denominazione specifica è «cappelli di X» (X = nome della specie).

⁴ ...¹⁸

⁵ La denominazione specifica degli estratti e dei concentrati di funghi è: «estratto di X» o «concentrato di X» (X = nome della specie).¹⁹

Art. 17 Ulteriore caratterizzazione

¹ Oltre alle indicazioni di cui all'articolo 2 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005³ sulla caratterizzazione e la pubblicità delle derrate alimentari devono figurare:

- a. l'indicazione «preparato con funghi secchi» per i prodotti preparati con funghi commestibili secchi;
- b.²⁰ la denominazione «fungo coltivato» o «fungo commestibile coltivato» per i funghi commestibili freschi coltivati.

² Le derrate alimentari tartufate devono essere caratterizzate come segue:

- a. «trifolato», «tartufato» oppure «con tartufi», se la quota di tartufi è di almeno il 3 per cento in massa, riferita al prodotto finito;
- b. «trifolato al X %», «tartufato al X %» oppure «con X % di tartufi», se la quota di tartufi è di almeno 1 per cento in massa, riferita al prodotto finito.

³ Le derrate alimentari, il cui tenore di tartufi è inferiore all'1 per cento in massa, riferito al prodotto finito, non devono essere designate con denominazioni che ricordino i tartufi.

⁴ ...²¹

¹⁵ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 ott. 2011, in vigore dal 1° gen. 2012 (RU **2011** 4847).

¹⁶ Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU **2008** 995).

¹⁷ Abrogato dal n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU **2008** 995).

¹⁸ Abrogato dal n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU **2008** 995).

¹⁹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU **2008** 995).

³ RS **817.022.21**

²⁰ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU **2008** 995).

²¹ Abrogato dal n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU **2008** 995).

Capitolo 3: Lievito

Art. 18 Definizioni

¹ Il lievito di panetteria è un lievito di coltura superiore (*Saccharomyces cerevisiae* e i suoi ibridi), usato per allentare la pasta.

² Il lievito compresso è un lievito di panetteria, parzialmente liberato dall'acqua aderente. Esso deve costituire una massa omogenea, umida, pastosa o friabile, di colore grigio giallastro, ma non deve essere né glutinosa né untuosa al tatto e deve avere un odore leggermente acidulo che ricorda quello dei prodotti di fermentazione.

³ Il lievito di panetteria secco è un lievito di panetteria essiccato con precauzione, che deve essere reidratato prima dell'uso.

⁴ Il lievito secco instant è un lievito di panetteria essiccato con precauzione che, per la preparazione dell'impasto, è mescolato in forma secca direttamente con la farina.

⁵ Il lievito liquido è lievito di panetteria con elevato tenore di acqua.

Art. 19 Requisiti

¹ Il lievito compresso può contenere al massimo 1 per cento di massa di amido (dall'impiego di materie ausiliarie per la filtrazione) e 0,3 per cento in massa di olio commestibile (dall'impiego di olio di confezionamento). Il tenore di acqua non deve superare il 75 per cento in massa.

² La sostanza secca del lievito di panetteria secco deve essere almeno il 90 e quella del lievito secco istantaneo almeno il 93 per cento in massa.

³ Il tenore di acqua del lievito liquido non deve superare l'80 per cento in massa.

⁴ L'estratto di lievito, che viene consegnato come tale ai consumatori, non può contenere più di 25 per cento in massa di acqua e non più di 15 per cento in massa di sale commestibile. Il tenore di azoto da aminoacidi deve essere di almeno il 3 per cento in massa.

Sezione 4: Adeguamento degli allegati

Art. 20

L'UFSP adegua regolarmente gli allegati della presente ordinanza allo stato attuale della tecnica e della scienza nonché al diritto dei più importanti partner commerciali della Svizzera.

Capitolo 5: Disposizioni finali

Art. 21 Diritto previgente: abrogazione

L'ordinanza del 26 giugno 1995⁵ sui funghi commestibili è abrogata.

Art. 22

La presente ordinanza entra in vigore il 1° gennaio 2006.

Disposizioni transitorie della modifica del 7 marzo 2008²²

Le derrate alimentari interessate dalle modifiche del 7 marzo 2008 della presente ordinanza possono essere importate, fabbricate e caratterizzate secondo il diritto anteriore ancora sino al 31 marzo 2009. Possono essere consegnate ai consumatori fino a esaurimento delle scorte.

⁵ [RU 1995 3337, 1997 1483, 2002 781]
²² RU 2008 995

Allegato I²³
(art. 3 e 11 cpv. 1)

Lista dei funghi ammessi come funghi commestibili
(lista positiva)

Osservazioni relative alla lista positiva

- A Funghi commestibili ammessi alla coltivazione
- B Funghi commestibili ammessi soltanto se coltivati
- C Non sono ammessi ovoli chiusi
- D Fungo ammesso se sbollentato o essiccato

Sono idonei al consumo privato i funghi commestibili selvatici freschi che figurano nella presente lista nonché altri funghi secondo il disciplinamento cantonale e il livello di conoscenza del controllore ufficiale di funghi.

Nome latino	Sinonimi del nome latino	Nome italiano	Os-serva-zioni
Agaricus <i>Agaricus arvensis</i> Schaeff.: Fr. <i>Agaricus augustus</i> Fr. <i>Agaricus bisporus</i> (J.E. Lange) Pilát (et varietates) <i>Agaricus blazei</i> Murrill <i>Agaricus campestris</i> L. <i>Agaricus haemorrhoidarius</i> Schulzer	Spesso considerato come sinonimo dell' <i>Agaricus silvaticus</i>	Champignon, Agarico Prataiolo	A
<i>Agaricus silvaticus</i> Schaeff. <i>Agaricus silvicola</i> (Vittad.) Peck		Prataiolo maestoso Prataiolo coltivato, Champignon	A
<i>Agaricus urinascens</i> (Jul. Schäff. & F.H. Möller) Singer		Agarico blazei Prataiolo	B
		Agarico dei boschi, Prataiolo maggiore Prataiolo maggiore	
Agrocybe <i>Agrocybe cylindracea</i> (DC) Gillet	<i>Agrocybe aegerita</i> (Brig.) Sing.	Pioppino, Piopparello.	A
Albatrellus <i>Albatrellus ovinus</i> (Schaeff.) Kotl.& Pouzar	<i>Scutiger ovinus</i> (Schaeff.) Murrill	Poliporo Poliporo ovino	

23 Nuovo testo giusta il n. II dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU 2008 995).

Nome latino	Sinonimi del nome latino	Nome italiano	Os-serva-zioni
Amanita <i>Amanita caesarea</i> (Scop.) Pers. <i>Amanita rubescens</i> Pers.		Amanita Ovolo buono Tignosa vinata	C
Armillaria <i>Armillaria mellea</i> (Vahl) P. Kumm. agg.		Armillaria Chiodino	D
Auricularia <i>Auricularia auricula-judae</i> (Fr.) Quél. <i>Auricularia polytricha</i> (Mont.) Sacc.	<i>Hirneola auricula-judae</i> (L.) Berk.	Orecchio di Giuda	A
Boletus <i>Boletus aereus</i> Bull. <i>Boletus aestivalis</i> (Paulet) Fr. <i>Boletus appendiculatus</i> Schaeff. <i>Boletus edulis</i> Bull. <i>Boletus erythropus</i> Pers. <i>Boletus mamorensis</i> Redeuilh <i>Boletus pinophilus</i> Pilat et Dermek	<i>Boletus reticulatus</i> Schaeff. <i>Boletus pinicola</i> (Vittad.)	Porcino Porcino nero, Porcino bronzeo, Bronzino Boleto estivo, Boleto reticolato Boleto appendicolato Porcino, Boleto edule Boleto dal piede rosso Boleto pinicola, Boleto dei pini	A
Calocybe <i>Calocybe gambosa</i> (Fr.) Singer		Prugnolo, Fungo di San Giorgio, Spinarolo	
Calvatia <i>Calvatia utriformis</i> (Bull.) Jaap	<i>Handkea utriformis</i> (Bull.) Kreisel	Vescia areolata	
Cantharellus <i>Cantharellus aurora</i> (Batsch) Kuyper <i>Cantharellus cibarius</i> Fr. <i>Cantharellus cinereus</i> Pers. <i>Cantharellus tubaeformis</i> (Bull.) Fr.	<i>Cantharellus lutescens</i> (Pers.: Fr.) Fr. <i>Cantharellus xanthopus</i> (Pers.) Duby	Cantarello Finferla, Cantarello giallo Gallinaccio Cantarello a tromba	
Chroogomphus <i>Chroogomphus helveticus</i> (Singer) M.M. Moser		Gomfidio Gomfidio elvetico	

Nome latino	Sinonimi del nome latino	Nome italiano	Os- serva- zioni
<i>Chroogomphus rutilus</i> (Schaeff.) O. K. Mill.			
Clitocybe <i>Clitocybe geotropa</i> (Bull.) Quél.		Clitocibe Agarico geotropo	
Clitopilus <i>Clitopilus prunulus</i> (Scop.) P. Kumm.		Prugnolo Prugnolo bastardo, Falso prugnolo	
Coprinus <i>Coprinus comatus (forma ovatus)</i> (O.F. Müll.) Pers.		Coprino Agarico chiomato	B
Cortinarius <i>Cortinarius praestans</i> Cordier		Cortinario Cortinario prestante	
Craterellus <i>Craterellus cornucopioides</i> (L.) Pers.		Craterello Corno dell'abbondanza, Trombetta dei morti	
Dendropolyporus <i>Dendropolyporus umbellatus</i> (Pers.) Jülich		Grifola umbellata	A
Flammulina <i>Flammulina velutipes</i> (Curtis) Singer		Agarico vellutato	A
Gomphidius <i>Gomphidius glutinosus</i> (Schaeff.) Fr.		Gonfidio glutinoso, Chiodello	
Gomphus <i>Gomphus clavatus</i> (Pers.: Fr.) Gray		Cantarello violetto	
Grifola <i>Grifola frondosa</i> (Dicks.) Gray		Griffone, Fungo reale	A
Hericium <i>Hericium erinaceus</i> (Bull.) Pers.		Pom pom bianco	B
Hydnum <i>Hydnum repandum</i> L. <i>Hydnum rufescens</i> Pers.		Idnacea Steccherino dorato	

Nome latino	Sinonimi del nome latino	Nome italiano	Os- serva- zioni
Hygrophorus <i>Hygrophorus marzuolus</i> (Fr.) Bres.		Dormiente, Fungo marzuolo	
Kuehneromyces <i>Kuehneromyces mutabilis</i> (Schaeff.) Singer & A.H. Sm.	<i>Pholiota mutabilis</i> (Schaeff.) P. Kumm.	Famigliola gialla	B
Laccaria <i>Laccaria amethystea</i> (Bull.) Murrill <i>Laccaria bicolor</i> (Maire) P.D. Orton <i>Laccaria laccata</i> (Scop.) Fr.	<i>Laccaria amethystina</i> Cooke	Laccaria Agarico color ametista Agarico laccato	
Lactarius <i>Lactarius deliciosus</i> (L.) Gray <i>Lactarius deterrimus</i> Gröger <i>Lactarius lignyotus</i> Fr. <i>Lactarius picinus</i> Fr. <i>Lactarius salmonicolor</i> R. Heim & Leclair <i>Lactarius sanguifluus</i> (Paulet) Fr. <i>Lactarius semisanguifluus</i> R. Heim & Leclair <i>Lactarius volemus</i> (Fr.) Fr.		Lattario Fungo del sangue, Lapacendro buono Lattario scadente Lattario color lignite Fungo del sangue Peveraccio giallo	
Langermannia <i>Langermannia gigantea</i> (Batsch) Rostk	<i>Calvatia gigantea</i> (Batsch) Lloyd	Vescia gigante, Vescia di lupo gigante	
Leccinum <i>Leccinum aurantiacum</i> (Bull.) Gray <i>Leccinum carpini</i> (R. Schulz) M.M. Moser ex D.A. Reid <i>Leccinum duriusculum</i> (Schulzer) Singer <i>Leccinum scabrum</i> (Bull.) Gray <i>Leccinum versipelle</i> (Fr. & Hök) Snell	<i>Leccinum rufum</i> (Schaeff.) Kreisel	Porcinello rosso Boletto scabro, Porcinello grigio Albatrello, Porcinello grigio Boletto scabro, Porcinello	
Lentinula <i>Lentinula edodes</i> (Berk.) Pegler	<i>Lentinus edodes</i> (Berk.) Singer	Shiitake	A

Nome latino	Sinonimi del nome latino	Nome italiano	Os-servazioni
Lepista <i>Lepista irina</i> (Fr.) H.E. Bigelow <i>Lepista nuda</i> (Bull.) Cooke <i>Lepista saeva</i> (Fr.) P.D. Orton	<i>Lepista personata</i> (Fr.) Cooke	Agarico a odore di iris Agarico violetto	A
Lycoperdon <i>Lycoperdon perlatum</i> Pers. <i>Lycoperdon pyriforme</i> Schaeff.		Lycopерdo Vescia minore Vescia piriforme	
Lyophyllum <i>Lyophyllum decastes</i> (Fr.) Singer <i>Lyophyllum fumosum</i> (Pers.) P.D. Orton <i>Lyophyllum ulmarium</i> (Bull.) Kühner	<i>Lyophyllum loricatum</i> (Fr.) Kuehner <i>Lyophyllum aggregatum</i> (Schaeff.) Kühner <i>Hypsizygus ulmarius</i> (Bull.) Redhead, <i>Hypsizygus tessulatus</i>		A
Macrolepiota <i>Macrolepiota procera</i> (Scop.) Singer <i>Macrolepiota rhacodes</i> (Vittad.) Singer	<i>Macrolepiota rachodes</i> <i>Chlorophyllum rhacodes</i> (Vittad.) Vellinga	Mazza di tamburo, Parasole Agarico racode	
Marasmius <i>Marasmius oreades</i> (Bolton) Fr.		Gambasecca	
Morchella <i>Morchella conica</i> Krombh.. <i>Morchella esculenta</i> (L.: Fr.) Pers. (et varietates) <i>Morchella semilibera</i> DC.: Fr.	<i>Morchella elata</i> Fr. (et varietates) <i>Morchella gigas</i> (Batsch: Fr.) Pers. (et varietates)	Spugnola Spugnola conica Spugnola Spugnola minore	
Pholiota <i>Pholiota nameko</i> (T. Itô) S. Ito & S. Imai		Foliota	B
Pleurotus <i>Pleurotus cornucopiae</i> (Paulet) Rolland		Pleuroto	B

Nome latino	Sinonimi del nome latino	Nome italiano	Os- serva- zioni
<i>Pleurotus eryngii</i> (DC.: Fr.) Gillet <i>Pleurotus ostreatus</i> (Jacq.: Fr.) P. Kumm. (et varietates)		Cardoncello, Cardarel- lo Gelone, Agarico Ostreato, Orecchione	B A
Rozites <i>Rozites caperatus</i> (Pers.) P. Karst.		Foliota grinzosa	
Russula <i>Russula cyanoxantha</i> (Schaeff.) Fr. <i>Russula integra</i> L. Fr. <i>Russula mustelina</i> Fr. <i>Russula vesca</i> Fr. <i>Russula virescens</i> (Schaeff.) Fr.		Colombina iridescente, Russola maggiore Russola buona Russola mustelina Russola edule Colombina verde	
Sarcodon <i>Sarcodon imbricatus</i> (L.: Fr.) P. Karst.		Steccherino bruno	
Sparassis <i>Sparassis brevipes</i> Krombh. <i>Sparassis crispa</i> (Wulfen) Fr.			A A
Stropharia <i>Stropharia rugosoannulata</i> Farl. ex Murrill.		Strofaria	A
Suillus <i>Suillus bovinus</i> (Pers.) Roussel <i>Suillus collinitus</i> (Fr.) O.Kuntze <i>Suillus granulatus</i> (L.) Roussel <i>Suillus grevillei</i> (Klotsch) Singer <i>Suillus luteus</i> ((L.) Roussel	<i>Suillus flavus</i> (With.) Singer	Boleto granuloso, Pinarello Boleto elegante, Laricino Boleto giallo, Pinarello	
Terfezia <i>Terfezia arenaria</i> (Moris) Trappe <i>Terfezia boudieri</i> Chatin.			
Tremella <i>Tremella fuciformis</i> Berk.			B

Nome latino	Sinonimi del nome latino	Nome italiano	Os- serva- zioni
Tricholoma <i>Tricholoma matsutake</i> (S. Ito & S. Imai) Singer <i>Tricholoma portentosum</i> (Fr.) Quél.	<i>Tricholoma caligatum</i> (Viv.) Ricken; <i>Tricholoma nauseosum</i> (Blytt) Kytövuori; <i>Tricholoma dulciolens</i> Kytövuori	Tricoloma Matsutake Tricoloma portentoso	B
Tuber <i>Tuber aestivum</i> Vittad. <i>Tuber borchii</i> Vittad. <i>Tuber brumale</i> Vittad. <i>Tuber indicum</i> Cooke & Massee <i>Tuber magnatum</i> Pico <i>Tuber melanosporum</i> Vittad. <i>Tuber mesentericum</i> Vittad. <i>Tuber uncinatum</i> Chatin	<i>Tuber albidum</i> Pico <i>Tuber himalayense</i> Zhang & Minter	Tartufo Tartufo nero d'estate Bianchetto, Marzuolo, Marzaiuolo Tartufo invernale Tartufo d'Alba Tartufo nero di Norcia e Spoleto, Tartufo nero pregiato Tartufo nero ordinario, Tartufo di Bagnoli Tartufo uncinato	
Verpa <i>Verpa bohemica</i> (O.F. Müll.) Sw.		Verpa	
Volvariella <i>Volvariella esculenta</i> (Massee) Singer	<i>Volvariella volvacea</i> (Bull.) Singer		B
Xerocomus <i>Xerocomus badius</i> (Fr.) Kühner <i>Xerocomus chrysenteron</i> (Bull.) Quél. <i>Xerocomus subtomentosus</i> (L.) Fr.		Boletto baio Boletto a carne dorata Boletto subtomentoso	

Allegato 2²⁴
(art. 15)

Tolleranze di difetti dei funghi

Osservazione: tutti i dati valgono quali valori massimi in percento in massa sul lotto esaminato.

Forme commerciali	Tipo di difetto				
	Impurità minerali	Impurità organiche ^{a)}	Funghi carbonizzati in parte o del tutto	Funghi ammuffiti, visibili a occhio nudo	Funghi forati da vermi
					Totale
<i>Funghi commestibili freschi</i>					
– coltivati	0,5	8 ^{b)}	–	–	1
– selvatici	1	0,3	–	–	6/10 ^{c)}
<i>Funghi commestibili surgelati</i>					
– coltivati	0,2	0,02	–	–	1
– selvatici	0,2	0,02	–	–	6/10 ^{c)}
<i>Funghi commestibili essiccati</i>					
– coltivati	2	1	2	2	0,5
– selvatici	2	1	2	2	d)
<i>Granulati e polveri di funghi</i>	2	–	–	–	–
<i>Funghi in conserve umide, comprese le paste di funghi</i>					
– coltivati	0,2	0,02	–	–	1
– selvatici	0,2	0,02	–	–	6/10 ^{c)}

- a) impurità di provenienza vegetale
b) compreso il composto aderente
c) genere *Boletus* (porcini)
d) differenza fino al 15 per cento dei difetti totali

²⁴ Nuovo testo giusta il n. II dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU 2008 995).

