

SERVIZIO AGRICOLTURA SOSTENIBILE

IL RESPONSABILE

LUCIO BOTARELLI

Al Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali
Dipartimento delle politiche competitive, della qualità
agroalimentare, ippiche e della pesca
Direzione generale per la promozione della qualità
agroalimentare e dell'ippica
PQAI1 – Agricoltura biologica
saq1@pec.politicheagricole.gov.it
pqai1@politicheagricole.it
Via XX Settembre, 20
00187 – Roma

E p.c. al Dipartimento ICQRF
Direzione Generale della prevenzione e del contrasto
alle frodi agro-alimentari
Ufficio PREF 2
Via Quintino Sella, 42
00187 – Roma
PREF2@pec.politicheagricole.gov.it

E al ICQRF Emilia-Romagna e Marche
icqrf.bologna@pec.politicheagricole.gov.it
aoo.icqrf.bo@pec.politicheagricole.gov.it
Via Nazario Sauro, 20
40121 – Bologna

Oggetto: produzione di funghi tipo champignon

Durante l'attività di vigilanza 2020 sugli organismi di controllo della produzione biologica, questo ufficio ha rilevato una particolare situazione in relazione ad una azienda dedita alla produzione di funghi champignon biologici.

L'attività produttiva consiste nella produzione in apposite "stanze" di funghi *Agaricus bisporus*, comunemente detti prataioli o champignon, con l'utilizzo di substrato inoculato del relativo micelio. L'azienda produce sia la tipologia champignon "bianco" sia la tipologia "crema" (di colore più scuro) con metodo biologico e non biologico. La struttura dispone di numerose "stanze" ove il substrato inoculato con il micelio viene depositato su banchi sopra suolo, di norma su tre livelli, per tutta la lunghezza della stanza. Il ciclo produttivo per ciascuna stanza così preparata è inferiore al mese; quando si produce lo champignon biologico la sanificazione dell'ambiente è svolta senza l'uso di prodotti non ammessi dai Regolamenti per la produzione biologica, si utilizza substrato composto conformemente all'articolo 6 del Reg. 889/2008 (l'azienda utilizza una miscela di torba nera, torba bionda, calce ed acqua) che viene inoculato con micelio certificato biologico. L'azienda dedica di volta in volta interamente una o più stanze al ciclo produttivo di fungo biologico, ma contemporaneamente avviene la produzione del fungo champignon non biologico, anch'esso *Agaricus bisporus*, nelle restanti stanze (sono 30 in totale). Le procedure di produzione sono descritte nel piano di autocontrollo HACCP, i cicli produttivi sono nettamente separati e tracciati attraverso un sistema di tracciabilità che impedisce la commistione fra le produzioni ed ogni inizio ciclo di produzione biologica viene comunicato all'OdC.

Viale della Fiera, 8
40127 Bologna

tel. 051.527.4257
fax 051.527.4256

E-mail: agrisost@regione.emilia-romagna.it
PEC: agrisost@postacert.regione.emilia-romagna.it

Questa produzione avviene in strutture chiuse, non in connessione con il suolo e con condizioni di temperatura, umidità ed illuminazione non naturali. In altre strutture aziendali, l'azienda produce anche conserve alimentari certificate biologiche, usando come materia prima la propria produzione di champignon biologici.

L'intera attività è stata notificata a questa Regione sin dall'anno 2009 e, come si evince dalle diverse Notifiche di attività succedute nel tempo (la più remota ora in nostro possesso risale al 2011), è stata sempre inquadrata come "preparazione", cioè tipologia "B". Lo stesso OdC ha rilasciato il Documento Giustificativo definendo l'attività come "preparazione", ed ha confermato questo inquadramento anche nei DG che si sono succeduti fino ad oggi. Nel 2019 l'azienda ha acquisito anche alcuni terreni ad orientamento seminativo-foraggero e pertanto oggi è inquadrata come attività "AB".

I Regolamenti UE per la produzione biologica non stabiliscono il dettaglio dello standard produttivo, né le caratteristiche delle strutture idonee per la produzione di funghi; il Reg. (UE) n. 889/2008 descrive unicamente le caratteristiche del substrato di crescita come indicato precedentemente.

Codesto ufficio PQAI1, il 16/5/2018 ha risposto ad un quesito su questo stesso tema indicando che l'attività di produzione di funghi è parificabile all'attività di produzione vegetale e, come tale, sottostà alla norma prevista all'articolo 11 del Reg. (UE) 834/2007. La norma prevede la possibilità di non convertire tutte le unità produttive dell'azienda solo se i siti di produzione sono dedicati alla produzione di piante (=funghi) di varietà distinte facilmente distinguibili.

Alla luce di questa indicazione, poiché il fungo prodotto nell'azienda in parola con il metodo biologico e con il metodo non biologico è sempre *Agaricus bisporus*, l'azienda dovrebbe attuare correttivi per operare conformemente ai Regolamenti UE, e conseguentemente, l'impostazione del controllo eseguito dall'OdC dovrebbe essere oggetto di completa revisione.

In considerazione dell'importanza degli adeguamenti da porre in opera da parte dell'azienda, finanche l'ipotesi di dismissione della produzione biologica, chiediamo al competente ufficio PQAI1 la conferma di quali siano le norme da seguire per la tipologia di processo produttivo sopradescritta anche alla luce di quanto applicato in altri SM e di eventuali nuove determinazioni raggiunte della Commissione UE e dai gruppi di esperti EGTOP per le produzioni particolari come questa (si fa riferimento ad es. al Final Report EGTOP/6/13 relativo alla greenhouse production).

Grati per il riscontro che vorrete darci, porgo i più cordiali saluti.

Il Responsabile di Servizio

Lucio Botarelli

(firmato digitalmente)

MF/