Gazzetta Ufficiale n. 249 del 24-10-1998

MINISTERO DELL'INDUSTRIA
DEL COMMERCIO E DELL'ARTIGIANATO

**DECRETO 9 ottobre 1998.
Menzioni qualificative che accompagnano la denominazione di vendita
dei funghi secchi.**
IL MINISTRO DELL'INDUSTRIA
DEL COMMERCIO E DELL'ARTIGIANATO

Vista la legge 23 agosto 1993, n. 352, recante le norme quadro in
materia di raccolta e di commercializzazione dei funghi epigei
freschi e conservati;
Visto il decreto del Presidente della Repubblica 14 luglio 1995, n.
376, con il quale e' stato adottato il regolamento concernente la
disciplina della raccolta e della commercializzazione dei funghi
epigei freschi e conservati ed in particolare l'art. 5, comma 6, ai
sensi del quale il Ministro dell'industria, del commercio e
dell'artigianato deve stabilire le menzioni qualificative che devono
accompagnare la denominazione di vendita dei funghi secchi;
Ritenuta la necessita' di ottemperare a tale obbligo;
Vista la notifica effettuata ai servizi della Commissione europea
ai sensi della direttiva n. 83/189/CE e successive modificazioni;

Decreta:
Art. 1.

1. La denominazione di vendita dei funghi porcini secchi deve
essere accompagnata dalle menzioni qualificative qui di seguito
riportate:
a) "extra", se rispondono alle seguenti caratteristiche:

1) presentazione:
solofette e/o sezioni di
cappello e/o di gambo, complete
all'atto del confezionamento, in
quantita' non inferiore al 60%
della quantita' del prodotto
finito;
coloredella carne all'atto del
confezionamento: da bianco a crema;
eventualepresenza di briciole
provenienti solo da frammenti di
manipolazione;
2) requisiti:
tramitidi larve: non piu' del 10%
m/m;
imenio annerito: non piu' del 5%
m/m;
b) "speciali", se rispondono alle seguenti caratteristiche:

1) presentazione:
sezioni di cappello e/o di gambo;
coloredella carne all'atto
del confezionamento: da crema
a nocciola;
presenzadi briciole provenienti
solo da frammenti di manipolazione;
2) requisiti:
tramitidi larve: non piu' del 15%
m/m;
imenio annerito: non piu' del 10%
m/m;
c) "commerciali", se rispondono alle seguenti caratteristiche:

1) presentazione:
sezioni di fungo anche a pezzi
con briciole: non piu' del 15% m/m;
coloredella carne all'atto del
confezionamento: da marrone chiaro
a marrone scuro (presenza di
briciole provenienti da frammenti
di manipolazione);
2) requisiti:
tramitidi larve: non piu' del 25%
m/m;
imenio annerito: non piu' del 20%
m/m;
d) "briciole", se rispondono alle seguenti caratteristiche:

1) presentazione:
frammenti di sezioni di fungo
tali da consentire
l'identificazione della specie di
appartenenza;
2) requisiti:
tramitidi larve: non piu' del 25%
m/m;
imenio annerito: non piu' del 20%
m/m.

e) "in polvere", se ottenuti dalla macinazione di funghi porcini
secchi: devono presentare un contenuto di umidita' non superiore a 9%
m/m.
2. I funghi porcini secchi, provenienti da altri Paesi dell'Unione
europea o originari di Paesi aderenti all'Accordo sullo spazio
economico europeo, possono essere commercializzati anche con altre
menzioni qualificative purche' stabilite dalle legislazioni vigenti
nei Paesi di provenienza.
3. Le disposizioni del presente decreto entrano in vigore
centottanta giorni dopo la pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale
della Repubblica italiana.
Roma, 9 ottobre 1998
Il Ministro: Bersani