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