

Decreto del Presidente della Repubblica 14 luglio 1995, n. 376

Regolamento concernente la disciplina della raccolta e della commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati

Il Presidente della Repubblica

Visto l'art. 87, comma 5, della Costituzione;

Vista la legge 22 febbraio 1994, n. 146, e, in particolare, l'art. 50, il quale stabilisce che, con la procedura prevista dall'art. 4, comma 5, della legge 9 marzo 1989, n. 86, possono essere emanate norme regolamentari per rivedere la produzione e la commercializzazione dei prodotti alimentari conservati e non, anche se disciplinati con legge;

Vista la legge 9 marzo 1989, n. 86, recante norme generali sulla partecipazione dell'Italia al processo normativo comunitario e sulle procedure di esecuzione degli obblighi comunitari;

Visto l'art. 17, comma 2, della legge 23 agosto 1988, n. 400, recante disciplina dell'attività di Governo e ordinamento della Presidenza del Consiglio dei Ministri;

Vista la legge 30 aprile 1963, n. 283, concernente la disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, e successive integrazioni e modificazioni;

Visto il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, recante attuazione delle direttive 85/395/CE e 89/396/CE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari;

Vista la legge 23 agosto 1993, n. 352, recante le norme quadro di materia di raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati;

Ritenuta la necessità di modificare alcune norme della legge 23 agosto 1993, n. 352, allo scopo di conformare la disciplina dei funghi epigei ai principi e alle norme di diritto comunitario e assicurare la tutela della salute umana;

Udito il parere del Consiglio di Stato, espresso nell'adunanza generale del 15 dicembre 1994;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 2 giugno 1995;

Sulla proposta del Presidente del Consiglio dei Ministri dell'industria, del commercio e dell'artigianato, della sanità e del bilancio e della programmazione economica e per il coordinamento delle politiche dell'Unione europea;

Emana il seguente regolamento:

Art. 1 (Ispettorati micologici) Art. 9, comma 1, legge 23 agosto 1993, n. 352

Il Ministero della sanità stabilisce, con proprio decreto, entro il 31 dicembre 1996, i criteri per il rilascio dell'attestato di micologo e le relative modalità.

Le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano istituiscono ed organizzano, nell'ambito delle aziende USL, uno o più centri di controllo micologico pubblico (ispettorati micologici).

Art. 2 (Vendita di funghi freschi spontanei) Art. 14, legge 23 agosto 1993, n. 352

La vendita dei funghi freschi spontanei è soggetta ad autorizzazione comunale.

L'autorizzazione comunale viene rilasciata esclusivamente agli esercenti che siano stati riconosciuti idonei alla identificazione delle specie fungine commercializzate dai competenti servizi territoriali della regione o delle province autonome di Trento e Bolzano.

La vendita dei funghi coltivati freschi rimane assoggettata alla normativa vigente per i prodotti ortofrutticoli.

Per l'esercizio dell'attività di vendita, lavorazione, conservazione e confezionamento delle diverse specie di funghi, è richiesta l'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti.

Art. 3 (Certificazione sanitaria) Art 15, legge 23 agosto 1993, n. 352

La vendita dei funghi freschi spontanei destinati al dettaglio è consentita, previa certificazione di avvenuto controllo da parte dell'azienda USL, secondo le modalità previste dalle autorità regionali e delle province autonome di Trento e Bolzano.

Art. 4 (Commercializzazione delle specie di funghi) Art 16, legge 23 agosto 1993, n. 352

È consentita la commercializzazione delle specie di funghi freschi spontanei e coltivati, elencate all'allegato I.

Le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano integrano, con propri provvedimenti, l'elenco delle specie di cui all'allegato I con altre specie commestibili riconosciute idonee alla commercializzazione in ambito locale, e ne danno comunicazione al Ministero della sanità che provvede alla pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica.

È consentita la commercializzazione di altre specie di funghi freschi spontanei e coltivati provenienti da altri Paesi purché riconosciute commestibili dalla competente autorità del Paese di origine. A tal fine l'ispettorato micologico competente per territorio effettua verifiche a sondaggio sulle partite poste in commercio.

Art. 5 (Denominazione "funghi secchi") Art 17, legge 23 agosto 1993, n. 352

Con la denominazione di "funghi secchi" si intende il prodotto che, dopo essiccamento naturale o meccanico, presenta un tasso di umidità non superiore a 12% +/- 2% m/m e con tale denominazione possono essere posti in commercio funghi appartenenti alle seguenti specie:

Boletus edulis e relativo gruppo (Boletus pinicola, Boletus aereus, Boletus reticulatus);
Cantharellus (tutte le specie escluse subcibarius, tubaeformis varietà lutescens e muscigenus);
Agaricus bisporus
Marasmius oreades
Auricularia auricula-judae
Morchella (tutte le specie);
Boletus granulatus;
Boletus badius
Craterellus cornucopioides
Psalliota hortensis
Lentinus edodes
Pleurotus ostreatus
Lactarius deliciosus
Amanita caesarea

Possono altresì essere poste in commercio altre specie riconosciute idonee con successivi decreti del Ministro della sanità, di concerto con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, nonché provenienti dagli altri paesi dell'Unione europea e dai Paesi aderenti all'accordo sullo spazio economico europeo, purché legalmente commercializzate in detti Paesi.

I funghi secchi, provenienti da altri paesi dell'Unione europea e dai Paesi aderenti all'accordo sullo spazio economico europeo, possono essere commercializzati anche con altre denominazioni che facciano riferimento al trattamento di disidratazione subito, se queste sono consentite nei Paesi suddetti.

La durabilità dei funghi secchi non può essere superiore ai 12 mesi dal confezionamento.

L'incidenza percentuale delle unità difettose o alterate, per ogni singola confezione, non deve superare a seconda della categoria qualitativa di cui al comma 5, il range di 25-40% m/m, suddiviso come segue:

impurezze minerali, non più del 2% m/m;

impurezze organiche di origine vegetale, non più dello 0,02% m/m;

tramiti di larve di ditteri micetofili, non più del 25% m/m;

funghi anneriti, non più del 20% m/m.

La denominazione di vendita dei funghi secchi di cui al comma 1, lettera a), deve essere accompagnata da menzioni qualitative rispondenti alle caratteristiche dei funghi, stabilite con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato entro il 30 giugno 1996.

Art. 6 (Confezionamento dei funghi) Art. 18, legge 23 agosto 1993, n. 352

I funghi secchi sono venduti interi o sminuzzati, in confezioni chiuse, con l'indicazione facilmente visibile del nome scientifico accompagnato dalla menzione di cui all'art. 5, comma 6.

Le imprese ed i soggetti singoli o associati che svolgono attività di preparazione o di confezionamento di funghi spontanei secchi o conservati indicano nella richiesta di autorizzazione, di cui all'art. 2 della [legge 30 aprile 1962, n. 283](#), e successive modifiche ed integrazioni, anche le generalità del micologo sotto il cui controllo avviene l'identificazione delle specie di cui all'art. 5. Le imprese già operanti alla data di entrata in vigore della legge 23 agosto 1993, n. 352, si adeguano alle disposizioni di cui al presente comma entro il 30 giugno 1998.

I contravventori delle disposizioni di cui al comma 2 sono puniti con la sanzione amministrativa del pagamento di una somma da lire cinquecentomila a lire un milione.

Art 7 (Funghi porcini) Art. 19, legge 23 agosto 1993, n. 352

È vietata la vendita al minuto di funghi secchi allo stato sfuso, ad eccezione dei funghi appartenenti alla specie *Boletus edulis* e relativo gruppo (porcini), di cui all'art. 5, comma 1.

Con la denominazione "funghi porcini" possono essere posti in commercio solo funghi appartenenti alla specie *Boletus edulis* e relativo gruppo.

La vendita dei funghi secchi sfusi è soggetta all'autorizzazione comunale, ai sensi dell'art. 2.

Art. 8 (Gamme di quantità nominale) Art. 20, legge 23 agosto 1993, n. 352

Con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato possono essere stabilite gamme di quantità nominale dei preimballaggi di funghi secchi destinati al consumatore.

Le gamme di cui al comma 1 possono essere modificate o integrate con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato.

Art. 9 (Trattamento dei funghi) Art. 21, legge 23 agosto 1993, n. 352

I funghi delle specie elencate nell'allegato II possono essere conservati sott'olio, sott'aceto, in salamoia, congelati, surgelati o altrimenti preparati.

L'elenco di cui all'allegato II può essere modificato con decreto del Ministro della sanità, di concerto con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato.

È consentita la commercializzazione di altre specie di funghi conservati o secchi o comunque preparati, provenienti da altri Paesi, purché riconosciuti commestibili dalla competente autorità del Paese d'origine.

I funghi di cui ai commi 1 e 3 debbono essere sottoposti a trattamenti termici per tempi e temperature atti ad inattivare le spore del *Clostridium botulinum* e/o acidificati a valori di pH inferiori a 4,6 e/o addizionati di inibenti atti a impedire la germinazione delle spore.

La distribuzione di cui al comma 4 non si applica ai funghi congelati, surgelati o secchi.

Ogni confezione può contenere funghi di una o più specie.

Art. 10 (Etichettatura dei funghi)

L'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei funghi devono essere conformi alle disposizioni di cui al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, recante: "Attuazione delle direttive 89/395 e 89/396 CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari".

Per la designazione dei funghi devono essere utilizzati i nomi scientifici delle relative specie.

L'etichettatura dei funghi freschi sfusi o preconfezionati, che non possono essere consumati crudi, deve riportare l'indicazione dell'obbligo della cottura.

La dicitura "ai funghi" o simili, utilizzata nell'etichettatura di prodotti alimentari a base di funghi, non comporta l'obbligo di ulteriori specificazioni.

Art. 11 (Vigilanza)

La vigilanza sull'applicazione della legge 23 agosto 1993, n. 352, ferme restando le competenze delle regioni e delle province autonome di Trento e Bolzano, è affidata, secondo le norme vigenti e le rispettive competenze, agli agenti del Corpo forestale dello Stato, ai nuclei antisofisticazioni e sanità dell'Arma dei carabinieri, alle guardie venatorie provinciali, agli organi di polizia urbana e rurale, alle aziende USL, alle guardie giurate campestri, agli agenti di custodia dei consorzi forestali e delle aziende speciali, alle guardie giurate volontarie ed agli uffici di sanità marittima, aerea e di confine terrestre del Ministero della sanità.

Le guardie giurate, addette ai compiti di vigilanza, devono possedere i requisiti di cui all'art. 138 del regio decreto 18 giugno 1931, n. 773, ed essere riconosciute dal prefetto competente per territorio.

Art. 12 (Norme transitorie)

Il presente regolamento entra in vigore il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana. Tuttavia è consentita l'utilizzazione di etichette e imballaggi non conformi alle norme previste dal presente regolamento, purché conformi alle norme precedentemente in vigore, per sei mesi dalla data di entrata in vigore del presente regolamento. I funghi così confezionati possono essere commercializzati fino alla scadenza del termine minimo di conservazione riportato sui relativi preimballaggi.

Art. 13 (Norme finali)

Dalla data di entrata in vigore del presente regolamento cessano di avere efficacia:

l'art. 9, comma 1, l'art. 11, l'art. 14, l'art. 15, l'art.16, l'art. 17, l'art. 18

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e farlo osservare.

Dato a Roma, addì 14 luglio 1995

Allegato I (previsto dall'art. 4, comma 1, primo capoverso)

Agaricus arvensis

Agaricus bisporus

Agaricus bitorquis

Agaricus campestris
Agaricus hortensis
Amanita caesarea
Armillaria mellea
Auricularia auricula-judae
Boletus aereus
Boletus appendiculatus
Boletus badius
Boletus edulis
Boletus granulatus
Boletus impolitus
Boletus luteus
Boletus pinicola
Boletus regius
Boletus reticulatus
Boletus rufus
Boletus scaber
Cantharellus (tutte le specie escluse *subcibarius*, *tubaeformis* varietà *lutescens* e *muscigenus*);
Clitocybe geotropa
Clitocybe gigantea
Craterellus cornucopioides
Hydnum repandum
Lactarius deliciosus
Leccinum (tutte le specie);
Lentinus edodes
Macrolepiota procera
Marasmius oreades
Morchella (tutte le specie);
Pleurotus cornucopiae
Pleurotus eryngii
Pleurotus ostreatus
Pholiota mutabilis
Pholiota nameko mutabilis
Psalliota bispora
Psalliota hortensis
Tricholoma columbetta
Tricholoma equestre ----> [attenzione, il Ministero della Sanità ha vietato raccolta, commercializzazione e consumo da agosto 2002](#)
Tricholoma georgii
Tricholoma imbricatum
Tricholoma portentosum
Tricholoma terreum
Volvariella esculenta
Volvariella volvacea
Agrocybe aegerita (*Pholiota aegerita*)
Stropharia rugosoannulata.

Allegato II

(previsto dall'art. 9, comma 1, primo capoverso)

Agaricus arvensis;
Agaricus bisporus;
Agaricus campestris;
Amanita caesarea;
Armillaria mellea;
Auricularia auricula-judae;
Boletus aereus;
Boletus badius;
Boletus edulis;
Boletus granulatus;

Boletus impolitus;
Boletus luteus;
Boletus pinicola;
Boletus regius;
Boletus reticulatus;
Cantharellus (tutte le specie escluse *subcibarius*, *tubaeformis* varietà *lutescens* e *muscigenus*);
Clitocybe gigantea;
Clitocybe geotropa;
Craterellus cornucopioides;
Hydnum repandum;
Lactarius deliciosus;
Lentinus edodes;
Macrolepiota procera;
Marasmius oreades;
Morchella (tutte le specie);
Pholiota mutabilis;
Pholiota nameko mutabilis;
Pleurotus ostreatus;
Psalliota hortensis;
Psalliota bispora;
Tricholoma columbetta;
Tricholoma equestre ----> [attenzione, il Ministero della Sanità ha vietato raccolta, commercializzazione e consumo da agosto 2002](#)
Tricholoma georgii;
Tricholoma imbricatum;
Tricholoma portentosum;
Tricholoma terreum;
Volvariella volvacea;
Volvariella esculenta;
Agrocybe aegerita (*Pholiota aegerita*);
Pleurotus eryngii;
Stropharia rugosoannulata.