



MINISTERO DELLA SALUTE

D.P.R. 14.7.95 n. 376

Regolamento concernente la disciplina della raccolta e della commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati (G.U. n. 212 dell'11 settembre 1995)

Art. 1.

Ispettorati micologici

1. 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.
2. 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

1. La vendita dei funghi freschi spontanei è soggetta ad autorizzazione comunale.
2. 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.
3. La vendita dei funghi coltivati freschi rimane assoggettata alla normativa vigente per i prodotti ortofrutticoli.
4. 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

1. 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

1. È consentita la commercializzazione delle specie di funghi freschi spontanei e coltivati, elencate all'All. I.
2. Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano integrano, con propri provvedimenti, l'elenco delle specie di cui all'All. 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 G.U.R.I.

3. 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"**

1. 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:

- a) *Boletus edulis* e relativo gruppo (*Boletus pinicola*, *Boletus aereus*, *Boletus reticulatus*);
- b) *Cantharellus* (tutte le specie escluse *subcibarius*, *tubaeformis* varietà *lutescens* e *muscigenus*);
- c) *Agaricus bisporus*;
- d) *Marasmius oreades*;
- e) *Auricularia auricula-judae*;
- f) *Morchella* (tutte le specie);
- g) *Boletus granulatus*;
- h) *Boletus luteus*;
- i) *Boletus badius*;
- l) *Craterellus cornucopioides*;
- m) *Psalliota hortensis*;
- n) *Lentinus edodes*;
- o) *Pleurotus ostreatus*;
- p) *Lactarius deliciosus*;
- Q) *Amanita caesarea*.

2. 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 quelle provenienti dagli altri Paesi dell'UE e dai Paesi aderenti all'accordo sullo spazio economico europeo, purché legalmente commercializzate in detti Paesi.

3. I funghi secchi, provenienti da altri Paesi dell'UE 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.

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

5. 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:

- a) impurezze minerali, non più del 2% m/m;
- b) impurezze organiche di origine vegetale, non più dello 0,02% m/m;
- c) tramiti di larve di ditteri micetofilidi, non più del 25% m/m;
- d) funghi anneriti, non più del 20% m/m.

6. La denominazione di vendita dei funghi secchi di cui al comma 1, lett. a), deve essere accompagnata da menzioni qualificative 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

1. 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.
2. 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 L. 30.4.62, 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 L. 23.8.93, n. 352, si adeguano alle disposizioni di cui al presente comma entro il 30 giugno 1998.
3. I contravventori delle disposizioni di cui al comma 2 sono puniti con la sanzione amministrativa del pagamento di una somma da €. 258,00 a €. 516,00.

Art. 7

Funghi porcini

1. 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.
2. Con la denominazione "funghi porcini" possono essere posti in commercio solo funghi appartenenti alla specie *Boletus edulis* e relativo gruppo.
3. La vendita dei funghi secchi sfusi è soggetta all'autorizzazione comunale, ai sensi dell'art. 2.

Art. 8

Gamme di quantità nominale

1. 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.
2. 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

1. I funghi delle specie elencate nell'All. II possono essere conservati sott'olio, sott'aceto, in salamoia, congelati, surgelati o altrimenti preparati.
2. L'elenco di cui all'All. II può essere modificato con decreto del Ministro della sanità, di concerto con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato.
3. 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.
4. 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 ad impedire la germinazione delle spore.
5. La disposizione di cui al comma 4 non si applica ai funghi congelati, surgelati o secchi.
6. Ogni confezione può contenere funghi di una o più specie.

Art. 10
Etichettatura dei funghi

1. L'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei funghi devono essere conformi alle disposizioni di cui al D. L.vo 27.1.92, n. 109, recante: "Attuazione delle Dir. 89/395 e 89/396 CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari".
2. Per la designazione dei funghi devono essere utilizzati i nomi scientifici delle relative specie.
3. L'etichettatura dei funghi freschi sfusi o preconfezionati, che non possono essere consumati crudi, deve riportare l'indicazione dell'obbligo della cottura.
4. 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

1. La vigilanza sull'applicazione della L. 23.8.93, 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.
2. Le guardie giurate, addette ai compiti di vigilanza, devono possedere i requisiti di cui all'art. 138 del R.D. 18.6.31, n. 773, ed essere riconosciute dal prefetto competente per territorio.

Art. 12
Norme transitorie.

1. Il presente regolamento entra in vigore il giorno della sua pubblicazione nella G.U.R.I. Tuttavia è consentita l'utilizzazione di etichette ed 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, l'art. 19, l'art. 20, l'art. 21 e l'art. 22 della L. 23.8.93

Allegati:

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

Allegato II previsto dall'art. 9, comma 1 primo capoverso

ALLEGATO I

- 1) Agaricus arvensis;
- 2) Agaricus bisporus;
- 3) Agaricus bitorquis;
- 4) Agaricus campestris;
- 5) Agaricus hortensis;
- 6) Amanita caesarea;
- 7) Armillaria mellea;
- 8) Auricularia auricularia judae;
- 9) Boletus aereus;
- 10) Boletus appendicolatus;
- 11) Boletus badius;
- 12) Boletus edulis;
- 13) Boletus granulatus;
- 14) Boletus impolitus;
- 15) Boletus luteus;
- 16) Boletus pinicola;
- 17) Boletus regius;
- 18) Boletus reticulatus;
- 19) Boletus rufa;
- 20) Boletus scabra;
- 21) Cantharellus (tutte le specie escluse subcibarius, tubaeformis varietà lutescens e muscigenus);
- 22) Clitocybe geotropa;
- 23) Clitocybe gigantea;
- 24) Craterellus cornucopioides;
- 25) Hyduum repandum;
- 26) Lactarius deliciosus;
- 27) Leccinum (tutte le specie);
- 28) Lentinus edodes;
- 29) Macrolepiota procera;
- 30) Marasmius oreades;
- 31) Morchella (tutte le specie);
- 32) Pleurotus cornucopiae;
- 33) Pleurotus eryngii;
- 34) Pleurotus ostreatus;
- 35) Pholiota mutabilis;
- 36) Pholiota nameko mutabilis;
- 37) Psalliota bispora;
- 38) Psalliota hortensis;
- 39) Tricholoma columbetta;
- 40) Tricholoma equestre;
- 41) Tricholoma georgii;
- 42) Tricholoma imbricatum;
- 43) Tricholoma portentoso;
- 44) Tricholoma terreum;
- 45) Volvariella esculenta;
- 46) Volvariella valvacea;
- 47) Agrocybe aegerita (Pholiota aegerita);
- 48) Pleurotus eringii;
- 49) Stropharia rugosoannulata.

ALLEGATO II

- 1) *Agaricus arvensis*;
- 2) *Agaricus bisporus*;
- 3) *Agaricus campestris*;
- 4) *Amanita caesarea*;
- 5) *Armillaria mellea*;
- 6) *Auricularia auricola-judae*;
- 7) *Boletus aereus*;
- 8) *Boletus badius*;
- 9) *Boletus edulis*;
- 10) *Boletus granulatus*;
- 11) *Boletus luteus*;
- 12) *Boletus pinicola*;
- 13) *Boletus reticulatus*;
- 14) *Cantharellus* (tutte le specie escluse *subcibarius*, *tubaeformis* varietà *lutescens* e *muscigenus*);
- 15) *Clitocybe gigantea*;
- 16) *Clitocybe geotropa*;
- 17) *Craterellus cornucopioides*;
- 18) *Hydnum repandum*;
- 19) *Lactarius deliciosus*;
- 20) *Lentinus edodes*;
- 21) *Macropiota procera*;
- 22) *Marasmius oreades*;
- 23) *Morchella* (tutte le specie);
- 24) *Pholiota mutabilis*;
- 25) *Pholiota nameko mutabilis*;
- 26) *Pleurotus ostreatus*;
- 27) *Psalliota hortensis*;
- 28) *Psalliota bispora*;
- 29) *Tricholoma columbetta*;
- 30) *Tricholoma equestre*;
- 31) *Tricholoma georgii*;
- 32) *Tricholoma imbricatum*;
- 33) *Tricholoma portentoso*;
- 34) *Tricholoma terreum*;
- 35) *Volvariella volvacea*;
- 36) *Volvariella esculenta*;
- 37) *Agrocybe aegerita* (*Pholiota aegerita*);
- 38) *Pleurotus eringii*;
- 39) *Stropharia rugosoannulata*