

LEGGE 23 AGOSTO 1993 N. 352 INTEGRATA CON IL D.P.R. 14 LUGLIO 1995, N. 376

Norme quadro in materia di raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati, integrata con le modifiche apportate dal regolamento concernente la discipline della raccolta e della commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati, di cui al D.P.R. 14 luglio 1995, n. 376.

CAPO I RACCOLTA DEI FUNGHI

Art. 1

1. Le regioni, ai sensi dell'articolo 1 della legge 22 luglio 1975, n. 382 e degli articoli 66 e 69 del decreto del Presidente della Repubblica 24 luglio 1977, n. 616, provvedono a disciplinare con proprie leggi la raccolta e la commercializzazione dei funghi epigei spontanei, nel rispetto dei principi fondamentali stabiliti dalla presente legge. Le regioni a statuto speciale e le province autonome di Trento e di Bolzano provvedono in base alle competenze esclusive nei limiti stabiliti dai rispettivi statuti.

2. È fatta salva la vigente normativa di carattere generale concernente la disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

Art. 2

1. Le regioni esercitano le funzioni amministrative per gli adempimenti di cui alla presente legge avvalendosi dei comuni, delle province e delle comunità montane, anche attraverso la collaborazione delle associazioni micologiche di rilevanza nazionale o regionale.

2. Le regioni disciplinano con proprie norme le modalità di autorizzazione alla raccolta dei funghi epigei determinando anche le agevolazioni in favore dei cittadini che effettuino la raccolta al fine di integrare il reddito normalmente percepito.

3. Le agevolazioni di cui al comma 2 si applicano ai coltivatori diretti, a qualunque titolo, e a tutti coloro che hanno in gestione propria l'uso del bosco, compresi gli utenti dei beni di uso civico e di proprietà collettive, nonché i soci di cooperative agricolo-forestali.

Art. 3

1. al fine di tutelare l'attività di raccolta dei funghi nei territori classificati montani le regioni possono determinare, su parere dei comuni e delle comunità montane interessati, le zone, ricomprese in detti territori, ove la raccolta è consentita ai residenti anche in deroga ai limiti previsti dall'art. 4, commi 1 e 2.

2. Le regioni, su richiesta dei soggetti di cui all'art. 2, comma 3, possono autorizzare la costituzione di aree, delimitate da apposite tabelle, ove la raccolta dei funghi è consentita a fini economici.

Art. 4

1. Le regioni, sentite le province, i comuni e le comunità montane, determinano la quantità massima per persona, complessiva ovvero relativa a singole specie o varietà, della raccolta giornaliera di funghi epigei, in relazione alle tradizioni, alle consuetudini ed alle esigenze locali e comunque entro il limite massimo di 3 chilogrammi complessivi.

2. Le regioni vietano la raccolta dell'*Amanita caesarea* allo stato di ovulo chiuso e stabiliscono limiti di misura per la raccolta di tutte le altre specie, sentito il parere delle province, dei comuni e delle comunità montane competenti per territorio.

Art. 5

1. Nella raccolta dei funghi epigei è vietato l'uso di rastrelli, uncini o altri mezzi che possono danneggiare lo strato umifero del terreno, il micelio fungino o l'apparato radicale della vegetazione.

2. Il carpofofo raccolto deve conservare tutte le caratteristiche morfologiche che consentono la sicura determinazione della specie.

3. È vietata la distruzione volontaria dei carpofofori fungini di qualsiasi specie.

4. I funghi raccolti devono essere riposti in contenitori idonei a consentire la diffusione delle spore. È vietato in ogni caso l'uso di contenitori di plastica.

5. È vietata la raccolta e l'asportazione, anche a fini di commercio, della cortice superficiale del terreno, salvo che per le opere di regolamentazione delle acque, per la manutenzione ordinaria e straordinaria delle strade e dei passaggi e per le pratiche culturali, e fermo restando comunque l'obbligo dell'integrale ripristino anche naturalistico dello stato dei luoghi.

Art. 6

1. La raccolta dei funghi epigei è vietata, salva diversa disposizione dei competenti organismi di gestione:

a) nelle riserve naturali integrali;

b) nelle aree ricadenti in parchi nazionali, in riserve naturali e in parchi naturali regionali, individuati dai relativi organismi di gestione;

c) nelle aree specificamente interdette dall'autorità forestale competente per motivi silvo-culturali;

d) in altre aree di particolare valore naturalistico e scientifico, individuate dagli organi regionali e locali competenti.

2. La raccolta è altresì vietata nei giardini e nei terreni di pertinenza degli immobili ad uso abitativo adiacenti agli immobili medesimi, salvo che ai proprietari.

Art. 7

1. Le regioni possono, per motivi di salvaguardia dell'ecosistema, disporre limitazioni temporali alla raccolta dei funghi epigei solo per periodi definiti e consecutivi.

2. Le regioni possono inoltre vietare, per periodi limitati, la raccolta di una o più specie di funghi epigei in pericolo di

estinzione, sentito il parere o su richiesta delle province, dei comuni o delle comunità montane competente per territorio.

Art. 8

1. In occasione di mostre, di seminari e di altre manifestazioni di particolare interesse micologico e naturalistico, il presidente della giunta regionale, sentito l'assessore competente, può rilasciare autorizzazioni speciali di raccolta per comprovati motivi di interesse scientifico. Tali autorizzazioni hanno validità per un periodo non superiore ad un anno e sono rinnovabili.

Art. 9

(l'art. 9, comma 1 è sostituito dall'art. 1 comma 1 e 2 del D.P.R. 376/95)

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).

3. I centri di cui al comma 1 sono costituiti utilizzando strutture già operanti e personale già dipendente.

4. Ai fini dell'attuazione delle disposizioni di cui ai commi 1 e 2, le regioni si avvalgono delle disponibilità finanziarie ad esse già attribuite, senza oneri aggiuntivi a carico del bilancio dello Stato.

Art. 10

1. Le regioni, le province, i comuni e le comunità montane, anche attraverso le associazioni micologiche e naturalistiche di rilevanza nazionale o regionale, nonché il Corpo forestale dello Stato, possono promuovere l'organizzazione e lo svolgimento di corsi didattici, di convegni di studio e di iniziative culturali e scientifiche che riguardino gli aspetti di conservazione e di tutela ambientale collegati alla raccolta di funghi epigei, nonché la tutela della flora fungina.

2. Le attività di cui al comma 1 sono organizzate e svolte nei limiti delle risorse già disponibili, senza oneri aggiuntivi a carico del bilancio dello Stato.

Art. 11

(l'art. 11, è stato abrogato dall'art. 13 del D.P.R. 376/95)

Art. 12

1. Le regioni adeguano la propria legislazione alle norme della presente legge entro un anno dalla data della sua entrata in vigore.

Art. 13

1. Ogni violazione delle norme adottate dalle regioni ai sensi del presente capo comporta la confisca dei funghi raccolti, fatta salva la facoltà di dimostrarne la legittima provenienza, e l'applicazione, da parte delle competente autorità, della sanzione amministrativa del pagamento di una somma da lire cinquantamila a lire centomila, nonché, nei casi determinati dalle regioni, la revoca dell'autorizzazione di cui all'art. 2.

2. È fatta salva l'applicazione delle vigenti norme penali qualora le violazioni alle disposizioni contenute nel presente capo costituiscono reato.

CAPO II COMMERCIALIZZAZIONE DEI FUNGHI

Art. 14

(l'art. 14, è sostituito dall'art. 2 del D.P.R. 376/95)

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. 15

(l'art. 15, è sostituito dall'art. 3 del D.P.R. 376/95)

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. 16

(l'art. 16, è sostituito dall'art. 4 del D.P.R. 376/95)

Commercializzazione delle specie di funghi

1. È consentita la commercializzazione delle specie di funghi freschi spontanei e coltivati, elencate nell'allegato I.
2. Le regioni e le province autonome di Trento e di 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.
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. 17

(l'art. 17, è sostituito dall'art. 5 del D.P.R. 376/95)

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* var. *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'Unione europea 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'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.

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) tralci di larve di ditteri micetofili, 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, lettera 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. 18

(l'art. 18, è sostituito dall'art. 6 del D.P.R. 376/95)

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 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.

3. 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. 19

(l'art. 19, è sostituito dall'art. 7 del D.P.R. 376/95)

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. 20

(l'art. 20, è sostituito dall'art. 8 del D.P.R. 376/95)

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. 21

(l'art. 21, è sostituito dall'art. 9 del D.P.R. 376/95)

Trattamento dei funghi

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

2. 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.

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. 22

(l'art. 22, è abrogato dall'art. 13 del D.P.R. 376/95)

Art. 23

1. La violazione delle norme di cui al presente capo, fatto salvo quanto previsto all'articolo 18, comma 4, comporta l'applicazione, da parte delle competenti autorità, della sanzione amministrativa del pagamento di una somma da lire cinquecentomila a lire due milioni.

2. È fatta salva l'applicazione delle vigenti norme penali qualora le violazioni delle disposizioni contenute nel presente capo costituiscano reato.

Art. 10 del D.P.R. 376/95

Etichettatura dei funghi

1. 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".

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 del D.P.R. 376/95

Vigilanza

1. 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.

2. 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 del D.P.R. 376/95

Norme transitorie

1. Il presente regolamento entra in vigore il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana. 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 del D.P.R. 376/95

Norme finali

1. 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 legge 23 agosto 1993, n. 352.

Allegato I
(previsto dall'art. 4, comma 1 del D.P.R. 376/95)

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

Allegato II
(previsto dall'art. 9, comma 1 del D.P.R. 376/95)

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