

CAMERA DEI DEPUTATI N. 666

PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

**BRUNI, BERNI, CARLI, CASTELLOTTI, FRANCESCO FERRARI,
LUIGI RINALDI, TEALDI, TORCHIO, URSO, ZAMBON, ZARRO**

Norme quadro in materia di raccolta e commercializzazione
dei funghi epigei freschi e conservati

Presentata l'11 maggio 1992

ONOREVOLI COLLEGHI! — La proposta di legge recante « Norme quadro in materia di raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati » enuncia, con chiaro riferimento alla sua funzione, i principi generali di razionalizzazione e di riordino di una attività di produzione forestale e di utilizzazione di prodotti spontanei, che è riservata alla competenza legislativa regionale (articolo 1, commi 1 e 2).

Alle regioni spetta, infatti, di emanare in via autonoma, a seconda delle esigenze locali, norme che presiedano alla regolamentazione concreta della materia, adeguandosi in tal modo alla formulazione degli indirizzi e delle direttive espresse nella presente proposta (articolo 12).

Si è dovuto tener conto, nella elaborazione dell'articolato, di precise osservazioni di natura costituzionale, secondo le

quali il testo estremamente dettagliato su una fattispecie rientrante nella competenza legislativa regionale, non sovrintendendo in alcun modo alla realizzazione di un disegno unitario — che compete alle regioni di attuare — si risolve, propriamente, in una limitazione della loro autonomia.

Come le regioni sono tenute a rispettare i principi stabiliti nelle leggi dello Stato, così questo ha soltanto la potestà di dettare quei principi nelle materie elencate nell'articolo 117 della Costituzione.

* * *

Anzitutto, secondo la disciplina contenuta nel capo I (« Raccolta dei funghi »), sono le regioni a regolamentare con proprie disposizioni le modalità di autorizzazione per la raccolta dei funghi epigei (articolo 2, comma 2).

L'autorizzazione di raccolta, con validità sul territorio regionale, non costituisce, invero, uno strumento di penalizzazione o di coercizione per i raccoglitori di funghi: ma, in vista delle finalità di protezione delle risorse naturali, mira a consentire un loro censimento sul piano numerico oltre che un controllo delle pratiche di raccolta di chi desidera soltanto procurarsi quanto gli occorre per il consumo personale ovvero di chi opera a scopo economico, approvvigionando il mercato con carattere di sistematicità.

* * *

Si è ritenuto, per altro, opportuno che i proprietari e i possessori a qualunque titolo di terreni — in ragione della qualificazione giuridica che i prodotti spontanei del suolo ricevono come « frutti », i quali formano parte della cosa che li produce finché non avvenga la separazione — possano praticare la raccolta sui medesimi terreni senza dover richiedere il rilascio della predetta autorizzazione (articolo 2, comma 3).

L'interesse del proprietario del terreno, o di chi comunque ne ha il godimento, di realizzare a proprio esclusivo vantaggio la raccolta dei funghi escludendo l'accesso a terzi, per evitare i danni che spesso sono arrecati nell'attività di ricerca alle formazioni vegetali boschive od alle coltivazioni in atto, riceve adeguata tutela attraverso il riconoscimento della facoltà di riservarsi, anche a fini economici, lo sfruttamento dell'intero patrimonio agro-forestale con la semplice apposizione lungo i confini di tabelle, secondo modalità stabilite con legge regionale (articolo 3, comma 1).

* * *

Inoltre, si è anche pensato di salvaguardare l'interesse diffuso degli abitanti delle aree montane a conseguire un reddito integrato con la raccolta dei funghi promuovendo su iniziativa delle regioni, su parere dei comuni e delle comunità montane, la costituzione di aree in cui sia consentito cogliere i prodotti spontanei in

deroga agli istituiti limiti di peso e di misura delle singole specie (articolo 3, comma 2).

Tanto più, la possibilità di costituire, da parte del proprietario o conduttore di terreni, aree ove la raccolta dei funghi sia consentita a fini economici, risponde alla necessità di mettere in movimento l'economia di strutture produttive che non possono più trovare nello svolgimento delle attività agricole tradizionali la soddisfazione delle proprie esigenze di mercato (articolo 3, comma 3).

Una delle finalità cui mira, infatti, la presente proposta di legge è quella della incentivazione della raccolta di prodotti spontanei nelle aree montane o di alta collina incolte, marginali o male sfruttate — con possibilità di diversificazione economica notevolmente limitate — per consentire un recupero dell'economia e dello spazio rurale.

* * *

Nè la più ampia libertà di ricerca e raccolta di prodotti spontanei del suolo che può essere riconosciuta dalle regioni ai residenti nei territori classificati montani, crea una ingiustificata discriminazione tra cittadini basata su fattori anagrafici.

La stessa Corte costituzionale, con sentenza 26 giugno-13 luglio 1990, n. 331, chiamata a pronunciarsi sulla legittimità della legge della provincia di Trento 28 luglio 1986, n. 20, recante « Disciplina della raccolta dei funghi », nella parte in cui limita la libertà della raccolta per i non residenti nel territorio provinciale mentre la consente senza limiti ai residenti, ha giudicato la questione non fondata, poiché: « il trattamento fatto ai residenti trova adeguata e ragionevole giustificazione nella necessità di rispettare le consuetudini locali e i diritti di uso civico al fungatico, riconosciuto *ab immemorabili* ai cittadini residenti i quali si trovano in una situazione diversa da quella in cui versano i non residenti che vogliono raccogliere funghi nel territorio della provincia ».

* * *

Ragioni di conservazione del patrimonio forestale comportano, poi, la necessità di introdurre un limite di peso nella raccolta dei funghi epigei appartenenti a specie e varietà di particolare interesse naturale od alimentare (articolo 4, comma 1).

In presenza di particolari condizioni ambientali le regioni, inoltre, adottano provvedimenti restrittivi disponendo limitazioni per periodi definiti e consecutivi o, addirittura, vietando la raccolta per periodi limitati di specie di funghi in pericolo di estinzione, sentito il parere o su richiesta delle province, dei comuni o delle comunità montane competenti per territorio (articolo 7).

Uno scopo protezionistico muove anche la previsione che impone, nella raccolta dei funghi, di non danneggiare lo strato umifero del terreno o l'apparato radicale della vegetazione, facendo uso di rastrelli, uncini od altri mezzi di ricerca non selettivi. Una volta trovati i funghi occorre adagiarli in contenitori idonei a permettere la diffusione delle spore (articolo 5).

Risulta, così, vietata la pratica irrazionale di impiego di sacchetti e buste di plastica non areabili come contenitori.

Per preservare dal pericolo di alterazione e valorizzare l'insieme dei beni naturalistici presenti in aree ricadenti in parchi nazionali o regionali, riserve naturali o in altre zone caratterizzate da valori scientifici di pregio, è preclusa, altresì, qualsiasi utilizzazione del territorio coinvolto perseguita attraverso la raccolta dei funghi (articolo 6, comma 1).

L'accesso dei terzi cercatori è, inoltre, vietato nei giardini e nei terreni adiacenti di pertinenza degli immobili adibiti ad uso di abitazione, a tutela del diritto alla riservatezza (articolo 6, comma 2).

* * *

L'accertata violazione della normativa comporta, in conseguenza, l'irrogazione della misura di sicurezza patrimoniale: la confisca dei funghi raccolti oltre ad una sanzione amministrativa pecuniaria (articolo 13, comma 1).

L'applicazione di sanzioni penali è, comunque, prevista nel caso in cui il fatto compiuto in violazione delle disposizioni sulla raccolta dei funghi integri gli estremi del reato (articolo 13, comma 2).

I compiti di vigilanza e di controllo affinché l'attività di raccolta dei funghi epigei si svolga in conformità alle disposizioni contenute nella legge è, quindi, affidata agli agenti del Corpo forestale dello Stato nonché ad altri soggetti aventi la qualità di ufficiali o agenti di polizia giudiziaria ovvero di guardie volontarie o di guardie private giurate secondo la comune nozione della legge di pubblica sicurezza (articolo 11).

* * *

Per altro profilo è di gran conto sottolineare il riconoscimento di alcuni compiti di rilevante importanza delle associazioni micologiche e naturalistiche con organizzazione stabile a livello nazionale ed articolazioni periferiche ovvero rappresentative sul piano regionale (articolo 2, comma 1).

In particolare, esse sono chiamate a collaborare con le regioni e gli enti locali delegati allo svolgimento delle funzioni amministrative nella materia, con il promuovere l'organizzazione e lo svolgimento di corsi didattici, convegni di studio ed iniziative culturali e scientifiche sulla tutela degli ambienti naturali e la protezione della flora micogena (articolo 10).

Ai fini della salvaguardia della salute pubblica, le regioni possono, inoltre, servirsi — sia pure transitoriamente — dei mezzi e del personale qualificato di dette associazioni micologiche per organizzare centri di controllo micologico pubblico (cosiddetti ispettorati micologici) nell'ambito delle unità sanitarie locali (articolo 9).

* * *

I funghi epigei, come prodotto vegetale fresco contenente numerose sostanze utilizzabili da parte dell'organismo umano, rappresentano un ottimo alimento: un aumento del consumo è, anzi, rilevabile sia nel fresco che nel secco o, comunque, conservato.

Con una serie di disposizioni contenute nel capo II (« Commercializzazione dei funghi ») la presente proposta di legge affronta, così, la salvaguardia della salute pubblica in relazione alla pericolosità di molte specie fungine messe in vendita per l'inesperienza e l'irresponsabilità di tanti raccoglitori improvvisati.

Non si insiste mai abbastanza sulla necessità di raccogliere e vendere a scopo alimentare funghi sani e di assoluta e provata innocuità: e questa è accertabile soltanto su basi botaniche ossia di sicura conoscenza dei funghi che si intendono consumare.

Inoltre, alcune specie sono particolarmente ricercate e per questo occorre che ne sia garantita la qualità con opportuni controlli.

Il consumatore deve essere tutelato dalle frodi in commercio le quali, com'è noto, integrano una sorta di attività ingannevole, dato che all'acquirente si vende *aliud pro alio*, senza che neppure occorra la qualità di commerciante nel soggetto attivo, essendo sufficiente che l'operato delittuoso si espliciti nell'esercizio di un atto obiettivamente commerciale o in uno spaccio aperto al pubblico, così che anche il semplice cercatore di funghi che vende il prodotto raccolto può consumare il reato in questione.

* * *

Le disposizioni previste in tema di vendita dei funghi epigei pongono, in particolare, la distinzione tra prodotto fresco spontaneo e prodotto secco confezionato o sfuso delle specie eduli nominativamente indicate nel rispettivo ed apposito elenco suscettibile di essere integrato con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato di concerto con il Ministro della sanità, sentite le regioni (articoli 16, commi 1 e 2, e 17, commi 1 e 2).

I funghi coltivati restano, invece, soggetti alla disciplina vigente per il commercio dei prodotti ortofrutticoli (articolo 14, comma 2).

Per quel che riguarda la vendita dei funghi allo stato fresco, si contempla,

quindi, il regime dell'autorizzazione comunale (articolo 14, comma 1).

Quanto alla vendita al dettaglio degli stessi prodotti freschi spontanei essa viene subordinata, invece, alla certificazione di avvenuto controllo da parte della unità sanitaria locale competente per territorio con l'osservanza delle modalità stabilite dal regolamento locale d'igiene (articolo 15).

* * *

La commercializzazione dei funghi secchi risulta improntata ancora con maggior rigore sia al controllo sanitario di prodotti destinati all'alimentazione sia alla tutela dell'affidamento del consumatore.

La denominazione di vendita deve essere, anzitutto, accompagnata da menzioni qualificative rispondenti a particolari caratteristiche da fissare, con proprio decreto, a cura del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato (articolo 17, comma 5).

È obbligatorio, inoltre, menzionare nell'etichettatura la dicitura della conformità del contenuto alle disposizioni di legge (articolo 17, comma 4).

I funghi secchi devono, quindi, essere posti in vendita in confezioni chiuse, con almeno la metà di un lato trasparente in modo da consentire il controllo del contenuto ai sensi della disciplina vigente e presentare l'indicazione ben visibile del nome scientifico dei funghi i quali non devono appartenere a specie diverse (articolo 18, commi 1 e 2).

Gli stabilimenti ed i laboratori di produzione, preparazione e confezionamento devono, poi, indicare nella richiesta di autorizzazione sanitaria per il commercio delle sostanze alimentari ai sensi dell'articolo 2 della legge 30 aprile 1962, n. 283, anche le generalità del perito o esperto nella materia sotto il cui controllo si svolgono le operazioni di lavorazione e preparazione dei funghi secchi o conservati (articolo 18, comma 3).

La vendita dei funghi secchi allo stato sfuso può essere, invece, autorizzata dall'autorità comunale, sentita la commis-

sione di cui all'articolo 11 della legge 11 giugno 1971, n. 426, soltanto per esemplari del gruppo del *Boletus edulis* (porcini) che abbiano caratteristiche merceologiche classificabili come *extra*: vale a dire sezioni intere e carne perfettamente bianca (articolo 19, comma 1).

Il commercio di funghi secchi sminuzati, proprio per le difficoltà di risalire alla specie di appartenenza dei frammenti è permesso, inoltre, solo ai fini dell'utilizzazione industriale — si pensi, per esempio, alla preparazioni destinate alla produzione di dadi per brodo o di minestre disidratate in busta od ad altre preparazioni alimentari — sempre che presentino qualità merceologiche superiori (articolo 19, comma 2).

Con riguardo ai preimballaggi contenenti funghi secchi, si tiene, poi, conto dell'esigenza di adeguamento alla disciplina del confezionamento in volume dei prodotti destinati alla vendita al consumatore finale in imballaggi di tipo diverso da quelli recanti il marchio comunitario (decreto del Presidente della Repubblica 26 maggio 1980, n. 391), con il riconoscere al Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato il potere di stabilire le gamme di quantità nominali e

di capacità nominali dei relativi contenitori (articolo 20, comma 1).

Per i funghi comunque conservati, congelati, surgelati o altrimenti preparati si richiede, infine, la loro appartenenza a specie facilmente riconoscibili e ben conservabili entro confezioni in cui siano riprodotti in modo ben visibile i nomi scientifici delle specie con l'indicazione delle rispettive quantità espresse percentualmente in ordine decrescente (articolo 21).

Sotto ogni altro profilo viene, d'altra parte, fatta salva l'applicazione della normativa attualmente in vigore sulla produzione e la vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, contenuta nella legge 30 aprile 1962, n. 283, e nel relativo regolamento di esecuzione approvato con decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327 (articolo 1, comma 2).

* * *

Anche la violazione delle norme relative al commercio dei funghi comporta, infine, l'irrogazione di una sanzione amministrativa pecuniaria ovvero il concorso con le norme penali, qualora il fatto compiuto integri gli estremi del reato (articolo 23).

PROPOSTA DI LEGGE

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.

3. I proprietari o i possessori a qualunque titolo di terreni praticano sui medesimi la raccolta dei funghi epigei senza autorizzazione.

ART. 3.

1. I proprietari o i possessori a qualunque titolo di terreni possono riservarsi, sia singolarmente che in forma associata, la raccolta dei funghi, anche a fini di successiva commercializzazione, previa apposizione lungo i confini di tabelle, secondo le modalità stabilite con legge regionale.

2. 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 interessate, le zone, ricomprese in detti territori, ove la raccolta è consentita ai residenti anche in deroga ai limiti previsti dall'articolo 4, commi 1 e 2.

3. Le regioni, su richiesta dei proprietari o dei possessori a qualunque titolo di terreni, singoli o associati, 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 o di 2 chilogrammi delle seguenti specie e varietà:

a) *Boletus edulis* e relativo gruppo (*Boletus edulis*, *Boletus pinicola*, *Boletus aereus*, *Boletus reticulatus*);

b) *Cantharellus cibarius*;

c) *Cantharellus lutescens*;

d) *Amanita caesarea*;

e) *Morchella esculenta* e relativo gruppo (*Morchella esculenta*, *Morchella conica*, *Morchella elata*).

2. Le regioni vietano la raccolta dell'*Amanita caesarea* allo stato di ovolo 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.

3. I caratteri morfologici delle specie indicate al comma 1 sono riportati nella tabella allegata alla presente legge.

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 carpoforo raccolto deve conservare tutte le caratteristiche morfologiche che consentono la sicura determinazione della specie.

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

4. I funghi raccolti devono essere riposti in contenitori idonei a consentire la diffusione delle spore.

5. È vietata la raccolta e l'asportazione, anche a fini di commercio, della cortice superficiale del terreno.

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, individuate dai relativi organismi di gestione;

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

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.

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 competenti 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.

1. Al fine della tutela della salute pubblica, le regioni, entro un anno dalla data di entrata in vigore della presente legge, organizzano, nell'ambito delle unità sanitarie locali, uno o più centri di controllo micologico pubblico (ispettorati micologici), avvalendosi anche, in via transitoria, delle associazioni micologiche e naturalistiche di rilevanza nazionale o regionale.

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

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, 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.

ART. 11.

1. La vigilanza sull'applicazione della presente legge è affidata agli agenti del Corpo forestale dello Stato. Sono inoltre incaricati della vigilanza sull'applicazione della presente legge le guardie venatorie provinciali, gli organi di polizia locale urbana e rurale, gli ispettori di igiene, le guardie giurate campestri, gli agenti di custodia dei consorzi forestali e delle aziende speciali e le guardie giurate volontarie.

2. Le guardie giurate devono possedere i requisiti di cui dall'articolo 138 del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza, approvato con regio decreto 18 giugno 1931, n. 773, e prestare giuramento davanti al prefetto.

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 competenti autorità, della sanzione amministrativa del pagamento di una somma da lire 50.000 a lire 100.000, nonché, nei casi determinati dalle regioni, la revoca dell'autorizzazione di cui all'articolo 2.

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

CAPO II.

COMMERCIALIZZAZIONE DEI FUNGHI

ART. 14.

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

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

ART. 15.

1. La vendita al dettaglio dei funghi freschi spontanei è consentita, previa certificazione di avvenuto controllo da parte dell'unità sanitaria locale, secondo le modalità previste dal regolamento locale d'igiene.

ART. 16.

1. È consentita la commercializzazione delle seguenti specie e varietà di funghi freschi spontanei:

a) *Boletus edulis* e relativo gruppo (*Boletus edulis*, *Boletus pinicola*, *Boletus aereus*, *Boletus reticulatus*);

b) *Cantharellus cibarius*;

c) *Cantharellus lutescens*;

d) *Amanita caesarea*;

e) *Morchella* (tutte le specie).

2. L'elenco di cui al comma 1 è integrato con altre specie riconosciute idonee alla commercializzazione con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, di concerto con il Ministro della sanità, sentita la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano da emanare entro dodici mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge.

ART. 17.

1. Con la denominazione di « funghi secchi » possono essere posti in commercio funghi appartenenti alle seguenti specie e varietà:

a) *Boletus edulis* e relativo gruppo (*Boletus edulis*, *Boletus pinicola*, *Boletus aereus*, *Boletus reticulatus*);

b) *Cantharellus* (tutte le specie);

c) *Agaricus bisporus*;

d) *Marasmius oreades*;

e) *Auricularia auricula-judae*.

2. Possono essere altresì poste in commercio altre specie riconosciute eduli con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, di concerto con il Ministro della sanità, sentita la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano da emanare entro dodici mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge.

3. Con la denominazione di « funghi porcini » possono essere posti in commercio, solo funghi appartenenti alla specie *Boletus edulis* e relativo gruppo.

4. È obbligatoria nell'etichettatura dei funghi secchi la dizione: « Contenuto conforme alla legge ».

5. La denominazione di vendita deve essere accompagnata da menzioni qualificative rispondenti alle caratteristiche che

sono fissate, entro dodici mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato.

ART. 18.

1. I funghi secchi sono venduti, con l'indicazione facilmente visibile del nome scientifico del fungo contenuto, in confezioni chiuse, con almeno la metà di una facciata trasparente, in modo da consentire il controllo del contenuto, ai sensi della legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, e del decreto del Presidente della Repubblica 18 maggio 1982, n. 322, e successive modificazioni.

2. Ogni confezione deve contenere funghi della stessa specie.

3. Le imprese che svolgono attività di preparazione o di confezionamento di funghi secchi o conservati indicano nella richiesta di autorizzazione, di cui all'articolo 2 della legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, anche le generalità del perito od esperto nella materia, regolarmente iscritto al ruolo della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura della provincia, sotto il cui controllo avvengono la lavorazione ed il confezionamento. Le imprese già operanti alla data di entrata in vigore della presente legge si adeguano alle disposizioni di cui al presente comma entro il termine di dodici mesi dalla data suddetta.

4. I contravventori alle disposizioni di cui al comma 3 sono puniti con la sanzione amministrativa del pagamento di una somma da lire 500 mila a lire 1 milione.

ART. 19.

1. È vietata la vendita al minuto di funghi secchi allo stato sfuso, ad eccezione dei funghi appartenenti alla specie *Boletus edulis* (porcini) che abbiano caratteristiche merceologiche classificabili come *extra* (sezioni intere e carne perfettamente bianca). Tali funghi sono posti in vendita previa

autorizzazione rilasciata dal comune, sentita la commissione di cui all'articolo 11 della legge 11 giugno 1971, n. 426.

2. È consentita la vendita di funghi secchi sminuzzati ai soli fini della utilizzazione industriale, purché i frammenti ottenuti abbiano caratteristiche merceologiche superiori.

ART. 20.

1. Con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, da emanare entro dodici mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, sono stabilite le gamme di quantità e di capacità nominali dei contenitori per i preimballaggi di funghi secchi.

2. Il valore di umidità del prodotto preimballato non può essere superiore al 12 per cento \pm 2m/m.

ART. 21.

1. I funghi conservati sott'olio, sott'aceto, in salamoia, sottovuoto, al naturale, congelati, surgelati, o altrimenti preparati debbono appartenere a specie facilmente riconoscibili e ben conservabili. Ogni confezione può contenere funghi di una o più specie.

2. Su ogni confezione sono riportati in modo facilmente visibile i nomi scientifici delle specie di funghi contenute e le rispettive quantità, espresse percentualmente in ordine decrescente, ai sensi dell'articolo 8 della legge 30 aprile 1962, n. 283, come sostituito dall'articolo 5 della legge 26 febbraio 1963, n. 441, e dell'articolo 5 del decreto del Presidente della Repubblica 18 maggio 1982, n. 322.

ART. 22.

1. Per ogni specie fungina destinata alla conservazione, secondo le modalità di cui all'articolo 21, l'unità sanitaria locale competente rilascia, previo accertamento dei requisiti previsti dalla presente legge,

apposita autorizzazione, i cui estremi sono indicati sull'etichetta del prodotto conservato.

2. L'autorizzazione di cui al comma 1 ha validità su tutto il territorio nazionale.

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 500 mila a lire 2 milioni.

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

TABELLA

(Articolo 4, comma 3)

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE
DELLE SPECIE ELENcate ALL'ARTICOLO 4, COMMA 1

1. *Boletus edulis* Bulliard (Fries).
Cappello (5)10 - 25(30-40) cm, molto largo, quasi sempre sodo, bruno-rugginoso ma anche bruno-laterizio, bruno-nerognolo o quasi cinerino.
Tuboli da bianchi a giallognoli-verdognoli. Gambo 5-16(25) × 1,5-5(7) cm per lo più bulboso, reticolato e quasi fulvo, talvolta pressoché cilindrico, liscio e bianchiccio. Carne assai spessa, consistente, bianca, anche un po' vinosa sotto la cuticola pileica. Spore lisce fusiformi, colore bruno oliva scuro in massa.
Cresce praticamente ubiquitario, nella tarda primavera e a fine estate-autunno.
2. *Boletus pinicola* (Vittadini) Venturi.
Cappello (10)15 - 30(40) cm inizialmente a fioccosità assai evidente, pruinato di bianco, quasi viscido, generalmente solcato-bossolato, al centro castano intenso, verso i bordi anche rosso-rame. Carne molle, bianca, con alone vinoso-viola sotto la cuticola, in prossimità dei tuboli anche da gialla a verdognola. Gambo 5-12(20) × 3-6(9) cm, per lo più reticolato con l'età, da bianchiccio a color carne.
Spore lisce fusiformi, colore verde-oliva in massa.
Cresce in boschi di conifere e latifoglie in tarda primavera, poi autunno anche inoltrato.
3. *Boletus aereus* Bulliard (Fries).
Cappello 10-25(30-40) cm, bronzeo-nerognolo o fulgineo-bruno. Gambo 5-12(18) × 3-6(9) cm, giallognolo, un po' fulvo, talvolta bruniccio, di spessore quasi uniforme, reticolato, talvolta privo di reticolo in età avanzata. Tuboli corti, color zolfo. Carne spessa e consistente.
Spore lisce e fusiformi colore bruno-verde-oliva chiaro in massa.
Cresce in simbiosi con latifoglie su terreno preferibilmente calcareo in stagione calda.
4. *Boletus reticulatus* Schaeffer.
Cappello 5-20(25-30) cm, bruno con screpolature a reticolo chiare, dapprima quasi globoso poi fino a quasi piano. Tuboli angolosi, minuti, passanti dal bianco al giallo-verdognolo. Gambo 5-20(30) × 1,5-3(7) cm, prima bulboso poi slanciato, spesso, color beige con reticolo dal bianco al bruno. Carne spessa e da soda a morbida.
Spore lisce fusiformi, color bruno-oliva scuro in massa.
Cresce sotto latifoglie e aghifoglie dalla tarda primavera all'autunno.

5. *Cantharellus cibarius* Fries.

Cappello 1-12 cm, carnoso, grosso, convesso, schiacciato poi aperto, depresso al centro, liscio, variante dal giallo uovo al giallo arancio. Margine involuto che si distende con l'età. Pieghe imeniali forcate, molto decorrenti, concolori al cappello. Gambo 3-7 × 0,7-2 cm, pieno, sodo, generalmente attenuato alla base, concolore al cappello. Carne bianca o leggermente giallastra, soda. Spore giallo pallide in massa, ellittiche, lisce. Cresce pressoché ubiquitario, dalla primavera all'autunno.

6. *Cantharellus lutesaens* Fries.

Cappello 3-5 cm, minuto, elastico, imbutiforme, finemente fibrilloso-scaglioso, colore bruno-seppia; margine irregolare. Superficie imeniale prima liscia poi con vaghe venature irregolari, da rosa-incarnato a giallo-arancio. Gambo 5-8 × 0,5-1,5 cm, cavo, irregolarmente compresso, liscio, giallo. Carne minuta un po' giallastra. Spore bianche in massa, ellittiche. Cresce sotto conifere nei luoghi umidi erbosi, tarda estate-autunno.

7. *Amanita caesarea* (Scopoli ex Fries) (Schwartz) Person.

Cappello 6-18 cm, da emisferico a convesso, nettamente striato al margine, cuticola lucida rosso-arancio generalmente senza residui di velo.

Lamelle molto fitte, giallo dorate, libere. Gambo 8-15 × 2-3 cm, subcilindrico non bulboso, liscio, interamente giallo, pieno poi farcito. Anello membranoso pendulo persistente, striato, concolore al gambo.

Volva a sacco, ampia, membranacea, bianca. Carne bianca, gialla sotto la cuticola del cappello.

Spore bianche leggermente gialle in massa, ellittico ovoidali.

Cresce sotto latifoglie in terreni siliceo calcarei, estate-autunno.

8. *Morchella esculenta* (St. Amans) Person.

Cappello a mitra di medie o grandi dimensioni, forma da arrotondata ad ovoidale, colore da giallo paglierino a giallo scuro. Alveoli larghi e profondi circoscritti da sottili costolature irregolari e concolori, a maturità bruno-ruggine. Gambo 3-10 × 2-3 cm, cilindrico, cavo, biancastro-paglierino.

Ascospore giallo ocra in massa.

Cresce con preferenza sotto olmo o frassino, primavera.

9. *Morchella conica* Person.

Cappello a mitra di medie dimensioni, da conico a ottuso, colore da griseo-castaneo a bruno-nerastro. Alveoli delimitati da costolature longitudinali relativamente parallele, ondulate, sterili; colore grigiobruno o nerastro-bruno. Gambo 2-4 × 1-1,5 cm, biancastro poi giallo-bruno, cilindrico cavo.

Ascospore bianco crema in massa.

Cresce in boschi e cespugli, primavera.

10. *Morchella elata* Fries.

Cappello a mitra di medie dimensioni, conico-ovoide, poco ottuso, da olivastro a brunastro-rosso. Alveoli piccoli e irregolari con costolature quasi parallele, concolori e unite qua e là da costolature irregolari trasversali. Gambo 3-5 × 1,2-2 cm, slanciato e ingrossato alla base, cavo, bianco, furfuraceo.

Ascospore color crema in massa.

Cresce nei boschi di conifere, primavera.