

# SENATO DELLA REPUBBLICA

X LEGISLATURA

N. 3204

## DISEGNO DI LEGGE

d'iniziativa dei deputati RIGHI, ANDREOLI, ANSELMI, ANTONUCCI, ARMELLIN, AZZOLINI, BALESTRACCI, BATTAGLIA Pietro, BIANCHINI, BONFERRONI, BORRI, CACCIA, CARELLI, CARRUS, CASATI, CASINI Pierferdinando, CASTAGNETTI Pierluigi, CICCARDINI, COBELLIS, COLONI, COSTA Silvia, CRISTOFORI, FERRARI Bruno, FINCATO, FOTI, FRASSON, GRIPPO, LATTANZIO, LIA, LUSETTI, MANCINI Vincenzo, MANFREDI, MENSORIO, MICHELI, NAPOLI, NICOTRA, ORSENIGO, PATRIA, PERANI, PIREDDA, PORTATADINO, RABINO, RADI, RAVASIO, REBULLA, RINALDI, ROJCH, RUSSO Vincenzo, SARETTA, SILVESTRI, SINESIO, STEGAGNINI, TANCREDI, VISCARDI, VITI, ZAMBON, ZAMPIERI, ZOSO e VOLPONI

(V. Stampato Camera n. 720)

*approvato dalla XIII Commissione permanente (Agricoltura) della Camera dei deputati nella seduta del 23 gennaio 1992*

*Trasmesso dal Presidente della Camera dei deputati alla Presidenza il 29 gennaio 1992*

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

**DISEGNO 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, nonchè 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, nonchè, 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

di cui all'articolo 12 della legge 23 agosto 1988, n. 400, 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 di cui all'articolo 12 della legge 23 agosto 1988, n. 400, 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, purchè 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 costituiscono 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) x 1,5-5(7) cm per lo più bulboso, reticolato e quasi fulvo, talvolta pressochè 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) x 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 fuligginoso-bruno.  
Gambo 5-12(18) x 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) x 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 x 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 pressochè ubiquitario, dalla primavera all'autunno.

6. *Cantharellus lutescens* 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 x 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) (Schwabe) 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 x 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 x 2-3 cm, cilindrico, cavo, biancastro-paglierino.

Ascospore giallo ocrea 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 grigio-bruno o nerastro-bruno. Gambo 2-4 x 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 x 1,2-2 cm, slanciato e ingrossato alla base, cavo, bianco, furfuraceo.

Ascospore color crema in massa.

Cresce nei boschi di conifere, primavera.