

# **Legge 23 agosto 1993, n. 352**

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

*(Pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 215 del 13 settembre 1993)*

La Camera dei Deputati ed il Senato della Repubblica hanno approvato:

**IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA**

**PROMULGA**

La seguente 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 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'articolo 4, commi 1 e 2.
2. Le regioni, su richiesta dei soggetti di cui all'articolo 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, sentiti 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 e alle esigenze locali e comunque entro il limite massimo di tre chilogrammi complessivi.
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.

#### **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. È vietato in ogni caso l'uso di contenitori in 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 colturali, 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, 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, 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 e 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**

*[comma 1 abrogato - sostituito dall'art.1 del DPR 14 luglio 1995, n. 376]*

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 e comunque escludendo l'instaurazione di rapporti di lavoro dipendente, delle associazioni micologiche e naturalistiche di rilevanza nazionale o regionale.
2. I centri di cui al comma 1 sono costituiti utilizzando strutture già operanti e personale già dipendente.
3. 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**

*[abrogato dall'art. 13 del DPR 14 luglio 1995, n. 376]*

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, oltre ai nuclei antisofisticazione dell'Arma dei carabinieri, le guardie venatorie provinciali, gli organi di polizia locale urbana e rurale, gli operatori professionali di vigilanza e ispezione delle unità sanitarie locali aventi qualifica di vigile sanitario o equivalente, 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 all'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.
3. Nelle aree protette nazionali e regionali la vigilanza viene svolta con il coordinamento degli enti di gestione.

## **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 cinquantamila a lire centomila, 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**

*[abrogato - sostituito dall'art.2 del DPR 14 luglio 1995, n. 376]*

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**

*[abrogato - sostituito dall'art.3 del DPR 14 luglio 1995, n. 376]*

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**

*[abrogato - sostituito dall'art.4 del DPR 14 luglio 1995, n. 376]*

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);
  - f. Clitocybe gigantea, nebularis, geotropa;
  - g. Tricholoma georgii;
  - h. Pleurotus eringii;
  - i. Armillaria mellea.
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**

*[abrogato - sostituito dall'art.5 del DPR 14 luglio 1995, n. 376]*

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**

*[abrogato - sostituito dall'art.6 del DPR 14 luglio 1995, n. 376]*

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 legislativo 27 gennaio 1992, n. 109.
2. Ogni confezione deve contenere funghi della stessa specie.

3. Le imprese e i soggetti singoli o associati 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 cinquecentomila a lire un milione.

#### **Art. 19**

*[abrogato - sostituito dall'art.7 del DPR 14 luglio 1995, n. 376]*

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) 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 dei funghi secchi sminuzzati purché rispondenti alle caratteristiche di cui all'articolo 17, comma 5.

#### **Art. 20**

*[abrogato - sostituito dall'art.8 del DPR 14 luglio 1995, n. 376]*

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 +/- 2 m/m.

#### **Art. 21**

*[abrogato - sostituito dall'art.9 del DPR 14 luglio 1995, n. 376]*

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 legislativo 27 gennaio 1992, n. 109.

## **Art. 22**

*[abrogato dall'art.13 del DPR 14 luglio 1995, n. 376]*

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 la presente capo, fatto salvo quanto previsto dall'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 alle disposizioni contenute nel presente capo costituiscano reato.

La presente legge, munita del sigillo dello Stato, sarà inserita nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarla e di farla osservare come legge dello Stato.

Data a Roma, addì 23 agosto 1993

SCALFARO

Ciampi, Presidente del Consiglio dei Ministri

Visto, il Guardasigilli Conso