Legge 23 agosto 1993, n° 352
Norme quadro in materia di raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati.
*(testo integrato con il **D.P.R. 14 luglio 1995, n° 376** "Regolamento concernente la disciplina della raccolta e della commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati")*

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 provincie autonome di Trento e di Bolzano provvedono in base alle competenze esclusive nei limiti stabiliti dai rispettivi statuti.
2. E' 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, 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 ed 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 provincie, 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. E' 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. E' vietato in ogni caso l'uso di contenitori di plastica.
5. E' vietata la raccolta e l'asportazione, anche a fini di commercio, della cotica 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'obbli-

go 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 in 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 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, comma 1:

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 e regionale.

(l'art. 9, comma 1 è ora sostituito dall'art. 1 D.P.R. 376/95 di seguito riportato)

Art. 1 D.P.R. 376/9

"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 U.S.L., uno o più centri di controllo micologico pubblico (ispettorati micologici).

Art. 9, comma 2 e 3:

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

2. 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 provincie, i comuni e le comunità montane, anche attraverso le associazioni micologiche e naturalistiche di rilevanza nazionale o regionale, nonchè 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, nonchè 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:

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'art. 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, nonchè, nei casi determinati dalle regioni, la revoca dell'autorizzazione di cui all'art. 2.
2. E' 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.

(l'art. 14 è ora sostituito dall'art. 2 del D.P.R. 376/95 di seguito riportato)

Art. 2 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 provincie 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:

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.

(l'art. 15 è ora sostituito dall'art. 3 del D.P.R. 376/95 di seguito riportato)

Art. 3 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 provincie autonome di Trento e Bolzano.

Art. 16:

1. E' 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 provincie autonome di Trento e di Bolzano, da emanare entro dodici mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge.

(l'art. 16 è ora sostituito dall'art. 4 del D.P.R. 376/95 di seguito riportato)

Art. 4 D.P.R. 376/95
"Commercializzazione delle specie di funghi"

1. E' consentita la commercializzazione delle specie di funghi freschi spontanei e coltivati, elencate nell'allegato I.
2. Le regioni e le provincie autonome di Trento e 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. E' consentita la commercializzazione di altre specie di funghi freschi spontanei e coltivati provenienti da altri Paesi purchè 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:

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) Auricolaria auricula-judae.

2. Possono altresì essere 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 provincie 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. E' 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.

(l'art. 17 è ora sostituito dall'art. 5 D.P.R. 376/95 di seguito riportato)

Art. 5 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 edulis, Boletus pinicola, Boletus aereus, Boletus reticulatus*);

b) *Cantharellus* (tutte le specie escluse *subcibarius, tubaeformis* varietà *lutescens* e *muscigenus*);

c) *Agaricus bisporus;*

d) *Marasmius oreades;*

e) *Auricolaria 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, nonchè quelle provenienti dagli altri Paesi dell'Unione europea e dai Paesi aderenti all'accordo sullo spazio economico europeo, purchè legalmente commercializzate in detti Paesi.

3. I funghi secchi, provenienti da altri Paesi dell'Unione europea e dei Paesi aderenti all'accordo sullo spazio economico europeo, possono essere commercializzati anche con altre denominazioni che facciano riferimento al trattamento di disidratazione subito, se queste sono consentite nei Paesi suddetti.

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

5. L'incidenza percentuale delle unità difettose o alterate, per ogni singola confezione, non deve superare a seconda della categoria qualitativa di cui al comma 5, il range di 25-40 % m/m suddiviso come segue:

a) impurezze minerali, non più del 2 %m/m;

b) impurezze organiche di origine vegetale, non più dello 0,02 % m/m;

c) tramiti di larve di ditteri micetofilidi, non più del 25 % m/m;

d) funghi anneriti, non più del 20 % m/m.

6. La denominazione di vendita dei funghi secchi di cui al comma 1, 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:

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'art. 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.

(l'art. 18 è ora sostituito dall'art. 6 D.P.R. 376/95 di seguito riportato)

Art. 6 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:

1. E' 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. E' consentita la vendita dei funghi secchi sminuzzati purchè rispondenti alle caratteristiche di cui all'articolo 17, comma 5.

(l'art. 19 è ora sostituito dall'art. 7 del D.P.R. 376/95 di seguito riportato)

Art. 7 D.P.R. 376/95
"Funghi porcini"

1. E' 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:

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 più o meno 2 m/m.

(l'art. 20 è ora sostituito dall'art. 8 del D.P.R. 376/95 di seguito riportato)

Art. 8 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:

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'art. 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.

(l'art. 21 è ora sostituito dall'art. 9 del D.P.R. 376/95 di seguito riportato)

Art. 9 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. E' consentita la commercializzazione di altre specie di funghi conservati o secchi o comunque preparati, provenienti da altri Paesi, purchè riconosciuti commestibili dalla competente autorità del Paese di 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. Ogni confezione può contenere funghi di una o più specie.

Art. 22:

1. Per ogni specie fungina destinata alla conservazione secondo le modalità di cui all'art. 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 cinquecentomila a lire due milioni.
2. E' fatta salva l'applicazione delle vigenti norme penali qualora le violazioni delle disposizioni contenute nel presente capo costituiscano reato.

Art. 10 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 D.P.R. 376/95
"Vigilanza":

1. La vigilanza sull'applicazione della legge 23 agosto 1993, n° 352, ferme restando le competenze delle regioni, delle provincie 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 U.S.L., 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 da prefetto competente per territorio.

Art. 12 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, purchè 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 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 DPR 376/95)

1. *Agaricus arvensis;*
2. *Agaricus bisporus;*
3. *Agaricus bitorquis;*
4. *Agaricus campestris;*
5. *Agaricus hortensis;*
6. *Amanita cesarea;*
7. *Armillaria mellea;*
8. *Auricularia auricula-judae;*
9. *Boletus aereus;*
10. *Boletus appendiculatus;*
11. *Boletus badius;*
12. *Boletus edulis;*
13. *Boletus granulatus;*
14. *Boletus impolitus;*
15. *Boletus luteus;*
16. *Boletus pinophilus;*
17. *Boletus regius;*
18. *Boletus reticulatus;*
19. *Boletus rufus;*
20. *Boletus scaber;*
21. *Cantharellus* (tutte le specie escluse *subcibarius, tubaeformis* varietà *lutescens* e *muscigenus*);
22. *Clitocybe geotropa;*
23. *Clitocybe gigantea;*
24. *Craterellus cornucopioides;*
25. *Hydnum repandum;*
26. *Lactarius deliciosus;*
27. *Leccinum* (tutte le specie);
28. *Lentinus edodes;*
29. *Macrolepiota procera;*
30. *Marasmius oreades;*
31. *Morchella* (tutte le specie);
32. *Pleurotus cornucopiae;*
33. *Pleurotus eryngii;*
34. *Pleurotus ostreatus;*
35. *Pholiota mutabilis;*
36. *Pholiota nameko mutabilis;*
37. *Psalliota bispora;*
38. *Psalliota hortensis;*
39. *Tricholoma columbetta;*
40. *Tricholoma equestre;* (Vietata la raccolta, la commercializzazione e la conservazione dall'Ordinanza del Ministero della Salute del 20 agosto 2002)
41. *Tricholoma georgici;*
42. *Tricholoma imbricatum;*
43. *Tricholoma portentosum;*
44. *Tricholoma terreum;*
45. *Volvariella esculenta;*
46. *Volvariella volvacea;*
47. *Agrocybe aegerita (Pholiota aegerita);*
48. *Stropharia rugosoannulata.*

ALLEGATO II
(previsto dall'art. 9. comma 1 del DPR 376/95)

1. *Agaricus arvensis;*
2. *Agaricus bisporus;*
3. *Agaricus campestris;*
4. *Amanita caesarea;*
5. *Armillaria mellea;*
6. *Auricularia auricula-judae;*
7. *Boletus aereus;*
8. *Boletus badius;*
9. *Boletus edulis;*
10. *Boletus granulatus;*
11. *Boletus luteus;*
12. *Boletus pinophilus;*
13. *Boletus reticulatus;*
14. *Cantharellus* (tutte le specie escluse *subcibarius, tubaeformis* varietà *lutescens* e *muscigenus*);
15. *Clitocybe gigantea;*
16. *Clitocybe geotropa;*
17. *Craterellus cornucopioides;*
18. *Hydnum repandum;*
19. *Lactarius deliciosus;*
20. *Lentinus edodes;*
21. *Macrolepiota procera;*
22. *Marasmius oreades;*
23. *Morchella* (tutte le specie);
24. *Pholiota mutabilis;*
25. *Pholiota nameko mutabilis;*
26. *Pleurotus ostreatus;*
27. *Psalliota hortensis;*
28. *Psalliota bispora;*
29. *Tricholoma columbetta;*
30. *Tricholoma equestre;* (Vietata la raccolta, la commercializzazione e la conservazione dall'Ordinanza del Ministero della Salute del 20 agosto 2002)
31. *Tricholoma georgii;*
32. *Tricholoma imbricatum;*
33. *Tricholoma portentosum;*
34. *Tricholoma terreum;*
35. *Volvariella volvacea;*
36. *Volvariella esculenta;*
37. *Agrocybe aegerita (Pholiota aegerita);*
38. *Pleurotus eryngii;*
39. *Stropharia rugosoannulata.*