D.M. 9 ottobre 1998

Menzioni qualificative che accompagnano la denominazione di vendita dei funghi secchi

IL MINISTRO DELL'INDUSTRIA DEL COMMERCIO E DELL'ARTIGIANATO

Vista la legge 23 agosto 1993, n. 352, recante le norme quadro in materia di raccolta e di commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 14 luglio 1995, n. 376, con il quale è stato adottato il regolamento concernente la disciplina della raccolta e della commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati ed in particolare l'art. 5, comma 6, ai sensi del quale il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato deve stabilire le menzioni qualificative che devono accompagnare la denominazione di vendita dei funghi secchi;

Ritenuta la necessità di ottemperare a tale obbligo;

Vista la notifica effettuata ai servizi della Commissione europea ai sensi della direttiva n. 83/189/CE e successive modificazioni;

Decreta:

Art.1

La denominazione di vendita dei funghi porcini secchi deve essere accompagnata dalle menzioni qualificative qui di seguito riportate:

«**extra**» se rispondono alle seguenti caratteristiche:

presentazione:

solo fette e/o sezioni di cappello e/o di gambo, complete all'atto del confezionamento, in quantità non inferiore al 60% della quantità del prodotto finito;

colore della carne all'atto del confezionamento: da bianco a crema;

eventuale presenza di briciole provenienti solo da frammenti di manipolazione;

requisiti:

tramiti di larve: non più del 10% m/m;

imenio annerito: non più del 5% m/m;

«**speciali**» se rispondono alle seguenti caratteristiche:

presentazione:

sezioni di cappello e/o di gambo;

colore della carne all'atto del confezionamento: da crema a nocciola;

presenza di briciole provenienti solo da frammenti di manipolazione;

requisiti:

tramiti di larve: non più del 15% m/m;

imenio annerito: non più del 10% m/m;

«**commerciali**» se rispondono alle seguenti caratteristiche:

presentazione:

sezioni di fungo anche a pezzi con briciole: non più del 15% m/m;

colore della carne all'atto del confezionamento: da marrone chiaro a marrone scuro (presenza di briciole provenienti da frammenti di manipolazione);

requisiti:

tramiti di larve: non più del 25% m/m;

imenio annerito: non più del 20% m/m;

«**briciole**» se rispondono alle seguenti caratteristiche:

presentazione:

frammenti di sezioni di fungo tali da consentire l'identificazione della specie di appartenenza;

requisiti:

tramiti di larve: non più del 25% m/m;

imenio annerito: non più del 20% m/m;

«**in polvere**» se ottenuti dalla macinazione di funghi porcini secchi: devono presentare un contenuto di umidità non superiore a 9% m/m.

I funghi porcini secchi, provenienti da altri Paesi dell'Unione europea o originari di Paesi aderenti all'Accordo sullo spazio economico europeo, possono essere commercializzati anche con altre menzioni qualificative purché stabilite dalle legislazioni vigenti nei Paesi di provenienza.

Le disposizioni del presente decreto entrano in vigore centottanta giorni dopo la pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.