

## **LA LEGGE SUI FUNGHI IN SINTESI**

**Legge regionale 26 novembre 2001, n.30, modificata ed integrata con la Legge regionale 31 marzo 2009, n.9**

“Normativa per la regolamentazione della raccolta e commercializzazione dei funghi epigei ed ipogei freschi e conservati”.

Le modifiche apportate con la legge regionale n.9/2009 hanno anche ordinato le norme in 3 TITOLI:

- TITOLO I “Raccolta e commercializzazione dei funghi spontanei epigei freschi e conservati”
- TITOLO II “Disciplina della raccolta, coltivazione e commercio di tartufi freschi e conservati”
- TITOLO III “Disposizioni finali”

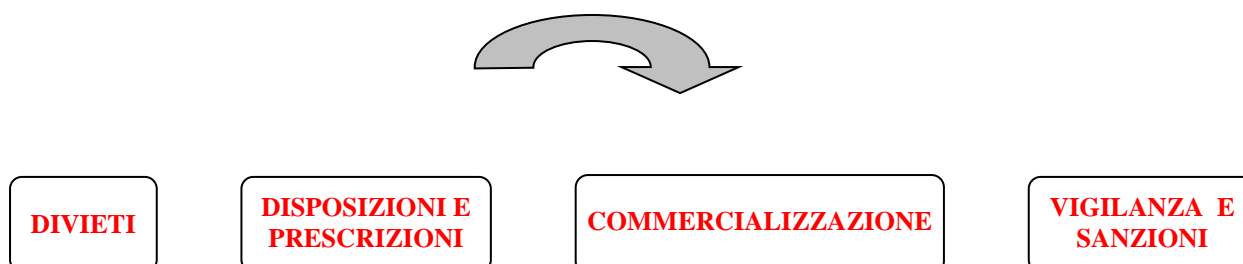
Poiché in questa sintesi vogliamo affrontare l’argomento dei funghi prenderemo in esame soltanto le norme comprese nel TITOLO I.

**Le finalità del TITOLO I della presente legge si basano su due pilastri fondamentali:**



Per il raggiungimento di queste finalità sono previste una serie di norme che regolamentano la materia.

Allo scopo di semplificare l’argomento e renderlo più accessibile al cittadino che è interessato alla raccolta e alla commercializzazione dei funghi spontanei epigei freschi, le norme previste possono essere così suddivise:



### **DIVIETI**

È vietato:

- danneggiare o distruggere qualsiasi specie di fungo, anche se velenosa;
- danneggiare, distruggere o asportare qualsiasi tipo di pianta o biotopo, specialmente se protetti (vedi Allegato A e B della legge);
- raccogliere l’Amanita caesarea (ovolo buono) allo stato di ovolo chiuso;

- raccogliere funghi nelle ore notturne e nei giorni di attività venatoria all'interno delle aziende faunistico-venatorie e agrituristiche-venatorie;
- raccogliere funghi nei parchi e riserve naturali, nelle aree protette, nelle aree urbane e periurbane;
- l'uso di uncini e rastrelli;
- l'uso di buste o contenitori di plastica.

## **DISPOSIZIONI E PRESCRIZIONI**

- I funghi possono essere raccolti quando sono considerati maturi, così come definiti all'art.3 della presente legge.
- È consentita la raccolta e la commercializzazione delle specie fungine allo stato fresco riportate nell'Allegato I del DPR n.376/1995 e nell'Allegato C), quest'ultime commercializzabili solo in ambito regionale.
- È fatto obbligo di pulire sommariamente i funghi sul luogo di raccolta.
- La raccolta dei funghi può essere effettuata dai cittadini calabresi di età superiore ai 14 anni che sono in possesso di apposita tessera nominativa regionale. I minori di anni 14 possono effettuare la raccolta se accompagnati da persona adulta munita di tessera ed il loro raccolto si cumula a quello dell'accompagnatore.

Sono previste 4 tipologie di autorizzazione:

- a. Tessera amatoriale**
- b. Tessera professionale**
- c. Tessera scientifica**
- d. Permesso micologico-turistico**

### **a. Tessera amatoriale**

- viene rilasciata dalla Regione, anche per il tramite delle Province, dei Comuni e delle Comunità Montane ai cittadini calabresi che ne fanno richiesta con età superiore ai 14 anni, dietro il previsto versamento €. 11,00 (aumentato del 20% per legge), ridotto al 50% per i giovani con età compresa tra i 14 e i 17 anni;
- ha validità di anno solare nell'intero territorio regionale ed è rinnovabile;
- ad ogni titolare consente la raccolta giornaliera di 3 Kg. complessivi di funghi;
- ai cittadini residenti in Comuni con territori classificati montani, è consentita la raccolta giornaliera fino a 5 Kg.;
- ai cittadini muniti di sola tessera amatoriale non è consentita la vendita dei funghi raccolti.

### **b. Tessera professionale**

Viene rilasciata, su istanza al Presidente della Provincia per il tramite del Comune di residenza, ai cittadini maggiorenni residenti nel territorio regionale che dimostrino:

- di aver frequentato e superato apposito corso di formazione;
  - di aver effettuato il versamento previsto di €. 26,00 (aumentato del 20% per legge).
- Ha validità di anno solare ed è rinnovabile dall'Ente emittente, dietro il versamento previsto.
- Ai titolari di tale tessera è consentita la raccolta su tutto il territorio regionale entro il limite di 10 Kg.

### **c. Tessera scientifica**

Tale tessera viene rilasciata dalla Regione a soggetti pubblici e privati per comprovati motivi di studio e ricerche o in occasione di mostre, seminari ed altre manifestazioni scientifiche. Consente di raccogliere pochi esemplari di tutte le specie fungine. Può avere validità per più di un anno.

### **d. Permesso micologico-turistico**

Tale permesso è riservato ai soggetti non residenti nella Regione Calabria con età superiore ai 14 anni. Si ritiene concesso con apposito versamento su c/c postale intestato alla Regione con causale: "Permesso micologico-turistico". Lo stesso consente:

- la raccolta giornaliera fino a 3 Kg;
- le seguenti durate con i rispettivi costi:
  - a) giorni 3 con un costo di € 5,00;
  - b) giorni 7 con un costo di € 10,00;
  - c) giorni 30 con un costo di € 20,00.

(importi tutti aumentati del 20% per legge)

I minori di anni 14 possono effettuare la raccolta se accompagnati da persona adulta munita di permesso ed il loro raccolto si cumula a quello dell'accompagnatore.

**Le Tessere e/o il Permesso – a richiesta del personale addetto alla vigilanza – vanno esibiti unitamente ad un valido documento di riconoscimento.**

## **VIGILANZA E SANZIONI**

- La vigilanza per fare osservare l'applicazione della legge è affidata alle seguenti autorità:
  - Agenti del Corpo Forestale dello Stato;
  - Nuclei Antisofisticazione e Sanità (NAS) dei Carabinieri;
  - Guardie giurate micologiche volontarie nominate dal Prefetto;
  - Guardie ecologiche;
  - Guardie giurate campestri;
  - Guardie volontarie provinciali;
  - Organi di polizia urbana e rurale;
  - Vigili sanitari;
  - Agenti di custodia dei Consorzi forestali e delle Aziende speciali.
- Le sanzioni attualmente previste per chi viola la legge sono:
  - sanzione amministrativa/pecuniaria da un minimo di €. 100,00 ad un massimo di €. 500,00;
  - confisca dei funghi raccolti;
  - ritiro immediato della tessera per la durata dell'anno in corso, salvo maggiore durata in caso di recidiva;
  - per le violazioni delle disposizioni relative alla commercializzazione si applica la sanzione amministrativa/pecuniaria prevista dall'art.23 della legge 352/1993 (da € 258,23 a € 1032,91), salvo sanzioni più severe previste da leggi vigenti.

## COMMERCIALIZZAZIONE

La commercializzazione dei funghi è regolata da disposizioni previste sia da leggi regionali che nazionali, aventi come scopo la prevenzione sanitaria e quindi la tutela della salute pubblica.

I funghi possono essere posti in commercio sia allo stato fresco che trattati.

### Funghi freschi

I funghi freschi vengono distinti in: **funghi freschi coltivati** e **funghi freschi spontanei**.

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

I funghi epigei spontanei freschi posti in commercio devono essere:

- suddivisi per specie e con l'indicazione della provenienza;
- contenuti in cassette od in altri imballaggi tali da consentire una sufficiente aerazione;
- disposti in singolo strato e non pressati;
- integri al fine di conservare tutte le caratteristiche morfologiche che ne consentono la sicura determinazione della specie;
- freschi, sani, in buono stato di conservazione e non invasi da muffe e parassiti.

È ammessa esclusivamente la vendita di funghi epigei spontanei freschi riportati nell'Allegato I del DPR n.376/1995 e nell'Allegato C) della presente legge, quest'ultimi da vendere solo in ambito locale.

La vendita dei funghi freschi spontanei, in Calabria, è riservata ai possessori di apposita autorizzazione comunale ed è regolata da norme sia regionali che nazionali.

Pertanto, la vendita è subordinata:

- ad autorizzazione comunale rilasciata agli esercenti che siano stati ritenuti idonei al riconoscimento dei funghi da commercializzare da parte di apposite Commissioni istituite dagli Ispettorati Micologici;
- ad autorizzazione sanitaria (art.14 L.352/92 sostituito dall'art.2 del D.P.R. 376/95);
- all'avvenuto controllo da parte dell'Ispettorato micologico che rilascia certificato di commestibilità ed applica sui contenitori di funghi controllati un apposito cartellino, dal quale risulti:

- a) le generalità e la residenza del venditore;
- b) la specie, la provenienza e la quantità posta in vendita;
- c) la data di scadenza del prodotto correttamente conservato.

### Funghi trattati

La vendita dei funghi trattati (sott'olio, sott'aceto, in salamoia, ecc.) è disciplinata dal D.P.R. 376/95, dall'art. 2 della legge n.283/62 e dal D.P.R. 327/80) che, tra l'altro, prevedono:

- l'autorizzazione sanitaria;
- l'avvenuto controllo dei funghi freschi da parte di un micologo aziendale che rilascia apposito certificato di commestibilità, dal quale risulti:
  - a) le generalità e la residenza del micologo;
  - b) la certificazione del lotto controllato e/o analizzato;
  - c) il nome scientifico dei funghi e la quantità controllata;

I funghi trattati, escluso quelli congelati o surgelati, debbono essere sottoposti a trattamenti termici atti ad inattivare le spore di *Clostridium botulinum*, e/o acidificati a valori di pH inferiori a 4,6, e/o addizionati di sostanze capaci di impedire la germinazione delle spore.

È assolutamente vietata la vendita di funghi trattati privi di etichetta (vedi Decreto Legislativo 109/92, modificato con successivo D.Lgs n.181/2003).

L'etichetta deve corrispondere al contenuto e deve contenere:

- a) le generalità e la residenza della ditta;
- b) il nome o i nomi scientifici dei funghi;

E' ammessa esclusivamente la trasformazione di funghi epigei spontanei freschi inclusi nell'Allegato II del D.P.R. n. 376/1995.

### Funghi secchi

Con la denominazione di “funghi secchi” si intende quel prodotto che presenta un tasso di umidità non superiore al 12%.

L'essiccamento può avvenire in modo naturale oppure meccanico (es. essiccatoi); tale trattamento, specie se naturale, deve avvenire lontano da fonti d'inquinamento come strade trafficate, reti di materiali ferrosi, presenza di animali domestici, ecc.

Possono essere posti in commercio, come funghi secchi, solo le specie di funghi elencate nell'art. 17 della legge n. 352/93 sostituito dall'art. 5 del D.P.R. 376/1995 e sempre che sia acquisita:

- l'autorizzazione sanitaria;
- l'avvenuto controllo dei funghi freschi da parte di un micologo aziendale che rilascia apposito certificato di commestibilità, dal quale risulti:
  - a) le generalità e la residenza del micologo;
  - b) la certificazione del lotto controllato e/o analizzato;
  - c) il nome scientifico dei funghi e la quantità controllata;

I funghi secchi possono essere venduti interi o sminuzzati, in confezioni chiuse ed etichettate, con l'indicazione facilmente visibile del nome scientifico accompagnato da menzioni qualificative rispondenti alle caratteristiche dei funghi (D. Lgs 109/92, modificato con successivo D.Lgs n.181/2003).

La scadenza dei funghi secchi non può essere superiore a 12 mesi dalla data del confezionamento; Come funghi secchi sfusi possono essere messi in vendita solamente i seguenti porcini: *Boletus aereus*, *Boletus edulis*, *Boletus aestivalis*, *Boletus pinophilus*;