

CAMERA DEI DEPUTATI N. 4554

PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

RIGHI, ARMELLIN, BALESTRACCI, BAMBI, BECCHETTI, BIANCHI, BONFERRONI, BORRI, BOSCO BRUNO, CACCIA, CARRUS, COLONI, COSTA SILVIA, LAGANÀ, LEONE, LOMBARDO, MALVESTIO, MANNINO CALOGERO, MENSORIO, MICHELI, MORA, NAPOLI, ORSENIGO, PASQUALIN, PATRIA, PERUGINI, PORTATADINO, QUIETI, RABINO, RADI, RICCIUTI, RUSSO RAFFAELE, SAVIO, SENALDI, SILVESTRI, SINESIO, SULLO, URSO, VISCARDI, ZAMPIERI, ZUECH, ZURLO

Presentata il 25 marzo 1987

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

ONOREVOLI COLLEGHI! — I raccoglitori di funghi vanno aumentando costantemente di numero e tale fenomeno è da porre in relazione a diversi fattori: la crescente disponibilità di tempo libero, le esigenze di un maggior contatto con l'ambiente naturale, ed in particolare, con il bosco; l'accessibilità delle zone di crescita (e ciò grazie anche allo sviluppo, sia in montagna che in pianura, delle vie di comunicazione e dei trasporti); la tendenza sempre più spiccata nella gente ad un ritorno verso il semplice, il genuino, che in questo caso si presenta per di più gratuito, l'interesse infine che i funghi hanno assunto non solo dal punto di vista gastronomico ma anche dal punto di vista commerciale.

Tutto ciò, oltre a far registrare una autentica esplosione nel numero dei ricercatori, ha inevitabilmente determinato — come avviene in tutti i fenomeni di massa — complessi e delicati problemi: di natura ecologica, da una parte, per quanto attiene l'ambiente naturale di crescita, sottoposto in questi anni ad una specie di sfruttamento intensivo; di natura sanitario-alimentare dall'altra, per quanto attiene a pericoli di intossicazione cui risultano sempre più esposti i raccoglitori-consumatori.

Accanto al drammatico ricorrente problema degli avvelenamenti da funghi, si pone quindi anche quello di natura ecologico-naturalistica.

L'invasione in massa dei boschi e dei prati da parte dei ricercatori di funghi, è pressoché quotidiana e sta provocando sempre più estesi e rilevanti danneggiamenti dell'ambiente naturale, a causa della raccolta irrazionale, della sistematica distruzione dei carpofori non raccolti, del calpestio e dello sconvolgimento della lettiera e del sottobosco, della costipazione del terreno, con conseguenze a volte irreparabili. La folla anonima ed ormai sterminata dei cercatori di funghi, che ad ogni ricorrente stagione, da luglio a dicembre, invade fossi e campi di pianura, prati e boschi di collina e di montagna in cerca di bottino, lascia dietro di sé, molto spesso, soltanto terra bruciata.

La raccolta incontrollata dei frutti del sottobosco in genere e dei funghi in particolare, sta sempre più trasformandosi in una specie di razzia generalizzata e in una forma di autentico saccheggio.

È appena il caso di ricordare che quanto del sottobosco è oggetto di interesse pratico e quindi di raccolta, è il frutto di un lento, silenzioso lavoro e quindi il risultato di un meraviglioso, delicato equilibrio che la natura ha sviluppato nel corso dei secoli. Equilibrio che non può essere impunemente alterato o compromesso e che invece ora rischia di andare distrutto per mano dell'uomo stesso forse nel volgere di una sola generazione. E così alcune pregiate, e a volte diffuse, specie di funghi si sono alquanto rarefatte e c'è il pericolo che, qualora non vengano adottate misure adeguate, possano scomparire del tutto dalle regioni italiane.

È noto come certi comportamenti, singolarmente innocui, diventano dannosi quando vengono ripetuti all'infinito da una grossa massa di persone. Il danno che un eccessivo calpestio può arrecare ad un *habitat* naturale, a lungo andare può essere fatale.

Il bosco è l'espressione più nobile, più completa e articolata del verde. Esso non è un semplice accostamento di piante o di essenze più o meno sviluppate, ma un complesso sistema, in perenne delicato equilibrio, in cui diversi fattori interagiscono, si intersecano e si fondono armoni-

camente dando origine ad un ecosistema, comprendente il suolo, il bosco, il sottobosco, la fauna, la flora e, fra questa, la flora fungina.

Il bosco non è in sostanza un'arida somma di alberi, arbusti, erbe, fiori, funghi, ma un *habitat* naturale in continua evoluzione e trasformazione, in cui i funghi — mediante quel miracoloso ed in gran parte tuttora misterioso rapporto di collaborazione vegetativa che va sotto il termine di simbiosi — svolgono un ruolo determinante per assicurare a quest'insieme di essenze vegetali, principi vitali per l'accrescimento e lo sviluppo.

Sono infatti noti i rapporti simbiotici (micorriza) che uniscono il micelio fungino alle radici delle principali essenze arboree stanziali dei nostri territori. Tale relazione simbiotica può essere condizionata da una serie estremamente variabile di fattori esogeni. Esaminando i dati della letteratura al riguardo, risulta che i principali danni sono i disboscamenti, l'uso irrazionale di biocidi, di diserbanti e concimazioni particolari, l'inquinamento atmosferico con l'acidificazione delle piogge, l'inquinamento del terreno precipuamente dovuto a metalli pesanti ed infine l'antropizzazione delle regioni silvestri e prative, direttamente collegata all'entità ed alla qualità delle reti viarie adiacenti. Quest'ultimo fenomeno si esplica principalmente attraverso la limitazione della riforestazione naturale nonché attraverso l'alterazione della composizione pedologica del terreno. Non risultano invece chiari i danni relativi all'intrinseca dannosità della raccolta dei carpofori fungini. Va infatti ribadito anche in questa sede, che la raccolta dei funghi (più precisamente dei carpofori fungini) non è un fatto di per sé dannoso. A tutt'oggi mancano dati scientifici probanti in tal senso: si tratta evidentemente di un equivoco, originato dai luoghi comuni, che non hanno avuto finora alcun riscontro obiettivo e tanto meno scientifico. È bensì vero che certamente lesiva per la pedologia del bosco è la massa vagante di migliaia di ricercatori, in altre parole tutto quello che può essere definito processo di antropizzazione del bosco: con

l'abbattimento e la estirpazione di piante superiori simbiotici, l'effettuazione di scavi e infrastrutture varie, i calpestamenti e rastrellamenti del terreno, che causano la rovina della struttura miceliare a carattere perennante di diverse specie di macromiceti.

Analogo discorso si pone per la cotica erbosa che, come è noto, non si può considerare come un semplice intreccio di erbe e di radici che riveste o ricopre il terreno: essa può ben definirsi come il capitale permanente dei prati stabili e dei pascoli la cui formazione può richiedere periodi stagionali molto lunghi.

In questo contesto i funghi rappresentano un essenziale fattore di equilibrio ecologico dell'ambiente naturale e quindi la loro protezione risponde soprattutto all'esigenza di assicurare i benefici che derivano agli ecosistemi vegetali dalla loro presenza e dalla loro azione.

Questa vasta e complessa problematica è stata oggetto, negli ultimi anni, da parte di regioni, province, comuni ed altri enti, di una serie di interventi legislativi e normativi diretti a disciplinare la funzione del bosco e delle sue risorse.

In assenza di una normativa che fungesse da punto di riferimento a carattere nazionale, tali enti sono stati costretti in un certo senso a muoversi a ranghi sparsi, con la conseguenza, che rispetto ad una visione di interessi complessivi e generali e ad una impostazione di tipo globale, ha finito inevitabilmente per prevalere una impostazione di tipo campanilistico e localistico. A questo riguardo basterebbe citare emblematicamente il caso dei tesserini-permesso a pagamento che in questi anni in alcune regioni hanno proliferato — si potrebbe ben dire — proprio come i funghi, creando situazioni, a dir poco, grottesche e quanto mai singolari. Nella regione Friuli-Venezia Giulia sono entrati in vigore quattordici regolamenti disciplinanti la raccolta dei funghi adottati dalle rispettive province e dalle comunità montane; ognuno di questi regolamenti prevede criteri e norme diverse di raccolta. Il regolamento-tipo proposto dalla Regione non ha avuto di fatto applicazione in quanto ogni ente ha intro-

dotto modifiche sostanziali così da trasformarlo a proprio uso e consumo. Analoga è la situazione che si è determinata in Piemonte e in diverse province della Lombardia, dell'Emilia, della Liguria, della Toscana, ecc.

Sono da considerarsi quindi maturi i tempi perché il Parlamento intervenga con una propria legge di indirizzo generale che valga non solo a colmare un vuoto ma che consenta di mettere finalmente ordine nel ginepraio delle infinite disposizioni regionali, provinciali e comunali che hanno provocato confusione e malcontento perché frammentarie, spesso contraddittorie e discriminanti e ritenute da più parti molto spesso illegittime.

Prima di affrontare analiticamente i contenuti del provvedimento in esame, pare opportuno porre in evidenza lo spirito, la « filosofia », per dirla con un termine in voga, che lo anima.

Va subito chiarito che, con questa legge-quadro, non si intende limitare o coercire la libertà di alcuno, ma si intende semmai difendere un patrimonio — quale l'ambiente naturale — che è di tutti, che di tutti deve rimanere e che è compito di tutti non solo conservare ma possibilmente migliorare, nel convincimento che le sue risorse, per quanto grandi esse siano, non sono illimitate ed inesauribili.

Lungi dall'essere quindi uno strumento di penalizzazione o di coercizione, esso si distingue e si caratterizza per i suoi contenuti squisitamente educativi.

Risparmiare e conservare qualcosa oggi per disporre di qualcosa di più domani è un principio elementare quanto fondamentale cui la saggezza popolare ha sempre fatto ricorso e non vi è motivo alcuno perché — anche in un'epoca tanto convulsa e dissipatrice come la nostra — debba essere messo in soffitta, soprattutto in materia di risorse naturali.

Tutti coloro che, a diverso titolo (pubblici amministratori, educatori, insegnanti, ecologi, naturalisti, agenti di pubblica sicurezza, ecc.) vorranno por mano al provvedimento per promuoverne prima l'approvazione e poi l'attuazione, non potranno non tener conto del perché è nato; esso è nato appunto — è il caso di ripe-

terlo — non tanto per proteggere il fungo in sé e per sé, quanto per difendere l'ambiente naturale di cui è un componente essenziale.

È fermo convincimento dei promotori che se il provvedimento sarà correttamente inteso ed ancora più correttamente applicato, come è auspicabile, i risultati positivi non mancheranno. Innanzitutto per l'ambiente naturale che vedrà arricchirsi le proprie risorse e, nel contempo, aumentare la cerchia dei propri alleati; in secondo luogo per il multiforme, pittoresco, ma talvolta anche aggressivo e vorace mondo dei raccoglitori-consumatori, nonché, da ultimo — non certo per importanza — per tutti coloro che, sempre più numerosi ed impegnati anche in Italia, si dedicano ai funghi con encomiabile spirito di ricerca e di studio nell'intento di sondare anche solo alcuni dei misteri che ancora avvolgono questa affascinante materia.

Aumento del benessere, tradizione culinaria, libera circolazione delle merci, facilità dei trasporti hanno reso più appetibile su tutti i mercati italiani il prodotto « fungo ».

L'aumento del consumo è rilevabile sia nel fresco che nel secco o comunque conservato.

Questi dati sono confermati dall'aumento delle importazioni dall'estero (Paesi Terzi in particolare): importazioni che sino a pochi anni fa riguardavano esclusivamente il fungo comunque conservato. La maggior richiesta del mercato ha provocato due fattori concomitanti: contenimento dei prezzi dei prodotti nazionali e problemi di tutela del consumatore in genere.

È risaputo che il prodotto nazionale (Crinale appenninico, Veneto, Calabria, Sicilia) ha caratteristiche organolettiche ed aromatiche che spesso il fungo estero non ha e quindi è merceologicamente più pregiato.

La concorrenza di funghi importati, a bassi costi, comporta grave danno per l'economia delle zone agricole montane che spesso devono svendere il prodotto fresco in quanto, in genere, non esistono apparecchiature per trattare le eccedenze: es-

siccatori idonei per i funghi secchi, strumentazione per salamoie e per surgelare.

Del resto l'applicazione, in questo settore, del decreto del Presidente della Repubblica n. 322/1982, articolo 11, non è ancora stata proposta e questo aggrava il problema.

Il secondo fattore ancora più rilevante, è la tutela del consumatore in genere.

Il consumatore deve essere difeso dalle frodi in commercio e protetto sotto il profilo sanitario.

Alcune specie sono particolarmente ricercate e per questo occorre che sia garantita la qualità con opportuni controlli.

Troppo spesso sui mercati si rinven- gono, frammisti ai porcini, cappelli di altre Boletaceae di minor pregio (*Xerocomus* e *Leccinum*). Questa frode è ancor più facile nel campo dei funghi conservati (Fungo secco in particolare: gambi di Russulaceae, fette di *B. luridus*, *X. badius* per tacere delle specie tossiche o velenose). Sotto il profilo sanitario gli aspetti più importanti sono tre:

a) la freschezza e la buona conservazione del prodotto (già regolata dalla legge n. 283/1962);

b) la presenza di specie tossiche e velenose;

c) i trattamenti conservativi (i Paesi Terzi hanno norme sanitarie diverse da quelle nazionali).

L'istituzione di un Settore Micologico nelle USL, nell'ambito del servizio di igiene pubblica, si ritiene pertanto indispensabile, come non più prorogabile è l'esigenza, già manifestata dal Ministero della sanità (nota n. 400/4.004.6 del 31 gennaio 1959, diretta alla INCA di Roma), di un responsabile micologo nelle aziende di confezionamento.

Non si può più, infatti, lasciare ai produttori l'esclusiva responsabilità della produzione in un settore così delicato.

E val la pena di ricordare che i morti per avvelenamento da funghi (senza per ora aver dati certi su lesioni permanenti ad organi vitali) sono ben più numerosi e ricorrenti annualmente, anche se talvolta le cause di molti decessi restano dubbie.

La figura dell'ispettore micologo, tecnico di vigilanza particolarmente esperto nel settore specifico, assume un'importanza fondamentale, perché ben capace di pianificare gli interventi nei punti di vendita e di sincerarsi della qualità del prodotto sia sotto il profilo igienico che micologico.

Le USL che hanno un PMP (Presidio multizonale di prevenzione, ex laboratori provinciali d'igiene e profilassi) e quelle nel cui ambito territoriale esiste una tipica ed abbondante produzione fungina dovranno istituire, nell'ambito del servizio di igiene pubblica, un settore micologico comprendente un tecnico laureato, esperto in funghi abilitato per legge all'ispezione degli alimenti ed almeno due ispettori micologi.

Sarà cura dell'ispettore micologo fare tutti quei prelievi tesi ad accertare con più precisione le specie dubbie, i residui di conservanti e disinfestanti, le cariche batteriche, sia nel fresco che nel comune conservato.

L'uso dei conservanti e dei disinfestanti, per snellire la normativa in materia, sarà regolato con decreto del Ministro della sanità in modo da uniformare i trattamenti con quelli dei prodotti ortofrutticoli e limitatamente ai funghi secchi, anche con quelli riservati alle leguminose con inibizione di utilizzare prodotti metilanti.

L'istituzione di questo servizio non graverà sui bilanci delle USL in quanto le prestazioni dovranno avvenire presso i laboratori del PMP o, dove esistano, in quelli delle USL competenti per territorio. Il personale, poi, è in gran parte esistente ed i tecnici di vigilanza, esperti in micologia, potranno essere trasferiti, su domanda, al settore micologico del Servizio di igiene pubblica.

Per quanto concerne il responsabile del settore, questo dovrà essere reperito tra il personale in servizio o, in deroga, tra il personale convenzionato (o si dovranno stabilire, sempre in deroga, nuove convenzioni esterne o assunzioni).

Il settore micologico dovrà eseguire anche tutti gli altri accertamenti di legge sopra elencati.

Al settore micologico vengono anche delegate tutte le operazioni concernenti la distruzione delle merci, la verifica di perizie rese ai fini fiscali (cali tecnici e naturali), la raccolta dei dati mensili propri del Servizio e trasmessi dai periti micologi aziendali relativi alle specie tossiche e velenose rinvenute sul mercato ed all'atto del confezionamento del prodotto nazionale ed in quello estero (sono normalmente presenti nei cartoni dei funghi secchi provenienti dall'estero: *Amanita muscaria*, *Amanita pantherina*, *Boletus satanas*, *Boletus purpureus*, *Lactarius velleus*; nei funghi in salamoia, oltre al *Boletus luridus*, che rappresenta una frode in commercio, *Boletus satanas*, *Amanita muscaria* ed *Amanita pantherina* in forme giovanili, Russulaceae varie anche tossiche. Le russole perdono i colori tipici in salamoia ed in stadio giovanile si confondono facilmente ad un esame superficiale).

Il personale del settore micologico terrà contatti stabili con le strutture ospedaliere per il pronto intervento in caso di avvelenamento da funghi.

Il Ministero della sanità in accordo con le regioni e le province autonome provvederà annualmente a corsi di aggiornamento, ed istituirà nell'ambito delle professioni sanitarie un apposito albo per il personale succitato.

I periti micologi delle aziende dovranno invece essere abilitati all'ispezione degli alimenti (di cui agli appositi decreti del Ministero di grazia e giustizia che regolano le professioni) ed iscritti alle camere di commercio nei Ruoli dei periti ed esperti, ai sensi del decreto ministeriale del 29 dicembre 1979.

La normativa-quadro che viene sottoposta all'esame del Parlamento si divide in due parti (o titoli): la prima parte riguarda la raccolta, la seconda la commercializzazione dei funghi epigei spontanei freschi o conservati destinati al consumo alimentare.

L'articolo 1 stabilisce il principio secondo il quale è compito della regione e delle province autonome provvedere a disciplinare con proprie leggi l'intera materia, nel rispetto dei principi fondamentali

e dei criteri generali stabiliti dalla presente legge.

L'articolo 2 sancisce la libera raccolta dei funghi epigei nei terreni non coltivati, prendendo così atto di una consuetudine radicata da tempo nella popolazione italiana e diventata ora un fenomeno di massa con imponenti riflessi sociali ed economici.

L'articolo 3 affronta per la prima volta, con provvedimento valido su tutto il territorio nazionale, il problema relativo alla introduzione di limiti di peso. Tale esigenza trova ampie giustificazioni nella premessa alla legge nonché nel fatto che le regioni che hanno legiferato in materia, hanno introdotto limitazioni ma hanno usato criteri differenti e talvolta contraddittori.

In questo contesto l'elenco delle specie eduli, integrabile in base a tradizioni e consuetudini locali, costituisce un ulteriore elemento unificante.

L'articolo 4 introduce criteri di salvaguardia per quanto riguarda la raccolta di specie eduli pregiate, alcune delle quali (*Amanita caesarea* ad esempio) stanno quasi scomparendo in vaste aree del nostro territorio.

L'articolo 5 detta talune elementari norme di comportamento per il raccogli-tore/consumatore. Con tale norma si tende in sostanza a favorire la formazione di una coscienza naturalistica ed ecologica tra gli utenti del bosco.

L'articolo 6 prevede il divieto di raccolta nelle zone di particolare interesse naturalistico o sottoposte a particolari interventi agro-silvo colturali.

L'articolo 7 dà facoltà alle regioni di introdurre ulteriori limitazioni, con norme valide su tutto il territorio regionale, per motivi di salvaguardia dell'ecosistema.

L'articolo 8 concede al presidente della giunta regionale di derogare ai limiti di peso di cui all'articolo 3, in occasione di mostre, seminari, convegni di interesse naturalistico e micologico. Permette altresì alle regioni di rilasciare permessi personali, a carattere permanente

ed a validità nazionale, per la raccolta dei funghi epigei, previo accertamento del grado di preparazione tecnica e scientifica dei richiedenti. Con detta norma le regioni potranno individuare nel tempo un gruppo di tecnici qualificati che si occupano di funghi sotto il profilo della ricerca e dello studio, ben in grado di costituire un « nucleo di base » in grado di collaborare con i competenti assessorati.

L'articolo 9 mette ordine in uno degli aspetti più controversi dell'attività di raccolta dei funghi epigei spontanei e che ha dato origine a situazioni anomale in molte realtà locali. L'obbligatorietà del tesserino-permesso a validità quantomeno regionale, risponde a talune fondamentali esigenze: la prima è quella di ordine statistico in quanto diretta a consentire un censimento dei raccoglitori e quindi a stabilire, in linea di massima, il carico antropico che grava sulle varie aree; la seconda è quella di tendere gradualmente a sottrarre l'attività del raccogli-tore allo spontaneismo incontrollato che finora l'ha caratterizzata, con tutti gli inconvenienti di carattere ecologico e sanitario che ogni anno si possono registrare.

L'articolo 10 affida alle regioni il compito di provvedere all'istituzione, nell'ambito del Servizio di igiene pubblica delle USL, di un settore di controllo micologico dotandolo di personale qualificato e di idonee attrezzature. Tale struttura adempirà pure ai compiti di educazione sanitaria e di pronto soccorso.

Gli articoli 11 e 12 attribuiscono alle regioni ed alle province autonome importanti compiti di informazione e di divulgazione in campo naturalistico e sanitario, con la collaborazione di associazioni ed enti che perseguono le finalità stabilite dalla legge.

L'articolo 13 assegna i compiti di vigilanza ai vari Organi dello Stato e locali. In tale contesto va ben definito il ruolo delle guardie volontarie.

L'articolo 14 pone ordine tra i vari provvedimenti locali emanati da comuni, comunità montane, province, enti vari sotto la spinta dell'incalzare di un feno-

meno che, in poco tempo, si è ingrossato a dismisura e che, in assenza di una normativa-quadro nazionale non potevano che essere incompleti, frammentari e disorganici.

L'articolo 15 detta le sanzioni amministrative che verranno determinate dalle regioni e dalle province autonome.

L'articolo 16 permette di conoscere esattamente ogni punto di vendita e di facilitare quindi i controlli.

L'articolo 17 prevede prima della vendita al dettaglio che verrà controllata con la normale vigilanza, un controllo generale — per campioni — sul fungo all'ingrosso ed un intervento nelle realtà locali consentendo il commercio di altre specie idonee eduli tipiche.

L'articolo 18 delega alle regioni l'integrazione dell'elenco delle specie idonee al commercio.

L'articolo 19 richiama quanto disposto dalla legge n. 283 del 1982 e fissa alcuni criteri che devono facilitare il compito dell'Ispettore micologo sia sotto il profilo tecnico che logistico.

L'articolo 20 applica ai funghi secchi la limitazione delle specie di cui all'apposito elenco (i funghi secchi si prestano a troppe manomissioni).

L'articolo 21 determina le confezioni e le etichettature in applicazione della legge n. 283 del 1982 e del decreto del Presidente della Repubblica n. 322 del 1982 ed attua la nota ministeriale del 31 gennaio 1959, n. 400/4.004.6.

L'articolo 22 consente la libera vendita, in accordo con le tradizioni locali, dei funghi secchi allo stato sfuso, ma con precisi requisiti organolettici.

L'articolo 23 attua le direttive CEE per quanto riguarda i pesi (decreto del Presidente della Repubblica 23 agosto 1982, n. 871) delle confezioni anche nel settore dei funghi.

L'articolo 24 riprende una raccomandazione (Ministero della sanità, circolare n. 161 del 2 dicembre 1972) e la estende al commercio dei funghi secchi.

L'articolo 25 regola il commercio dei funghi conservati sott'olio, sotto liquido di governo e surgelati.

L'articolo 26 consente il commercio in tutto il territorio nazionale di specie fungine tipiche di alcune regioni, previa autorizzazione.

L'articolo 27 abroga tutte le norme in contrasto con la presente legge.

L'articolo 28 stabilisce le sanzioni.

PROPOSTA DI LEGGE

CAPO I.

RACCOLTA DEI FUNGHI

ART. 1.

1. Le regioni e le province autonome, in attuazione della legge 22 luglio 1975, n. 382, articolo 1, nonché del disposto di cui agli 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 e dei criteri generali stabiliti dalla presente legge.

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. La raccolta dei funghi è libera nei boschi e nei terreni non coltivati.

2. Il proprietario o il conduttore a qualunque titolo del fondo può riservarsela, previa autorizzazione regionale o delle province autonome e dopo recinzione o apposizione di tabelle, qualora siano in atto opere di miglioramento o di recupero della produttività boschiva accertate dalla competente autorità forestale.

3. La raccolta è ammessa anche nei terreni coltivati quando questa attività non arrechi danno alle colture.

4. La raccolta è vietata nei giardini, nei parchi pubblici e privati. Nelle pertinenze adiacenti alle case di abitazione per un raggio di 200 metri la raccolta è vietata qualora risulti manifesta la volontà del proprietario di interdirla.

5. Il proprietario o il conduttore del fondo possono, qualora non esistano vincoli di tutela ambientale e quelli previsti dagli articoli 6 e 7 della presente legge, cogliere funghi in deroga ai limiti di peso previsti dall'articolo 3.

6. È fatto comunque divieto di costituire riserve a pagamento.

ART. 3.

1. La raccolta giornaliera dei funghi epigei, *pro capite*, è limitata complessivamente a kg 3, di cui non più di kg 2 delle seguenti specie:

a) *Boletus edulis* ed il suo gruppo (*Boletus edulis*, *Boletus pinicola*, *Boletus aereus*, *Boletus reticulatus*);

b) *Cantharellus cibarius*;

c) *Cantharellus lutescens*;

d) *Amanita caesarea*;

e) *Morchella esculenta* ed il suo gruppo (*Morchella esculenta*, *Morchella conica*, *Morchella elata*).

2. L'elenco di cui sopra, può essere integrato dalle regioni in relazione alle tradizioni, alle consuetudini ed alle esigenze locali fino ad un numero massimo di quindici specie.

3. I limiti di cui sopra possono essere superati se il raccolto è costituito da un unico esemplare o da un cespo di funghi concresciuti.

4. La raccolta di qualsivoglia specie di funghi è vietata ai minori di anni sette.

5. I caratteri morfologici delle specie indicate al comma 1 del presente articolo sono riportati nell'allegato 1 alla presente legge.

ART. 4.

1. Per ragioni di carattere ecologico e sanitario è vietata la raccolta dell'*Amanita caesarea* allo stato di ovolo chiuso.

2. È altresì vietata la raccolta degli esemplari del gruppo del *Boletus edulis* la cui altezza complessiva risulti inferiore a cm 4.

3. È data facoltà alle regioni ed alle province autonome di stabilire limiti di misura anche per altre specie.

ART. 5.

1. Nella raccolta dei funghi epigei è vietato l'uso di rastrelli, uncini o altri mezzi che possano danneggiare lo strato umifero del terreno, il micelio fungino o l'apparato radicale della vegetazione; comunque il carpoforo deve conservare tutte le caratteristiche morfologiche che consentano la sicura determinazione della specie.

2. È vietata la distruzione volontaria dei carpofori fungini di qualsiasi specie.

3. I funghi raccolti devono essere riposti in contenitori rigidi ed aerati.

4. È altresì vietata la raccolta e l'asportazione, anche ai fini di commercio, della cortice superficiale del terreno.

ART. 6.

1. La raccolta dei funghi epigei è inoltre vietata:

a) nelle riserve naturali integrali;

b) nelle aree specificamente interdette dall'autorità forestale per motivi silvocolturali;

c) in altre aree di particolare valore naturalistico e scientifico.

2. Le aree di cui al comma 1 sono individuate con proprie leggi dallo Stato, dalle regioni e dalle province autonome, in relazione alle rispettive competenze.

ART. 7.

1. Le regioni possono, per motivi di salvaguardia dell'ecosistema, disporre limitazioni temporali nella raccolta solo per periodi definiti e consecutivi, nonché vietare, per periodi limitati, la raccolta di una o più specie di funghi epigei in pericolo di estinzione.

ART. 8.

1. Il presidente della giunta regionale ha la facoltà di rilasciare, in occasione di mostre, seminari ed altre manifestazioni di particolare interesse micologico e naturalistico, o per comprovati motivi di ordine scientifico o didattico, speciali autorizzazioni di raccolta a carattere temporaneo.

2. Per gli stessi motivi di cui al comma 1 le regioni possono concedere permessi personali speciali di raccolta, a carattere permanente ed a validità nazionale, previo accertamento del grado di preparazione tecnico-scientifica del richiedente, anche in deroga all'articolo 2, comma 2, ed all'articolo 6.

ART. 9.

1. La raccolta dei funghi epigei, di cui all'articolo 3, è subordinata al possesso di apposita autorizzazione rilasciata dalle regioni o province autonome.

2. Tale autorizzazione è rilasciata, anche attraverso gli enti locali o le associazioni micologiche a carattere nazionale appositamente delegate, alle persone che ne facciano richiesta, residenti o non residenti nella regione o provincia autonoma stesse.

3. L'autorizzazione ha validità sull'intero territorio regionale, deve avere la durata non inferiore ad un anno ed essere rinnovabile.

4. L'autorizzazione non è necessaria a persona di età inferiore ad anni 14.

ART. 10.

1. Ai fini della tutela della salute pubblica, le regioni, entro un anno dall'entrata in vigore della presente legge, istituiscono nell'ambito delle unità sanitarie locali, uno o più centri di controllo micologico pubblico, dotandoli di personale specializzato (Ispettori micologi) e delle relative attrezzature.

ART. 11.

1. Le regioni, anche attraverso le associazioni micologiche e naturalistiche, promuovono l'organizzazione e lo svolgimento di corsi didattici, convegni di studio ed iniziative culturali e scientifiche con particolare attinenza alla conservazione e tutela ambientale e specificatamente per la tutela della flora fungina.

ART. 12.

1. Per gli adempimenti di cui agli articoli 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 e 11 della presente legge, le regioni in collaborazione con le associazioni micologiche e naturalistiche di rilevanza nazionale o regionale, costituite a norma di legge, si avvalgono di esperti in scienze naturali, scienze forestali e micologia.

ART. 13.

1. La vigilanza sull'applicazione della presente legge è affidata agli agenti del corpo forestale dello Stato. Sono inoltre incaricati di far rispettare la presente legge le guardie venatorie provinciali, gli organi di polizia locale urbana e rurale, gli ispettori di igiene, le guardie giurate volontarie designate da enti ed associazioni che abbiano per fine istituzionale la protezione della natura e la salvaguardia dell'ambiente.

2. Gli agenti giurati debbono possedere i requisiti determinati 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. 14.

1. Le regioni provvedono ad uniformare la propria legislazione alle norme della presente legge, entro un anno dalla sua entrata in vigore.

2. Entro tale termine cessano di avere validità le disposizioni e le regolamentazioni di carattere regionale, provinciale, comunale e locale in materia di funghi.

3. Non è comunque consentito ai comuni, province, comunità montane ed altri enti locali di emanare regolamentazioni particolari in materia di funghi epigei spontanei.

ART. 15.

1. Ogni violazione alle norme della presente legge, comporta la confisca dei funghi raccolti ed è punita con sanzioni amministrative.

2. La legge regionale determina misure e modalità delle sanzioni amministrative stesse ed i casi di revoca dell'autorizzazione di cui all'articolo 9, in caso di ripetute infrazioni.

3. Delle infrazioni alla presente legge compiute dai minori di anni 18 risponde colui al quale il minore stesso è momentaneamente affidato o, in mancanza, l'esercente la patria potestà.

4. Chiunque, nell'ambito delle zone di vegetazione naturale dei funghi e delle relative strade di penetrazione, è trovato in possesso di una quantità di funghi superiore a quella prevista dall'articolo 3, o in contrasto ai divieti di cui agli articoli 2, 4, 5 e 7, ovvero privo di autorizzazione prevista dall'articolo 9, è soggetto alle sanzioni di cui ai commi 1 e 2 del presente articolo, fatta salva la facoltà di dimostrare la legittima provenienza dei funghi in suo possesso.

CAPO II.

COMMERCIO DEI FUNGHI

ART. 16.

1. La vendita dei funghi freschi spontanei è soggetta ad autorizzazione comunale che può essere rilasciata sentita l'apposita commissione comunale, previo pa-

rere favorevole del competente servizio micologico dell'unità sanitaria locale.

2. I funghi coltivati rimangono invece assoggettati alla normativa vigente per i prodotti ortofrutticoli.

ART. 17.

1. La vendita dei funghi freschi spontanei al dettaglio è consentita previa certificazione di avvenuto controllo da parte dell'Ispettore micologo dell'unità sanitaria locale o altro perito micologo all'uopo incaricato, secondo le modalità previste dal regolamento locale d'igiene.

2. Sono pure ammessi alla vendita, dopo controllo delle specie da parte del perito micologo dell'unità sanitaria locale, funghi freschi appartenenti a specie eduli non comprese nell'elenco di cui all'articolo 18.

ART. 18.

1. È consentita la vendita dei funghi freschi compresi nel seguente elenco, integrabile dalla regione con tutte quelle specie riconosciute idonee alla commercializzazione:

- a) *Boletus edulis* e suo gruppo (*edulis*, *aereus*, *pinicola*, *reticulatus*);
- b) *Amanita caesarea*;
- c) *Morchella* (qualsivoglia specie);
- d) *Cantharellus cibarius* e *lutescens*.

ART. 19.

1. È vietata la vendita dei funghi in forma ambulante a posto non fisso. È vietata la vendita di funghi eccezionalmente bagnati o sporchi di terriccio, invasi da larve e le cui dimensioni siano tali da impedire il riconoscimento delle specie all'esame macroscopico: per i *Boletus* del gruppo *edulis* l'altezza non deve essere inferiore a cm 4.

2. I funghi devono essere presentati al controllo in un unico strato ed appartenere ad un'unica specie.

3. I contenitori devono essere a sponde basse in modo da facilitare il controllo.

4. È altresì vietata la vendita dell'*Amanita caesarea* con il velo generale chiuso o aperto non naturalmente.

ART. 20.

1. Con la denominazione di funghi secchi possono essere posti in commercio funghi appartenenti alle seguenti specie:

a) *Boletus edulis* e suo gruppo (*aereus*, *pinicola*, e *reticulatus*);

b) *Cantharellus* di qualsivoglia specie;

c) *Agaricus bisporus*;

d) *Marasmius oreades*;

e) *Auricularia auricula-judae*.

2. Possono altresì essere messe in commercio altre specie riconosciute eduli dal micologo dell'unità sanitaria locale e ritenute idonee alla commercializzazione.

3. L'autorizzazione regionale deve essere indicata in etichetta.

ART. 21.

1. I funghi secchi devono essere venduti in confezioni sigillate, con almeno la metà di una facciata trasparente in modo da consentirne il controllo del contenuto, conformemente alla legge 30 aprile 1962, n. 283, ed al decreto del Presidente della Repubblica 18 maggio 1982, n. 322, con l'indicazione ben visibile del nome scientifico del fungo contenuto.

2. Ogni confezione deve contenere funghi della stessa specie.

3. Gli stabilimenti di preparazione e confezione dei funghi secchi o conservati devono indicare nella richiesta di autorizzazione, anche le generalità del perito micologo sotto la cui responsabilità avvengono le lavorazioni e confezioni.

4. Gli stabilimenti esistenti devono adeguarsi a quanto sopra entro un anno dall'entrata in vigore della presente legge.

ART. 22.

1. È vietata la vendita di funghi secchi allo stato sfuso ad eccezione di *Boletus edulis* e suo gruppo (porcini): la vendita allo stato sfuso è consentita nei negozi autorizzati purché detti funghi abbiano caratteristiche merceologiche classificabili come *extra* (sezioni intere e carne perfettamente bianca).

ART. 23.

1. Le confezioni devono avere peso netto di grammi 10 o multipli di grammi 10 ed il prodotto in esso contenuto non deve avere umidità superiore al 12 per cento \pm 2 m/m.

ART. 24.

1. È vietata la vendita di funghi secchi sminuzzati in modo da renderne difficoltoso il riconoscimento all'esame macroscopico (si ammette il residuo al setaccio con maglie di 5 mm) invasi da larve, muffe o sporchi di terriccio.

ART. 25.

1. I funghi conservati sott'olio, sotto liquido di governo o surgelati, debbono appartenere a specie facilmente riconoscibili e ben conservabili; ogni confezione deve contenere funghi di una sola specie.

2. Su ogni confezione deve essere riportato, in modo ben visibile, il nome scientifico del fungo contenuto, ai sensi della legge 30 aprile 1962, n. 283, e del decreto del Presidente della Repubblica 18 maggio 1982, n. 322.

ART. 26.

1. Per ogni specie fungina destinata alla conservazione, di cui all'articolo 25, deve ottenersi apposita autorizzazione dal servizio micologico dell'unità sanitaria locale competente con l'indicazione degli estremi sulla etichetta; tale autorizzazione ha validità su tutto il territorio nazionale.

ART. 27.

1. Sono abrogate tutte le norme in contrasto con la presente legge.

ART. 28.

1. Ogni violazione di cui agli articoli 16, 17, 21, 22, 23, 25 e 26 è punita con sanzioni amministrative che vengono determinate, in misura e modalità, dalla regione inclusa la revoca di autorizzazione di cui all'articolo 6.

2. Per le violazioni agli articoli 19 e 24 si applicano le sanzioni penali previste dalla legge 30 aprile 1962, n. 283.

ALLEGATO 1.

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE
DELLE SPECIE ELENcate ALL'ARTICOLO 3

1. *Boletus edulis* Bulliard: Fr.
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 pressoché 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: Fr.
Cappello 10-25(30-40) cm, bronzeo-nerognolo o fulgineo-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. Pieghie imenziali 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 pressoché 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 imenziale 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) Pers. ex Schw.

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* Pers. ex St. Amans

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* Pers.

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.