

# CAMERA DEI DEPUTATI N. 1981

## PROPOSTA DI LEGGE

d’iniziativa del deputato BELLOTTI

Legge-quadro in materia di raccolta e commercializzazione  
dei funghi epigei freschi e conservati

*Presentata il 15 novembre 2001*

ONOREVOLI COLLEGHI! — La legge 23 agosto 1993, n. 352, reca « Norme quadro in materia di raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati », ed è stata modificata dal regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 14 luglio 1995, n. 376, concernente la disciplina della raccolta e della commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati, che prevede, all’articolo 3, comma 1, che: « 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 dalle province autonome di Trento e Bolzano ». All’articolo 1, comma 2, del medesimo regolamento, si stabilisce che: « Le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano istituiscono

ed organizzano, nell’ambito delle aziende USL, uno o più centri di controllo micologico pubblico (ispettorati micologici) » ai quali è demandato il compito della vigilanza e della certificazione dei funghi freschi spontanei (articolo 2, comma 2, articolo 3, articolo 4, comma 3, e articolo 11 del citato regolamento).

In base a quanto riportato già è possibile rilevare una anomalia insita alla norma stessa; infatti si delinea un possibile conflitto di interessi o quanto meno una situazione di imbarazzo nell’ambito del personale di vigilanza ed ispezione delle aziende sanitarie locali (ASL) demandata al servizio di ispettorato micologico. Lo stesso individuo che provvede alla certificazione dei funghi epigei spontanei freschi potrebbe, per assurdo, trovarsi durante l’esercizio delle sue funzioni di vi-

gilanza ed ispezione ad effettuare un controllo sul proprio operato. Il problema nasce dal fatto che la normativa vigente demanda esclusivamente al solo personale di vigilanza delle ASL (ispettorati micologico), la certificazione dei funghi epigei spontanei freschi destinati al dettaglio.

L'articolo 1, comma 1, del citato regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica n. 376 del 1995 recita: « 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 ». In attuazione della norma è stato emanato il regolamento di cui al decreto del Ministro della sanità 29 novembre 1996, n. 686, concernente criteri e modalità per il rilascio dell'attestato di micologo. Tale regolamento fissa requisiti, qualità professionali e di formazione del micologo eguali sia per il micologo che opera nelle strutture pubbliche che per il micologo privato. Si ricorda inoltre che, sia a livello regionale, sia a livello nazionale, esiste un registro dei micologi nel quale tutti i micologi abilitati al riconoscimento e al controllo dei funghi epigei devono essere registrati per poter esercitare la professione (sia privata che pubblica). Risulta evidente che le conoscenze, la capacità e la riconoscibilità di un micologo privato sono le stesse di un micologo operante negli ispettorati micologici delle aziende ASL. Si ricorda inoltre che il micologo privato, in base a quanto stabilito dall'articolo 6 del regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica n. 376 del 1995 risulta, in base alla normativa vigente, autorizzato al riconoscimento e alla certificazione dei funghi confezionati, secchi ed in conserve.

In conseguenza di quanto esposto, appare evidente che per una maggiore garanzia in termini di sicurezza sanitaria sull'alimento « fungo » e anche alla luce della normativa in tema di autocontrollo sulla sicurezza ed igiene degli alimenti (decreto legislativo n. 155 del 1997), sarebbe auspicabile che:

a) ai micologi degli ispettorati micologici delle ASL siano demandati i compiti

della vigilanza sulla commercializzazione, del riconoscimento gratuito nei confronti dei cittadini raccoglitori per autoconsumo, dell'assistenza ai servizi di pronto soccorso in caso di sospetta intossicazione da funghi, nonché della realizzazione di corsi di formazione, informazione, eccetera;

b) ai micologi privati, libero professionisti, siano demandati gli aspetti riguardanti le certificazioni commerciali.

Si porta ad ulteriore chiarimento di quanto esposto un paragone inerente il settore alimentare. Allo stato attuale è come se il tecnico della prevenzione della ASL chiamato a verificare un piano di autocontrollo aziendale (decreto legislativo n. 155 del 1997) di un grossista di prodotti ortofrutticoli, fosse anche il redattore del medesimo piano di autocontrollo aziendale.

Il quadro diventa ancora più « fosco » andando a prendere in considerazione le leggi regionali previste dall'articolo 1 della legge n. 352 del 1993. Prendendo, ad esempio, la legge della regione Toscana (legge regionale n. 16 del 1999, come modificata dalla legge regionale n. 68 del 1999, articolo 19, comma 5, lettera e), ma anche la legge della regione Emilia-Romagna (legge regionale n. 6 del 1996, articolo 17) e la legge della regione Liguria (legge regionale n. 27 del 1991, e successive modificazioni), si delinea una situazione in cui micologi delle ASL, tramite apposite convenzioni tra la stessa azienda e soggetti privati, devono effettuare certificazioni commerciali a pagamento a favore di ditte sulle quali, contemporaneamente, devono anche effettuare attività di vigilanza igienico-sanitaria, con tutto quanto, potenzialmente, ne può conseguire (prescrizioni, sanzioni, eccetera). Ribadisco che sarebbe molto utile e corretto che le due attività principali fossero demandate a micologi diversi: la vigilanza ovviamente ai micologi delle ASL e le certificazioni commerciali ai micologi privati liberi professionisti.

Mi sembra importante evidenziare, inoltre, una grave mancanza in materia di tutela sanitaria che deriva dal disposto, per esempio, della citata legge regionale della Toscana. Con delibera regionale n. 939 del

1999 si indica come modalità di certificazione quella a campione, per cui su, ad esempio, una partita di 500 chilogrammi di funghi freschi allo stato sfuso, il controllo va fatto su un numero minimo di dieci campioni elementari da 3 chilogrammi ciascuno, per un totale di 30 chilogrammi (30 chilogrammi controllati su 500 chilogrammi commercializzati).

Mi permetto di ricordare che anche solo circa 40-50 grammi di *Amanita phalloides* possono essere letali per una persona adulta (anche solo 20-30 grammi per un bambino).

In base a quest'ultima considerazione ritengo anche valida l'ipotesi di rendere obbligatoria la vendita dei funghi solo allo stato confezionato, data l'alto rischio sanitario (anche se potenziale) legato al consumo dei funghi. Questo darebbe sicuramente maggiori garanzie, sotto l'aspetto sanitario, a tutta la filiera commerciale dei funghi, ed attribuirebbe certezza nelle responsabilità sul prodotto commercializzato.

Da quanto esposto, si può prendere spunto per una ulteriore importantissima osservazione. Ritengo che, mentre la regolamentazione sulla raccolta dei funghi è auspicabile che sia definita a livello regionale, al contrario è assurdo che la regolamentazione della commercializzazione sia, così com'è ora, demandata alle regioni. A giustificazione di tale affermazione, si riporta un esempio pratico: il fungo fresco, per essere commercializzato deve essere certificato secondo modalità stabilite dalla regione in cui ha sede la ditta commercializzatrice e così avviene anche per il fungo fresco preconfezionato. Questo implica che se io produco, secondo la normativa lombarda, delle confezioni di funghi freschi « preconfezionati » in Lombardia e li vendo in Toscana, immetto nel territorio della Toscana una confezione che non rispetta le indicazioni prescritte dalle norme toscane sulla commercializ-

zazione dei funghi freschi preconfezionati. Aggiungo che, mentre in Toscana per vendere funghi freschi preconfezionati sulle stesse confezioni deve obbligatoriamente comparire il sigillo di chiusura (etichetta adesiva sulla chiusura) di un micologo dell'ASL, in Lombardia la certificazione applicata alla confezione può essere quella del micologo aziendale (privato).

La considerazione più deprimente che deriva dal quadro delineato è la seguente: se un tecnico della prevenzione, addetto alla vigilanza igienico-sanitaria, si reca a fare un controllo da un grossista di funghi e trova sei partite di funghi provenienti da sei regioni diverse, per effettuare un corretto controllo sulle modalità di commercializzazione (di un unico prodotto ma di origine geografica diversa) dovrà essere a conoscenza di ben sei leggi regionali diverse e delle collegate delibere esplicative regionali, direttive regionali, regolamenti attuativi regionali, eccetera. Questo può facilmente essere tradotto in una inattuabilità del controllo sanitario sulla commercializzazione dei funghi freschi in Italia.

Ricordo, altresì, che siamo in un contesto storico in cui l'Italia sta facendo notevoli sforzi legiferativi per armonizzare la propria normativa a quella europea ed invece, in stridente contrasto con tale politica nazionale, non si riesce ad armonizzare le molteplici leggi regionali che regolano la commercializzazione di tali prodotti nel Paese.

Alla luce di quanto rilevato si presenta la proposta di legge, recante la leggequadro in materia, che modifica o abroga la normativa vigente. Non si pretende che la legge sia esaustiva, esprimendo essa, soprattutto, la volontà di fissare concetti normativi generali, sulla base dei quali potranno essere successivamente emanate norme particolari e di carattere tecnico, per la cui adozione si rimanda alla competenza dei tecnici.

## PROPOSTA DI LEGGE

—

### CAPO I

#### PRINCÌPI GENERALI

##### ART. 1.

*(Competenze delle regioni  
e delle province autonome).*

1. Le regioni provvedono a disciplinare, con proprie leggi, la raccolta dei funghi epigei spontanei, nel rispetto dei principi fondamentali stabiliti dalla presente legge e si attengono, per la commercializzazione, a quanto indicato dalla medesima legge. Le regioni a statuto speciale e le province autonome di Trento e di Bolzano provvedono in base alle loro competenze esclusive nei limiti stabiliti dai rispettivi statuti e dalle relative norme di attuazione.

2. È fatta salva la normativa vigente di carattere generale concernente la disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

3. Le regioni esercitano le funzioni amministrative relative agli 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 e regionale.

### CAPO II

#### MODALITÀ PER LA RACCOLTA DEI FUNGHI EPIGEI SPONTANEI

##### ART. 2.

*(Criteri generali).*

1. Le regioni disciplinano, con proprie norme, le modalità di autorizzazione alla

raccolta dei funghi epigei, determinando anche le agevolazioni in favore dei cittadini che effettuano la raccolta al fine di integrare il reddito normalmente percepito.

2. Le agevolazioni di cui al comma 1 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.

*(Raccolta in territori montani ed in aree a pagamento).*

1. Ai fini di tutelare la raccolta dei funghi nei territori classificati montani, le regioni possono determinare, su parere dei comuni e delle comunità montane interessate, le zone, comprese in detti territori, ove la raccolta è consentita ai residenti anche in deroga ai limiti previsti dall'articolo 4.

2. Le regioni, su richiesta dei soggetti di cui all'articolo 2, comma 2, possono autorizzare la costituzione di aree, delimitate da apposite tabelle, ove la raccolta dei funghi è consentita ai fini economici.

### ART. 4.

*(Quantità di raccolta massima consentita).*

1. Le regioni, sentite 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 dei funghi epigei, in relazione alle tradizioni, alle consuetudini ed alle esigenze locali e comunque entro il limite massimo di 3 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.

*(Modalità tecniche di raccolta e divieti).*

1. Nella raccolta dei funghi epigei è vietato l'uso di rastrelli, uncini o altri mezzi che possono danneggiare lo strato unifero 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 di 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 di plastica.

5. Sono vietate 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, fermo restando comunque l'obbligo dell'integrale ripristino anche naturalistico dello stato dei luoghi.

ART. 6.

*(Divieti di raccolta in aree di particolare tutela ambientale).*

1. La raccolta dei funghi epigei è vietata, salva diversa disposizione dei competenti organi di gestione:

a) nelle riserve naturali integrali;

b) nelle aree ricadenti in parchi nazionali, in riserve naturali ed in parchi naturali regionali, individuate dai relativi organi di gestione;

c) nelle aree specificatamente interdette dall'autorità forestale competente, per motivi silvo-colturali;

d) in altre aree di particolare valore naturalistico e scientifico, individuate dagli organi regionali o locali competenti.

2. La raccolta è altresì vietata nei giardini adiacenti agli immobili ad uso abitativo e nei terreni di pertinenza degli immobili stessi, salvo che ai proprietari.

#### ART. 7.

*(Limitazioni temporanee alla raccolta).*

1. Le regioni possono, per motivi di salvaguardia dell'ecosistema, disporre limitazioni temporali alla raccolta dei funghi epigei spontanei 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.

*(Raccolta a fini scientifici).*

1. In occasioni 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.

*(Formazione dei raccoglitori).*

1. Al fine di garantire adeguata sicurezza per la salute pubblica nel consumo dei funghi epigei spontanei, gli ispettorati micologici di cui all'articolo 10 organizzano appositi corsi di formazione gratuiti,

per il riconoscimento delle specie fungine, a favore dei raccoglitori.

ART. 10.

*(Ispettorati micologici).*

1. Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano istituiscono ed organizzano, nell'ambito delle aziende sanitarie locali (ASL), uno o più centri di controllo micologico pubblico denominati « ispettorati micologici ».

2. Gli ispettorati micologici sono costituiti utilizzando strutture già operanti e personale già dipendente dalle ASL in possesso dell'attestato di micologo di cui all'articolo 15.

3. Ai fini dell'attuazione delle disposizioni di cui ai commi 1 e 2, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano si avvalgono delle disponibilità finanziarie ad esse già attribuite, senza oneri aggiuntivi a carico del bilancio dello Stato.

4. I compiti dell'ispettorato micologico sono i seguenti:

a) organizzazione dei corsi a frequenza facoltativa per la preparazione all'esame per il conseguimento dell'attestato di idoneità alla identificazione delle specie fungine di cui all'articolo 21. Le modalità ed i programmi per l'organizzazione di tali corsi sono definiti dalle regioni e dalle province autonome di Trento e di Bolzano;

b) svolgimento degli esami per il rilascio degli attestati di idoneità alla identificazione delle specie fungine;

c) organizzazione dei corsi per i raccoglitori di cui all'articolo 9. Le modalità ed i programmi per l'organizzazione di tali corsi sono definiti dalle regioni e dalle province autonome di Trento e di Bolzano;

d) consulenza micologica gratuita alla cittadinanza per il riconoscimento dei funghi raccolti per l'autoconsumo ai fini della commestibilità secondo le modalità stabilite dall'ispettorato micologico stesso;

e) collaborazione con le strutture sanitarie per la consulenza relativa alla



individuazione di specie fungine in caso di intossicazione da funghi.

ART. 11.

*(Attività didattiche e divulgative).*

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 dei 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. 12.

*(Adeguamenti normativi).*

1. Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano adeguano la propria legislazione alle norme della presente legge entro un anno dalla data della sua entrata in vigore.

CAPO III

CRITERI E MODALITÀ PER IL RILASCIO  
DELL'ATTESTATO DI MICOLOGO

ART. 13.

*(Attestato di micologo).*

1. Ai fini della presente legge l'attività di riconoscimento e di controllo dei funghi epigei, nell'ambito delle strutture pubbliche e private, è svolta dai soggetti in possesso dell'attestato di micologo rila-

sciato dalle regioni e dalle province autonome di Trento e di Bolzano.

2. Il rilascio dell'attestato di micologo è subordinato al superamento di un esame finale al quale sono ammessi i candidati che hanno frequentato almeno il 75 per cento delle ore previste per il corso di cui all'articolo 15, comma 2.

#### ART. 14.

*(Corso di formazione per micologo).*

1. Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano programmano i corsi di formazione per micologo.

2. Gli enti pubblici e privati che intendono organizzare i corsi di formazione per micologo presentano, per l'approvazione, alla regione o alla provincia autonoma territorialmente competente, la richiesta di gestione del corso. Gli enti, in ogni caso, devono disporre almeno di:

a) strutture adeguate per lo svolgimento dell'attività formativa;

b) docenti qualificati e in numero sufficiente.

3. Le materie fondamentali oggetto dei corsi sono le seguenti:

a) nozioni generali sui funghi ed, in particolare, sulla biologia dei funghi, tallo e organizzazione cellulare, riproduzione e cicli biologici;

b) storia del ruolo dei funghi in natura, concetti di ecosistema e di catena alimentare, nonché di equilibri biologici;

c) storia del ruolo e dell'utilizzazione dei funghi nell'economia umana;

d) studio delle forme di nutrizione dei funghi, parassitismo e saprofitismo, nonché significato ed importanza delle micorrize;

e) riconoscimento delle principali specie arboree della flora italiana;

f) morfologia dei funghi, e studio dettagliato dei componenti: corpo frutti-

fero, cappello, gambo, velo, lamelle, tubuli, anelli, aculei, pori, carne, spore;

g) cenni di sistematica e di nomenclatura, classificazione dei funghi, caratteri diagnostici per la determinazione dei funghi, *test* micologici, microscopici e reagenti;

h) criteri di riconoscimento delle specie di basidiomiceti e ascomiceti, con l'ausilio di diapositive e di materiale fresco;

i) studio dei funghi in rapporto all'igiene pubblica e loro valore nutrizionale; analisi delle credenze popolari sui funghi; studio delle specie di funghi ammesse alla vendita e nozioni sui metodi di coltivazione;

l) studio delle specie di funghi velenosi, con effettuazione di confronti tra specie commestibili e specie tossiche e rilevazione dei probabili errori di identificazione; cenni di micotossicologia e analisi del ruolo del micologo; nozioni sulle procedure di inattivazione delle tossine dei funghi;

m) raccolta e commercializzazione dei funghi;

n) legislazione sanitaria sulla raccolta, trasformazione, commercializzazione e vendita dei funghi.

4. Gli enti pubblici e privati presentano alla regione o alla provincia autonoma territorialmente competente, al termine del corso di formazione, una relazione sull'attività svolta, corredata da un elenco dei candidati che hanno superato il corso, nonché dalla dichiarazione conforme al modello di cui all'allegato I annesso alla presente legge, debitamente compilato in ogni sua parte.

5. I corsi gestiti da enti pubblici e privati sono soggetti alla verifica ed al controllo delle regioni e delle province autonome territorialmente competenti, secondo i rispettivi ordinamenti.

#### ART. 15.

*(Requisiti per l'ammissione al corso di formazione per micologo).*

1. Per l'ammissione al corso di formazione per micologo è richiesto il possesso del diploma di scuola media superiore.

2. Il corso di formazione ha una durata minima di 240 ore, ha carattere teorico-pratico, si svolge in due sessioni e deve fornire al candidato una specifica preparazione nelle materie di cui all'articolo 14, comma 3, oltre ad eventuali altri argomenti che si ritenga utile trattare.

3. La parte pratica del corso di formazione non può avere una durata inferiore a 120 ore.

4. Le domande di ammissione al corso di formazione devono essere presentate all'ente organizzatore del corso stesso.

5. Possono accedere al corso di formazione organizzato da una regione o da una provincia autonoma anche i soggetti provenienti da un'altra regione o provincia autonoma.

6. Il modello dell'attestato rilasciato all'atto di superamento del corso di formazione è conforme al modello di cui all'allegato II annesso alla presente legge.

#### ART. 16.

*(Commissione esaminatrice).*

1. La commissione esaminatrice per l'esame finale del corso di formazione per micologo è nominata dalla regione o dalla provincia autonoma territorialmente competente ed è composta da:

a) un rappresentante della regione o della provincia autonoma, con qualifica di dirigente o di funzionario, con funzioni di presidente;

b) il responsabile del dipartimento competente in materia di prevenzione della ASL, o un suo delegato, nel cui ambito territoriale si svolge il corso;

c) un esperto micologo designato dalla ASL nel cui ambito è ubicata la struttura organizzativa;

d) un docente del corso;

e) un rappresentante del Ministero della salute o dell'Istituto superiore di sanità.

2. Svolge le funzioni di segretario della commissione un dipendente dell'ente organizzatore del corso.

3. L'esame si articola in una prova scritta e in una prova pratica.

4. Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano tengono un registro nel quale sono annotati in ordine numerico progressivo i nominativi dei candidati che hanno conseguito l'attestato di micologo. Tali nominativi, unitamente agli estremi della registrazione, sono comunicati al Ministero della salute che provvede alla loro iscrizione in un registro nazionale.

#### ART. 17.

##### *(Aggiornamento professionale per micologi).*

1. Al fine di garantire una adeguata e costante attività di aggiornamento e qualificazione professionale dei micologi operanti nel territorio nazionale, gli stessi partecipano con cadenza triennale ad almeno un corso di aggiornamento della durata minima di 36 ore sui seguenti argomenti:

a) morfologia dei funghi;

b) cenni di sistematica e di nomenclatura; classificazione dei funghi; caratteri diagnostici per la determinazione dei funghi; *test* micologici, microscopici e reagenti;

c) criteri di riconoscimento delle specie di basidiomiceti e ascomiceti, con l'ausilio di diapositive e di materiale fresco;

d) specie dei funghi velenosi, con effettuazione di confronti tra specie commestibili e specie tossiche; cenni di micotossicologia e analisi del ruolo del micologo; nozioni sulla procedura di inattivazione delle tossine dei funghi;

e) raccolta e commercializzazione dei funghi; legislazione sanitaria sulla raccolta, trasformazione, commercializzazione e vendita dei funghi.

2. La mancata partecipazione ai corsi di aggiornamento e qualificazione professionale di cui al comma 1 dei micologi che hanno sospeso l'attività di certificazione micologica per almeno due anni consecutivi comporta l'automatica decadenza della validità dell'attestato di micologo e la sospensione dall'esercizio della professione. La successiva partecipazione ai citati corsi è condizione necessaria e sufficiente per la riabilitazione all'esercizio della professione di micologo.

3. Qualora la sospensione dall'esercizio dell'attività professionale di micologo sia superiore a cinque anni, l'attestato di micologo cessa definitivamente di essere valido. Per la riammissione all'esercizio della professione di micologo il soggetto deve ottenere un nuovo attestato di micologo secondo le modalità fissate dall'articolo 13.

#### ART. 18.

*(Norme transitorie relative all'attestato di micologo).*

1. I soggetti che alla data di entrata in vigore della presente legge sono in possesso dell'attestato di micologo rilasciato ai sensi del regolamento di cui al decreto del Ministro della sanità 29 novembre 1996, n. 686, hanno titolo alla prosecuzione della attività svolta come micologo pubblico o privato.

#### CAPO IV

### COMMERCIALIZZAZIONE DEI FUNGHI

#### ART. 19.

*(Autorizzazione commerciale alla vendita).*

1. La vendita dei funghi freschi spontanei è soggetta ad autorizzazione comunale.

2. Non è prevista autorizzazione comunale per la vendita dei funghi secchi o comunque conservati.

3. È vietata la vendita dei funghi allo stato sfuso sia freschi che secchi o comunque conservati.

4. Il personale addetto alla vendita dei funghi epigei spontanei freschi, comunque confezionati, deve essere in possesso dell'attestato di idoneità al riconoscimento delle specie fungine poste in vendita, secondo le modalità e i criteri stabiliti dall'articolo 21.

5. La vendita dei funghi coltivati rimane assoggettata alla normativa vigente per i prodotti ortofrutticoli. I funghi coltivati delle specie previste dall'allegato III annesso alla presente legge devono provenire da miceli certificati da micologi.

6. Per l'esercizio delle attività di lavorazione, manipolazione, conservazione e confezionamento delle diverse specie di funghi, è richiesta l'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti in materia.

#### ART. 20.

##### *(Requisiti e condizioni per la commercializzazione).*

1. I funghi epigei spontanei freschi, per essere posti in commercio devono essere:

a) confezionati in cassette od in altri imballaggi tali da consentire una sufficiente aerazione;

b) disposti in singolo strato e non pressati;

c) integri, al fine di conservare tutte le caratteristiche morfologiche che consentono la sicura determinazione delle specie;

d) freschi, sani, in buono stato di conservazione e non invasi da muffe e da parassiti.

2. È ammessa esclusivamente la vendita dei funghi epigei spontanei freschi inclusi nell'elenco delle specie di cui all'allegato III annesso alla presente legge. Tale allegato può essere integrato o modificato dal

Ministro della salute sulla base di richieste presentate dalle singole regioni o dalle province autonome.

3. Il confezionamento di cui al comma 1, lettera *a*), deve essere effettuato in modo tale da garantire una chiusura inviolabile della confezione e allo stesso tempo consentire l'idonea conservazione del prodotto che per le sue caratteristiche naturali necessita di una particolare aerazione. Sulla confezione devono comparire, oltre alle indicazioni previste dalle norme vigenti sulla etichettatura dei prodotti alimentari, l'indicazione del fungo, con il nome scientifico che lo identifica, la specificazione degli eventuali trattamenti di cottura da effettuare prima del consumo, qualora previsti, e l'indicazione del numero di registrazione nazionale del micologo che ha provveduto alla certificazione del prodotto contenuto nella confezione stessa.

#### ART. 21.

*(Attestato di idoneità  
al riconoscimento delle specie fungine).*

1. L'attestato di idoneità alla identificazione delle specie fungine di cui al comma 4 dell'articolo 19, è rilasciato ai soggetti maggiorenni dalla ASL in cui è ubicato il comune di residenza del richiedente. In tale attestato, che è rilasciato secondo i criteri e le modalità fissati dalle regioni e dalle province autonome, sono elencati i generi e le specie di funghi epigei spontanei per i quali è concessa l'idoneità.

2. Ai fini del rilascio dell'attestato i direttori generali delle ASL nominano apposite commissioni esaminatrici formate da:

*a)* due micologi segnalati dall'ispettore micologico della ASL, di cui uno con funzioni di presidente;

*b)* un tecnico della prevenzione addetto alla vigilanza della ASL;

*c)* un dipendente dell'ASL, con funzioni di segretario.



3. Il candidato che non è riconosciuto idoneo non può sostenere un ulteriore esame prima che siano decorsi sei mesi e comunque solo dopo aver frequentato uno dei corsi organizzati a tale scopo dalla ASL.

ART. 22.

*(Certificazione micologica).*

1. La vendita dei funghi freschi spontanei è consentita esclusivamente in confezioni non manomissibili e il confezionamento deve essere effettuato da imprese che hanno assolto all'obbligo della comunicazione del nominativo del micologo prevista dal comma 2 dell'articolo 25.

2. Le confezioni non manomissibili di cui al comma 1 possono contenere una o più specie tra quelle idonee alla commercializzazione ai sensi della normativa vigente.

3. È fatto divieto di vendita in forma itinerante dei funghi freschi spontanei.

ART. 23.

*(Elenco delle specie commercializzabili).*

1. È consentita la commercializzazione delle specie di funghi, spontanei e coltivati, elencate nell'allegato III annesso alla presente legge.

2. È consentita la commercializzazione di specie di funghi freschi spontanei e coltivati, non compresi nell'elenco di cui all'allegato III annesso alla presente legge, provenienti da altri Paesi, purché riconosciuti commestibili dalla competente autorità del Paese di origine. A tale fine l'ispettorato micologico competente per territorio effettua verifiche a campione sulle partite poste in commercio.

ART. 24.

*(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 al 12 per cento  $\pm$  2 per cento m/m e con tale denominazione possono essere posti in commercio funghi appartenenti alle specie indicate nell'allegato IV annesso alla presente legge.

2. Possono altresì essere poste in commercio altre specie riconosciute idonee con successivi decreti del Ministro della salute, di concerto con il Ministro delle attività produttive, nonché quelle provenienti dai Paesi dell'Unione europea e dai Paesi aderenti all'Accordo sullo Spazio economico europeo, purché legalmente commercializzate in detti Paesi.

3. I funghi secchi provenienti dai Paesi dell'Unione europea e dai Paesi aderenti all'Accordo sullo Spazio economico europeo, possono essere commercializzati anche con altre denominazioni che facciano riferimento al trattamento di disidratazione subito, purché tali denominazioni siano consentite nei Paesi di origine.

4. La durabilità dei funghi secchi non può essere superiore a dodici mesi decorrenti dalla data del confezionamento.

5. L'incidenza percentuale delle unità difettose o alterate per ogni singola confezione non deve superare, a seconda delle caratteristiche di cui all'articolo 27, la percentuale del 25-40 per cento m/m suddivisa come segue:

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

b) impurezze organiche di origine vegetale, non più dello 0,2 per cento m/m;

c) tramiti di larve di ditteri micetofili, non più del 25 per cento m/m;

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

6. La denominazione di vendita di cui al comma 1, deve essere accompagnata da menzioni qualificative rispondenti alle caratteristiche dei funghi di cui all'articolo 27.

## ART. 25.

*(Confezionamento dei funghi secchi).*

1. I funghi secchi sono venduti interi o sminuzzati, in confezioni chiuse non manomissibili, con l'indicazione facilmente visibile del nome scientifico della o delle specie contenute, accompagnato dalla denominazione e dalle menzioni di cui ai commi 1 e 6 dell'articolo 24.

2. Le imprese ed i soggetti singoli o associati che svolgono attività di preparazione o confezionamento di funghi spontanei 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 micologo, di cui all'articolo 22, comma 1, della presente legge, sotto il cui controllo avviene l'identificazione delle specie di cui all'allegato III annesso alla presente legge. Le imprese già operanti alla data di entrata in vigore della presente legge si adeguano alle disposizioni di cui al presente comma entro un anno dalla data di entrata in vigore della legge stessa.

3. I contravventori delle disposizioni di cui al comma 2 sono puniti con la sanzione amministrativa del pagamento di una somma da 258 euro a 1.549 euro.

## ART. 26.

*(Funghi secchi e relativi divieti).*

1. È vietata la vendita al minuto di funghi secchi allo stato sfuso.

2. Con la denominazione di « funghi porcini » possono essere posti in commercio solo funghi appartenenti alla specie *Boletus edulis* e al relativo gruppo.

## ART. 27.

*(Menzioni qualificative dei funghi secchi).*

1. La denominazione di vendita dei funghi secchi deve essere accompagnata dalle seguenti menzioni qualificative:

a) « extra », se rispondono alle seguenti caratteristiche:

1) presentazione:

- 1.1) - solo fette o sezioni di cappello o di gambo, complete, in quantità non inferiore al 70 per cento della quantità del prodotto finito;
- 1.2) - assenza di briciole;
- 1.3) - colore della carne da bianco a crema;

2) requisiti:

- 2.1) - tramiti di larve: non più del 10 per cento m/m;
- 2.2) - funghi anneriti: non più del 5 per cento m/m;

b) « speciali », se rispondono alle seguenti caratteristiche:

1) presentazione:

- 1.1) - solo fette o sezioni di cappello o di gambo, complete, in quantità non inferiore al 50 per cento della quantità del prodotto finito;
- 1.2) - assenza di briciole;
- 1.3) - colore della carne da crema a nocciola;

2) requisiti:

- 2.1) - tramiti di larve: non più del 15 per cento m/m;
- 2.2) - funghi anneriti: non più del 10 per cento m/m;

c) « commerciali », se rispondono alle seguenti caratteristiche:

1) presentazione:

- 1.1) - solo fette o sezioni di cappello o di gambo, complete, in quantità non inferiore al 30 per cento della quantità del prodotto finito;
- 1.2) - presenza massima di briciole: 5 per cento della quantità del prodotto finito;
- 1.3) - colore della carne da marrone chiaro a marrone scuro;

2) requisiti:

- 2.1) - tramiti di larve: non più del 20 per cento m/m;

2.2) - funghi anneriti: non più del 20 per cento m/m;

d) « briciole », se rispondono alle seguenti caratteristiche:

1) presentazione: frammenti di sezione di fungo di dimensioni tali da consentirne il passaggio in un vaglio con maglie di 0,5 per 0,5 cm e raccolti da un vaglio con maglie di 0,1 per 0,1 cm;

2) requisiti:

2.1) - tramiti di larve: non più del 20 per cento m/m;

2.2) - funghi anneriti: non più del 20 per cento m/m.

2. I funghi secchi, provenienti da 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.

#### ART. 28.

##### *(Conserve di funghi).*

1. I funghi delle specie elencate nell'allegato III annesso alla presente legge possono essere conservati sott'olio, sott'aceto, in salamoia, congelati, surgelati o altrimenti preparati.

2. L'elenco di cui all'allegato III annesso alla presente legge può essere modificato con decreto del Ministro della salute, di concerto con il Ministro delle attività produttive.

3. È consentita la commercializzazione di altre specie di funghi conservati o secchi o comunque preparati, provenienti da Paesi dell'Unione europea o da altri Paesi, purché riconosciuti commestibili dalla competente autorità del Paese d'origine.

4. I funghi di cui ai commi 1 e 3 devono essere sottoposti a trattamenti termici idonei, per tempi e temperatura, ad inattivare le spore del *Clostridium botulinum* o aci-

dificati a valori di pH inferiori a 4,6 o addizionati di inibenti atti ad impedire la germinazione delle spore del *Clostridium botulinum*.

5. La disposizione di cui al comma 4 non si applica ai funghi congelati, surgelati o secchi.

6. Ogni confezione può contenere funghi di una o più specie.

#### ART. 29.

(*Etichettatura*).

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, e successive modificazioni.

2. Per la designazione dei funghi devono essere utilizzati i nomi scientifici delle relative specie.

3. L'etichettatura dei funghi freschi preconfezionati, che non possono essere consumati crudi, deve riportare l'indicazione dell'obbligo della cottura.

4. La dicitura « ai funghi » o diciture simili, utilizzata nell'etichettatura di prodotti alimentari a base di funghi, non comporta l'obbligo di ulteriori specificazioni.

#### CAPO V

#### VIGILANZA E SANZIONI AMMINISTRATIVE

#### ART. 30.

(*Vigilanza*).

1. La vigilanza sull'attuazione della presente legge è affidata agli agenti del Corpo forestale dello Stato, ai nuclei antisofisticazione dell'Arma dei carabinieri, alle guardie venatorie provinciali, agli organi di polizia locale urbana e rurale, ai tecnici della prevenzione nei luoghi e negli ambienti di lavoro delle ASL incaricati della

vigilanza igienico-sanitaria, alle guardie giurate campestri, agli agenti di custodia dei consorzi forestali e delle aziende speciali e alle guardie giurate volontarie.

2. Le guardie giurate di cui al comma 1 del presente articolo devono possedere i requisiti di cui all'articolo 138 del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza, di cui al regio decreto 18 giugno 1931, n. 773, e prestare giuramento davanti al prefetto.

3. Ai fini della presente legge, nelle aree protette nazionali e regionali la vigilanza è svolta con il coordinamento degli enti di gestione delle medesime aree.

#### ART. 31.

*(Norme sanzionatorie).*

1. Ogni violazione delle norme adottate dalle regioni ai sensi del capo II, comporta il sequestro dei funghi raccolti, fatta salva la facoltà di dimostrarne la legittima provenienza, e l'applicazione da parte del comune, nel cui territorio è stata commessa l'infrazione, della sanzione amministrativa del pagamento di una somma da 26 euro a 155 euro, nonché, nei casi determinati dalle regioni, la revoca dell'autorizzazione di cui all'articolo 2.

2. Gli organi incaricati della vigilanza ai sensi dell'articolo 30 procedono al sequestro dei funghi raccolti ed il comune territorialmente competente provvede alla vendita, nelle modalità che lo stesso determina e dispone l'accantonamento della somma ricavata in attesa della conclusione del procedimento sanzionatorio. Nelle ipotesi che il valore economico dei funghi sequestrati sia di scarsa entità ovvero che i funghi stessi non siano commerciabili, il comune procede alla loro distruzione.

3. Qualora sia accertato in via definitiva che l'illecito non sussiste, o comunque nell'ipotesi di accoglimento dell'opposizione o di cessazione dell'efficacia di cui, rispettivamente, ai commi primo e terzo dell'articolo 19 della legge 24 novembre 1981,

n. 689, la somma è messa a disposizione della persona nei confronti della quale è stato disposto il sequestro, detratte le eventuali spese di custodia e di conservazione del bene sequestrato.

4. Qualora sia accertato in via definitiva che l'illecito sussiste, la somma è introitata dal comune ai sensi del comma 1.

5. La violazione delle norme di cui al capo IV, fatto salvo quanto previsto all'articolo 25, comma 3, comporta l'applicazione, da parte delle competenti autorità, della sanzione amministrativa del pagamento di una somma da 516 euro a 3.099 euro e del sequestro della merce commercializzata in violazione delle norme del presente capo.

6. È fatta salva l'applicazione delle norme penali vigenti qualora le violazioni alle disposizioni di cui al presente capo costituiscano reato.

#### ART. 32.

*(Norme transitorie).*

1. È consentita l'utilizzazione di etichette ed imballaggi, non conformi alle norme previste dalla presente legge, purché previsti dalle disposizioni precedentemente in vigore, per sei mesi dalla data di entrata in vigore della medesima legge. I funghi così confezionati possono essere commercializzati fino alla scadenza del termine minimo di conservazione riportato sui relativi preimballaggi.

#### ART. 33.

*(Norme finali).*

1. Dalla data di entrata in vigore della presente legge, sono abrogati:

a) la legge 23 agosto 1993, n. 352, e successive modificazioni;

b) il regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 14 luglio 1995, n. 376;



c) il regolamento di cui al decreto del Ministro della sanità 29 novembre 1996, n. 686;

d) il decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato 9 ottobre 1998, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 249 del 24 ottobre 1998.

ALLEGATO I  
(articolo 14, comma 4)

Modello:

## DICHIARAZIONE DELLA SCUOLA PER LA REGIONE/PROVINCIA AUTONOMA

timbro scuola

Si dichiara che in data odierna

il Sig. .... nato a ..... (.....) il .....  
presentatosi agli esami del corso per micologo istituito con atto n. .... del .....  
in qualità di corsista

ha superato l'esame finale.

Il segretario della  
commissione esaminatriceIl presidente della  
commissione esaminatriceALLEGATO II  
(articolo 15, comma 6)

Regione ..... Provincia autonoma .....

Visti gli atti d'ufficio, si certifica che il Sig. ....  
nato a ..... il ....., ha conseguito, ai sensi « della  
presente legge », l'attestato di micologo .....  
ed è stato iscritto nel registro regionale/provinciale al n. ....Il dirigente regionale  
della provincia autonoma  
Timbro

Città e data ..... .....

ALLEGATO III  
(articolo 19, comma 5)

Elenco delle specie fungine commercializzabili:

*Agaricus arvensis*  
*Agaricus bisporus*  
*Agaricus bitorquis*  
*Agaricus campestris*  
*Agaricus hortensis*  
*Agrocybe aegerita*  
*Amanita caesarea*  
*Armillaria mellea*  
*Armillaria tabescens*  
*Auricularia auricula judae*  
*Boletus aereus*  
*Boletus aestivalis* (reticulatus)  
*Boletus appendiculatus*  
*Boletus edulis*  
*Boletus impolitus*  
*Boletus pinophilus*  
*Boletus regius*  
*Cantharellus* (tutte le specie escluse *C. subcibarius*, tubiformis varietà *Lutescens* e *muscigenus*)  
*Clitocybe gibba*  
*Clitocybe geotropa*  
*Craterellus cornucopioides*  
*Hydnum repandum*  
*Hydnum rufescens*  
*Hygrophorus marzoulus*  
*Hygrophorus penarius*  
*Hygrophorus russula*  
*Kuehneromyces mutabilis*  
*Lactarius deliciosus*  
*Lactarius salmonicolor*  
*Lactarius sanguifluus*  
*Lactarius semisanguifluus*  
*Leccinum* (tutte le specie)  
*Lentinus edodes*  
*Leucopaxillus giganteus*  
*Lyophyllum decastes*  
*Lyophyllum decastes* varietà *fumosum*  
*Macrolepiota procera*  
*Marasmius oreades*  
*Morchella* (tutte le specie)  
*Pholiota nameko mutabilis* (di coltivazione)  
*Pleurotus cornucopiae*  
*Pleurotus eryngii*  
*Pleurotus ostreatus*  
*Russula aurea*  
*Russula cyanoxantha*  
*Russula vesca*  
*Russula virescens*

ALLEGATO IV  
(articolo 24, comma 1)

Elenco delle specie fungine commercializzabili come funghi secchi:

*Agaricus bisporus*

*Agaricus hortensis*

*Auricularia auricula judae*

*Boletus edulis* e relativo gruppo (*Boletus pinophilus*, *Boletus aereus*, *Boletus aestivalis* = *reticulatus*)

*Cantharellus* (tutte le specie escluse *C. subcibarius*, *tubiformis* varietà *Lutescens* e *musciogenus*)

*Craterellus cornucopioides*

*Lactarius deliciosus*

*Lentinus edodes*

*Marasmius oreades*

*Morchella* (tutte le specie)

*Pleurotus ostreatus*

*Suillus granulatus*

*Suillus luteus*

*Xerocomus badius*

