



LEGGE 23 agosto 1993, n°352 (G.U. n.215 del 13.9.1993)

Norme quadro in materia di raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati. *(testo coordinato con successive modificazioni ed integrazioni: DPR 14 luglio 1995, n.376)*

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 14 luglio 1995, n. 376 (G.U. n.212 del 11.9.1995)

Regolamento concernente la disciplina della raccolta e della commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati.

ORDINANZA 20 agosto 2002 (G.U. n.201 del 28.8.2002)

Divieto di raccolta, commercializzazione e conservazione del fungo epigeo denominato *Tricholoma equestre*. (GU n. 201 del 28-8-2002)

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA 22 dicembre 1998, n.58/81

Legge 28 agosto 1993, n.352 e D.P.R. 14 luglio 1995, n.376: istituzione degli Ispettorati micologici

(GU n. 201 del 28-8-2002)

LEGGE 23 agosto 1993, n°352

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

**CAPO I
RACCOLTA DEI FUNGHI**

Art.1

1. Le regioni, ai sensi dell'articolo 1 della legge 22 luglio 1975, n.382, e degli articoli 66 e 69 del decreto del Presidente della Repubblica 24 luglio 1977, n.616, provvedono a disciplinare con proprie leggi la raccolta e la commercializzazione dei funghi epigei spontanei, nel rispetto dei principi fondamentali stabiliti dalla presente legge. Le regioni a statuto speciale e le province autonome di Trento e di Bolzano provvedono in base alle competenze esclusive nei limiti stabiliti dai rispettivi statuti.

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

Art.2

1. Le regioni esercitano le funzioni amministrative per gli adempimenti di cui alla presente legge avvalendosi dei comuni, delle province e delle comunità montane, anche attraverso la collaborazione delle associazioni micologiche di rilevanza nazionale o regionale.

2. Le regioni disciplinano con proprie norme le modalità di autorizzazione alla raccolta dei funghi epigei determinando anche le agevolazioni in favore dei cittadini che effettuino la raccolta al fine di integrare il reddito normalmente percepito.

3. Le agevolazioni di cui al comma 2 si applicano ai coltivatori diretti, a qualunque titolo, e a tutti coloro che hanno in gestione propria l'uso del bosco, compresi gli utenti dei beni in uso civico e di proprietà collettive, nonché i soci di cooperative agricolo-forestali.

Art. 3

1. Al fine di tutelare l'attività di raccolta dei funghi nei territori classificati montani, le regioni possono determinare, su parere dei comuni e delle comunità montane interessati, le zone, ricomprese in detti territori, ove la raccolta è consentita ai residenti anche in deroga ai limiti previsti dall'articolo 4, commi 1 e 2.

2. Le regioni, su richiesta dei soggetti di cui all'articolo 2, comma 3, possono autorizzare la costituzione di aree, delimitate da apposite tabelle, ove la raccolta dei funghi è consentita a fini economici.

Art. 4

1. Le regioni, sentiti le province, i comuni e le comunità montane, determinano la quantità massima per persona complessiva ovvero relativa a singole specie o varietà, della raccolta giornaliera di funghi epigei, in relazione alle tradizioni, alle consuetudini ed alle esigenze locali e comunque entro il limite massimo di tre chilogrammi complessivi.

2. Le regioni vietano la raccolta dell'*Amanita caesarea* allo stato di ovolo chiuso e stabiliscono limiti di misura per la raccolta di tutte le altre specie, sentito il parere delle province, dei comuni e delle comunità montane competenti per territorio.

Art. 5

1. Nella raccolta dei funghi epigei è vietato l'uso di rastrelli, uncini o altri mezzi che possono danneggiare lo strato umifero del terreno, il micelio fungino o l'apparato radicale della vegetazione.

2. Il carpoforo raccolto deve conservare tutte le caratteristiche morfologiche che consentono la sicura determinazione della specie.

3. E' vietata la distruzione volontaria dei carpofori fungini di qualsiasi specie.

4. I funghi raccolti devono essere riposti in contenitori idonei a consentire la diffusione delle spore. E' vietato in ogni caso l'uso di contenitori di plastica.

5. E' vietata la raccolta e l'asportazione, anche ai 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 culturali, e fermo restando comunque l'obbligo dell'integrale ripristino anche naturalistico dello stato dei luoghi.

Art. 6

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

- nelle riserve naturali integrali;
- nelle aree ricadenti in parchi nazionali, in riserve naturali e in parchi naturali regionali, individuate dai relativi organismi di gestione;
- nelle aree specificamente interdette dall'autorità forestale competente per motivi silvo-colturali;
- in altre aree di particolare valore naturalistico e scientifico, individuate dagli organi regionali e locali competenti.

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

Art. 7

1. Le regioni possono, per motivi di salvaguardia dell'ecosistema, disporre limitazioni temporali alla raccolta dei funghi epigei solo per periodi definiti e consecutivi.

2. Le regioni possono inoltre vietare, per periodi limitati, la raccolta di una o più specie di funghi epigei in pericolo di estinzione, sentito il parere o su richiesta delle province, dei comuni o delle comunità montane competenti per territorio.

Art. 8

1. In occasione di mostre, di seminari e di altre manifestazioni di particolare interesse micologico e naturalistico,

il presidente della giunta regionale, sentito l'assessore competente, può rilasciare autorizzazioni speciali di raccolta per comprovati motivi di interesse scientifico. Tali autorizzazioni hanno validità per un periodo non superiore ad un anno e sono rinnovabili.

Art. 9

(modificato dall'art.1-DPR.n.376/1995)

1. Al fine della tutela della salute pubblica, le regioni, entro un anno dalla data di entrata in vigore della presente legge, organizzano, nell'ambito delle unità sanitarie locali, uno o più centri di controllo micologico pubblico (ispettorati micologici), avvalendosi anche, in via transitoria e comunque escludendo l'instaurazione di rapporti di lavoro indipendente, delle associazioni micologiche e naturalistiche di rilevanza nazionale o regionale.

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

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

Art. 10

1. Le regioni, le 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 di 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. 11

(abrogato dall'art.13-DPR.n.376/1995)

1. La vigilanza sull'applicazione della presente legge è affidata agli agenti del Corpo forestale dello Stato. Sono inoltre incaricati della vigilanza sull'applicazione della presente legge, oltre ai nuclei antisofisticazione dell'Arma dei carabinieri, le guardie venatorie provinciali, gli organi di polizia locale urbana e rurale, gli operatori professionali di vigilanza e ispezione delle unità sanitarie locali aventi qualifica di vigile sanitario o equivalente, le guardie giurate campestri, gli agenti di custodia dei consorzi forestali e delle aziende speciali e le guardie giurate volontarie.

2. Le guardie giurate devono possedere i requisiti di cui all'articolo 138 del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza, approvato con regio decreto l'8 giugno 1931, n.773, e prestare giuramento davanti al prefetto.

3. Nelle aree protette nazionali e regionali la vigilanza viene svolta con il coordinamento degli enti di gestione.

Art. 12

1. Le regioni adeguano la propria legislazione alle norme della presente legge entro un anno dalla data della sua entrata in vigore.

Art.13

1. Ogni violazione delle norme adottate dalle regioni ai sensi del presente capo comporta la confisca dei funghi raccolti, fatta salva la facoltà di dimostrarne la legittima provenienza, e l'applicazione, da parte delle competenti autorità, della sanzione amministrativa del pagamento di una somma da lire cinquantamila a lire centomila, nonché, nei casi determinati dalle regioni, la revoca dell'autorizzazione di cui all'articolo 2.

2. E' fatta salva l'applicazione delle vigenti norme penali qualora le violazioni alle disposizioni contenute nel presente capo costituiscono reato.

CAPO II

COMMERCIALIZZAZIONE DEI FUNGHI

Art. 14

(sostituito dall'art.3-DPR.n.376/1995)

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

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

Art. 15

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

Art. 16

(sostituito dall'art.4-DPR.n.376/1995)

1. E' consentita la commercializzazione delle seguenti specie e varietà di funghi freschi spontanei:

- a) *Boletus edulis* e relativo gruppo (*Boletus edulis*, *Boletus pinicola*, *Boletus aereus*, *Boletus reticulatus*);
- b) *Cantharellus cibarius*;
- c) *Cantharellus lutescens*;
- d) *Amanita caesarea*;
- e) *Morchella* (tutte le specie);
- f) *Clitocybe gigantea*, *nebularis* geotropa;
- g) *Tricholoma georgii*;
- h) *Pleurotus eringii*;
- i) *Armillaria mellea*.

2. L'elenco di cui al comma 1 è integrato con altre specie riconosciute idonee alla commercializzazione con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, di concerto con il Ministro della sanità, sentita la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, da emanare entro dodici mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge.

Art.17

(sostituito dall'art.5-DPR.n.376(1995)

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

- a) *Boletus edulis* e relativo gruppo (*Boletus edulis*, *Boletus pinicola*, *Boletus aereus*, *Boletus reticulatus*);
- b) *Cantharellus* (tutte le specie);
- c) *Agaricus bisporus*;
- d) *Marasmius oreades*;
- e) *Auricularia auricula-judae*.

2. Possono essere altresì poste in commercio altre specie riconosciute eduli con decreto del Ministro dell'Industria, del commercio e dell'artigianato, di concerto con il Ministro della sanità, sentita la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, da emanare entro dodici mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge.

3. Con la denominazione di "funghi porcini" possono essere posti in commercio solo funghi appartenenti alla specie *Boletus edulis* e relativo gruppo.

4. E' obbligatoria nell'etichettatura dei funghi secchi la dizione: "Contenuto conforme alla legge2.

5. La denominazione di vendita deve essere accompagnata da menzioni qualificative rispondenti alle caratteristiche che sono fissate, entro dodici mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato.

Art.18

(sostituito dall'art.6-DPR.n.376(1995)

1. I funghi secchi sono venduti, con l'indicazione facilmente visibile del nome scientifico del fungo contenuto in confezioni chiuse, con almeno la metà di una facciata trasparente, in modo da consentire il controllo del contenuto, ai sensi della legge 30 aprile 1962, n.283, e successive modificazioni, e del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109.

2. Ogni confezione deve contenere funghi della stessa specie.

3. Le imprese e i soggetti singoli associati che svolgono attività di preparazione o di confezionamento di funghi 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 perito od esperto nella materia, regolarmente iscritto al ruolo della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura della provincia, sotto il cui controllo avvengono la lavorazione ed il confezionamento. Le imprese già operanti alla data di entrata in vigore della presente legge si adeguano alle disposizioni di cui al presente comma entro il termine di dodici mesi dalla data suddetta.

4. I contravventori alle disposizioni di cui al comma 3 sono puniti con la sanzione amministrativa del pagamento di una somma da lire cinquecentomila a lire un milione.

Art. 19

(sostituito dall'art.7-DPR.n.376(1995))

1. E' vietata la vendita al minuto di funghi secchi allo stato sfuso, ad eccezione dei funghi appartenenti alla specie *Boletus edulis* e relativo gruppo (porcini) che abbiano caratteristiche merceologiche classificabili come extra (sezioni intere e carne perfettamente bianca). Tali funghi sono posti in vendita previa autorizzazione rilasciata dal comune, sentita la commissione di cui all'articolo 11 della legge 11 giugno 1971, n.426.

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

Art. 20

(sostituito dall'art.8-DPR.n.376(1995))

1. Con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, da emanare entro dodici mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, sono stabilite le gamme di quantità e di capacità nominali dei contenitori per i preimballaggi di funghi secchi.

2. Il valore di umidità del prodotto preimballato non può essere superiore al 12 per cento + 2 m/m.

Art. 21

(sostituito dall'art.9-DPR.n.376(1995))

1. I funghi conservati sott'olio, sott'aceto, in salamoia, sottovuoto, al naturale, congelati, surgelati, o altrimenti preparati debbono appartenere a specie facilmente riconoscibili e ben conservabili. Ogni confezione può contenere funghi di una o più specie.

2. Su ogni confezione sono riportati in modo facilmente visibile i nomi scientifici delle specie di funghi contenute e le rispettive quantità, espresse percentualmente in ordine decrescente, ai sensi dell'articolo 8 della legge 30 aprile 1962, n.283, come sostituito dall'articolo 5 della legge 26 febbraio 1963, n.441, e dell'articolo 5 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.109.

Art. 22

(sostituito dall'art.13-DPR.n.376(1995))

1. Per ogni specie fungina destinata alla conservazione, secondo le modalità di cui all'art.21, l'unità sanitaria locale competente rilascia, previo accertamento dei requisiti previsti dalla presente legge, apposita autorizzazione, i cui estremi sono indicati sull'etichetta del prodotto conservato.

2. L'autorizzazione di cui al comma 1 ha validità su tutto il territorio nazionale.

Art. 23

1. La violazione delle norme di cui al presente capo, fatto salvo quanto previsto all'articolo 18, comma 4, comporta l'applicazione, da parte delle competenti autorità, della sanzione amministrativa del pagamento di una somma da lire cinquecentomila a lire due milioni.

2. E' fatta salva l'applicazione delle vigenti norme penali qualora le violazioni delle disposizioni contenute nel presente capo costituiscono reato.

=====
=====

NOTE

Avvertenza:

Il testo delle note qui pubblicato è stato redatto ai sensi dell'art.10, comma 3, del testo unico delle disposizioni sulla promulgazione delle leggi, sull'emanazione dei decreti del Presidente della Repubblica e sulle pubblicazioni ufficiali della Repubblica italiana, approvato con D.P.R. 28 dicembre 1985, n.1092, al solo fine di facilitare la lettura delle disposizioni di legge alle quali è operato il rinvio. Restano invariati il valore e l'efficacia degli atti legislativi qui trascritti.

Note all'art. 1:

- Il testo dell'art.1 della legge 22 luglio 1975, n.382 (Norme sull'ordinamento regionale e sulla organizzazione della pubblica amministrazione), è il seguente:

"Art.1 - Il Governo è delegato ad emanare per le regioni a statuto ordinario, entro dodici mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, uno o più decreti aventi valore di legge ordinaria diretti:

- a) a completare il trasferimento delle funzioni amministrative, considerate per settori organici, inerenti alle materie indicate nell'art.117 della Costituzione, nonché degli uffici e del personale, anche mediante le necessarie modifiche ed integrazioni ai decreti delegati emanati in attuazione dell'art.17 della legge 16 maggio 1970, n.281, con la riduzione contestuale delle dotazioni organiche delle amministrazioni statali;
- b) a trasferire le funzioni inerenti alle materie indicate nell'art.117 della Costituzione esercitate da enti pubblici nazionali ed interregionali, fatte salve, comunque, quelle già trasferite, nonché a trasferire i rispettivi uffici e i beni. Contestualmente si provvede al trasferimento alle regioni del personale indispensabile all'esercizio delle funzioni trasferite e all'assegnazione all'amministrazione statale del restante personale nel rispetto della posizione economica acquisita;
- c) a delegare, a norma dell'art.118, secondo comma, della Costituzione, le funzioni amministrative necessarie per rendere possibile l'esercizio organico da parte delle regioni delle funzioni trasferite o già delegate, provvedendo contestualmente al trasferimento degli uffici, del personale e dei beni strumentali ritenuti necessari anche al fine di concorrere a realizzare il più ampio ed efficiente decentramento amministrativo;
- d) a disciplinare la facoltà delle regioni di avvalersi degli uffici tecnici dello Stato;
- e) ad attribuire alle province, ai comuni e alle comunità montane, ai sensi dell'art.118, primo comma, della Costituzione, le funzioni amministrative di interesse esclusivamente locale nelle materie indicate dall'art.117 della Costituzione, nonché ad attribuire ai predetti enti locali altre funzioni d'interesse locale, che valgono a rendere possibile l'esercizio organico delle funzioni amministrative loro attribuite, a norma della legislazione vigente, provvedendo a regolare i relativi rapporti finanziari;
- f) a provvedere, in relazione alle funzioni trasferite, alla soppressione dei capitoli dello stato di previsione della spesa, diretta e indiretta, del bilancio dello Stato, relativi alle funzioni trasferite ed al corrispondente incremento delle entrate e dei fondi previsti dalla legge 16 maggio 1970, n.281.

Le regioni, per le attività ed i servizi che interessano territori, possono addivenire ad intese e costituire uffici o gestioni comuni anche in forma consortile.

Nell'emanazione dei decreti delegati previsti dal presente articolo, il Governo si atterrà ai seguenti principi e criteri direttivi nonché a quelli contenuti negli articoli 17, 18 e 19 della legge 16 maggio 1970, n. 281, sempre che non contrastino con quelli indicati nella presente legge.

- 1) l'identificazione delle materie dovrà essere realizzata per settori organici, non in base alle competenze dei Ministri, degli organi periferici dello Stato e delle altre istituzioni pubbliche, ma in base a criteri oggettivi desumibili dal pieno significato che esse hanno e dalla più stretta connessione esistente tra funzioni affini, strumentali e complementari, per modo che il trasferimento dovrà risultare completo ed essere finalizzato ad assicurare una gestione sistematica e programmata delle attribuzioni costituzionalmente spettanti alle regioni per il territorio e il corpo sociale;
- 2) nel trasferimento di uffici dovranno essere escluse forme di dipendenza funzionale tra uffici dello Stato e delle regioni, e dovranno altresì essere eliminate quelle esistenti, anche attraverso la delega di funzioni; dovrà, inoltre, essere completato il trasferimento alle regioni dei beni del demanio e del patrimonio dello Stato, che siano direttamente strumentali alle funzioni trasferite;

sarà prevista, a favore delle regioni, la facoltà:

- a) di emanare norme legislative di organizzazione e di spesa nelle materie delegate dallo Stato, in conformità dell'art.118, secondo comma, della Costituzione, nonché, ai sensi dell'art.117, ultimo comma, della Costituzione, norme di attuazione delle leggi della Repubblica vigenti nelle materie stesse;
- b) di subdelegare alle province, comuni ed altri enti locali le funzioni delegate dallo Stato e di disciplinare i relativi poteri di indirizzo.

Saranno, altresì, disciplinati i rapporti finanziari, fra Stato, regioni ed enti locali per l'esercizio delle funzioni delegate o subdelegate

in modo d'assicurare i mezzi necessari per il migliore esercizio delle funzioni stesse;

Sarà provveduto, nelle materie spettanti ai sensi dell'art.117 della Costituzione, al trasferimento alle regioni delle funzioni amministrative relative all'attuazione di regolamenti della CEE e di sue direttive, fatte proprie dallo Stato con legge nella quale saranno indicate le norme di principio, prevedendosi altresì, che in mancanza della legge regionale, sarà osservata quella dello Stato in tutte le sue disposizioni.

Sarà prevista, in materia, la facoltà del Consiglio dei Ministri, previo parere della commissione parlamentare per le questioni regionali, sentita la regione interessata, di prescrivere, in caso di accertata inattività degli organi regionali che comporti inadempimenti agli obblighi comunitari, un congruo termine alla regione per provvedere, nonché la facoltà di adottare, trascorso invano il termine predetto, i provvedimenti relativi in sostituzione dell'amministrazione regionale".

- Il testo degli articoli 66 e 69 del D.P.R. 24 luglio 1977, n.616 (Attuazione della delega di cui all'art.1 della legge 22 luglio 1975, n.382), è il seguente:

Art. 66 (Agricoltura e foreste) - Le funzioni amministrative nella materia "agricoltura e foreste" concernono: le coltivazioni della terra e le attività zootecniche e l'allevamento di qualsiasi specie con le relative produzioni, i soggetti singoli o associati che vi operano, i mezzi e gli strumenti che vi sono destinati, la difesa e la lotta fitosanitaria; i boschi, le foreste e le attività di produzione forestale e di utilizzazione dei patrimoni silvo-pastorali; la raccolta, conservazione, trasformazione ed il commercio dei prodotti agricoli, silvo-pastorali e zootecnici da parte di imprenditori agricoli singoli o associati; gli interventi a favore dell'impresa e della proprietà agraria singola e associata; le attività di divulgazione tecnica e di preparazione professionale degli operatori agricoli e forestali; le attività di ricerca e sperimentazione di interesse regionale; le destinazioni agraria delle terre di uso civico oltre le altre funzioni già trasferite e riguardanti gli usi civici; il demanio armentizio; la bonifica integrale e montana; gli interventi di protezione della natura comprese l'istituzione di parchi e riserve naturali e la tutela delle zone umide.

Le funzioni predette comprendono anche:

- a) la propaganda per la cooperazione agricola, la propaganda, la divulgazione tecnica e l'informazione socio-economica in agricoltura, la formazione e qualificazione professionale degli operatori agricoli, l'assistenza aziendale ed interaziendale nel settore agricolo e forestale;
- b) il miglioramento fondiario e l'ammodernamento delle strutture fondiarie;
- c) gli interventi di incentivazione e sostegno della cooperazione e delle strutture associative per la coltivazione, la lavorazione ed il commercio dei prodotti agricoli;
- d) il miglioramento e incremento zootecnico, il servizio diagnostico delle malattie trasmissibili degli animali e delle zoonosi, la gestione dei centri di fecondazione artificiale;
- e) ogni altro intervento sulle strutture agricole anche in attuazione di direttive e regolamenti comunitari, ivi compresa l'erogazione di incentivi e contributi.

Le regioni provvedono, sulla base di criteri stabiliti da leggi dello Stato, alla ricomposizione, al riordinamento fondiario, all'assegnazione e alla coltivazione di terre incolte abbandonate o insufficientemente coltivate.

Sono delegate alle regioni le funzioni delle commissioni tecniche provinciali di cui all'art.2 della legge 12 giugno 1962, n.567.

Sono trasferite alle regioni tutte le funzioni amministrative relative alla liquidazione degli usi civici, allo scioglimento delle promiscuità, alla verifica delle occupazioni e alla destinazione delle terre di uso civico e delle terre provenienti da affrancazioni, ivi comprese le nomine di periti ed istruttori per il compimento delle operazioni relative e la determinazione delle loro competenze.

Sono altresì trasferite le competenze attribuite al Ministero, ad altri organi periferici diversi dallo

Stato, e al commissario per la liquidazione degli usi civici dalla legge 16 giugno 1972, n.1766, dal regolamento approvato con regio decreto 26 febbraio 1928, n.332, dalla legge 10 giugno 1930, n.1078, dal regolamento approvato con regio decreto 15 novembre 1925, n.2180, dalla legge 16 marzo 1931, n.377.

L'approvazione della legittimazione di cui all'art.9 della legge 16 giugno 1927, n.1766, è effettuata con decreto del Presidente della Repubblica d'intesa con la regione interessata.

Sono trasferite alle regioni le funzioni attualmente di competenza degli organi dello Stato, nonché le funzioni amministrative attribuite, concernenti il demanio armentizio. I provvedimenti che attengono al territorio di più regioni, sono adottati, previa intesa tra loro, dalle regioni interessate".

"Art. 69 (Territori montani, foreste, conservazione del suolo). -

Sono delegate alle regioni le funzioni di cui alla legge 22 maggio 1973, n.269, concernente la disciplina della produzione e del commercio di sementi e di piante di rimboschimento. Le regioni sono tenute ad istituire il libro dei boschi da seme di cui all'art.14 della predetta legge

secondo le modalità che saranno stabilite dal Consiglio dei Ministri, sentita la commissione di cui all'art.16. Restano ferme le disposizioni di cui al capo V e agli articoli 27 e 28 della legge anzidetta.

Sono trasferite alle regioni tutte le funzioni esercitate dallo Stato o da altri enti pubblici, comprese le camere di commercio, ed esclusi i comuni e le comunità montane, concernenti i territori montani, le foreste, la proprietà forestale privata, i rimboschimenti e le proprietà silvo-pastorali degli enti locali, compresi i poteri di determinazione di vincoli e gli interventi sui terreni sottoposti a vincoli. Lo Stato con legge può individuare patrimoni boschivi ai quali si applichino comunque i vincoli previsti dalla legislazione sulle foreste. La gestione dei beni forestali può essere affidata dalle regioni ad aziende interregionali costituite a norma delle disposizioni di cui all'art.8 del presente decreto. Le regioni formano programmi per la gestione del patrimonio silvo-pastorale dei comuni ed altri enti. Tali programmi dovranno essere coordinati con gli interventi previsti dalla legge 3 dicembre 1971, n.1102 e delle relative leggi regionali di attuazione.

Sono altresì trasferite alle regioni le funzioni di cui alla legge 1 marzo 1975, n.47, contenente norme integrative per la difesa dei boschi dagli incendi. I piani di cui all'art.1 della legge predetta vengono predisposti dalle regioni anche sulla base di intese interregionali. Le regioni provvedono altresì a costituire servizi antincendi boschivi. Resta ferma la competenza dello Stato in ordine all'organizzazione e gestione, d'intesa con le regioni, del servizio aereo di spegnimento degli incendi e dell'impiego del Corpo dei vigili del fuoco.

Sono inoltre trasferite alle regioni le funzioni concernenti la sistemazione idrogeologica e la conservazione del suolo, le opere di manutenzione forestale per la difesa delle coste nonché le funzioni relative alla determinazione del vincolo idrogeologico di cui al regio decreto 30 dicembre 1923, n.3267, ivi comprese quelle esercitate attualmente dalle camere di commercio. Per la realizzazione di opere di sistemazione idrogeologica e di difesa del suolo che interessino il territorio di due o più regioni, queste provvedono mediante intesa tra loro. Fermo restando quanto stabilito dall'art.13 del regio decreto 30 dicembre 1923, n.3267, restano fermi i vincoli idrogeologici attualmente vigenti fino a quanto non sarà stabilita una nuova disciplina statale di principio.

Le regioni possono altresì provvedere alle opere destinate alla difesa delle coste interessanti il rispettivo territorio previa autorizzazione dello Stato".

Nota all'art.11:

Il testo dell'art.138 del R.D. 18 giugno 1931, n.773 (Approvazione del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza), è il seguente:

"Art.138 - Le guardie particolari devono possedere i requisiti, seguenti:

1. essere cittadino italiano;
2. aver raggiunto la maggiore età ed avere adempiuto agli obblighi di leva;
3. saper leggere e scrivere;
4. non aver riportato condanno per delitto;
5. essere persona di ottima condotta politica e morale;
6. essere munito della carta di identità;
7. essere iscritto alla cassa nazionale delle assicurazioni sociali e a quella degli infortuni sul lavoro.

La nomina delle guardie particolari deve essere approvata dal prefetto".

Note all'art.18:

La legge 30 aprile 1962, n.283, reca: "Modifica degli articoli 242, 243, 247, 250 e 262 del testo unico delle leggi sanitarie approvate dal regio decreto 27 luglio 1934, n.1265: Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande".

Il Dlg 27 gennaio 1992, n.109, reca: "Attuazione delle direttive 89/395/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari".

Il testo dell'art.2 della citata legge n.283/1962, così come sostituito dall'art.2 della legge 26 febbraio 1963, n.441, è il seguente:

"Art.2 - L'esercizio di stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, nonché di depositi all'ingrosso di sostanze alimentari, è subordinato ad autorizzazione sanitaria.

Il rilascio di tale autorizzazione è condizionato dall'accertamento dei requisiti igienico-sanitari, sia di impianto, che funzionali, previsti dalle leggi e dai regolamenti.

I titolari degli stabilimenti e laboratori, nonché dei depositi all'ingrosso, di cui al primo comma, già esistenti alla data di entrata in vigore della presente legge, debbono, nel termine di tre mesi dalla detta data, richiedere la prescritta autorizzazione sanitaria, anche nel caso che fossero in possesso di autorizzazioni rilasciate da altri dicasteri in base a leggi speciali.

I contravventori sono puniti con l'ammenda da lire centomila a lire cinquecentomila".

Nota all'art.19:

Il testo dell'art.11 della legge 11 giugno 1971, n.426 (Disciplina del commercio), è il seguente:

“Art.11 (Principi generali) - Al fine di favorire una più razionale evoluzione dell'apparato distributivo, i comuni procedono alla formazione di un piano di sviluppo e di adeguamento della rete di vendita, sentito il parere di apposito commissione.

Il piano, nel rispetto delle previsioni urbanistiche, tende ad assicurare la migliore funzionalità e produttività del servizio da rendere al consumatore e il maggior possibile equilibrio tra installazione commerciale a posto fisso e la presumibile capacità di domanda della popolazione stabilmente residente e fluttuante, tenuto conto anche delle funzioni svolte dall'ambulante e da altre forme di distribuzione in uso”

Note all'art.21:

Il testo dell'art.8 della citata legge n.283/1962 così come sostituito dall'art.5 della legge 26 febbraio 1963, n.441, è il seguente:

“Art.8 - I prodotti alimentari e le bevande confezionate debbono riportare sulla confezione o su etichette appostevi, l'indicazione a carattere leggibili ed indelebili, della denominazione del prodotto, nonché la indicazione del nome o della ragione sociale o del marchio depositato, e la indicazione della sede dell'impresa produttrice e dello stabilimento di produzione, con la elencazione degli ingredienti in ordine decrescente di quantità presente, riferita a peso o volume, secondo le norme che saranno stabilite nel regolamento di cui all'art.23, ed infine il quantitativo netto in peso o volume.

Il regolamento determinerà altresì l'elenco dei prodotti alimentari o delle bevande confezionati per i quali, oltre alle indicazioni di cui al comma precedente, dovrà essere riportata anche la data di confezionamento secondo le modalità da stabilirsi nel regolamento stesso.

I prodotti alimentari o le bevande venduti sfusi debbono essere posti in vendita con l'indicazione degli ingredienti, elencati in ordine decrescente di quantità presente riferita a peso o volume, secondo le norme che saranno stabilite nel regolamento di cui all'art.23.

I contravventori sono puniti con l'ammenda da lire centomila a lire cinquecentomila”.

- Il testo dell'art.5 del citato D.Lgs. n.109/1992 è il seguente:

“Art. 5 (Ingredienti) Per ingrediente si intende qualsiasi sostanza, compresi gli additivi, utilizzata nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare, ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma modificata.

2. Gli ingredienti devono essere designati con il loro nome specifico, tuttavia:

- a) gli ingredienti, che appartengono ad una delle categorie elencate nell'allegato 1 e che rientrano nella composizione di un altro prodotto alimentare, possono essere designati con il solo nome di tale categoria;*
- b) gli ingredienti, che appartengono ad una delle categorie elencate nell'allegato II devono essere designati con il nome della loro categoria seguito dal loro nome specifico o dal relativo numero CEE. Qualora un ingrediente appartenga a più categorie, deve essere indicata la categoria corrispondente alla funzione principale che esso svolge nel prodotto finito.*

3. L'elenco degli ingredienti è costituito dalle enumerazione di tutti gli ingredienti del prodotto alimentare, in ordine di peso decrescente al momento della loro utilizzazione; esso deve essere preceduto da una dicitura appropriata contenente la parola “ingrediente”.

4. L'acqua aggiunta e gli altri ingredienti volatili sono indicati nell'elenco in funzione del loro peso nel prodotto finito. L'acqua aggiunta può non essere menzionata ove non superi in peso il 5 per cento del prodotto finito.

5. La quantità di acqua aggiunta come ingrediente in un prodotto alimentare è determinata sottraendo dalla quantità totale del prodotto finito la quantità degli altri ingredienti adoperati al momento della loro utilizzazione.

6. Nel caso di ingredienti utilizzati in forma concentrata o disidratata e ricostituiti al momento della fabbricazione, l'indicazione può avvenire nell'elenco in base al loro peso prima della concentrazione o della disidratazione con la denominazione originaria.

7. Nel caso di prodotti concentrati o disidratati, da consumarsi dopo essere stati ricostituiti, gli ingredienti possono essere elencati secondo l'ordine delle proporzioni del prodotto ricostituito, purché la loro elencazione sia accompagnata da una indicazione del tipo “ingredienti del prodotto ricostituito” ovvero “ingredienti del prodotto pronto per il consumo”.

8. Nel caso di miscuglio di frutta o di ortaggi in cui nessun tipo di frutta o di ortaggi abbia una predominanza di peso rilevante, gli ingredienti possono essere elencati in altro ordine, purché la loro elencazione sia accompagnata da una dicitura del tipo “in proporzione variabile”.

9. Nel caso di miscuglio di spezie o di piante aromatiche in cui nessuna delle componenti abbia una predominanza di peso rilevante, gli ingredienti possono essere elencati in un altro ordine, purché la loro elencazione sia accompagnata da una dicitura del tipo “in proporzione variabile”

10. Le carni, utilizzate nella preparazione dei prodotti a base di carne, devono essere indicate con il nome della specie animale.

11. Un ingrediente composto può figurare nell'elenco degli ingredienti con la propria denominazione prevista da norme specifiche o consacrata dall'uso in funzione del peso globale, purché sia immediatamente seguito dalla enumerazione dei propri componenti.

12. La enumerazione di cui al comma 11 non è obbligatoria:

- a) se l'ingrediente composto rappresenta meno del 25% del prodotto finito;*
- b) se l'ingrediente composto è un prodotto per il quale l'elenco degli ingredienti non è prescritto;*
- c) quando si tratta di ingredienti i quali, durante il processo di fabbricazione, siano stati temporaneamente tolti da un ingrediente composto per esservi immessi di nuovo in un quantitativo non superiore al tenore iniziale.*

13. La menzione del trattamento di cui all'art.4, comma 3, non è obbligatoria, salvo nel caso sia espressamente prescritta da norme specifiche; l'ingrediente sottoposto a radiazioni ionizzanti, tuttavia, deve essere sempre accompagnato dall'indicazione del trattamento”

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 14 luglio 1995, n. 376

Regolamento concernente la disciplina della raccolta e della commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visto l'art. 87, comma 5, della Costituzione;

Vista la legge 22 febbraio 1994, n. 146, e, in particolare, l'art. 50, il quale stabilisce che, con la procedura prevista dall'art. 4, comma 5, della legge 9 marzo 1989, n. 86, possono essere emanate norme regolamentari per rivedere la produzione e la commercializzazione dei prodotti alimentari conservati e non, anche se disciplinati con legge;

Vista la legge 9 marzo 1989, n. 86, recante norme generali sulla partecipazione dell'Italia al processo normativo comunitario e sulle procedure di esecuzione degli obblighi comunitari;

Visto l'art. 17, comma 2, della legge 23 agosto 1988, n. 400, recante disciplina dell'attività di Governo e ordinamento della Presidenza del Consiglio dei Ministri;

Vista la legge 30 aprile 1963, n. 283, concernente la disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, e successive integrazioni e modificazioni;

Visto il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, recante attuazione delle direttive 85/395/CE e 89/396/CE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari;

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

Ritenuta la necessità di modificare alcune norme della legge 23 agosto 1993, n. 352, allo scopo di conformare la disciplina dei funghi epigei ai principi e alle norme di diritto comunitario e assicurare la tutela della salute umana;

Udito il parere del Consiglio di Stato, espresso nell'adunanza generale del 15 dicembre 1994;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 2 giugno 1995;

Sulla proposta del Presidente del Consiglio dei Ministri dell'industria, del commercio e dell'artigianato, della sanità e del bilancio e della programmazione economica e per il coordinamento delle politiche dell'Unione europea; EMANA il seguente regolamento:

Art. 1 - Ispettorati micologici Art. 9, comma 1, legge 23 agosto 1993, n. 352

1. Il Ministero della sanità stabilisce, con proprio decreto, entro il 31 dicembre 1996, i criteri per il rilascio dell'attestato di micologo e le relative modalità.

2. Le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano istituiscono ed organizzano, nell'ambito delle aziende USL, uno o più centri di controllo micologico pubblico (ispettorati micologici).

Art. 2 - Vendita di funghi freschi spontanei Art. 14, legge 23 agosto 1993, n. 352

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

2. L'autorizzazione comunale viene rilasciata esclusivamente agli esercenti che siano stati riconosciuti idonei alla identificazione delle specie fungine commercializzate dai competenti servizi territoriali della regione o delle province autonome di Trento e Bolzano.

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

4. Per l'esercizio dell'attività di vendita, lavorazione, conservazione e confezionamento delle diverse specie di funghi, è richiesta l'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti.

Art. 3 - Certificazione sanitaria Art 15, legge 23 agosto 1993, n. 352

1. La vendita dei funghi freschi spontanei destinati al dettaglio è consentita, previa certificazione di avvenuto controllo da parte dell'azienda USL, secondo le modalità previste dalle autorità regionali e delle province autonome di Trento e Bolzano.

Art. 4 Commercializzazione delle specie di funghi Art 16, legge 23 agosto 1993, n. 352

1. È consentita la commercializzazione delle specie di funghi freschi spontanei e coltivati, elencate all'allegato I.

2. Le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano integrano, con propri provvedimenti, l'elenco delle specie di cui all'allegato I con altre specie commestibili riconosciute idonee alla commercializzazione in ambito locale, e ne danno comunicazione al Ministero della sanità che provvede alla pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica.

3. È consentita la commercializzazione di altre specie di funghi freschi spontanei e coltivati provenienti da altri Paesi purché riconosciute commestibili dalla competente autorità del Paese di origine. A tal fine l'ispettorato micologico competente per territorio effettua verifiche a sondaggio sulle partite poste in commercio.

Art. 5 Denominazione "funghi secchi" Art 17, legge 23 agosto 1993, n. 352

1. Con la denominazione di "funghi secchi" si intende il prodotto che, dopo essiccamento naturale o meccanico, presenta un tasso di umidità non superiore a 12% + 2% m/m e con tale denominazione possono essere posti in commercio funghi appartenenti alle seguenti specie: a. Boletus edulis e relativo gruppo (Boletus pinicola, Boletus aereus, Boletus reticulatus); b. Cantharellus (tutte le specie escluse subcibarius, tubaeformis varietà lutescens e muscigenus); c. Agaricus bisporus; d. Marasmius oreades; e. Auricularia auricula-judae; f. Morchella (tutte le specie); g. Boletus granulatus; h. Boletus luteus; i. Boletus badius; l. Craterellus cornucopioides; m. Psalliota hortensis; n. Lentinus edodes; o. Pleurotus ostreatus; p. Lactarius deliciosus; q. Amanita caesarea.

2. Possono altresì essere poste in commercio altre specie riconosciute idonee con successivi decreti del Ministro della sanità, di concerto con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, nonché provenienti dagli altri 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 da altri 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, se queste sono consentite nei Paesi suddetti.

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

5. L'incidenza percentuale delle unità difettose o alterate, per ogni singola confezione, non deve superare a seconda della categoria qualitativa di cui al comma 5, il range di 25-40% m/m, suddiviso come segue: a. impurezze minerali, non più del 2% m/m; b. impurezze organiche di origine vegetale, non più dello 0,02% m/m; c. tramiti di larve di ditteri micetofili, non più del 25% m/m; d. funghi anneriti, non più del 20% m/m.

6. La denominazione di vendita dei funghi secchi di cui al comma 1, lettera a), deve essere accompagnata da menzioni qualitative rispondenti alle caratteristiche dei funghi, stabilite con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato entro il 30 giugno 1996.

Art. 6 Confezionamento dei funghi Art. 18, legge 23 agosto 1993, n. 352

1. I funghi secchi sono venduti interi o sminuzzati, in confezioni chiuse, con l'indicazione facilmente visibile del nome scientifico accompagnato dalla menzione di cui all'art. 5, comma 6. 2. Le imprese ed i soggetti singoli o associati che svolgono attività di preparazione o di confezionamento di funghi spontanei secchi o conservati indicano nella richiesta di autorizzazione, di cui all'art. 2 della legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modifiche ed integrazioni, anche le generalità del micologo sotto il cui controllo avviene l'identificazione delle specie di cui all'art. 5. Le imprese già operanti alla data di entrata in vigore della legge 23 agosto 1993, n. 352, si adeguano alle disposizioni di cui al presente comma entro il 30 giugno 1998. 3. I contravventori delle disposizioni di cui al comma 2 sono puniti con la sanzione amministrativa del pagamento di una somma da lire cinquecentomila a lire un milione.

Art 7 - Funghi porcini Art. 19, legge 23 agosto 1993, n. 352

1. È vietata la vendita al minuto di funghi secchi allo stato sfuso, ad eccezione dei funghi appartenenti alla specie *Boletus edulis* e relativo gruppo (porcini), di cui all'art. 5, comma 1.
2. Con la denominazione "funghi porcini" possono essere posti in commercio solo funghi appartenenti alla specie *Boletus edulis* e relativo gruppo.
3. La vendita dei funghi secchi sfusi è soggetta all'autorizzazione comunale, ai sensi dell'art. 2.

Art. 8 - Gamme di quantità nominale Art. 20, legge 23 agosto 1993, n. 352

1. Con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato possono essere stabilite gamme di quantità nominale dei preimballaggi di funghi secchi destinati al consumatore.
2. Le gamme di cui al comma 1 possono essere modificate o integrate con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato.

Art. 9 Trattamento dei funghi Art. 21, legge 23 agosto 1993, n. 352

1. I funghi delle specie elencate nell'allegato II possono essere conservati sott'olio, sott'aceto, in salamoia, congelati, surgelati o altrimenti preparati.
2. L'elenco di cui all'allegato II può essere modificato con decreto del Ministro della sanità, di concerto con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato.
3. È consentita la commercializzazione di altre specie di funghi conservati o secchi o comunque preparati, provenienti da altri Paesi, purché riconosciuti commestibili dalla competente autorità del Paese d'origine.
4. I funghi di cui ai commi 1 e 3 debbono essere sottoposti a trattamenti termici per tempi e temperature atti ad inattivare le spore del *Clostridium botulinum* e/o acidificati a valori di pH inferiori a 4,6 e/o addizionati di inibenti atti a impedire la germinazione delle spore.
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. 10 - Etichettatura dei funghi

1. L'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei funghi devono essere conformi alle disposizioni di cui al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, recante: "Attuazione delle direttive 89/395 e 89/396 CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari".
2. Per la designazione dei funghi devono essere utilizzati i nomi scientifici delle relative specie.
3. L'etichettatura dei funghi freschi sfusi o preconfezionati, che non possono essere consumati crudi, deve riportare l'indicazione dell'obbligo della cottura.
4. La dicitura "ai funghi" o simili, utilizzata nell'etichettatura di prodotti alimentari a base di funghi, non comporta l'obbligo di ulteriori specificazioni.

Art. 11 - Vigilanza

1. La vigilanza sull'applicazione della legge 23 agosto 1993, n. 352, ferme restando le competenze delle regioni e delle province autonome di Trento e Bolzano, è affidata, secondo le norme vigenti e le rispettive competenze, agli agenti del Corpo forestale dello Stato, ai nuclei antisofisticazioni e sanità dell'Arma dei carabinieri, alle guardie venatorie provinciali, agli organi di polizia urbana e rurale, alle aziende USL, alle guardie giurate campestri, agli agenti di custodia dei consorzi forestali e delle aziende speciali, alle guardie giurate volontarie ed agli uffici di sanità marittima, aerea e di confine terrestre del Ministero della sanità.
2. Le guardie giurate, addette ai compiti di vigilanza, devono possedere i requisiti di cui all'art. 138 del regio decreto 18 giugno 1931, n. 773, ed essere riconosciute dal prefetto competente per territorio.

Art. 12 Norme transitorie

1. Il presente regolamento entra in vigore il giorno della sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana. Tuttavia è consentita l'utilizzazione di etichette e imballaggi non conformi alle norme previste dal presente regolamento, purché conformi alle norme precedentemente in vigore, per sei mesi dalla data di entrata in vigore del presente regolamento. I funghi così confezionati possono essere commercializzati fino alla scadenza del termine minimo di conservazione riportato sui relativi preimballaggi.

Art. 13 Norme finali

Dalla data di entrata in vigore del presente regolamento cessano di avere efficacia: l'art. 9, comma 1, l'art. 11, l'art. 14, l'art. 15, l'art. 16, l'art. 17, l'art. 18, l'art. 19, l'art. 20, l'art. 21 e l'art. 22 della Legge 23 agosto 1993, n. 352.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e farlo osservare.

Dato a Roma, addì 14 luglio 1995

Il Presidente del Senato della Repubblica nell'esercizio delle funzioni del Presidente della Repubblica, ai sensi dell' art. 86 della Costituzione SCOGLIAMIGLIO PASINI DINI, Presidente del Consiglio dei Ministri CLO', Ministro dell'Industria, del Commercio e dell'Artigianato GUZZANTI, Ministro della Sanità MASERA, Ministro del Bilancio e della Programmazione Economica e per il Coordinamento delle Politiche dell'Unione Europea

Visto, il Guardasigilli: MANCUSO

Registrato alla Corte dei Conti il 1° settembre 1995 Atti di Governo, registro n. 96, foglio n. 6

Allegato I previsto dall'art. 4, comma 1, primo capoverso

1. Agaricus arvensis;
2. Agaricus bisporus;
3. Agaricus bitorquis;
4. Agaricus campestris;
5. Agaricus hortensis;
6. Amanita caesarea;
7. Armillaria mellea;
8. Auricularia auricula-judae;
9. Boletus aereus;
10. Boletus appendiculatus;
11. Boletus badius;
12. Boletus edulis;
13. Boletus granulatus;
14. Boletus impolitus;
15. Boletus luteus;
16. Boletus pinophilus;
17. Boletus regius;
18. Boletus reticulatus;
19. Boletus rufus;
20. Boletus scaber;
21. Cantharellus (tutte le specie escluse subcibarius, tubaeformis varietà lutescens e muscigenus);
22. Clitocybe geotropa;
23. Clitocybe gigantea;
24. Craterellus cornucopioides;
25. Hydnum repandum;

26. Lactarius deliciosus;
27. Leccinum (tutte le specie);
28. Lentinus edodes;
29. Macrolepiota procera;
30. Marasmius oreades;
31. Morchella (tutte le specie);
32. Pleurotus cornucopiae;
33. Pleurotus eryngii;
34. Pleurotus ostreatus;
35. Pholiota mutabilis;
36. Pholiota nameko mutabilis;
37. Psalliota bispora;
38. Psalliota hortensis;
39. Tricholoma columbetta;
40. Tricholoma equestre (Vietata la raccolta, la commercializzazione e la conservazione dall'Ordinanza del Ministero della Salute del 20 agosto 2002)
41. Tricholoma georgici;
42. Tricholoma imbricatum;
43. Tricholoma portentosum;
44. Tricholoma terreum;
45. Volvariella esculenta;
46. Volvariella volvacea;
47. Agrocybe aegerita (Pholiota aegerita);
48. Stropharia rugosoannulata.

Allegato II previsto dall'art. 9, comma 1, primo capoverso

1. Agaricus arvensis;
2. Agaricus bisporus;
3. Agaricus campestris;
4. Amanita caesarea;
5. Armillaria mellea;
6. Auricularia auricula-judae;
7. Boletus aereus;
8. Boletus badius;
9. Boletus edulis;
10. Boletus granulatus;
11. Boletus luteus;
12. Boletus pinophilus;
13. Boletus reticulatus;
14. Cantharellus (tutte le specie escluse subcibarius, tubaeformis varietà lutescens e muscigenus);
15. Clitocybe gigantea;
16. Clitocybe geotropa;
17. Craterellus cornucopioides;
18. Hydnum repandum;
19. Lactarius deliciosus;
20. Lentinus edodes;

21. Macrolepiota procera;
22. Marasmius oreades;
23. Morchella (tutte le specie);
24. Pholiota mutabilis;
25. Pholiota nameko mutabilis;
26. Pleurotus ostreatus;
27. Psalliota hortensis;
28. Psalliota bispora;
29. Tricholoma columbetta;
30. Tricholoma equestre; (Vietata la raccolta, la commercializzazione e la conservazione dall'Ordinanza del Ministero della Salute del 20 agosto 2002)
31. Tricholoma georgii;
32. Tricholoma imbricatum;
33. Tricholoma portentosum;
34. Tricholoma terreum;
35. Volvariella volvacea;
36. Volvariella esculenta;
37. Agrocybe aegerita (Pholiota aegerita);
38. Pleurotus eryngii; 39. Stropharia rugosoannulata.

ORDINANZA 20 agosto 2002

Divieto di raccolta, commercializzazione e conservazione del fungo epigeo denominato *Tricholoma equestre*.

Vista la legge 30 aprile 1962, n. 283, recante disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n.327, recante regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962, n.283, e successive modificazioni in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;

Visto il decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155;

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

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 14 luglio 1995, n.376 concernente la disciplina della raccolta e della commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati;

Visto in particolare l'art. 4, comma 1, che consente la commercializzazione delle specie di funghi freschi spontanei e coltivati elencate nell'allegato I;

Visto l'art. 9, comma 1, che consente la conservazione dei funghi sott'olio, sott'aceto, in salamoia, congelati, surgelati o altrimenti preparati elencati nell'allegato II;

Visto che nei citati allegati I e II e' presente il fungo epigeo denominato *Tricholoma equestre*;

Considerato che sono stati segnalati nella letteratura scientifica 12 casi di avvelenamento in Francia, con tre decessi, per raddomiolisi, collegati al consumo del *Tricholoma equestre*;

Considerato che alcune regioni e province autonome hanno richiesto l'eliminazione del fungo epigeo *Tricholoma equestre* dalle liste positive di cui agli allegati I e II del decreto del Presidente della Repubblica n. 376/1995;

Visto il parere dell'Istituto superiore di sanita' del 3 luglio 2002 che ha proposto di eliminare, in via cautelativa, dagli allegati I e II del decreto del Presidente della Repubblica n. 376/1995 il *Tricholoma equestre*, dopo aver consultato le piu' accreditate fonti scientifiche nel settore biomedico;

Considerato che occorre adottare, ai fini della tutela della salute pubblica, misure sanitarie cautelative urgenti;

Considerato che la modifica per via ordinaria del decreto del Presidente della Repubblica n. 376/1995 non consentirebbe un intervento tempestivo ai fini della tutela della salute pubblica;

Visto l'art. 32 della legge 23 dicembre 1978, n. 833;

Visto l'art. 117 del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 112;

Ordina:

Art. 1.

1. La raccolta, la commercializzazione e la conservazione del fungo epigeo denominato *Tricholoma equestre* e' vietata su tutto il territorio nazionale.

La presente ordinanza sarà pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana ed entra in vigore il giorno stesso della sua pubblicazione.

Roma, 20 agosto 2002 Il Ministro: Sirchia

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA 22 dicembre 1998, n.58/81

Legge 28 agosto 1993, n.352 e D.P.R. 14 luglio 1995, n.376: istituzione degli Ispettorati micologici

L'Assessore dell'Igiene e Sanità e dell'Assistenza sociale

L'Assessore dell'Igiene e Sanità e dell'Assistenza Sociale presenta sull'argomento la seguente relazione:

Vista la Legge 23 agosto 1993, n.352 concernente norme quadro in materia di raccolta e di commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati ed in particolare l'art.9;

Visto il Decreto del Presidente della Repubblica 14 luglio 1995, n.376 concernente la disciplina della raccolta e della commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati, ed in particolare l'art.1;

Visto il Decreto del Ministro della Sanità 29 novembre 1996, n.686, concernente i criteri e le modalità per il rilascio dell'attestato di micologo, ai fini dello svolgimento dell'attività di riconoscimento e di controllo dei funghi epigei, nell'ambito di strutture pubbliche o private;

Visto il proprio decreto n.2689 del 3.10.1997 con il quale è stato istituito il registro Regionale dei Micologi, nel quale vengono iscritti in ordine numerico progressivo i nominativi di tutti coloro che risultano in possesso dei requisiti di cui al succitato D.M. 29.11.96, n.686;

Atteso che, ai sensi degli artt.2 e 6 del D.M. 686/96 compete alle Regioni il rilascio dell'attestato di micologo a coloro che ne abbiano titolo;

Rilevato che, nell'ambito del territorio regionale si è appurata, a seguito delle istanze presentate dagli interessati, tese ad ottenere l'attestato regionale di Micologo unicamente alla prevista iscrizione nel Registro Regionale dei Micologi, l'esistenza di n.10 (dieci) micologi, in possesso di attestato abilitante rilasciato da Regione o Provincia autonoma ai sensi del D.M. 686/96 e che di questi 9 (nove) operano alle dipendenze, delle Aziende USL della Sardegna con la distribuzione come di seguito indicata:

- Azienda USL n. 1 - nessun micologo abilitato
- Azienda USL n. 2 - 2 micologi abilitati (ispettori di Ig.)
- Azienda USL n. 3 - 2 micologi abilitati (ispettori di Ig.)
- Azienda USL n. 4 - nessun micologo abilitato
- Azienda USL n. 5 - nessun micologo abilitato
- Azienda USL n. 6 - 2 micologi abilitati (Ispettori d'Ig.)
- Azienda USL n. 7 - 2 micologi abilitati (Ispettori d'Ig.)
- Azienda USL n. 8 - 1 micologo abilitato (Veterinario)

Considerato che, ai sensi dei D.P.R. 376/95 art.1, comma 2, le Regioni sono tenute ad organizzare nell'ambito delle aziende USL uno o più centri di controllo micologico pubblico (ispettorati micologici);

Considerato, altresì, che l'istituzione degli ispettorati micologi è di fondamentale importanza sia per il rilascio della certificazione di avvenuto controllo del prodotto da parte dell'Azienda USL per i funghi destinati alla vendita, sia per l'ottenimento da parte degli esercenti, dell'autorizzazione comunale, che viene rilasciata a tali soggetti solo se riconosciuti idonei alla identificazione delle specie fungine commercializzate dai competenti servizi territoriali della Regione;

Preso atto che attualmente su otto Aziende USL, cinque possono attivare l'Ispettorato micologico utilizzando il personale formato a tale scopo, in attesa dello svolgimento, ormai imminente, dei corsi di formazione regionali finalizzati alla creazione di altri micologi che completeranno gli organici degli ispettorati micologici in tutte le Aziende USL della Sardegna;

Ritenuto che le Aziende attualmente sprovviste di micologi regolarmente muniti dell'attestato di idoneità al riconoscimento dei funghi ai sensi del DPR 686/96, possano, con le modalità che le stesse concorderanno, usufruire della professionalità dei micologi in servizio presso Aziende USL territorialmente vicine;

Tenuto conto che l'Ispettorato micologico pubblico avrà i seguenti compiti:

- rilascio delle certificazioni per il commercio;
- vigilanza in fase di commercializzazione;
- servizio di riconoscimento per i privati, in modo particolare nei periodi di maggiore raccolta e commercializzazione;
- interventi appropriati in caso di intossicazioni legate al consumo di funghi;
- promozione di iniziative di informazione e sensibilizzazione destinate agli operatori della vigilanza delle Aziende USL, in attesa che gli stessi conseguano il regolare attestato di micologo che la Regione rilascerà al termine dello svolgimento dei corsi di formazione di cui sopra;
- organizzazione dei corsi destinati agli esercenti ai fini dell'ottenimento da parte degli stessi della prescritta autorizzazione comunale;
- promozione di iniziative di informazione ed educazione sanitaria destinate ai privati cittadini;
- promozione di iniziative di informazione e di educazione sanitaria destinate alle scuole di ogni ordine e grado.

In conclusione l'Assessore precisa che per il funzionamento degli Ispettorati micologici non è previsto alcun onere aggiuntivo a carico dello Stato.

La Giunta, condividendo quanto rappresentato dall'Assessore dell'Igiene, Sanità e Assistenza Sociale

Delibera

- 1) d'istituire secondo quanto riportato in premessa gli Ispettorati micologici pubblici previsti dal DPR 376/95 presso le Aziende USL n. 2 - 3 - 6 - 7 e 8 che risultano in possesso del personale all'uopo formato;
- 2) di istituire con successivi atti deliberativi presso le Aziende USL attualmente sprovviste del personale in possesso dell'attestato di micologo, gli ulteriori Ispettorati micologici;
- 3) di approvare le linee guida per l'organizzazione degli Ispettorati micologici allegata alla presente deliberazione;
- 4) di dare ampia diffusione del presente provvedimento attraverso la pubblicazione sul B.U.R.A.S..

Letto, confermato e sottoscritto

Il Coordinatore Generale: f to Leo
Il Presidente: f.to Palomba

Regione Autonoma della Sardegna
Assessorato dell'Igiene e Sanità e dell'Assistenza Sociale

Linee guida per l'organizzazione ed il funzionamento dell'ispettorato micologico

Il presente provvedimento intende precisare gli aspetti riguardanti l'organizzazione del servizio reso dall'Ispettorato Micologico annesso a ciascuna Azienda USL, nonché le procedure connesse alla commercializzazione dei funghi freschi spontanei.

L'Ispettorato Micologico viene istituito presso ciascuna Azienda USL e fa parte del Dipartimento della Prevenzione o, qualora tale Dipartimento non sia stato ancora istituito, l'ispettorato farà capo alla Direzione Generale dell'Azienda USL.

L'Ispettorato provvede allo svolgimento di tutti gli adempimenti attribuiti all'Azienda Sanitaria per il controllo, la certificazione ed il controllo, la certificazione e la commercializzazione dei funghi freschi spontanei commestibili indicati nell'apposito elenco dell'allegato 1° della L. 23 Agosto 1993, n.352 in attesa dell'emanazione dell'elenco alternativo delle specie fungine commestibili riconosciute idonee alla commercializzazione in ambito locale (ai sensi dell'art.4, comma 2 del DPR 14 Luglio 1995, n.376).

FUNZIONI

Le funzioni attribuite all'Ispettorato Micologico si sviluppano principalmente in due direzioni:

I. ATTIVITA' DI PREVENZIONE (gratuite)

- a) Controllo dei funghi freschi spontanei destinati al consumo diretto;
- b) Supporto alle strutture ospedaliere aziendali ed alla medicina di base;
- c) Vigilanza sulla raccolta, commercializzazione e condizionamento dei funghi spontanei (preparati, congelati, surgelati e secchi);
- d) Educazione alla salute e promozione di corsi didattici, convegni e di iniziative culturali e scientifiche (come previsto dall'art.10 della L. 352/93)
- e) Commissioni di esame, previste dall'art.14 della L. 352/93, modificato dall'art.2 dei DPR 376/95, per il riconoscimento dell'idoneità alla identificazione delle specie fungine commercializzate, agli esercenti che devono ottenere la prescritta autorizzazione comunale.

2. ATTIVITA' DI CERTIFICAZIONE E CONSULENZA

(a pagamento)

- f) Certificazione di commestibilità dei funghi freschi spontanei destinati alla vendita al dettaglio ed alla somministrazione;
- g) Consulenza per conto di altre Aziende USL, in assenza di personale esperto qualificato;
- h) Consulenza alle strutture ospedaliere extra aziendali;
- i) Docenza a corsi organizzati da Enti diversi se non rientrano nei piani di educazione alla salute della propria Azienda USL.

DOTAZIONE DI PERSONALE

La dotazione minima del personale da assegnare all'ispettorato micologico deve consistere in almeno due o tre operatori, dipendenti dell'Azienda USL, inquadrati nel ruolo sanitario, in possesso di idonea formazione (Micologo abilitato ai sensi del D.M. 686/96).

Nei periodi dell'anno in cui è maggiore la probabilità di incidenza di casi di avvelenamento da funghi, deve essere prevista l'istituzione di una reperibilità straordinaria, in stretto collegamento con il Pronto Soccorso ed il Servizio di Medicina d'Urgenza delle strutture ospedaliere del territorio. La reperibilità potrà essere esercitata anche con il concorso di più Aziende USL, specie se carenti di personale abilitato.

Al personale dell'ispettorato micologico deve essere garantita l'opportunità di periodici momenti di aggiornamento, realizzabili mediante frequenza obbligatoria di corsi di istituzione regionale o extraregionale, caratterizzati da una durata minima di ore 100 in totale per anno, di cui il 60% riservato alla parte pratica, ivi compresa la microscopia e le tecniche di utilizzo dei reagenti chimici. Il monte ore annuo può includere i tempi necessari per l'allestimento di mostre micologiche organizzate con il concorso degli Ispettorati micologici, a favore della popolazione scolastica e dei privati cittadini.

LOCALI E ATTREZZATURE

L'espletamento di buona parte dell'attività dell'Ispettorato Micologico Aziendale comporta la disponibilità di adeguati spazi, possibilmente ad uso esclusivo almeno nel periodo di funzionamento dell'Ispettorato, della seguente consistenza.

- Vano di attesa ove possa trovare collocazione anche materiale formativo ed informativo per l'utenza (protocolli per l'accesso, disposizioni sulla raccolta e commercializzazione dei funghi, posters, avvisi vari e materiale didattico ed informativo);
- Un locale per il controllo che possieda una buona aerazione ed illuminazione naturale ed artificiale, con i seguenti arredi, materiali e strumenti:
 - a) Apposito tavolo per il controllo dei funghi, con piano facilmente lavabile e realizzato con accorgimenti tecnici tali da evitare l'insudiciamento della pavimentazione circostante, agevolare al massimo l'operazione di cernita e favorire il funzionale allontanamento dei funghi e del materiale di scarto verso un idoneo sistema di raccolta munito di sacco impermeabile e resistente;
 - b) Tavolo e sedie per permettere la compilazione dei certificati e delle pratiche amministrative;
 - c) Un lavandino;
 - d) Un personal computer compatibile con software attuali;
 - e) Microscopio professionale, dotato di buona ottica e di una buona illuminazione, munito di obiettivo ad immersione e di oculare micrometrico, nonché relative attrezzature per analisi;
 - f) Materiale bibliografico adeguato;
 - g) Reagenti per reazioni microscopiche;
 - h) Reagenti per reazioni macrochimiche;
 - i) Bilancia
 - j) Lenti di ingrandimento;

- k) Coltello ed attrezzatura adeguata per la rimozione di residui;
- l) Materiale per la pulizia di mani ed unghie;
- m) Modulistica.

Per quanto concerne l'attività di identificazione e controllo dei funghi per la vendita o la somministrazione, poiché la titolarità di tali funzioni è del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL alla quale fa capo l'Ispettorato micologico, si ritiene opportuno che le eventuali convenzioni che l'Azienda USL carente di micologi deciderà di attivare, siano stipulate dalla stessa con una o più Aziende USL in possesso di tali dipendenti.

Fanno parte integrante delle presenti Linee guida gli Allegati I, II, III e IV.

Allegato I.

Conseguimento idoneità ai sensi dell'art.2 del DPR 376/95: rilasciata dal Comune dove viene esercitata l'attività.

COMMISSIONE D'ESAME

- Sindaco del Comune o delegato;
- Responsabile del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL di competenza territoriale o delegato;
- Uno o più micologi dipendenti dell'Ispettorato Micologico della stessa Azienda USL o, se sprovviste, di Aziende USL territorialmente vicine;
- Responsabile del settore amministrativo del Comune o delegato, con funzioni di segretario.

ARGOMENTI-D'ESAME

Saranno condizionati dalla indicazione delle specie per le quali l'esercente intende conseguire l'idoneità alla vendita.

Suddivisione delle specie commercializzabili in due liste:

Lista A: specie più comunemente commercializzate in Sardegna:

- Pleurotus eryngii e varietà
- Leccinum ssp. (Leccinum corsicum = Boletus arduus)
- Boletus gruppo edulis (Boletus: aereus, aestivalis ed edulis)

Lista B: tutte le specie commercializzabili (allegato I DPR 376/95)

PROVA SCRITTA: 15 TEST A RISPOSTA MULTIPLA
(max 4 errori)

1. principali caratteri morfologici di riconoscimento
2. norme di buona conservazione ed accorgimenti per il consumo
3. confronti tra specie commestibili e tossiche
4. sistema di autocontrollo
5. legislazione sulla commercializzazione

PROVA PRATICA DI RICONOSCIMENTO (nessun errore)

1. specie commerciabili
2. confronto con specie simili non commestibili o tossiche
3. specie mortali

Preparazione all'esame: sono previsti corsi preliminari appositamente organizzati dall'Ispettorato micologico.

Si allega programma didattico destinato agli operatori interessati alla vendita e/o alla somministrazione, e, contestualmente, agli operatori di vigilanza ed ispezione sanitaria, da adeguarsi alle effettive esigenze soprattutto in rapporto al numero delle specie per cui viene richiesta l'idoneità alla vendita nel territorio

Tale programma didattico perseguirà 2 obiettivi fondamentali

- 1) fornire agli esercenti interessati all'ottenimento dell'autorizzazione comunale alla vendita di funghi epigei spontanei ed ai ristoratori, gli elementi di base per il conseguimento di una preparazione teorico-pratica indispensabile per la rigorosa discriminazione tra funghi commestibili e velenosi;
- 2) fornire agli O.P.V.I. dipendenti delle Aziende USL elementi di base per una migliore conoscenza dei funghi commerciabili e dei rischi connessi alla loro vendita, ad un livello per lo meno equivalente a quello, necessario e previsto dalla normativa, per gli esercenti che vendono i funghi al dettaglio cm per i ristoratori.

Fase prima: Raccolta e commercio dei funghi freschi in Italia

Step. n. 1)

- a) La raccolta dei funghi
 - ai fini economici
 - per autoconsumo
 - modalità di raccolta
 - funghi in pericolo di estinzione
- b) Il commercio dei funghi spontanei freschi

- normativa generale
- autorizzazione comunale
- autorizzazione sanitaria
- certificazione sanitaria dei funghi
- etichettatura
- elenco dei funghi freschi commercializzabili
- conservazione
- c) Ruolo del micologo
 - Attività presso strutture pubblica (ispettorati micologici)
 - Ispettorato micologico
 - Strutture private (imprese di preparazione, conservazione, confezionamento funghi)
 - Cenni ai sistemi di autocontrollo (HACCP)
- d) ti commercio dei funghi coltivati

Step. n. 2

- A. Introduzione alla conoscenza dei funghi spontanei
 - cosa sono
 - come si riproducono
 - come si nutrono
 - i funghi e l'ambiente
 - caratteri morfologici
 - organolettici
 - anatomici
 - chimici
 - biologici
 - ecologici
- B. Riconoscimento
- C. I nomi dei funghi
- D. Intossicazione da funghi (concetti fondamentali)
 - contaminazione ambientale
 - glossario di tossicologia
 - sindromi a lunga incubazione
 - sindromi a breve incubazione
 - cenni ai principali test diagnostici per sindrome falloidea ed orellanica
 - botulismo
- E. Classificazione schematica dei funghi (Fries)

Step. n. 3

I. Famiglia Agaricacee

- Leucosporei

- Amanite velenose mortali
- Amanite commerciabili e loro confondibilità
- Macrolepiota procera e lepiota di piccola taglia
- Armillaria mellea e confondibilità
- Clitocybe geotropa
- Leucopaxillus giganteus
- Cantharellus (tutte le specie)
- Crantherellus cornucopioides
- Marasmius oreades
- Pleurotus eryngii
 - comucopiae.
 - ostreatus
- Lactarius deliciosus, sezione dapetes, confondibilità
- Russula spp. cenni
- Tricholoma columbetta
- Tricholoma equestre
 - imbricatum
 - portentosum
 - terreum

Step n. 4 - **Ocosporei**

- Pholiota nameko - mutabilis
- Kueheneromyces mutabilis
- Agrocybe aegerita
- Rodosporei**
 - Volvariella esculenta
 - Volvariella volvacea
- Lantínosporei**
 - Agaricus spp,
 - gruppi ingiallenti o arvensis e sezione Xanthodermatei
 - arrossanti o silvaticus
 - Stropharia rugosoannulata

2. Boletacee:

- Boletus aereus e confondibilità
 - edulis
 - appendiculatus
 - pinophilus
 - regius
 - aestivalis
 - impolitus
 - Xerocomus badius
 - Suillus granulatus
 - Suillus luteus
 - Leccinum aurantiacum
 - leccinum scabrum
 - leccinum lepidum e gruppo
 - leccinum duriusculum
3. Idnacee
- Hydnum repandum
4. Cantharellacee
- Cantharellus (tutte le specie)
 - Craterellus cornucopioides

ASCOMICETI

- Morchella spp.

Fase n. 2

Step unico

1 funghi secchi e lavorati

- scelta delle specie
 - metodi di essiccazione
 - micologa ispettiva
 - il controllo della qualità
 - sistema di autocontrollo con metodologia HACCP
 - esame micologico
 - esame parassitologico
 - esame di laboratorio
 - funghi conservati
 - esame delle confezioni
- Esercitazione pratica

Allegato II

Protocollo per l'accesso all'Ispettorato micologico degli utenti interessati al controllo dei funghi spontanei destinati alla vendita al dettaglio o alla somministrazione - Modulistica per il rilascio della certificazione di commestibilità dei funghi ai fini commerciali.

La legge 352/93 ed il regolamento di esecuzione DPR n.376/95 sanciscono l'obbligatorietà della certificazione dei funghi destinati alla vendita al dettaglio e prevedono l'istituzione, nell'ambito dei Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende USL, degli Ispettorati micologici.

L'accesso all'Ispettorato micologico pubblico degli utenti interessati alla certificazione di avvenuto controllo dei funghi freschi spontanei destinati alla vendita al dettaglio o alla somministrazione è consentito negli orari indicati e con l'osservanza delle modalità di cui al presente protocollo.

Le prestazioni dell'Ispettorato micologico sono soggette a pagamento in base al tariffario della Regione Autonoma della Sardegna (Decreto dell'Assessorato Regionale alla Sanità n.3493/40777 del 18.09.92), attualmente così definite:

- | | |
|---|---------------------|
| certificati di commestibilità di sostanze alimentari: | |
| - per i grossisti o i produttori | £.25.000 forfetario |
| - per i rivenditori al dettaglio | £. 7.000 |
| - per i ristoranti e le trattorie | £. 4.000 |

Orari: SEDE:

I funghi presentati al controllo devono essere suddivisi per specie e contenuti in cassette o altri idonei imballaggi da destinare come tali alla vendita. I funghi in essi contenuti devono essere disposti su di un solo piano e non eccessivamente pressati, essere freschi, interi, sani ed in buono stato di conservazione, puliti da terriccio, foglie e corpi estranei.

Gli imballaggi dei singoli contenitori devono possedere caratteristiche atte a garantirne l'integrità ed originalità e, contestualmente, l'adeguata aerazione dei funghi.

A seguito dell'avvenuto controllo viene rilasciata apposita certificazione che deve essere custodita nell'esercizio o luogo di vendita per essere esibita alla richiesta degli organi di vigilanza. A garanzia degli acquirenti consumatori dell'avvenuto controllo sanitario, sulle singole confezioni viene applicato apposito talloncino, come appreso specificato, con il riferimento alla certificazione, in modo che la lacerazione dell'imballaggio originale comporti la rimozione irreversibile dello stesso.

Copia del certificato di commestibilità rimane all'Ispettorato micologico per eventuali successive verifiche nell'ambito dell'attività di vigilanza.

Sul certificato viene riportato:

A. il quantitativo ed il numero dei colli, numerati in progressione, che compongono la relativa partita di funghi visitati;

- B. il genere e la specie degli stessi;
- C. la validità temporale della certificazione medesima;
- D. la dicitura che il titolare della vendita o della somministrazione è responsabile della corretta conservazione dei funghi;
- E. la dicitura che le responsabilità dell'ispettore micologo cessano all'atto della consegna dei funghi controllati;
- F. indicazioni e consigli utili (esempio: "i funghi certificati devono essere consumati previa cottura o prolungata cottura", cui possono seguire indicazioni relative a situazioni locali).

Su ogni contenitore di funghi controllati, contenente una sola specie fungina ad eccezione del gruppo dei *Boletus edulis*, verrà applicato un talloncino indicante il genere e la specie fungina contenuta al momento del controllo micologico, la data dell'ispezione, la numerazione progressiva dei colli dell'intera partita ed il numero di certificato di commestibilità corrispondente, la firma dell'ispettore micologo, il timbro dell'ispettorato, nonché la data di validità della certificazione.

Detto talloncino non dovrà essere eliminato dopo l'apertura dell'imballaggio fino all'esaurimento del suo contenuto. I contenitori dovranno essere sconfezionati seguendo la numerazione impressa nei talloncini.

E' fatto divieto assoluto di trasferire i funghi controllati in altri contenitori così come è vietato aggiungerne altri, sia pure visitati ed appartenenti alla stessa specie.

L'esposizione dei funghi per la vendita comporta anche l'obbligo di munire gli stessi di apposito cartellino sul quale deve figurare, oltre il prezzo di vendita, la denominazione del prodotto ed i riferimenti di cui al D.Lgs. 109/92.

Regione Sardegna
Azienda Sanitaria Locale
Ispettorato Micologico del Dipartimento di Prevenzione

Oggetto: Controllo funghi freschi spontanei destinati alla vendita al dettaglio / alla somministrazione.

In data alle ore il Sig., in qualità di del..... / per conto del
esercente l'attività di in Via

ha sottoposto al controllo micologico una partita di funghi freschi spontanei composta da:

| Quantitativo | | | Genere e specie |
|--------------|----------|-------|-----------------|
| Kg. | N. colli | Al n. | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

A prova dell'avvenuta visita si è provveduto ad apporre su ogni singolo contenitore un talloncino, numerato progressivamente, su cui è annotato il numero del presente certificato, la data del controllo, il genere e specie, la data di validità della certificazione e la firma dell'Ispettore micologo.

1 funghi certificati debbono essere consumati previa cottura o prolungata cottura.

Si è dato avviso all'interessato di mantenere i funghi in adeguate condizioni di conservazione, di utilizzare, in tutte le fasi di vendita e/o conservazione, esclusivamente contenitori originali muniti di talloncino, con il divieto di aggiungere altri funghi, anche se della stessa specie, di procedere allo sconfezionamento dei colli compresi nella partita certificata seguendo la numerazione progressiva dei talloncini applicati.

Le responsabilità dell'ispettore micologo certificatore cessano all'atto della riconsegna dei funghi.

Il presente certificato è valido fino al

Dopo tale data l'eventuale rimanenza della suddetta partita di funghi dovrà essere sottoposta a nuova visita presso l'ispettorato micologico.

L'Ispettore micologo _____

Fac-simile di talloncino da applicare alle singole confezioni che devono possedere caratteristiche di imballaggio che garantiscano l'integrità del confezionamento e permettano l'aerazione dei funghi (tipo a rete compatibile con gli alimenti).

Azienda Sanitaria Locale

Ispettorato micologico del Dipartimento di Prevenzione

Collo n.del Certif. n.,
Del

Oggetto: controllo funghi freschi destinati alla vendita / alla somministrazione.

Genere e specie:

Certificazione valida fino al

Quantitativo Kg.

I funghi certificati devono essere consumati previa cottura / prolungata cottura.

Ispettore micologo _____

Allegato III

Protocollo per l'accesso all'Ispettorato micologico degli utenti interessati al controllo dei funghi freschi spontanei per il consumo diretto.

L'accesso all'Ispettorato micologico è liberamente consentito, negli orari e modi stabiliti, ai privati raccoglitori o utenti consumatori per la determinazione delle specie fungine raccolte non a scopo di commercio (esame della commestibilità) e per la eventuale consulenza tecnica.

Orari, Sede

Le prestazioni erogate dall'Ispettorato micologico relative al controllo dei funghi freschi spontanei per il consumo diretto sono gratuite. Il servizio è reso agli utenti, indipendentemente dalla residenza e località di raccolta, fino alla quantità di Kg. 3,00.

I funghi devono essere presentati alla visita in contenitori rigidi e forati, di materiale idoneo. Si consiglia agli utenti di separare opportunamente le diverse specie fungine al momento della raccolta quando sussistano dubbi sulla loro determinazione.

Al fine di assicurare la migliore funzionalità ed efficacia del controllo, è indispensabile che venga sottoposto ad esame l'intero quantitativo dei funghi raccolti nel più breve tempo possibile. Esibire un campione non è prudente, i funghi lasciati a casa possono contenere anche un solo pezzo di fungo di specie velenosa.

I funghi sottoposti a visita devono essere:

- freschi, (non congelati o scongelati, non essiccati, non diversamente conservati);
- preferibilmente suddivisi per specie;

- interi (non recisi o tagliati, non spezzettati, non lavati, non raschiati o comunque privi di parti essenziali al riconoscimento), ripuliti solo da terriccio, foglie o altri corpi estranei;
- sani ed in buono stato di conservazione (non eccessivamente tarlati, non ammuffiti, non fermentati, non fradici, non eccessivamente maturi);
- provenienti da aree non sospette di esposizione a fonti di inquinamento chimico o microbiologico (discariche di rifiuti, cumuli di macerie, sponde di corsi d'acqua lurida, parchi e giardinetti cittadini, vicinanze di aeroporti, strade ad intenso traffico veicolare, stabilimenti industriali, forni inceneritori, centrali elettriche, frutteti o colture trattate con presidi sanitari).

Gli Ispettori addetti al riconoscimento sono autorizzati a rifiutare la determinazione delle specie ed a sottoporre a distruzione l'intera partita, qualora i funghi pervenuti siano: recisi, tagliati o comunque privati di parti anatomiche, in evidente stato di alterazione (vecchi, mollicci, liquefatti) tale da compromettere l'intera partita, estremamente insudiciati da terriccio o residui di substrato, in contenitori non rigidi.

I funghi giudicati non mangerecci devono essere immediatamente confiscati per la distruzione, ai sensi dell'art.16 della L. 283/62.

Non devono essere restituiti all'utente, per nessuna ragione, esemplari di specie velenose o giudicate non commestibili.

In tutti i casi, l'utente dovrà essere adeguatamente informato sulle eventuali particolari modalità di preparazione e conservazione del prodotto presentato, nonché del fatto che anche funghi appartenenti a specie comunemente ritenute commestibili possono dare origine a disturbi individuali o collettivi:

- se consumati crudi o non adeguatamente cotti;
- in grandi quantità o in pasti ravvicinati,
- dopo molto tempo dalla cottura;
- in donne in stato di gravidanza o allattamento;
- in persone affette da intolleranze individuali o che soffrono abitualmente di disturbi digestivi.

Agli utenti del servizio di riconoscimento dei funghi per il consumo diretto, dovrà essere rilasciato apposito elenco delle specie riconosciute commestibili e riconsegnate, corredato delle avvertenze per il consumo, preferibilmente su stampato informativo, di cui si propone fac-simile.

Fac-simile *di stampato informativo*.

AVVERTENZE PER IL CONSUMO DEI FUNGHI

- 1) I funghi considerati mangerecci dovranno essere conservati in contenitori rigidi ed aerati, in luogo fresco**
- 2) Il consumo e le operazioni di conservazione dovranno avvenire nel più breve tempo possibile con l'osservanza delle eventuali modalità di utilizzo impartite**

Si consiglia di non consumare funghi:

- In caso di dubbio
- In grandi quantità ed in pasti ravvicinati
- Crudi (ad eccezione delle pochissime specie note) o non adeguatamente cotti. La maggior parte dei funghi mangerecci provoca disturbi o avvelenamenti se consumati crudi o poco cotti
 - Alle donne in gravidanza
 - Alle persone con intolleranze a particolari alimenti, farmaci o che soffrono abitualmente di disturbi della digestione, senza la preventiva consultazione del medico

Nella malaugurata ipotesi di insorgenza di disturbi dopo il consumo dei funghi:

- Recarsi immediatamente all'Ospedale fin dal primo sospetto o ai primi sintomi di malessere
- Tenere a disposizione eventuali avanzi del pasto e dei funghi consumati
- Fornire le indicazioni utili per l'identificazione delle specie fungine consumate e del loro luogo di raccolta

Si ricorda infine che:

- Non esistono metodi, ricette, oggetti, metalli o altro in grado di indicare la tossicità del fungo. L'unico metodo sicuro per stabilire la commestibilità è quello di classificarlo, sulla base delle sue caratteristiche, come appartenente a specie di comprovata commestibilità

A cura dell'ispettore micologico, dovrà essere curata la registrazione delle specie fungine presentate al riconoscimento dai privati raccoglitori o utenti consumatori.

Si propone venga attuata mediante utilizzo di tabelle in foglio elettronico tipo Excel, dove riportare i riferimenti della data del riconoscimento, nominativo dell'utente e suo recapito telefonico, e, distinti in tre diverse colonne, i funghi commestibili, non commestibili e velenosi, anche al fine di agevolare la disponibilità di statistiche annuali.

Allegato IV.

Protocollo di collaborazione con strutture ospedaliere per l'intervento in caso di sospetto avvelenamento da funghi.

Nel caso di interventi per sospetto avvelenamento da funghi, il Pronto Soccorso, il Servizio di Medicina d'Urgenza o il medico di base, sono invitati:

- a far pervenire alla struttura ospedaliera, con la collaborazione dei familiari dell'intossicato, nel più breve tempo possibile, ogni elemento utile all'identificazione dei funghi consumati; funghi raccolti, residui di funghi utilizzati, avanzi di funghi consumati, persone e nominativi di persone che possono fornire indicazioni sul raccoglitore o sul luogo di raccolta;
- a conservare eventuali frammenti di funghi emessi con vomito spontaneo o provocato e l'eventuale contenuto o residuo gastrico;
- a prelevare e conservare un campione di urine, il più precocemente possibile, da utilizzare per un'eventuale ricerca di alfa-amanitina;
- a convocare il più rapidamente possibile il micologo abilitato reperibile.

Il micologo provvede:

- alla compilazione dell'apposita scheda informativa mediante colloquio diretto con le persone interessate al caso;
- ad esaminare il materiale recapitato alla struttura ospedaliera ed a svolgere ogni altra iniziativa utile al possibile riconoscimento delle specie fungine consumate;
- ad effettuare, ove necessario i test chimici preliminari;
- ad inoltrare se del caso, con tempestività il materiale disponibile per i successivi accertamenti microscopici e tossicologici;
- a comunicare le conclusioni al personale medico della struttura ospedaliera fornendo ogni eventuale indicazione necessaria;
- a segnalare, se necessario, i fatti alle competenti autorità.

Scheda per indagine micologica in caso di sospetta intossicazione da funghi, destinata alle strutture ospeda(iere che richiedono l'intervento.

Azienda Sanitaria Locale.....

Ispettorato Micologico del Dipartimento di Prevenzione

N°...../.....

Oggetto: sospetto avvelenamento da funghi.

Intervento effettuato in data alle ore presso richiesto da

SCHEDA INFORMATIVA

INTOSSICATO

Cognome e nome età

Residenza

Eventuali altri consumatori

NATURA DEI FUNGHI INGERITI

Freschi

Secchi

Congelati

Condizionati

Acquistati c/o

Consumati c/o

Raccolti:

generalità del raccoglitore

località

habitat

stato evolutivo dei carpofori

Stato di conservazione alla raccolta

PREPARAZIONE – CONSUMO

Data di preparazione tipo di cottura

Consumati il alle ore quantità

SINTOMATOLOGIA

Primi sintomi:

crampi

tremori

sopore

sudore

dispnea

altri sintomi

febbre

vertigini

secchezza bocca

eccitazione psicomotoria

ANALISI MICOLOGICA

Macroscopia

Microscopica

Macrochimica

residuo funghi crudi

residuo funghi cotti

residuo funghi secchi

residuo funghi _____

vomito

feci

test di Meixner

test di cloruro ferrico

RICHIESTA ULTERIORI ACCERTAMENTI

.....

FUNGHI RESPONSABILI

Genere e specie

OSSERVAZIONI

.....

L'Ispettore micologo _____