

LEGGE REGIONALE N. 8 DEL 24 LUGLIO 2007

“DISCIPLINA DELLA RACCOLTA E COMMERCIALIZZAZIONE DEI FUNGHI FRESCHI E CONSERVATI“

IL CONSIGLIO REGIONALE

Ha approvato

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE

PROMULGA

La seguente legge:

Art. 1

Finalità

1. La presente legge disciplina, sul territorio della regione Campania, la raccolta e la commercializzazione dei funghi epigei, freschi e conservati, nel rispetto dei principi fondamentali stabiliti dalle leggi 6 dicembre 1991, n. 394, 23 agosto 1993, n. 352 e dalla legge 31 gennaio 1994, n.97, e successive modifiche al fine di garantire:

- a) i benefici derivanti dalla presenza dei funghi agli ecosistemi vegetali;
- b) la gestione economica della raccolta dei funghi commestibili spontanei;
- c) la salvaguardia e la tutela della salute pubblica.

Art. 2

Definizioni

1. Ai sensi della presente legge si intende:

- a) per raccolta, la raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili, se non diversamente specificato;
- b) per enti competenti, gli enti che esercitano le funzioni amministrative in materia di raccolta di funghi epigei spontanei commestibili.

Art. 3

Esercizio delle funzioni amministrative

1. L'esercizio delle funzioni amministrative, in materia di raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili, è attribuito alle province ed alle comunità montane per il territorio di propria

competenza. Gli enti competenti possono delegare il rilascio dell'autorizzazione, di cui all'articolo 4, comma 2, ai comuni.

2. Le funzioni amministrative, di cui al comma 1, sono svolte nell'ambito di indirizzi generali e di coordinamento adottati dalla Giunta regionale sulla base di un regolamento, contenente misure specifiche per le aree protette, predisposto congiuntamente dal settore Foreste, Caccia e Pesca dell'area Sviluppo attività settore primario, dal settore Ecologia dell'area Ecologia e dal settore Prevenzione e Assistenza sanitaria dell'area Assistenza sanitaria.

3. Le province e le comunità montane programmano ed attuano interventi allo scopo di garantire la conservazione e la valorizzazione del patrimonio naturale esistente e promuovono iniziative di educazione ambientale e micologica rivolte anche ai raccoglitori.

4. L'esercizio delle funzioni amministrative in materia di controllo micologico e commercializzazione dei funghi è attribuito alle aziende sanitarie locali, di seguito denominate ASL, competenti per territorio, nell'ambito degli indirizzi generali adottati dalla Giunta regionale.

5. La regione Campania, per l'attuazione degli obiettivi della presente legge, si avvale, ai soli fini consultivi, anche delle associazioni micologiche di rilevanza regionale.

Art. 4

Autorizzazione alla raccolta

1. La raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili è consentita, previa autorizzazione, nel rispetto delle specie, tempi e quantità di cui alla presente legge.

2. L'autorizzazione è rilasciata dagli enti competenti, previo superamento del colloquio abilitativo di cui al comma 6, con apposito tesserino conforme al modello tipo predisposto dalla Giunta regionale.

3. L'autorizzazione alla raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili ha validità quinquennale, sul territorio regionale, è convalidata a cadenza annuale ed è soggetta solo al rinnovo amministrativo.

4. L'autorizzazione è personale e non cedibile.

5. L'età minima per il rilascio dell'autorizzazione è fissata in anni quattordici. Ai minori di anni quattordici è consentita la raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili purché accompagnati da persona munita di autorizzazione e i funghi raccolti dal minore concorrono a formare il quantitativo giornaliero personale di raccolta consentito.

6. Il colloquio abilitativo, necessario per il rilascio dell'autorizzazione, è svolto presso l'ente di competenza territoriale in cui ricade il comune di residenza dell'interessato, sulla base di linee guida della Giunta regionale. Il colloquio abilitativo è finalizzato al riconoscimento delle specie commestibili ed alla conoscenza degli elementi essenziali della micologia e delle intossicazioni da funghi. Dal colloquio abilitativo sono esentati i micologi in possesso dell'attestato rilasciato ai sensi del decreto del Ministero della sanità 29 novembre 1996, n. 686 e iscritti nel registro regionale dei micologi istituito presso l'assessorato regionale alla sanità.

7. L'autorizzazione è soggetta a convalida annuale, mediante allegazione al tesserino della ricevuta di versamento del contributo annuale.

8. La raccolta da parte dei titolari di diritti personali o reali di godimento sui fondi, se svolta nei fondi medesimi, è senza limiti di quantità e non soggetta ad autorizzazione, fermo restando il superamento del colloquio abilitativo di cui al comma 6 ed il rispetto delle norme di cui agli articoli 6 e 7.

9. I raccoglitori di funghi epigei spontanei commestibili sono tenuti al versamento, su conto corrente postale, di un contributo annuale di euro trenta a favore dell'ente preposto al rilascio o al rinnovo dell'autorizzazione annuale. Il periodo di validità annuale del contributo si riferisce alla

data di rilascio dell'autorizzazione ovvero del suo rinnovo. L'importo del contributo annuale può essere adeguato con provvedimento della Giunta regionale.

10. I cittadini non residenti in Campania e già in possesso di tesserino abilitativo rilasciato nella propria regione di residenza, possono effettuare la raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili sul territorio della regione Campania mediante permessi occasionali giornalieri, rilasciati da un'amministrazione provinciale della regione Campania, aventi validità sul territorio regionale, entro un numero preventivamente stabilito dalla Giunta regionale per ciascuna provincia. I permessi occasionali possono avere anche durata settimanale e sono sottoposti al contributo di euro dieci al giorno da versare al momento del rilascio.

11. E' istituito, presso gli enti di competenza, il registro anagrafico dei raccoglitori autorizzati di funghi epigei spontanei commestibili. Nel registro sono annotati gli estremi dei versamenti annuali, le sanzioni amministrative di cui all'articolo 19 ai fini della irrogazione delle sanzioni accessorie ed ogni altra annotazione utile ai fini amministrativi.

12. Gli enti di competenza possono rilasciare a persone nominativamente individuate, speciali autorizzazioni di raccolta, per periodi limitati, in occasione di mostre, seminari ed altre manifestazioni di particolare interesse micologico e naturalistico, nonché per comprovati interessi scientifici, compresi quelli di mappatura e censimento delle specie fungine. Le autorizzazioni sono comunicate ai competenti uffici amministrativi della Giunta regionale.

Art. 5

Dati informativi sulle autorizzazioni

1. Gli enti competenti o delegati al rilascio dell'autorizzazione comunicano agli uffici della Giunta regionale, entro il 15 dicembre di ogni anno, il numero delle autorizzazioni rilasciate e convalidate, distinte per tipologia. Gli enti trasmettono, altresì, entro la stessa data, l'elenco aggiornato dei titolari di autorizzazioni, distinto per tipologia.

Art.6

Modalità di raccolta

1. La raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili è ammessa, nel territorio della regione Campania, per una quantità massima giornaliera di chilogrammi tre complessivi per persona, di cui non più di chilogrammi uno delle specie *Amanita caesarea* (Ovolo buono) e *Calocybe gambosa* (Prugnolo).

2. I limiti di cui al comma 1 possono essere superati se la raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili è costituita da un solo cespo di funghi concresciuti.

3. E' vietata, per motivi di ordine medico e sanitario, la raccolta di funghi epigei spontanei commestibili della specie *Amanita caesarea* allo stato di ovolo chiuso, ossia con velo universale privo di lacerazione naturale e spontanea.

4. E' vietata la raccolta di funghi epigei spontanei commestibili di specie micologiche di grossa e media taglia aventi il diametro del cappello inferiore a centimetri tre, e specie micologiche di piccola taglia al di sotto di centimetri due, fatta eccezione per i funghi concrescanti. La Giunta regionale, entro tre mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, individua le specie fungine per le quali si applica il presente comma.

5. E' vietata la raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili mediante 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.

6. E' vietata la raccolta di funghi epigei spontanei commestibili dei quali non sono conservate le caratteristiche morfologiche che consentono la sicura determinazione della specie.

7. E' vietata la distruzione volontaria dei corpi fruttiferi fungini di qualsiasi specie. E' obbligatoria la pulitura sommaria sul luogo di raccolta dei funghi riconosciuti eduli.
8. La raccolta di funghi epigei spontanei non commestibili è consentita solo a personale abilitato e solo per scopi didattici o scientifici, nel limite giornaliero di cinque esemplari per singola specie.
9. I funghi epigei spontanei commestibili raccolti sono riposti in contenitori rigidi ed aerati o comunque idonei a consentire la diffusione delle spore. E' vietato l'uso di contenitori di plastica non pervi.
10. E' vietata la raccolta e l'asportazione, anche ai fini di commercio, della cotica 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 l'obbligo dell'integrale ripristino, anche naturalistico, dello stato dei luoghi.

Art.7

Luoghi di raccolta

1. La raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili è consentita sul territorio regionale, tutti i giorni della settimana, da un'ora prima della levata del sole ad un'ora dopo il tramonto.
2. La raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili è vietata nelle aree debitamente tabellate delle riserve naturali integrali.
3. La raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili è vietata nei giardini e nei terreni di pertinenza degli immobili ad uso abitativo adiacenti agli stessi, salvo che ai proprietari o ai conduttori.
4. I proprietari o i conduttori di fondi pubblici e privati possono interdire la raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili mediante opportuna delimitazione ed apposite tabelle recanti l'esplicito divieto. Le tabelle, esenti da tassa, sono collocate ad almeno 1,80 metri da terra e poste ad una distanza non superiore ai 150 metri e visibili contigualmente. E' in ogni caso vietata la costituzione di riserve private di raccolta di funghi epigei spontanei commestibili a pagamento.
5. E' vietata, nei castagneti da frutto, la raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili nei periodi in cui è in atto la raccolta delle castagne, ad esclusione dei titolari di diritti personali o reali di godimento sui fondi medesimi.
6. I piani di assestamento forestale che prevedono la regolamentazione della raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili nei demani comunali sono adeguati entro tre mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge.

Art.8

Raccoglitori professionali

1. Gli enti competenti rilasciano nelle sole aree classificate montane speciali autorizzazioni, a scopo di lavoro, a raccoglitori professionali che, con idonea attestazione del sindaco del comune di residenza, ai sensi della legge n. 352/93, comprovano la necessità di integrazione del reddito.
2. Le categorie cui è riconosciuta la qualifica di raccoglitore professionale sono:
 - a) i coltivatori diretti;
 - b) coloro che hanno in gestione propria l'uso del bosco, compresi gli utenti dei beni di uso civico e di proprietà collettive per il territorio di pertinenza;
 - c) i soci di cooperative agricolo-forestali e di società costituite ai sensi della legge regionale 31 maggio 1993, n. 28, nei terreni e nei boschi gestiti.
3. L'ente che ha provveduto al rilascio o al rinnovo dell'autorizzazione speciale di cui al comma 1, può verificare, durante il periodo di validità dello stesso, se persistono i requisiti ai fini del riconoscimento della qualifica di raccoglitore professionale di cui al comma 2.

4. Le autorizzazioni speciali per i raccoglitori professionali sono rilasciate previo superamento di colloquio abilitativo di cui all'articolo 4, comma 6.
5. Il limite quantitativo di cui all'articolo 6, comma 1 per i raccoglitori professionali è elevato fino alla quantità massima di chilogrammi dieci.
6. Gli enti competenti possono prevedere a favore dei raccoglitori professionali la decurtazione fino al cinquanta per cento del contributo annuale di cui all'articolo 4, comma 9.
7. Le autorizzazioni speciali, di cui al comma 4, non sono rinnovate ai raccoglitori professionali che, alla scadenza annuale dell'autorizzazione stessa, non dimostrano di aver commercializzato almeno chilogrammi cento di funghi epigei spontanei commestibili freschi.

Art.9

Informazione e formazione

1. La Giunta regionale può concedere contributi agli enti competenti ed alle associazioni micologiche per l'organizzazione ed attuazione di iniziative atte a far conoscere le specie fungine presenti in Campania, la loro valorizzazione e le problematiche connesse alla loro tutela.
2. Gli enti competenti, anche attraverso le associazioni micologiche e naturalistiche di rilevanza nazionale o regionale, provvedono all'organizzazione ed attuazione di attività corsuali finalizzate alla preparazione dei candidati ammessi al colloquio abilitativo di cui all'articolo 4.
3. Gli enti competenti utilizzano gli introiti di cui all'articolo 4, comma 9, per far fronte agli oneri connessi all'organizzazione dei corsi di cui al comma 2 ed al rilascio delle autorizzazioni. La Giunta regionale può erogare, su richiesta, contributi agli enti competenti per sostenere le attività corsuali.
4. La Regione provvede alla formazione di esperti micologi di cui al decreto del Ministero della sanità n. 686/96.

Art.10

Ispettorati micologici

1. E' istituito, al fine di tutelare la salute pubblica, un centro di controllo micologico pubblico denominato ispettorato micologico, nell'ambito di ciascun dipartimento di prevenzione delle ASL.
2. L'ispettorato micologico esercita funzioni di informazione, di identificazione e di controllo dei funghi, al fine di prevenire fenomeni di intossicazione e svolge funzioni di supporto tecnico agli ospedali in caso di intossicazione.
3. Le ASL organizzano l'attività degli ispettorati micologici sulla base di atto di indirizzo della Giunta regionale.
4. Gli ispettorati micologici assicurano le funzioni di controllo e di certificazione per il commercio e quelle di riconoscimento delle specie per il consumo personale, secondo le esigenze delle diverse realtà territoriali.
5. Gli ispettorati micologici sono istituiti con l'utilizzo di strutture già operanti e di personale dipendente delle ASL.

Art.11

Commercializzazione dei funghi

1. E' consentita la commercializzazione delle specie di funghi epigei freschi spontanei commestibili, di cui al decreto del Presidente della repubblica 14 luglio 1995, n. 376, allegato 1.

2. La Giunta regionale, ai sensi del DPR n. 376/95, articolo 4, comma 2, integra con apposito provvedimento, l'elenco delle specie fungine riconosciute idonee alla commercializzazione di cui al comma 1.

Art.12

Autorizzazione alla vendita

1. La vendita dei funghi epigei freschi spontanei commestibili è soggetta ad autorizzazione rilasciata dal comune ove ha luogo la vendita.
2. L'autorizzazione comunale, anche limitata a singole specie, è rilasciata agli esercenti, o ai preposti alla vendita, riconosciuti idonei all'identificazione delle specie fungine commercializzate, ai sensi del DPR n. 376/95, articolo 2.

Art.13

Idoneità all'identificazione dei funghi

1. L'ASL, sede di ispettorato micologico, rilascia l'attestato di idoneità all'identificazione dei funghi, valido sul territorio regionale. L'attestato è conforme al modello approvato dalla Giunta regionale e pubblicato sul bollettino ufficiale della regione Campania.
2. I micologi in possesso dell'attestato rilasciato ai sensi del decreto del Ministero della sanità n. 686/96 e iscritti nel registro regionale dei micologi istituito presso l'assessorato regionale alla sanità sono esonerati dal possesso dell'attestato di cui al comma 1.

Art.14

Certificazione sanitaria

1. La vendita dei funghi epigei spontanei commestibili freschi, ivi compresi quelli destinati alla ristorazione pubblica e collettiva, è consentita solo previa certificazione di avvenuto controllo micologico.
2. La certificazione è obbligatoria per chiunque, in possesso di titolo autorizzativo, commercializza funghi spontanei commestibili freschi.
3. La certificazione è soggetta al pagamento della somma prevista dal tariffario regionale in vigore.
4. La competenza al rilascio della certificazione sanitaria è attribuita alle ASL che la esercitano tramite gli ispettorati micologici territorialmente competenti.

Art.15

Requisiti e condizioni per la commercializzazione

1. La commercializzazione dei funghi epigei spontanei commestibili freschi è effettuata con le seguenti modalità:
 - a) i funghi, suddivisi per specie, sono contenuti in cassette sulle quali è apposta la certificazione;
 - b) i funghi devono essere freschi, interi, sani e in buono stato di conservazione, puliti da terriccio e da corpi estranei e disposti in singolo strato;
 - c) i funghi sono corredati della documentazione relativa all'acquisto o, nel caso di raccolta diretta, di una dichiarazione del venditore completa di data e luogo di raccolta;

d) i funghi sono certificati mediante l'applicazione, su ogni contenitore, di un cartellino originale in cui sono riportati:

- 1) la specie di appartenenza;
- 2) il nome in italiano;
- 3) la data della visita;
- 4) il numero del verbale di avvenuta visita;
- 5) il peso netto;
- 6) la validità temporale della certificazione;
- 7) eventuali avvertenze per il consumo;
- 8) la firma del micologo ed il corrispondente numero di iscrizione dello stesso al registro regionale dei micologi;
- 9) il timbro dell'ispettorato micologico.

2. Il cartellino di cui al comma 1, lettera d, accompagna il prodotto in tutte le fasi della commercializzazione, senza essere rimosso dal contenitore fino all'esaurimento del prodotto. In caso di vendita frazionata, destinata alla ristorazione pubblica o collettiva, la quantità di funghi acquistata è accompagnata da documentazione indicante la quantità e gli estremi del certificato originale.

Art.16

Funghi freschi coltivati

1. I funghi freschi coltivati sono venduti dai titolari di licenza di commercio per i prodotti ortofrutticoli, senza specifica autorizzazione.

Art.17

Funghi secchi

1. Sono commerciabili i funghi secchi aventi le caratteristiche previste dal DPR n.376/95, articolo 5 ed appartenenti alle specie di cui al medesimo articolo.

2. La vendita dei funghi porcini secchi sfusi è subordinata al rilascio dell'autorizzazione comunale di cui all'articolo 12.

Art.18

Funghi conservati

1. La commercializzazione dei funghi conservati sott'olio, sott'aceto, in salamoia, congelati, surgelati o altrimenti preparati che, ferme restando le disposizioni di cui alla legge 30 aprile 1962, n.283, possiedono i requisiti prescritti dal DPR n.376/95, articoli 9 e 10, è ammessa esclusivamente per le specie comprese nell'allegato II del decreto del Presidente della Repubblica medesimo.

Art.19

Sanzioni amministrative

1. Per le violazioni alle disposizioni della presente legge si applicano le seguenti sanzioni amministrative:

a) da euro 50,00 ad euro 300,00 per:

- 1) chi esercita la raccolta di funghi senza l'autorizzazione di cui all'articolo 4;

- 2) chi esercita la raccolta di funghi epigei spontanei commestibili senza aver provveduto al pagamento del contributo annuale di cui all'articolo 4, comma 9;
- b) da euro 25,00 ad euro 150,00 per ogni chilogrammo di funghi, o frazione di esso, raccolti in eccedenza al quantitativo di cui all'articolo 6, comma 1, o in difformità dell'articolo 6, comma 10;
- c) da euro 25,00 ad euro 150,00 per ciascuna violazione di cui all'articolo 6, commi 3, 4, 5, 6, 7, 8 e 9 e per ciascuna violazione di cui all'articolo 7, commi 1, 2, 3, 4 e 5;
- d) da euro 258,00 ad euro 1.032,00 per ciascuna delle seguenti violazioni:
 - 1) vendita di funghi epigei freschi spontanei senza autorizzazione comunale;
 - 2) vendita di funghi epigei freschi spontanei senza il dovuto controllo sanitario o senza la certificazione dello stesso;
 - 3) commercializzazione di funghi epigei freschi spontanei o conservati appartenenti a specie non ammesse;
 - 4) vendita di funghi non riconoscibili a causa di rotture o del non idoneo stato di conservazione o perché mescolati con altre specie che ne pregiudicano il riconoscimento ovvero perché invasi da muffe e parassiti;
- e) confezionamento dei funghi in difformità alle disposizioni di cui al DPR n.376/95, articolo 6, commi 1 e 2.

2. Le violazioni di cui al comma 1, ad esclusione di quelle riferite all'articolo 7, comportano anche la confisca dei funghi raccolti e la relativa distribuzione ad enti o istituti di beneficenza. I funghi riconosciuti non idonei al consumo sono destinati alla distruzione a cura dell'ASL che ha eseguito il controllo.

3. Per i casi di infrazione alle disposizioni contenute all'articolo 7, commi 1, 2, 3, 4 e 5, si procede in analogia a quanto indicato nel comma 2, salvo la facoltà del trasgressore di dimostrare, entro ventiquattro ore dal rilievo della infrazione, la legittimità della provenienza.

4. E' cura dell'ente, organo o istituzione cui appartiene l'agente verbalizzante, dare comunicazione delle violazioni di cui al comma 1 all'ente che ha rilasciato l'autorizzazione, ai fini dell'annotazione delle violazioni stesse sul registro anagrafico di cui all'articolo 4, comma 11.

5. Nel caso di tre violazioni nel corso di un biennio, al trasgressore si applica la sanzione accessoria della revoca dell'autorizzazione per un periodo da tre a dodici mesi ed il nuovo rilascio è subordinato al superamento del colloquio abilitativo di cui all'articolo 4, comma 6. In caso di ulteriore recidiva si applica la revoca definitiva dell'autorizzazione.

6. E' fatta salva l'applicazione delle vigenti norme penali se le violazioni alle disposizioni contenute nella presente legge costituiscono reato.

7. Per il procedimento sanzionatorio si applicano le disposizioni di cui alla legge regionale 10 gennaio 1983, n.13.

Art.20 ***Vigilanza***

1. La vigilanza sull'applicazione della presente legge è demandata al personale del corpo forestale dello Stato, ai nuclei antisofisticazione e sanità dell'Arma dei carabinieri, alle guardie venatorie provinciali, agli organi di polizia urbana e rurale, agli operatori professionali di vigilanza ed ispezione delle ASL - ispettori micologi e tecnici della prevenzione -, alle guardie giurate campestri, alle guardie giurate volontarie, agli agenti di custodia dei consorzi forestali e delle aziende speciali ed agli uffici di sanità marittima, aerea e di frontiera del Ministero della salute, nonché ai soggetti di cui alla legge regionale 23 febbraio 2005, n. 10.

2. Nelle aree protette, nazionali e regionali, la vigilanza è svolta con il coordinamento degli enti di gestione.

Art.21
Norma finanziaria

1. Agli oneri finanziari derivanti dall'attuazione della presente legge, stimati per l'anno 2007 in euro 400.000,00, si fa fronte con lo stanziamento di cui ad apposito capitolo di nuova istituzione dell'unità previsionale di base 4.15.38 dello stato di previsione della spesa per l'anno finanziario 2007.
2. Agli oneri finanziari per gli anni successivi si provvede con la legge di bilancio.
3. Gli introiti derivanti dalle sanzioni amministrative di cui all'articolo 19 confluiscono nell'istituendo capitolo di bilancio, finalizzato all'applicazione della presente legge.
4. La Regione può redistribuire i proventi di cui al comma 3 agli enti di competenza per le rispettive iniziative connesse all'attuazione della presente legge.

Art.22
Disposizioni finali

1. Per quanto non previsto dalla presente legge, si applicano le norme contenute nella legge n. 352/93 e nel DPR n. 376/95.

Art.23
Dichiarazione di urgenza

1. La presente legge, a norma degli articoli 43 e 45 dello Statuto, è dichiarata urgente ed entra in vigore il giorno successivo alla pubblicazione nel Bollettino Ufficiale della Regione Campania.

La presente legge sarà pubblicata nel Bollettino Ufficiale della Regione Campania.

E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarla e di farla osservare come legge della Regione Campania.

24 luglio 2007

Bassolino

LEGGE REGIONALE: “Disciplina della raccolta e commercializzazione dei funghi freschi e conservati”.

Avvertenza: il testo della legge viene pubblicato con le note redatte dal Settore Legislativo, al solo scopo di facilitarne la lettura (D.P.G.R.C. n. 10328 del 21 giugno 1996).

Nota all’art. 1

Comma 1.

Legge 6 dicembre 1991, n. 394: “Legge quadro sulle aree protette”.

Legge 23 agosto 1993, n. 352: “Norme quadro in materia di raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati”.

Legge 31 gennaio 1994, n. 97: “Nuove disposizioni per le zone montane”.

Nota all’art. 4

Comma 6.

D. M. Sanità 29 novembre 1996, n. 686: “Regolamento concernente criteri e modalità per il rilascio dell’attestato di micologo”.

Nota all’art. 8

Comma 1.

Legge 23 agosto 1993, n. 352 già citata in precedenza.

Comma 2, lettera c).

Legge Regione Campania 31 maggio 1993, n. 28: “Interventi a sostegno di nuove iniziative imprenditoriali e produttive in favore dell’occupazione”.

Nota all’art. 9

Comma 4.

D. M. Sanità 29 novembre 1996, n. 686 già citato in precedenza.

Nota all’art. 11

Comma 1.

D.P.R. 14 luglio 1995, n. 376: “Regolamento concernente la disciplina della raccolta e della commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati”.

Allegato I:

- “1) *Agaricus arvensis*;
- 2) *Agaricus bisporus*;
- 3) *Agaricus bitorquis*;
- 4) *Agaricus campestris*;
- 5) *Agaricus hortensis*;
- 6) *Amanita caesarea*;
- 7) *Armillaria mellea*;
- 8) *Auricularia auricularia judae*;
- 9) *Boletus aereus*;
- 10) *Boletus appendicolatus*;
- 11) *Boletus badius*;
- 12) *Boletus edulis*;
- 13) *Boletus granulatus*;
- 14) *Boletus impolitus*;
- 15) *Boletus luteus*;
- 16) *Boletus pinicola*;
- 17) *Boletus regius*;
- 18) *Boletus reticulatus*;
- 19) *Boletus rufa*;
- 20) *Boletus scabra*;
- 21) *Cantharellus* (tutte le specie escluse *subcibarius*, *tubaeformis* varietà *lutescens* e *muscigenus*);
- 22) *Clitocybe geotropa*;
- 23) *Clitocybe gigantea*;
- 24) *Craterellus cornucopioides*;
- 25) *Hyduum 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*;
- 41) *Tricholoma georgii*;
- 42) *Tricholoma imbricatum*;
- 43) *Tricholoma portentoso*;
- 44) *Tricholoma terreum*;
- 45) *Volvariella esculenta*;
- 46) *Volvariella valvacea*;
- 47) *Agrocybe aegerita* (*Pholiota aegerita*);
- 48) *Pleurotus eringii*;
- 49) *Stropharia rugosoannulata*”.

Comma 2.

D.P.R. 14 luglio 1995, n. 376 già citato in precedenza.

Art. 4: "Commercializzazione delle specie di funghi".

Comma 2: "2. Le regioni e le province autonome di Trento e di 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".

Nota all'art. 12

Comma 2.

D.P.R. 14 luglio 1995, n. 376 già citato in precedenza.

Art. 2: "Vendita di funghi freschi spontanei".

*"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 ortofrutticoli.
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".*

Nota all'art. 13

Comma 2.

D. M. Sanità 29 novembre 1996, n. 686 già citato in precedenza.

Nota all'art. 17

Comma 1.

D.P.R. 14 luglio 1995, n. 376 già citato in precedenza.

Art. 5: "Denominazione «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 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 quelle 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 a 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 qualificative rispondenti alle caratteristiche dei funghi, stabilite con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato entro il 30 giugno 1996”.

Nota all'art. 18

Comma 1.

Legge 30 aprile 1962, n. 283: “Modifica degli artt. 242, 243, 247, 250 e 262 del T.U. delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265: Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande”.

D.P.R. 14 luglio 1995, n. 376 già citato in precedenza.

Art. 9: “Trattamento dei funghi”.

“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 ad 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”.

Allegato II

- “1) *Agaricus arvensis*;
- 2) *Agaricus bisporus*;
- 3) *Agaricus campestris*;
- 4) *Amanita caesarea*;
- 5) *Armillaria mellea*;
- 6) *Auricularia auricola-judae*;
- 7) *Boletus aereus*;
- 8) *Boletus badius*;
- 9) *Boletus edulis*;
- 10) *Boletus granulatus*;
- 11) *Boletus luteus*;
- 12) *Boletus pinicola*;
- 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) *Macropiota 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*;

- 31) Tricholoma georgii;
- 32) Tricholoma imbricatum;
- 33) Tricholoma portentoso;
- 34) Tricholoma terreum;
- 35) Volvariella volvacea;
- 36) Volvariella esculenta;
- 37) Agrocybe aegerita (Pholiota aegerita);
- 38) Pleurotus eringii;
- 39) Stropharia rugosoannulata”.

Nota all'art. 19

Comma 1, lettera e).

D.P.R. 14 luglio 1995, n. 376 già citato in precedenza.

Art. 6: “Confezionamento dei funghi”.

Comma 1: “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”.

Comma 2: “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”.

Comma 7.

Legge Regione Campania 10 gennaio 1983, n. 13: “Norme per l'applicazione delle sanzioni amministrative e pecuniarie di competenza della Regione o di Enti da essa delegati o subdelegati.”.

Nota all'art. 20

Comma 1.

Legge Regione Campania 23 febbraio 2005, n. 10: “Istituzione del servizio volontario di vigilanza ambientale”.

Nota all'art. 22

Comma 1.

Legge 23 agosto 1993, n. 352 già citata in precedenza.

D.P.R. 14 luglio 1995, n. 376 già citato in precedenza.

Nota all'art. 23

Comma 1.

Art. 43 dello Statuto: “Procedura di approvazione” “Ogni progetto di legge, previo esame in Commissione, è discusso e votato dal Consiglio articolo per articolo e con votazione finale.

Il regolamento stabilisce i procedimenti abbreviati per i disegni di legge dei quali è dichiarata l'urgenza.”

Art. 45 dello Statuto: “Promulgazione e pubblicazione delle leggi regionali”.....omissis..... “La legge regionale entra in vigore il quindicesimo giorno successivo alla pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della regione, salvo che la stessa stabilisca un termine maggiore.

Una legge dichiarata urgente dal Consiglio Regionale può essere promulgata ed entrare in vigore prima della scadenza dei termini di cui sopra.”