

DISEGNO DI LEGGE

d'iniziativa dei senatori PETRARA, LOPS e CARDINALE

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 19 APRILE 1991

Norme in materia di raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi

ONOREVOLI SENATORI. – Il fenomeno della raccolta dei funghi ha raggiunto ormai dimensioni notevoli. La crescente disponibilità del tempo libero, le esigenze di maggior contatto con l'ambiente naturale, l'interesse che i funghi hanno assunto non solo dal punto di vista gastronomico, ma anche dal punto di vista commerciale, concentrano un esercito considerevole di raccoglitori di funghi in ben delimitate zone di territori, determinando delicati problemi: di natura ecologica, da una parte, per quanto attiene all'ambiente naturale di crescita, sottoposto in questi anni ad una specie di sfruttamento intensivo; di natura sanitaria-alimentare dall'altra, per quanto attiene a pericoli di intossicazione cui

risultano sempre più esposti i raccoglitori-cosumatori.

La tutela del territorio è, senza dubbio, il problema più urgente da risolvere; la folla anonima e ormai sterminata dei cercatori di funghi, che ad ogni ricorrente stagione, invade lame e campi di pianura, prati e boschi di collina e lascia dietro di sé, molto spesso, soltanto terra bruciata.

Con particolare riguardo alla Puglia, una delle zone più frequentate dall'esercito dei raccoglitori di funghi è il territorio – complessivamente denominato – dell'Alta Murgia.

E ciò per una duplice motivazione. Primo, perchè il territorio murgiano è il più ricco per le caratteristiche strutturali e

spaziali (oltre centomila ettari), presentando una notevole gamma di funghi epigei; secondo, perchè sulla sua terra cresce una specie di fungo difficilmente rinvenibile in altre zone del territorio nazionale: il *Pleurotus Eryngii*, denominato in gergo locale «cardoncello» e «ferula». La maggiore produzione si registra nei mesi autunnali, soprattutto nelle giornate calde ed umide.

In primavera si raccolgono funghi in quantità ridotte.

La stagione dei funghi non interessa solo gli appassionati. Vi è nei comuni dell'Alta Murgia una intensa economia che ruota intorno alla raccolta e commercializzazione dei funghi epigei. Si tratta, per lo più, di braccianti che, attraverso la campagna dei funghi, integrano i bassi redditi rinvenuti dalle attività agricole.

Negli ultimi anni, la produzione si è sensibilmente ridotta non solo per l'accresciuto numero di cercatori di funghi che si riversa nei territori delle Murge baresi, ma soprattutto a causa delle selvagge trasformazioni che si stanno effettuando in quei territori attraverso lo spietramento e la frantumazione delle pietre, al punto di prevedere a breve l'estensione della specie.

Negli ultimi anni, si assiste ad una sensibile crescita delle coltivazioni di funghi da parte di alcune aziende agricole per soddisfare il mercato.

Si pone, pertanto, l'esigenza di regolamentare la raccolta e la commercializzazione dei funghi, sia per garantire una maggiore tutela ambientale, sia per salvaguardare il consumatore da possibili frodi in commercio e sotto il profilo sanitario.

Il disegno di legge non mira, perciò, a evitare o coercire la libertà di alcuno, ma semmai a difendere il patrimonio ambientale, a conservare la specie e a tutelare il consumatore in genere, attraverso una limitazione nella raccolta di funghi e oculati controlli sanitari degli stessi da effettuare prima di essere immessi sul mercato.

A tale proposito, accanto alle prescritte autorizzazioni rilasciate dalle autorità regionali per la raccolta dei funghi epigei, sono istituiti nell'ambito delle unità sanitarie locali i centri di controllo micologico pubblico i quali hanno compiti di vigilanza sanitaria e di ricerca.

La vigilanza sull'applicazione della legge è affidata agli agenti del corpo forestale, alle guardie venatorie provinciali, agli organi di polizia locale urbana e rurale, agli ispettori di igiene e alla guardie giurate volontarie.

Ai fini di prevenire infrazioni e violazioni alle norme sono state previste le sanzioni amministrative e la revoca della autorizzazione secondo le modalità che saranno fissate dalla regione.

DISEGNO DI LEGGE

CAPO I

RACCOLTA DEI FUNGHI

Art. 1.

1. La regione Puglia, in attuazione del disposto di cui agli articoli 66 e 69 del decreto del Presidente della Repubblica 24 luglio 1977, n. 616, provvede con propria legge a disciplinare la raccolta e la commercializzazione dei funghi epigei spontanei, nel rispetto dei principi fondamentali e dei criteri generali stabiliti dalla presente legge.

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

Art. 2.

1. La raccolta dei funghi è libera nei boschi e in tutto il territorio delle Murge pugliesi.

2. Il proprietario o il conduttore del fondo può riservarsi il diritto di raccolta, previa autorizzazione regionale dopo recinzione o apposizione di tabelle, qualora siano in atto opere di miglioramento o di recupero della produttività boschiva accertate dalla competente autorità forestale.

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

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

Art. 3.

1. La raccolta giornaliera dei funghi epigei, *pro capite*, è limitata complessiva-

mente a chilogrammi 3, di cui non più di chilogrammi 2 delle seguenti specie:

- a) *Pleurotus Eryngii*
- b) *Pleurotus ferulae* Lanzi
- c) *Pleurotus cornucopiae*

2. L'elenco di cui al comma 1 può essere integrato dalla regione Puglia, in relazione alle tradizioni, alle consuetudini ed alle esigenze locali fino ad un numero massimo di dieci specie.

3. I limiti di cui al comma 2 possono essere superati se il raccolto è costituito da un unico esemplare o da un cespo di funghi concresciuti.

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

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

Art. 4.

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

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

3. È esclusa qualsiasi concessione di agevolazioni o incentivi finalizzati alla trasformazione dei terreni incolti delle Murge pugliesi mediante la frantumazione meccanica delle pietre.

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

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

Art. 5.

1. La raccolta dei funghi epigei è inoltre vietata:

- a) nelle riserve naturali integrali;

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

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

2. Le aree di cui al comma 1 sono individuate con proprie leggi dallo Stato, dalla regione Puglia, in relazione alle rispettive competenze.

Art. 6.

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

Art. 7.

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

2. Per gli stessi motivi di cui al comma 1 la regione può concedere permessi personali speciali di raccolta, a carattere permanente ed a validità nazionale, previo accertamento del grado di preparazione tecnico-scientifica del richiedente, anche in deroga all'articolo 2, comma 2, ed all'articolo 5.

Art. 8.

1. La raccolta dei funghi epigei, di cui all'articolo 3, è subordinata al possesso di apposita autorizzazione rilasciata dalla regione.

2. Tale autorizzazione è rilasciata, anche attraverso gli enti locali o le associazioni micologiche a carattere nazionale appositamente delegate, alle persone che ne faccia-

no richiesta, residenti o non residenti nella regione.

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

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

Art. 9.

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

Art. 10.

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

Art. 11.

1. Per gli adempimenti di cui agli articoli 2, 3, 4, 5, 6, 7 e 10 della presente legge, la regione in collaborazione con le associazioni micologiche e naturalistiche di rilevanza nazionale o regionale, costituite a norma di legge, si avvale di esperti in scienze naturali, scienze forestali e micologia.

Art. 12.

1. La vigilanza sull'applicazione della presente legge è affidata agli agenti del corpo forestale dello Stato. Sono inoltre incaricati di far rispettare la presente legge

le guardie venatorie provinciali, gli organi di polizia locale urbana e rurale, gli ispettori di igiene, le guardie giurate volontarie designate da enti ed associazioni che abbiano per fine istituzionale la protezione della natura e la salvaguardia dell'ambiente.

2. Gli agenti giurati debbono possedere i requisiti determinati dall'articolo 138 del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza approvato con regio decreto 18 giugno 1931, n. 773, e prestare giuramento davanti al prefetto.

Art. 13.

1. La regione provvede ad uniformare la propria legislazione alle norme della presente legge, entro un anno dalla data della sua entrata in vigore.

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

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

Art. 14.

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

2. La legge regionale determina misure e modalità delle sanzioni amministrative stesse ed i casi di revoca dell'autorizzazione di cui all'articolo 8, in caso di ripetute infrazioni.

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

4. Chiunque, nell'ambito delle zone di vegetazione naturale dei funghi e delle relative strade di penetrazione, è trovato in possesso di una quantità di funghi superiore

a quella prevista dall'articolo 3, o in contrasto ai divieti di cui agli articoli 2, 4, 5 e 6, ovvero privo di autorizzazione prevista dall'articolo 8, è soggetto alle sanzioni di cui ai commi 1 e 2 del presente articolo, fatta salva la facoltà di dimostrare la legittima provenienza dei funghi in suo possesso.

CAPO II

COMMERCIO DEI FUNGHI

Art. 15.

1. La vendita dei funghi freschi spontanei è soggetta ad autorizzazione comunale che può essere rilasciata sentita l'apposita commissione comunale, previo parere favorevole del competente servizio micologico dell'unità sanitaria locale.

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

Art. 16.

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

2. Sono pure ammessi alla vendita, dopo il controllo delle specie da parte del perito micologo dell'unità sanitaria locale, funghi freschi appartenenti a specie eduli non comprese nell'elenco di cui all'articolo 17.

Art. 17.

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

riconosciute idonee alla commercializzazione:

- a) *Pleurotus Eryngii*
- b) *Pleurotus ferulae* Lanzi
- c) *Pleurotus cornucopiae*

Art. 18.

1. È vietata la vendita dei funghi in forma ambulante a posto non fisso. È vietata la vendita di funghi eccezionalmente bagnati o sporchi di terriccio, invasi da larve e le cui dimensioni siano tali da impedire il riconoscimento delle specie all'esame macroscopico.

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

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

Art. 19.

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

Art. 20.

1. A chiunque viola le disposizioni di cui agli articoli 15 e 16 si applicano le sanzioni amministrative che vengono determinate, in misura e modalità, dalla regione inclusa la revoca di autorizzazione di cui all'articolo 8.

2. Chiunque viola le disposizioni di cui all'articolo 18 è punito con le sanzioni penali previste dalla legge 30 aprile 1962, n. 283.

ALLEGATO 1

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE DELLA SPECIE ELENcata
ALL'ARTICOLO 3**1. Pleurotus Eryngii.**

Cresce di primavera e di autunno, anche d'estate, se non c'è siccità. Sulle radici di varie specie di ombrellifere spinose, simili ai cardi.

CAPPELLO. Convesso; poi piano-depresso; a volte anche concavo; generalmente alquanto irregolare. Diametro centimetri 4/12. L'orlo è arrotolato verso le lamelle; quindi si espande, generalmente in modo irregolare a lobi e ondulato; a volte anche in modo del tutto capriccioso. La superficie prima è ricoperta da scagliette; ma presto diviene glabra e lucida. Di colore è grigio-brunastro; sbiadisce, invecchiando, fino a diventare a volte biancastro.

LAMELLE. Non tanto fitte. Disuguali. Poco sviluppate in altezza. Decorrenti lungo il gambo. Bianche; poi rosa-pallido, o grigio-rosa-pallido, o grigio-nocciola-pallido.

GAMBO. Cilindrico; svasato verso il cappello. A volte un po' intozzato al piede; però finisce generalmente a punta. A volte è centrale, rispetto al cappello; ma sovente è un po' eccentrico. Bianco, o biancastro. Liscio. Glabro. Saldo. Pieno.

CARNE. Tenera. Asciutta. Odore mite e grato. Sapore delicato.

2. Pleurotus ferulae Lanzi.

Cresce di autunno sulle radici di diverse ombrellifere mediterranee, come la ferula.

CAPPELLO. Convesso; poi piano-depresso; generalmente alquanto irregolare. Diametro centimetri 4/8. Orlo alquanto arrotolato verso le lamelle, e un po' ondulato. Colore grigio-affumicato; poi grigio-giallastro.

LAMELLE. Non fitte. Poco sviluppate in altezza. Decorrenti lungo il gambo, e un po' ramificate sul medesimo. Color grigio-giallastro-pallido.

GAMBO. A forma di otre. Solido. Piede a forma di carota. Biancastro. Pieno.

CARNE. Soda. Bianca. Odore mite, se fresco; aromatico, se disseccato. Sapore delicato.

3. *Pleurotus cornucopiae*.

Cresce di estate e di autunno nei boschi di latifoglie. Sui vecchi tronchi specialmente di querce e di olmi. A cespi.

CAPPELLO. Convesso; poi espanso-depresso; quindi a forma di imbuto; sovente irregolare. Diametro centimetri 5/12. Prima è coperto di fine peluria; ma presto diviene glabro. Bianco, o biancastro, sovente con sfumatura rosea; poi a giallo-ocra.

LAMELLE. Non tanto fitte. Non tanto sviluppate in altezza, intercalate da lamellule. Decorrenti lungo il gambo; ramificate a modo di rete sul medesimo. Bianche; poi con sfumatura rosea.

GAMBO. Cilindrico. Generalmente alquanto eccentrico rispetto al cappello. Sovente ricurvo. Confluente con quello degli altri individui dello stesso cespo. Vellutato. Bianco.

CARNE. Molle. Bianca. Odore di farina. Sapore mite.