**Legge Regionale 5 dicembre 2008, n. 31**

**Testo unico delle leggi regionali in materia di agricoltura, foreste, pesca e sviluppo rurale**

***(BURL n. 50, 1° suppl. ord. del 10 Dicembre 2008 )***

urn:nir:regione.lombardia:legge:2008-12-05;31

omissis………..

**TITOLO VIII**

*Disposizioni sulla raccolta, coltivazione e commercializzazione di funghi epigei e ipogei (tartufi)*

**Capo I**

*Raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati*

***Art. 96***

***(Finalità)***

**1.** Il presente capo, nel rispetto dei principi fondamentali stabiliti dalla legge [23 agosto 1993, n. 352](legge%20352%20_1993%20funghi.pdf) (Norme quadro in materia di raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati), reca disposizioni sulla raccolta e commercializzazione dei funghi epigei al fine di:

a) tutelare nel tempo la risorsa fungina e le relative nicchie ecologiche di sviluppo;

b) permettere una gestione economica diretta della raccolta con particolare riguardo alle popolazioni residenti in montagna;

c) assicurare la tutela della salute pubblica tramite appositi servizi di controllo micologico.

***Art. 97***

***(Modalità di autorizzazione alla raccolta)***

**1.** I comuni lombardi possono subordinare la raccolta dei funghi sul proprio territorio al possesso di un apposito

tesserino regionale avente validità quinquennale su tutto il territorio lombardo.

**2.** I comuni, le comunità montane e le province sono delegati al rilascio del tesserino regionale per la raccolta funghi,

secondo modalità stabilite dalla Giunta regionale entro il 31 dicembre 2014, sentita la competente commissione

consiliare e previa intesa con il consiglio delle autonomie locali; la Giunta regionale cura altresì la tenuta di un

apposito elenco informatico dei tesserini rilasciati.

**3.** Le disposizioni di cui ai commi 1 e 2 acquistano efficacia all’atto della pubblicazione della delibera regionale di cui

al comma 2 avente ad oggetto le modalità per il rilascio del tesserino regionale.

***Art. 98***

***(Modalità di raccolta)***

**1.** Su tutto il territorio regionale:

a) la raccolta autorizzata è limitata ai soli corpi fruttiferi epigei ed è **consentita dall'alba al tramonto** in maniera esclusivamente **manuale**, senza l'impiego di alcun attrezzo, fatta salva l'asportazione dei corpi fruttiferi cespitosi quali le Armillaria spp per i quali è consentito il taglio del gambo;**(54)**

b) il limite massimo di raccolta giornaliera per persona è **di tre chilogrammi**, salvo che tale limite sia superato per la raccolta di esemplari di Armillaria spp, genere per il quale non sono fissati limiti quantitativi;**(55)**

c) è obbligatoria la **pulitura sommaria sul luogo di raccolta** dei funghi riconosciuti eduli; non sussiste obbligo di pulitura per gli esemplari da sottoporre al riconoscimento degli ispettorati micologici;

d) **sono vietati**:

1) la raccolta, l'asportazione e la movimentazione dello **strato umifero e di terriccio**;

2) la raccolta di funghi decomposti e di **ovuli chiusi di Amanita cesarea**;

3) l'uso di **contenitori** non aerati per il trasporto;

e) **è obbligatorio l'uso di contenitori rigidi, idonei a favorire la dispersione delle spore durante il trasporto**.**(56)**

***Art. 99***

***(Limitazioni nelle aree protette)***

**1.** Il comune, d'intesa con l'ente gestore del parco, stabilisce annualmente il numero massimo di autorizzazioni da concedere.

**2.** L'attività di raccolta dei funghi nelle riserve naturali, se non esplicitamente vietata dalla relativa deliberazione istitutiva, è regolamentata dal piano di cui all'articolo 14 della legge regionale 30 novembre 1983, n. 86 (Piano generale delle aree regionali protette. Norme per l'istituzione e la gestione delle riserve, dei parchi e dei monumenti naturali nonché delle aree di particolare rilevanza naturale e ambientale).

**3.** L'attività di raccolta dei funghi nei parchi regionali è disciplinata con i regolamenti d'uso di cui all'articolo 20 della l.r. 86/1983 aventi i contenuti di cui agli articoli 97 e 111.

**4.** Fino all'entrata in vigore dei regolamenti di cui al comma 3 la raccolta dei funghi nei parchi regionali è consentita.

**5.** In caso di incompatibilità con gli strumenti di pianificazione o di compromissione dell'ecosistema i regolamenti

d'uso di cui al comma 3 possono contenere restrizioni con riguardo:

a) alla riduzione dei quantitativi massimi raccoglibili;

b) alle limitazioni anche assolute in relazione a determinate specie fungine;

c) ai periodi e alle modalità di protezione degli ecosistemi.

***Art. 100***

***(Limitazioni particolari)***

**1.** La raccolta è vietata **nei terreni di pertinenza degli immobili destinati ad uso abitativo** adiacenti agli immobili medesimi, salvo che ai proprietari.

**2.** La raccolta è **vietata nelle aree di nuovo rimboschimento fino a che non siano trascorsi quindici anni dalla messa a**

**dimora delle piante.**

***Art. 101***

***(Raccolta per scopi diversi dall'alimentazione)***

**1.** La Regione può rilasciare autorizzazioni gratuite per motivi scientifici, di studio e di ricerca, in occasione di mostre, di seminari, per i corsi propedeutici e per le necessità di aggiornamento dei micologi. Le autorizzazioni hanno validità per un periodo non superiore ad un anno e sono rinnovabili; ad esse si applicano le disposizioni di cui all’articolo 4 della l.r. 15/2002. Con provvedimento del dirigente regionale competente sono specificate le modalità e i tempi per il rilascio delle autorizzazioni.**(57)**

**2.** Il comune può rilasciare apposite autorizzazioni speciali e gratuite, in deroga ai divieti di cui al presente capo, per motivi scientifici, di studi e di ricerca, in occasione di mostre e di seminari.

***Art. 102***

***(Ispettorati micologici)***

**1.** Al fine della tutela della salute pubblica sono costituiti ispettorati micologici nell'ambito dei dipartimenti di

prevenzione di cui alla legge regionale 11 luglio 1997, n. 31 (Norme per il riordino del Servizio sanitario regionale e sua integrazione con le attività dei servizi sociali), utilizzando personale abilitato al controllo dei funghi eduli.

**1 bis.** La Regione promuove, attraverso le competenti strutture della sanità e dell’agricoltura, corsi di formazione per il

conseguimento dell’attestato di micologo, di cui all’articolo 3 del decreto ministeriale 29 novembre 1996, n. 686

(Regolamento concernente criteri e modalità per il rilascio dell'attestato di micologo). I corsi si svolgono con periodicità

almeno biennale.**(58)**

***Art. 103***

***(Informazione)***

**1.** I comuni, le province e le comunità montane possono promuovere l'organizzazione e lo svolgimento di corsi

didattici e di iniziative culturali, scientifiche e di prevenzione collegati alla raccolta dei funghi.

***Art. 104***

***(Disponibilità finanziaria)***

**1.** I proventi derivanti dall'eventuale rilascio dei permessi o tesserini di cui all'articolo 97, comma 1, **sono** utilizzati

prioritariamente per opere di riqualificazione e tutela ambientale.

**2.** I proventi derivanti dalle sanzioni di cui all'articolo 110, comma 1, sono introitati dai comuni sul cui territorio sono

accertate le infrazioni.

***Art. 105***

***(Vendita dei funghi epigei freschi)***

**1.** I soggetti preposti alla vendita al consumatore finale dei funghi epigei freschi e secchi allo stato sfuso devono

essere in possesso dell’attestato di idoneità all’identificazione delle specie fungine, rilasciato dalle aziende sanitarie

locali (ASL).**(59)**

**2.** Per quanto non previsto dal presente capo la vendita dei funghi coltivati è assoggettata alla normativa vigente per i

prodotti ortofrutticoli.

***Art. 106***

***(Certificazioni sanitarie)***

**1.** La vendita di funghi epigei freschi spontanei allo stato sfuso destinati al dettaglio e alla somministrazione nella

ristorazione pubblica e collettiva è consentita, previa certificazione di avvenuto controllo da parte delle ASL, purché

effettuata secondo le seguenti modalità:**(60)**

a) i funghi, suddivisi per specie, devono essere contenuti in cassette o in altri imballaggi idonei da destinare alla

vendita;

b) i funghi devono essere a singolo strato e non eccessivamente pressati, devono inoltre essere freschi, interi, sani

e in buono stato di conservazione, puliti dal terriccio o da corpi estranei;

c) i funghi devono essere corredati della documentazione relativa all'acquisto o, nel caso di raccolta diretta, di una

dichiarazione del venditore dalla quale risulti la data e il luogo di raccolta;

d) i funghi devono essere corredati dalla certificazione dell'avvenuto controllo da parte dell’ASL, con l'applicazione

su ogni contenitore di funghi visitati, contenente una sola specie fungina, di un cartellino originale numerato

riportante il genere e la specie di appartenenza dei funghi, la data e l'ora del controllo e le eventuali avvertenze per

il consumo qualora si rendano necessarie operazioni di cottura o operazioni preliminari alla stessa, il numero di

iscrizione all’albo regionale e nazionale dell’ispettore micologo e il timbro dell'ispettorato micologico dell'ASL.**(61)**

**1 bis.** Gli operatori del settore agroalimentare che dispongono del micologo di cui all’articolo 2 del d.m. 686/1996 in

osservanza alle procedure di autocontrollo aziendale, possono commercializzare, nel solo ambito regionale, funghi

spontanei freschi sfusi certificati dal micologo aziendale. I funghi devono essere corredati da certificazione di

avvenuto controllo con l'applicazione su ogni contenitore di funghi visitati, contenente una sola specie fungina, di un

cartellino originale numerato riportante il genere e la specie di appartenenza dei funghi, la data e l'ora del controllo e

le eventuali avvertenze per il consumo qualora si rendano necessarie operazioni di cottura o operazioni preliminari

alla stessa, il numero di iscrizione all’albo regionale e nazionale del micologo e il timbro dell'impresa alimentare.**(62)**

***Art. 107***

***(Specie ammesse)***

**1.** È consentita la commercializzazione delle specie di funghi epigei e freschi di cui all'allegato 1 del 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) integrato con le seguenti specie:

a) Russula cyanoxantha;

b) Russula virescens;

c) Lactarius salmonicolor;

d) Lactarius deterrimus;

e) Lactarius sanguifluus;

f) Lactarius semisanguifluus.

**2.** L'elenco dei funghi freschi spontanei commercializzabili può essere integrato con provvedimento del dirigente

competente.

***Art. 108***

***(Funghi secchi - specie consentite)***

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

all'articolo 5 del dpr 376/1995.

***Art. 109***

***(Funghi secchi e conservati)***

**1.** È consentita la vendita dei funghi secchi sminuzzati purché rispondenti alle caratteristiche di cui all'articolo 5 del dpr

376/1995 e comunque con modalità tali da consentire l'esame visivo e il riconoscimento della specie di appartenenza

di ciascun pezzo.

**2.** I funghi conservati di cui all'articolo 9 del dpr 376/1995 devono essere riconoscibili all'analisi morfobotanica anche

se sezionati.

***Art. 110***

***(Sanzioni)***

**1.** Sono sanzionate con il pagamento di una somma da euro 25,82 a euro 51,65 le seguenti violazioni:

a) esercizio della raccolta senza autorizzazione oltre al pagamento della autorizzazione giornaliera;

b) esercizio della raccolta al di fuori della zona di validità territoriale della autorizzazione oltre al pagamento della

autorizzazione giornaliera;

c) mancata esibizione del tesserino salvo che l'esibizione sia effettuata entro dieci giorni dalla contestazione;

d) raccolta per un quantitativo superiore al limite massimo consentito;

e) raccolta di Amanita cesarea allo stato di ovulo chiuso;

f) uso di attrezzi o di contenitori non conformi alle prescrizioni del presente capo;

g) raccolta non consentita nelle aree di cui all'articolo 100, commi 1 e 2;

h) mancata pulitura dei corpi fruttiferi;

h bis) distruzione dei carpofori.**(63)**

**2.** All'accertamento delle violazioni di cui al comma 1 fa seguito la confisca dei funghi e degli attrezzi per mezzo dei

quali è stata compiuta la violazione.

**3.** La reiterazione, nel corso dello stesso anno solare, delle violazioni di cui al comma 1, lettera b), d), f) e g)

comporta la revoca dell'autorizzazione alla raccolta e il conseguente ritiro del tesserino.

**4.** Il destinatario del provvedimento di revoca di cui al comma 3 non può essere nuovamente autorizzato per l'anno

solare in corso.

**5.** Salvo che il fatto costituisca reato, sono sanzionate con il pagamento di una sanzione amministrativa da euro

258,23 a euro 1032,91 le seguenti violazioni:

a) vendita di funghi epigei freschi sfusi senza che sia stato effettuato il controllo di cui all'articolo 106 o senza la

relativa certificazione;**(64)**

a bis) vendita al dettaglio di funghi epigei freschi spontanei sfusi e secchi sfusi senza il possesso dell’attestazione di

idoneità da parte del soggetto preposto alla vendita;**(65)**

b) commercializzazione di funghi epigei freschi o conservati appartenenti a specie non ammesse;

c) vendita di funghi non riconoscibili.

**5 bis.** L’utilizzo di funghi, per motivi scientifici, di studio e di ricerca, in occasione di mostre, di seminari, per i corsi

propedeutici e per le necessità di aggiornamento dei micologi senza l’autorizzazione di cui all’articolo 101 è punito con

il pagamento di una sanzione pecuniaria da 200,00 euro a 1.200,00 euro.**(66)**

***Art. 111***

***(Provvedimenti di attuazione)***

**1.** Il dirigente competente, sentiti gli enti locali, determina:

a) le agevolazioni a favore di quanti effettuano la raccolta per integrare il proprio reddito e dei soggetti di cui

all'articolo 2, comma 3, della legge 352/1993;

b) le zone del territorio regionale in cui la raccolta è consentita con le agevolazioni ai soggetti di cui alla lettera a);

c) le aree in cui la raccolta è consentita ai residenti senza le limitazioni di cui alle lettere d) ed e) nell'ambito dei

territori classificati montani;

d) le quantità massime di raccolta per ciascuna specie fungina inferiori al limite massimo di cui all'articolo 98,

comma 1, lettera b), con riferimento a zone determinate, alle tradizioni e alle esigenze locali;

e) le dimensioni minime che il corpo fruttifero deve presentare per poter essere raccolto.

***Art. 112***

***(Vigilanza)***

**1.** La vigilanza sull'applicazione delle disposizioni del presente capo è affidata al corpo forestale dello Stato, ai nuclei

antisofisticazione e sanità dell'arma dei carabinieri, alle guardie venatorie provinciali, agli organi di polizia locale

urbana e rurale, ai servizi competenti del dipartimento di prevenzione medico delle ASL di cui alla l.r. 31/1997, alle

guardie giurate e alle guardie ecologiche volontarie.

**2.** La vigilanza è altresì esercitata dai dipendenti della Regione, delle comunità montane, delle province, dei comuni e

degli enti di gestione in possesso della qualifica di agente di polizia giudiziaria.