



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

COMMERCIALIZZAZIONE DEI FUNGHI SPONTANEI EPIGEI

AUSL di Bologna
Dipartimento di Sanità Pubblica
Direttore: Dott. Fausto Francia

U.O. Igiene Alimenti e Nutrizione
Direttore: Dott.ssa Emilia Guberti

Ispettorato Micologico
Direttore: Dott.ssa Luciana Prete

Testi a cura di:

Mauro Daolio
Andrea Guidi
Gianluca Lorenzi
Luciana Prete
Francesco Tosatti

Studio, progettazione grafica e impaginazione
Rosa Domina
Enrico Palmisano
AUSL di Bologna
Dipartimento di Sanità Pubblica

Premessa

Il commercio di funghi spontanei epigei, la normativa in materia, la preparazione dell'esame da sostenere per avere l'autorizzazione alla vendita, la certificazione di tali funghi, sono spesso motivo di dubbi e di richieste di chiarimenti rivolte al personale della AUSL.

Questo opuscolo nasce dall'esigenza di fornire agli operatori del commercio e della ristorazione un pratico strumento per la propria attività; è rivolto prevalentemente agli "addetti ai lavori", ma può consentire anche ai consumatori di conoscere meglio l'argomento rendendoli sempre più informati sulle regole per comperare o consumare funghi con la dovuta sicurezza e garanzia per la propria salute.

Si ricorda, però, che per intraprendere lo studio della Micologia non è sufficiente la consultazione di un testo; spesso la differenza tra funghi commestibili e funghi velenosi può sfuggire ad un occhio poco esperto e poiché in tema di funghi la prudenza non è mai troppa, è bene affidarsi sempre al personale qualificato dell'Ispettorato Micologico presente in ogni AUSL.

Il controllo viene eseguito gratuitamente da "ispettori micologi" particolarmente esperti ed appositamente preparati; permette, quindi, di avere la certezza di non incorrere in incidenti che, in alcuni casi, potrebbero essere fatali.

Luciana Prete

Direttore dell'Ispettorato Micologico della Azienda USL di Bologna

Indice

Premessa	pag. 3
Legislazione e consigli	pag. 5
Schede descrittive dei funghi spontanei commercializzabili	pag. 11
Cenni di tossicologia	pag. 60
Legislazione	pag. 67
▪ Testo legge n. 352/93	pag. 68
▪ Testo D.P.R. 376/95	pag. 76
▪ Testo Legge Regionale n. 6/96	pag. 87

Legislazione e Consigli

La legge n. **352/93** ha introdotto importanti principi sulla disciplina di raccolta e commercializzazione dei funghi epigei spontanei.

Per quanto riguarda la vendita viene stabilito che sia soggetta ad autorizzazione comunale, in particolare, per l'attività di **vendita al dettaglio**, viene introdotto **l'obbligo di certificazione** da parte dell'Unità Sanitaria Locale, vietando nel contempo la vendita di funghi secchi sfusi ad eccezione dei boleti del gruppo *edulis* (porcini).

Nel D.P.R. n. **376/95** viene stabilito che l'autorizzazione comunale viene rilasciata esclusivamente agli esercenti che l'Unità Sanitaria Locale riconosce come idonei alla vendita delle specie fungine elencate nel D.P.R. stesso.

La regione Emilia Romagna ha poi provveduto, con la legge n. **6/96**, a regolamentare le attività di commercializzazione e di raccolta delle specie fungine.

Commercializzazione e somministrazione

Per quanto concerne la commercializzazione e la somministrazione dei funghi epigei freschi spontanei, la legge 6 stabilisce nella fattispecie che:

- La **vendita al dettaglio** (cioè al consumatore finale) è soggetta ad autorizzazione comunale.
- L'**autorizzazione** viene rilasciata ai soggetti che il Dipartimento di Prevenzione della ASL riconosce come idonei alla identificazione delle specie fungine commercializzate.

- La **certificazione sanitaria** è obbligatoria per i funghi freschi spontanei **destinati al commercio al dettaglio**, e per quelli **somministrati** (cioè utilizzati dai ristoratori per le preparazioni alimentari).
- La vendita di **funghi porcini secchi sfusi** è soggetta ad autorizzazione comunale, che viene rilasciata con le medesime modalità previste per il fungo fresco.

Riassumendo: chiunque voglia intraprendere l'attività di vendita di funghi epigei spontanei o funghi porcini secchi sfusi, deve:

- essere in possesso di una autorizzazione comunale alla vendita di generi alimentari,
- fare specifica richiesta, nel comune dove ha sede la propria attività, di autorizzazione alla vendita di funghi freschi spontanei (e/o funghi porcini secchi sfusi), indicando nella richiesta stessa la persona che sarà preposta alla vendita,
- sostenere la prova di idoneità presso l'Ispettorato micologico della competente AUSL secondo le modalità previste nella Delibera della Giunta Regionale n. 1111 del 24/5/96.

Si ricorda che:

- la vendita di specie fungine coltivate non è soggetta ad autorizzazione specifica (fatto salvo il nulla osta per la vendita dei prodotti ortofrutticoli),
- la vendita dei tartufi non è soggetta ad autorizzazione specifica (fatto salvo il nulla osta per la vendita dei prodotti ortofrutticoli),
- la certificazione sanitaria è obbligatoria, nella Regione Emilia Romagna, per tutti i funghi epigei spontanei freschi somministrati o venduti al dettaglio sia allo stato sfuso sia in confezione,

- la **vendita all'ingrosso** (cioè a soggetti diversi dal consumatore finale) non è soggetta all'obbligo della certificazione sanitaria, è facoltà del venditore all'ingrosso fare certificare il prodotto,
- i prodotti provenienti da altre Regioni, se commercializzati nella Regione Emilia Romagna, devono essere conformi ai criteri stabiliti dalla L.R. n. 6/96.

Infine **si raccomanda** a tutti di non vendere o somministrare funghi non certificati dal personale della Azienda USL, poiché, indipendentemente dalle sanzioni amministrative, è ben più grave il rischio di causare intossicazioni o problemi ai propri clienti o a se stessi.

Raccolta

La raccolta dei funghi epigei spontanei nella Regione Emilia Romagna è anch'essa regolamentata dalla legge n. 6/96, che in merito prevede:

- la raccolta dei funghi per il consumo privato è consentita, nei boschi e nei terreni non coltivati ed esenti da divieti, previa autorizzazione onerosa, che viene rilasciata dagli enti competenti (Comuni, Comunità Montane o Consorzi) ed è valida nel territorio di pertinenza dell'ente che lo ha rilasciato;
- la raccolta è consentita, nei giorni di martedì, giovedì, sabato e domenica, da un'ora prima dell'alba ad un'ora dopo il tramonto;
- la quantità massima di raccolta per persona è di Kg 3, di cui non più di 1 Kg per le specie *Amanita caesarea* (ovulo buono) e *Tricholoma georgii* o *Calocybe gambosa* (prugnolo);
- è vietata la raccolta dell'ovulo allo stadio di ovulo chiuso, nonché la raccolta di porcini *Boletus edulis* e gruppo) con cappello di diametro

inferiore ai 3 cm, di galletti (*Cantharellus cibarius*) e prugnoli con cappello di diametro inferiore a 2 cm;

- i funghi raccolti devono essere riposti in contenitori rigidi ed aerati (non vanno bene i sacchetti di plastica!);
- vanno raccolti per intero, al fine di consentirne l'eventuale identificazione;
- è vietato danneggiare il terreno con rastrelli o altri utensili, ed è altresì vietata la distruzione dei funghi non commestibili (che hanno un'importante funzione per la vita del bosco!);
- è vietata, inoltre, la raccolta nelle riserve naturali integrali, mentre nei parchi vigono regole particolari, stabilite nel Regolamento del Parco.
- L'Ente competente può concedere permessi particolari ai residenti ed ai proprietari di fondi.

Consigli utili

per i raccoglitori

- solo alcune specie di funghi sono commestibili, perciò evitare la raccolta indiscriminata di tutti i funghi ritrovati, perché questo provoca un grave danno all'ambiente,
- raccogliere esemplari interi e completi di tutte le parti necessarie alla determinazione della specie, pulendoli sommariamente senza tagliare la base del gambo,
- non raccogliere esemplari con vermi o parassiti: varie intossicazioni dipendono da funghi avariati,
- non raccogliere funghi in aree sospette di inquinamento (es. discariche, strade ad intenso traffico, ecc.),
- usare sempre cesti rigidi ed aerati (mai sacchetti di plastica),

- se si trovano funghi sconosciuti, non raccogliarli tutti per poi gettarli, ma prenderne pochi e farli controllare,
- non fidarsi dei presunti “esperti”, o di chi si vanta di “li ho sempre mangiati!!!”, e farli controllare presso l’Ispettorato Micologico.

Spesso la differenza tra funghi commestibili e funghi velenosi può sfuggire ad un occhio poco esperto: è bene affidarsi a personale qualificato dell’Ispettorato Micologico della Azienda U.S.L.

Il controllo viene eseguito da “ispettori micologi” opportunamente formati, è gratuito e permette di ottenere un certificato attestante la commestibilità dei funghi esaminati.

per il controllo

E’ importante portare tutti i funghi raccolti. Un campione non è sufficiente, i funghi lasciati a casa possono contenere anche un solo pezzo di specie velenose o mortali.

I funghi sottoposti a visita devono essere:

- freschi (non congelati, secchi o già cotti),
- interi (non frantumati, tagliati, raschiati o privi di parti essenziali per il riconoscimento),
- sani ed in buono stato di conservazione.

per il consumo

- non esistono metodi empirici per verificare se un fungo è commestibile o velenoso,
- le prove con aglio o argento, non hanno nessun fondamento scientifico.
- i funghi spontanei devono essere sempre consumati dopo prolungata cottura da eseguirsi al più presto,

- il consumo di funghi spontanei deve essere sempre limitato ad un quantitativo moderato.
- si tenga presente che l'organismo umano non è uguale per tutti, tanto che le reazioni di fronte ad un pasto a base di funghi possono risultare non del tutto prevedibili; per cui risultano essere alimenti non adatti a:
 - bambini piccoli o a persone anziane
 - a donne in gravidanza o in allattamento
 - a persone affette da intolleranze alimentari o con difficoltà digestive.

per la conservazione

- I funghi sono alimenti facilmente deperibili quindi sono da conservare in frigorifero e da consumare nel più breve tempo possibile,
- prima di congelarli è bene cucinarli,
- se si vogliono essiccare si devono utilizzare esemplari privi di parassiti,
- per conservarli sott'olio ci si deve attenere a scrupolose regole di igiene e sterilizzare i vasetti (30' a bagno-maria), per eliminare l'eventuale presenza di spore botuliniche.

Cosa fare in caso di sospetto avvelenamento da funghi

Se dopo aver consumato funghi insorgono disturbi:

- il Pronto Soccorso è il primo luogo a cui rivolgersi. Portare anche gli avanzi del pasto o dei funghi consumati,
- non fare ricorso a rimedi empirici,
- fornire tutte le indicazioni utili per l'identificazione delle specie fungine consumate e del loro luogo di raccolta.

Schede descrittive dei funghi spontanei



Agaricus arvensis – prataiolo maggiore

Cappello emisferico poi convesso appianato, glabro, bianco, sericeo al bordo, giallognolo al disco a maturazione, infine giallo citrino fino ad ocraceo vivace un po' ovunque, margine appendicolato per residui di velo; lamelle libere, fitte, a lungo biancastre poi grigio rosa pallido poi rosa grigio infine bruno nerastre, filo intero, più chiaro; gambo cilindraceo, bulboso alla base, bianco, giallo citrino al tocco; anello bianco, persistente, alto, ampio, giallo alla manipolazione, a due strati, lo strato inferiore a squame grossolane bianco ocracee disposte a ruota dentata, fioccoso segoso; carne bianca, sfumata leggermente di ocraceo in età, spessa al centro, odore forte e gradevole di anice, sapore di nocciola.

Osservazioni: cresce a gruppi nei prati, nei pascoli, al margine dei boschi da maggio ad ottobre. **Confondibilità:** confondibile con gli *Agaricus* della sezione Xanthodermatei (non commestibili o tossici).



Agaricus bisporus – prataiolo coltivato

Cappello dapprima emisferico poi convesso a maturità, massiccio, inizialmente bianco quindi da bianco grigiastro a quasi bruno, orlo sfrangiato; lamelle libere, fitte, da rosee fino a bruno nerastre a maturità; gambo piuttosto tozzo, relativamente corto, rivestito da squamette chiare nel tratto inferiore; anello spesso, inguainante, di colore biancastro; carne inizialmente bianca, spessa, arrossa per sfregamento.

Osservazioni: cresce dall'estate all'autunno nei prati, nei pascoli, in terreni ben concimati, anche su mucchi di letame, si presta molto bene alla coltivazione. **Confondibilità:** può essere grossolanamente confuso con gli *Agaricus* della sezione Xanthodermatei (non commestibili o tossici).



Agaricus bitorquis – prataiolo dal doppio anello.

Cappello prima emisferico poi convesso appianato, carnoso, sodo, da bianco a giallo sporco, liscio o con fibrille poco sviluppate, margine involuto disteso solo in tarda età; lamelle da libere a leggermente adnate, strette, fitte, inizialmente rosa pallido infine porpora nero; gambo cilindrico, attenuato alla base, pieno, rigido, da biancastro a rosa sporco, liscio all'apice o con fioccosità bianche; anello possiede due anelli inferiori, membranosi, bianchi, situati nella parte mediana e verso la base del gambo; carne consistente quasi dura, colore dal bianco al nocciola pallido odore pronunciato ma gradevole, sapore gradevole di nocciola.

Osservazioni: cresce da maggio in località erbose ma anche in zone urbane addirittura nell'asfalto che riesce a perforare.



Agaricus campestris – prataiolo.

Cappello all'inizio globoso, presto convesso appianato, carnoso, da bianco a biancastro, talora soffuso di rosa, sericeo fibrilloso con fibrillatura poco sviluppate e con squamette sfumate di bruno in età, margine a lungo involuto; lamelle libere, strette, con lamellule, già rosa carico nei giovani poi porpora nerastre in vecchiaia; gambo più o meno cilindrico, sovente attenuato alla base, pieno, rigido, bianco, imbrunente con l'età; anello semplice, stretto, fragile, bianco, di consistenza cotonosa; carne bianca, appena arrossante specialmente nella inserzione gambo cappello, spessa al centro, odore gradevole, sapore dolce.

Osservazioni: cresce dall'estate all'autunno nei prati concimati, nelle carraie, nei parchi e nei giardini cittadini anche a cerchi di molti individui.

Confondibilità: può essere grossolanamente confuso con gli altri *Agaricus* della Sezione Xanthodermatei (non commestibili o tossici).



Amanita caesarea – ovolo buono.

Cappello carnoso, voluminoso, inizialmente emisferico poi convesso, alla fine appianato disteso, glabro, a volte ricoperto da lembi del velo generale, finemente striato all'orlo, di colore arancione vivo, rosso arancio, cuticola leggermente viscosa e separabile; lamelle libere, fitte, larghe, con presenza di lamellule, di colore uniformemente giallo cromo; gambo subcilindraceo, attenuato all'apice, finemente lanuginoso, con colore alle lamelle, duro e fibroso poi midolloso e fistoloso; anello ampio, cascante, membranoso, posizionato nella parte sopra mediana, striato, di colore giallo; volva a sacco, ampia, membranosa, attenuata alla base, libera, di colore bianco, tenace; carne di colore giallo più o meno uniforme, abbondante e compatta nel cappello, più fibrosa nel gambo, odore nullo e sapore gradevole, in vecchiaia ha odore di uova marce.

Osservazioni: cresce dall'estate all'autunno in boschi cedui, nelle radure sotto castagno e quercia, ama i climi temperati. **Confondibilità:** confondibile allo stadio di ovolo chiuso con le Specie di Amanita mortali, oppure allo stadio di adulto con *Amanita muscaria* var. *aureola*.



Armillaria mellea – chiodino, famigliola buona.

Cappello emisferico poi disteso convesso, infine appianato, con fini squamette erette, brunastre, orlo sottile, di colore che va dal giallo miele a color ambra, bruno scuro, margine pallido biancastro; lamelle adnate, lungamente decorrenti per un dentino, abbastanza fitte, strette, biancastre poi debolmente beige, infine macchiate di bruno rossastro; gambo cilindraceo, spesso affusolato alla base, altre volte dilatato, crescita cespitosa, fibroso legnoso, pieno, cosparso da fioccosità membranacee disposte al disotto dell'anello, vistosamente imbrunente alla base; anello membranoso, persistente, striato nella parte inferiore, fioccoso all'orlo, bianco, a volte giallo all'estremo margine; carne biancastra, abbastanza spessa, coriacea nel gambo, di sapore astringente, odore fungino appena percettibile.

Osservazioni: cresce in autunno cespitoso e parassita su legno di latifoglie e conifere, commestibile solo dopo prolungata cottura ed eliminazione del gambo. **Confondibilità:** confondibile con gli *Hypholoma* tossici e con *Pholiota mutabilis* (commestibile).



Armillaria tabescens – chiodino senza anello.

Cappello dapprima campanulato convesso, poi disteso umbonato infine appianato con ampio umbone, orlo a lungo incurvato, sottile, disteso ed un po' striato a maturità, colore bruno rossastro, bruno beige, pallidescente fino a crema ocraceo; lamelle arcuate e decorrenti per un dentino, strette, abbastanza spesse, biancastre poi carnicine, filo imbrunente con l'età; gambo slanciato, cilindrico, piuttosto ricurvo, flessuoso, concresciuto con molti altri esemplari, bianco all'apice, biancastro carnicino altrove, poi imbrunente, liscio, oppure fibrilloso; anello pressochè assente o visibile solo in alcuni giovani esemplari; carne bianca, biancastro beige pallido, compatta nel cappello, più fibrosa nel gambo, odore fungino, sapore dolce appena amaro.

Osservazioni: cresce dall'estate all'autunno, in gruppi di numerosi esemplari concresciuti, nei boschi di latifolia soprattutto su ceppi di quercia od alla loro base, commestibile solo dopo prolungata cottura ed eliminazione del gambo.

Confondibilità: confondibile con *Armillaria mellea* di cui sembra una forma priva di anello.



Auricularia auricula judae orecchio di Giuda.

Carpoforo a forma di orecchietta a più lembi, liscio, elastico, gelatinoso, di colore da marrone olivaceo a giallo bruno; carne di consistenza gelatinoso elastica nei giovani esemplari, quindi secca e dura.

Osservazioni: cresce tutto l'anno, più abbondante da agosto a marzo, specialmente su legno di sambuco e su altre latifoglie, ricercato soprattutto nei paesi dell'estremo oriente.



Boletus edulis – porcino.

Cappello carnoso, emisferico poi convesso ed infine appianato con orlo ondulato negli esemplari maturi, ricoperto da una fine pruina biancastra nel giovane che poi tende a scomparire, cuticola all'inizio finemente vellutata, poi un po' vischiosa, superficie grinzosa specialmente al margine, bruno castano, nocciola, bruno scuro salvo che all'estremo margine ove permane un filo bianco, decolora all'ocra pallida verso il margine; tubuli adnati, bianco latte poi giallastri ed infine verdastri a maturazione, immutabili al taglio; pori molto piccoli, concolori ai tubuli, immutabili al tocco; gambo obeso, poi ventricoso e cilindraceo con base arrotondata, bianco latte nel giovane, più tardi da nocciola a bruno pallido, reticolo a maglie fini concolore al fondo ed esteso su gran parte della superficie; carne soda e compatta nel giovane, poi un po' molle a maturazione, bianca, appena bruno rossastra sotto la cuticola, odore tipico fungino gradevole, sapore molto gradevole come di nocciola.

Osservazioni: cresce da inizio a fine estate ubiquitario, nei boschi spesso associato a faggio, abete rosso, abete bianco, ma anche a molte altre essenze arboree quali castagno, pino, betulla, nocciolo. **Confondibilità:** confondibile con *Tylopilus felleus* (non commestibile, amaro).



Boletus aereus – porcino nero, bronzino.

Cappello carnoso, da emisferico a convesso, orlo a lungo incurvato poi disteso, regolare, con pruina evanescente, cuticola opaca, finemente tomentosa, non vischiosa nemmeno con l'umido, piuttosto scura, generalmente bruno nerastra, decolorante per zone al bruno oca giallastro; tubuli adnati, biancastri, solo tardivamente giallo olivastri a maturazione; pori molto piccoli, concolori ai tubuli; gambo sovente panciuto nei giovani esemplari, poi più slanciato od anche cilindraceo, talora incurvato, bruno ocraceo, color miele, reticolo a maglie fine, concolore alla corteccia del gambo e presente nei 2/3 superiori del gambo stesso; carne soda e compatta nel giovane, tale rimane anche negli adulti solo in vecchiaia un po' molliccia, bianco puro, immutabile, odore debole ma assai gradevole, sapore dolce come di nocciola.

Osservazioni: cresce da maggio ad ottobre, predilige i boschi di quercia o di castagno, è assai diffusa nelle zone mediterranee, meno nel nord Italia.

Confondibilità: confondibile con altri boleti appartenenti allo stesso gruppo.



Boletus aestivalis* o *B. reticulatus– porcino dell'estate.

Cappello da emisferico a convesso ed infine appianato, cuticola finemente vellutata, mai vischiosa, sovente finemente fessurata specialmente al margine od addirittura tassellata in grosse areole col tempo molto secco, uniformemente bruno pallido, color caffelatte, nocciola, bruno rossiccio, a volte anche bruno scuro; tubuli adnati, da bianco latte a giallo paglia, poi giallo verdi ed infine olivastri a maturazione, immutabili al taglio; pori molto piccoli, concolori ai tubuli, immutabili al tocco; gambo dapprima obeso poi più slanciato, spesso incurvato, arrotondato alla base ed a volte un po' radicante, reticolo a maglie fini, concolore al fondo, ricopre la superficie del gambo fino alla base; carne soda e compatta nel giovane, presto molle nel cappello ed un po' stopposa nel gambo, bianco latte, appena brunastra sotto la cuticola, odore intenso e gradevole, sapore dolce molto gradevole come di nocciola.

Osservazioni: cresce in piena estate fino all'autunno nei boschi caldi, tra l'erba, spesso associato a quercia, faggio, castagno, ma anche sotto conifere (Abete rosso). **Confondibilità:** confondibile con gli altri boleti dello stesso gruppo.



Boletus pinophilus – porcino del pino.

Cappello molto carnoso, convesso emisferico, orlo a lungo incurvato poi disteso, con fine pruina biancastra che tende a dissolversi a maturazione, cuticola all'inizio finemente vellutata poi presto vischiosa e rugosa, color bruno vinoso, granata, bruno rossastra; tubuli adnati, da bianco latte a giallo paglia poi giallo verdi ed infine olivastri, immutabili al taglio; pori molto piccoli, concolori al cappello, solo lievemente rugginosi a maturazione, immutabili al tocco; gambo caratteristicamente obeso poi solo un po' più allungato, sempre relativamente breve e tozzo e dilatato alla base, biancastro, ben presto sfumato di bruno rossastro, reticolo a maglie fini concolore al fondo, che ricopre per gran parte; carne soda e compatta, poi un po' molle ed acquosa, bianca, porporina per qualche tratto sotto la cuticola, odore tipico gradevole ma assai debole, sapore dolce molto gradevole.

Osservazioni: cresce dalla tarda primavera all'autunno specie quasi ubiquitaria ma prevalentemente associato ad Abete rosso, pino, faggio castagno. **Confondibilità:** con altri boleti appartenenti allo stesso gruppo particolarmente con *B. aestivalis*.



Boletus (Suillus) granulatus – pinarolo.

Cappello prima da emisferico a convesso poi appianato, orlo prima involuto poi disteso, cuticola debordante, vischiosa con l'umido, totalmente asportabile, liscia e lucente col secco, bruno rossastra, fulva, bruno giallastra; tubuli da adnati a debolmente decorrenti, gialli, poi giallo oro ed infine giallo olivastri; pori inizialmente piccoli e tondi, secernenti goccioline gialle, poi angolosi a maturazione, concolori ai tubuli, a volte imbrunenti a chiazze; gambo cilindrico, un po' ingrossato alla base, talora flessuoso o incurvato, ricoperto da granulazione minuta giallo pallido, color giallo cromo, giallo limone, spesso con chiazze brunastre alla base; carne soda nel giovane, poi più molle, di colore biancastro, giallo pallido vicino ai tubuli immutabile alla sezione, odore debolmente fenolico, sapore dolciastro.

Osservazioni: cresce da fine primavera fino all'autunno inoltrato prevalentemente in collina ed in montagna ed è una specie strettamente simbiote del pino a due aghi. **Confondibilità:** con *S. collinitus* anch'esso comunque commestibile previa asportazione della cuticola.



Boletus impolitus – boleto.

Cappello da emisferico a convesso sino a guancialiforme, ocre pallido, ocre bruno sino a bruno marrone opaco, finemente vellutato all'inizio poi glabro, margine prima ripiegato verso il gambo poi disteso; tubuli fini, arrotondati al gambo, da giallo vivace a giallo verde ed infine verde oliva, non viranti alla sezione; pori minuti e tondi, con colori ai tubuli, non viranti alla pressione; gambo all'inizio tozzo ed ovoidale poi quasi cilindrico o lievemente rigonfio nella metà inferiore ed un po' attenuato all'apice, pieno, giallo chiaro o con troni bruni alla base, privo di reticolo, a volte con peluria molto fine; carne soda e compatta, bianco gialliccia, a volte con aloni rossastri verso la base del gambo, immutabile alla sezione, odore acidulo fruttato, sapore dolce od al più acidulo.

Osservazioni: cresce dall'estate all'autunno nei boschi di latifoglie in terreni argillosi, sotto castagni, querce, faggi, nelle zone a clima più temperato.

Confondibilità: confondibile con *B. fragrans* e con *X. Moravicus*. anch'essi comunque commestibili.



Boletus (suillus) luteus – boleto giallo.

Cappello dapprima emisferico poi convesso, orlo a lungo incurvato in basso, regolare, sovente con resti biancastri di velo parziale, cuticola liscia, molto vischiosa, asportabile, bruna, giallo bruna, bruna violetto, bruna cioccolato; tubuli adnati od appena decorrenti, giallo chiaro poi giallo cromo, infine giallo brunastro; pori piccoli, rotondi, un po' angolosi a maturazione, concolori ai tubuli, immutabili alla pressione; gambo cilindrico, un po' ingrossato alla base, pieno; anello ampio, membranoso, biancastro poi bruno violetto; carne dapprima soda, presto molle ed acquosa nel cappello, più fibrosa nel gambo, bianca poi appena ingiallente, immutabile al taglio, odore fruttato e gradevole, sapore dolce.

Osservazioni: cresce fino al tardo autunno nei boschi di pino, commestibile previa asportazione della cuticola. **Confondibilità:** confondibile con *S. granulatus* anch'esso comunque commestibile.



Boletus regius – boleto reale.

Cappello da emisferico a convesso poi appianato, orlo regolare, margine un po' eccedente, superficie finemente feltrata, inizialmente rosa rosso, color corallo, rosa lampone, decolorante in vecchiaia verso tonalità giallastre, screpolata col secco; tubuli arrotondati al gambo, da giallo oro a verde oliva, immutabili, di rado appena viranti al blu; pori piccoli, rotondi poi un po' angolosi, con colori ai tubuli, immutabili od appena viranti al blu al tocco; gambo tozzo, con base ingrossata, più di rado cilindraceo, giallo cromo pallido, spesso con macchie rosso lampone alla base, immutabile al tocco, reticolo solitamente limitato alla metà superiore, a maglie fini, con colore al fondo; carne inizialmente molto soda nel cappello, un po' fibrosa nel gambo, da giallo pallido a giallo più intenso sopra i tuboli, non virante od al massimo leggermente virante al blu al taglio nella zona sopra i tuboli, odore debole appena fruttato, sapore dolce.

Osservazioni: cresce in estate nei boschi di latifoglie, in prevalenza sotto faggio e castagno. **Confondibilità:** difficilmente confondibile, tuttavia a volte può essere confuso con *B. appendiculatus*, anch'esso buon commestibile.



Cantharellus cibarius – galletto, finferlo.

Cappello inizialmente assai poco differenziato dal gambo, poi convesso quindi disteso, infine irregolarmente appianato gibboso fino a depresso imbutiforme, margine assai assottigliato, con andamento lobato, increspato a zone, brillante, finemente vellutato con l'umido, arancio albicocca, giallo tuorlo, pallidescente con l'asciutto; imenoforo pseudolamellare, con pliche molto ramificate, assai decorrenti negli adulti, strette, spesse, con colori o sub con colori al cappello, a volte con sfumatura debolmente rosata; gambo cilindraceo di norma svasato verso l'inserzione delle lamelle, a volte anche un po' dilatato alla base, pieno, sodo, più molle a maturità, glabro, sub con colore; carne bianca con sfumature giallo rosate nelle zone periferiche, soda e compatta nel cappello, fibrosa nel gambo, odore come di buccia di pesca, sapore mite.

Osservazioni: cresce dalla primavera fino al tardo autunno, ubiquitario nei boschi collinari di latifoglie fino a quelli montani di conifere. **Confondibilità:** può essere confuso con *Omphalotus olearius* (o *Clitocybe olearia*) tossico.



Cantharellus lutescens – galletto.

Cappello convesso, quindi appianato con + o - ampia depressione centrale, imbutiforme, orlo a lungo incurvato e sottile, con andamento plurilobato, sinuoso, di colore bruno aranciato o bruno rossiccio; imenoforo ridotto a piccole venature basse con numerose ramificazioni lungamente decorrenti, orlo largamente arrotondato e rugoso, giallo arancio, giallo grigiastro o sfumato di rosa salmone nelle forme più pallide; gambo di forma assai irregolare, di norma dilatato all'apice ed attenuato alla base, sovente ricurvo, corrugato e gibboso, glabro, cavo, arancio vivo o sfumato di rosa salmone; carne esigua ovunque, fibrosa e piuttosto tenace elastica, crema o giallastro pallido, odore come di susine, sapore dolce.

Osservazioni: cresce dalla tarda estate fino a tutto l'autunno nei boschi di latifoglie e di conifere, sovente nelle zone erbose o con muschio.

Confondibilità: può essere confuso con altri *Cantharellus* anch'essi commestibili.



***Cantharellus tubaeformis* – galletto**

cappello dapprima irregolarmente convesso emisferico con qualche gibbosità ed una circoscritta ma pronunciata depressione centrale, quindi disteso, orlo assai sottile, incurvato e solo alla fine appianato, brunastro, bruno giallastro, ocraceo verso il margine, superficie un po' rugosa; imenoforo pseudolamellare, con pliche piuttosto ben definite, assai decorrenti negli adulti, poco prominenti, spesse, con orlo ottuso, inizialmente grigio giallastre, poi più scure verso il grigio brunastro; gambo irregolarmente cilindraceo, di norma dilatato all'apice ed attenuato alla base, ricurvo, corrugato e gibboso, glabro, grigio giallastro o color senape olivastro; carne molto sottile ovunque, tenace elastica, giallastra o grigio giallastro pallido, odore debole come di muschio, sapore dolce.

Osservazioni: cresce dall'estate fino al tutto l'autunno in colonie di numerosi esemplari, nelle zone muschiose dei boschi di conifere e di latifoglie, raramente sul terreno nudo. **Confondibilità:** con *C. lutescens* e *C. tubaeformis* comunque anch'essi commestibili.



Clitocybe geotropa – agarico geotropo.

Cappello più o meno profondamente imbutiforme, con umbone centrale emergente dalla cavità, ocraceo pallido, liscio, opaco, sericeo, finemente feltrato; lamelle più o meno profondamente decorrenti, piuttosto fitte, biancastre, sfumate di bruno rosato, filo intero con colore; gambo abbastanza lungo, da cilindrico a leggermente clavato, farcito, sub concolore al cappello, con fibrille longitudinali, con tomento bianco alla base; carne bianca, odore aromatico, sapore non significativo.

Osservazioni: cresce in autunno nei boschi di latifoglie e di conifere oppure nei prati e nei pascoli ove forma grandi circoli. **Confondibilità:** può essere confuso con *C. maxima* anch'essa commestibile.



Clitocybe gigantea – agarico gigante.

Cappello dapprima di forma campanulata, poi imbutiforme quindi quasi appianato, di colore dapprima bianco poi crema , giallo oca ed infine nocciola con sfumature rossastre; lamelle più o meno decorrenti, piuttosto fitte, di colore giallognolo; gambo robusto e piuttosto tozzo, di colore più chiaro del cappello; carne biancastra, aromatica, sapore non significativo.

Osservazioni: cresce dall'estate a tutto l'autunno nelle radure dei boschi montani (sia di latifoglie che di conifere) ove forma grandi circoli.

Confondibilità: può essere confuso con *C. maxima* anch'essa commestibile



Cortinarius praestans – cortinario maggiore, occhio di bue.

Cappello inizialmente sub sferico, poi convesso, infine piano convesso, cuticola molto spessa e tenace, viscida con l'umido, brillante, color bruno cioccolato un po' rossiccio, bruno porpora con toni grigio violetti oppure lilla, cosparsa di grossi lembi sericei color violetto argentato residui del velo universale, bordo vistosamente solcato e scanalato; lamelle adnate, piuttosto fitte, di colore grigiastro o biancastro sporco, sfumate di violetto, bruno argilla, infine color ruggine per le spore; gambo molto robusto, progressivamente dilatato alla base in un grosso bulbo, un po' radicante, pieno, sodo, glabro, biancastro poi color crema, decorato da spessi residui del velo universale; carne spessa, molto soda, bianca o color crema, sfumata di violetto nella parte alta del gambo, odore debole un po' fruttato, sapore dolce.

Osservazioni: cresce dall'estate all'autunno principalmente nei boschi calcarei di latifoglie. **Confondibilità:** può essere confuso con altri *Cortinarius* tossici.



Craterellus cornucopioides – trombetta dei morti

Cappello poco distinto dal gambo, ampiamente svasato inizialmente con orlo arrotolato poi disteso incurvato, infine appianato, con andamento lobato, increspato, nero, blu corvino nei giovani, brunastro, grigio brunastro negli adulti; imenoforo rudimentale, da liscio a rugoso per venature poco definite, grigio fuliggine, poi più chiaro per effetto della disidratazione e per la sovrapposizione delle spore; gambo del tutto cavo, attenuato alla base, finemente rugoso, con colore al cappello nero; carne sottile, grigiastria, di consistenza cartacea e cerosa, asciutta, odore fruttato come di prugne nei giovani, un po' di muffa negli adulti, sapore leggermente astringente.

Osservazioni: cresce dall'estate a tutto l'autunno nei boschi di latifoglie con preferenza per i faggi, raramente in quelli di conifere, gregario, in gruppi di numerosi individui. **Confondibilità:** può essere confuso con *Cantharellus cinereus* anch'esso comunque commestibile.



Hydnum repandum – dentino, steccherino dorato.

Cappello molto variabile ed irregolare, inizialmente convesso poi appianato, depresso in vecchiaia, con margine prima involuto poi ondulato, lobato, cuticola piuttosto secca, vellutata poi liscia, irregolarmente pruinoso da giallastra a rosa carnicino pallido, talvolta anche aranciata; imenoforo ad aculei molto serrati, pallidi, fragili, facilmente separabili, da biancastri a rosa carnicino, leggermente decorrenti sul gambo; gambo sovente eccentrico, pallido raramente slanciato, sovente tozzo ed irregolare, ingiallente al tocco od arancio bruno alla base; carne bianca, cassante, ingiallente, talora giallo arancio, arancio bruno a contatto dell'aria, sapore dolce, odore più o meno fruttato, gradevole.

Osservazioni: cresce da fine estate fino tutto l'autunno nei boschi di latifoglie e di conifere, gregario a carpofori singoli o con crescenti. **Confondibilità:** può essere confuso con *Hydnum rufescens* che però è di dimensioni inferiori e comunque anch'esso commestibile.



Lactarius deliciosus – sanguinello.

Cappello all'inizio convesso, poi appiattito infine depresso imbutiforme, giallo aranciato, arancio ocraceo con zonature concentriche più sature, margine involuto, più o meno lobato, superficie glabra, vischiosa con l'umido poi asciutta; lamelle leggermente decorrenti, fitte, rigide, arancio pallido poi rosso carota, infine macchiate di verdastro; gambo farcito poi cavo, pruinoso, arancio pallido ornato da ornamentazioni rosso arancio; lattice rosso arancio vivo, rosso carota immutabile, di sapore mite; carne pallida rossastra alla frattura poi verdastra molto lentamente (24 ore), odore fruttato sapore mite.

Osservazioni: cresce da fine estate a tutto l'autunno nei boschi di conifere specialmente di Pinus; è il capostipite del gruppo dei Lactarius a lattice rosso carota.



Leccinum carpini – porcinetto

Cappello da emisferico a conico convesso, strettamente parabolico, orlo molto regolare con breve eccedenza della cuticola, superficie ben presto corrugata e grinzosa, liscia, vischiosa con l'umido, olivastro, spesso con zone ocracee, talora bianco sporco; tubuli lunghi, pressoché liberi al gambo, bianco crema poi grigio giallastri ed infine bruno olivastri, annerenti al taglio; pori piccoli, rotondi od un po' angolosi, con colori ai tubuli, immutabili nel giovane e tendenti a macchiarsi lentamente al nerastro alla pressione o per traumi; gambo slanciato, cilindraceo, spesso incurvato, bianco avorio o più scuro fino a grigio ocraceo, in vecchiaia è ricoperto in tutta la lunghezza da squame grigio nerastre rade e minute disegnanti una sorta di reticolo; carne inizialmente soda, presto molle nel cappello e fibrosa nel gambo, bianco latte, vira lentamente al rosa violaceo fino al nerastro al taglio, odore e sapore non particolari. **Osservazioni:** cresce in estate nei boschi di latifoglie solitamente a piccoli gruppi, associandosi in modo quasi esclusivo al carpino. **Confondibilità:** confondibile con altre specie del Genere *Leccinum* comunque tutte commestibili previa eliminazione del gambo.



Leccinum scabrum – porcinetto grigio.

Cappello da globoso ad emisferico poi convesso guancialiforme, orlo regolare, non appendicolato, superficie finemente vellutato feltrata, bruna, bruno nocciola, bruno ocrea, bruno fulvo, a volte decolora a zone; tubuli quasi liberi al gambo, molto alti, grigio biancastri poi grigi infine grigio verdognoli a maturazione; pori assai piccoli, circolari, con colori ai tubuli, a volte chiazzati di bruno fulvo negli esemplari adulti, immutabili al tocco; gambo generalmente cilindraceo + o - attenuato all'apice, pieno e presto fibroso, biancastro o grigio chiaro, fittamente ricoperto da squamule inizialmente con colori al fondo poi sempre più grigiastre ed infine nerastre a partire dalla base, talora disegnanti un abbozzo di reticolo; carne dapprima soda poi molle nel cappello, fibrosa nel gambo, biancastra, immutabile o appena tendente ad un debole colore rosa brunastro solo dopo parecchi minuti dal taglio, odore fungino tenue, sapore grato.

Osservazioni: cresce dall'estate all'autunno nei boschi umidi di latifoglie spesso associato a betulla. **Confondibilità:** confondibile con altre specie del Genere *Leccinum* comunque tutte commestibili previa eliminazione del gambo e dello strato dei tuboli.



Leccinum aurantiacum (rufum) – porcinetto rosso.

Cappello arrotondato poi strettamente parabolico infine disteso, orlo regolare con eccedenze della cuticola, finemente vellutato e feltrato, uniformemente rosso, rosso aranciato, rosso fulvo, color mattone a maturità, asciutto; tubuli lunghi, quasi liberi al gambo, grigio biancastri poi grigio verdognoli a maturazione, inscurenti al taglio; pori piccoli, rotondi, con colori ai tubuli, si macchiano di grigio bruno al tocco; gambo lungo, di consistenza presto legnosa fibrosa, pieno, fittamente ricoperto da piccole squame in rilievo inizialmente biancastre poi bruno rossastre quasi nere in vecchiaia o con la manipolazione; carne dapprima soda poi molle nel cappello, fibrosa nel gambo, biancastra, lentamente virante al grigio lilla poi sempre più scura, odore tenue non significativo, sapore gradevole.

Osservazioni: cresce dall'estate all'autunno nei boschi di latifoglie specialmente sotto pioppo. **Confondibilità:** confondibile con *L. piceinum*, *L. Vulpinum* (anch'essi commestibili) che però crescono sotto conifere.



Leccinum vulpinum – porcinetto rosso.

Cappello arrotondato poi strettamente parabolico ed infine appianato, orlo appendicolato da eccedenze della cuticola, superficie finemente vellutato feltrata, rosso brunastro, rosso aranciato sporco, rosso mattone, ricoperto da squame adnate con colori o più scure, opaco ed asciutto; tubuli quasi liberi al gambo, molto alti, grigio biancastri i fino a grigio verdastri a maturazione, virano al violaceo al taglio; pori assai piccoli, circolari, con colori ai tubuli, si macchiano di grigio brunastro al tocco; gambo progressivamente dilatato alla base, biancastro, densamente ricoperto di squamule bruno nerastre che, nel giovane, possono essere addensate sì da farlo sembrare uniformemente nerastro, fibroso, pieno; carne soda, fibrosa nel gambo, biancastra, lentamente virante al grigio lilla, odore e sapore non significativi.

Osservazioni: cresce dall'estate all'autunno nei boschi di conifere solitamente sotto pino o abete rosso. **Confondibilità:** confondibile con *L. piceinum*, *L. aurantiacum* anch'essi commestibili.



Macrolepiota procera – mazza da tamburo.

Cappello inizialmente ovoidale sferico, poi emisferico campanulato infine appianato, con grosso umbone ottuso, cuticola ornata da squame concentriche di colore nocciola ocraceo, a volte più o meno brunastro o rossastro, su fondo chiaro, margine eccedente, frangiato; lamelle libere, fitte, bianche poi oca; gambo slanciato, cilindrico, molto lungo, con base dilatata in grosso bulbo, farcito poi cavo e fibroso, screziato da bande brunastre distanziate, liscio al disopra dell'anello; anello vistoso, grande, doppio, scorrevole sul gambo, biancastro all'esterno, con pagina inferiore brunastra; carne bianca, poco consistente, fragile nel cappello, fibrosa nel gambo. immutabile con odore gradevole e sapore di nocciole.

Osservazioni: cresce dall'estate all'autunno nei boschi di latifoglie e di conifere, nei prati, lungo i sentieri erbosi. **Confondibilità:** può essere confusa con *M. rachodes* var. *Bohemica* tossica oppure, per gli esemplari di taglia più ridotta, con le piccole Lepiote tossiche (*L. cristata*, *L. Clypeolaria*, *L. brunneoincarnata*).



Marasmius oreades – gambe secche.

Cappello inizialmente emisferico, campanulato, poi appianato, con umbone centrale, margine acuto, superficie liscia, igrofana, da arancio ocracea a brunastra con l'umido, crema nocciola chiaro col secco; lamelle libere, spaziate. Inframmezzate da lamellule, sinuose, larghe, da biancastre a color crema; gambo pieno, cilindrico, un po' allagato alle due estremità, slanciato, tenace elastico, biancastro sporco crema all'apice, brunastro alla base, finemente pruinoso vellutato per tutta la lunghezza con micelio brunastro; carne biancastra, elastica, sottile, odore come di mandorle, sapore dolce di nocciola.

Osservazioni: cresce dalla primavera all'autunno nei prati in gruppi numerosi; caratteristica di questo fungo è quella di cambiare colore ed aspetto da chiaro a più scuro a seconda del grado di umidità dell'ambiente (igrofaneità). **Confondibilità:** può essere confuso con alcune *Collybia*, generalmente non commestibili.



Morchella conica – spugnola.

Cappello a forma di mitra conico arrotondata o conica più o meno appuntita contenente gli aschi, con numerose costolature in rilievo sia longitudinali che trasversali, non rettilinee che determinano la formazione di alveoli piuttosto irregolari; imenoforo liscio, grigio bruno, più scuro lungo i bordi delle costolature che hanno orlo regolare, non direttamente saldato al gambo ma con una depressione circolare attorno allo stesso (vallecola); gambo sub cilindrico, leggermente ingrossato alla base, con superficie più o meno ondulata, ruvido, internamente cavo, bianco o biancastro; carne elastica, piuttosto tenace, biancastra, odore spermatico.

Osservazioni: cresce in primavera nei boschi di conifere, ai bordi delle abetaie o nelle radure, più raramente sotto latifoglie. **Confondibilità:** può essere confusa con *Gyromitra esculenta*, tossica, che vive in habitat simile e fruttifica nello stesso periodo.



Morchella elata – spugnola.

Cappello costituito da una mitra cilindrico conica o conica contenente gli aschi, con costolature piuttosto rettilinee, sia longitudinali che orizzontali, i cui bordi in rilievo determinano la formazione di alveoli abbastanza regolari; imenoforo liscio, bruno miele, più scuro sui bordi delle costolature, orlo direttamente unito al gambo; gambo talora clavato alla base, spesso solcato, ruvido, color crema ocraceo, raccordato nel suo apice con la mitra, internamente più o meno cavo; carne elastica, piuttosto tenace, brunastro chiara, odore spermatico, sapore non significativo.

Osservazioni: cresce in primavera nei boschi di conifere, in zone umide e fresche e nelle radure erbose ai margini dei boschi. **Confondibilità:** può essere confusa con *Gyromitra esculenta*, tossica, che vive in habitat simile e fruttifica nello stesso periodo.



Pleurotus cornucopiae – pleuroto dell'abbondanza.

Cappello inizialmente convesso, presto depresso o tipicamente imbutiforme, cuticola glabra, bruna pallida, gialla, bruno ocrea nella zona centrale, sbiadisce col secco, margine involuto, sottile; lamelle lungamente decorrenti, simili a striature, fitte, larghe, bianche; gambo centrale od eccentrico, spesso ramificato, ricurvo, glabro, come strato per il prolungamento delle lamelle, di colore bianco sporco; carne abbastanza sottile, inizialmente molle, tenace con l'età, bianca, odore di farina molto leggero ma sgradevole negli esemplari vecchi, sapore mite.

Osservazioni: cresce dall'estate all'autunno cespitoso su ceppi o tronchi anche tagliati di latifoglie. **Confondibilità:** confondibile con altre specie del Genere *Pleurotus* anch'esse commestibili.



Pleurotus eryngii – fungo della ferula.

Cappello sovente eccentrico, convesso, quindi più o meno disteso con orlo sottile, a lungo involuto, infine appianato e talora ampiamente depresso, lobato, da beige a biancastro a bruno camoscio, bruno dattero, asciutto, un po' viscido con l'umido; lamelle profondamente decorrenti, abbastanza spaziate, sottili, biancastre poi con riflesso ocraceo, intercalate da numerose lamellule; gambo cilindraceo, attenuato alla base, più o meno eccentrico, pieno, tenace, elastico, bianco, ocra pallido con l'età, fibrilloso, alla base con evidenti resti fioccosi del micelio; carne bianca, piuttosto abbondante, soda e compatta, elastica, più fibrosa nel gambo, odore vagamente farinaceo, sapore grato. **Osservazioni:** cresce dall'estate all'autunno su radici o residui legnosi, ai margini delle strade, nei luoghi incolti diffuso nelle zone a clima temperato ed in quelle litoranee. **Confondibilità:** confondibile con altre specie del Genere *Pleurotus* anch'esse commestibili.



Pleurotus Ostreatus – gelone, orecchione.

Cappello convesso poi più disteso, orlo a lungo involuto, infine appianato, molto eccentrico, a forma di ventaglio, di conchiglia, più sottile al margine, glabro, grigio, grigio bluastruccio acciaio, grigio bruno con sfumature violacee, cuticola asportabile; lamelle molto decorrenti, non molto fitte, sottili, ineguali, filo intero, bianche o bianco grigiastre, a volte crema pallido; gambo talora pressoché assente, molto eccentrico o laterale, cilindraceo, di aspetto pruinoso, bianco o sfumato di grigio tenue, asciutto, sodo, pieno; carne bianca, abbondante nell'inserzione del gambo, presto assottigliata, elastica, tenace, odore vagamente di muffa negli esemplari vecchi, sapore dolce.

Osservazioni: cresce dall'autunno all'inverno su legno vivo o morto di svariate latifoglie, nei boschi o nei parchi, in numerosi esemplari caratteristicamente a cappelli sovrapposti. **Confondibilità:** confondibile con altre specie del Genere *Pleurotus* anch'esse commestibili.



Pholiota aegerita (o *Agrocybe cilindracea*) – piopparello.

Cappello da emisferico a convesso, poi quasi appianato, a volte con vago umbone, superficie liscia o sovente minutamente corrugata, secca e tendente a fessurarsi col secco, oppure untuosa con l'umido, bianco crema, crosta di pane, più scuro al centro, nei piccoli esemplari anche uniformemente bruno scuro; lamelle adnate od appena decorrenti per un dentino, arcuate, alte, fitte, con numerose lamellule, da bianco latte a grigio ocraceo infine color tabacco per le spore; gambo pieno, variabile sia in lunghezza che in larghezza, flessuoso, incurvato, bianco poi oca brunastro, liscio, talora finemente squamato col secco; anello alto, ampio, membranoso, persistente, bianco e poi bruno tabacco per deposizione della polvere sporale; carne bianca, un po' brunastra alla base del gambo negli esemplari maturi, tenace, elastica, odore acidulo come di mosto fermentato, sapore non significativo.

Osservazioni: cresce dall'estate fino all'autunno inoltrato, cespitoso, nei boschi umidi di latifoglie sia sul terreno che su tronchi vivi o morti di latifoglie con preferenza per pioppo, olmo ed acero. **Confondibilità:** può essere pericolosamente confuso con *Galerina marginata* molto tossico, potenzialmente anche mortale.



Pholiota mutabilis (*Kuehneromyces*) – agarico mutevole.

Cappello convesso emisferico poi con ampio umbone ottuso, infine appianato umbonato, più sottile verso il margine, glabro, liscio, cosparso di minute squamule biancastre all'orlo, striato per trasparenza con l'umido, assai igrofano, fulvo brunastro, color ambra o miele quando imbibito, più pallido al disco, sul color oca con l'asciutto **lamelle** adnate, fitte, sottili, inizialmente biancastre poi giallastre, infine brunastre per le spore, filo sottile, più pallido. **gambo** cilindraceo, sovente ricurvo per dare più spazio agli altri esemplari concresciuti, bruno rossastro alla base, ricoperto da squamule erette poco persistenti, abbastanza duro, presto farcito poi cavo **carne** non molto soda, molliccia negli adulti, biancastra se asciutta, grigio brunastra se imbibita, odore fungino, sapore gradevole **spore** giallo oca in massa, ellittico ovoidali, lisce. **Osservazioni:** – cresce tutto l'anno specialmente d'estate a gruppi numerosi su ceppaie di latifoglie. **Confondibilità:** può essere confusa con *Armillaria mellea* (commestibile) ma anche con *Hypholoma* e *Galerina marginata* (tossici)



Russula aurata – colombina dorata.

Cappello emisferico quindi convesso, infine appianato o depresso, orlo ottuso, prima sodo poi più fragile a maturità, superficie brillante, vischiosa con l'umido, corrugata, da rosso a rosso fuoco, arancio vivo, con zone giallo zolfo, cuticola sottile, poco separabile **lamelle** arrotondate, quasi libere, piuttosto larghe, sottili, fitte, biancastre con filo giallo **gambo** da cilindrico a fusiforme, asciutto, corrugato, bianco, con sfumatura giallo zolfo più o meno evidente e non sempre presente, pieno, presto farcito **carne** dura nei giovani, poi fragile e cassante, bianca, talora giallastra sotto cuticola, odore non definito, sapore grato.

Osservazioni: cresce da fine primavera a tutta l'estate soprattutto nei boschi di latifoglie. **Confondibilità:** può essere grossolanamente confusa con altre *Russula*, specialmente quelle appartenenti alla sezione Emeticinae non commestibili in quanto molto pepate o tossiche.



Russula cyanoxantha – colombina maggiore.

Cappello carnoso e compatto, sub globoso con sommità più o meno appiattita, infine espanso ed anche depresso, orlo a lungo involuto, cuticola asportabile fino a metà, brillante, da violetto a violetto bluastrò più o meno variegato di verde, grigio verde, screpolato verso l'orlo; lamelle adnate od un po' decorrenti, strette, fitte, lardacee, biancastre, a volte crema, anche macchiate di brunastro; gambo cilindraceo, rugoso, bianco o soffuso di rosa, a volte macchiato di bruno, ripieno, quindi cavernoso; carne compatta, quasi dura, bianca tranne che sotto la cuticola dove è color viola chiaro, sapore mite, odore poco definibile.

Osservazioni: cresce dall'estate all'autunno, è una specie ubiquitaria che cresce in boschi sia di conifere che di latifoglie. **Confondibilità:** può essere confusa con altre *Russula* dello stessa sezione quali *R. aeruginea*, *R. grisea* e *R. haeterophylla* comunque anch'esse commestibili.



Russula vesca – russula edule.

Cappello carnoso e sodo, sub globoso, quindi irregolarmente appianato, alla fine depresso, orlo assottigliato, unito, cuticola separabile per un breve tratto, presto asciutta e opaca, rosa, bruno vinosa, talora con zone più pallide, occasionalmente sfumata di verde grigio; lamelle vagamente decorrenti, fitte e relativamente strette, un po' lardacee in gioventù, biancastre, macchiate di ruggine ed infine gialle alla manipolazione; gambo sub cilindrico, più o meno progressivamente attenuato in basso, corrugato, biancastro, raramente sfumato di rosa, rugginoso in basso, pieno poi farcito con l'età; carne compatta, bianca, ingiallente alla corruzione e macchiata in parte di bruno, sapore dolce ed odore indistinto.

Osservazioni: cresce da maggio in avanti nei boschi di diversi generi di latifoglie e sotto conifere di montagna. **Confondibilità:** può essere grossolanamente confusa con altre *Russula* specialmente quelle appartenenti alla sezione Emeticinae non commestibili in quanto molto pepate.



Russula virescens – colombina verde, verdone.

Cappello carnoso, globoso, con sommità più o meno appiattita, alla fine moderatamente depresso, lobato, orlo assottigliato, cuticola separabile fino a metà, asciutta e opaca, pruinosa al centro, screpolata per l'intera superficie, verde pallido o nettamente verde, verde mandorla, verde glauco; lamelle attenuate o un po' arrotondate, piuttosto fitte, fragili, biancastre, poi crema, brunastre sull'orlo, intercalate da lamellule; gambo robusto, tozzo, cilindrico a volte irregolarmente ingrossato, corrugato, pruinoso, bianco, oca ruggine n punta, presto farcito sotto una corteccia rigida; carne compatta ma fragile, bianca, macchiata di oca o bruno ruggine, quasi inodore, sapore dolce in ogni sua parte. **Osservazioni:** cresce da fine primavera all'autunno nei boschi di latifoglie caldi e asciutti. **Confondibilità:** nonostante la notevole difformità è stata scambiata *A. phalloides* per *R. virescens* dando luogo ad avvelenamenti, alcuni con esito mortale.



Tricholoma columbetta – colombetta.

Cappello carnoso, prima campanulato convesso poi convesso, infine appianato con umbone più o meno pronunciato, orlo liscio, arrotondato, spesso lobato, fibrilloso, satinato, bianco latte con sfumature crema pallido specialmente al disco, chiazziato di rossastro con l'età; lamelle abbastanza fitte, smarginato uncinato, filo irregolare o seghettato, bianche, a volte sfumate di rosa o verde glauco, con lamellule di varia grandezza; gambo cilindraceo, fibrilloso talora ritorto, bianco, spesso con macchie bluastre verso la base; carne bianca, odore leggero farinaceo, sapore dolce come di nocciole.

Osservazioni: cresce dall'estate all'autunno nei boschi di latifoglie, raramente in boschi di conifere. **Confondibilità:** può essere confuso con altri *Tricholoma* bianchi quali *T. inamoenum* e *T. album* non commestibili per l'odore molto sgradevole.



Tricholoma georgii* o *Calocybe gambosa – prugnolo, fungo di S. Giorgio. Cappello da convesso ad appianato, con margine involuto, a volte ondulato, liscio, sericeo, opaco, bianco, bianco sporco o crema sporco, a volte macchiato di ocre, screpolato; lamelle adnate o smarginate, fitte, strette, da biancastre a crema pallido, filo ondulato, con colore; gambo cilindrico, quasi clavato o attenuato in basso, pruinoso o fibrilloso, pieno poi farcito, biancastro o crema sporco; carne spessa, dura, spugnosa, bianca, odore forte di farina, sapore dolce, farinoso.

Osservazioni: cresce dalla primavera nell'erba dei prati, nelle radure dei boschi di conifere o di latifoglie, in particolare vicino a Rosacee.

Confondibilità: può essere scambiato con *T goniospermum* anch'esso con forte odore di farina che però ha lamelle violette ed è anch'esso commestibile.



Tricholoma imbricatum – tricoloma embricato.

Cappello emisferico campanulato, poi convesso con ampio umbone ottuso, minutamente fibrilloso squamoso, opaco, asciutto, di colore bruno seppia, bruno scuro, bruno rossastro scuro, a volte più chiaro con orlo a lungo involuto; lamelle smarginato adnate o decorrenti con dentino, bianco crema poi beige rosate, tendono a macchiarsi di bruno, filo leggermente eroso; gambo cilindrico, rastremato alla base, biancastro crema pallido, con fibrille con colori al cappello che culminano verso l'apice, si macchia di bruno rossastro al tocco o per la vecchiaia, pieno, sodo poi midolloso; Carne abbastanza soda, bianca, appena brunastra sotto la cuticola, odore leggero di farina, sapore amarognolo.

Osservazioni: cresce da fine estate a tutto l'autunno simbiote tipico del pino, nelle pinete di montagna ed anche in quelle litoranee. **Confondibilità:** può essere confuso con altri *Tricholoma* dello stesso gruppo quali *T. vaccinum*, *T. pessundatum* non commestibili per il loro forte odore di cetriolo o di farina rancida.



Tricholoma portentosum – agarico portentoso.

Cappello convesso, campanulato con largo umbone ottuso, poi appianato, grigio ocraceo, grigio scuro, grigio ardesia, nerastro fuliginoso con sfumatura violacee o verdastre, a volte con margine giallo, cuticola fibrillosa, un po' vischiosa con l'umido, altrimenti sericea, margine prima flessuoso poi lobato; lamelle smarginate, poco fitte, abbastanza larghe, bianche poi grigio cenere con sfumature gialline, filo irregolare, a volte seghettato; gambo robusto, cilindrico o fusiforme, fibrilloso, biancastro, sempre sfumato in giallo specialmente verso l'alto, apice bianco, si macchia al tocco di giallo brunastro; carne soda nel cappello, fibrosa nel gambo, bianca, un po' giallastra nel gambo, grigiastria sotto la cuticola del cappello, odore e sapore farinosi, gradevoli. **Osservazioni:** cresce da fine estate a tutto l'autunno specialmente nei boschi di conifere ma anche in quelli di latifoglie. **Confondibilità:** a volte può essere confuso con *T. sejunctum* simile per colore e taglia ma non commestibile per il suo sapore molto amaro e da alcuni AA. ritenuto tossico.



Tricholoma terreum – moretta.

Cappello campanulato, conico poi appiattito spesso irregolare, con umbone ottuso, cuticola opaca, un po' lanosa feltrata all'inizio, poi con fini fibrille fitte, grigio fumo, bruno scuro o quasi nero, margine involuto per lungo tempo, spesso con orlo debordante; lamelle adnate od uncinatae, poco fitte, biancastre o grigio chiare, filo leggermente seghettato con l'età; gambo cilindrico, tozzo, pieno e fibroso, cavo con l'età, liscio, interamente bianco o con fibrille grigiastre; carne fibrosa, fragile, bianca, grigiastria sotto la cuticola, odore nullo sapore erbaceo o leggermente farinoso. **Osservazioni:** cresce dall'inizio dell'estate a tutto l'autunno nei boschi di conifere specialmente sotto pino o abete, in gruppi numerosi od in cerchi. **Confondibilità:** può essere confuso con altri *Tricholoma* appartenenti allo stesso gruppo quali *T. virgatum*, *T. sciodes*, *T. josserandii* tutti non commestibili o sospetti di tossicità, può anche essere scambiato con *T. pardinum* tossico.



Ptychoverpa bohemica – verpa.

Cappello cilindrico campanulato, convesso alla sommità, con venature sinuose profonde e ramificato congiunte che gli conferiscono un aspetto cerebriforme alveolato, completamente libero ai lati, saldato al gambo (dal quale si stacca con estrema facilità) solo alla sommità. Superficie un po' gibbosa nella parte inferiore, orlo ondulato che, negli esemplari più giovani, si chiude attorno al gambo, di colore nocciola con profilo delle venature brunastro, orlo biancastro come la parte inferiore; gambo cilindrico, talora ingrossato alla base, esternamente rugoso, gibboso verso il basso, internamente farcito da una sostanza stopposa che scompare con l'età lasciandolo cavo, di colore biancastro, leggermente ocraceo al tocco; carne molto fragile e di aspetto ceroso, bianca nel cappello, color nocciola chiaro nel gambo ma con tonalità fulve alla base, odore gradevole, sapore leggermente acidulo ma gradevole.

Osservazioni: cresce in primavera nei boschi di latifoglie ma anche nei giardini e nei cespugli. **Confondibilità:** può essere confusa, per la forma cerebriforme del cappello, con *G. esculenta* specie tossica od addirittura mortale.

Cenni di tossicologia e principali sindromi

SINDROMI A LUNGA LATENZA (dalle 6 alle 24 ore o più)

SINDROME FALLOIDEA

Amanita *phalloides*
 verna
 virosa

Lepiota *helveola*
 brunneoincarnata
 subincarnata

Galerina *marginata*
 unicolor
 sulcipes

Intossicazione estremamente grave

Sintomi: gastrointestinali (vomito incoercibile, diarrea profusa). Segue insufficienza epatica acuta che può portare fino al coma epatico.

Latenza: da 6 a 18 ore (fino a 24 ore).

SINDROME ORELLANICA

Cortinarius *orellanus*
 speciosissimus
 splendens

Intossicazione estremamente grave

Sintomi: gastrointestinali (vomito, diarrea) a cui segue una improvvisa e grave insufficienza renale che può portare fino al coma uremico.

Latenza: da 4 a 36 ore (48 ore ed in alcuni casi anche fino a 20 giorni).

SINDROME GIROMITRICA

Gyromitra *esculenta*
 infula
 gigas

Helvella *lacunosa*
 elastica
 crispa

Intossicazione estremamente grave

Sintomi: gastrointestinali (nausea, vomito, talora diarrea), lesioni epatiche con ittero, disturbi nervosi a cui segue uno stato di prostrazione che può portare al collasso cardiocircolatorio ed al coma.

Latenza: da 6 a 12 ore (anche fino a 48 ore).

SINDROMI A BREVE LATENZA (da 1 a 6 ore circa)

SINDROME PAXILLICA

Paxillus *involutus*
filamentosus

Intossicazione grave

Sintomi: gastrointestinali (vomito, diarrea, coliche addominali) con squilibrio idroelettrolitico, disturbi cardiocircolatori (tachicardia e prostrazione, shock fino a perdita della coscienza).

Latenza: da 1 a 3 ore (o più, in caso di ingestioni pregresse più o meno lontane nel tempo).

SINDROME PANTERINICA

Amanita *pantherina*
muscaria

Intossicazione di media gravità

Sintomi: gastrointestinali (vomito e/o diarrea, dolori gastrointestinali), nervosi a componente psichica: eccitazione psicomotoria, vertigini, ebbrezza, eccessi di collera, ansietà, depressione, allucinazioni visive, stato confusionale, sopore profondo.

Latenza: da 30 minuti a 4 ore (a volte già sul finire del pasto).

SINDROME MUSCARINICA

Clitocybe *dealbata*
 rivulosa
 cerussata
 candicans

Inocybe *fastigiata*
 geophylla
 patouillardii

Intossicazione di media gravità

Sintomi: gastrointestinali (vomito e/o diarrea, dolori addominali più o meno intensi), nervosi di tipo parasimpaticomimetico (miosi, sudorazione abbondante, lacrimazione, bradicardia, ipotensione), più raramente neurosensoriali (tremori, carmpi, parestesie, disturbi visivi).

Latenza: da 30 minuti a 4 ore (a volte già sul finire del pasto).

Psilocybe *semilanceata*
 cyanescens

Panaeolus *subbalteatus*
 ater
 sphinctrinus
 semiovatus

Mycena *pura s.l.*

Intossicazione di media gravità

Sintomi: gastrointestinali (nausea, vomito dolori gastrointestinali), neurovegetativi con cefalea, vertigini, bradicardia, perdita dell'equilibrio, turbe neuropsichiche con depressione, euforia, angoscia, allucinazioni visive.

Latenza: da 15/30 minuti a 2 ore.

SINDROME ACRORESINOIDE O GASTROINTESTINALE

Entoloma *sinuatum*

Tricholoma *pardinum*
groanense

Omphalotus *olearius*

Boletus *satanas*
purpureus s.l.
rodoxanthus

Hypholoma *fasciculare*
sublateritium

Macrolepiota *venenata*

Lactarius *torminosus*
vellereus
piperatus

Russula *emetica s.l.*

Agaricus *xanthodermus s.l.*

Ramaria *pallida*
formosa

Intossicazione di media gravità

Sintomi: gastrointestinali con cefalea, vertigini, brividi e prostrazione, si possono talvolta sovrapporre disturbi di tipo neurotossico.

Latenza: da 15 minuti a 5 ore (a volte già sul finire del pasto oppure anche da 8 a 15 ore).

SINDROME COPRINICA

Coprinus *atramentarius s.l.*

Intossicazione leggera

Sintomi: cardiovascolari accompagnati da vampi di calore, tachicardia, ipotensione e cefalea provocati da contemporanea assunzione di sostanze alcoliche.

Latenza: da 10 minuti a 3/24 ore.

Nota: non associare il consumo di questo fungo a sostanze alcoliche.

Legislazione

LEGGE 23 AGOSTO 1993, n. 352 (G.U. n. 215 del 13/09/1993)

NORME QUADRO IN MATERIA DI RACCOLTA E COMMERCIALIZZAZIONE DEI FUNGHI EPIGEI FRESCHI E CONSERVATI.

LA CAMERA DEI DEPUTATI ED IL SENATO DELLA REPUBBLICA HANNO APPROVATO;

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

PROMULGA

La seguente legge:

CAPO I RACCOLTA DEI FUNGHI

Art. 1

1. Le regioni, ai sensi dell'art. 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 di uso civico e di proprietà collettive, nonché i soci di cooperative agricoloforestali.

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'art. 4, commi 1 e 2.
2. Le regioni, su richiesta dei soggetti di cui all'art. 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, sentite le province, i comuni e le comunità montane, determinano la quantità massima per persona, complessiva ovvero relativa a singole specie o varietà, della raccolta giornaliera 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. È 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. È vietato in ogni caso l'uso di contenitori di plastica.
5. È vietata la raccolta e l'asportazione, anche a fini di commercio, della cortice superficiale del terreno, salvo che per le opere di regolamentazione delle acque, per la manutenzione ordinaria e straordinaria delle strade e dei passaggi e per le pratiche colturali, 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:

- a) nelle riserve naturali integrali;
- b) nelle aree ricadenti in parchi nazionali, in riserve naturali e in parchi naturali regionali, individuate dai relativi organismi di gestione;
- c) nelle aree specificamente interdette dall'autorità forestale competente per motivi silvo-colturali;
- d) 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

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 dipendente, 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

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'art. 138 del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza, approvato con regio decreto 18 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'art. 2.
2. È fatta salva l'applicazione delle vigenti norme penali qualora le violazioni alle disposizioni contenute nel presente capo costituiscano reato.

Capo II commercializzazione dei funghi

Art. 14.

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

1. È 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

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. È obbligatoria nell'etichettatura dei funghi secchi la dizione: "contenuto conforme alla legge".
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

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 o associati che svolgono attività di preparazione o di confezionamento di funghi secchi o conservati indicano nella richiesta di autorizzazione, di cui all'art. 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

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) 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'art. 11 della legge 11 giugno 1971, n. 426.
2. È consentita la vendita dei funghi secchi sminuzzati purchè rispondenti alle caratteristiche di cui all'art. 17, comma 5.

Art. 20

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 (più o meno) 2 m/m.

Art. 21

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'art. 8 della legge 30 aprile 1962, n. 283, come sostituito dall'art. 5 della legge 26 febbraio 1963, n. 441, e dell'art. 5 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109.

Art. 22

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'art. 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. È fatta salva l'applicazione delle vigenti norme penali qualora le violazioni delle disposizioni contenute nel presente capo costituiscano reato. La presente legge, munita del sigillo dello stato, sarà inserita nella raccolta ufficiale degli atti normativi della repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarla e di farla osservare come legge dello stato.

DATA A ROMA, ADDÌ 23 AGOSTO 1993

SCALFARO

CIAMPI, PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI

VISTO, IL GUARDASIGILLI: CONSO

D.P.R. 376/95

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 in 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, di concerto con i 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 e' 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, e' 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 e' consentita, previa certificazione di avvenuto controllo da parte dell'Azienda USL, secondo le modalit  previste dalle autorit  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. E' 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 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 sanit  che provvede alla pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica.
3. E' consentita la commercializzazione di altre specie di funghi freschi spontanei e coltivati provenienti da altri Paesi purch  riconosciute commestibili dalla competente autorit  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 umidit  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 cornucupioides*;
- 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 curabilità 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 micetofilidi, 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.

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. 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), 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 e' 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 pre-imballaggi 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. E' 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.

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, e' 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 e' consentita l'utilizzazione di etichette ed 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. E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di 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

SCOGNAMIGLIO 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 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* varieta' *lutescens* e *muscigenus*);
- 22) *Clitocybe geotropa*;
- 23) *Clitocybe gigantea*;
- 24) *Craterellus cornucopioides*;
- 25) *Hydium 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*.

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 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* varieta' *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*.

LEGGE REGIONALE 2 aprile 1996, n. 6

DISCIPLINA DELLA RACCOLTA E DELLA COMMERCIALIZZAZIONE DEI FUNGHI EPIGEI SPONTANEI NEL TERRITORIO REGIONALE. APPLICAZIONE DELLA LEGGE 352 DEL 23 AGOSTO 1993 Testo coordinato con le modifiche apportate da:

L.R. 13 novembre 2001 n. 38

(1)

Titolo I FINALITA'

Art. 1

Finalità

1. La Regione, nel rispetto dei principi fondamentali stabiliti dalla Legge 23 agosto 1993 n. 352 e successive modifiche ed integrazioni, dalla Legge 31 gennaio 1994, n. 97 e dalla Legge 6 dicembre 1991, n. 394, disciplina con la presente legge la raccolta e la commercializzazione dei funghi epigei spontanei in considerazione della loro importanza come componenti insostituibili ed equilibratori degli ecosistemi e della loro rilevanza, per le specie commestibili, per l'economia delle zone montane.

Titolo II RACCOLTA DEI FUNGHI

Capo I

Principi generali

Art. 2

Definizioni

1. Ai sensi del presente titolo si intendono:

- a) per " Enti competenti ", gli Enti che esercitano le funzioni amministrative in materia di raccolta di funghi epigei spontanei ai sensi dell'art. 3;
- b) per " raccolta ", quando non diversamente specificato la raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili;

- c) per " territorio montano ", quello compreso nelle Comunità montane istituite ai sensi della L.R. 5 gennaio 1993, n. 1 e successive modifiche e integrazioni.

Art. 3

Esercizio delle funzioni amministrative

1. Le funzioni amministrative in materia di raccolta di funghi epigei spontanei sono delegate alle Comunità montane per i territori montani, alle Province per i territori non montani e ai rispettivi Enti di gestione per i territori istituiti a parco.
2. Le funzioni amministrative di cui al presente titolo sono esercitate nell'ambito dei criteri di indirizzo e coordinamento adottati con direttiva vincolante da parte della Giunta regionale, ai sensi dell'art. 35 della L.R. 27 febbraio 1984, n. 6.
3. In caso di inerzia degli Enti delegati, la Giunta regionale, previa diffida, interviene in via sostitutiva.
4. Gli Enti competenti provvedono a programmare ed attuare interventi di valorizzazione del patrimonio boschivo finalizzati al mantenimento dell'equilibrio ecologico ed iniziative di educazione ambientale e micologica rivolte ai raccoglitori.
5. Nell'esercizio delle funzioni delegate, gli Enti competenti assicurano la partecipazione delle espressioni della società civile. A tal fine promuovono, almeno una volta all'anno, in merito agli indirizzi e ai programmi della loro attività, la consultazione delle organizzazioni sindacali e professionali maggiormente rappresentative e delle associazioni ambientaliste, naturalistiche e micologiche che ne facciano richiesta.

Capo II

Autorizzazione e limiti alla raccolta

Art. 4

Autorizzazione alla raccolta

1. La raccolta può essere effettuata, nei boschi e nei terreni non coltivati esenti da divieti, da chiunque abbia titolo o ne abbia ottenuto l'autorizzazione.

2. L'autorizzazione alla raccolta avviene da parte degli Enti competenti con il rilascio di apposito tesserino, conforme al modello assunto dalla Regione. Gli Enti sopracitati si potranno avvalere ai fini del rilascio della collaborazione dei Comuni e, previa stipula di apposita convenzione, dei pubblici esercizi operanti nel territorio regionale.
3. Gli Enti competenti nell'ambito di una stessa Provincia e di Province confinanti possono definire reciproci accordi finalizzati ad unificare le autorizzazioni alla raccolta relativamente al territorio di rispettiva competenza.
4. Ai minori di anni quattordici è consentita la raccolta purchè accompagnati da persona munita di autorizzazione. I funghi raccolti dal minore concorrono a formare il quantitativo giornaliero personale di raccolta consentito.
5. Gli Enti competenti, in riferimento alle esigenze di conservazione ed equilibrio dell'ecosistema forestale, e sentiti i soggetti di cui al comma 5 dell'art. 3, determinano il numero di autorizzazioni da rilasciarsi anno per anno.
6. L'autorizzazione è valida nei territori di rispettiva pertinenza degli Enti competenti.
7. L'autorizzazione può essere rilasciata per i seguenti periodi:
 - a) giornaliero;
 - b) settimanale;
 - c) mensile;
 - d) semestrale.

I costi del rilascio dell'autorizzazione sono determinati annualmente dagli Enti competenti.

8. Gli Enti competenti, tenuto conto delle consuetudini e delle tradizioni locali, stabiliscono modalità e condizioni del rilascio ai residenti nei comuni montani di un'autorizzazione alla raccolta con validità annuale. Ai residenti nei comuni montani, aventi almeno il trenta per cento del territorio istituito a parco, è rilasciata a richiesta un'unica autorizzazione annuale valida sia nel territorio del parco sia in quello della comunità montana su cui il comune medesimo insiste, secondo modalità e condizioni stabilite in accordo tra gli Enti competenti.

Art. 5

Limiti alla raccolta

1. La quantità massima della raccolta giornaliera per persona è fissata in Kg. 3, di cui non più di 1 Kg. delle specie *Amanita caesarea* (Ovulo buono) e *Calocybe gambosa* (Prugnolo); se la raccolta consiste in un unico esemplare o in un solo cespo di funghi concresciuti detto limite può essere superato.
2. Per ragioni di carattere ecologico e sanitario è vietata la raccolta dell'*Amanita caesarea* (Ovulo buono) allo stato di ovulo chiuso.
3. E' vietata altresì la raccolta di esemplari di *Boletus edulis* (Porcino) e relativo gruppo con diametro del cappello inferiore a cm. 3 e di esemplari di *Calocybe gambosa* (Prugnolo) e *Cantharellus cibarius* (Gallinaccio) con diametro del cappello inferiore a cm. 2.
4. 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.
5. In presenza di particolari condizioni climatiche stagionali e di nascita fungina, gli Enti competenti possono fissare quantitativi di raccolta inferiori a quelli stabiliti nella presente legge.

Art. 6

Modalità della raccolta

1. La raccolta è consentita nei giorni di martedì giovedì sabato e domenica nelle ore diurne, da un'ora prima della levata del sole a un'ora dopo il tramonto. Queste limitazioni non si applicano ai soggetti di cui all'art. 5, comma 4, e all'art. 10, limitatamente alla raccolta effettuata negli ambiti ivi considerati.
2. Nei territori montani gli Enti competenti possono autorizzare, ai residenti, la raccolta anche in un giorno ulteriore.
3. La raccolta deve avvenire cogliendo esemplari interi e completi di tutte le parti necessarie alla determinazione della specie, procedendo in luogo ad una sommaria pulizia degli stessi.
4. E' vietata la raccolta mediante l'uso di rastrelli, uncini o altri mezzi che possono danneggiare lo strato humifero del terreno, il micelio fungino o l'apparato radicale delle piante.
5. E' vietata la raccolta di funghi decomposti anche parzialmente, nonché il danneggiamento o la distruzione volontaria dei funghi epigei spontanei di qualsiasi specie.
6. I funghi raccolti devono essere riposti in contenitori rigidi ed aerati.

Art. 7

Raccolta nelle aree protette

1. La raccolta è vietata nelle riserve naturali regionali e nelle aree classificate come " Zona A - Zona di protezione integrale " dei parchi regionali.
2. Il Regolamento del parco, nel rispetto dei principi stabiliti dalla presente legge, può vietare o introdurre limiti più restrittivi alla raccolta nelle altre zone a parco.
3. Nelle more dell'approvazione del Regolamento gli Enti di gestione dei parchi regionali sono autorizzati a dotarsi di una disciplina provvisoria, secondo i principi di cui al comma 2.
4. La raccolta è altresì vietata nelle aree ricadenti in parchi nazionali ed in riserve naturali statali, salve diverse disposizioni dei competenti organismi di gestione.

Art. 8

Divieti alla raccolta

1. Gli Enti competenti, anche su parere o richiesta delle associazioni micologiche e di istituti universitari, scientifici e di ricerca, possono interdire la raccolta:
 - a) in zone determinate per motivi silvocolturali e nei castagneti da frutto in coincidenza con le operazioni di raccolta delle castagne;
 - b) per periodi definiti e consecutivi, in zone determinate, al fine di garantire la capacità di rigenerazione dell'ecosistema.
2. La Regione, anche su parere o richiesta degli Enti competenti, delle associazioni micologiche e di istituti universitari, scientifici e di ricerca, può:
 - a) interdire la raccolta in aree di particolare valore naturalistico e scientifico;
 - b) interdire la raccolta di singole specie di funghi epigei in significativa rarefazione o in pericolo di estinzione.

Capo III

Deroghe e raccolta a fini economici

Art. 9

Raccolta nei territori montani

1. Nei territori montani, al fine di regolamentare la raccolta in rapporto alle tradizioni, alle consuetudini e alle caratteristiche dell'economia locale e per il mantenimento dell'equilibrio dell'ecosistema, gli Enti competenti individuano:
 - a) le aree da riservare alla raccolta a fini economici;
 - b) le aree ove è consentita la raccolta a tutte le persone autorizzate e, all'interno di queste, le zone ove ai residenti è permessa la raccolta in deroga ai limiti quantitativi di legge, e comunque non oltre i 5 Kg. giornalieri di funghi per persona.
2. Gli Enti competenti individuano inoltre aree di limitata dimensione, denominate aree osservatorio, rappresentative della micoflora del territorio, su cui interdire la raccolta per periodi temporanei non inferiori a tre anni, da destinare all'osservazione scientifica e alla promozione della conoscenza delle specie micologiche. Tali aree sono individuate in terreni del demanio pubblico e, previa convenzione, anche in quelli di proprietà privata, singola ed associata, e in quelli soggetti ad uso civico.
3. I fondi appartenenti o gestiti da cooperative agricole forestali, consorzi costituiti ai sensi dell'art. 8 della L.R. 4 settembre 1981, n. 30, proprietà collettive quali comunali, comunelli e altre forme similari o soggetti ad uso civico legalmente riconosciuto sono inseriti, a richiesta degli interessati, nelle aree di cui alla lettera a) del comma 1. La richiesta è corredata da un piano di conduzione silvocolturale dei terreni per garantire il mantenimento delle condizioni di equilibrio morfologico e idrogeologico e la capacità di autorigenerazione dell'ecosistema.
4. I terreni del demanio pubblico, se non diversamente regolamentati, sono inseriti nelle aree di cui alla lettera b) del comma 1.
5. Nel procedimento di individuazione delle aree di cui alla lettera b) del comma 1 gli Enti competenti possono promuovere la stipulazione di accordi e convenzioni con i soggetti titolari di proprietà privata, singola e associata, di uso civico e di proprietà

collettive al fine di consentire la libera raccolta, in dette proprietà, a tutte le persone autorizzate ai sensi dell'art. 4.

Art. 10

Agevolazioni

1. Coltivatori diretti, soci dipendenti di cooperative agricolo-forestali, utenti di beni di uso civico e proprietà collettive quali comunali, comunelli e le altre forme similari, nonché i soggetti che abbiano la proprietà o a qualunque titolo in gestione propria l'uso dei boschi hanno diritto, a richiesta, di ricevere gratuitamente dall'Ente competente, che si potrà avvalere a tal fine della collaborazione dei Comuni, un tesserino di riconoscimento, conforme al modello assunto dalla Regione, per la raccolta entro i terreni condotti. Il tesserino viene rilasciato anche ai componenti il nucleo familiare e ai dipendenti regolarmente assunti per la conduzione del fondo.

Art. 11

Raccolta a fini economici

1. Nei fondi appartenenti ai soggetti collettivi di cui al comma 3 dell'art. 9 resi identificabili da apposita tabellazione, la raccolta è riservata in via esclusiva e senza limitazioni né quantitative né temporali agli aventi diritto limitatamente alle specie fungine di cui all'allegato 1.
2. Gli Enti competenti possono stipulare convenzioni con i soggetti collettivi di cui al comma 1 per definire condizioni e modalità di accesso nelle aree tabellate a tutte le persone autorizzate ai sensi dell'art. 4.
3. I coltivatori diretti e i conduttori, a qualsiasi titolo, di terreni boscati, ancorché inseriti nelle aree di cui alla lettera b) del comma 1 dell'art. 9, possono essere autorizzati dagli Enti competenti a riservarsi la raccolta in via esclusiva, senza limitazioni né temporali né quantitative, previa apposizione di apposite tabelle ai margini dei propri fondi e presentazione di un piano di conduzione silvoculturale dei terreni per garantire il mantenimento delle condizioni di equilibrio morfologico e idrogeologico e la capacità di autorigenerazione dell'ecosistema. Nei fondi tabellati la raccolta può essere esercitata senza limitazioni anche dai componenti il nucleo familiare e dai dipendenti regolarmente assunti per la conduzione del fondo.

4. Non è ammessa alcuna forma, comunque denominata, di cessione o affitto del terreno tabellato.
5. Nelle aree tabellate è sempre consentito il transito su sentieri, percorsi pedonali o carrabili su cui insistano comprovati diritti di passaggio.
6. Forma e tipologie delle tabelle di cui alla presente legge sono definite con direttiva regionale vincolante ai sensi dell'art. 3, comma 2.

Art. 12

Autorizzazione alla raccolta in deroga per iniziative scientifiche

1. Con provvedimento regionale possono essere rilasciate autorizzazioni speciali alla raccolta di qualsiasi specie fungina per comprovati motivi di ricerca scientifica o in occasione di mostre, seminari ed altre manifestazioni aventi carattere scientifico.
2. Il provvedimento, in relazione al carattere ed alla rilevanza dell'iniziativa scientifica, determina il periodo di validità dell'autorizzazione, le persone autorizzate, le specie fungine oggetto di raccolta ed i relativi quantitativi.

Capo IV Sanzioni

Art. 13 (modificati commi 1,2,3,4 e 5 da art. 2 L.R. 13 novembre 2001 n. 38) (2)

Fattispecie sanzionatorie

1. Nelle fattispecie seguenti le sanzioni pecuniarie sono così determinate:
 - a) esercizio della raccolta senza autorizzazione o con autorizzazione scaduta: da 25 Euro a 154 Euro, oltre al pagamento dell'autorizzazione giornaliera;
 - b) esercizio della raccolta in zone al di fuori dei limiti di validità territoriale dell'autorizzazione: da 6 Euro a 30 Euro, oltre al pagamento dell'autorizzazione valida per la zona;
 - c) mancato porto dell'autorizzazione: da 6 Euro a 15 Euro purché venga esibita l'autorizzazione valida entro dieci giorni dalla contestazione;

- d) uso di autorizzazione altrui, di autorizzazione contraffatta od alterata: da 51 Euro a 309 Euro, salve le sanzioni stabilite in materia dalle leggi penali;
 - e). raccolta effettuata oltre i limiti massimi di quantità consentiti per persona fino a Kg. 1 di eccedenza: da 6 Euro a 30 Euro;
 - f) raccolta effettuata oltre i limiti massimi di quantità consentiti per persona con eccedenza superiore a Kg. 1: da 25 Euro a 154 Euro;
 - g) raccolta dell'*Amanita caesarea* (Ovulo buono) allo stato di ovulo chiuso, di esemplari di *Boletus edulis* (Porcino) e relativo gruppo con diametro del cappello inferiore a cm. 3 e di esemplari di *Calocybe gambosa* (Prugnolo) e *Cantharellus cibarius* (Gallinaccio) con diametro del cappello inferiore a cm. 2: da 12 Euro a 77 Euro;
 - h) esercizio della raccolta in giardini o terreni adiacenti ad immobili di altrui proprietà ed a questi pertinenti: da 6 Euro a 30 Euro.
2. Ogni violazione delle disposizioni relative alle modalità di esercizio della raccolta stabilite nell'art. 6 comporta l'irrogazione di una sanzione pecuniaria da 51 Euro a 309 Euro.
 3. L'esercizio della raccolta nelle riserve naturali regionali e nelle zone di protezione integrale - Zona A - e nelle altre zone interdette dei parchi regionali comporta l'applicazione di una sanzione pecuniaria da 51 Euro a 309 Euro, salve le sanzioni più severe eventualmente stabilite dalla normativa in materia di aree protette.
 4. La violazione dei divieti alla raccolta emanati dalla Regione o dagli Enti competenti ai sensi degli artt. 8 e 9 comporta l'applicazione di una sanzione pecuniaria da 25 Euro a 154 Euro.
 5. La tabellazione di terreno in assenza di regolare autorizzazione, la mancata o carente applicazione del piano di conduzione di cui al comma 3 dell'art. 11, la cessione o l'affitto comunque denominati del terreno tabellato ed il mancato rispetto delle altre disposizioni eventualmente contenute nell'autorizzazione rilasciata comporta l'irrogazione di una sanzione amministrativa da 309 Euro a 619 Euro.

Art. 14

Procedure per l'irrogazione delle sanzioni amministrative

1. Le sanzioni sono irrogate dall'Ente competente per il territorio ove l'illecito è stato commesso.
2. Il compimento di qualunque illecito amministrativo comporta la confisca dei funghi raccolti, fatta salva la possibilità di dimostrarne la legittima provenienza.
3. L'autorizzazione viene ritirata in conseguenza delle seguenti violazioni:
 - a) raccolta effettuata oltre i limiti massimi di quantità consentiti per persona con eccedenza superiore a Kg. 1;
 - b) violazione delle disposizioni relative alle modalità di esercizio della raccolta stabilite nell'art. 6;
 - c) esercizio della raccolta nelle riserve naturali regionali, nelle zone di protezione integrale - Zona A - e nelle altre zone interdette dei parchi regionali.
4. La mancata o carente applicazione del piano di conduzione di cui al comma 3 dell'art. 11, la cessione o l'affitto comunque denominati del terreno tabellato ed il mancato rispetto delle altre disposizioni eventualmente contenute nell'autorizzazione alla tabellazione comporta la revoca dell'autorizzazione medesima.
5. Per quanto non espressamente previsto si applicano le norme di cui alla Legge 24 novembre 1981, n. 689 e alla L.R. 28 aprile 1984, n. 21.

Titolo III

COMMERCIALIZZAZIONE DEI FUNGHI

Capo I

Lavorazione e vendita dei funghi

Art. 15

Vendita di funghi freschi spontanei

1. Il titolare di autorizzazione per il commercio, rilasciata ai sensi della Legge 11 giugno 1971, n. 426 o della Legge 28 marzo 1991, n. 112 limitatamente alle vendite svolte nelle apposite aree date in concessione, per la tabella merceologica VI, indicata dal DM 4 agosto 1988, n. 375 che intenda effettuare la vendita di funghi

freschi spontanei, deve richiedere l'autorizzazione al Sindaco del comune in cui ha sede l'attività.

2. L'autorizzazione comunale, anche limitata a singole specie, è rilasciata ai soggetti riconosciuti idonei dal Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda-USL alla identificazione delle specie fungine commercializzate che possiedano adeguata conoscenza dei rischi connessi. La Giunta regionale con proprio atto determina le modalità con cui si procede al riconoscimento dell'idoneità di cui sopra, prevedendo modalità semplificate nei confronti di coloro che esercitano l'attività di commercializzazione alla data di entrata in vigore della presente legge.
3. Alla vendita dei funghi freschi spontanei può essere adibito un institore o un preposto in possesso dell'idoneità di cui al comma 2; in questo caso, alla domanda di richiesta di autorizzazione, dovrà essere allegata la dichiarazione con firma autenticata di chi assume l'incarico di vendita.

Art. 16

Vendita di funghi freschi coltivati

1. I funghi freschi coltivati possono essere venduti dai titolari di licenza di commercio per prodotti ortofrutticoli senza specifica autorizzazione.

Art. 17

Certificazione sanitaria

1. Fatte salve le disposizioni di cui all'art. 4 del d.P.R. 14 luglio 1995, n. 376, è consentito somministrare o commercializzare funghi freschi spontanei destinati al dettaglio di cui all'allegato 1 della presente legge, previa certificazione di avvenuto controllo da parte del Dipartimento Prevenzione delle Aziende-USL, secondo le modalità indicate nei commi successivi.
2. La certificazione onerosa deve indicare:
 - a) il quantitativo in peso, il genere e la specie dei funghi;
 - b) eventuali istruzioni per il consumo;
 - c) la data della visita di controllo sanitario;
 - d) la firma e il timbro dell'addetto alla autorizzazione. Ogni confezione deve contenere una sola specie fungina.
3. L'etichetta di certificazione va apposta su ogni confezione e deve accompagnare il prodotto in tutte le fasi della commercializzazione.

4. I funghi debbono essere presentati al controllo a singolo strato suddivisi per specie e in appositi imballaggi da destinare alla vendita. I funghi devono essere freschi, interi ed in buono stato di conservazione, puliti da terriccio e corpi estranei.
5. Con apposito provvedimento consiliare potrà essere integrato l'allegato 1 della presente legge e modificate le modalità di controllo indicate.
6. Le disposizioni di cui ai commi 2, 3 e 4 non si applicano al controllo di partite fungine destinate all'autoconsumo.

Art. 18

Requisiti per la vendita dei funghi secchi e conservati

1. La vendita di funghi secchi di cui all'art. 5 del DPR 376/95, di funghi conservati di cui all'allegato II del medesimo DPR e di funghi porcini secchi sfusi può essere esercitata dai titolari di autorizzazione per il commercio rilasciata ai sensi della Legge 426/71 o della Legge 112/91, limitatamente alle vendite svolte nelle apposite aree date in concessione, per le tabelle merceologiche I e VI indicate dal DM 4 agosto 1988, n. 375.
2. La vendita dei funghi porcini secchi sfusi è subordinata al rilascio dell'autorizzazione comunale di cui all'art. 15 della presente legge.
3. I funghi secchi posti in commercio devono possedere i requisiti prescritti dall'art. 5 del DPR n. 376/1995 ed essere confezionati secondo le modalità prescritte dall'art. 6 del citato DPR.

Art. 19

Trattamento ed etichettatura dei funghi conservati

1. I funghi conservati sotto olio, sotto aceto, in salamoia, al naturale, sotto vuoto, congelati o surgelati, o altrimenti preparati di cui è ammessa la commercializzazione, ferme restando le previsioni di cui alla Legge 30 aprile 1962, n. 283, devono possedere i requisiti prescritti dagli artt. 9 e 10 del DPR 376/'95 e ne è ammessa la commercializzazione per le sole specie comprese nell'allegato II del DPR 376/'95.

Capo II Sanzioni

Art. 20 (modificati commi 1 e 2 da art. 2 L.R. 13 novembre 2001 n. 38) (3)

Sanzioni

1. La violazione delle norme di cui al presente titolo comporta l'applicazione della sanzione del pagamento di una somma da 258 Euro a 1.032 Euro.
2. La violazione delle disposizioni di cui al comma 2 dell'art. 6 del DPR n. 376/1995 è punita con la sanzione amministrativa del pagamento di una somma da 258 Euro a 516 Euro.
3. La violazione della norma di cui al comma 1 dell'art. 17 prevede anche il sequestro del prodotto privo di certificazione di scorta.

Titolo IV VIGILANZA, PREVENZIONE E CONTROLLO

Art. 21

Vigilanza

1. Gli Enti competenti organizzano e coordinano l'attività di vigilanza sull'applicazione della presente legge predisponendo uno specifico programma di attività.
2. La vigilanza sull'applicazione della presente legge 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 delle Aziende Unità sanitarie locali, alle Guardie giurate nominate dagli Enti competenti e dalle associazioni di protezione ambientale in possesso dell'approvazione prefettizia, alle guardie ecologiche volontarie di cui alla L.R. 3 luglio 1989, n. 23, nonché alle guardie giurate campestri e agli agenti di custodia dei Consorzi forestali e delle aziende speciali.
3. La vigilanza è altresì esercitata dai dipendenti della Regione Emilia-Romagna, delle Comunità montane, delle Province, dei Comuni e dei Consorzi di gestione dei parchi regionali cui il rispettivo ordinamento conferisce la qualifica di agente di Polizia giudiziaria.

Art. 22

Compiti di prevenzione e controllo

1. Le Aziende USL, tramite i Dipartimenti di prevenzione, esercitano le funzioni di informazione, identificazione e controllo dei funghi per prevenire fenomeni di intossicazione. A tale scopo ciascuna Azienda USL istituisce l'Ispettorato micologico. Le Aziende USL di Bologna Nord, Bologna Sud e Città di Bologna possono istituire Ispettorati micologici comuni.
2. Le Aziende USL sentiti gli Enti competenti organizzano l'attività degli Ispettorati micologici assicurando le funzioni certificative per il commercio e quelle di riconoscimento delle specie per l'autoconsumo, secondo le esigenze che si manifestano nelle diverse realtà territoriali. A tale scopo le Aziende USL individuano il personale da adibire ai compiti indicati tra quello dipendente con idonea esperienza e/o formazione.
3. Gli Ispettorati micologici assolvono inoltre i compiti di supporto tecnico agli ospedali in caso di intossicazione, alla Regione e agli Enti competenti per lo svolgimento di attività formative ed informative ed agli organi di vigilanza.
4. L'Agenzia Regionale per la Prevenzione e l'Ambiente dell'Emilia-Romagna assicura l'attività di supporto tecnico e strumentale agli Ispettorati micologici ed agli ospedali.
5. Le Aziende USL possono avvalersi delle associazioni micologiche tramite apposita convenzione per lo svolgimento delle funzioni di riconoscimento dei funghi di cui al comma 2 e per altre attività.
6. La Regione, nell'ambito dei programmi destinati alla formazione professionale, promuove corsi per il personale degli Ispettorati micologici.

Titolo V

NORME PROMOZIONALI E FINANZIARIE

Art. 23

Attività educative e promozionali

1. La Regione Emilia-Romagna, nell'ambito delle iniziative volte a diffondere la migliore conoscenza del patrimonio naturale regionale, attua e promuove studi e ricerche sulla micoflora e sulla sua conservazione.

2. La Regione Emilia-Romagna e gli Enti competenti, anche con la collaborazione delle associazioni micologiche, organizzano corsi ed iniziative di educazione e informazione, in particolare nel periodo di raccolta, per diffondere la conoscenza delle principali specie fungine e della loro importanza quali componenti degli ecosistemi, ed allo scopo inoltre di prevenire casi di intossicazione alimentare e pubblicizzare i limiti ed i divieti posti dalla normativa vigente.

Art. 24

Norma finanziaria

1. Agli oneri derivanti dall'attuazione dell'art. 23, la Regione fa fronte tramite il cap. 38050 - Fondo regionale per la conservazione della natura - del bilancio di spesa regionale, che sarà dotato della necessaria disponibilità in sede di approvazione della legge finanziaria regionale a norma dell'art. 13 bis della L.R. 6 luglio 1977, n. 31.

Titolo VI

DISPOSIZIONI FINALI

Art. 25

Abrogazioni

1. Sono abrogati la lett. a) del primo comma e l'intero secondo comma dell'art. 10 della L.R. 24 gennaio 1977, n. 2.

Allegati:
FUNGHI SPONTANEI

<i>Nome specie</i>	<i>Nome volgare</i>
<i>Agaricus arvensis</i>	Prataiolo maggiore
<i>Agaricus bisporus</i>	Prataiolo coltivato, champignon
<i>Agaricus bitorquis</i>	Prataiolo dal doppio anello
<i>Agaricus campestris</i>	Prataiolo
<i>Amanita caesarea</i>	Ovulo buono
<i>Armillaria mellea</i>	Chiodino, famigliola buona
<i>Armillaria tabescens</i>	Chiodino senza anello
<i>Auricularia auricula-judae</i>	Orecchio di Giuda
<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo	Porcino
<i>Boletus granulatus</i>	Pinarolo
<i>Boletus impolitus</i>	Boleto
<i>Boletus luteus</i>	Boleto giallo

<i>Boletus regius</i>	Boleto reale
<i>Cantharellus (cibarius, lutescens, tubaeformis)</i>	Gallinaccio, finferlo, galletto
<i>Clitocybe geotropa</i>	Agarico geotropo
<i>Clitocybe gigantea</i>	Agarico gigante
<i>Cortinarius praestans</i>	Cortinario maggiore, occhio di bue
<i>Craterellus cornucopioides</i>	Trombetta dei morti
<i>Hydnum repandum</i>	Steccherino dorato, dentino
<i>Lactarius deliciosus</i> e relativo gruppo	Lattario delizioso, sanguinello
<i>Leccinum (tutte le specie)</i>	Porcinello
<i>Macrolepiota procera</i>	Mazza di tamburo
<i>Marasmius oreades</i>	Gambe secche
<i>Morchella (tutte le specie)</i>	Spugnola

<i>Pleurotus cornucopiae</i>	Pleuroto dell'abbondanza
<i>Pleurotus eryngii</i>	Fungo della ferula, carboncello
<i>Pleurotus ostreatus</i>	Gelone, orecchione
<i>Agrocybe cylindracea</i>	Piopparello
<i>Pholiota mutabilis</i>	Agarico mutevole
<i>Russula aurata</i>	Colombina dorata
<i>Russula cyanoxantha</i>	Colombina maggiore, morella
<i>Russula vesca</i>	Russula edule
<i>Russula virescens</i>	Colombina verde
<i>Tricholoma columbetta</i>	Colombetta
<i>Tricholom georgii</i> o <i>Calocybe gambosa</i>	Prugnolo, fungo di S. Giorgio
<i>Tricholoma imbricatum</i>	Tricoloma embricato
<i>Tricholoma portentosum</i>	Agarico portentoso
<i>Tricholoma terreum</i>	Moretta
<i>*Ptychoverpa bohemica</i>	Verpa

NOTE:

Il *Tricholoma equestre* è stato ritirato dalle specie eduli con Ordinanza del Ministero della salute.

* La *Ptychoverpa bohemica* è stata successivamente inserita nell'elenco con delibera del Consiglio della RER.

Note del Redattore:

(1) Testo coordinato con le modifiche apportate da:

L.R. 13 novembre 2001 n. 38

(2) (modificati commi 1,2,3,4 e 5 da art. 2 L.R. 13 novembre 2001 n. 38)

(3) (modificati commi 1 e 2 da art. 2 L.R. 13 novembre 2001 n. 38).