

CONSIGLIO REGIONALE DELLA SARDEGNA XII LEGISLATURA

PROPOSTA DI LEGGE N. 112

presentata dai consiglieri regionali

MARROCU - CUGINI - SANNA Alberto - DEMURU - DETTORI Ivana - PUSCEDDU
- LAI - CALLEDDA - FALCONI - MORITTU - ORRU' - PACIFICO - PINNA -
PIRISI - SANNA Emanuele - SANNA Salvatore - SCANO - SPISSU

il 4 ottobre 2000

Tutela degli ecosistemi vegetali e disciplina della raccolta e della commercializzazione dei funghi

RELAZIONE DEI PROPONENTI

La presente proposta di legge intende disciplinare la tutela degli ecosistemi vegetali e la raccolta e la commercializzazione dei funghi nel territorio regionale.

Il crescente interesse per la raccolta dei funghi ha portato anche in Sardegna ad una presenza notevole di raccoglitori nelle aree e nei periodi di produzione fungina.

Le associazioni micologiche e naturalistiche, con mostre e altre iniziative, hanno contribuito a diffondere a livello popolare una maggiore conoscenza delle specie fungine e delle tecniche di riconoscimento. Ciò ha contribuito ad aumentare progressivamente la gamma di specie fungine commestibili raccolte. L'azione delle associazioni partiva dalla ipotesi, poi non confermata dai fatti, che l'aumentata pressione sulle risorse micologiche sarebbe stata seguita più prontamente da iniziative legislative di tutela.

La sopravvivenza di molte specie fungine, soprattutto di quelle più note e pregiate, è spesso messa in discussione da una eccessiva pressione dovuta in parte a fenomeni incontrollabili di speculazione commerciale.

La proposta di legge, nel definire le norme per la regolamentazione della raccolta dei funghi, riconosce l'importanza dei funghi come elemento indispensabile degli ecosistemi forestali e naturali.

Al tempo stesso riconosce la valenza economica di questa importante risorsa biologica che, se ben regolata, può fornire una importante opportunità di integrazione del reddito specialmente a vantaggio delle popolazioni delle aree montane economicamente più deboli.

L'azione di tutela si basa principalmente sulla previsione di adeguate iniziative di informazione e sulla limitazione quantitativa della raccolta di funghi. Di conseguenza si pone la necessità di un'adeguata vigilanza che sarà assicurata principalmente dalle forze di polizia rurale e municipale e

dal Corpo forestale e di vigilanza ambientale regionale. La Regione curerà l'organizzazione e il finanziamento di idonei corsi di formazione del personale di vigilanza.

Per favorire una sempre maggiore presa di coscienza sui pericoli derivanti dal consumo di funghi non conosciuti e potenzialmente velenosi, all'atto del rilascio dell'autorizzazione alla raccolta verrà consegnato un piccolo "vademecum", elaborato a cura di specialisti del settore, contenente le norme da seguire per la raccolta dei funghi e altre per un corretto comportamento in campagna.

Per sottolineare l'importanza della risorsa, per la raccolta dei funghi sul territorio della Sardegna, è previsto il rilascio di una autorizzazione onerosa rinnovabile annualmente.

Il testo della proposta di legge recepisce l'importanza economica di questa prestigiosa risorsa del sottobosco come integrazione al reddito delle popolazioni locali, consentendo anche l'organizzazione di "riserve" per i proprietari o i conduttori dei fondi rustici per consumo familiare o per scopo commerciale.

Viene quindi regolamentata, in modo particolare, la raccolta per scopi commerciali anche al fine di controllare il grado di preparazione professionale degli aspiranti raccoglitori.

Viene altresì regolamentata l'attività dei raccoglitori non residenti in Sardegna.

Nella attuazione delle fasi più importanti e salienti della azione di tutela e di gestione delle risorse micologiche, agli enti locali è affidato un ruolo importante.

Alle province è riservato il compito di organizzare e far funzionare le Commissioni esaminatrici per il rilascio delle autorizzazioni annuali e delle abilitazioni alla raccolta per scopi commerciali.

Ai comuni è demandato il compito di autorizzare la costituzione delle "riserve" per i proprietari o conduttori dei fondi rustici.

Alla Regione resta il compito di realizzare il necessario coordinamento e la promozione e il sostegno delle iniziative utili alla conoscenza, alla tutela e alla valorizzazione delle risorse micologiche naturali. Alla Regione sono anche riservati i compiti di promozione per studi e ricerche, nonché il finanziamento di corsi di formazione per il personale di vigilanza e per i cittadini impegnati sul fronte dello studio dei funghi e della conservazione delle risorse naturali della Sardegna.

La vigilanza è demandata in particolare al Corpo forestale e di vigilanza ambientale e alle forze di polizia municipale.

E' di particolare rilevanza per una rigorosa gestione delle risorse micologiche, la previsione della costituzione di una qualificata Commissione scientifica micologica.

Al fine della tutela della salute pubblica, nell'ambito delle unità sanitarie della Sardegna, è prevista l'istituzione di "Ispettorati micologici" con funzione di centri pubblici di consulenza micologica.

CAPO I RACCOLTA DEI FUNGHI

Art. 1

Finalità

1. La presente legge:

- a) disciplina la raccolta e la commercializzazione dei funghi epigei spontanei con lo scopo di tutelare l'integrità degli ecosistemi vegetali e delle risorse micologiche della Sardegna;
- b) tutela il ruolo biologico e le funzioni ecologiche che i funghi svolgono tramite simbiosi, saprofitismo, parassitismo e biomonitoraggio.
- c) Disciplina l'istituzione degli ispettorati micologici con funzioni di riconoscimento, controllo e consulenza sulle specie fungine e di prevenzione e tutela della salute pubblica.

Art. 2

Disciplina della raccolta dei funghi epigei e ipogei

- 1. Nel territorio della Regione, la raccolta dei funghi epigei ed ipogei è regolamentata.
- 2. La raccolta dei funghi può essere effettuata, nei boschi e in tutti i terreni non coltivati, entro i limiti prescritti dalla presente legge.

Art. 3

Tutela degli ecosistemi e limiti alla raccolta dei funghi

- 1. Sono oggetto di raccolta e commercializzazione le specie commestibili e la commercializzazione è limitata alle specie fungine commestibili epigee ed ipogee indicate nell'allegato A.
- 2. E' consentita la raccolta di quantità giornaliera non superiore a chilogrammi quattro per i funghi epigei e non superiore ad un chilogrammo per i funghi ipogei. Il limite massimo ammesso non si applica quando un unico esemplare o un solo cespo superi il suddetto peso.
- 3. E' sempre vietato raccogliere, vendere somministrare e detenere, Amanita caesarea allo stato di ovulo e Boletus gruppo edulis con cappello di dimensioni inferiori ai cinque centimetri, Tuber ssp immaturi.
- 4. E' vietata la distruzione volontaria di funghi di qualsiasi specie.
- 5. Nella raccolta dei funghi epigei spontanei 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. Solo per i funghi ipogei può essere utilizzato apposito attrezzo (vanghino) con l'obbligo di ricoprire le eventuali buche.
- 6. I funghi raccolti devono essere riposti e trasportati in contenitori rigidi, aperti, aerati e forati che permettano la dispersione delle spore.

7. E' vietata la raccolta e l'asportazione, anche a fini di commercio, della cotica superficiale del terreno, salvo che per le opere di regolamentazione delle acque, per gli interventi di sistemazione idraulico forestale, 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. 4

Raccolta dei funghi per scopi commerciali

1. La raccolta di funghi per scopi commerciali è subordinata al possesso dell'abilitazione di cui all'articolo 5 e al permesso comunale disciplinato dai commi seguenti.
2. Il Sindaco del comune interessato può rilasciare permessi per la raccolta di funghi in quantità superiore a quattro chilogrammi alle persone, in possesso dell'abilitazione di cui all'articolo 5 della presente legge, per le quali la raccolta di funghi commestibili spontanei costituisce prevalente fonte di lavoro e di sussistenza. Il permesso abilita alla raccolta di un massimo giornaliero di chilogrammi dieci di precisate specie fungine in precisate aree del territorio comunale di residenza. Il permesso si intende automaticamente rinnovato con il pagamento dell'importo annuale.
3. Il numero di permessi complessivo per ogni comune non può essere superiore al limite massimo di un permesso ogni cento ettari di terreno interessato.
4. Il permesso per la raccolta dei funghi per scopi commerciali, con la validità di un anno solare e la scadenza del 30 settembre di ogni anno, è rilasciato, a titolo oneroso, ai soli titolari dell'abilitazione di cui all'articolo 5 della presente legge e per l'ambito territoriale del solo comune di residenza. Il permesso si intende automaticamente rinnovato con il pagamento dell'importo annuale.
5. Le domande per il rilascio dei permessi, corredate degli estremi dell'abilitazione alla raccolta, devono essere presentate entro il 15 settembre di ogni anno e sono esaminate, entro i successivi trenta giorni, secondo l'ordine cronologico di presentazione. Il permesso si intende accordato qualora la domanda non sia rigettata entro il termine indicato nel comma 4.
6. L'ammontare degli importi da corrispondere al comune per il rilascio del permesso di raccolta per fini commerciali è stabilito con apposita deliberazione da adottarsi da parte degli organi dello stesso ente.
7. Il permesso deve essere esibito a richiesta del personale addetto alla vigilanza.

Art. 5

Abilitazione alla raccolta dei funghi per scopi commerciali e alla vendita dei funghi freschi spontanei

1. La vendita al dettaglio dei funghi freschi spontanei è soggetta ad autorizzazione comunale. L'autorizzazione, in armonia con quanto disposto in materia di commercializzazione dei funghi freschi epigei dal D.P.R. 14 luglio 1995, n. 376, è rilasciata esclusivamente a coloro che sono riconosciuti idonei alla identificazione delle specie fungine commercializzate.

2. L'abilitazione alla raccolta per scopi commerciali e alla vendita dei funghi freschi spontanei, è rilasciata dalla Provincia del Comune di residenza, anche per singole specie, previo colloquio con la Commissione di cui all'articolo 6 della presente legge teso ad accertare:

- a) la conoscenza delle norme che disciplinano la raccolta dei funghi;
- b) la capacità di riconoscere le più comuni specie fungine commestibili, non commestibili e velenose, anche a fini di prevenzione sanitaria a tutela della salute pubblica e dei consumatori.

3. Per praticare la raccolta del tartufo, sulla base delle modalità previste nel comma 2 del presente articolo, il raccoglitore deve sottoporsi ad un esame per l'accertamento della sua idoneità.

Art. 6

Commissioni d'esame per il rilascio dell'abilitazione alla raccolta e alla vendita dei funghi freschi spontanei

1. A cura della Provincia competente per territorio sono istituite un a o più Commissioni d'esame per il rilascio dell'abilitazione alla raccolta per scopi commerciali e alla vendita dei funghi epigei ed ipogei spontanei.

2. Le commissioni, che sono rinnovate col rinnovo dei rispettivi Consigli provinciali, sono composte:

- a) dal Presidente della Provincia, o da un suo delegato;
- b) dal responsabile di un Servizio Ispettorato Micologico, o da un micologo abilitato dallo stesso Ispettorato, delle Unità Sanitarie Locali aventi sede nella Provincia competente per territorio;
- c) dal responsabile del Servizio dell'Ispettorato Forestale e di Vigilanza Ambientale competente per territorio;
- d) da due esperti rappresentanti qualificati segnalati dalle Associazioni micologiche maggiormente presenti nel territorio;
- e) da un funzionario della Provincia con funzioni di segretario.

3. Ciascuno dei componenti, ad esclusione degli esperti micologi, può essere rappresentato, con delega scritta, da altra persona appartenente alla rispettiva amministrazione in possesso del medesimo profilo professionale.

4. Ai componenti le commissioni esaminatrici competono i compensi, le indennità e i rimborsi spese previsti dalla legge regionale 22 giugno 1987, n. 27.

5. Le modalità di convocazione e di funzionamento delle Commissioni esaminatrici, sono stabilite dalla Giunta provinciale competente per territorio.

6. L'attività delle commissioni di cui al comma 1 del presente articolo è ispirata al principio del massimo decentramento nei comuni.

7. Il modello di tesserino personale è approvato con decreto dell'Assessore regionale della difesa dell'ambiente.

Art. 7

Regolamentazione della raccolta e della commercializzazione dei tartufi

1. Nel territorio della Regione, la raccolta dei tartufi è consentita nei boschi e nei terreni non coltivati secondo le modalità e le date di raccolta indicate nel decreto dell'Assessore regionale della difesa dell'ambiente contenente il calendario annuale di raccolta elaborato entro il 15 luglio di ogni anno a cura della Commissione scientifica micologica di cui all'articolo 10.

2. Hanno diritto di proprietà sui tartufi prodotti nelle tartufaie coltivate o controllate tutti coloro che le conducano; tale diritto di proprietà si estende a tutti i tartufi, di qualunque specie essi siano, purché le tartufaie siano delimitate da apposite tabelle. Le tabelle devono essere poste lungo il confine del terreno, ad una distanza tale da essere visibili da ogni punto di accesso ed in modo che da ogni cartello sia visibile il precedente e il successivo con la scritta in stampatello ben visibile da terra: "Raccolta di tartufi riservata - Legge regionale n. 10".

3. Per tartufaie coltivate si intendono quelle costituite da impianti artificiali di piante tartufigene preventivamente micorrizzate.

4. Per tartufaie controllate si intendono le tartufaie naturali migliorate con opportune pratiche colturali ed incrementate con la messa a dimora di idonee piante arboree tartufigene, preventivamente micorrizzate, senza alterare o distruggere gli equilibri degli ecosistemi tartufigeni preesistenti.

5. I tartufi (*Tuber* spp.) o altri funghi ipogei appartenenti al genere *Terfezia* destinati al consumo da freschi, devono appartenere a specie commestibili e la quantità massima di raccolta consentita è di un chilogrammo al giorno. Da questa limitazione sono escluse le tartufaie controllate e quelle coltivate.

6. La ricerca dei funghi ipogei deve essere effettuata con l'ausilio del cane a ciò addestrato e lo scavo, con l'apposito attrezzo (vanghetto o vanghella), deve essere limitato al punto dove il cane lo abbia iniziato.

7. E' in ogni caso vietato:

- a) la raccolta dei tartufi immaturi;
- b) la non riempitura delle buche aperte per la raccolta;
- c) la ricerca e la raccolta del tartufo durante le ore notturne.

8. I tartufi freschi, per essere posti in vendita al consumatore, devono essere distinti per specie e varietà, ben maturi e sani, liberi da corpi estranei e impurità. Per la raccolta per scopi commerciali dei tartufi freschi spontanei si applicano le norme di cui ai precedenti articoli 4 e 5.

9. E' comunque vietata ogni forma di commercio delle varie specie di tartufo fresco nei periodi in cui non è consentita la raccolta.

Art. 8
Raccolta per scopi scientifici e didattici: permessi speciali

1. L'Assessore regionale della difesa dell'ambiente, sentita la Commissione scientifica micologica di cui all'articolo 10, in occasione di mostre, di seminari e di altre manifestazioni di particolare interesse micologico e naturalistico, per comprovati motivi di interesse scientifico e didattico, in deroga alle norme previste dalla presente legge, rilascia speciali permessi per la raccolta di funghi anche non commestibili. Tali permessi sono a titolo gratuito, hanno durata annuale e sono rinnovabili.
2. Quando le manifestazioni previste nel comma 1 hanno carattere comunale o provinciale e si ripetono stabilmente ogni anno, l'Assessore regionale della difesa dell'ambiente, può delegare in via definitiva il comune o la provincia di competenza.
3. Per documentate esigenze di carattere scientifico, in particolare per favorire l'attività di studio e di ricerca presso istituzioni pubbliche o gruppi e associazioni micologiche, l'Assessore regionale alla difesa dell'ambiente, sentita la Commissione scientifica di cui all'articolo 10 può concedere permessi personali annuali di raccolta, rinnovabili gratuitamente, anche in deroga alle norme contenute nella presente legge.
4. Le autorizzazioni speciali previste nei commi 1, 2 non consentono la raccolta giornaliera di più di cinque esemplari per ciascuna specie fungina.
5. I titolari di autorizzazione speciale di cui ai commi 1, 2 e 3 del presente articolo alla fine di ogni anno documentano la propria attività e relativi studi, all'Amministrazione che ha rilasciato l'autorizzazione.

Art. 9
Aree interdette

1. Al fine di proteggere aree di rilevante interesse scientifico o naturalistico, nonché di prevenire profonde modificazioni degli ecosistemi naturali, l'Assessore regionale della difesa dell'ambiente può, d'iniziativa propria, su segnalazione degli uffici forestali o su proposta degli enti locali interessati, sospendere con decreto la raccolta generalizzata dei funghi, in determinate aree o su tutto il territorio regionale, per periodi continui non inferiori a quattro settimane. La sospensione della raccolta può anche riguardare singole specie su tutto il territorio regionale o in determinate aree.
2. L'adozione del provvedimento di sospensione, sentiti gli enti locali interessati, è preceduta dal parere obbligatorio della Commissione scientifica micologica prevista all'articolo 10 della presente legge.
3. Nei boschi percorsi da incendio la raccolta dei funghi è vietata per una durata di tre anni. Il divieto è imposto con ordinanza del Sindaco del comune interessato sulla base delle indicazioni dell'Ispettorato forestale competente per territorio. I comuni interessati, sulla base dei dati sulle superfici percorse da incendio forniti dai competenti organi del Corpo forestale e di vigilanza ambientale, compilano l'elenco delle aree interdette alla raccolta di funghi. Le aree in cui è vietata la raccolta dei funghi ai sensi del presente comma devono essere esattamente indicate mediante

apposita tabellazione a cura dei Comuni competenti per territorio. Le tabelle devono indicare la data dell'incendio e il periodo di divieto della raccolta dei funghi.

Art. 10 **Istituzione Commissione scientifica micologica**

1. Presso l'Assessorato regionale della difesa dell'ambiente è istituita la Commissione scientifica micologica, costituita dall'Assessore regionale della difesa dell'ambiente o da un suo delegato, che la presiede e dai seguenti componenti:

- a) quattro rappresentanti delle università della Sardegna;
- b) tre rappresentanti degli Ispettori micologici di cui all'articolo 11 della presente legge;
- c) un rappresentante degli Ispettori del Corpo Forestale e di Vigilanza Ambientale;
- d) un rappresentante dei funzionari tecnici dell'Azienda delle Foreste demaniali;
- e) due rappresentanti qualificati designati dalle associazioni micologiche e ambientaliste maggiormente presenti sul territorio regionale.

2. I componenti della Commissione scientifica micologica sono designati dalle rispettive organizzazioni di appartenenza e devono possedere una specifica competenza in materia forestale, agraria, biologica e medica.

3. Alle riunioni della Commissione possono partecipare, con voto consultivo, i rappresentanti degli enti locali interessati nel caso si discuta di questioni riguardanti specifici territori.

4. Entro tre mesi dall'entrata in vigore della presente legge, l'Assessore regionale della difesa dell'ambiente provvede con proprio decreto alla costituzione della Commissione scientifica micologica.

5. La Commissione, oltre che svolgere i compiti previsti dalla presente legge, esprime parere sulle materie che le sono sottoposte dalla Regione e dalle Province e formula proposte per il miglioramento degli equilibri ambientali con particolare riguardo alla salvaguardia delle potenzialità produttive fungine.

Art. 11 **Ispettorati micologici**

1. Al fine della tutela della salute pubblica l'attività di riconoscimento e di controllo dei funghi, nell'ambito delle strutture pubbliche o private, è svolta da soggetti in possesso dell'attestato di micologo rilasciato dalla Regione, secondo le modalità previste nella presente legge, ai sensi del Decreto del Ministero della Sanità n. 686 del 1996.

2. Nell'ambito delle Aziende Unità Sanitarie Locali della Sardegna sono istituiti gli Ispettorati Micologici, con funzione di centri di controllo micologico pubblico.

3. I centri di cui al comma 2 sono costituiti prioritariamente utilizzando strutture già operanti e personale già dipendente in possesso dell'attestato di micologo rilasciato ai sensi del Decreto del Ministero della Sanità n. 686 del 1996.

Art. 12

Corsi di formazione per micologi

1. Regione programma e organizza corsi di formazione per micologi.
2. I corsi di cui al comma 1, in conformità a quanto previsto dalla vigente normativa in materia di formazione professionale, possono essere organizzati da enti pubblici o privati che dispongano di:
 - a) strutture adeguate per lo svolgimento dell'attività formativa;
 - b) docenti qualificati e in numero sufficiente.
3. Per l'ammissione al corso di micologo è richiesto il possesso del diploma di scuola media superiore.
4. I corsi, di durata biennale e a carattere teorico - pratico, hanno una durata non inferiore a 320 ore e devono fornire ai partecipanti una specifica preparazione micologica sugli argomenti del programma riportato nell'allegato B. La parte pratica del corso si compone di esperienze pratiche in diversi ambienti della Sardegna per un numero di ore non inferiore a 190. Alla seconda sessione annuale del corso possono essere ammessi solo i candidati micologi che abbiano superato una prova attitudinale teorico - pratica.
5. Il rilascio dell'attestato di micologo è subordinato al superamento di un esame finale che si terrà alla fine della seconda sessione annuale del corso. All'esame finale possono essere ammessi i candidati micologi che abbiano frequentato almeno l'ottanta per cento delle ore previste e per due sessioni.

Art. 13

Studi, ricerche, informazione, divulgazione

1. L'Amministrazione regionale, nell'ambito di una politica rivolta alla salvaguardia del patrimonio forestale e dei prodotti secondari del bosco, nonché alla tutela ambientale in senso lato, promuove iniziative finalizzate a favorire la conoscenza e il rispetto della flora fungina avvalendosi, oltreché degli organismi pubblici competenti, anche delle associazioni micologiche e naturalistiche più rappresentative.
2. A tale scopo finanzia studi, ricerche, convegni e azioni di informazione e divulgazione. Finanzia altresì corsi di formazione aperti al personale preposto alla vigilanza e a tutti i cittadini interessati, organizzati da enti e da associazioni micologiche e naturalistiche.
3. L'Amministrazione regionale concede altresì contributi ad enti ed associazioni per l'allestimento e la realizzazione di mostre, stand e iniziative pubbliche destinate a diffondere la conoscenza e valorizzazione dei funghi spontanei, nonché alla stampa di bollettini e riviste micologiche.

4. I finanziamenti di cui al presente articolo sono disposti con decreto dell'Assessore regionale della difesa dell'ambiente.

CAPO II

Commercializzazione dei funghi

Art.14

Commercializzazione dei funghi

1. La vendita dei funghi freschi è soggetta ad autorizzazione comunale.
2. La vendita dei funghi coltivati rimane assoggettata alla normativa vigente per i prodotti ortofrutticoli.
3. Per l'esercizio dell'attività di vendita, lavorazione, conservazione e confezionamento delle diverse specie di funghi è richiesta l'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti.
4. Possono essere preparati, confezionati e commercializzati "funghi secchi" secondo le modalità stabilite dagli articoli 5 e 6 del DPR 14 luglio 1995, n. 376.

Art. 15

Controlli sanitari

1. La vendita al dettaglio dei funghi freschi spontanei è consentita previa certificazione di avvenuto controllo da parte dell'unità sanitaria locale competente.
4. La violazione delle norme di cui al presente capo, fatta salva l'applicazione delle vigenti norme penali qualora le violazioni delle disposizioni costituiscano reato, comporta l'applicazione da parte delle autorità competenti della sanzione amministrativa pecuniaria da lire cinquecentomila a lire due milioni.

CAPO III

Vigilanza, sanzioni, norme finanziarie e finali

Art. 16

Vigilanza

1. La vigilanza per l'osservanza della presente legge è demandata, limitatamente all'ambito di competenza, al Corpo forestale e di vigilanza ambientale regionale, alle Aziende Sanitarie Locali, agli agenti e ufficiali di polizia giudiziaria, agli organi di polizia rurale e municipale degli enti locali, agli agenti giurati designati dalle associazioni naturalistiche.
2. Il tesserino personale attestante il possesso dell'abilitazione alla raccolta dei funghi per scopi commerciali, e ogni altra autorizzazione riguardante la raccolta dei funghi per qualsiasi scopo, devono essere esibiti su richiesta del personale di vigilanza di cui al comma 1 del presente articolo.

Art. 17

Pubblicità

I decreti dell'Assessore della difesa dell'ambiente concernenti i divieti di raccolta dei funghi sono pubblicati nel Bollettino Ufficiale della Regione sarda e affissi agli albi degli enti locali interessati e presso le stazioni forestali e di vigilanza ambientale.

Art. 18

Sanzioni

1. Ogni violazione delle norme sulla raccolta dei funghi comporta la confisca dei funghi raccolti e l'assegnazione di quelli commestibili a enti di beneficenza, fatta salva la facoltà di dimostrarne la legittima provenienza. I funghi non commestibili possono essere assegnati ad associazioni micologiche o ad istituti specializzati per ricerche, mostre, studi o quant'altro previsto dalla presente legge.

2. Per la violazione delle norme si applicano le seguenti sanzioni:

a) la sanzione amministrativa pecuniaria da lire 500.000 a lire 1.000.000 per chi raccoglie funghi per scopi commerciali senza aver ottenuto il permesso comunale di cui all'articolo 4, comma 1, o in violazione delle prescrizioni contenute nel permesso stesso;

b) la sanzione amministrativa pecuniaria da lire 50.000 a lire 200.000 per ogni chilogrammo o frazione di chilogrammo di funghi non commestibili raccolti in violazione all'articolo 3, comma 1 della presente legge;

c) la sanzione amministrativa pecuniaria da lire 50.000 a lire 200.000 per ogni chilogrammo o frazione di chilogrammo raccolto oltre la quantità di funghi commestibili consentita (Art. 3, comma 2);

d) la sanzione amministrativa pecuniaria da lire 100.000 a lire 300.000 per ogni chilogrammo o frazione di chilogrammo raccolto, detenuto o commercializzato di Amanita cesarea allo stato di ovulo, di Boletus gruppo edulis con cappello di dimensioni inferiori ai cinque centimetri e di Tuber ssp. immaturi (Art. 3, comma 3);

e) la sanzione amministrativa pecuniaria da lire 100.000 a lire 200.000 per ogni chilogrammo o frazione di chilogrammo dei funghi oggetto della presente legge raccolto o detenuto senza le prescritte autorizzazioni previste dall'articolo 8;

f) la sanzione amministrativa pecuniaria da lire 50.000 a lire 200.000 per chi utilizza mezzi vietati nella raccolta dei funghi spontanei (Art.3, comma 5)

g) la sanzione amministrativa pecuniaria da lire 50.000 a lire 200.000 per il trasporto dei funghi raccolti in contenitori non consentiti (art.3, comma 6);

h) la sanzione amministrativa pecuniaria da lire 50.000 a lire 200.000 per l'asportazione dal sottobosco di materiale terroso (Art.3, comma 7);

i) la sanzione amministrativa pecuniaria da lire 200.000 a lire 500.000 per la raccolta dei funghi nei boschi percorsi da incendio nei precedenti tre anni, a condizione che tali aree siano indicate con le apposite tabelle ai sensi dell'articolo 9, comma 3;

l) la sanzione amministrativa pecuniaria da lire 20.000 a lire 50.000 per la mancata esibizione dell'autorizzazione per la raccolta dei funghi (Art.4, comma 7);

m) la sanzione amministrativa pecuniaria da lire 50.000 a lire 200.000 per ogni chilogrammo o frazione di chilogrammo di funghi raccolti in violazione dei divieti di cui all'articolo 4, comma 2. La violazione di tale divieto comporta la sospensione automatica, per anni tre, dell'autorizzazione alla raccolta;

n) la sanzione amministrativa pecuniaria da lire 200.000 a lire 500.000 per ogni chilogrammo o frazione di chilogrammo di funghi raccolti in violazione dei divieti di cui agli articoli 4, 5 e 9. La violazione di tali divieti comporta altresì, ove non disposto diversamente, la sospensione automatica, per anni tre, dell'autorizzazione alla raccolta;

o) la violazione delle norme sulla commercializzazione dei funghi freschi, fatta salva l'applicazione delle vigenti norme penali qualora le violazioni delle disposizioni contenute nel Capo II costituiscano reato, comporta l'applicazione da parte delle autorità competenti della sanzione amministrativa pecuniaria da lire 500.000 a lire 2.000.000.

4. Per il primo biennio di applicazione della presente legge, le sanzioni pecuniarie previste dal presente articolo sono ridotte della metà.

Art. 19

Competenza alla definizione degli accertamenti

1. L'Assessore regionale della difesa dell'ambiente è organo competente alla definizione degli accertamenti per violazioni amministrative alla presente legge.

Art. 20

Copertura finanziaria

1. Gli oneri derivanti dalla applicazione della presente legge sono valutati in annue lire 400.000.000.

2. Nel bilancio pluriennale della Regione per gli anni finanziari 2000-2002 sono introdotte le seguenti variazioni:

ENTRATA - Cap. 35022

(N.I.) - 3.5.0 - Somme riscosse per sanzioni amministrative pecuniarie in applicazione della legge regionale concernente la "Tutela degli ecosistemi vegetali e disciplina della raccolta e della commercializzazione dei funghi" (art. 18 della presente legge)

2000 lire p.m. - 2001 lire p.m. - 2002 lire p.m.

SPESA

In diminuzione

03 - PROGRAMMAZIONE - Cap. 03016

Fondo speciale per fronteggiare spese correnti dipendenti da nuove disposizioni legislative (art. 30, L.R. 5 maggio 1983, n. 11 e art. 3 legge finanziaria)

2000 lire 400.000.000 - 2001 lire 400.000.000 - 2002 lire 400.000.000

mediante riduzione della riserva di cui alla voce 11 della tabella A, allegata alla legge regionale 18 gennaio 1999, n. 1

In aumento

02 - AFFARI GENERALI - Cap. 02102

Medaglie fisse di presenza, indennità di trasferta, rimborsi di spese di viaggio e indennità per uso di auto propria o di mezzi gratuiti ai componenti e ai segretari di commissioni, comitati e altri consessi, istituiti dagli organi dell'Amministrazione regionale (artt. 7 e 17/bis, L.R. 11 giugno 1974, n. 15, L.R. 19 maggio 1983, n. 14, L.R. 27 aprile 1984, n. 13 e L.R. 22 giugno 1987, n. 27)

2000 lire 20.000.000 - 2001 lire 20.000.000 - 2002 lire 20.000.000

05 - AMBIENTE -Cap. 05110/01

(N.I.) - 1.1.1.4.1.2.08.29 - (08.02) - Spese per il funzionamento delle commissioni esaminatrici per il rilascio delle autorizzazioni per la raccolta dei funghi per scopi commerciali (Art. 6 della presente legge)

2000 lire 20.000.000 - 2001 lire 20.000.000 - 2002 lire 20.000.000

Cap. 05110/02

(N.I.) - 1.1.1.4.2.2.08.29 - (08.02)- Spese per studi, ricerche, convegni e azioni di informazione e divulgazione sulla flora fungina (art. 13, commi 1 e 2, della presente legge)

2000 lire 70.000.000 - 2001 lire 70.000.000 - 2002 lire 70.000.000

Cap. 05110/03

(N.I.) - 1.1.1.4.2.2.08.29 - (08.02) - Spese per il finanziamento di corsi di formazione per il personale preposto alla vigilanza sulla flora fungina (Art. 12 della presente legge)

2000 lire 170.000.000 - 2001 lire 170.000.000 - 2002 lire 170.000.000

Cap. 05110/04

(N.I.) -1.1.1.6.2.2.08.29 - (08.02) - Contributi a enti e associazioni per l'allestimento o la realizzazione di mostre sui funghi spontanei, nonché per la stampa di bollettini e riviste micologiche (art. 13, comma 4, della presente legge)

2000 lire 120.000.000 - 2001 lire 120.000.000 - 2002 lire 120.000.000

3. Gli oneri derivanti dall'applicazione della presente legge gravano sui sopra citati capitoli di bilancio della Regione per l'anno 2000 e sui capitoli corrispondenti dei bilanci degli anni successivi.

Art. 21 Entrata in vigore

1. La presente legge entra in vigore il giorno della sua pubblicazione.

ALLEGATO A

Elenco dei funghi freschi spontanei destinati alla commercializzazione

Agaricus campestris
Agaricus bernardi
Agaricus bisporus
Agaricus campestris
Agrocybe cylindracea
Amanita cesarea
Armillaria mellea
Boletus aereus
Boletus aestivalis
Boletus edulis
Boletus impolitus
Boletus regius
Cantharellus cibarius e loro varietà
Clitocybe geotropa
Lactarius deliciosus
Lactarius vinosus
Leccinum corsicum , sin. Boletus sardous
Leccinum lepidum
Leccinum duriusculum
Macrolepiota procera e loro varietà
Morchella spp.
Pleurotus eryngii e le sue varietà
Pleurotus ostreatus
Terfezia ssp.
Tuber aestivum
Tuber borchii
Tuber melanosporum
Tuber mesentericum
Tuber brumale

ALLEGATO B

Argomenti essenziali del programma dei corsi di micologia

Generalità sui funghi. Nozioni di biologia dei funghi. Tallo e organizzazione cellulare. Riproduzione. Cicli biologici.

Ruolo dei funghi in natura: concetti di ecosistema e di catena alimentare. Equilibri biologici.

Importanza dei funghi nell'economia umana.

Nutrizione dei funghi. Parassitismo. Saprofitismo.

Significato e importanza delle micorrize.

Riconoscimento delle principali specie fungine della Sardegna.

Morfologia dei funghi: corpo fruttifero, cappello, gambo, velo, lamelle, tubuli, anelli, aculei, pori, carne, spore.

Classificazione dei funghi. Cenni di sistematica e di nomenclatura. Caratteri diagnostici per la determinazione dei funghi.

Test micologici, microscopici e reagenti.

Criteri di riconoscimento delle specie di Basidiomiceti e Ascomiceti, anche con l'ausilio di diapositive e materiale fresco.

I funghi in rapporto all'igiene pubblica. Valore alimentare dei funghi. Pregiudizi popolari sui funghi.

Le specie di funghi ammesse alla vendita, alla somministrazione e alla commercializzazione. Cenni sulla coltivazione dei funghi.

Le specie di funghi velenosi. Confronti e possibili confusioni tra specie commestibili e specie tossiche.

Cenni di micotossicologia e ruolo del micologo.

In attivazione delle tossine dei funghi.

Legislazione sanitaria sulla raccolta, trasformazione, commercializzazione e somministrazione dei funghi.