



*Considerazioni
e
traccia di possibile normativa
su*

***** PROBLEMATICHE

MICOLOGICHE *****

di

Vincenzo VISALLI

Messina, 1986.

Viale R. Margherita n. 5 - - 98100 MESSINA

Ecco allora che, nel presente lavoro, alle considerazioni valutative delle varie problematiche, seguirà una traccia di “possibile testo dei vari articoli di legge” che potrebbero redigersi per formare un “testo di legge quadro” atto a risolvere molti dei problemi esistenti .

Per organicità ho suddiviso il testo in cinque “ Titoli “ che singolarmente riguardano :

- Titolo I = Norme generali
- “ II = Controllo pubblico dell’alimento fungo
- “ III = Limitazioni nella raccolta di funghi spontanei
- “ IV = Problematiche economiche, di forestazione, agricole o industriali, agrituristiche, ecc ...
- “ V = Fondo economico e Sanzioni

TITOLO I

Norme generali

(Traccia di possibile normativa)

Art. 1

Finalità

La presente legge tende, nell’ambito del territorio nazionale, a regolamentare problematiche micologiche quali : la salvaguardia della vita umana, attraverso la disciplina della attività di vendita e dei controlli pubblici dei funghi comunque utilizzati quali alimento umano; la formazione di idoneo personale, con specifiche conoscenze scientifico-culturali-micologiche idoneo al controllo dei funghi; la difesa di raccolta della produzione fungina spontanea; il riconoscimento e la difesa commerciale di peculiarità per alcune specie fungine tipiche di particolari zone d’ Italia; la promozione ed incentivazione di attività micologiche relative a coltivazioni agricole o industriali, attività agro-turistiche-micologiche, forestazione e, in generale, di valorizzazione della potenzialità produttiva dei boschi e sottoboschi nel rispetto dell’ambiente naturale; la diffusione ed il miglioramento, nella società italiana, delle conoscenze micologiche attraverso attività scientifiche e culturali specifiche .

Art. 2

La presente “legge quadro” deve essere recepita, entro sei mesi dalla sua pubblicazione sulla G.U., da tutte le Regioni italiane (sia a Statuto ordinario che speciale) .

Le Regioni dovranno emanare proprio Decreto, atto a regolamentare quelle disposizioni già previste dalla Legge che abbisognano di modifiche in relazione alle differenti realtà naturali locali .

In caso di mancato recepimento, le norme qui dettate devono intendersi pienamente operanti in qualsiasi zona del territorio italiano .

La presente Legge entra in vigore dopo sei mesi dalla pubblicazione sulla G.U. .

TITOLO II

Controllo pubblico dell’alimento fungo

(Considerazioni) :

Il fungo, quale “alimento”, è senz’altro elemento pericoloso e pertanto ne va regolamentata sia la “produzione, confezionamento, detenzione e messa in vendita di funghi coltivati o comunque conservati”, sia, con altrettanta attenzione, la “raccolta, vendita, consumo diretto” di funghi spontanei effettuate dai privati cittadini o da esercenti pubblici .

(Traccia dl possibile normativa)

Art. 3

La vendita ed il consumo, quale alimento, di " funghi, spontanei o coltivati e sia freschi che essiccati o comunque conservati, deve avvenire dopo che gli stessi siano stati controllati da un Ispettore Micologo, ufficialmente qualificato .

Art. 4

Nell'ambito del territorio nazionale, in prima attuazione, si dispone che le "specie" fungine fresche spontanee ammissibili alla pubblica vendita siano soltanto le seguenti :

1)	Amanita	cesarea	Quelet
2)	Boletus	edulis	Fries
3)	Boletus	pinicola	Ventura
4)	Boletus	aereus	Fries
5)	Boletus	reticulatus	Schaeffer
6)	Suillus	luteus	Gray
7)	Suillus	granulatus	Kuntze
8)	Suillus	collinitus	Kuntze
9)	Krombholziella	rufa	Schaeffer
10)	Agaricus	bisporus var. bisporus	Imbach
11)	Agaricus	bisporus var. albidus	Singer
12)	Agaricus	campestris var. campestris	Fries
13)	Agaricus	silvaticus	Fries
14)	Agaricus	arvensis	Fries
15)	Lepiota	procera	Fries
16)	Lepiota	mastoidea	Fries
17)	Armillaria	mellea	Ricken
18)	Pholiota	mutabills	Quelet
19)	Agrocybe	aegerita	Singer
20)	Tricholoma	terreum	Quelet
21)	Tricholoma	portentosum	Quelet
22)	Tricholoma	nudum	Maire
23)	Clitocybe	geotropa	Quelet
24)	Clitocybe	tabescens	Bresadola
25)	Lactarius	deliciosus	Gray
26)	Lactarius	semisanguifluus	Heim
27)	Lactarius	vinosus	Quelet
28)	Russula	cyanoxantha	Fries
29)	Russula	aurata	Fries
30)	Russula	virescens	Fries
31)	Cantharellus	cibarius	Fries
32)	Cantharellus	lutescens	Persoon
33)	Pleurotus	eryngii	Quelet
34)	Pleurotus	ostreatus	Kummer
35)	Polyporus	ovinus	Fries
36)	Polyporus	frondosus	Fries
37)	Fistulina	hepatica	Fries
38)	Morchella	rotunda	Boudier
39)	Morchella	deliciosa	Fries
40)	Morchella	conica	Persoon

Tale elenco, con Decreto regionale può essere regolamentato e variato, ampliato o limitato in relazione alla flora tipica della Regione, dietro parere espresso dal previsto Comitato Tecnico Regionale di Micologia .

(Considerazioni) :

E' evidente che i controlli effettuati devono essere seguiti da idonea "certificazione" scritta, e che tale attestazione debba posizionarsi in evidenza onde creare responsabilità ben individuate, sicurezza nella vendita, salvaguardia e tutela del consumatore .

(Traccia di possibile normativa) :

Art. 5

I funghi, spontanei o coltivati, sia freschi che essiccati o comunque conservati, posti in pubblica vendita devono essere forniti di apposita "certificazione" rilasciata da chi ha ufficialmente effettuato il voluto controllo micologico .

Funghi posti in vendita sforniti di tale certificazione devono essere immediatamente sequestrati e distrutti .

I responsabili della messa in vendita saranno denunciati all'Autorità' Giudiziaria ai sensi dell'art. 444 C.P .

(Considerazioni) :

Considerata la responsabilità civile e penale a cui va incontro chi opera per il controllo la determinazione e la certificazione dei funghi , appare evidente come debbano mettersi in atto dispositivi idonei ad evitare il più possibile manipolazioni o aggiunte arbitrarie in partite di specie fungine già controllate e poste in vendita; pertanto sarebbe ideale istituire un tipo di confezionamento idoneo alla bisogna .

Così come è da proibire assolutamente la pubblica vendita di funghi in forma ambulante, se non per ben identificati punti di vendita all'aperto ma autorizzati da parte dell'Autorità Sanitaria Competente e che abbiano precisa ubicazione fissa ed orari prestabiliti .

(Traccia di possibile normativa):

Art. 6

I funghi spontanei freschi devono porsi in vendita contenuti in idonea confezione, di qualsivoglia peso, che permetta comunque la naturale traspirazione degli stessi . Dette confezioni devono essere chiuse con apposito sigillo e devono portare applicata etichettatura o cartellino inamovibile sui quali risulti ben chiara : la denominazione scientifica di Genere e specie dei funghi ; data ed ora del controllo micologico ; durata di commestibilità ; bollo dell'Ufficio Micologico; firma dell'Ispettore Micologo che ha effettuato la determinazione della specie fungina ed il controllo di commestibilità ; eventuali avvertenze per il consumo della specie fungina in essere. Eventuali rimanenze d'inventario devono detenersi in idonea cella frigorifera a temperatura non eccessivamente bassa (tra 0 e +10 gradi).

Funghi rimasti invenduti oltre le ore previste nel certificato rilasciato dall'Ispettore Micologo devono distruggersi o ripresentarsi al controllo micologico. Una eventuale vendita di funghi freschi spontanei "allo stato sfuso" può essere consentita a seguito parere e prescrizioni dell'ispettore Micologo, di sua certificazione, e con piena responsabilità di chi effettua la vendita .

(Considerazioni) :

Per quanto riguarda invece i funghi "coltivati", si ha senz'altro una quasi nulla pericolosità derivante da tossicità delle specie fungine prodotte, ma ben si conosce come tutti i funghi, nel momento del loro passaggio dalla maturità alla incipiente decomposizione, producano al loro interno sostanze notevolmente tossico/velenose quali le "ptomaine". Ecco allora che, per tutti i funghi, si deve attuare un continuo e costante servizio di controllo e, per i coltivati in particolare, si devono prevedere confezionamenti che evitino il facile deterioramento; ciò, evidentemente, per evitare un inutile spreco commerciale ma soprattutto economico .

(Traccia di possibile normativa) :

Art. 7

I funghi freschi "coltivati" devono essere posti in vendita in idonee confezioni, di qualsivoglia peso, che permettano la naturale traspirazione degli stessi e quindi un normale e naturale mantenimento dello stato di commestibilità' .

Le confezioni devono riportare, oltre alle etichettature volute da altre Leggi, anche indicazioni relative a : ditta produttrice; indirizzo della "fungaia"; data della raccolta; modalità per un ottimale mantenimento; durata massima di conservazione; denominazione scientifica di Genere e specie .

Anche la messa in vendita di confezioni di funghi freschi coltivati deve avvenire dopo che sia stato effettuato per le stesse il controllo micologico da parte di un Ispettore Micologo, che rilascerà la voluta certificazione da applicare o esporre sulle confezioni stesse . Continuo e costante deve essere il servizio di vigilanza, da parte del Servizio Micologico, nei punti di pubblica vendita di funghi coltivati .

Art. 8

La eventuale vendita "allo stato sfuso" di funghi freschi "coltivati" può avvenire sempre che vi sia stato il preventivo controllo micologico ed il rilascio della prevista certificazione come da precedente articolo .

Sui grandi contenitori (cassette) , che devono essere racchiusi in reticella con applicato sigillo tanto da diventare confezione originale, devono applicarsi etichette con le indicazioni volute dal II comma dell'art. 7.

E' vietata la pubblica vendita di funghi freschi coltivati in forma ambulante o comunque in esercizi che non abbiano strutture fisse e secondo quanto previsto nel seguente art. 9 .

(Considerazioni) :

Vi è una duplice necessità, nascente nel momento della detenzione e dei controlli sui funghi, cioè :
la prima necessità è quella di dover mantenere i funghi in ottimale condizione per evitare il naturale facile deterioramento ;

la seconda necessità nasce dalla carenza di personale specializzato (Ispettori Micologi), specialmente in molte Regioni italiane, da utilizzare per i controlli e la vigilanza . Ecco che da tutto ciò deriva la necessità di regolamentare la messa in vendita negli esercizi pubblici dei funghi freschi spontanei e coltivati .

(Traccia di possibile normativa) :

Art. 9

La pubblica vendita di funghi freschi, sia spontanei che coltivati, è permessa soltanto in esercizi che siano stati appositamente e preventivamente individuati dall'Autorità Amministrativa competente, che a tal uopo concederà specifica "voce" autorizzativa rilasciata previo vincolante Nulla-Osta Sanitario comprensivo di quanto all'ultimo comma del presente articolo .

Tali esercizi, altresì, devono :

a) avere idonee attrezzature;

b) i titolari devono avere conoscenza delle più elementari nozioni atte al riconoscimento delle specie fungine più comunemente commercializzate, oltre che quelle idonee ad attuare un ottimale mantenimento di commestibilità dei funghi in genere .

Le prerogative di cui sopra, sia per le strutture che per l'esercente, devono risultare da apposito Nulla-Osta rilasciato a seguito sopralluogo e colloquio effettuato da un Ispettore Micologo .

(Considerazioni) :

Altre disposizioni utili potrebbero essere le seguenti:

(Traccia di possibile normativa) :

Art. 10

Le presenti disposizioni si applicano anche ai funghi utilizzati nelle lavorazioni di tipo ristorazione e similari, sempre che siano funghi che non provengano da "confezioni originali di conserve di funghi coltivati" prodotte da ditte conserviere che per legge devono avere un controllo proprio effettuato da esperto micologo, o da "confezioni originali di conserve di funghi selvatici" prodotte da ditte conserviere che devono apporvi le volute etichettature con le indicazioni di legge, e che dichiarino l'avvenuto controllo micologico da parte di un esperto ufficiale e qualificato da citare in etichetta .

La esenzione dalle presenti disposizioni è valevole anche per l'utilizzo di "funghi secchi" sempre che questi provengano da "confezioni originali" in regola con le norme di legge .

Art. 11

E' vietata la vendita di funghi comunque conservati che non rechino sulla confezione la etichettatura di legge e con le indicazioni previste dal II comma del precedente art. 6 .

Confezioni di funghi, detenuti in pubblici esercizi o comunque commercializzati, mancanti della predetta etichettatura, o con la stessa carente nelle indicazioni, devono essere immediatamente sequestrate e distrutte .

Art. 12

E' vietata la vendita di funghi freschi, sia spontanei che coltivati, che siano invasi in modo massiccio da parassiti, ammuffiti, carbonizzati, rammolliti per eccesso di acqua, avvizziti, fermentati, di sapore disgustoso o di odore sgradevole, coriacei, immaturi, altrimenti avariati o non commestibili .

E' altresì vietata la vendita di funghi sminuzzati, spezzati o comunque di dimensioni tali da non consentire il riconoscimento della specie fungina .

Art. 13

Funghi secchi

Funghi conservati tramite processo di essiccamento, ed utilizzati per la immissione al pubblico consumo, devono appartenere esclusivamente ai seguenti Generi e specie :

- | | |
|--------------------------------|-----------|
| 1) Boletus edulis | Fries |
| 2) Boletus aereus | Fries |
| 3) Boletus reticulates | Schaeffer |
| 4) Boletus pinicola | Venturi |
| 5) Cantharellus cibarius | Fries |
| 6) Cantharellus lutescens | Persoon |
| 7) Cantharellus friesii | Quelet |
| 8) Cantharellus cornucopioides | Fries |
| 9) Morchella specie | |
| 10) Agaricus bisporus | Imbach |

Per la loro immissione in commercio i funghi secchi devono essere confezionati all'origine in contenitori che abbiano una parte dell'involucro esterno incolore e trasparente, almeno per il 50% della superficie totale, e devono recare, oltre a quelle previste da altre leggi, le seguenti indicazioni in italiano : ditta produttrice; indirizzo dello stabilimento conserviero; denominazione scientifica di Genere e specie; data di confezionamento; provenienza d'origine dei funghi freschi o già essiccati; modalità per un ottimale mantenimento; durata massima di conservazione; trattamento utilizzato nella trasformazione conserviera .

Le confezioni originali devono essere di peso netto minimo di 10 g. o multipli di 10 .

La produzione di funghi secchi deve avvenire utilizzando esemplari che non siano alterati (ammuffiti, fermentati, invasi da parassiti adulti e larve), o rammolliti da pioggia .

Restano salve le disposizioni previste ai precedenti artt. 3 e 5 .

Art. 14

Nella commercializzazione di funghi secchi è vietato:

- miscelare Generi e specie differenti ad esclusione del gruppo precitato del Genere "Boletus";
- utilizzare funghi secchi ammuffiti, polverizzati, anneriti, colorati artificialmente, con presenza viva o morta di parassiti adulti e larve, carbonizzati, contenenti residui di antiparassitari, contaminati da ifomiceti nocivi o tossici, di dimensioni tali da non consentire la identificazione della specie fungina ;
- utilizzare funghi secchi che presentano una carica ifomicetica superiore alle duemila colonie per grammo, trattati con sostanze tossiche vietate nel loro processo di trasformazione; frammischiati a corpi estranei sia d'origine vegetale che minerale; che la confezione originale abbia oltre il 15% in peso di funghi tarlati (purché senza parassiti adulti e larve), carbonizzati, anneriti, irriconoscibili per Genere e specie .

Art. 15

La vendita di funghi secchi "allo stato sfuso" è ammissibile, sotto la diretta responsabilità del rivenditore, sempre che siano state fatte salve e siano operanti le disposizioni inerenti che precedono .

Art. 16

Attività di vigilanza e controllo

Considerata la necessità di conoscenze specifiche per la attuazione delle disposizioni di cui al presente Titolo, tutta l'attività di vigilanza e controlli inerenti le disposizioni emanate deve essere svolta da personale specializzato e qualificato (Ispettori Micologi), che rivestano anche la qualifica di Ufficiali di Polizia Giudiziaria .

Tale personale è dipendente dalle UU.SS.LL. - Igiene Pubblica – Settore Micologico, che è anche la struttura tecnico–amministrativa cui va la competenza su tutta la materia regolamentata nel presente Titolo II .

(Considerazioni) :

E' evidente che anche la parte inerente problematiche tossicologiche deve essere prevista e trattata con disposizioni di legge ad hoc, pertanto si potrebbe prevedere che :

(Traccia di possibile normativa) :

Art. 17

Attività educativa di prevenzione

Essendo il fungo elemento ed alimento a ritrovamento spontaneo, costituendo pertanto un latente "pericolo naturale", particolarmente per le zone montane e boschive, si fa obbligo ai Comuni, alle Province, alle Comunità Montane interessate, ad effettuare una continua e costante attività tendente a rendere edotta ed a educare la popolazione residente o turistica sulle norme più elementari riguardanti il riconoscimento, la raccolta ed il consumo dei funghi . A tal fine, dovranno attuarsi cicli di conferenze pubbliche, installazione di idonei cartelloni e poster, allestimento di mostre ed incentivazione di ogni altra azione diretta al raggiungimento e mantenimento degli scopi previsti .

Per il raggiungimento degli scopi, potrà farsi ricorso, oltre che agli Ispettori Micologi, anche a terze persone che, quali esperti di Gruppi o Associazioni Micologiche, abbiano approfondite conoscenze nel campo micologico .

Art. 18

Interventi per avvelenamenti

Nel caso di persone che accusano un sospetto avvelenamento da funghi, il Medico che interviene, sia privatamente che per servizio dovuto da struttura pubblica, deve IMMEDIATAMENTE contattare il "centro micologico" della USL competente per territorio, o di una delle USL viciniori, onde far intervenire un Ispettore Micologo . Questi deve effettuare, in collaborazione con i Medici, ogni accertamento che ritenga necessario ed attuerà tutte le indagini possibili per l'acquisizione degli elementi utili alla determinazione della "specie fungina" responsabile dell'avvelenamento . I risultati delle indagini micologiche e della determinazione della "specie fungina" devono, entro il più breve tempo possibile, essere comunicati al Medico insieme alle valutazioni micologiche circa il danno patologico che dette specie fungine possono provocare .

(Considerazioni) :

Problema sulla "Formazione di personale specializzato" .

Allo stato attuale è molto carente la situazione relativa al numero di Ispettori Micologi da impegnare nella specialistica attività .

Per un servizio pubblico dovuto, che mira essenzialmente alla "salvaguardia della vita umana, personale specializzato ad hoc ve n'è ben poco .

Da qui la necessità di approntare subito dei dispositivi legislativi atti alla istituzione immediata di strutture che siano in grado sia di "specializzare" personale sempre più numeroso e di ricambio, sia di svolgere attività di acculturamento micologico per personale delle diverse Amministrazioni a cui va il compito dei controlli per le disposizioni relative alla "raccolta razionale e limitata di funghi" (disposizioni di cui tratterò nel seguente Titolo III) .

Facendo un discorso relativo al "personale specializzato" (Ispettori Micologi) dipendenti dai Servizi Igiene Pubblica delle USL, bisogna analizzare quanto vi sia da valutare nella situazione odierna e quanto bisogna agire per un ottimale futuro .

Per quella che era la struttura igienico-sanitaria esistente in Italia, e cioè il Ministero della Sanità, questi, in qualità di organo centrale competente, fin dal 1966 aveva ben pensato di colmare la carenza esistente istituendo dei "Corsi nazionali di Addestramento" a cui partecipavano precipuamente il personale addetto alla vigilanza igienico- sanitaria dipendente da tutte le strutture pubbliche periferiche (Comuni, Province, Laboratori, ecc ecc...) . L' incarico dell'attuazione e conduzione dei Corsi fu affidato al "Gruppo Micologico Giacomo Bresadola" con sede in Trento .

Da quell'anno ad oggi, il personale che è stato specializzato con detti Corsi è di circa cinquecento unità per tutta l'Italia .

Ma è da dire subito che non bisogna cullarsi su tale numero di personale specializzato, dal momento che si deve fare una notevole sfrondata dovuta a più fattori, quali : non tutto il personale che ha frequentato i suddetti Corsi è riuscito a superare l'esame finale; moltissime unità sono ormai fuori servizio per raggiunto pensionamento; infine, considerando che le conoscenze micologiche acquisite se non vengono costantemente riscontrate nella pratica, e se non si attua un continuo aggiornamento di studio e di applicazione, diventano labili bagagli culturali sicuramente non idonei allo svolgimento di un delicatissimo servizio di controllo che ha come contropartita la "vita umana" e che pertanto ha gravosi risvolti di responsabilità penali, ben si comprende come gran parte di questo personale, che ha sì frequentato i Corsi, e pertanto potrebbe considerarsi "personale specializzato, ma in effetti non ha mai svolto attività di cui alla specializzazione e quindi è da considerare personale da riprendere culturalmente (mitologicamente parlando) con aggiornamenti ed attività pratica .

Considerando adesso la situazione delle leggi vigenti (vedi Riforma Sanitaria), l'attività per le competenze relative al campo che qui si tratta, cioè la vigilanza igienico-sanitaria degli alimenti (nel cui ambito rientra senz'altro l'attività di controllo sul "particolare alimento" qual è il fungo), è transitata alle strutture locali USL .

Ciò stante, appare evidente come i Corsi Nazionali d'Addestramento, che ancor oggi vengono tenuti annualmente a Trento, siano di configurazione non più di univocità nazionale ma abbiano carattere d'impianto regionale a cui possono attingere, se lo vogliono, altre Regioni .

Appare pertanto opportuno, come già fatto da altre regioni italiane e prima fra tutte la Lombardia, che tutte le altre Regioni istituiscano dei propri "Corsi d'addestramento"; tali Corsi svolgerebbero una duplice funzione, cioè :

- a) essere attuati, con cadenza annuale, per la formazione specialistica di personale che è in attività di servizio nei quadri delle UU.SS.LL., più esattamente nelle tabelle del personale addetto alla vigilanza igienico- sanitaria sugli alimenti del Servizio Igiene Pubblica (e con tale personale si realizzerebbero sia la diretta competenza quali organi di vigilanza sugli alimenti, che la veste di Ufficiali di Polizia Giudiziaria necessaria per lo svolgimento ottimale del servizio specifico sui funghi con i suoi risvolti di "sequestri e denunce all'A.G."), che assumerebbe la qualifica specialistica di " Ispettore Micologo";

b) essere attuati periodicamente, per l'acculturamento micologico di quel personale (Guardie Forestali, Guardie Campestri, Vigili Urbani, Guardiacaccia, ecc..ecc..) che deve svolgere le funzioni di controllo per le disposizioni della presente legge relative alla "limitazione di raccolta dei funghi spontanei" (come previsto nel seguente Titolo III) .

Tutto ciò valutato si potrebbero emanare delle disposizioni con, più o meno, questo senso :

(Traccia di possibile normativa)

Art. 19

Commissione Tecnica Regionale di Micologia

Con la presente legge, tutte le Regioni italiane hanno l'obbligo di istituire nel proprio ambito una "Commissione Tecnica Regionale di Micologia".

Tale Commissione agirà nelle competenze di un Assessorato predeterminato .

Art. 20

La Commissione Tecnica Regionale di Micologia sarà composta da sei membri effettivi e quattro supplenti.

Le nomine, che avranno durata triennale, con possibilità di reincarico, saranno fatte con Decreto del Presidente della Regione .

La composizione della Commissione sarà la seguente :

* Membri effettivi

- un "Professore Universitario di Botanica" con particolare esperienza in micologia;
- un "Dottore in Medicina" con particolare esperienza in tossicologia ;
- un "Funzionario Tecnico del Corpo Regionale Agricoltura e Foreste" con particolare esperienza nel campo;
- tre "Operatori Professionali addetti alla vigilanza igienico – sanitaria su alimenti e bevande", inquadrati tra il personale delle USL, aventi la qualifica specialistica in micologia e che abbiano, per graduatoria, le dovute anzianità di servizio e titoli di merito micologici .

* Membri supplenti

- uno per ognuna delle quattro categorie precitate .

* Membri onorari

- della Commissione entrano a farne parte integrante, con tutti i diritti dei membri effettivi, anche da uno a quattro "membri onorari" che saranno designati su indicazione, o parere favorevole, degli altri membri di diritto e da nominare tra quelle persone che, pur non rivestendo le previste qualifiche elencate al comma III, abbiano alti meriti quali "micologi" con notevoli conoscenze scientifico – culturali della materia.

Il membro effettivo o onorario più alto in grado per meriti specifici in micologia, assumerà le funzioni di Presidente della Commissione .

La Commissione nominerà anche, tra membri effettivi o onorari, un Vice Presidente, un Segretario, un Direttore dei Corsi d'Addestramento .

Art. 21

Competenze della Commissione Tecnica

La Commissione Tecnica Regionale di Micologia svolge le funzioni ed ha competenza per :

- a) essere organo di consulenza delle Autorità Regionali e Locali, e di ogni altra Istituzione pubblica o privata, per tutte le problematiche di micologia ;

- b) organizzare e condurre "Corsi d'addestramento micologico" per personale delle USL "addestrato alla vigilanza igienico- sanitaria sugli alimenti e bevande", per la loro specializzazione quali "Ispettori Micologi";
- c) organizzare e condurre "Corsi di conoscenze micologiche" per acculturamento di personale di diverse Amministrazioni che, per competenza, deve essere addestrato a svolgere attività di servizio per i controlli dovuti a seguito delle norme dettate per la "limitazione nella raccolta di funghi";
- d) essere l'organo preposto alla istruzione delle pratiche, alla conduzione degli esami, al rilascio delle Autorizzazioni di cui agli artt. 30 e seguenti;
- e) essere l'organo coordinatore di tutta l'attività sanzionatoria per infrazioni alle norme dettate con la presente legge.

Art. 22

Corsi d'addestramento per Ispettori Micologi

I Corsi previsti per la qualificazione specialistica di "Ispettore Micologo", riservati al personale delle USL, saranno effettuati a cadenza annuale, avranno la durata prestabilita ma variabile tra i venti e i quaranta giorni, saranno tenuti nelle sedi ritenute più idonee dalla Commissione Tecnica Regionale di Micologia.

I partecipanti ai Corsi, per ottenere la qualifica specialistica dovranno frequentare almeno due Corsi consecutivi e superare i relativi esami; la frequenza ad un terzo anno di Corso sarà valutata quale "perfezionamento".

I partecipanti che superano l'esame finale biennale avranno la qualifica specialistica di "Ispettore Micologo".

Art. 23

Ispettori Micologi

Per la qualifica specialistica, agli Ispettori Micologi sarà rilasciato un "tesserino di riconoscimento" di modello unico regionale.

Agli stessi è permesso di iscriversi, quali esperti, ad "Albo Professionale" esistente presso le Camere di Commercio.

Agli Ispettori Micologi è data facoltà di interventi specialistici anche al di fuori della loro regione di appartenenza. Tali interventi, che avranno il carattere della immediatezza per evitare cause di pericolosità, potranno attuarsi sia nel dovuto controllo sulla vendita di funghi, che per avvenimenti tossicologici, che, infine, per il controllo delle norme sulla limitazione di raccolta.

Di ogni intervento eccezionale effettuato fuori del proprio ambito territoriale, gli Ispettori Micologi dovranno interessare nel più breve tempo possibile la struttura micologica della USL di zona o competente ed a cui vanno trasmessi tutti gli atti relativi all'intervento stesso.

Art. 24

Aggiornamento professionale

Agli Ispettori Micologi è riconosciuto il "diritto-dovere" di uno specialistico aggiornamento scientifico-culturale. Pertanto, le strutture pubbliche di appartenenza hanno l'obbligo di programmare e favorire tale "aggiornamento professionale" con l'invio di detto personale alla

partecipazione attiva a : Seminari di Studio, Congressi, Convegni, Mostre ed ogni altra attività scientifica che abbia per base la "micologia" .

(Considerazioni) :

In relazione ai previsti Ispettori Micologi, nasce spontaneo, oggi come oggi, un problema importante . Tale problema, che è forse anche il motivo negativo del perchè in Italia vi siano pochi di tale persone specializzate, è il mancato "allettamento" per intraprendere questo lavoro.

E' evidente, infatti, che il servizio specialistico che deriva dall'attività ad hoc non è che sia dei più "tranquilli", sia perchè vi è necessità da parte di chi lo intraprende di effettuare studi scientifici, sia perchè queste persone devono mantenersi sempre aggiornate ed allenate attraverso una continuità di studi e di attività pratiche; ma anche perchè tale lavoro comporta senz'altro un non indifferente fardello di "responsabilità personali, sia civili che penali". Ecco quindi che, per attirare il personale ad iniziare un servizio così particolare e specialistico, bisogna trovare delle notevoli incentivazioni per superare o attenuare tali ostacoli . Per una ottimale soluzione, però, nascono dei problemi dati dal fatto che il personale in questione sottostà ad inquadramenti giuridico-economici previsti dal DPR n. 761 del 20/12/79 e dal DPR n. 348 del 25/6/83; bisognerebbe trovare pertanto, con soluzioni da leggere tra le righe degli stessi DPR citati, o con giuste previsioni per i futuri Contratti di Lavoro, o con la possibilità di poter legiferare ad hoc da parte delle Regioni, le soluzioni per poter fare scaturire le predette incentivazioni.

Queste potrebbero essere di due tipi :

- concedere al personale che si "specializza" un livello superiore a quello di normale inquadramento ;
- concedere una "particolare indennità" per il servizio specialistico che andrà a svolgere .

(Traccia dl possibile normativa)

Art. 25

Inquadramento degli Ispettori Micologi

Agli Ispettori Micologi, che avranno giusta posizione giuridico-economica nella stipula del prossimo Contratto di Lavoro della categoria, sarà concesso dalle Regioni una "particolare indennità variabile" in ragione del loro impiego nel ramo specialistico .

Art. 26

Corsi per "acculturamento micologico"

I Corsi previsti per fornire "conoscenze micologiche di base", al personale di differenti Amministrazioni che deve svolgere servizio di controllo per le disposizioni di cui al seguente Titolo III (limitazione nella raccolta di funghi spontanei), possono istituirsi annualmente anche in numero adeguato alle necessità ed alle richieste .

Detti Corsi avranno la durata prestabilita ma variabile tra i dieci ed i quindici giorni, e saranno tenuti in quelle sedi che la Commissione Tecnica Regionale di Micologia riterrà più opportune, a seguito del vaglio delle richieste pervenute da parte delle Amministrazioni interessate ed al numero previsto di partecipanti .

Il personale che frequenterà detti Corsi, con lodevole profitto finale, avrà un "attestato di partecipazione" che riconoscerà l'acquisizione di basilari nozioni elementari di micologia per il riconoscimento dei funghi, ma atto soltanto allo esclusivo servizio di "controllo per la

limitazione di raccolta".

Pertanto a tale personale è vietato svolgere in alcun modo attività di controllo e determinazione di specie fungine ai fini di un loro consumo quale alimento umano .

=====

TITOLO III

Limitazioni nella raccolta dei funghi spontanei per il rispetto ecologico e biologico della natura e dell'ambiente .

(Considerazioni) :

Questo argomento ha una tale vastità di problematiche che innumerevoli possono essere le considerazioni positive o negative da farsi; in tale vastità è evidente che vi sia difficoltà nel trovare soluzioni ottimali o che non siano opinabili o non modificabili .

Queste mie note non hanno pertanto il crisma della infallibilità, ma desiderano soltanto essere una prima pietra, o uno stimolo alla discussione, per il varo di "norme legislative" atte a regolamentare anche questo ramo della micologia .

In esse, le considerazioni saranno spesso a contenuto un poco ripetitivo o alla rinfusa, ma molte volte hanno un loro substrato scientifico incontrovertibile o derivano da sapienti pareri espressi da "micologi" che da anni hanno fatto della "scienza micologica" una delle loro principali attività culturali .

Nel testo degli articoli legislativi che si prevedono, cerco di mettere la maggiore capillarità di dettami proprio perchè ritengo che una legge ha maggiore possibilità di successo se lascia poco spazio alle "interpretazioni di comodo", ma che sia anche la più equa nei confronti di tutti i cittadini e non discriminante o privilegiante .

Passando quindi ad una disamina delle varie problematiche, due sono i temi principali da affrontare subito e che sono tra i più "spinosi ed ostacolanti" :

a) l'attività "commerciale-industriale-lucrativa";

b) lo pseudo privilegio di "privatizzazione nella raccolta".

Sono temi che ritroveremo in quasi tutti i punti che di seguito saranno trattati .

Comincio subito con il primo tema :

a) attività "commerciale-industriale-lucrativa »

- E' fuor di dubbio, e nessuno può nascondere o minimizzare, che tale attività esiste; che ha connotati elevatissimi; che è senz'altro quella che al novanta per cento incide sul depauperamento della flora fungina pregiata; che non può essere improvvisamente e drasticamente o assurdamente interrotta o eliminata .

- E' impensabile fare sparire, quasi con tocco di bacchetta magica, questo vero e proprio "colosso commerciale" che si muove sia con il prodotto fresco che con l'industria conserviera; né tanto meno ritengo razionale aggravare la bilancia commerciale nei pagamenti con l'estero importando un prodotto naturale che, come nelle altre Nazioni, "madre natura" ci concede gratuitamente e che le altre Nazioni sfruttano più o meno razionalmente e modernamente .

Proprio in un articolo, apparso nella cronaca di Milano del Corriere della Sera di Lunedì 13/10/86, leggevo che in quei giorni, nel solo mercato ufficiale dell'ortofrutta di tale città, giungevano giornalmente da cento a centocinquanta quintali di funghi pregiati provenienti in massima parte dalla Calabria, dalla Sicilia, dalla Toscana , e solo in minima parte da paesi stranieri come Jugoslavia, Francia, Spagna, Portogallo, Marocco .

- E' da tener conto che questo "colosso" si muove alimentato dai singoli e piccoli raccoglitori locali .

- E' da tener conto che per molti di questi piccoli raccoglitori, o interi nuclei familiari, tale attività è di vero e proprio sostentamento o fonte di lavoro .

- E' da tener conto che le "industrie conserviere" hanno un loro diritto di esistere e devono continuare la loro attività che è anch'essa fonte di lavoro e di benessere economico . Pertanto ritengo che vi debba essere rispetto dei diritti legali e raziocinio verso il "ricercatore a scopo lavorativo-lucrativo" e verso il

“commerciante ed industriale di funghi”, sempre però in una visione moderna di salvaguardia della natura e dei diritti altrui nelle quali queste attività possono incidere .

Passo adesso al secondo tema :

b) pseudo privilegio di “privatizzazione” nella raccolta

- E' vero, ed anche giusto, che il proprietario di un terreno debba ritenersi anche legalmente titolare di ciò che questo terreno produce, ma è altrettanto vero e giusto che se vi è qualcosa da “proteggere” evidentemente ciò deve essere fatto ed imposto equamente a tutti, senza discriminazione alcuna se non si vuole scivolare nella incostituzionale divisione di diritti fra i cittadini .

- Una considerazione a favore di tali “proprietari terrieri”, sia essi privati sia pubblici, è data dalle norme civili vigenti in Italia che prevedono che tutto ciò che è prodotto nel fondo di proprietà appartenga allo stesso titolare, o ai suoi familiari, o a lavoratori del fondo, o a conduttori dello stesso . In pratica a tutto un “esercito” di persone alle quali, a proprio piacimento, il titolare può permettere l'utilizzo del suo fondo e di quanto lo stesso produce .

- Ma, di contro, le considerazioni sfavorevoli a tale principio sono più di una, ed hanno anch'esse importanza legale per analogia, importanza scientifica, importanza morale, di raziocinio e di eguaglianza . Come infatti non tenere conto di come, per analogia, in tema protezionistico, anche il proprietario di terreno boschivo debba attuare un piano di taglio degli alberi se non di concerto e con le limitazioni imposte dalla Forestale ?

E se nel proprio terreno si ha spontanea crescita o stanzialità di flora e fauna, protetta per leggi protezionistiche, può forse il proprietario, o chi da lui voluto, impunemente raccogliere o uccidere tutto ciò che più gli aggrada ?

Ritengo che siamo quasi al ridicolo !!

Se è inconfutabile che i funghi hanno la loro enorme importanza ecologica e biologica nel sistema naturale, questa deve essere rispettata da tutti i cittadini (delle città, delle pianure, delle montagne, residenti e non, fortunati proprietari terrieri o nullatenenti, ecc. ecc.), evitando norme protezionistiche chiaramente inficiate da privilegi e che sarebbero così sia in netto contrasto con le finalità della presente legge, ma che avrebbero anche solo intendimenti economici privatizzanti e xenofobi .

Ecco pertanto che ritengo ampiamente superabile il problema della “privatizzazione” ove, nel momento di regolamentare per raziocinio protezionistico la raccolta dei funghi, che peraltro pervengono alla “presunta proprietà” del titolare del fondo non per suo impegno lavorativo o economico ma per nascita naturale e spontanea, si stabilisca che nessun privilegio può concedersi a detti proprietari che, invece, devono sottostare anch'essi alle norme protezionistiche emanate; per far ciò basterebbe rifarsi regionalmente a quella “riserva di legge”, dettata dall'art. 42 della Costituzione, attraverso la quale “si può regolamentare la proprietà” e quindi, in questo caso, anche una raccolta indiscriminata di funghi spontanei fruttificanti nei terreni privati .

- Ma è anche vero che bisogna tutelare la proprietà privata ed anche che il titolare possa volere la non raccolta di funghi sul proprio fondo, pertanto è giusto ribadire norme di divieto che però devono essere messe in atto con legalità; allora, per fare ciò, il titolare dovrà recintare il proprio fondo e tabellarlo con avvisi ben chiari del proprio volere posti ad idonea altezza e distanza lungo la recinzione stessa .

- E' doveroso anche prevedere norme di comportamento che regolamentino legalità, usi, costumi, relativi ai terreni ed in genere delle zone in cui ci si trova “a funghi”.

- E trovandoci in tema di “privilegi privatizzanti”, possiamo accennare anche ad altra problematica simile che si instaura nel momento delle valutazioni sui “residenti” . Tornando al lapalissiano concetto della “protezione”, in questo caso dei funghi, se vi è da proteggere qualcosa questa non può essere richiesta solo ad una parte dei presunti ed ipotetici distruttori . La protezione ha valore e deve estendersi a chiunque abbia la possibilità di intaccarla, sia egli abitante della città o della pianura o di zone montane, o sia nato e risieda in un particolare paese o che per lavoro sia necessitato a vivere in zone industriali, o abbia il privilegio anche se per eredità dagli avi di possedere un appezzamento di terreno . Come già qualcuno ha evidenziato, siamo in tempi di abbattimento delle frontiere, ed invece se ne vuole creare di nuove sempre più ristrette e limitative .

Quindi, ritengo che nessuna norma legislativa di privilegio può essere concessa a questo ipotetico tipo

particolare di cittadini, anche perchè proprio questi hanno invece le maggiori possibilità di raccogliere quello e quanto vogliono, sia per vicinanza alle zone di fruttificazione che per il tempo da dedicare a tale attività; così come, tale categoria di cittadini, è senz'altro quella che per applicabilità pratica può eludere al massimo i previsti controlli per le norme di limitazione .

Infatti, chi dalla città, dalla pianura o altre zone si reca "a funghi", sicuramente deve farlo utilizzando la macchina o altro mezzo di locomozione e pertanto è il raccogliitore più facilmente controllabile nel suo spostarsi con il mezzo; mentre, di contro, il residente, per effettuare le sue raccolte, non deve far altro che uscire dalla propria casa e, magari per viottoli, recarsi nella zona prescelta e qui giunto prendere quel che vuole, in barba a qualsiasi norma di "falso protezionismo", e dalle stesse vie incontrollabili fare ritorno a casa, svuotare la capace gerla, bersi un bicchier di vino e allegramente tornarsene per la stessa via nel bosco a raccogliere ... a raccogliere a raccogliere !!!

Ma lui è un "residente, e per lo stesso diritto divino derivantegli dalla nascita nel luogo, probabilmente ha altrettanta capacità soprannaturale di non fare estinguere le "specie fungine che anzi, allegramente riconoscendolo, si sforzeranno di più per mantenere quell'equilibrio biologico che lui, "monellino, ma padrone !", per dettame legislativo può tranquillamente anche distruggere .

D'altra parte, questa categoria gode già di un "privilegio" naturale : tale privilegio deriva dal fatto che questi ha tutta la possibilità, per vicinanza alle zone fruttificanti, di avere un miglior controllo delle zone stesse nel momento di maggiore fruttificazione; di avere la perfetta conoscenza delle zone; di poter prevenire altri raccoglitori e quindi essere di gran lunga favorito rispetto al non residente .

- Dalle considerazioni che precedono derivano evidenti altre considerazioni, che investono le "finalità" per le quali ogni legge, particolarmente con fini protezionistici, viene emanata; ed allora ritengo che siano senz'altro da evitare "finalità che abbiano ipocrite basi morali" su cui si erigerebbero fasulle disposizioni legislative come invece, oggi come oggi, esistono . Sgombriamo subito il campo da queste "pseudo finalità protezionistiche e moralistiche", che invece vengono pomposamente premesse in quasi tutte le normative (Regionali, Provinciali, Comunali) esistenti in Italia; è ipocrisia parlare di "desiderio di salvaguardare la natura", di "evitare la estinzione di specie fungine ", di "permettere tranquillità al sistema biologico del bosco", di "limitare ecologicamente i danni prodotti dall'espansione dell'uomo", ecc...ecc..., questo perchè tali motivazioni sono in netto contrasto e vengono inficiate dalle precennate disposizioni legislative sulla proprietà terriera o sul privilegio della residenza .

Ed allora !!!

Si emani una Legge-Quadro Nazionale, per tutte le problematiche micologiche, che venga recepita da tutte le Regioni Italiane (sia a Statuto normale che speciale), le quali potranno emettere, entro sei mesi dalla pubblicazione della legge sulla Gazzetta Ufficiale, proprio Decreto regolamentatore di quelle disposizioni (già previste dalla legge) che abbisognano di modifiche in rapporto alle differenti realtà locali.

Con tale Legge si attuerebbero le giuste finalità miranti :

- a) alla salvaguardia della salute dei cittadini;
- b) alla salvaguardia dei diritti di tutti i cittadini;
- c) alla salvaguardia degli ecosistemi biologici;
- d) alla salvaguardia dell'economia di particolari zone della nostra Italia, del commercio e della industria del settore;
- e) alla salvaguardia della ricerca e del progresso scientifico.

- La prima di queste finalità ritengo sia stata ampiamente regolamentata nei primi due Titoli di questo lavoro.

- Per la seconda finalità, alle precennate considerazioni sull'attività commerciale, sulla proprietà terriera e sui residenti, è da aggiungere qualche altra considerazione atta a fugare false interpretazioni privilegianti in contrasto con la sacrosanta tutela dei diritti di tutti i cittadini .

E tali diritti di equità vengono inficiati costituzionalmente, oltre che dai pseudo privilegi già escussi, dalla imposizione del "balzello medioevale" del pagamento di un tesserino a favore del Comune ove si va "a funghi".

La Costituzione chiaramente dispone che deve esserci "parità di diritti e doveri fra tutti i cittadini italiani "; quindi nessun privilegio per i residenti, nessun pagamento per un permesso a raccogliere dei frutti che madre natura senza alcun impegno economico o lavorativo da parte dell'uomo ci elargisce, nessuna

assurda e irrazionale, oltre che illegale, imposizione di frontiere .

Si vuole forse adottare la teoria dei "corsi e ricorsi storici e quindi tornare ai medioevali balzelli sul baliatico, sul sale, sul fumatico, sul legname, ecc...ecc... e quindi istituire il "balzello sul fungatico" ?!?!?!?

Già una Sentenza Pretorile del Tribunale di Reggio Emilia potrebbe far nascere dei cavilli giuridici dal momento che con essa si è sentenziato che "la imposizione del pagamento di un tesserino comunale è contro legge in quanto il fungarolo agisce nell'esercizio di una facoltà legittima".

Ma come non paventare che il pagamento per un tesserino comunale possa diventare incentivo di risentimento per chi paga e quindi essere pungolo per sfogare il proprio vandalismo predatorio ?

Ma, ancor di più, tale tesserino diventa paravento per raccolte indiscriminate, diventando alibi per il raccoglitore ad avere "comprato" la possibilità di distruggere quel che vuole ? E come vogliamo far conciliare tale "balzello" con una chiara e facile "ritorsione" ? Il residente di una zona ove fruttificano funghi ha il privilegio di raccolta, il proprietario terriero altrettanto, il Comune impone una "tassa su i funghi". Bene !!! Allora i residenti di città di mare saranno gli unici a poter andare a pesca; i Comuni che hanno territori marini, lacustri o di fiumi imporranno "pagamenti di balzelli" per chiunque non residente desideri, anche con una semplice canna da pesca, trascorrere qualche ora di rilassamento a pescare; il cittadino avrà diritto di chiedere, al montanaro che scende in città, il pagamento di un balzello per l'uso che questi farà delle opere di urbanizzazione e delle infrastrutture cittadine; ecc. .ecc ...

Dire anche qui che siamo al ridicolo e già poca cosa !!!

Ed ancor di più desidererei sapere, oggi come oggi, come potersi districare in situazioni illogiche che, invece, assurde possibilità legislative possono produrre, quali : spesso e volentieri Comuni limitrofi emanano disposizioni differenti e spesso contrastanti fra di loro (limiti di raccolta in peso, ecc... ecc.), ed allora, entrati in un bosco come si fa a stabilire se in un determinato momento di raccolta ci si trova nell'ambito territoriale di un Comune anziché in quello del Comune accanto ?

Ed a un servizio di controllo effettuato in fase di ritorno dalla zona di raccolta, come non facilmente eluderlo dichiarando di provenire da una zona più favorevole alla raccolta anziché da un'altra ?

Ecco perchè qui asserisco la illegalità, assurdità, irrazionalità, inapplicabilità della imposizione di "pagamento di una tassa sul fungo"; ribadisco la incongruenza di lasciare dei privilegi in contrasto con l'intento protezionistico; ritengo giusto che non si intacchino diritti legali di rispetto delle proprietà e degli usi e costumi locali .

Ma se la problematica viene inquadrata sotto un'altra ottica, che può essere quella di una moderna regolamentazione globale nel rispetto delle giuste finalità, allora deve instaurarsi un regime di controllo che non leda diritti e che non conceda privilegi, ma che si edifichi sulle basi scientifiche, sull'esperienza, sull'applicabilità, sul giusto protezionismo di beni naturali, e di una moderna visione regolamentatrice dell'impatto antropico con la natura .

Ecco allora che potrebbe ritenersi giusto che chi "va a funghi", sia per scopi lucrativi, lavorativi, sia per hobby, sia per scienza debba dimostrare quanto meno un minimo di conoscenza verso ciò che va ad attivare e quindi averne ufficialità . Certo, al cacciatore si chiede di avere una conoscenza delle armi che andrà ad usare, così come deve avere una conoscenza sulla fauna di cui va a caccia, e ciò anche per scopi protezionistici .

E' altrettanto giusto che chi "va a funghi", in rapporto alla loro pericolosità per la vita umana, alla loro innegabile preziosità per il biosistema vegetale, alla giusta e moderna visione protezionistica, alla valutazione dei grossi interessi economici che ormai oggi ad essi si legano, dimostri una propria capacità interpretativa dei valori predetti .

E ciò può avvenire con il rilascio di una particolare "Autorizzazione" rilasciata a seguito di frequenza lodevole di appositi "corsi di formazione" micologica o di superamento di un esame mico-ecologico . (Per le modalità di tale documento e del suo rilascio vedasi le norme del testo legislativo che seguiranno alle presenti considerazioni) .

- Passando adesso ad esaminare la terza finalità, salvaguardia degli ecosistemi biologici, si deve discutere su ciò che è più appropriato legiferare per limitare un effetto di raccolta vandalica e depauperatrice .

Premetto che, alla fin fine, sono favorevole ad una tale regolamentazione limitatrice, ma è pur vero che, anche scientificamente parlando, l'odierno "al lupo, al lupo" !! di chi affronta tale tematica in senso disastrofico, è facilmente attaccabile e demolibile; si tratta proprio di un atto intimidatorio che potrebbe

avere solo come substrato la salvaguardia di interessi economici privatistici !!!

Guarda caso, pur non essendoci alcuno studio scientifico particolareggiato in proposito, si chiede quasi una chiusura nella raccolta dei funghi nel momento che ci si accorge della loro preziosità economica e del dilagare del loro consumo !!

Passo allora ad elencare fatti scientifici o asserzioni che ritengo inconfutabili o poco controvertibili : come detto, non esistono studi scientifici approfonditi, sistematici e seri, per il territorio italiano, dai quali si evinca un'attuale o futuro depauperamento o estinzione di "specie fungine". Qualche lavoro del genere è stato fatto per un controllo di espansione o meno di areali di fruttificazione di una o due specie fungine così dette pregiate (come l'Amanita caesarea ad esempio), ma in territorio estero, e la risultanza negativa non può scientificamente imputarsi ad una indiscriminata raccolta, ma bensì possono trarsi conclusioni varie e non ultima quella di uno "spostamento" naturale di fruttificazione di quelle specie in zone limitrofe a quelli posti sotto controllo (e ricordiamoci che il più delle volte si tratta di areali che hanno inimmaginabile vastità in chilometri quadrati), né che la diminuzione di fruttificazione riscontrata dipenda invece da fattori ecologici o climatici (piogge acide, modificazioni colturali della zona, impiego massiccio di diserbanti pesticidi ecc... ecc..., glaciazioni o spostamento climatico delle stagioni) .

Quindi nessuno studio scientifico e pertanto nessuna base seria a drastiche richieste limitative con finalità ecologiche-moralistiche-protezionistiche .

Nessuno ha mai pensato all'enorme numero di specie fungine esistenti ?

E nessuno ha mai pensato alla vastità delle zone, più o meno ideali per la fruttificazione, esistenti in Italia ?

Nel rapporto fra l'intera zona montana-boschiva della nostra penisola e quelle che sono le zone praticabili rispetto a quelle non praticabili per la loro impervietà (forse neanche praticabili dalle capre !), ritengo che quest'ultime siano almeno i due terzi . E forse in queste ultime zone non fruttificano funghi ? Specie e quantità che, quindi, per fatto naturale si producono e compiono il loro ciclo biologico in tutta tranquillità, sia nella loro vastità di specie di alcun pregio per l'uomo che di specie pregiate .

Ricordiamoci che questo benedetto "fungo" altro non è che il "frutto" di una pianta ipogea (micelio); come ogni altra pianta fruttifera quello che essa produce DEVE ESSERE RACCOLTO; la raccolta del frutto incentiva la produzione e la riproduzione della pianta che, invece, se lasciata a se stessa tende ad impoverire la produzione di frutti .

Ricordiamoci anche che la scienza ci dice che la capacità rigenerativa della propria entità è minima negli esseri superiori, mentre diventa massima in quelli inferiori, ove, addirittura, può sostituire la normale riproduzione . Ed allora, se è pur vero che le "spore" prodotte dal carpofoforo fungino sono le entità preposte alla riproduzione della specie, è scientificamente provato (ed ha anche il massimo valore il riscontro) che i miceli, e cioè le piante delle varie specie fungine hanno in sé potenziata al massimo la predetta capacità rigenerativa, il che comporta che anche una piccola ferita al micelio anziché danneggiarlo ne stimola tale attività rigenerativa ed a volte la riproduzione agamica .

Quindi non è certo raccogliendo i funghi, e cioè il frutto della pianta "micelio", che riusciremo nei secoli a sterminare le innumerevoli specie fungine !!!

La vastità di territori impraticabili, la enormità di specie fungine esistenti, la stragrande maggioranza di specie non eduli, le quantità enormi di funghi non raccolti, l'inimmaginabile e incalcolabile numero di spore presenti in ogni singolo esemplare di fungo, la grandiosità dei meccanismi di autodifesa messi in atto da madre natura, credo che basterebbero a farci sentire non quali novelli "Attila", ma solo piccoli ladruncoli di periferia, o "ruba galline".

E' giusto invece adottare una prudente attività protezionistica, in considerazione della enorme importanza dei funghi nella catena biologica della natura; tenere nella giusta e maggiormente dovuta considerazione la funzione biologica della "micorrizza" e darle il giusto peso impegnativo negli interventi forestali ed agricoli; incentivare al massimo la cultura, a tutti i livelli, relativa ad un corretto uso del territorio (ed in particolare degli habitat micologici), della parte corticale del terreno (ove normalmente ha sede la pianta fungina del micelio), della conservazione degli ecosistemi vegetali, dei benefici derivanti dalla presenza di funghi, della conservazione dello status naturale dei luoghi spesso degradato da un eccessivo impatto antropico .

In conclusione, scientificamente parlando, sarebbe più importante vagliare, discutere e normalizzare problematiche che sono senz'altro più deleterie per le specie fungine che non la raccolta più o meno indiscriminata dei frutti di tale pianta ; ecco quindi che, come predetto, considerando la "micorrizza",

bisogna rendersi conto che la stessa riceve maggiori danni da attività dell'uomo che non dalla "raccolta del frutto fungino"; tali attività possono essere : il disboscamento; l'uso indiscriminato di biocidi, di diserbanti, di particolari concimazioni; l'inquinamento dei terreni da metalli pesanti; l'inquinamento atmosferico da acidificazione delle piogge; l'antropizzazione delle zone silvestri e prative (quantità e qualità della rete viaria, limitazione della riforestazione naturale, alterazioni della composizione del terreno).

- Ma in una visione moderna e globale dei problemi relativi alla conservazione di un patrimonio importantissimo per il biosistema, quale è quello dei funghi, come detto è giusto dare all'uomo, quale predatore quasi innaturale, delle norme di comportamento rispettose verso altre entità di vita; discuto quindi adesso di quelle che potrebbero essere le più congeniali tra queste norme, atte ad essere appunto un poco il freno ad una paventata ma non accertata corsa al depauperamento e quindi alla estinzione di specie fungine.

Per attuare tale rispetto, le norme regolamentatrici rispecchiamo delle vere e proprie "modalità" limitative di raccolta. Tali modalità possono essere di tre tipi :

- a) limitazioni temporali
- b) limitazioni qualitative
- c) limitazioni quantitative.

Scorriamo tali possibilità, che spesso sono complementari fra di loro, e cerchiamo di valutare giustamente i pro ed i contro delle varie soluzioni tali da evitare risentimenti o valutazioni unilaterali.

- " Limitazioni territoriali "

Ritengo negativa e forse anche un tantino anticostituzionale, la regola dello stabilire dei giorni specifici di raccolta sia per settimana, che per mese o stagione.

Non si può impedire ad un libero cittadino di andare per i boschi solo perché, magari nei giorni prefissati dalla normativa, questi coincidono sempre con la sua attività lavorativa.

Ed allora è senz'altro più positiva la ormai quasi consolidata norma dei "giorni alterni" per tutto l'anno; tale scelta prefissata, che è indipendente da alcuna considerazione positiva o negativa, prevede la possibilità di "andar per funghi" o nei giorni numericamente pari o in quelli dispari. Altra norma valida, più che altro per le sole considerazioni di "effetto frenante" e di applicabilità dei controlli, è quella di limitare la raccolta dei funghi nell'arco di tempo della giornata che va dalle ore 07.00 alle ore 19.00 (prevedendo al massimo qualche piccola variazione soltanto in rapporto ai periodi in cui vige "l'ora legale").

- " Limitazioni qualitative "

Ritengo assurde le limitazioni che si basano sul labile e poco applicabile criterio del "commestibile e non commestibile". Qual è la soglia fra le due possibilità ?

Chi e quanti sono in grado, in fase di controlli sulle limitazioni, di stabilire differenze di tale fatta fra le varie specie raccolte ?

E tanto per fare qualche esempio : l'Amanita rubescens deve ritenersi fra le specie commestibili o no ? e il Boletus luridus ? e le varie specie del Genere Ramaria ? e molti fra i Boleti a pori rossi che in altre zone d'Italia vengono impunemente consumati ? e fra le varie specie di Russule ove non ultimo è da considerare il caso della "olivacea", ritenuta e data dai testi come commestibile ma che invece sta dando problemi d'intossicazioni ? e per la Lepiota venenata ? e per le tante specie fungine ancora non ben conosciute o addirittura non classificate ? ecc.. ecc..

D'altra parte che senso ha limitare la raccolta di specie fungine che possono essere facilmente riconosciute quali velenose o non commestibili ?

Credo che nessuno che conosca la "phalloides" vada a farne una ricca raccolta di tre/cinque o più chili ! Né altrettanto nessuno andrà a fare simili abbondanti raccolte di Mycena, o di Marasmius, o di Coprinus, o di Crucibulum, ecc ... ecc ...

Con assurde, illogiche e stupide limitazioni si raggiunge solo lo scopo della ridicolaggine supportata dalla ignoranza più crassa. Oppure si dichiara apertamente la propria incapacità ad organizzare e creare una

rete specialistica atta al controllo, ed allora “di tutta l’erba un fascio” !!!

La raccolta più consistente è senza alcun dubbio quella che si fa delle specie aventi un certo interesse lucrativo, perché, per quanti possano essere i cercatori occasionali di funghi, e per tutti i quantitativi di tali frutti che essi possono raccogliere, nessuna paura di depauperamento o di estinzione di specie può essere da chiunque avanzata . Ed allora bisogna convenire che l’enorme massa di raccolta di questi particolari frutti viene fatta per quelli fra essi che hanno un “pregio” ai fini lucrativi . Quindi l’unica razionale limitazione dovrebbe appunto riguardare funghi appartenenti a specie di cui si redige un elenco predeterminato in quanto hanno, come base, il “pregio” commerciale-gastronomico .

Ma di contro a tale soluzione vi è da fare una considerazione negativa, quale : se si redige una lista di “specie fungine pregiate”, per le quali si richiede una limitazione quantitativa nella loro raccolta, si ottiene un effetto “boomerang” dal momento che tali specie, proprio per essere incluse in tale lista, acquisterebbero ancora maggior valore speculativo data la rarefazione sui mercati e quindi sarebbero ancor di più nella mira del predatore di tutti i livelli che, così, creerebbe veramente pericolo di grave depauperamento della specie . A questo punto ci troviamo evidentemente ad un bivio per una scelta ottimale !

Ma ritengo che regolamentare una “limitazione per specie pregiate incluse in lista predeterminata”, sia senz’altro atteggiamento più idoneo alla applicabilità; una lista di specie pregiate è sempre di numero ridottissimo rispetto all’imprecisato numero di specie fruttificanti e pertanto di più facile riconoscimento da parte di tutti e quindi più controllabile; una limitazione totale per tutte le specie, invece, oltre ad essere soltanto assurda, non avrebbe alcun presupposto razionale e sarebbe di poca applicabilità, facilmente demolibile, non disponibile ad alcun progresso scientifico .

- “ Limitazioni quantitative ”

In una visione globale di moderna ragionevolezza e di prevenzione per la salvaguardia di beni naturali, è senz’altro questa una limitazione da prevedere e da attuare, più con sistema di sociale cultura che con protervia drasticità inquisitoria .

Certo non è con essa che si possono raggiungere scopi o formalità, come detto, aventi paraventi protezionistici .

Infatti, è sempre da tener ben presente quanto detto in relazione a tutte le problematiche relative al “commercio - lavoro - industria, ecc ... ecc ...”; sono senz’altro queste le attività più depauperatrici e devastanti .

Ma altre considerazioni possono farsi, che evidenziano impossibilità e negatività nel perseguimento delle volute finalità, e cioè : qualunque sia il raccoglitore che inizia la sua ricerca di funghi e comincia a trovarne, nel momento di doversi limitare nella raccolta in peso non farà altro che, di volta in volta procede nel rinvenimento, buttar via carpofori già raccolti ma che non hanno peculiarità di essere sani, di buone dimensioni, ecc ... ecc ..., rispetto ad altri, che, invece, tali peculiarità mostrano .

Ed allora è da chiedersi se, per il rispetto delle finalità protezionistiche che dovrebbero far da presupposto a leggi restrittive di salvaguardia, tale incontrollabile e quasi naturale comportamento del raccoglitore di funghi non sia pienamente inficiante del perseguimento delle finalità medesime; infatti, in effetti quanti funghi sono stati raccolti da questo raccoglitore ?

E d’altra parte è ridicolo contrapporre a tale asserzione la considerazione che, sì la raccolta in più è stata fatta, ma i funghi eccedenti sono stati lasciati in loco e quindi proseguono la loro attività di sporulazione ! Scientificamente parlando, invece, il principale danno all’ecosistema è stato ugualmente perpetrato, con buona pace però della coscienza legislativa dell’uomo !!

Mentre altra considerazione negativa simile è anche la seguente : dovendo raccogliere al massimo un tot prefissato di funghi, un raccoglitore trova due/tre esemplari di una data specie fungina che hanno dimensioni tali da raggiungere nel loro complesso il previsto peso massimo; altro raccoglitore trova, della stessa specie fungina del primo, carpofori di più piccole dimensioni per cui, per raggiungere sempre lo stesso peso massimo previsto dalle leggi, raccoglierà venti/trenta esemplari (e ben s’intende sempre in giusta fase di maturazione, avvenimento per niente eccezionale specialmente nel mondo dei funghi !) . A questo punto deve sorgere spontanea, in una mente raziocinante, la domanda : ambedue i raccoglitori si

trovano in regola ed hanno rispettato le leggi facendo uguale bottino in peso di funghi ma, nel voluto rispetto della natura, chi ha apportato più danno a questa ?

Sicuramente il secondo, ma ambedue sono legalmente in perfetta regola !

Allora ben vengano norme che regolamentano le quantità, ma senza alcuna drasticità che nessuna base scientifica può paventare, né fattori di diritto, usi e costumi, lavoro, industria e commercio possono rendere applicabile; queste norme, invece, avrebbe solo la mira di salvaguardia di pseudo privilegi o di privatizzazione di un bene naturale .

Ecco che, per quanto sopra, negli articoli di legge che seguono vengono elencate le modalità preferenziali che potrebbero attuarsi in relazione a questo argomento ed anche quelle relative alle "modalità di raccolta" dei funghi stessi .

- La quarta finalità è stata già vagliata nella parte iniziale di queste considerazioni, lì dove si è affrontato appunto il tema della "attività commerciale-industriale-lucrativa"; le relative disposizioni normative sono incluse nel testo che seguirà .

Mentre altra argomentazione, che può considerarsi a cavallo tra la precedente (limitazione quantitativa) e la presente tematica (salvaguardia economica), è quella relativa alla particolare attività, intermediaria ma necessaria, data dagli "incettatori" .

Questi personaggi, che sono l'anello primario nella catena del "fungo raccolto nella zona boschiva ed il suo commercio", sono importanti da prevedere nella presente normativa proprio perché "si trovano nelle zone vegetanti ma non sono raccoglitori", quindi sono controllabili ma non ricadono nelle figure tipiche già previste e giuridicamente trattate .

Normalmente "l'incettatore" staziona nelle stradelle ai bordi delle zone boschive e qui attende il raccoglitore residente, e da questi, che attua la raccolta per lucro, acquista i quantitativi di carpori raccolti .

E' evidente che, a seconda della zona, della stagione, della giornata fortunata o meno, tale personaggio può avere sul proprio automezzo da pochi chili di funghi fino a notevoli quantitativi . Nella sua marcia di ritorno, o dalla sua uscita dalla zona produttiva, egli può essere fermato da agenti preposti ai controlli che sicuramente si troveranno in dilemma amletico nel dover stabilire : trattasi di un incettatore-commerciante che pertanto non viola alcuna norma sulla limitazione quantitativa prevista dalle leggi ? oppure trattasi di un "furbo raccoglitore" il quale, qualificandosi appunto come "acquirente di funghi da altri raccolti" potrebbe sfuggire "all' italiana" alle sanzioni che invece gli toccherebbero ? per non pensare anche all'evidente danno ecologico che avrebbe compiuto secondo la presente tematica protezionistica !

Ecco allora che anche questa vastissima ed importante attività ritengo deve essere prevista, essendo giusto emanare delle norme che siano di regole ma anche di giustizia verso tutti i cittadini .

Come per le altre, tali norme sono previste nel testo che segue e scritto in calce .

– Ed è anche evidente come, da fattori di limitazione, derivano anche norme atte alla salvaguardia economica di zone particolari o di incentivazione di attività economico-commerciali-industriali .

Quindi bisogna attivare impegni amministrativi ed economici da parte delle Regioni per la incentivazione di : - attività agricole di coltivazioni di funghi o "impianti industriali per la lavorazione di funghi"; - "centri commerciali per l'attività di grossisti"; - in generale tutto ciò che possa portare produttività lavorativa ed economica dallo sfruttamento razionale di un bene naturale fruttificante in particolari zone del proprio territorio .

– Mentre altra argomentazione valida e che, oggi come oggi, specialmente con i progressi scientifici e di laboratorio, si può pensare alla stesura di norme che, sfruttando i voluti parametri riscontrati, codificano il "fungo DOC" per quelle specie fungine, come il volgarmente chiamato "porcino", che fruttificano in ben determinate zone e che presentano "peculiarità costanti e differenti" rispetto ad altri carpori simili ma che nascono in altre zone d'Italia o all'estero .

Sarebbe senz'altro un incentivo economico non indifferente per la zona ed una salvaguardia di un patrimonio che, invece, spesso è "falsificato" e "sfruttato" ignobilmente da altri .

- "Salvaguardia del progresso scientifico" : anche tale aspetto è di fondamentale importanza e non può essere sottaciuto o sacrificato sugli altari di privilegi privatistici o pseudo protezionistici .

Se le conoscenze attuali sono quelle che sono in campo micologico, certamente lo si deve non a conoscenze discese dal cielo o spuntate quasi magicamente come si credeva per i funghi, ma è stata l'opera e la

passione di uomini di scienza che hanno potuto lavorare su quel materiale fungino di cui la natura è prodiga .

La "scienza micologica", intesa come tale, è ancora giovanissima pensando ai soli circa duecento anni di sua attuazione; le conoscenze sono tante, ma ancora oggi il mondo micologico nasconde chissà quante "specie sconosciute, "meraviglie naturali ", "capacità negative o positive sfruttabili dall'uomo". Il progresso e la ricerca scientifica, senza alcun dubbio, devono essere salvaguardati ed essere la base ineliminabile in qualsiasi razionale argomentazione o normativa.

Ciò assodato, ritengo superfluo dilungarmi sulle assurdità contrarie a quanto precedentemente assunto e che invece si riscontrano nelle regolamentazioni vigenti o emanate in questi tempi : divieti assoluti di raccogliere specie velenose in quantitativi idonei per ricerche scientifiche; divieto generalizzato di raccogliere carpori di qualsiasi specie non aventi le misure superiori a quelle naturali di una noce; nessuna deroga nella raccolta per lo svolgimento di attività scientifico-culturali; che l'attività educativa/micologica venga svolta da qualsivoglia "ricercatore di funghi" (anche il più ignorante in materia, e quindi più pericoloso micologicamente parlando) nei confronti di altri occasionali raccoglitori ; ecc ... ecc

Cose veramente da fare arrossire anche chi è ignorante di problemi micologici !!

Al contrario, è doveroso, perchè come detto di fondamentale importanza, prevedere norme non solo di salvaguardia ma anche di incentivazione di attività scientifico-culturali portate avanti, con non riconosciuti sacrifici e con enorme passione, da studiosi ed associazioni ad hoc, oltre che da tutte quelle strutture a ciò deputate (scuole, istituti di ricerca, università) .

- Dalle precedenti considerazioni, come già accennato, ho tratto i seguenti probabili testi di Articoli che potrebbero prevedersi per regolamentare quanto al presente Titolo III :

Art. 27

Limitazioni nella raccolta

Ai fini e per effetto delle finalità protezionistiche della presente Legge, la raccolta, da chiunque effettuata, di carpori di miceli fungini fruttificanti spontaneamente in qualsivoglia terreno, è soggetta alle limitazioni ed al rispetto di quanto altro previsto negli articoli che seguono .

Art. 28

Proprietà private

Per la tutela della "proprietà privata", e per quanto alle norme vigenti di leggi civilistiche, il titolare di proprietà terriera, sia esso privato che pubblico, ha diritto ad esprimere la propria volontà che sul proprio fondo non avvenga ricerca e raccolta di funghi da parte di estranei . Per estrinsecare tale volontà è necessario che la zona di pertinenza venga delimitata con recinzione continua e alta fino a m. 1.80 e con l'apposizione di tabelle esprimenti il voluto divieto di "passaggio e raccolta di funghi" poste ad idonea altezza ed in guisa che da una di esse siano visibili la precedente e la susseguente .

Art. 29

Divieti comportamentali

Nel rispetto ecologico e sociale, a chiunque "vada a funghi" è vietato :

- di danneggiare in alcun modo la flora e la fauna delle zone in cui ci si trova;

- di danneggiare le colture e raccogliere frutti dalle stesse o caduti sul terreno;
- di asportare o danneggiare, per qualsiasi motivo, la cotica superficiale del terreno;
- di gettare e sporcare la zona con rifiuti vari, particolarmente con tutto ciò che non sia biodegradabile;
- di disturbare, in modo palese ed in contrasto con le normali regole del vivere civile, la giusta quiete dei luoghi e dei suoi abitanti;
- di non attenersi rispettosamente ed in massimo grado agli usi e costumi locali;
- di ingombrare in modo irregolare, con automezzi, strade di accesso o interpoderali;
- di non rispettare al massimo i legali divieti di accesso e di raccolta in proprietà private che siano all'uopo recintate e tabellate come previsto nell'articolo precedente;
- di non rispettare al massimo la volontà, anche se espressa verbalmente, dall'identificato legale proprietario del terreno, che possa richiedere urbanamente lo allontanamento delle persone intruse dal proprio possedimento .

Art. 30

Autorizzazione personale

Chiunque "va a funghi" deve essere fornito di apposita "Autorizzazione personale" concessa per tale finalità . Tale Autorizzazione è rilasciata a tutte le persone che ne fanno richiesta e di età superiore al decimo anno .

Le persone di età inferiore, sono soggette ad una dichiarazione scritta rilasciata ad hoc da chi esercita la patria podestà o la tutela .

Art. 31

Modalità per il rilascio della Autorizzazione personale

La domanda, per il rilascio dell'Autorizzazione personale di cui al precedente articolo, deve rivolgersi, su carta legale, alla Regione di abituale residenza .

Nella stessa si deve ben specificare se lo scopo è di "ricerca hobbistica e personale" e quindi per consumo privato, o per lavoro e quindi a fini commerciali-lucrativi .

Per ottenere la "Autorizzazione personale" il soggetto richiedente deve sostenere un esame preventivo di cultura mico-ecologica .

Tale esame verterà sulla verifica se il soggetto ha, anche se superficialmente, sufficiente conoscenze per :

- a) riconoscimento macroscopico delle "specie fungine" più pericolose per la salute umana;
- b) riconoscimento macroscopico delle "specie fungine di pregio" di cui all'elenco per la limitazione previsto all'articolo 34;
- c) l'importanza della "micorrizza" ed in generale dei funghi nel ciclo biologico della natura;
- d) attuare le più elementari norme sulla modalità scientifico-pratica da attuare per la raccolta dei funghi, del loro trasporto, del loro mantenimento ottimale;
- e) attuare al meglio le più elementari norme comportamentali in relazione alla natura, alla civile convivenza, alle disposizioni legislative vigenti .

Per tutte le incombenze relative al rilascio della "Autorizzazione personale", nonché quale Commissione esaminatrice, è competente la Commissione Tecnica Regionale di Micologia prevista dall'articolo 19 della presente Legge .

Tale Commissione può delegare, anche solo parzialmente, particolari Associazioni, legalmente ed ufficialmente riconosciute, che svolgano attività socio-culturali nel precipuo campo micologico, alle quali affidare compiti per lo svolgimento di "Corsi di cultura micologica" atti principalmente al rilascio della predetta Autorizzazione personale .

Art. 32

Tasse e validità

Per il rilascio della "Autorizzazione personale", oltre al superamento del previsto esame di cultura specifica, deve effettuarsi versamento della somma di Lire 10.000 tramite Conto Corrente Postale all'uopo intestato. Le somme da ciò derivanti confluiranno in apposito Capitolo che ogni Regione istituirà quale proprio "Fondo Economico-Finanziario per la Micologia".

Nel caso del soggetto che richiede l' "Autorizzazione personale commerciale", allo scopo di raccolte finalizzate al lavoro e quindi al commercio, la somma da versare è di Lire 100.000.

La validità delle Autorizzazioni è di un anno solare ed ha estensione per tutto il territorio nazionale.

Il rinnovo avviene con il semplice versamento annuale della prevista tassa in relazione agli scopi.

Le Regioni, secondo proprie esigenze evidenziate dall'attività dei raccoglitori nel quinquennio, possono decretare un rinnovo dell'esame culturale secondo altre previste scadenze.

Art. 33

Esenzioni

Sono esentati dal pagamento di tassa quei soggetti che, con idonea documentazione, dimostrano la loro attività di ricerca e di raccolta di specie fungine finalizzata esclusivamente a

- a) studio e ricerca scientifica;
- b) cartonamenti o censimenti;
- c) costituzione di erbari;
- d) svolgimento di Seminari di Studi micologici o forestali;
- e) allestimento di mostre micologiche.

Per tali soggetti è previsto il rilascio, a seguito soltanto di documentata richiesta, di una "Autorizzazione speciale" con la quale svolgere la particolare attività scientifica.

A tal uopo, agli stessi è permessa la raccolta di non più di cinque esemplari per ognuna delle specie fungine incluse nella "lista di pregio"; nessuna limitazione invece esiste per tutte le altre specie fungine, se non quella prevista dalle presenti norme e dalla logica.

Art. 34

Limitazioni di raccolta temporali

La raccolta di funghi spontanei è permessa soltanto nei giorni numericamente pari di ogni mese.

La ricerca e la raccolta di funghi spontanei è altresì ammessa, nei giorni previsti, soltanto dalle ore 07.00 alle ore 19.00.

Art. 35

Limitazioni di raccolta qualitative

La raccolta di funghi spontanei appartenenti alle specie di cui alla seguente lista è a chiunque limitata secondo i quantitativi previsti nell'articolo che segue.

- Lista di specie fungine di pregio

(elenco delle specie fungine che si ritiene siano più soggette a raccolta in quanto aventi un certo pregio commerciale o di accaparramento per uso conserviero; tale elenco potrebbe essere di circa 20/30 specie differenti, lasciando una certa possibilità di modifiche, aggiunzioni o restrizioni alle Regioni in relazione a realtà locali micologicamente differenti) .

Art. 36

Limitazioni di raccolta quantitative

La raccolta di carpori di specie fungine incluse nella lista di cui al precedente articolo, è a chiunque limitata quantitativamente come segue :

- a) in chilogrammi uno, per persona che sia raccoglitore occasionale in possesso della prevista "Autorizzazione personale" ;
- b) in chilogrammi cinque, per persona che sia raccoglitore lavorante in possesso della prevista "Autorizzazione personale commerciale".

La raccolta di carpori di specie fungine non incluse nella precennata "lista di pregio", può essere effettuata da chiunque nel limite massimo, per persona, di chilogrammi quattro complessivamente .

Il calcolo delle quantità previste deve essere fatto soltanto ed esclusivamente per persone che abbiano una età superiore ai sei anni .

I limiti massimi di raccolta personale e giornaliera di funghi, previsti dai commi ed articoli precedenti, non si applicano qualora il singolo esemplare, non in aggiunta ad altri, ecceda da solo i limiti previsti .

Eccezionali deroghe, alle limitazioni di raccolta previste nei commi precedenti, possono essere concesse dalla Commissione Tecnica Regionale di Micologia, in accordo con l'Ispettorato Compartimentale delle Foreste, a seguito motivata e documentata richiesta per Mostre Micologiche, Corsi per la preparazione di personale specializzato, Sagre agro-turistiche, Lezioni didattiche in scuole o associazioni culturali, Attività per studi micologici, Attività per studi scientifici .

Art. 37

Raccolta per attività commerciale

Chi vuole svolgere l'attività commerciale di "incettatore" di funghi spontanei da altri raccolti, deve essere legalmente qualificato con la relativa iscrizione alla Camera di Commercio e deve poter sempre dimostrare tale qualifica ad ogni richiesta da parte di organi di controllo . Nello svolgimento dell'attività di incettatore di funghi spontanei da altri raccolti, considerate le quantità fuori limite in suo possesso, per ogni singolo quantitativo di funghi acquistati deve dimostrare la provenienza attraverso una dichiarazione rilasciata dal raccoglitore e dalla quale risulti :

- a) data e luogo della raccolta;
- b) quantitativo di funghi ceduti;
- c) nome scientifico, o d'intesa volgare, delle specie fungine cedute;
- d) nome, cognome, data di nascita, domicilio del raccoglitore che ha ceduto i funghi;
- e) firma del raccoglitore;
- i) firma del commerciante acquirente .

Il prodotto acquistato deve essere detenuto in contenitori rigidi e forati che permettano il non ammassamento e la naturale traspirazione dei funghi, e deve essere trasportato in idonei automezzi .

Se la distanza del luogo di destinazione del prodotto è tale da superare le dodici ore di

detenzione allo stato quo del prodotto sull'automezzo, quest'ultimo deve essere del tipo "refrigerato".

Art. 38

Modalità di raccolta

I carpofori devono essere raccolti interi, cioè nella loro completezza morfologica, attraverso idoneo distacco dalla pianta fungina tramite leggera torsione del gambo. E' assolutamente da evitare il "taglio al piede".

Dei funghi raccolti si deve operare una prima sommaria pulizia nella stessa zona di raccolta, lasciandoli però sempre nella loro interezza morfologica.

I funghi devono essere detenuti e trasportati in idonei contenitori forati ed il più possibile rigidi; sono assolutamente vietati i contenitori chiusi e buste di materie plastiche.

E' vietato estirpare, rompere o comunque distruggere funghi non raccolti sia perchè sconosciuti, o perchè riconosciuti quali velenosi o non commestibili, o comunque perchè non utili alla raccolta.

La raccolta di funghi appartenenti a specie velenose o comunque non commestibili, almeno che non riconosciuti come tali dal raccoglitore, è permessa soltanto se finalizzata a scopi culturali o di ricerca scientifica.

A chi effettua ricerca e raccolta di funghi è assolutamente vietato di usare rastrelli, uncini, zappe e tutto ciò che possa causare danno allo stato humifero del terreno ed al micelio.

TITOLO IV

Problematiche economiche, di forestazione, agricole-industriali, agro-turistiche, ecc...

Art. 39

Le Regioni, in relazione alla idoneità di habitat micologici di particolari zone del proprio territorio, devono attuare una programmazione d'interventi amministrativi ed economici tendenti alla incentivazione di lavoro e di commercio derivanti dalla fruttificazione spontanea o coltivata di funghi! A tal uopo saranno incoraggiate, anche con finanziamenti parziali: attività agricolo-industriali di coltivazione di funghi; impianti industriali per la lavorazione di funghi; istituzione di centri commerciali per il conferimento di funghi da altri raccolti; ed in generale ogni iniziativa privata o pubblica tendente ad apportare benefici alle popolazioni residenti che hanno questa naturale risorsa nel proprio territorio.

Art. 40

Le Regioni, altresì, devono programmare studi e interventi per tutte quelle problematiche micologiche derivanti da:

- 1) - avere zone del proprio territorio nelle quali si ha una buona fruttificazione fungina ;
 - avere imprese con attività che lavorano "funghi" in forma "da grossista" ;
 - avere imprese con attività di "coltivazione di funghi" ;
 - avere imprese con attività di "confezionamento di funghi secchi" ;
 - avere imprese con attività di "manipolazione e conservazione di funghi" .
- 2) azioni di "forestazione" nelle quali intervenire sfruttando l'azione biologica della "micorriza" .
- 3) impianto o riconversione di terreni per la "tartuficoltura" .
- 4) incentivazioni varie a carattere "agro-turistiche" .

Art. 41

Le Regioni, allo scopo di : - diffondere nei cittadini una migliore conoscenza della natura ai fini della sua tutela; - di incentivare studi e ricerche per una migliore conservazione della natura; - di indirizzare e valorizzare le conoscenze micologiche, devono programmare interventi a favore di Enti o Associazioni micologiche, ufficialmente e legalmente riconosciute, per lo svolgimento di attività scientifico-culturali-sociali quali "Seminari di Studi", "Mostre", ecc

Art. 42

Fungo "DOC"

Le Regioni, nelle quali si abbia conoscenza scientifica della fruttificazione di specie fungine aventi peculiarità specifiche e caratteristiche tali che possono differenziarle da altri frutti simili altrove nascenti, devono favorire ricerche scientifiche e di laboratorio tal che si giunga al riconoscimento codificato di queste peculiarità significative e che permetteranno la emanazione di Decreto che sancisca, per tali frutti ivi nascenti, una "Denominazione d'Origine Controllata" .

TITOLO V

Fondo economico -finanziario e Sanzioni

Art. 43

Ogni Regione deve istituire un proprio "Fondo economico-finanziario per la micologia" .

In tale Fondo devono confluire tutte le somme versate per :

- a) rilascio delle volute "Autorizzazioni" ai residenti nel territorio regionale;
- b) rinnovi annuali delle predette "Autorizzazioni";
- c) oblazioni per le violazioni alle norme dettate con la presente legge ed accertate nel territorio regionale .

Se necessario, il Fondo deve essere dalle Regioni integrato con finanziamenti programmati; altresì si può fare ricorso, per le spese da sostenere ai fini di svolgimento di attività concomitanti con scopi di salvaguardia previsti da altre leggi, a finanziamenti prelevabili dai Fondi da queste Leggi previsti .

Art. 44

Le somme costituenti il "Fondo economico-finanziario per la micologia" devono essere, dalle Regioni, destinate **ESCLUSIVAMENTE** al raggiungimento di tutti gli scopi e finalità previste dalla presente Legge .

Art. 45

Ogni Regione, facendo ricorso al proprio Fondo economico-finanziario per la micologia deve programmare e prevedere le spese per :

- a) gettoni di presenza e attività della Commissione Tecnica Regionale di Micologia;

- b) attuazione dei Corsi d'addestramento per Ispettori Micologi;
- c) attuazione dei Corsi di cultura micologica per il personale da impiegarsi nella vigilanza per le limitazioni nella raccolta di funghi spontanei;
- d) attuazione di quanto previsto agli artt. 24 - 25 - 39 - 40 - 41 - 42 della presente legge;
- e) ogni altra attività, prevista dalle norme della presente legge, intesa al raggiungimento degli scopi e finalità di cui alla stessa .

Art. 46

Accertamenti e modalità d'oblazione

Agli effetti delle disposizioni sanzionatorie della presente legge, i funghi freschi spontanei in detenzione di una persona si presumono da questa raccolti; sono salve le previsioni di cui all'art. 37.

Qualora i funghi non siano chiaramente attribuibili ad una sola persona, in quanto posti di fatto nella disponibilità di più persone, si presumono raccolti "pro quota" dalle persone medesime, le quali sono chiamate a rispondere "in solido" delle eventuali infrazioni alla legge .

Art. 47

Sono incaricati dell'osservanza della presente legge tutti gli Organi di Sicurezza Pubblica, nonché gli Organi di Polizia Forestale, di Vigilanza sulla caccia e pesca, gli Organi di Polizia Locale, oltre che ai custodi forestali e agenti giurati designati da Enti o Associazioni che abbiano per fini istituzionale la protezione della natura e dell'ambiente; queste due ultime categorie devono però possedere i requisiti determinati dall'art. 138 T.U. Leggi di P.S. - R.D. 18/6/1931 n. 773 e prestare giuramento davanti al Pretore competente . Gli Agenti accertatori di infrazioni alle norme della presente legge, prima di invitare i presunti trasgressori a consentire l'ispezione di contenitori e veicoli, al fine di accertare infrazioni alla legge medesima, hanno l'obbligo di qualificarsi esibendo l'apposito tesserino di riconoscimento .

Art. 48

Le violazioni di norme di cui agli articoli del Titolo III della presente legge, sono presunte quando, nell'ambito delle zone di vegetazione naturale dei funghi e delle relative strade di accesso, sia opposto rifiuto a formale intimazione di fermarsi e di aprire, per i necessari controlli, sia contenitori portatili che mezzi di trasporto .

Art. 49

Nel caso di infrazione delle disposizioni relative al quantitativo massimo di raccolta consentito e dei giorni di divieto, oltre alla sanzione pecuniaria prevista, è obbligatoria la Confisca dell'intero quantitativo di funghi raccolti che saranno messi a disposizione dell'Autorità Giudiziaria competente per territorio e da questa destinati .

In caso di specie fungine velenose o non commestibili, si procederà alla immediata loro distruzione mediante sminuzzamento dei carpofori e disseminazione sul posto .

Nel caso di rifiuto a consegnare i funghi raccolti, nella previsione di sequestro di cui al comma precedente, le sanzioni pecuniarie previste dai relativi articoli sono raddoppiate previa stima, da parte dell'Agente controllore, della quantità di funghi detenuti o del possesso degli stessi . Inoltre, si procederà alla voluta denuncia all'Autorità Giudiziaria .

Art. 50

Di tutte le operazioni di accertamento sulle norme della presente legge deve redigersi circostanziato verbale che, oltre a contenere le complete generalità e domicilio del trasgressore, rilevabili da un documento d'identità che lo stesso è tenuto ad esibire, deve contenere eventuali eccezioni o contro deduzioni .

Se vi è contestazione sul presunto peso dei funghi raccolti e il trasgressore non convenga sulla stima fatta dall'Agente controllore, l'accertamento viene eseguito su apposita bilancia punzonata rinvenibile in zona e alla cui ricerca, temporale ed in distanza, il raccoglitore deve sottostare .

Art. 51

L'originale del verbale di accertamento di infrazioni alle norme della presente legge, è trasmesso alla competente Commissione Tecnica Regionale di Micologia .

Tale Commissione determina o sancisce la pena pecuniaria dovuta per la o le infrazioni e ne dà comunicazione al trasgressore mediante notifica da effettuarsi a mezzo messo comunale o con lettera raccomandata A.R. con tassa a carico, sempre ch  tale notifica non sia stata fatta dallo stesso Agente accertatore al momento della contestazione .

La sanzione amministrativa deve essere assolta entro trenta giorni dalla data di notifica, con versamento tramite Conto Corrente Postale all'uopo istituito dalla Regione, in Capitolo costituente il Fondo economico-finanziario per la micologia .

Se il pagamento non   effettuato entro il termine di cui al comma precedente, la Commissione Tecnica competente, se ritiene fondato l'accertamento e sentito l'interessato, ove questi ne abbia fatto richiesta entro quindici giorni dalla contestazione o notifica del verbale di accertamento, provvede ad emettere ingiunzione, la quale, vidimata e resa esecutoria dal Pretore territorialmente competente, sar  notificata nella forma delle citazioni da un Ufficiale Giudiziario .

Avverso l'ingiunzione ed entro trenta giorni dall'avvenuta notifica il debitore pu  proporre ricorso all'Autorit  Giudiziaria a norma delle leggi vigenti .

Anche tutte le somme riscosse dagli Agenti accertatori, per oblazioni fatte in modo immediato dai trasgressori nelle mani degli stessi, devono essere versate secondo quanto previsto dal precedente comma terzo .

Art. 52

Se la violazione   commessa da chi   soggetto all'altrui autorit , direzione o vigilanza rincorre nella sanzione di cui ai voluti articoli la persona rivestita della autorit , o incaricata della direzione o vigilanza, che in solido con l'autore della violazione   obbligata al pagamento della pena pecuniaria .

Chi con una azione od omissione viola diverse disposizioni, o commette pi  violazioni delle stesse disposizioni, cos  come previste dalla presente legge, soggiace alle sanzioni pecuniarie previste per ciascuna violazione commessa .

Art. 53

Per la sola oblazione tramite pena pecuniaria, cos  come previste per le singole infrazioni commesse, questa pu  essere fatta immediatamente e direttamente allo stesso Agente accertatore, che stiler  verbale e rilascer  idonea ricevuta d'incasso . Per le oblazioni che avvengono nei termini di cui al comma precedente, le pene pecuniarie previste sono ridotte di un terzo .

- art. 29	=	Lire 500.000	+ la proposta di sospensione della "Autorizzazione personale"
- art. 30 = comma I	=	Lire 500.000	
" III	=	Lire 15.000	
- art. 34 = comma I	=	Lire 150.000	per ogni kg o frazione + proposta di sospensione o ritiro della "Autorizzazione personale"
" II	=	Lire 100.000	+ la confisca del raccolto per ogni kg o frazione + la confisca del raccolto
- art. 36 = comma I	=	Lire 100.000	per ogni kg o frazione
" II	=	Lire 60.000	per ogni kg o frazione + la confisca o frazione del raccolto
- art. 37 = comma I	=	Lire 500.000	+ la confisca del non dimostrabile
" II	=	Lire 200.000	
" III	=	Lire 200.000	
- art. 38 = comma I	=	Lire 50.000	
" III	=	Lire 150.000	
" IV	=	Lire 100.000	
" V	=	Lire 200.000	
" VI	=	Lire 200.000	

Messina, 1986

Delegato Sanitario Coordinatore
e
Ispettore Micologo

vincenzo visalli

Vincenzo Visalli
Viale Regina Margherita, 5
TEL. : 44.270

98100 Messina
