



*Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia*

*Regolamento per la raccolta dei funghi epigei*

## ***Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia***

### **REGOLAMENTO**

***per la raccolta dei funghi epigei nel territorio regionale adottato ai sensi dell'articolo 1, comma 2, della legge regionale 15 maggio 2000, n. 12.***

#### **Art. 1**

***(Finalità)***

1. Il presente Regolamento, in attuazione dei principi e delle direttive contenuti nella legge 23 agosto 1993, n. 352, così come integrata dal D.P.R. 14 luglio 1995, n. 376 e nella legge regionale 15 maggio 2000, n. 12, disciplina la raccolta dei funghi epigei sul territorio della Regione Friuli-Venezia Giulia.

#### **Art. 2**

***(Raccolta dei funghi)<sup>(1)</sup>***

1. La raccolta dei funghi è consentita, subordinatamente al versamento del corrispettivo annuale determinato per la zona del territorio regionale nel cui ambito ricade il luogo di raccolta, a persone maggiorenni in possesso dell'autorizzazione di cui all'articolo 5.

---

(1) Articolo sostituito da art. 1, DPR. 13/12/2006, n. 0383/Pres. (B.U.R. 3/1/2007, n. 1).

#### **Art. 3**

***(Permessi temporanei)***

1. Le Comunità ed i Comuni montani, a completamento dell'offerta turistica, possono rilasciare a persone maggiorenni permessi temporanei di raccolta, di durata non superiore a quindici giorni e non rinnovabili<sup>(1)</sup>, usufruibili nei giorni di

effettivo soggiorno presso le strutture alberghiere e ricettive tenute alla denuncia all'autorità di pubblica sicurezza dei propri ospiti, o presso abitazioni di cui abbiano, a qualsiasi titolo, il godimento.<sup>(2)</sup>

2. A tal fine le Comunità e i Comuni montani, congiuntamente, stabiliscono annualmente il numero massimo dei permessi da rilasciare.<sup>(3)</sup>

3. Le Comunità e i Comuni montani possono prevedere altresì una suddivisione in permessi giornalieri, settimanali o quindicinali.<sup>(4)</sup> I titolari di permessi temporanei possono esercitare la raccolta solo nell'ambito del territorio di pertinenza dell'Ente pubblico che li ha rilasciati e per i giorni di effettivo soggiorno.

4. Con decreto dell'Assessore regionale alle foreste, pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione, si determinano annualmente i corrispettivi per il rilascio dei permessi temporanei, per le durate sopra elencate, in forma differenziata tra residenti in Regione e non residenti. Il corrispettivo previsto per i cittadini della Regione Friuli- Venezia Giulia iscritti all'AIRE è quello stabilito per i residenti in Regione.<sup>(5)</sup>

5. Le Comunità montane e i Comuni possono stabilire riduzioni fino al 100% dell'importo per i richiedenti che soggiornino nei territori di validità del permesso temporaneo.

6. La determinazione dei corrispettivi di cui sopra è stabilita entro il 31 dicembre di ogni anno, a valere per l'anno successivo e le eventuali deliberazioni di riduzione di essi, di cui al comma precedente, devono essere assunte entro e non oltre il 31 marzo di ogni anno.

(1) Sostituite parole da art. 2, c. 1, lett. a), DPRReg. 13/12/2006, n. 0383/Pres. (B.U.R. 3/1/2007, n. 1).

(2) Parole aggiunte con il D.P.G.R. 24/7/2002, n. 0223/Pres. (B.U.R. 28/8/2002, n. 35).

(3) Comma sostituito da art. 2, c. 1, lett. b), DPRReg. 13/12/2006, n. 0383/Pres. (B.U.R. 3/1/2007, n. 1).

(4) Sostituite parole da art. 2, c. 1, lett. c), DPRReg. 13/12/2006, n. 0383/Pres. (B.U.R. 3/1/2007, n. 1).

(5) Parole aggiunte con il D.P.G.R. 24/7/2002, n. 0223/Pres.

#### Art. 4 (Agevolazioni)

1. I proprietari ed i titolari di diritti reali di godimento sui fondi possono esercitare la raccolta nei fondi medesimi, ancorché privi di autorizzazione o permesso e senza limiti di quantità, nel rispetto comunque delle modalità e dei divieti previsti nei successivi articoli 8 e 9.

2. I proprietari o i conduttori di terreni che intendano riservarsi la raccolta, devono<sup>(1)</sup> tabellarli in maniera da renderne facilmente individuabile il perimetro; a tal fine vengono utilizzate le tabelle di cui all'allegato 6.

3. ABROGATO<sup>(2)</sup>

4. In ogni caso i conduttori dovranno essere in possesso di autorizzazione alla raccolta di cui all'articolo 5, e attenersi ai limiti quantitativi di cui al successivo articolo 6.

5. Per i residenti nei Comuni classificati montani già in possesso di autorizzazione alla raccolta di cui al successivo articolo 5, che siano coltivatori diretti, a qualunque titolo, o che abbiano in gestione propria l'uso del bosco, compresi gli utenti dei beni di uso civico e di proprietà collettive, nonché i soci di cooperative agricole forestali, il limite di raccolta di 3 kg giornalieri di cui all'articolo 6 può essere elevato a 15 kg.

6. A tal fine gli interessati presentano annualmente al Presidente della Comunità montana di residenza una domanda in carta legale nella quale dichiarano che la vendita dei funghi consente loro il mantenimento o l'integrazione del reddito familiare. A dimostrazione di ciò il richiedente l'agevolazione dovrà allegare alla domanda, ad eccezione della prima volta per la quale sarà sufficiente la semplice dichiarazione che la raccolta è finalizzata al mantenimento o all'integrazione del reddito, copia della documentazione fiscale di vendita relativa all'anno precedente.

7. Di tale agevolazione verrà data evidenza sul tesserino di autorizzazione raccolta funghi di cui all'allegato 2.

8. ABROGATO<sup>(3)(4)</sup>

9. ABROGATO<sup>(4)</sup>

10. ABROGATO<sup>(4)</sup>

---

(1) Soppresse parole da art. 3, c. 1, lett. a), DPR. 13/12/2006, n. 0383/Pres. (B.U.R. 3/1/2007, n. 1).

(2) Comma abrogato da art. 1, D.P.Reg. 7/5/2004, n. 0147/Pres. (B.U.R. 3/6/2004, n. 22).

(3) Comma sostituito da art. 2, D.P.Reg. 7/5/2004, n. 0147/Pres. (B.U.R. 3/6/2004, n. 22).

(4) Comma abrogato da art. 3, c. 1, lett. b), DPR. 13/12/2006, n. 0383/Pres. (B.U.R. 3/1/2007, n. 1).

## Art. 5<sup>(1)(2)</sup>

*(Autorizzazione alla raccolta)*

1. Le domande per il rilascio dell'autorizzazione alla raccolta sono presentate in carta legale entro il 31 maggio di ogni anno alla Provincia di appartenenza, o presso qualsiasi Comunità montana della regione.

2. L'autorizzazione alla raccolta è rilasciata:

- a) a chi ha superato, presso l'Ente al quale ha presentato la domanda, un colloquio sulle seguenti materie:
  - 1) riconoscimento delle più diffuse specie regionali di funghi eduli e velenosi, di cui all'elenco, allegato VII al presente regolamento;
  - 2) elementi generali di ecologia fungina e tossicologia;
  - 3) normativa in materia di raccolta e trasporto dei funghi;
  - 4) criteri di conservazione e preparazione dei funghi.
- b) ai micologi in possesso dell'attestato rilasciato ai sensi del decreto del Ministero della sanità 29 novembre 1996, n. 686.
- c) ai possessori di autorizzazione alla raccolta, rilasciata ai sensi della normativa vigente in altre Regioni della Repubblica italiana che subordina il rilascio dell'autorizzazione al previo accertamento, in capo al richiedente, di conoscenze analoghe a quelle richieste dalla normativa vigente nella Regione autonoma Friuli-Venezia Giulia.

3. Lo schema dei contenuti e delle modalità di svolgimento del colloquio previsto dalla lettera a) del comma 2 è recato dall'allegato VIII al presente regolamento.

4. Ai fini del comma 2, lettera a), gli Enti competenti istituiscono una Commissione d'esame e promuovono annualmente, anche in sede decentrata, corsi a frequenza facoltativa per la preparazione al colloquio; a tal fine possono avvalersi delle Associazioni micologiche e naturalistiche.

5. La Commissione d'esame è composta da un rappresentante dell'Ente, con funzioni di Presidente, da un esperto designato dall'Azienda per i servizi sanitari territorialmente competente e da un esperto individuato tra rose di nominativi segnalate dalle principali Associazioni micologiche. Funge da Segretario un dipendente dell'Ente.

6. L'autorizzazione alla raccolta ha validità permanente e consente la raccolta dei funghi su tutto il territorio regionale, subordinatamente al versamento cumulativo del corrispettivo annuale previsto per ciascuna Comunità montana e per il restante territorio regionale; diversamente, consente la raccolta dei funghi limitatamente alla zona del territorio regionale a favore della quale è stato versato il corrispondente corrispettivo annuale.

7. Il versamento del corrispettivo annuale consente l'esercizio della raccolta nel territorio cui è riferito sino al 31 dicembre. La ricevuta del versamento è esibita dal possessore dell'autorizzazione, a richiesta degli organi di vigilanza.

8. Gli importi del corrispettivo annuale per l'esercizio della raccolta nei territori di ciascuna Comunità montana e nel restante territorio regionale sono determinati, in modo differenziato per residenti in regione non residenti, con decreto dell'Assessore regionale competente in materia di risorse forestali e naturali, da pubblicarsi sul Bollettino ufficiale della Regione autonoma Friuli Venezia Giulia entro il 31 dicembre dell'anno precedente.

9.<sup>(3)</sup> Il versamento del corrispettivo annuale per l'esercizio della raccolta è eseguito:

- a) a favore della Comunità montane, nel cui territorio il possessore dell'autorizzazione ha scelto di esercitare la raccolta, con le modalità di versamento dalla stessa stabilita;
- b) a favore della Provincia, nel cui territorio ricade il luogo di raccolta, nel caso in cui il possessore dell'autorizzazione ha scelto di esercitare la raccolta al di fuori del territorio delle Comunità montane, con le modalità di versamento dalla stessa stabilita.

10. Le Comunità montane possono stabilire, entro il 31 marzo di ogni anno, di ridurre sino al 100 per cento il corrispettivo annuale per l'esercizio della raccolta a favore dei residenti nei Comuni del proprio territorio.

---

(1) Articolo sostituito con il D.P.G.R. 24/7/2002, n. 0223/Pres. (B.U.R. 28/8/2002, n. 35).

(2) Articolo sostituito da art. 4, DPR. 13/12/2006, n. 0383/Pres. (B.U.R. 3/1/2007, n. 1).

(3) Comma sostituito da art. 1, D.P.Reg. 15/5/2007, n. 0129/Pres. (B.U.R. 3/6/2007, n. 22).

## Art. 6

### *(Limiti di raccolta)*

1. Il titolare dell'autorizzazione o del permesso temporaneo può raccogliere, avvalendosi anche di familiari, non più di 3 kg di funghi al giorno.

2. Per familiari s'intendono i componenti il nucleo familiare del titolare dell'autorizzazione o del permesso, in numero non superiore a due.<sup>(1)</sup>

3. Il limite di 3 kg può essere superato se il raccolto è costituito da un unico esemplare o da un solo cespo di funghi concresciuti.

---

(1) Comma sostituito da art. 3, D.P.Reg. 7/5/2004, n. 0147/Pres. (B.U.R. 3/6/2004, n. 22).

## Art. 7

### (Autorizzazioni speciali)

1. I presidenti d'Associazioni micologiche, i responsabili d'Enti e Istituti pubblici aventi scopo scientifico, didattico, di ricerca o sanitario e i micologi in possesso dell'attestato di micologo rilasciato ai sensi del Decreto del Ministro della sanità n. 686/1996, previa presentazione di domanda in carta legale, possono ottenere dalla Provincia per sé e/o per un elenco di dieci<sup>(1)</sup> persone da indicare nella richiesta, speciali autorizzazioni per attività di studio.

2. L'autorizzazione speciale di cui sopra è gratuita, ha validità annuale è rinnovabile e consente la raccolta di non più di sette esemplari per persona e per le specie indicate nell'autorizzazione. In caso di richiesta per censimenti, l'autorizzazione può essere concessa per tutte le specie.

3. I possessori di tale autorizzazione dovranno, entro il 31 gennaio dell'anno successivo, documentare con apposita relazione la propria attività alla Provincia e alla Commissione regionale per la micologia di cui all'articolo 11. In difetto di tale adempimento, è facoltà della Provincia che ha rilasciato l'autorizzazione negarla nell'anno successivo.

4. Autorizzazioni speciali possono altresì essere rilasciate a responsabili di mostre micologiche e/o ad un elenco di persone da essi indicate nella richiesta, con validità temporanea non superiore ai tre giorni precedenti la manifestazione.

4bis. I possessori delle autorizzazioni speciali esercitano la raccolta nei limiti stabiliti dal presente articolo, a prescindere dal possesso dell'autorizzazione di cui all'articolo 5 o del permesso temporaneo di cui all'articolo 3.<sup>(2)</sup>

---

(1) Aggiunte parole da art. 5, c. 1, lett. a), DPR. 13/12/2006, n. 0383/Pres. (B.U.R. 3/1/2007, n. 1).

(2) Comma aggiunto da art. 5, c. 1, lett. b), DPR. 13/12/2006, n. 0383/Pres. (B.U.R. 3/1/2007, n. 1).

## Art. 8

### (Modalità di raccolta)

1. La ricerca dei funghi non è consentita durante le ore notturne, da un'ora dopo il tramonto ad un'ora prima della levata del sole.

2. Nella ricerca dei funghi epigei è vietato l'uso di rastrelli, uncini o altri mezzi che possono danneggiare lo stato umifero del terreno, il micelio fungino o l'apparato radicale della vegetazione.

3. È vietata la distruzione volontaria dei funghi di qualsiasi specie.

4. I funghi dovranno essere raccolti evitando di danneggiare il micelio sottostante e, all'atto della raccolta, puliti sommariamente sul posto e riposti in contenitori rigidi ed aerati. È vietato in ogni modo l'uso di borse di plastica.

5. All'obbligo della pulizia sommaria non sono tenuti i soggetti di cui al primo comma dell'articolo 7.

#### Art. 9

##### *(Divieti di raccolta)*

1. È vietata la raccolta dell'*Amanita caesarea* allo stato di ovolo chiuso.

2. È vietata la raccolta di esemplari appartenenti al gruppo del *Boletus edulis* (*B. edulis*, *pinophilus*, *aestivalis* ed *aereus*) il cui diametro del cappello risulti inferiore a 3 cm.

3. La raccolta è altresì vietata, ai sensi dell'articolo 1, comma 2, lettera j) della legge regionale 12/2000, nelle riserve naturali e nei biotopi istituiti ai sensi della legge regionale 30 settembre 1996, n. 42 (Norme in materia di parchi e riserve naturali regionali). In tali siti i possessori delle autorizzazioni speciali, di cui al comma 1 dell'articolo 7, possono chiedere alla Regione apposita deroga, presentando domanda in carta legale che indichi i luoghi, lo scopo, i tempi e le quantità di raccolta. L'ottenimento della deroga non esonera dall'osservanza di quanto disposto dal comma 3 dell'articolo 7.<sup>(1)</sup>

4. Di tali autorizzazioni in deroga, la Regione<sup>(2)</sup> dà immediata notizia alla Provincia competente.

5. La Regione può individuare ulteriori divieti permanenti o temporanei di raccolta, per una o più specie di funghi, per motivi di salvaguardia dell'ecosistema o sanitari, sentito il parere della Commissione di cui all'articolo 1, comma 2, lettera l) della legge regionale n.12/2000.<sup>(3)</sup>

(1) Comma sostituito da art. 6, c. 1, lett. a), DPRReg. 13/12/2006, n. 0383/Pres. (B.U.R. 3/1/2007, n. 1).

(2) Sostituite parole da art. 6, c. 1, lett. b), DPRReg. 13/12/2006, n. 0383/Pres. (B.U.R. 3/1/2007, n. 1).

(3) Comma sostituito da art. 6, c. 1, lett. c), DPRReg. 13/12/2006, n. 0383/Pres. (B.U.R. 3/1/2007, n. 1).

Art. 10  
(Sanzioni)<sup>(1)</sup>

---

(1) Articolo abrogato da art. 7, DPRReg. 13/12/2006, n. 0383/Pres. (B.U.R. 3/1/2007, n. 1).

Art. 11  
(Istituzione della Commissione scientifica regionale per la Micologia)

1. Entro 90 giorni dall'entrata in vigore del presente regolamento è istituita, presso la Direzione regionale delle foreste, con decreto del Presidente della Giunta regionale, su conforme deliberazione della Giunta, la Commissione scientifica regionale per la micologia. Essa esprime pareri sulle materie concernenti la raccolta dei funghi nonché sulle problematiche di miglioramento e salvaguardia ambientale connesse con la flora fungina e su tutte le questioni relative alla micologia e, in particolare, su quanto stabilito all'articolo 1, comma 2, lettera j)<sup>(1)</sup> della legge regionale 12/2000.

2. La Commissione è presieduta dal Direttore regionale delle foreste o suo delegato e si compone di due esperti di cui uno indicato dall'Università degli studi di Udine e l'altro dall'Università degli Studi di Trieste, di un rappresentante degli Ispettorati micologici delle Aziende sanitarie, di tre rappresentanti indicati dalle Associazioni micologiche regionali, di un rappresentante delle Associazioni naturalistiche maggiormente rappresentative ed operanti in ambito regionale congiuntamente indicato dalle stesse e di due esperti in materie ambientali designati dalla Direzione regionale delle foreste.

3. La Commissione si riunisce almeno una volta l'anno e tutte le volte in cui il Presidente ritenga di doverla convocare, ovvero su richiesta di almeno tre componenti.

4. Le sedute sono valide quando vi partecipano almeno la metà più uno dei componenti. Le proposte sono approvate se ottengono il voto favorevole della maggioranza dei presenti. In caso di parità, prevale il voto del presidente.

5. La commissione rimane in carica per un periodo di 4 anni ed i suoi membri possono essere riconfermati.

6. Ai membri esterni della Commissione regionale è riconosciuto un gettone di presenza nella misura prevista dalla legge. 7. Funge da segretario della



Commissione regionale un dipendente della Direzione regionale delle foreste, di livello non inferiore a segretario.

---

(1) Sostituite parole da art. 8, DPRReg. 13/12/2006, n. 0383/Pres. (B.U.R. 3/1/2007, n. 1).

Art. 12  
(*Vigilanza*)

1. La vigilanza sull'applicazione della legge regionale 12/2000 è affidata al personale del Corpo forestale regionale, ai dipendenti delle Province con compiti di vigilanza venatoria ed ambientale, alle guardie municipali ed alle guardie giurate volontarie delle associazioni di protezione ambientale riconosciute dal Ministero dell'ambiente ai sensi della legge 349/1986.

Art. 13  
(*Disciplina transitoria*)

1. Sino al 30 giugno 2002, al fine di consentire a Province e Comunità montane la completa attuazione del sistema autorizzatorio previsto dalla legge regionale 12/2000, i Comuni e le Comunità montane rilasciano permessi temporanei di raccolta, di validità massima di anni uno e comunque limitata alla data sopraccitata del 30 giugno 2002 e ne fissano, secondo criteri da essi stabiliti, il numero massimo, tenendo conto delle autorizzazioni che saranno rilasciate ai sensi del sesto comma dell'articolo 4.

2. I Comuni e le Comunità montane rilasciano i permessi a seguito di presentazione di una domanda in carta legale, redatta secondo lo schema di cui all'Allegato 5, indirizzata al Sindaco o al Presidente della Comunità montana. Le domande per ottenere i permessi temporanei in regime transitorio devono essere presentate entro il 31 marzo dell'anno 2001 o 2002, ovvero, per il solo anno 2001, entro 60 giorni dalla data di pubblicazione del presente regolamento sul Bollettino Ufficiale della Regione, ove con tale termine si venga a superare la data del 31 marzo. Per il rilascio dei permessi i Comuni e le Comunità montane procedono in ordine prioritario secondo la data di arrivo delle domande, desunte dal numero di protocollo delle stesse fino al raggiungimento del numero dei permessi disponibili.

3. Il 50% dei permessi disponibili è riservato ai residenti nel Comune o nella Comunità montana che li rilascia ed hanno validità fino al 31 dicembre del 2001 o, per quelli rilasciati nel 2002, fino al 30 giugno di quell'anno.

4. Il permesso è conforme al modello di cui all'Allegato 4.

5. Il permesso è strettamente personale e non può essere ceduto ed il titolare può esercitare la raccolta entro il limite di tre chili al giorno, avvalendosi anche di familiari, con le modalità di cui al precedente articolo 8 e rispettando i divieti dell'articolo 9.

6. I permessi hanno validità limitatamente al territorio del Comune o della Comunità montana che li ha rilasciati.

7. Con decreto dell'Assessore regionale alle foreste, pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione, si determinano i corrispettivi per il rilascio dei permessi in regime di disciplina transitoria, in forma differenziata tra residenti in Regione e non residenti. Le Comunità montane e i Comuni possono stabilire riduzioni fino al 100% dell'importo per i richiedenti che soggiornino nei territori di validità del permesso in regime transitorio.

8. La determinazione dei corrispettivi di cui sopra è stabilita entro il 31 dicembre di ogni anno, a valere per l'anno successivo e le eventuali deliberazioni di riduzione di essi, di cui al comma precedente, devono essere assunte entro e non oltre il 31 marzo di ogni anno.

#### Art. 14 (Allegati)

1. Costituiscono parte integrante al presente Regolamento gli Allegati I, II, III, IV, V e VI rispettivamente per i facsimile di domanda di autorizzazione alla raccolta, di autorizzazione alla raccolta, di permesso temporaneo, di permesso temporaneo in regime transitorio, di facsimile di domanda per quest'ultimo e di modello di tabella nonché l'allegato VII, recante l'elenco delle più diffuse specie regionali di funghi eduli e velenosi e l'allegato VIII, recante lo schema dei contenuti e delle modalità per lo svolgimento del colloquio.<sup>(1)</sup>

(1) Aggiunte parole da art. 9, DPR. 13/12/2006, n. 0383/Pres. (B.U.R. 3/1/2007, n. 1).

#### Art. 15 (Destinazione dei corrispettivi per l'esercizio della raccolta e per il rilascio dei permessi temporanei)<sup>(1)</sup>

1. Il corrispettivo per il rilascio dei permessi temporanei è introitato da ciascuno degli enti che li hanno rilasciati.

2. Il corrispettivo annuale dell'autorizzazione per l'esercizio della raccolta nel territorio delle Comunità montane, è introitato dalle Comunità montane nel cui territorio il possessore dell'autorizzazione ha scelto di esercitare la raccolta.

3. Il corrispettivo annuale dell'autorizzazione per l'esercizio della raccolta al di fuori del territorio delle Comunità montane è introitato dalla Provincia nel cui territorio ricade il luogo di raccolta”.

---

(1) Articolo sostituito da art. 10, DPR. 13/12/2006, n. 0383/Pres. (B.U.R. 3/1/2007, n. 1).

**Art. 16**  
*(Entrata in vigore)*

1. Il presente Regolamento entra in vigore il 1° gennaio 2001.

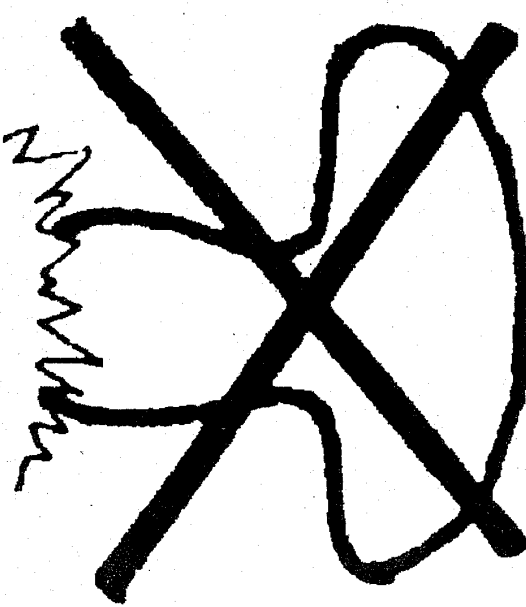
- Allegato I (Facsimile di domanda di autorizzazione alla raccolta) Omissis
- Allegato II (Facsimile di autorizzazione alla raccolta) Omissis
- Allegato III (Facsimile di permesso temporaneo di raccolta) Omissis
- Allegato IV (Facsimile di permesso temporaneo provvisorio di raccolta) Omissis
- Allegato V (Facsimile di domanda per permesso temporaneo in regime transitorio) Omissis

ALLEGATO VI)

COMUNE DI \_\_\_\_\_

RACCOLTA  
FUNGHI  
RISERVATA

L.R. 12/2000 art. 1



cm. 30

cm. 20

**Allegato VII** (riferito all'articolo 5, comma 2, lettera a), numero 1)

**Lista semplificata dei più comuni funghi eduli e tossici presenti in Regione** (al fine del superamento del colloquio per il conseguimento dell'autorizzazione alla raccolta)

Elenco dei funghi commestibili più comuni e presenti nella nostra regione.

Funghi a commestibilità non condizionata

(con tempi di cottura normali, solitamente fino a che si è consumata l'acqua di vegetazione)

1. Amanita caesarea	ovolo buono
2. Agaricus campestris	prataiolo
3. Boletus edulis e relativo gruppo	porcini
4. Clitocybe geotropa	fungo della brina, cimballo
5. Calocybe gambosa (ex Tricholoma georgii)	prugnolo o fungo di S.Giorgio
6. Calvatia gigantea, C.utiformis	vescia gigante
7. Coprinus comatus	agarico chiomato
8. Hydnum repandum	steccherino dorato
9. Lactarius deliciosus e relativo gruppo	sanguinelli
10. Macrolepiota procera	mazza di tamburo
11. Rozites caperatus	caperata
12. Russula cyanoxantha	colombina viola
13. Russula virescens	colombina verde o verdone
14. Cantharellus cibarius e relativo gruppo	gialletto o galletto
15. Cantharellus lutescens, C.tubaeformis	finferle
16. Craterellus cornucopioides	trombette dei morti
17. Agrocybe aegerita	piopparello o pioppino

Funghi a commestibilità condizionata

(Specie fungine che necessitano di tempi di cottura lunghi, comunque non inferiori a 40 minuti, al fine

di inattivare le tossine termolabili in esse contenute. In questi casi sono a rischio tutte le cotture troppo

brevi come per esempio quella alla griglia, alla piastra o il fritto che non garantiscono una cottura completa

del fungo. Se non sufficientemente cotti, questi funghi sono in grado di provocare gastroenteriti,

anche molto gravi nelle specie con asterisco).

18. Armillaria mellea e relativo gruppo*	chiodini (consigliata anche la prebollitura)
19. Leccinum (tutte le specie)	porcinelli
20. Russula olivacea*	Brunello o colombina bruna
21. Morchella (tutte le specie)*	spugnole

**NOTE:** Esistono molte altre specie commestibili (circa 100 specie!) presenti in regione e comunemente raccolte in alcune zone, ma che per il loro riconoscimento necessiterebbe un bagaglio di conoscenze molto elevato da parte del raccoglitore che esulerebbe dalle finalità del rilascio dell'autorizzazione raccolta. Si tenga conto che il raccoglitore medio ritiene di conoscere e si fida a raccogliere mediamente non più di 5 o 6 specie di funghi.

L'elenco proposto, perciò, comprende solamente quelle specie fungine per le quali esiste una consolidata tradizione nella raccolta in tutto il territorio regionale e verso le quali, con minime conoscenze base, si dovrebbero evitare possibili scambi con specie tossiche simili.

Nei casi dubbi è bene che il raccoglitore si astenga comunque dal consumo dei funghi raccolti preventivamente controllati da parte di un esperto micologo dell'Ispettorato Micologico delle sanitarie territoriali. Si rammenta che tale controllo è completamente gratuito.

### **Elenco dei funghi sospetti.**

Specie fungine che, pur saltuariamente raccolte e consumate per tradizione in alcune zone della regione, hanno provocato in molti casi e per svariate cause, delle intossicazioni anche gravi.

- |                              |   |
|------------------------------|---|
| 1. Clitocybe nebularis       | fungo delle nebbie (anche se cotto a lungo o sbollentato)     |
| 2. Suillus (tutte le specie) | fungo del larice e pinaroli (anche se privati della cuticola) |
| 3. Leucoagaricus leucothites | falso prataiolo o naucina                                     |
| 4. Hebeloma sinapizans       | sinapizans  |
| 5. Macrolepiota rhacodes     | falsa mazza di tamburo (anche se cotto a lungo)               |
| 6. Boletus luridus           | boletto lurido (anche se cotto a lungo)                       |

Elenco dei funghi tossici più comuni e presenti nella nostra regione.

Funghi mortali (per i quali è imprescindibile una conoscenza sicura e certa da parte del raccoglitore)

- |  |  |
|--|--|
| 1. Amanita phalloides                                      | ovolo malefico o tignosa verdognola        |
| 2. Amanita phalloides forma alba                           | falso prataiolo                            |
| 3. Amanita virosa  | tignosa bianca                             |
| 4. Cortinarius orellanus                                   | cortinario orellano                        |
| 5. Cortinarius orellanoides (=C.speciosissimus=C.rubellus) |  |
| 6. Lepiota di "piccola taglia"                             | falsi prataioli o piccole mazze di tamburo |

**NOTA:** *esistono anche altre specie di funghi mortali presenti nel nostro territorio, ma che per l'aspetto poco invitante o per la piccola taglia o per la rarità nei ritrovamenti, non sono state, fino ad oggi, mai raccolte o responsabili di casi di intossicazioni nella nostra regione. Ci si riferisce soprattutto alle numerose specie appartenenti ai generi Galerina e Conocybe (o Pholiotina).*

#### Funghi tossici

7. Amanita pantherina	tignosa tigrata
8. Amanita muscaria	fungo di "Cappuccetto rosso"
9. Agaricus xanthoderma e relativo gruppo	falsi prataioli
10. Clitocybe "bianche di piccola taglia"	falsi prugnoli
11. Inocybe (tutte le specie)	
12. Paxillus involutus	
13. Entoloma sinuatum	entoloma livido
14. Gyromitra esculenta	falsa spugnola
15. Omphalotus olearius	falso gialletto
16. Hypholoma fasciculare e sublateritium	falsi chiodini
17. Ramaria (molte specie tossiche)	manine
18. Lactarius torminosus	lattario delle coliche
19. Russula emetica e relativo gruppo	colombina pepata
20. Boletus satanas	porcino malefico o boleto satanico
21. Tricholoma pardinum	agarico tigrino
22. Tricholoma sciodes e virgatum	false morette
23. Tylopilus felleus	falso porcino o porcino del fiele
24. Amanita ovoidea	farinaccio

**NOTA:** Anche in questo caso, l'elenco delle specie tossiche presenti nella nostra regione è molto più lungo (circa 200 specie!). Quello proposto, è relativo alle specie tossiche più comuni nella nostra Regione che sono state negli anni responsabili di avvelenamenti più o meno gravi e che, per la taglia invitante la raccolta o per l'aspetto generale, possono essere scambiate con le specie dei funghi commestibili e sospetti precedentemente elencati.

Si ricordi comunque, che diventano tossici anche tutti i funghi commestibili se non raccolti e trasportati in modo corretto, se non conservati in modo idoneo e, per quelli contenenti tossine termolabili, se non sufficientemente cotti.

**Allegato VIII** (riferito all'articolo 5, comma 3)

**Il colloquio: materie e domande individuate al fine di rendere omogeneo il colloquio in ambito regionale**

La preparazione del candidato dovrà essere finalizzata al raggiungimento degli obiettivi ispiratori dalla legge 12/2000 e cioè alla diminuzione dei casi delle intossicazioni da funghi in ambito regionale e ad un aumento della cultura del raccoglitore per un più consapevole rispetto dell'ambiente.

*1. Conoscenza delle più comuni specie regionali di funghi eduli e velenosi*

Il candidato dovrà saper descrivere e riconoscere (su materiale fresco o da diapositive, foto o immagini video), senza incertezza, tutti i funghi mortali. Dovrà essere in grado di descrivere e riconoscere almeno le specie commestibili che dichiara di raccogliere normalmente ed i relativi funghi tossici che con esse potrebbero essere scambiati. Il candidato dovrà dimostrare di aver appreso, in qualche modo, un metodo certo nel riconoscimento dei funghi, che tenga conto della grande variabilità che esiste all'interno di una stessa specie, e a non fidarsi del colpo d'occhio (es.: tipo e caratteristiche dell'imenoforo, dimensioni e forma dello sporoforo, forma e ornamentazioni di cappello e gambo, presenza o assenza di veli e, solo per ultimo!, il colore del cappello).

Riconosce questo fungo? Come fa ad esserne certo?

Questo fungo potrebbe essere un chiodino (o un porcino, o un gialletto, o ...). Perché non lo è?

Quali sono i funghi mortali presenti nella nostra regione? Me li può sommariamente descrivere?

Perché le Lepiota di piccola taglia sono i funghi mortali più comuni?

In quali habitat si possono trovare i funghi mortali? In quali stagioni?

*2. Norme e comportamenti inerenti la raccolta dei funghi*

Aspetti normativi inerenti la raccolta e relativi divieti. Metodi corretti di raccolta: non dovranno essere danneggiati il micelio fungino, lo strato umifero del terreno e l'apparato radicale della vegetazione.

Strato umifero del terreno (humus): rappresenta il punto critico del "sistema di compostaggio" del bosco che deve essere il più possibile rispettato all'atto della raccolta dei funghi.

Che cosa si deve evitare di fare, per legge, quando si raccoglie un fungo?

Come si raccoglie un fungo?

Perché non devono essere distrutti i funghi, nemmeno quelli mortali?

Dove e quando è fatto divieto di raccogliere i funghi?

Quali sono i funghi per i quali è vietata o regolamentata la raccolta?

Quando non si devono raccogliere i funghi, anche se di specie commestibile? Perché?

*3. Norme, divieti e comportamenti inerenti il trasporto dei funghi raccolti*

Sommaria pulizia sul posto e trasporto in contenitori rigidi ed aerati con specifico divieto nell'uso delle



borse di plastica. Le ragioni non sono di tipo ambientale (improbabile disseminazione delle spore?), ma di ordine sanitario (precoce attivazione delle fermentazioni anaerobiche con produzione di tossine non termolabili!).

Come devono essere trasportati i funghi raccolti? Perché?

Perché la legge fa specifico divieto di trasportare i funghi in borse di plastica?

#### 4. Elementi generali di ecologia fungina

I funghi: esseri viventi distinti dai vegetali (concetto di organismi autotrofi ed eterotrofi). Ruolo dei funghi in natura in relazione al loro sistema di nutrizione: funghi saprotrofi, simbionti e parassiti. Parti costitutive dei funghi: micelio e corpo fruttifero e relative funzioni. Sistemi di riproduzione. <<Proteggere i funghi significa proteggere i loro miceli e gli habitat dove essi vivono!>>. La raccolta, di per sé e se attuata in modo corretto, non determina una diminuzione della crescita dei funghi: le specie in via di estinzione non appartengono, infatti, a quelle commestibili. Le cause sono da ricercare invece nell'inquinamento, nella scomparsa di habitat specifici (es. prati stabili), nelle attività umane (agricoltura intensiva, aratura, fresatura e concimazione dei terreni, pascolo intensivo, ecc.), di sfruttamento (disboscamenti con mezzi meccanici) o produttive (costruzioni di strade, autostrade, cementificazioni, ecc.) o di abbandono (abbandono della montagna).

Come definirebbe un fungo?

Perché i funghi non sono dei vegetali?

Che importanza hanno i funghi in natura?

I funghi che lei raccoglie abitualmente, appartengono a specie simbionti, saprofite o parassite?

Di che cosa si cibano i funghi?

Quanto vive un fungo? Ed il suo micelio?

Perché per raccogliere castagne non è necessario conseguire un patentino, e per i funghi invece si?

Come si riproducono i funghi? E' un meccanismo molto o poco efficace?

Cosa succederebbe in natura se non esistessero i funghi?

Ci sono altri organismi viventi in natura che svolgono lo stesso ruolo dei funghi?

Cosa significa proteggere e rispettare i funghi?

#### 5. Elementi generali di micotossicologia

Non esistono funghi privi totalmente di sostanze nocive. I funghi tossici sono quelle specie che ne contengono in quantità maggiori. Non esistono metodi empirici o trucchi per stabilire la tossicità di un fungo (funghi rosicchiati da animali - prova dell'annerimento del cucchiaino d'argento o dell'imbrunimento dell'aglio durante la cottura - somministrazione preventiva a cani o gatti): esiste solo la specifica e sicura conoscenza botanica della specie. Non esistono altresì sistemi di preparazione (come bollitura o cottura prolungata) o di conservazione (essiccazione o congelamento) che possano rendere commestibile una specie tossica. Nei casi dubbi non si deve rischiare, ma far controllare, prima di consumare!, i funghi raccolti nel più vicino Ispettorato

micologico della ASL. Il controllo viene certificato ed è completamente gratuito. Di funghi si può star male, portare conseguenze a vita o anche morire. Esiste anche il problema di una tossicità cronica da funghi commestibili che, nel tempo, potrebbe portare alla formazione di alcuni tumori (presenza di metalli pesanti quali piombo, cadmio e mercurio, di altri elementi inquinanti quali arsenico e selenio anche in elevate quantità o di sostanze cancerogene, mutagene o radioattive).

Nelle intossicazioni acute i sintomi di avvelenamento compaiono con latenze che vanno da un'ora fino a due giorni dopo l'ingestione (in rari casi anche fino a 1-2 settimane). I sintomi sono di solito a carico dell'apparato digerente (nausea, vomito, dolori addominali e diarrea), ma possono anche comparire, a seconda dei funghi tossici ingeriti, sintomi neurologici, urinari, cutanei, sudorazione, disturbi della vista, vampate di calore e difficoltà respiratorie. Per questi motivi è bene, sin dai primi sintomi di malessere accusati dopo un pasto a base di funghi, rivolgersi al Pronto Soccorso, senza indugiare in inutili stoicismi, tipici dei cercatori di funghi!, che non avrebbero altro effetto di ritardare un'eventuale terapia (la terapia, in alcuni casi, è efficace solo se instaurata entro le 30 ore dall'ingestione!). Di fondamentale importanza che l'intossicato porti con sé al Pronto Soccorso degli avanzi dei funghi ingeriti (esemplari freschi interi o a pezzi ancora reperibili o avanzi della pulitura o del pasto) affinché il micologo reperibile possa determinare al più presto la specie di fungo responsabile ed il medico mettere in atto le cure appropriate.

Come si fa per sapere se un fungo è commestibile o tossico? Quali prove si possono fare?

Nei casi dubbi, da chi si può far controllare i funghi raccolti? Quanto costa il controllo?

Cosa bisogna fare se si accusano dei malesseri dopo aver consumato dei funghi?

#### *6. Criteri per una corretta preparazione e conservazione dei funghi raccolti (o acquistati)*

La commestibilità di un fungo non è solo legata al corretto riconoscimento della specie, ma anche a molti altri fattori. La maggior parte delle intossicazioni da funghi (oltre il 60% dei casi!) sono in realtà dovute al consumo di specie di per sé commestibili, divenute tossiche per i seguenti motivi:

- perché raccolti non sani, intrisi d'acqua, congelati, troppo vecchi od invasi da muffe
- perché trasportati in contenitori non aerati, sotto il sole o ad elevate temperature
- perché consumati crudi
- per il non rispetto dei tempi di cottura
- perché cotti con preparazioni a rischio (fritti, alla piastra o alla griglia o "spadellati")
- perché conservati crudi per più giorni in frigorifero
- perché conservati sott'olio in modo empirico o non corretto
- perché congelati da crudi per periodi molto lunghi

Valore nutritivo dei funghi: i funghi non rappresentano degli alimenti, ma delle pietanze di contorno da consumare saltuariamente (non più di una volta per settimana) ed in modiche quantità (non più di 200 g di fungo fresco per settimana, consiglia il Ministero della Sanità tedesco. Dose massima calcolata per un pasto: 300 g di fungo fresco). Per l'elevato contenuto in chitina (sostanza indigeribile per l'uomo) presente in tutti i funghi, essi rappresentano sempre e comunque delle pietanze indigeste (da non somministrare quindi a bambini, ad anziani, a donne gravide o a chi già soffre di problemi epatici-renali o gastroenterici). Devono essere sempre consumati cotti, poiché possono aver subito contaminazioni microbiche, previo lavaggio accurato in acqua corrente.

Come si può finire al Pronto Soccorso avendo consumato dei porcini?

Come si può finire al Pronto Soccorso avendo consumato dei chiodini?

Come si può finire al Pronto Soccorso avendo consumato delle specie fungine commestibili?

Perché i funghi non devono essere consumati in grandi quantità o troppo di frequente?

Perché i funghi non dovrebbero mai essere consumati crudi? In quali casi è invece possibile?

Perché i funghi non devono essere congelati crudi?

In quali rischi si può incorrere consumando funghi sott'olio preparati in casa?

In quali rischi si può incorrere consumando funghi congelati in casa?

In quali rischi si può incorrere consumando funghi essiccati in casa?

Quali sono le preparazioni dei funghi considerate a rischio?

Per quanto tempo si devono cucinare i funghi?

Modalità:

Previste 4 domande:

- 1) Riconoscimento di almeno 4 specie fungine di cui almeno una mortale;
- 2) Una domanda relativa al punto 6 (preparazione e conservazione);
- 3) A scelta tra gli altri punti;
- 4) A scelta tra gli altri punti.

Esito:

L'errore in una delle prime due domande preclude il superamento del colloquio.

Un errore su una delle seguenti, prevede la domanda di riserva.