

REGIONE CAMPANIA - Giunta Regionale - Seduta del 28 gennaio 2008 - Deliberazione N. 179 - Area Generale di Coordinamento N. 11 - Sviluppo Attività Settore Primario – N. 20 - Assistenza Sanitaria - **L.R. N.8 del 24 luglio 2007 " Disciplina della raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati"- Approvazione indirizzi generali, Linee Guida e atto d'indirizzo (con allegati).**

PREMESSO che:

. il Consiglio Regionale della Campania nella seduta del 24 luglio 2007 ha approvato la Legge Regionale N. 8 "Disciplina della raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati" che, tra l'altro, dispone:

- all'articolo 3, comma 2: "le funzioni amministrative, di cui al comma 1, sono svolte nell'ambito di indirizzi generali e di coordinamento adottati dalla Giunta regionale sulla base di un regolamento, contenente misure specifiche per le aree protette, predisposto congiuntamente dal settore Foreste, Caccia e Pesca dell'area Sviluppo attività settore primario, dal settore Ecologia dell'area Ecologia e dal settore Prevenzione e Assistenza sanitaria dell'area Assistenza sanitaria.";
- . il predetto Regolamento è in fase avanzata di predisposizione;
- . per le implicazioni di carattere sanitario-tossicologiche, importanti per la salute pubblica, della materia in argomento, per le quali pervengono alla Giunta regionale continue sollecitazioni da Enti e privati cittadini, urge l'adozione dei provvedimenti di competenza della Giunta regionale che diano le disposizioni operative per la parte sanitaria e per il regime autorizzativo, come contemplato nella stessa legge regionale, così come appresso specificato:
 - all'articolo 3, comma 4: "L'esercizio delle funzioni amministrative in materia di controllo micologico e commercializzazione dei funghi è attribuito alle aziende sanitarie locali, di seguito denominate ASL, competenti per territorio, nell'ambito degli indirizzi generali adottati dalla Giunta regionale.";
 - all'articolo 4, comma 2: "L'autorizzazione è rilasciata dagli enti competenti, previo superamento del colloquio abilitativo di cui al comma 6, con apposito tesserino conforme al modello tipo predisposto dalla Giunta regionale.";
 - all'articolo 4, comma 6: "Il colloquio abilitativo, necessario per il rilascio dell'autorizzazione, è svolto presso l'ente di competenza territoriale in cui ricade il comune di residenza dell'interessato, sulla base di linee guida della Giunta regionale.";
 - all'articolo 6, comma 4: "E' vietata la raccolta di funghi epigei spontanei commestibili di specie micologiche di grossa e media taglia aventi il diametro del cappello inferiore a centimetri tre, e specie micologiche di piccola taglia al di sotto di centimetri due, fatta eccezione per i funghi crescenti. La Giunta regionale, entro tre mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, individua le specie fungine per le quali si applica il presente comma.";
 - all'articolo 10, comma 3: "Le ASL organizzano l'attività degli ispettorati micologici sulla base di atto di indirizzo della Giunta regionale.";
 - all'articolo 13, comma 1: L'ASL, sede di ispettorato micologico, rilascia l'attestato di idoneità all'identificazione dei funghi, valido sul territorio regionale. L'attestato è conforme al modello approvato dalla Giunta regionale e pubblicato sul bollettino ufficiale della regione Campania.";

CONSIDERATO che:

. il Settore Foreste, Caccia e Pesca e il Settore Prevenzione, Assistenza Sanitaria e Igiene Sanitaria, hanno costituito un gruppo di lavoro per la predisposizione degli indirizzi generali, delle linee guida e dell'atto d'indirizzo della Legge Regionale in argomento e che al momento sono stati predisposti gli allegati A, B, C, D, E ed F relativi ai punti precedentemente indicati e che di seguito si riportano:

- gli indirizzi generali per il controllo micologico e la commercializzazione dei funghi, allegato A) alla presente deliberazione;
- il modello tipo di tesserino di autorizzazione alla raccolta, allegato B) alla presente deliberazione;
- le linee guida per l'autorizzazione e le modalità di raccolta, allegato C) alla presente deliberazione;

- l'elenco delle specie fungine per le quali si applica l'articolo 6, comma 4 della Legge Regionale n. 8/2007, allegato D) alla presente deliberazione;
- l'atto di indirizzo delle attività degli ispettorati micologici, allegato E) alla presente deliberazione;
- il modello di attestato di idoneità all'identificazione dei funghi, allegato F) alla presente deliberazione;

RITENUTO poter approvare:

. i predetti elaborati come disposto dalla Legge Regionale n. 8/2007;

VISTO

- . la legge n. 352 del 23 agosto 1993;
- . il DPR 14 luglio 1995, n. 376;
- . l'Ordinanza 20 agosto 2002 del Ministero della Salute;
- . la Legge Regionale n. 8 del 24 luglio 2007;

PROPONE e la Giunta, in conformità, a voto unanime

DELIBERA

per quanto esposto in premessa, che si intende integralmente riportato nel presente dispositivo:

di approvare, come disposto dalla Legge Regionale n. 8/2007, i seguenti elaborati:

- indirizzi generali per il controllo micologico e la commercializzazione dei funghi, allegato A) alla presente deliberazione;
- modello tipo di tesserino di autorizzazione alla raccolta, allegato B) alla presente deliberazione;
- linee guida per l'autorizzazione e le modalità di raccolta, allegato C) alla presente deliberazione;
- elenco delle specie fungine per le quali si applica l'articolo 6, comma 4 della Legge Regionale n. 8/2007, allegato D) alla presente deliberazione;
- atto di indirizzo delle attività degli ispettorati micologici, allegato E);
- modello di attestato di idoneità all'identificazione dei funghi, allegato F) alla presente deliberazione;

di inviare copia della presente deliberazione, per quanto di rispettiva competenza, a:

- . Coordinatore Area Sviluppo Attività Settore Primario;
- . Coordinatore Area Assistenza Sanitaria;
- . Dirigente Settore Foreste, Caccia e Pesca;
- . Dirigente Settore Prevenzione, Assistenza Sanitaria e Igiene Sanitaria;
- . Settore Stampa, Documentazione ed Informazione (BURC).

Il Segretario

D'Elia

Il Presidente

Bassolino

ALLEGATO A) Indirizzi generali per il controllo micologico e la commercializzazione dei funghi.

RISCONTRO DI VISITA MICOLOGICA RACCOGLITORI

. Coloro che intendono sottoporre ad esame di commestibilità i funghi raccolti per uso proprio, devono seguire le seguenti indicazioni:

- l'accesso è liberamente consentito ai raccoglitori, negli orari e modi stabiliti, per la determinazione delle specie fungine raccolte;

- i funghi devono essere presentati alla visita esclusivamente in contenitori rigidi e forati (cestini od analoghi contenitori). Si consiglia di separare con opportuni accorgimenti le diverse specie fungine raccolte;

- i funghi sottoposti a visita devono essere:

- **freschi** (non congelati o scongelati, non essiccati, non diversamente conservati);
- **interi** (non recisi o tagliati, non spezzettati, non lavati, non raschiati o comunque privi di parti essenziali al riconoscimento);
- **sani ed in buono stato di conservazione** (non larvati, non ammuffiti, non fermentati, non fradici, non eccessivamente maturi);
- **puliti** da terriccio, foglie e/o corpi estranei;
- **provenienti da aree non sospette di esposizione a fonti di inquinamento chimico o microbiologico** (discariche di rifiuti, cumuli di macerie, sponde di corsi di acqua lurida, pascoli ove si sia verificata transumanza, parchi e giardinetti cittadini, vicinanze di aeroporti, autostrade, strade ad intenso traffico veicolare, stabilimenti industriali, forni inceneritori, cimiteri, centrali elettriche, frutteti e/o colture trattate con antiparassitari);

- all'esame di commestibilità deve essere sottoposto, nel più breve tempo possibile, l'intero quantitativo raccolto.

. *Per la certificazione dell'avvenuto controllo viene rilasciato all'utente un modulo di riscontro di visita (fac-simile 1).*

COMMERCIALIZZAZIONE DEI FUNGHI

Autorizzazione alla vendita.

. L'autorizzazione alla vendita dei funghi spontanei freschi deve essere richiesta dal titolare o dal legale rappresentante dell'attività al Sindaco del comune ove ha luogo la vendita per ogni punto di vendita. La richiesta deve contenere l'indicazione delle specie fungine che si intendono commercializzare, utilizzando per la descrizione il nome scientifico, ed essere corredata dalla copia autenticata dell'attestazione di idoneità alla identificazione delle specie fungine che si intendono porre in vendita del soggetto che sovrintende o che è incaricato della vendita e che, ovviamente, deve prestare la propria opera in maniera continuativa nell'esercizio di vendita.

. L'atto autorizzativo deve contenere l'indicazione che l'attestazione di idoneità relativa all'incaricato/i della vendita forma parte integrante della autorizzazione comunale.

Attestazione di idoneità alla identificazione.

. Il rilascio dell'attestazione di idoneità alla identificazione delle specie fungine commercializzate è subordinato all'espletamento delle seguenti fasi procedurali:

- 1) presentazione della formale richiesta degli interessati all'Azienda Sanitaria Locale (Dipartimento di Prevenzione - SIAN - Ispettorato Micologico) di residenza e/o di lavoro;
- 2) valutazione del possesso delle conoscenze necessarie per il rilascio dell'attestazione di idoneità che avverrà sotto forma di colloquio davanti ad una apposita commissione composta dal

Responsabile S.I.A.N., o suo delegato, e da un Micologo dell'A.S.L. A tal fine il candidato dovrà dimostrare di riconoscere, anche su base iconografica, le specie fungine mortali, le principali specie velenose, le specie commercializzate per le quali viene richiesta l'attestazione nonché le disposizioni che disciplinano la conservazione e la commercializzazione dei funghi epigei. Il candidato che non viene riconosciuto idoneo può sostenere un'ulteriore colloquio solo dopo aver frequentato un apposito corso organizzato dall'ASL.

. Al fine di agevolare la preparazione degli interessati, verranno programmati appositi corsi propedeutici, organizzati dalla ASL.

. Il programma dei corsi, la cui durata è in relazione al numero delle specie che si intende commercializzare e comunque non inferiore a 9 ore, dovranno prevedere i seguenti argomenti:

- generalità sui funghi, morfologia, classificazione, tossicologia (3 ore);
- riconoscimento delle specie commercializzate, dei funghi mortali e delle principali specie velenose (4 ore);
- igiene e legislazione sanitaria sulla commercializzazione e vendita (2 ore).

Certificazione sanitaria.

. La certificazione sanitaria è obbligatoria per i funghi spontanei freschi destinati al consumatore finale allo stato sfuso *ed è soggetta al pagamento della tariffa di cui al punto 32.2 dell'allegato alla DGR n. 2323 del 10.12.2004 e successive modifiche ed aggiornamenti.*

. Il compito della certificazione sanitaria dei funghi epigei freschi spontanei destinati alla vendita allo stato sfuso, ivi compresi quelli destinati alla ristorazione pubblica e collettiva, è assegnato alle AA.SS.LL. che lo esercitano tramite l'ispettorato micologico, competente per territorio, istituito ai sensi dell'art. 9 legge 352/93, art. 1 D.P.R. 376/95 e art. 10 L.R. 8/2007.

. La certificazione sanitaria, in conformità a quanto disposto dall'art. 14 e 15 della Legge Regionale n. 8/2007, è attestata dall'applicazione sull'imballaggio, contenente i funghi freschi spontanei destinati alla vendita o alla ristorazione, di un apposito cartellino numerato, riportante:

- il genere e la specie di appartenenza dei funghi;
- l'eventuale denominazione in italiano;
- la data del controllo sanitario;
- il numero di verbale di avvenuta visita;
- il peso netto;
- la validità temporale della certificazione;
- le eventuali avvertenze sul consumo dei funghi;
- la firma del micologo ed il corrispondente numero di iscrizione dello stesso al registro regionale dei micologi, il timbro dell'Ispettorato micologico.

. Si dispone l'utilizzo dei **cartellini di certificazione sanitaria** (*fac-simile 2*), che dovranno essere ben ancorati all'imballaggio immediatamente dopo l'operazione della visita. I cartellini dovranno essere applicati in posizione ben visibile nella fase di vendita e accompagnare i funghi in tutte le fasi della commercializzazione successivi alla visita. In caso di vendita frazionata, destinata alla ristorazione pubblica o collettiva, la quantità dei funghi acquistata è accompagnata da documentazione indicante la quantità e gli estremi del certificato originale.

IL QUANTITATIVO DI FUNGHI NON GIUDICATO IDONEO ALLA COMMERCIALIZZAZIONE VIENE IMMEDIATAMENTE CONFISCATO PER LA DISTRUZIONE.

.La registrazione dei controlli effettuati avverrà mediante compilazione della scheda di riscontro di visita micologica (*fac-simile 3*) in duplice copia, di cui una da rilasciare all'interessato.

Validità della certificazione sanitaria.

. La certificazione sanitaria ha carattere speciografico ed igienico e, poiché viene effettuata sui funghi allo stato sfuso, con possibili manomissioni e/o riutilizzo degli imballaggi muniti della certificazione stessa, la validità non può che riferirsi al momento del suo rilascio.

. Ne consegue che le responsabilità del micologo che ha visitato e certificato i funghi non possono che essere ricondotte al momento della certificazione.

. Dopo la visita, i funghi idonei alla vendita entrano a tutti gli effetti nella rete commerciale e come tali sono soggetti a tutte le misure preventive e di controllo previste dalle vigenti leggi.

Controlli all'importazione dei funghi con vincolo doganale.

. L'attività di controllo all'importazione dei funghi sottoposti a vincolo doganale è condotta in modo differente rispetto alla certificazione sanitaria.

. Utilizzando il modello apposito (*fac-simile 4*), si procederà ad un esame morfobotanico di un campione rappresentativo della partita e, se ritenuto necessario o se espressamente richiesto dalle autorità doganali (cfr. controllo radioattività), ad eventuale campionamento per l'analisi.

. Successivamente, prima dell'immissione in commercio, i funghi ammessi all'importazione devono essere sottoposti a certificazione sanitaria, secondo le modalità sopra riportate per la vendita allo stato sfuso, ivi compresi quelli destinati alla ristorazione pubblica e collettiva.

(Fac-simile 1 - riscontro visita micologica)

REGIONE CAMPANIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE _____
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
ISPETTORATO MICOLOGICO

RISCONTRO DI VISITA MICOLOGICA

In data alle ore..... il/la sig.re/ra
domiciliato/a in..... via n°
ha sottoposto al giudizio di commestibilità Kgdi funghi spontanei freschi raccolti in data
..... in località
habitat.

DOPO VISITA MICOLOGICA sono stati riconsegnati all'utente Kgdi funghi giudicati
commestibili appartenenti alle seguenti specie:

.....
.....
.....

avvertendo che:

- A) I funghi commestibili riconsegnati vanno mantenuti in contenitori rigidi e aerati, in luogo fresco;
- B) Il loro consumo che deve avvenire nel più breve tempo possibile, va preceduto da una accurata pulizia, da ripetuti lavaggi ed adeguata cottura, quest'ultima per almeno trenta minuti;
- C) Per le specie :

- Armillaria mellea*
- _____
- _____

è necessario effettuare , prima dell'indispensabile cottura, anche le seguenti operazioni:

- asportazione del gambo;
- asportazione della cuticola del cappello;
- _____
- _____
- _____

- bollitura con acqua in pentola senza coperchio per almeno 15 minuti dall'inizio ebollizione, cui dovrà seguire lo scolamento dei funghi. L'acqua di bollitura non deve essere riutilizzata in nessun caso.

Il rimanente / tutto il quantitativo è stato confiscato e distrutto perché costituito:

- da specie tossiche non mortali _____
- da specie non commestibili _____
- da specie alterate o invase da parassiti _____
- da funghi contenenti le seguenti specie mortali _____
- da specie mortali _____
- _____

L'utente, al quale viene consegnato copia del presente riscontro , previa sottoscrizione,
dichiara che i funghi sottoposti alla visita :

- costituiscono l'intero quantitativo raccolto o comunque in suo possesso;
 - non costituiscono l'intero quantitativo raccolto o comunque in suo possesso;
- è avvertito della necessità di sottoporre a visita anche il rimanente quantitativo posseduto,
in caso contrario il Micologo declina ogni responsabilità derivante dal consumo dei funghi;
- le specie fungine commestibili che sono state riconsegnate saranno esclusivamente destinate al consumo diretto e non alla commercializzazione.

L'utente

Il Micologo

(Fac-simile 2 – cartellini di certificazione sanitaria)

**REGIONE CAMPANIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE ____
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
ISPETTORATO MICOLOGICO**

Certificazione sanitaria n° _____ Data _____

Specie di appartenenza _____ Nome italiano _____

Riscontro visita micologica n° _____ del _____

Scadenza certificazione * _____ **Peso netto** _____ Kg

Avvertenze al consumatore

- Conservare i funghi in luogo fresco, pulirli e lavarli accuratamente prima dell'utilizzo;
- E' vietato aggiungere altri funghi alla confezione certificata, anche se della stessa specie.
La responsabilità dell'Ispettore Micologo certificatore termina all'atto della consegna dei funghi certificati. ...

.....
.....
.....

IL MICOLOGO

N° ISCR. REG. REG.

* La validità della certificazione sanitaria è da riferirsi all'identificazione delle specie fungine ed alle condizioni igieniche macroscopiche valutate all'atto della visita

(Fac-simile 3 – riscontro di visita certificazione sanitaria)

REGIONE CAMPANIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE ____
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
ISPettorato MICOLOGICO

RISCONTRO DI VISITA PER IL RILASCIO DELLA CERTIFICAZIONE SANITARIA DI FUNGHI EPIGEI SPONTANEI FRESCHI DESTINATI ALLA VENDITA ALLO STATO SFUSO

In data alle ore la ditta ha sottoposto a visita, per il rilascio della prescritta certificazione sanitaria, i sottoelencati quantitativi di funghi epigei spontanei freschi, destinati alla vendita allo stato sfuso:

N° COLLI	PESO Kg	PROVENIENZA

Dopo la visita effettuata dal micologo , sui colli dei funghi giudicati idonei al consumo, sono stati applicate le certificazioni sanitarie così identificabili:

SPECIE	N° COLLI	CERTIFICAZIONE	
		Dal n°	Al n°

Durante le operazioni di controllo sono stati confiscati, per successiva distruzione Kg di funghi perché costituiti :

- da specie tossiche non mortali _____
- da specie non commestibili _____
- da specie alterate o invase da parassiti _____
- da funghi contenenti le seguenti specie mortali _____
- da specie mortali _____

Copia del presente riscontro, previa lettura e sottoscrizione, viene rilasciata al sig.....

Firma della parte

Il Micologo

(Fac-simile 4 - verbale di esame morfobotanico)

REGIONE CAMPANIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE ____
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
ISPETTORATO MICOLOGICO

VERBALE DI ESAME MORFOLOGICO E ORGANOLETTICO DI FUNGHI EPIGEI SPONTANEI FRESCHI
SOTTO VINCOLO SANITARIO n° ____/____

In _____ data _____ alle
ore _____ presso _____ in _____
Via _____ N° _____, alla presenza di _____

E' stata sottoposta a giudizio di commestibilità una partita di Kg. _____ di funghi di
provenienza _____ dichiarati appartenenti alla specie _____

contenuti in N° _____ colli ognuno da Kg: _____ circa. La partita è conservata a bordo
dell'automezzo tipo _____ targato _____ proveniente dalla
dogana di _____ sigillato mediante _____ recanti la
scritta _____.

Dopo aver tolto i sigilli, su un campione rappresentativo della partita, è stato effettuato un esame
morfobotanico ed organolettico con il seguente esito:

- i funghi esaminati appartengono alle seguenti specie commestibili:

Sono in apparenti buone condizioni di conservazione.

Il presente giudizio ha valore esclusivamente ai fini dello svincolo doganale e non sostituisce la
certificazione di avvenuto controllo dei funghi destinati alla vendita di cui all'art. 15 della Legge
23 agosto 1993, n° 352, così come sostituito dall'art. 3 del DPR 14 luglio 1995, n°376.

■ I funghi esaminati:

- appartengono a / contengono specie tossiche non
mortalì _____
- appartengono a / contengono specie non
commestibili _____
- sono alterati / invasi da parassiti _____


Sulle partite:

- Non si è proceduto al campionamento per le analisi
- Si è proceduto con atto a parte al campionamento per le
analisi _____

IL MICOLOGO

ALLEGATO B) Modello tipo di tesserino per l'autorizzazione alla raccolta dei funghi epigei freschi commestibili in Campania - Legge Regionale 24 luglio 2007, n. 8.

FAC SIMILE DI TESSERINO: BIANCO

<p style="text-align: center;"><u>ANNOTAZIONI</u></p> <p style="text-align: center;">VIOLAZIONI ACCERTATE ALLE NORME IN VIGORE IN MATERIA DI RACCOLTA DI FUNGHI</p> <table border="1" style="width: 100%; height: 100px; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="height: 20px;"></td></tr> <tr><td style="height: 20px;"></td></tr> <tr><td style="height: 20px;"></td></tr> <tr><td style="height: 20px;"></td></tr> <tr><td style="height: 20px;"></td></tr> <tr><td style="height: 20px;"></td></tr> <tr><td style="height: 20px;"></td></tr> </table> <p style="font-size: small;"><i>L'Ente competente alla compilata annuale annota nei riquadri soprastanti le violazioni alle norme in vigore accertate con provvedimento definitivo, specificando: estremi della Legge con articolo e comma, data e luogo della violazione accertata con provvedimento definitivo e sanzione amministrativa applicata</i></p>								<p style="text-align: center;">SPAZIO DISPONIBILE PER STEMMA O TIMBRO DELL'ENTE COMPETENTE (O PER ALTRI TRATTI GRAFICI) E PER L'APPOSIZIONE MARCA DA BOLLO</p> <div style="border: 1px solid black; width: 100px; height: 20px; margin: 5px auto;"></div> <p style="text-align: center;">DATA DI RILASCIO</p> <div style="border: 1px solid black; width: 100px; height: 20px; margin: 5px auto;"></div> <p style="text-align: center;">DATA DI RINNOVO</p> <p style="text-align: center;">TESSERINO N. _____</p>	<div style="text-align: center;">  <p>REGIONE CAMPANIA</p> </div> <p style="text-align: center;">PROVINCIA/COMUNITA' MONTANA/COMUNE</p> <p style="text-align: center;">DI _____</p> <p style="text-align: center;">TESSERINO</p> <p style="text-align: center;">PER LA RACCOLTA DEI FUNGHI</p> <p style="text-align: center;">N. _____</p> <p style="font-size: small; text-align: center;">VALIDO SU TUTTO IL TERRITORIO REGIONALE <i>Rilasciato ai sensi dell'art. 4 della Legge Regionale 24 Luglio 2007, n. 8</i></p>

FAC SIMILE DI TESSERINO: VOLTA

<p>COGNOME _____</p> <p>NOME _____</p> <p>COMUNE DI NASCITA _____ CAP _____</p> <p>DATA DI NASCITA _____</p> <p>CODICE FISCALE _____</p> <p>INDIRIZZO DI RESIDENZA _____</p> <p>COMUNE DI RESIDENZA _____ CAP _____</p> <p>PROFESSIONE _____</p>	<div style="border: 1px solid black; width: 150px; height: 100px; margin: 0 auto; text-align: center; line-height: 100px; font-size: 24px; font-weight: bold;">FOTO</div> <p style="text-align: center; margin-top: 20px;">Firma del Titolare _____</p> <table border="1" style="margin: 20px auto; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%; height: 40px;"></td> <td style="width: 25%; height: 40px;"></td> <td style="width: 25%; height: 40px;"></td> <td style="width: 25%; height: 40px;"></td> </tr> <tr> <td style="background-color: #ccccff;"></td> <td style="background-color: #ccccff;"></td> <td style="background-color: #ccccff;"></td> <td style="background-color: #ccccff;"></td> </tr> </table> <p style="text-align: center; margin-top: 10px;">CONVALIDE ANNUALI</p>									<p style="text-align: center; font-weight: bold; margin-bottom: 10px;"><u>AVVERTENZE</u></p> <p><i>Il tesserino è personale e non cedibile. Chiunque sia in possesso di più di un tesserino per la raccolta dei fanghi è perseguibile ai sensi della Legge.</i></p> <p><i>L'autorizzazione è valida su tutto il territorio regionale, fatte salve le specifiche limitazioni previste dalle leggi in vigore.</i></p> <p><i>In caso di deterioramento o smarrimento del presente tesserino, il titolare, per ottenere il duplicato, deve rivolgersi all'Ente competente che lo ha rilasciato dimostrando di aver provveduto a denunciare la perdita all'Autorità di P.S. o alla locale stazione dei Carabinieri.</i></p> <p><i>Per la convalida annuale, il titolare dovrà presentare il tesserino all'Ente Competente che lo ha rilasciato esibendo la ricevuta di versamento del contributo annuale a favore dell'Ente stesso per l'anno solare di riferimento.</i></p>

ALLEGATO C) Linee Guida per l'autorizzazione e le modalità di raccolta - Legge Regionale 24 luglio 2007, n. 8.

1. Autorizzazione alla raccolta

. L'autorizzazione alla raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili è documentata dal possesso, da parte dei cercatori, del tesserino conseguibile a seguito di superamento del colloquio abilitativo di cui all'articolo 4, comma 6, della legge regionale e del versamento del contributo di cui all'articolo 4, comma 9 della stessa legge.

. Il tesserino di autorizzazione alla raccolta di funghi è vidimato annualmente, a partire dall'anno solare successivo al rilascio, dall'Ente che lo ha rilasciato. La richiesta di vidimazione annuale è accompagnata dalla ricevuta di versamento di euro trenta su conto corrente postale a favore dell'Ente competente preposto al rilascio. Il versamento deve essere effettuato entro il 31 gennaio dell'anno solare a cui si riferisce.

. La mancata vidimazione annuale del tesserino determina la cessazione della validità del tesserino stesso, con conseguente inidoneità del titolare alla raccolta de funghi.

. L'Ente, nel vidimare il tesserino, prima della riconsegna al titolare, vi annota eventuali violazioni alle norme in vigore accertate con provvedimento definitivo.

. Ogni Ente dovrà istituire apposito registro con propria numerazione progressiva del tesserino di autorizzazione.

. Per sostenere il colloquio abilitativo gli interessati presentano domanda in carta semplice, con l'indicazione delle proprie generalità, agli uffici preposti dell'Ente.

. A seguito di superamento del colloquio abilitativo, l'interessato farà pervenire agli stessi uffici: n. 2 foto formato tessera, la fotocopia di valido documento di identità, una marca da bollo e la ricevuta del versamento del contributo di cui all'articolo 4, comma 9 della legge regionale.

. Il colloquio abilitativo deve dimostrare una adeguata preparazione dai seguenti contenuti: nozioni generali di tutela degli ecosistemi naturali, conoscenza generale delle aree protette in Campania, cenni di selvicoltura (forme principali di governo dei boschi), elementi caratterizzanti le specie fungine e riconoscimento delle stesse, modalità di raccolta dei funghi, normativa in materia, rischi e tossicologia nell'uso alimentare dei funghi.

. Il colloquio abilitativo è tenuto almeno una volta al mese, a condizione che vi siano almeno 12 candidati da esaminare, alla presenza di apposita Commissione, istituita dagli Enti, così composta: dall'Assessore, competente per la materia, dell'Ente o suo delegato che svolge le funzioni di Presidente; da un Micologo designato dell'Ispettorato Micologico dell'Azienda Sanitaria Locale; da un docente di Scienze Naturali di scuola secondaria di II grado designato dal Direttore del Centro Servizi Amministrativi (Ufficio Scolastico Provinciale). Funge da segretario della Commissione il responsabile dell'Ufficio forestazione dell'Ente.

. Dal colloquio abilitativo sono esentati, oltre ai Micologi di cui all'articolo 4, comma 6 della L.R., anche i Micologi in possesso dell'attestato rilasciato ai sensi del Decreto del Ministero della Sanità 29 novembre 1996 n. 686 ed iscritti nel registro nazionale dei Micologi.

. I contenuti del colloquio abilitativo sono compresi nel programma di un corso organizzato dagli Enti competenti in collaborazione con gli Ispettorati Micologici e le associazioni micologiche di rilevanza regionale, della durata massima di 20 ore.

. Il corso, non obbligatorio ai fini del colloquio abilitativo, viene svolto almeno una volta all'anno.

- . L'iscrizione e la partecipazione al corso sono gratuite.
- . Almeno il 50% del contributo di cui all'articolo 4, comma 9, della L.R. va versato dagli Enti ai Comuni compresi nel proprio ambito territoriale. Tale introito, destinato ai Comuni, viene ripartito dagli Enti proporzionalmente alla superficie demaniale forestale posseduta da ciascun comune.
- . Alle Amministrazioni provinciali della Campania è consentito rilasciare un numero di permessi occasionali giornalieri, di cui all'art. 4 comma 10 della legge regionale, a persone comunque in possesso di abilitazione alla raccolta, pari ad uno ogni 100 ettari di Superficie Agraria Forestale totale provinciale.
- . I permessi occasionali giornalieri, di cui al punto precedente, possono avere anche durata settimanale e il loro rilascio è sottoposto ad un contributo di Euro dieci a settimana da versare, al momento del rilascio, all'Amministrazione provinciale che lo ha rilasciato.
- . Almeno il 50% del contributo di cui al precedente punto va versato dagli Enti ai Comuni compresi nel proprio ambito territoriale. Tale introito, destinato ai Comuni, viene ripartito dagli Enti proporzionalmente alla superficie demaniale forestale posseduta da ciascun comune.
- . I cittadini residenti in Campania e già in possesso di abilitazione alla raccolta, conseguita presso altre amministrazioni regionali oppure provinciali ma non della Campania che prevedono per il rilascio dell'autorizzazione il colloquio abilitativo, possono chiedere, all'Ente competente territorialmente in cui ricade il comune di propria residenza anagrafica, il rilascio del tesserino di abilitazione alla raccolta dei funghi epigei spontanei in Campania, senza sostenere un ulteriore colloquio di idoneità; ciò potrà essere richiesto esibendo il proprio tesserino abilitativo e presentando copia dello stesso unitamente alla seguente documentazione: n. 2 foto recenti formato tessera, la fotocopia di valido documento di identità, una marca da bollo e la ricevuta del versamento del contributo di cui all'articolo 4, comma 9 della legge regionale.
- . Alla raccolta dei funghi epigei non commestibili, al fine dell'allestimento di mostre micologiche o la realizzazione di specifici percorsi formativi in ambito micologico, possono essere autorizzati anche gli studenti di ogni ordine e grado, i soci di associazioni naturalistiche, i soggetti interessati ai percorsi formativi, semprechè siano accompagnati da un Micologo in possesso dell'attesto rilasciato ai sensi del Decreto del Ministero della Sanità 29 novembre 1996 n. 686.
- . Per particolari e comprovate esigenze di ricerca scientifica, opportunamente indicate nella richiesta (ad esempio per gli studi tossicologici, farmacologici, fitochimici, allelopatici, inerenti il biorisanamento, scientifico-applicativi, etc., e per quelli in cui si rende necessaria l'estrazione chimica di sostanze bioattive presenti negli sporofori o la messa in coltura di espunti di tessuto miceliare e per gli studi di mappatura e censimento dei macromiceti, di sintesi micorrizica, etc.), le autorizzazioni speciali di cui all'art. 4, comma 12 della legge regionale possono consentire, anche in deroga ai limiti disposti dall'art. 6 comma 8 della legge regionale, la raccolta di un numero superiore di esemplari per specie di funghi epigei spontanei per persona.
- . Le autorizzazioni speciali, di cui all'art. 4, comma 12 della legge regionale, sono gratuite e vengono rilasciate solo su richiesta scritta, specificando lo scopo della richiesta, la durata della raccolta, il programma della ricerca, l'ambito territoriale interessato e, nel caso di scopi scientifici, comprovando l'effettiva appartenenza ad associazioni micologiche nazionali o

regionali o ad Istituti universitari o di ricerca. Le autorizzazioni vengono rilasciate per un periodo non superiore a sei mesi e sono rinnovabili.

. Le autorizzazioni di cui agli art. 4, 5 ed 8 della Legge Regionale vanno comunicate al Settore Foreste, Caccia e Pesca dell' A.G.C. Sviluppo Attività Settore Primario della Giunta Regionale.

2. Modalità di raccolta

. La raccolta dei funghi epigei spontanei dovrà avvenire nel rispetto delle norme previste dal DPR 14 luglio 1995 n. 376, dall'Ordinanza 20 agosto 2002 del Ministero della Salute, dalla Legge 23 agosto 1993 n. 352 e dalla Legge Regionale 24 luglio 2007 n. 8.

. In presenza di particolari condizioni climatiche stagionali e di ridotta frequenza della crescita degli sporofori fungini, gli Enti competenti possono fissare quantitativi di raccolta inferiori a quelli stabiliti nella legge regionale.

. La raccolta è vietata, per periodi definiti, nelle aree specificamente interdette dagli Enti delegati in materia forestale per motivi silvo-colturali.

. La Giunta Regionale, per motivi di salvaguardia e rigenerazione dell'ecosistema, anche a causa di eventi climatici eccezionali, può disporre, per periodi definiti e consecutivi, limitazioni temporali alla raccolta anche in aree circoscritte.

. La Giunta Regionale, anche su parere, proposta o richiesta degli Enti competenti, delle amministrazioni comunali, di associazioni micologiche di rilevanza regionale e di Istituti universitari, scientifici e di ricerca, può vietare per periodi limitati, la raccolta di una o più specie di funghi epigei rari o in pericolo di estinzione

3. Programmazione locale, informazione, divulgazione e ricerca.

. Gli Enti competenti, per le finalità della legge regionale, sentiti i Comuni, definiscono i programmi per il miglioramento e la salvaguardia dell'ambiente naturale, ne stabiliscono le modalità di attuazione e gli ambiti territoriali. Tali programmi tengono conto delle specificità, dei bisogni, delle condizioni ambientali locali e della raccolta con relativo calendario.

. Il Settore Sperimentazione, Informazione, Ricerca e Consulenza in Agricoltura (Se.S.I.R.C.A.) dell'Area Generale di Coordinamento Sviluppo Attività Settore Primario, nell'ambito dei propri Programmi annuali di attività, provvede alla realizzazione di iniziative nel campo dell'informazione, divulgazione e ricerca, sia in materia micologica che per quanto attiene lo sviluppo della funghicoltura.

. Nell'ambito di tale impegno, il Se.S.I.R.C.A. promuoverà anche iniziative per la valorizzazione del patrimonio fungicolo campano.

. Compatibilmente con le risorse regionali disponibili sul bilancio regionale, la Giunta Regionale annualmente, per il tramite del Se.S.I.R.C.A., potrà concedere contributi, sulle attività sopra richiamate, anche agli enti di competenza ed alle associazioni micologiche di rilevanza nazionale e regionale, attraverso avviso pubblico.

ALLEGATO D) Elenco delle specie fungine per le quali si applica l'articolo 6, comma 4 della Legge Regionale 8/2007.

. La raccolta dei funghi deve avvenire in modo che gli esemplari di sporofori restino interi e completi di tutte le parti necessarie alla determinazione della specie, procedendo in luogo anche ad una sommaria pulizia degli stessi.

. Per ragioni di carattere ecologico e sanitario, in riferimento al disposto di cui all'articolo 6, comma 4, della legge regionale è vietato raccogliere gli sporofori di:

- a) *Boletus edulis* (Porcino) e relativo gruppo (*Boletus aereus*, *Boletus reticulatus* = *Boletus aestivalis*, *Boletus pinicola*) con diametro del cappello inferiore a cm 3;
- b) *Tricholoma georgii* = *Calocybe gambosa* (Prugnolo), *Pleurotus eryngii* e *Cantharellus cibarius* (Gallinaccio) con diametro del cappello inferiore a cm 2.

. Per tutti gli altri funghi epigei spontanei commestibili è vietato raccogliere gli sporofori immaturi, ovvero che non presentino le caratteristiche morfologiche tali da consentirne la naturale liberazione delle spore (sporulazione) e/o la loro sicura determinazione.

. Le specie di agaricomyceti che presentano sporofori cespitosi e/o concresciuti (ad esempio, *Armillaria mellea*, *A. tabescens*, etc.) possono essere raccolte solo se nel cespo sono presenti esemplari di dimensioni tali da determinarne con sicurezza la specie.

. E' permessa la raccolta di un unico esemplare di sporoforo fungino che ecceda il limite stabilito dei tre chilogrammi (*Langermannea gigantea*, etc.) o di un unico cespo di funghi concresciuti che ecceda tale peso (*Pleurotus ostreatus*, *Armillaria mellea*, etc.).

. Per i funghi ammessi al consumo e commercializzabili solo in qualità di sporofori giovani, è consentita la raccolta degli sporofori giovani che comunque presentino tutte quelle caratteristiche morfologiche necessarie alla loro sicura determinazione.

ALLEGATO E) Atto di indirizzo delle attività degli ispettorati micologici.

Funzioni dell'Ispettorato Micologico.

. Agli Ispettorati Micologici competono i seguenti interventi:

- 1) con riferimento alla raccolta dei funghi epigei spontanei:
 - a) il riconoscimento delle specie fungine raccolte dai privati cittadini raccoglitori e/o diretti consumatori e la determinazione dei funghi commestibili;
 - b) la consulenza, in occasione di presunti casi di intossicazione, agli ospedali, medici e strutture di emergenza in genere;
 - c) interventi formativi ed educativi diretti alla popolazione;
- 2) con riferimento alla "commercializzazione di funghi spontanei, coltivati, conservati":
 - a) controllo, con relativa certificazione, dei funghi spontanei freschi destinati alla vendita presso Mercati Ortofrutticoli, esercizi di vendita e di ristorazione;
 - b) interventi formativi ed educativi diretti agli operatori dei settori ortofrutticolo e della ristorazione;
 - c) interventi in occasione di presunte intossicazioni derivanti dal consumo di funghi ammessi alla vendita presso privati o pubblici esercizi (indagini epidemiologiche, indagini ispettive, interventi di sanità pubblica);
 - d) controllo delle lavorazioni e del confezionamento dei funghi nelle imprese autorizzate;
 - e) controlli all'importazione dei funghi con vincolo doganale;
 - f) interventi di vigilanza ispettiva sulla produzione, commercializzazione, vendita e somministrazione dei funghi freschi, secchi e conservati ai sensi della L. 352/93, D.P.R. 376/95 e della L.R. 8/2007;
 - g) parere d'idoneità all'identificazione delle specie fungine commercializzate ai fini del rilascio dell'autorizzazione comunale alla vendita.

Personale dell'Ispettorato Micologico.

. La dotazione organica dell'Ispettorato viene determinata dalle Aziende Sanitarie Locali secondo le necessità e l'estensione del territorio e deve prevedere, di norma, una dotazione minima di almeno due micologi abilitati ai sensi del D.M.686/97, dei quali uno laureato in scienze biologiche o in medicina o in chimica o in scienze agrarie o in scienze e tecnologie alimentari e l'altro avente la qualifica di Tecnico della Prevenzione.

. Al suddetto personale che svolge tale attività come integrazione specialistica ai normali compiti d'istituto, va riconosciuta una specifica retribuzione di produttività collettiva o di risultato, utilizzando i fondi di cui all'art. 21 della L.R. 8/2007.

Locali ed attrezzature dell'Ispettorato Micologico.

. L'espletamento delle attività degli Ispettorati Micologici comporta la disponibilità di adeguati spazi, possibilmente ad uso esclusivo, aventi le seguenti caratteristiche:

- un vano di attesa per l'utenza;
- un locale per il controllo dotato di: tavolo con piano facilmente lavabile; lavabo; reagenti per reazioni macrochimiche e microscopiche; bilancia; microscopio; lenti di ingrandimento, coltello e scopino; modulistica; materiale bibliografico.

Consulenza, in occasione di presunti casi di intossicazione, ad ospedali, medici e strutture di emergenza in genere.

. L'attività di consulenza consiste in una collaborazione con i Pronto Soccorso Ospedalieri, con il Centro Antiveleni, nonché con le strutture sanitarie distrettuali, in caso di ricovero o di assistenza a pazienti che manifestano disturbi dopo aver consumato funghi.

. E' necessario, pertanto, che i Dipartimenti di Prevenzione di ogni AA.SS.LL. istituiscano un servizio di guardia micologica esclusivo, operativo 24 ore su 24, e stabiliscano un protocollo d'intesa con i Presidi Ospedalieri per l'individuazione delle modalità di intervento in caso di sospetto avvelenamento da funghi, facendo riferimento alle seguenti procedure:

- ruolo del Pronto Soccorso Ospedaliero:

. il medico del Pronto Soccorso, considerata l'assoluta urgenza, provvede a:

- attivare i contatti preliminari con l'interessato ed i familiari;
- farsi recapitare da un familiare quanto potrebbe consentire l'identificazione dei funghi consumati (resti di pulizia dei funghi, avanzi di cibo, funghi conservati);
- conservare il materiale raccolto ed eventuali campioni di vomito e/o aspirato gastrico per le successive indagini micologiche;
- prelevare e conservare un campione di urine, il più precocemente possibile, da utilizzare per una eventuale ricerca di alfa-amanitina;
- contattare il Micologo reperibile;
- compilare la scheda di indagine clinica (*fac-simile 1*);
-

- ruolo del Micologo dell'Ispettorato Micologico:

. il Micologo reperibile contattato dal medico del Pronto Soccorso provvede a:

- acquisire dal personale medico le informazioni ed il materiale raccolto;
- compilare la scheda di indagine micologica (*fac-simile 2*);
- esaminare il materiale disponibile per l'indagine micologica (esame morfobotanico, macroscopico e microscopico su fungo fresco o residui di pulizia dei funghi, funghi secchi o altrimenti conservati);
- effettuare, ove necessario, un'indagine domiciliare e/o sul luogo di raccolta al fine di reperire elementi utili alla diagnosi micologica;
- mantenere i contatti con i soggetti interessati al caso, sia per approfondire le informazioni preliminari, sia per comunicare gli esiti dell'indagine micologica di 1° livello, effettuata sul materiale disponibile;
- inoltrare, se necessario, il materiale disponibile per ulteriori accertamenti microscopici e tossicologici;
- fornire le necessarie informazioni al SIAN dell'A.S.L. di appartenenza e/o competente per territorio, al fine di consentire eventuali interventi presso esercizi di vendita all'ingrosso o al minuto o esercizi di ristorazione;
- segnalare eventuali notizie di reato alla competente Autorità Giudiziaria.

(Fac-simile 1 - scheda di indagine clinica – pag. 1)

SCHEMA DI INDAGINE CLINICA N°...../.....

Struttura Ospedaliera

N° cartella clinica/referto P.S

Dati del paziente

Cognome	Nome
Sesso <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> F	Data di nascita/...../.....

Luogo di consumo

abitazione privata pubblico esercizio altro (indicare)

.....

Data del consumo/...../..... ora.....	Data insorgenza sintomi/...../..... ora.....
Data ricovero/...../..... ora.....	Data inizio terapia/...../..... ora.....

Altre persone coinvolte

- 1..... Sintomatico si no Ricoverato si no
- 2..... Sintomatico si no Ricoverato si no
- 3..... Sintomatico si no Ricoverato si no
- 4..... Sintomatico si no Ricoverato si no
- 5..... Sintomatico si no Ricoverato si no

(Fac-simile 1 - scheda di indagine clinica – pag.2)

CONDIZIONI GENERALI

Altezza Peso basale Peso al ricovero Diuresi (ml/ora)

SINTOMATOLOGIA		
Nausea	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no
Vomito	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no
Diarrea	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no
Colica addominale	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no
Ittero	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no
Shock	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no
Oligo/anuria	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no
Febbre	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no

Altro.....
.....

E' stata richiesta la consulenza del Centro Antiveleni: si no

TERAPIA ATTUATA IN FASE ACUTA:

.....
.....
.....

Il medico di riferimento

.....

Reparto

Data/...../.....

(Fac-simile2- scheda indagine micologica -pag.1)

REGIONE CAMPANIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE _____
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
ISPETTORATO MICOLOGICO

SCHEDA DI INDAGINE MICOLOGICA N° /

Effettuata il dalle ore eseguita dal micologo

su richiesta di

referita al PAZIENTE

Altri commensali:

-
-
-
-

N° sintomatici

N° asintomatici

Luogo del consumo..... data e ora del consumo

Data e ora insorgenza sintomi.....

Sintomi riferiti.....

.....
.....

Quantità consumata: modesta normale abbondante

Consumo di bevande alcoliche SI NO

Consumo nel pasto di altri alimenti SI NO

Data e ora di preparazione di altri alimenti e loro modalità di conservazione prima del consumo:

.....
.....

PROVENIENZA DEI FUNGHI

raccolti da donati da

acquistati presso altro.....

I funghi sono stati donati a terzi: NO SI

Data di raccolta/acquisto..... Luogo di raccolta/acquisto.....

Quantitativo raccolto/acquistato; più specie NO SI

Stato dei funghi alla raccolta/acquisto

Modalità di trasporto dal luogo di raccolta/acquisto.....

Modalità e tempi di conservazione dopo la raccolta/acquisto.....

LA PREPARAZIONE

Nome ed indirizzo di chi ha preparato i funghi

Nome gastronomico del piatto/i a base di funghi

La preparazione gastronomica era a base di funghi: cotti crudi

Altri ingredienti del piatto/i a base di funghi

I funghi impiegati all'origine erano:

freschi congelati o surgelati essiccati

sott'olio sott'aceto in salamoia

altro.....

Trattamenti effettuati:

pulizia generale eliminazione gambi asportazione cuticola

prebollitura scarto acqua

Modalità di cottura:

cottura per minuti a°C

cottura alla piastra/graticola altro.....

Parti del carpoforo utilizzato.....

MATERIALE DISPONIBILE PER LA DIAGNOSI

<input type="checkbox"/> carpofori interi	<input type="checkbox"/> funghi cotti	<input type="checkbox"/> funghi sott'olio/sott'aceto
<input type="checkbox"/> salamoia	<input type="checkbox"/> pezzi di carpoforo	<input type="checkbox"/> funghi congelati/surgelati
<input type="checkbox"/> funghi secchi	<input type="checkbox"/> residui di pulizia	<input type="checkbox"/> nessun campione disponibile

NOTE

.....

.....

Il Micologo

ALLEGATO F) Modello di attestato di idoneità all'identificazione dei funghi.

**REGIONE CAMPANIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE _____
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SIAN – ISPettorato MICOLOGICO-**

**ATTESTATO DI IDONEITA' ALL'IDENTIFICAZIONE PER LA VENDITA
DELLE SPECIE FUNGINE COMMERCIALIZZATE**

(art. 2 D.P.R. 14 luglio 1995, n.376 – art. 13 L.R. 24 luglio 2007, n. 8)

- Preso atto che il Sig. _____
nato a _____ il _____
residente a _____ Via _____
ha richiesto il rilascio dell'attestato di idoneità all'identificazione delle specie fungine commercializzate previsto dall'art.2 del D.P.R. 14 luglio 1995, n. 376 e dall'art. 13 della legge regionale 24 luglio 2007, n. 8;
- Considerato che lo stesso ha superato con esito favorevole il colloquio avanti all'apposita commissione;

si rilascia

attestato di idoneità alla identificazione per la vendita

- allo stato sfuso delle seguenti specie di funghi spontanei freschi:**

1) _____	6) _____
2) _____	7) _____
3) _____	8) _____
4) _____	9) _____
5) _____	10) _____

- dei funghi secchi sfusi appartenenti alla specie Boletus edulis e relativo gruppo (porcini)**

Data

firma