

Disegno di Legge Regionale sulla raccolta e la commercializzazione dei funghi

La Giunta Regionale della Campania ha varato un disegno di legge che disciplina la raccolta e la commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati. La delibera di approvazione del disegno di legge è stata proposta a firma congiunta dall'assessore all'agricoltura e alle attività produttive, **Andrea Cozzolino**, e dall'assessore alla Sanità, **Angelo Montemarano**.

La legge si propone di tutelare la gestione economica della raccolta dei funghi commestibili spontanei e di salvaguardare la salute pubblica tramite i servizi di controllo micologico, oltre che di garantire i benefici derivanti dalla presenza dei funghi negli ecosistemi vegetali.

«Si tratta di un provvedimento tanto atteso quanto importante – ha sottolineato l'assessore **Cozzolino** - La Campania era una delle poche Regioni, a 12 anni dalla normativa nazionale, a non aver ancora regolamentato una materia così rilevante per le sue implicazioni ambientali, economiche e sanitarie.

In particolare, il varo di questa norma disciplina la raccolta e la commercializzazione dei funghi epigei. Così, si argina l'attività spesso devastante di raccoglitori improvvisati e si valorizza l'importanza economica che i funghi stessi rivestono».

L'esercizio delle funzioni amministrative è attribuito alle Comunità montane e alle Province per i territori di rispettiva competenza.

Nuovo regolamento anche per le autorizzazioni alla raccolta dei funghi epigei spontanei commestibili. La raccolta sarà consentita su tutto il territorio regionale, tranne che in riserve naturali, aree parco individuate dagli organismi di gestione, giardini e altre zone di particolare valore naturalistico interdette dagli Enti delegati in materia forestale. Per esercitare la raccolta, occorrerà avere **almeno 14 anni** di età ed essere in possesso di un'autorizzazione personale rilasciata dagli Enti competenti dopo un colloquio abilitativo, finalizzato al riconoscimento delle specie commestibili e alla conoscenza degli elementi essenziali della micologia e delle intossicazioni da funghi.

Il provvedimento approvato stabilisce, inoltre, la quantità massima giornaliera di funghi che è possibile raccogliere. Il limite è di **3 Kg per persona**, elevato fino a 15 Kg per i raccoglitori professionali, categoria speciale destinata ai coltivatori diretti e ad altri soggetti delle aree montane che comprovino la necessità di integrare il proprio reddito attraverso la raccolta dei funghi.

Oltre all'abilitazione occorre un permesso temporaneo valido su tutto il territorio regionale, rilasciato dall'ente competente dietro un versamento di una tassa. La commercializzazione dei funghi raccolti sarà consentita solo dopo il controllo degli Ispettorati micologici che rilasceranno apposita certificazione: un cartellino apposto sui contenitori garantirà il cliente.

Nell'ambito di ciascun Dipartimento di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Locali saranno istituiti i centri di controllo pubblico, denominati Ispettorati Micologici, che eserciteranno funzioni di identificazione e controllo dei funghi e di certificazione per il commercio, nonché di supporto tecnico agli ospedali in caso d'intossicazione.

La vigilanza sull'applicazione della legge è demandata al personale del Corpo Forestale dello Stato, ai Nuclei Antisofisticazione e Sanità dell'Arma dei Carabinieri, alle guardie venatorie provinciali, agli organi di Polizia urbana e rurale, agli operatori professionali di vigilanza ed ispezione delle Aziende Sanitarie Locali e ad altri soggetti previsti dalle leggi quadro.

La Giunta, insieme agli stessi enti locali promuoverà, inoltre, iniziative di studio e ricerca per far conoscere i funghi presenti in Campania, la loro valorizzazione e le problematiche connesse alla loro tutela, e finanzia corsi formativi per la preparazione dei candidati interessati ad acquisire i tesserini per la raccolta.