

## Delibera n° 1422

Estratto del processo verbale della seduta del  
**28 luglio 2017**

**oggetto:**

LR 25/2017, ART 2, COMMA 6. INDIVIDUAZIONE DELL'ELENCO DELLE PIÙ COMUNI SPECIE DI FUNGHI, DELL'ELENCO DEGLI ARGOMENTI E DELLE DOMANDE TIPO DELLA PROVA ORALE, DEL MODELLO DI AUTORIZZAZIONE ALLA RACCOLTA E DELLE MODALITÀ PER IL RILASCIO.

<b>Debora SERRACCHIANI</b>	Presidente	presente
<b>Sergio BOLZONELLO</b>	Vice Presidente	presente
<b>Loredana PANARITI</b>	Assessore	presente
<b>Paolo PANONTIN</b>	Assessore	presente
<b>Francesco PERONI</b>	Assessore	presente
<b>Mariagrazia SANTORO</b>	Assessore	presente
<b>Cristiano SHAURLI</b>	Assessore	presente
<b>Maria Sandra TELESCA</b>	Assessore	presente
<b>Gianni TORRENTI</b>	Assessore	presente
<b>Sara VITO</b>	Assessore	presente

**Gabriella DI BLAS** Segretario generale

In riferimento all'oggetto, la Giunta Regionale ha discusso e deliberato quanto segue:

**Vista** la legge regionale 7 luglio 2017, n. 25 recante “Norme per la raccolta e la commercializzazione dei funghi epigei spontanei nel territorio regionale” e, in particolare, gli articoli 2, 3 e 4 ove in particolare:

- si individuano, quali requisiti per la raccolta, il possesso di apposita autorizzazione e il possesso della ricevuta del versamento di un contributo annuale a favore della Regione o a favore delle singole Unioni territoriali intercomunali, a seconda che si intenda esercitare la raccolta in tutto il territorio regionale o nell'area territoriale di un'Unione;
- si prevede che l'autorizzazione alla raccolta venga rilasciata previa frequenza di un corso con contenuti, caratteristiche e durata determinate e previo superamento di una prova orale da sostenere presso gli Ispettorati micologici istituiti presso le Aziende per l'assistenza sanitaria;
- si prevedono modalità semplificate per il rilascio dell'autorizzazione alla raccolta ai micologi e ai possessori di autorizzazione alla raccolta, comunque denominata, rilasciata ai sensi della normativa vigente in altre Regioni della Repubblica italiana previo superamento di una prova;
- si prevede che la raccolta possa essere esercitata nel territorio del Comune di residenza senza versamento di alcun contributo da parte di coloro che sono in possesso dell'autorizzazione alla raccolta;
- si consente che la raccolta possa essere esercitata senza autorizzazione esclusivamente a fini turistici da parte dei non residenti in regione che hanno versato un contributo giornaliero all'Unione nella cui area territoriale intendono effettuare la raccolta;

**Vista** la declaratoria delle funzioni delle strutture organizzative della presidenza della regione, delle direzioni centrali e degli enti regionali, come da ultimo modificata con l'Allegato 1 alla delibera della Giunta regionale n. 1190 del 23 giugno 2017 e, in particolare, l'articolo 36 del predetto Allegato che attribuisce al Servizio caccia e risorse ittiche la competenza a curare gli adempimenti in materia di raccolta dei funghi epigei nel territorio regionale;

**Rilevato** che gli importi dei contributi annuali e giornalieri per l'anno 2017 sono stati determinati con la delibera della Giunta regionale n. 1319 del 17 luglio 2017;

**Ritenuto** di evidenziare che l'articolo 15, comma 3 della legge regionale 25/2017 prevede, in via transitoria per il solo anno 2017, modalità semplificate per il rilascio dell'autorizzazione alla raccolta, richiedendo esclusivamente la frequenza di un corso di almeno dodici ore organizzato dalle Unioni o dai Gruppi micologici ancorché non aderenti alla Federazione regionale dei Gruppi micologici del Friuli Venezia Giulia;

**Visto** in particolare l'articolo 2, comma 6 della legge regionale 25/2017 secondo cui con deliberazione della Giunta regionale, su proposta dell'Assessore competente in materia di caccia, sentiti gli Ispettorati micologici, sono individuati:

- a) l'elenco delle più comuni specie di funghi eduli e tossici presenti in regione ai fini della preparazione per la prova orale di cui all'articolo 2, comma 1;
- b) l'elenco degli argomenti specifici e delle domande tipo oggetto della prova orale medesima;
- c) il modello dell'autorizzazione alla raccolta e le modalità per il rilascio;

**Visti** lo schema dell'elenco delle più comuni specie di funghi eduli e tossici presenti in regione, lo schema dell'elenco degli argomenti specifici e delle domande tipo oggetto della prova orale e il modello dell'autorizzazione alla raccolta predisposti dal Servizio

competente;

**Sentiti** gli Ispettorati micologici istituiti presso le Aziende per l'assistenza sanitaria che, attraverso comunicazione di data 24 luglio 2017, del relativo referente, acquisita al protocollo della Direzione centrale risorse agricole, forestali e ittiche al n. SCRI 8.8/42048 in data 25 luglio 2017, hanno espresso parere favorevole in particolare sullo schema dell'elenco delle più comuni specie di funghi eduli e tossici presenti in regione e sullo schema dell'elenco degli argomenti specifici e delle domande tipo oggetto della prova orale;

**Ritenuto** di approvare l'elenco delle più comuni specie di funghi eduli e tossici presenti in regione e l'elenco degli argomenti specifici e delle domande tipo oggetto della prova orale;

**Ritenuto** di approvare il modello dell'autorizzazione alla raccolta e di stabilire, per quanto attiene alle modalità per il rilascio che:

- la domanda per il rilascio dell'autorizzazione e dei relativi duplicati in caso di smarrimento e furto è presentata sulla base del *fac simile* predisposto dal Servizio competente, tenuto conto per l'anno 2017 della disciplina transitoria di cui all'articolo 15, comma 3 della legge regionale 25/2017;
- l'autorizzazione è rilasciata con decreto del Direttore del Servizio competente di cui riporta il relativo numero e data;

Su proposta dell'Assessore alle autonomie locali e coordinamento delle riforme, caccia e risorse ittiche, delegato alla Protezione civile,

La Giunta regionale all'unanimità

#### **Delibera**

1. di approvare il documento intitolato "Elenco delle più comuni specie di funghi eduli e tossici presenti in regione per il rilascio dell'autorizzazione alla raccolta dei funghi epigei spontanei", Allegato 1 al presente provvedimento di cui costituisce parte integrante e sostanziale;
2. di approvare il documento intitolato "Elenco degli argomenti specifici e delle domande tipo oggetto della prova orale per il rilascio dell'autorizzazione alla raccolta dei funghi epigei spontanei" Allegato 2 al presente provvedimento di cui costituisce parte integrante e sostanziale;
3. di approvare il documento intitolato "Modello di autorizzazione alla raccolta dei funghi epigei spontanei" Allegato 3 al presente provvedimento di cui costituisce parte integrante e sostanziale;
4. di stabilire, per quanto attiene alle modalità per il rilascio dell'autorizzazione alla raccolta dei funghi epigei spontanei, che:
  - la domanda per il rilascio dell'autorizzazione e dei relativi duplicati in caso di smarrimento e furto è presentata sulla base del *fac simile* predisposto dal Servizio competente, tenuto conto per l'anno 2017 della disciplina transitoria di cui all'articolo 15, comma 3 della legge regionale 25/2017;
  - l'autorizzazione è rilasciata con decreto del Direttore del Servizio competente di cui riporta il relativo numero e data.

IL PRESIDENTE

IL SEGRETARIO GENERALE

**Elenco delle più comuni specie di funghi eduli e tossici presenti nella Regione Friuli Venezia Giulia**  
(legge regionale 25/2017, articolo 2, comma 6, lettera a)

**1. ELENCO DEI FUNGHI COMMESTIBILI PIÙ COMUNI PRESENTI IN REGIONE**

**Funghi a commestibilità libera, non condizionata**

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

NOME SCIENTIFICO	NOME COMUNE
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 o fungo della saetta
6. Calvatia gigantea, C. utriformis	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	galletto
15. Cantharellus lutescens, C. tubaeformis	finferle
16. Craterellus cornucopioides	trombetta 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.

NOME SCIENTIFICO	NOME COMUNE
18. Armillaria mellea e relativo gruppo	chiodini
19. Leccinum (tutte le specie)	porcinelli
20. Russula olivacea	colombina bruna o brunello
21. Morchella (tutte le specie)	spugnone

**Note :** Esistono molte altre specie commestibili (circa 100 specie) presenti in regione e comunemente raccolte in alcune zone, ma, per il loro riconoscimento, è richiesto un bagaglio di conoscenze molto elevato da

parte del raccoglitore il cui accertamento esula dalle finalità della prova orale richiesta per il rilascio dell'autorizzazione alla raccolta di cui alla legge regionale 25/2017.

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 di base, si dovrebbero evitare possibili scambi con specie tossiche similari. Si tenga anche presente che il raccoglitore medio raccoglie mediamente non più di 5 o 6 specie di funghi.

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

## 2. ELENCO DEI FUNGHI SOSPETTI

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

NOME SCIENTIFICO	NOME COMUNE
1. Clitocybe nebularis	fungo delle nebbie (anche se cotto a lungo o sbollentato)
2. Leucoagaricus leucothites	naucina
3. Macrolepiota rhacodes	falsa mazza di tamburo (anche se cotto a lungo)
4. Boletus luridus	boleto lurido (anche se cotto a lungo)

## 3. ELENCO DEI FUNGHI TOSSICI PIÙ COMUNI PRESENTI IN REGIONE

### Funghi mortali

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

NOME SCIENTIFICO	NOME COMUNE
1. Amanita phalloides	ovolo malefico o tignosa verdognola
2. Amanita phalloides forma alba	
3. Amanita virosa	tignosa bianca
4. Cortinarius orellanus	cortinario orellano
5. Cortinarius orellanoides	cortinarius 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 territorio della Regione Friuli Venezia Giulia, ma, per l'aspetto poco invitante o per la piccola taglia o per la rarità nei ritrovamenti, non sono state, fino ad oggi, abitualmente raccolte o responsabili di casi di intossicazioni in regione. Ci si riferisce soprattutto alle numerose specie appartenenti ai generi Galerina e Conocybe (o Pholiotina).

### Funghi tossici

NOME SCIENTIFICO	NOME COMUNE
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 H. 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 :** l'elenco delle specie tossiche presenti nella regione Friuli Venezia Giulia 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 segnala, 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.

**Nota bibliografica:** *la sistematica e la nomenclatura delle specie elencate, segue quella proposta da R. Courtecuisse nel 1993 in "Guide Guide des champignons de France et d'Europe"*

IL PRESIDENTE

IL SEGRETARIO GENERALE

**Elenco degli argomenti specifici e delle domande tipo oggetto della prova orale per il rilascio dell'autorizzazione alla raccolta dei funghi epigei spontanei**

*(legge regionale 25/2017, articolo 2, commi 1 e 6, lettera b)*

**Argomenti:**

- a) La conoscenza delle più comuni specie di funghi eduli e tossici presenti in Regione.
- b) Elementi generali di ecologia fungina e tossicologia.
- c) Norme, divieti e comportamenti inerenti la raccolta e il trasporto dei funghi.
- d) Criteri di conservazione e preparazione dei funghi.

**A) Conoscenza delle più comuni specie di funghi eduli e velenosi presenti in Regione**

Il candidato dovrà sapere descrivere e riconoscere su materiale fresco o diapositive, foto, immagini e video, senza incertezza, tutti i funghi mortali. Dovrà essere in grado di descrivere 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).

**Domande:** Riconosce questo fungo? Come fa ad esserne certo?  
Quali funghi normalmente raccoglie? Me ne descrive uno a scelta?  
Questo fungo potrebbe essere un chiodino (o un porcino, o un galletto o un ...)? 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?

**B.1) 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 saprofiti, simbiotici 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 (costruzione di strade, autostrade, cementificazioni ecc.) o di abbandono (abbandono della montagna).

**Domande:** 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 simbiotici, saprofiti o parassiti?

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 sì?

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?

## **B.2) Elementi generali di micotossicologia**

Il candidato dovrà aver appreso che, a causa dei funghi, si può star male, riportare conseguenze a vita o anche morire e che:

- 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) ma solo la specifica e sicura conoscenza botanica della specie;
- non esistono sistemi di preparazione (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 l'intero raccolto nel più vicino Ispettorato micologico della Azienda sanitaria. Il controllo viene certificato ed è gratuito;
- nei casi acuti di avvelenamento, i sintomi possono comparire da meno di un'ora fino anche a due giorni dopo l'ingestione (in rari casi anche fino a 1-2 settimane). Di solito i sintomi sono a carico dell'apparato digerente (nausea, vomito, dolori addominali e diarrea), oppure anche neurologici, urinari, cutanei, di 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 immediatamente al Pronto Soccorso in quanto la terapia, in alcuni casi, è efficace solo se instaurata entro le 30 ore dall'ingestione, avendo cura di portare con se gli avanzi dei funghi ingeriti (avanzi della pulitura o del pasto) per poter determinare al più presto la specie di fungo ingerita e mettere in atto le cure appropriate.

E' bene che il candidato sia anche informato che, comunque, nei funghi spontanei, a differenza di quelli coltivati, esiste il problema di una tossicità cronica per accumulo di elementi inquinanti assorbiti dall'ambiente, soprattutto in alcune specie, che nel corso degli anni e per un consumo esagerato, potrebbero portare in alcuni individui allo sviluppo di alcuni tumori (metalli pesanti quali piombo, cadmio, mercurio e altri inquinanti).

**Domande:** 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?

## **C.1) Norme comportamentali inerenti la raccolta di funghi**

Aspetti normativi inerenti la raccolta e relativi divieti. Metodi corretti di raccolta: non dovranno essere danneggiati il micelio fungino, lo stato 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.

**Domande:** 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?

## **C.2) Norme, divieti e comportamenti inerenti il trasporto dei funghi raccolti**

Sommara 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).

**Domande:** Come devono essere trasportati i funghi raccolti? Perché?

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

## **D) Criteri di conservazione e preparazione dei funghi**

Il candidato dovrà aver appreso che 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 invasati 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: il candidato dovrà aver appreso che 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 200g di fungo fresco per settimana, come consiglia il Ministero della Sanità tedesco; dose massima calcolata per un pasto: 300g di fungo fresco). Per l'elevato contenuto di 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.

**Domande:** 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 di formulazione delle domande:**

La prova orale per il rilascio dell'autorizzazione prevede la formulazione di quattro domande di cui:

- una relativa al riconoscimento di almeno quattro specie fungine fra cui almeno una mortale (*argomento A*);
- una relativa ai criteri di conservazione e preparazione dei funghi (*argomento D*);
- due relative ai restanti argomenti individuati nel presente allegato.

IL PRESIDENTE

IL SEGRETARIO GENERALE

**Modello dell'autorizzazione alla raccolta dei funghi epigei spontanei**

*(legge regionale 25/2017, articolo 2, comma 6, lettera c)*

**FRONTE**

 <p>REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA</p>	<p>FOTOTESSERA</p>
<p><b>AUTORIZZAZIONE ALLA RACCOLTA DEI FUNGHI</b> Rilasciata ai sensi della legge regionale n. 25/2017 <b>N. (numero) / (anno)</b></p>	
<p>Rilasciata il (data)</p>	
<p>a (cognome e nome)</p>	
<p>Codice fiscale</p>	
<p>Residente a (Comune - Provincia)</p>	

**RETRO**

<p><b>MODALITA PER LA RICERCA E LA RACCOLTA DEI FUNGHI</b></p>	<p><b>MEMORANDUM</b></p>
<p><i>(estratto da articolo 8 della LR 25/2017)</i></p>	<p><i>(estratto dagli articoli 2, 3, 4 e 7 della LR 25/2017)</i></p>
<p>La ricerca dei funghi è consentita da un'ora prima del sorgere del sole fino a un'ora dopo il tramonto.</p>	<p>L'autorizzazione alla raccolta funghi epigei ha validità permanente su tutto il territorio regionale ed è soggetta al pagamento di un contributo annuale da versare alla Regione o alle Unioni territoriali intercomunali a seconda dell'area in cui si intende effettuare la raccolta.</p>
<p>È vietato l'uso di rastrelli, uncini o altri mezzi che possano danneggiare lo stato umifero del terreno, il micelio fungino o l'apparato radicale della vegetazione.</p>	<p>Durante l'attività di raccolta il raccogliatore deve essere in possesso di documento di identità, della presente autorizzazione alla raccolta e della ricevuta del versamento del contributo.</p>
<p>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.</p>	<p>Il titolare dell'autorizzazione può raccogliere non più di 3 kg di funghi al giorno, anche avvalendosi dei componenti del proprio nucleo familiare in numero non superiore a due. Tale limite può essere superato solo se il raccolto è costituito da un unico esemplare o da un solo cespo di funghi concresciuti.</p>
<p>Non è consentito riporre i funghi in borse di plastica.</p>	
<p>È vietata la distruzione volontaria dei funghi di qualsiasi specie.</p>	

IL SEGRETARIO GENERALE

IL PRESIDENTE