



Comune di San Michele Salentino

Provincia di Brindisi

DISCIPLINA IGIENICO - SANITARIA PER LA RACCOLTA E LA COMMERCIALIZZAZIONE DEI FUNGHI EPIGEI

Ordinanza n. 46 del 20/09/2005

Prot.n. 7166

IL SINDACO

- Vista la Legge 23.08.1993, n. 352 (Norme quadro in materia di raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati);
- Visto il D.P.R. 14.07.1995, n. 376 (Disciplina per la raccolta e commercializzazione dei funghi freschi e conservati);
- Visto l'art. 5 della Legge 30.04.1962, n. 283;
- Visto il Testo Unico delle Leggi Sanitarie approvato con R.D. 27.07.1934, n. 1265;
- Visto il D.L.vo 31.03.1998, n. 114;
- Vista l'O.M. San. Del 02.03.2000 "Requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari su aree pubbliche";
- Visto l'O.M. Sal. Del 20.08.2002;
- Visto il Regolamento locale d'Igiene;
- Viste le Leggi Regionali 20.07.1984 n. 36 e 28.12.1994 n. 36;
- Sentito il Responsabile del Dipartimento di Prevenzione della AUSL BR/1 ed il Responsabile del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dello stesso Dipartimento;
- Vista la nota prot.n. 9783/SIAN del 07.09.2004 del Centro di Controllo Micologico -Dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione- A.U.S.L. BR/1;
- Tenuto conto che la regione Puglia ha individuato le specie fungine commercializzabili in ambito regionale nelle specie e nella varietà indicate nell'allegato I della legge 352/93, come integrato dall'elenco di cui alla delibera G.R. n. 1211 del 25.3.1997 nonché dell'elenco di cui all'art. 12 della L.R. 12/2003;
- Tenuto conto, altresì, che si rende necessario disciplinare le modalità di raccolta e commercializzazione delle specie fungine commestibili;
- Vista la L.R. nr. 12/2003 con la quale la regione Puglia ha disciplinato la raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati nel territorio regionale,
- Vista la deliberazione G.R. 30.03.2004 nr. 375;
- Visto l'art. 50 D.Lgs. 18.08.2000, n. 267;

ORDINA

(RACCOLTA)

- La raccolta dei funghi epigei spontanei è consentita soltanto nei giorni pari della settimana, oltre la domenica, per quantità non eccedente i tre chilogrammi complessivi al giorno per raccoglitore. Ai raccoglitori professionali, per i quali la raccolta dei funghi costituisce integrazione al reddito, è consentita la raccolta di un quantitativo complessivo non superiore a chilogrammi 10 per persona al giorno.
- E fatto obbligo ai cercatori di pulire i funghi sommariamente del terriccio all'atto della raccolta e di trasportarli solo per mezzo di contenitori forati rigidi. E' vietato in ogni caso l'uso di contenitori di plastica (sacchetti);
- E' vietato usare, nella raccolta dei funghi, rastrelli, uncini o altri mezzi che possano danneggiare lo stato umifero del terreno, il micelio fungino e l'apparato radicolare della vegetazione. E' comunque vietato distruggere, calpestare e danneggiare la flora fungina di qualunque specie;
- E' vietata la raccolta dei funghi dopo il tramonto e fino alle ore sette;
- I criteri e le modalità del rilascio dei permessi di raccolta e dei patentini sono stabiliti dal regolamento comunale approvato con deliberazione C.C. nr. 21 del 18.6.2004;

(VENDITA)

- La vendita dei funghi epigei freschi può avvenire esclusivamente ad opera di soggetti in possesso dell'Attestato di idoneità al Riconoscimento delle specie fungine, rilasciato ai sensi della Legge 352/93, del D.P.R. 376/95 e della L.R. 12/2003 dai Centri di Controllo micologico delle AA:SS.LL., che abbiano conseguito l'autorizzazione comunale alla vendita;

- La vendita dei funghi freschi potrà essere effettuata esclusivamente presso i mercati ortofrutticoli, le aree ed i posteggi pubblici autorizzati per il commercio dei prodotti alimentari, nonché gli esercizi di vendita di frutta e verdura;
- È consentita la vendita delle sole partite di funghi per le quali è stata rilasciata la prescritta **certificazione di avvenuto controllo** da parte degli Ispettori del Centro di Controllo Micologico;
- A tal fine di indicano di seguito le specie fungine per le quali è consentita la raccolta e la commercializzazione:

NOME SCIENTIFICO

AGARICUS ARVENSIS
 ACARICUS BISPORUS
 AGARICUS BITORQUIS
 AGARICUS CAMPESTRIS
 AGARICUS HORTENSIS – MAGROSPORUS
 AMANITA CAESAREA
 ARMILLARIA MELLEA
 AURJCOLARIA AURICOLARJA JUDAE
 BOLETUS AUREUS
 BOLETUS APPENDICOLATUS
 BOLETUS BADIUS
 BOLETUS EDULIS
 BOLETIJS GRANULATUS
 BOLETUS IMPOLITUS
 BOLETIJS LUTEUS
 BOLETUS PINICOLA
 BOLETUS REGIUS
 BOLETUS RETICULATUS
 BOLETUS RUFA
 BOLETUS SCABRA
 CANTHARELLUS (tutte le specie escluse *subcybarius*, *tubaeformis* varietà *lui escens* e *muscigenus*)
 CLITOCYBE GEOTROPA
 CLITOCYBE GIGANTEA
 CRATERELLUS GORNIUCOPIOIDES

 FLAMMULINA VELUTIPE
 (SINLCOLLYBLA VELUTIPES)

 HYDNUM CORALLOIDES (SIN. DRYDON CORALLOIDES)
 HYDNUM ERYNACEUM (SIN. DRYDON ERYNACEUM)
 HYDUUM REPANDIJM
 LACTARIUS DELICIOSUS
 LACTARIUS SANGUFLUUS
 LECCINUM (TUTTE LE SPECIE)
 LENTINUS EDODES
 MACROLEPIOTA PROCERA
 MARASMIUS OREADES
 MORCHELLA (TUTTE LE SPECIE)
 PLEUROTUS CORNUCOPIAE
 PLEUROTUS ERYNGH
 PLEUROTUS ERYNGU VAR.FERULAE
 PLEUROTUS NEBRODENSIS
 PLEUROTUS OSTREATUS
 HOLIOTA MUTABILIS
 PHOLIOTA NAMEKO MUTABILIS
 PSALLIOTA BISPORA
 PSALLIOTA HORTENSIS
 RUSSOLA CYANOXANTHA
 RUSSOLA DELICA
 RUSSOLA VIRESCENS
 TRICHOLOMA COLUNBETTA

NOME COMUNE

PRATAIOLO MAGGIORE
 PRAT. COLTIVATO CHAMPIGNON
 PRATAIOLO DOPPIO ANELLO
 PRATAIOLO
 PRATAIOLO
 OVULO BUONO
 CHIODINO-FAMIGLIOLA BUONA
 ORECCHIETTA DI GIUDA
 PORCINO NERO - BRONZINO
 BOLETO APPENDICOLATO
 BOLETO BAIO
 PORCINO BRUNO
 PINARELLO - MINETOLA
 CAPPELLO GRANULOSO
 BOLETO GIALLO - PINAROLO
 PORCINO ROSSO
 BOLETO REALE
 PORCINO DA RETICOLO
 PORCINELLO
 PORCINELLO
 GALLINACCIO – FINFERLO – CANTARELLO GIALLO

 AGARICO GEOTROPO
 AGARICO GIGANTE
 TROMBETTA DI MORTO O CORNO DELL' ABBONDANZA

 FUNGO DELL'OLMO O AGARICO DAL PIEDE DI VELLUTO

 STECCHERINO DORATO
 LATTARIO DELIZIOSO O SANGUIGNO
 SANGUINELLO
 PORCINELLO

 MAZZA DI TAMBURIO
 GAMBE SECCHIE
 SPUGNOLA
 CORNO DELL' ABBONDANZA
 CARDONCELLO O FUNGO DELL' ERINCIO
 CARDONCELLO O FUNGO DELLA FERULA

 CARDONCELLO O GELONE O ORECCHIONE
 FAMIGLIOLA GIALLA

 CHAMPIGNON DI COLTIVAZIONE

 MORELLA O COLOMBINA MAGGIORE
 PUPURAZZO O LARDARO BIANCO
 VERDONE
 TRICOLOMA COLOMBETTA

TRICHOLOMA GEORGII
 TRICHOLOMA IMBRICATUM
 TRICHOLOMA PORTENTOSO
 TRICHOLOPUS TERREIVIVUS
 VOLVARIELLA VALVACEA
 AGROCYBE AGERITA
 PLEUROTUS ERINGII
 STROPHARIA RUGOSA ANNULATA
 CLITOCYBE GIBBA
 LACTARIUS SALMONICOR
 LACTARIUS SEMISANGUIFLUUS
 LEPISTA NUDA
 LYOPHILLUM CONNATUM
 RUSSULA AUREA

PRUGNOLO BUONO O FUNGO DI S. GIORGIO
 TRICHOLOMA IMBRICATUM
 TRICHOLOMA PORTENTOSO
 MORETTA
 FUNGO DEL MUSCHIO
 PIOPPINO
 CARDONCELLO O FUNGO DELL'ERENGIO
 STROFARIA
 IMBUTINO
 SANGUINELLO
 SANGUINELLO
 AGARICO VIOLETTO
 COLOMBINA

- La visita e la certificazione di avvenuto controllo sarà effettuata da personale tecnico del Dipartimento di Prevenzione (Ispettori Micologi) a tal fine incaricato, secondo il seguente calendario:

CENTRI DI CONTROLLO MICOLOGICI

ORARIO SETTIMANALE

LUNEDI'

Fasano	Ore	7.00 / 9.00	Mercato Ortofrutticolo Ingrosso C.da S. Angelo c.n.
Ceglie Messapica		9.30 / 11.00	Ufficio d'Igiene AUSL BR/1, Via Don Guanella
Francavilla F.na		11.30 / 12.30	Comando Polizia Municipale
Brindisi		7.30 / 9.00	Dipartimento di Prevenzione P.zza A. Di Summa 1
Mesagne		9.15 / 11.15	Ufficio Igiene AUSL BR/1, Piazza V. Gioberti

MARTEDI'

Fasano	Ore	7.30 / 9.00	Mercato Ortofrutticolo Ingrosso C.da S. Angelo c.n.
Carovigno		9.30 / 11.00	Ufficio Igiene Via S.S.16 per Ostuni
Brindisi		7.30 / 11.30	Dipartimento di Prevenzione P.zza A. Di Summa 1

MERCOLEDI'

Fasano	Ore	7.00 / 9.00	Mercato Ortofrutticolo Ingrosso C.da S. Angelo c. n
Ceglie Messapica		9.30 / 11.30	Ufficio d'Igiene AUSL BR/1, Via Don Guanella
Francavilla F.na		11.30 / 12.30	Comando Polizia Municipale
Brindisi		7.30 / 9.00	Dipartimento di Prevenzione P.zza A. Di Summa, 1
Mesagne		9.15 / 11.15	Ufficio d'Igiene AUSL BR/1, Piazza V. Gioberti

GIOVEDI'

Fasano	Ore	7.00 / 9.00	Mercato Ortofrutticolo Ingrosso C.da S. Angelo c. n
Ostuni		9.30 / 11.00	Ufficio Igiene Via Dei Colli
Brindisi		7.30 / 11.30	Dipartimento di Prevenzione P.zza A. Di Summa, 1

VENERDI'

Fasano	Ore	7.00 / 9.00	Mercato Ortofrutticolo Ingrosso C.da S. Angelo c. n
Carovigno		16.00 / 17.30	Ufficio Igiene Via S.S..16 per Ostuni
Ceglie Messapica		9.30 / 11.30	Ufficio d'Igiene AUSL BR/1, Via Don Guanella
Villa Castelli		11.30 / 12.30	Comando Polizia Municipale
Brindisi		7.30 / 9.30	Dipartimento di Prevenzione P.zza A. Di Summa, 1
Mesagne		9.45 / 11.30	Ufficio d'Igiene AUSL BR/1, Piazza V. Gioberti

SABATO

Brindisi	Ore	7.30 / 9.00	Dipartimento di Prevenzione P.zza A. Di Summa, 1
Mesagne		9.45 / 11.30	Ufficio d'Igiene AUSL BR/1, Piazza V. Gioberti

- Il rilascio della certificazione è subordinata alla riscossione delle somme previste dal vigente tariffario regionale;
- È vietata la vendita dei funghi freschi in forma ambulante su aree non autorizzate;
- È vietata la vendita dei funghi alterati, che presentino ammaccature, eccessiva maturazione, verminati o non detenute in idonee condizioni igieniche;

- Non è consentita la vendita dei funghi da parte dei raccoglitori senza la prescritta autorizzazione comunale;
- Le violazioni delle disposizioni contenute nella presente Ordinanza, fatta salva l'applicazione delle vigenti norme penali, saranno sanzionate con l'**ammenda da Euro 258,00 a Euro 1.032,00** e con il **sequestro e distruzione del prodotto posto in vendita**, previo acquisizione del parere degli Ispettori del Centro di Controllo Micologico della AUSL BR/1.

La vigilanza sull'applicazione della presente Ordinanza è affidata agli Operatori Professionali di Vigilanza ed Ispezione dell'Azienda U.S.L., alla Polizia Municipale ed a tutti gli altri Organi di Polizia.-

San Michele Salentino, lì 20/09/2005

IL SINDACO
(Dott. Alessandro TORRONI)