

**Legge regionale 23 aprile 2007, n. 25****Modifiche alla legge regionale 22 marzo 1999, n. 16 (Raccolta e commercio dei funghi epigei spontanei).**

(Bollettino Ufficiale n. 10, parte prima, del 2.05.2007)

**Art. 1****Modifiche all'articolo 19 della l.r. 16/1999**

1. La lettera f) del comma 5 dell'articolo 19 della legge regionale 22 marzo 1999, n. 16 (Raccolta e commercio dei funghi epigei spontanei), è sostituita dalla seguente:

*“f) collaborazione con le strutture sanitarie per la consulenza relativa all'individuazione di specie fungine in caso di intossicazione da funghi. A tal fine la Giunta regionale emana direttive alle aziende USL per l'organizzazione, in particolari periodi dell'anno e per particolari aree territoriali strettamente connessi alla raccolta dei funghi, di servizi di continuità assistenziale in ordine all'attività di consulenza per le intossicazioni.”.*

**Art. 2****Modifiche all'articolo 21 della l.r. 16/1999**

1. Dopo il comma 2 dell'articolo 21 della l.r. 16/1999 è inserito il seguente:

*“2 bis. La vendita dei funghi epigei spontanei freschi destinati al dettaglio è altresì consentita previa certificazione di avvenuto riconoscimento e di accertata commestibilità, da parte dei micologi in possesso dell'attestato ai sensi del decreto del Ministro della sanità 29 novembre 1996, n. 686 (Regolamento concernente criteri e modalità per il rilascio dell'attestato di micologo), e iscritti nell'apposito registro nazionale.”.*

2. Il comma 5 dell'articolo 21 della l.r. 16/1999 è sostituito dal seguente:

*“5. La vendita dei funghi epigei spontanei freschi in confezioni singole non manomissibili, è consentita previo riconoscimento da parte dei micologi in possesso dell'attestato ai sensi del d.m. sanità 686/1996 e iscritti nell'apposito registro nazionale, che accertano la commestibilità dei funghi e certificano singolarmente le confezioni che devono riportare in etichetta gli estremi di tale certificazione. Gli esercizi che commercializzano esclusivamente funghi in confezioni non manomissibili, singolarmente certificati da un micologo, e che reclinano in etichetta il riferimento a tale certificazione, non necessitano dell'autorizzazione di cui al comma 1. Non è ammesso il frazionamento di tali confezioni.”.*

**Art. 3****Inserimento dell'articolo 21 bis nella l.r. 16/1999**

1. Dopo l'articolo 21 della l.r. 16/1999, è inserito il seguente:

*“Art. 21 bis - Lavorazione e confezionamento dei funghi epigei spontanei*

*1. L'attività di lavorazione e confezionamento di funghi epigei spontanei freschi, secchi o altrimenti conservati destinati al consumo è consentita sotto il diretto controllo da parte dei micologi in possesso dell'attestato ai sensi del d.m. sanità 686/1996 e iscritti nell'apposito registro nazionale, che effettuano il riconoscimento delle specie fungine lavorate e/o confezionate.*

*2. Gli operatori delle imprese alimentari che effettuano le attività di lavorazione e confezionamento di funghi epigei spontanei freschi, secchi o altrimenti conservati devono assicurare che i micologi sotto il cui controllo avviene il riconoscimento delle specie fungine lavorate e/o confezionate:*

*a) siano in possesso dell'attestato ai sensi del d.m. sanità 686/1996 e regolarmente iscritti nell'apposito registro nazionale;*

*b) abbiano assolto all'impegno dell'aggiornamento formativo in materia d'igiene alimentare, tramite la partecipazione a corsi formativi o di addestramento finalizzati al controllo micologico.”.*