

## **LEGGE REGIONALE 11 novembre 2011, n. 15**

### **Modifica alla legge regionale 2 aprile 1996, n. 6 (Disciplina della raccolta e della commercializzazione dei funghi epigei spontanei nel territorio regionale. Applicazione della legge 23 agosto 1993, n. 352)**

Con la presente legge si intende modificare la vigente legge regionale n. 6 del 1996: “Disciplina della raccolta e della commercializzazione dei funghi epigei spontanei nel territorio regionale. Applicazione della legge 23 agosto 1993, n. 352) che regola la disciplina per la raccolta e la commercializzazione dei funghi freschi.

Si è inteso pertanto realizzare con tale novella, un intervento più sostanziale sulla disciplina regionale in materia di funghi spontanei, particolarmente per quel che riguarda la parte relativa alla commercializzazione.

Si sono conseguentemente previsti adeguamenti normativi e norme di semplificazione degli iter amministrativi, in linea con l'evoluzione della disciplina nazionale sulle autorizzazioni commerciali.

La legge è composta di sette articoli.

In particolare, gli articoli 1 e 2 prevedono innovativamente che fra i soggetti che possono convenzionarsi con gli enti competenti al fine del rilascio dei tesserini per la raccolta funghi vi siano anche i centri di assistenza agricola già diffusi sul territorio.

L'articolo 3 riguarda l'autorizzazione comunale necessaria per l'avvio dell'attività di vendita, che viene sostituita da un'autodichiarazione, consistente nella segnalazione di inizio attività, ovvero la SCIA, in linea con l'evoluzione della normativa sul commercio. Viene precisata anche l'impossibilità della forma di commercio itinerante.

All'articolo 5 si prevede che a poter rilasciare la certificazione sanitaria di commestibilità del fungo possano essere non solo i micologi delle ASL, come avviene oggi, ma anche i micologi privati, abilitati e iscritti nell'apposito registro. Viene prevista, inoltre, la vendita dei funghi epigei spontanei in confezioni non manomissibili senza che sia necessaria l'acquisizione dell'idoneità di vendita da parte del commerciante, essendo il fungo certificato prima del confezionamento da un micologo abilitato. Si è voluta poi mantenere la previsione della necessaria verifica sulla commestibilità del fungo anche nell'ambito della ristorazione, essendo le

fonti di approvvigionamento potenzialmente differenti e non sempre soggette a controllo a monte.

L'articolo 7, infine, introduce l'obbligatorietà della formazione continua per i micologi, che per mantenere l'abilitazione devono acquisire ogni biennio almeno dieci crediti formativi ECM (Educazione Continua in Medicina) definiti con atto dirigenziale della Regione Emilia-Romagna, in base all'evoluzione normativa, scientifica e sanitaria del settore.