

**ENTE PARCO DELLE MADONIE**

*Regolamento per la raccolta e la  
commercializzazione dei funghi  
spontanei, epigei ed ipogei.*

**VALIDO PER LE PARTI NON IN CONTRASTO CON LA LEGGE REGIONALE N. 3 DEL  
01/02/2006, “Disciplina della raccolta, commercializzazione e valorizzazione dei funghi epigei  
spontanei”**

**E SECONDO LE PREVISIONI DI CUI AL DECRETO PRESIDENZIALE 19 novembre 2007  
(GURS 57/07)**

**“Individuazione delle specie fungine per le quali è consentita raccolta e commercializzazione nella  
Regione Sicilia”**

## **TITOLO I RACCOLTA DEI FUNGHI**

### **Art.1**

#### ***Finalità***

1. La raccolta e la commercializzazione dei funghi spontanei, epigei ed ipogei, nel territorio del parco sono disciplinate dalle norme contenute nel presente regolamento nel rispetto dei principi fondamentali stabiliti dalla legge 16 dicembre 1985, n° 752; dalla legge quadro 23 agosto 1993 n° 352; dal Decreto del Presidente della Repubblica 14 luglio 1995, n° 376 e dalla normativa vigente in materia di disciplina igienica della produzione e vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

### **Art.2**

#### ***Autorizzazione alla raccolta***

1. Le funzioni amministrative connesse all'applicazione del presente regolamento sono esercitate dall'Ente Parco delle Madonie.
2. Le modalità di autorizzazione alla raccolta dei funghi spontanei sono disciplinate dall'Ente Parco delle Madonie, nel rispetto delle previsioni contenute nel presente regolamento. La raccolta può essere svolta esclusivamente dai titolari di autorizzazione personale (tesserino) rilasciata secondo le modalità previste dagli articoli seguenti.
3. L'autorizzazione personale può essere richiesta dai soggetti che intendono effettuare la raccolta dei funghi spontanei.
4. Ai residenti nei Comuni del Parco delle Madonie e ai proprietari, o a chi abbia legittimo titolo di possesso, di immobili in area di Parco, ancorché non residenti, è rilasciata un'autorizzazione personale che prevede le seguenti agevolazioni:
  - a) rilascio gratuito del tesserino di autorizzazione alla raccolta;
  - b) possibilità di derogare dai limiti quantitativi giornalieri, fissati per i non residenti, così come previsto dall'art. 5 seguente.
5. I cercatori di funghi devono essere forniti di apposita autorizzazione personale concessa per tale finalità. Tale autorizzazione, di cui è fatto obbligo il porto nell'esercizio della raccolta, è rilasciata a tutte le persone di età superiore al 14° anno che ne facciano richiesta. Ai minori di anni 14 è consentita la raccolta purché accompagnati da persona munita di autorizzazione; in tal caso i funghi raccolti dal minore concorrono a formare il quantitativo complessivo giornaliero personale di raccolta consentito.

### **Art. 3**

#### ***Raccolta dei funghi spontanei epigei***

1. Nella raccolta dei funghi epigei è vietato l'uso di rastrelli, uncini o altri mezzi che possano danneggiare lo strato umifero del terreno, il micelio fungino o l'apparato radicale delle piante.
2. Il fungo deve essere raccolto intero, manualmente o mediante l'uso di un coltello senza danneggiare le parti aeree ed il micelio, in modo da conservare tutte le caratteristiche morfologiche che ne consentono una sicura determinazione.
3. E' vietata la raccolta di funghi decomposti anche parzialmente, nonché il danneggiamento e la distruzione volontaria dei funghi spontanei di qualsiasi specie.
4. I funghi raccolti vanno puliti sommariamente sul posto e devono essere riposti in contenitori forati e rigidi idonei alla diffusione delle spore. E' vietato in ogni caso l'uso di contenitori chiusi, di contenitori flosci o di sacchetti non aerabili o in materiale plastico.

5. E' vietata la raccolta e l'asportazione, anche ai fini di commercio, della cotica superficiale del terreno, salvo che per le opere di regolamentazione delle acque, per la manutenzione ordinaria e straordinaria delle strade e dei passaggi e per le pratiche colturali, e fermo restando, comunque, l'obbligo dell'integrale ripristino anche naturalistico dello stato dei luoghi.
6. La raccolta di funghi a specie velenose, tossiche o non commestibili, è permessa soltanto se finalizzata a scopi di ricerca di carattere scientifico ed allo svolgimento di seminari e mostre e previo il rilascio dell'apposita autorizzazione da parte dell'Ente Parco delle Madonie prevista al successivo art. 7, comma 13, del presente regolamento.

#### **Art. 4**

##### ***Divieti di raccolta***

1. La raccolta dei funghi spontanei epigei è vietata nei giardini e nei terreni di pertinenza degli immobili ad uso abitativo, fatta eccezione per i proprietari degli immobili medesimi.
2. Il titolare di giardini e/o terreni, sia privati che pubblici, ha diritto a vietare che sul proprio fondo avvenga la ricerca e la raccolta di funghi da parte di estranei, all'uopo è necessario che la zona venga delimitata con recinzione continua e/o con esposizione, secondo le modalità di legge, di tabelle esprimenti il divieto di raccolta di funghi. Nei fondi tabellati la raccolta può essere esercitata dai proprietari o dai componenti il nucleo familiare e dai dipendenti regolarmente assunti per la conduzione del fondo senza le limitazioni di cui al successivo articolo 5.

#### **Art. 5**

##### ***Limiti di raccolta***

1. La raccolta dei funghi spontanei epigei nel territorio del Parco delle Madonie è consentita tutti i giorni dalle ore 06.00 ad un'ora prima del tramonto.
2. La raccolta di funghi spontanei è consentita altresì entro i seguenti quantitativi giornalieri:
  - a) Kg 2,5 per persona per i non residenti nei comuni del Parco;
  - b) Kg 4 per persona in possesso della prevista autorizzazione rilasciata ai residenti nei Comuni del Parco delle Madonie e ai proprietari, o a chi abbia legittimo titolo di possesso, di immobili in area di Parco.
3. I suddetti limiti massimi di raccolta giornaliera di funghi non si applicano qualora l'esemplare singolo o concresciuto, non in aggiunta ad altri, ecceda i limiti previsti.
4. Per ragioni di carattere ecologico e sanitario è vietata la raccolta dell'*Amanita caesarea* (*ovolo buono*) allo stadio di ovolo chiuso.
5. E' comunque vietata la raccolta di *Pleurotus nebrodensis* (*funcia di basiliscu*) allo stato spontaneo in zona A di Parco, nelle altre zone è vietata la raccolta di corpi fruttiferi, della stessa specie di dimensioni inferiori a 3 cm. E' altresì vietata la raccolta di più di 1Kg delle specie *Amanita caesarea* (*ovolo buono*).
6. E' vietata, altresì, a chiunque la raccolta di esemplari di *Boletus edulis* (*porcino*) e relativo gruppo con diametro del cappello inferiore a cm. 3 nonché di esemplari di *Calocybe gambosa* (*prugnolo*) e *Cantharellus cibarius* (*gallinaccio*) con diametro del cappello inferiore a cm.2.

7. L'Ente Parco delle Madonie può disporre per motivi di salvaguardia del patrimonio micologico limitazioni temporali alla raccolta di tutte le altre specie fungine solo per periodi definiti e consecutivi.
8. L'Ente Parco delle Madonie, anche su richiesta motivata delle province regionali e dei comuni o su indicazione degli Istituti universitari, scientifici e di ricerca, di Associazioni o Ente, o del C. T. S. del Parco, può vietare per periodi limitati la raccolta di una o più specie di funghi epigei in pericolo di estinzione.

#### **Art. 6**

##### ***Autorizzazioni speciali***

1. In occasione di mostre, seminari e altre manifestazioni di particolare interesse micologico e naturalistico, l'Ente Parco delle Madonie può rilasciare autorizzazioni speciali di raccolta per comprovati motivi di interesse scientifico. Tali autorizzazioni hanno validità per un periodo non superiore ad un anno e sono rinnovabili.

#### **Art. 7**

##### ***Modalità rilascio autorizzazioni***

1. La domanda per il rilascio dell'autorizzazione personale deve essere rivolta all'Ente Parco delle Madonie sui modelli dallo stesso predisposto.
2. Il rilascio dell'autorizzazione personale è subordinato al versamento di una tassa secondo le seguenti modalità:
  - 2.1 residenti nei Comuni del Parco, proprietari e/o possessori di case o terreni in area di Parco:
    - **tesserino gratuito**
  - 2.2 altri:
    - permesso giornaliero al costo di **euro 5,00**
    - permesso valevole per otto giornate **euro 15,00**
    - tesserino valevole per l'anno solare **euro 50,00**eventuali variazioni alle tariffe di cui al comma precedente vengono demandate dall'Ente Parco al Comitato esecutivo che procede con propria deliberazione.
3. Il tesserino gratuito e quello valevole per l'anno solare viene rilasciato dagli Uffici dell'Ente Parco, dagli Sportelli Turistici, dai Comuni e dalle altre strutture indicate dall'Ente Parco stesso.
4. Il tesserino gratuito viene rilasciato previa presentazione di valido documento di riconoscimento, dal quale risulti la residenza in uno dei Comuni del Parco, o copia di idoneo titolo di proprietà o di possesso, o previa dichiarazione, ai sensi della vigente normativa, da parte del richiedente di essere residente o possedere immobili compresi all'interno dell'attuale perimetro del Parco. Il permesso ha validità fino alla sussistenza dei requisiti richiesti.
5. Il tesserino valevole per l'anno solare viene rilasciato immediatamente ai soggetti che, muniti di valido documento di riconoscimento, presentino apposita richiesta corredata dall'attestazione dell'avvenuto pagamento tramite vaglia postale intestato all'Ente Parco, della somma dovuta.
6. Il tesserino valevole per l'anno solare può anche essere richiesto via posta, allegando alla domanda indirizzata all'Ente Parco, copia di un documento di riconoscimento,

- allegando altresì l'attestazione dell'avvenuto versamento, tramite vaglia postale intestato all'Ente Parco, della somma dovuta.
7. Coloro i quali siano già in possesso del tesserino rilasciato dall'Ente Parco devono provvedere solamente al rinnovo annuale versando, tramite vaglia postale intestato all'Ente Parco, la somma dovuta.
  8. La ricevuta del vaglia postale, intestato all'Ente Parco delle Madonie, costituisce il permesso giornaliero ed il permesso valevole per otto giornate. Nello spazio della causale si dovrà annotare il giorno o i giorni in cui si effettua la ricerca e la raccolta dei funghi epigei spontanei. L'annotazione deve essere eseguita prima dell'inizio della ricerca e della raccolta, pena la mancata validità del permesso stesso e la conseguente sanzione.
  9. Il rilascio dell'autorizzazione è individuale e pertanto non sono ammesse richieste cumulative.
  10. Il tesserino che autorizza la ricerca e la raccolta dei funghi epigei all'interno del Parco è valido solo se accompagnato da un documento di riconoscimento e dall'attestazione dell'avvenuto pagamento della somma dovuta.
  11. Il permesso giornaliero e quello valevole per otto giornate che autorizzano la ricerca e la raccolta dei funghi epigei all'interno del Parco sono validi solo se accompagnati da un documento di riconoscimento.
  12. Sono esentati dall'autorizzazione personale quei soggetti che, con idonea documentazione, dimostrino che la loro attività di raccolta è finalizzata a ricerche di carattere scientifico ed allo svolgimento di seminari e mostre. Per essi è previsto il rilascio, di volta in volta e su richiesta motivata, di una autorizzazione speciale alla raccolta di qualsiasi specie fungina da parte dell'Ente Parco delle Madonie.
  13. Il Provvedimento, di cui al precedente comma 12, determina il periodo di validità dell'autorizzazione in relazione al carattere ed alla rilevanza dell'iniziativa scientifica.

## **Art. 8**

### ***Raccolta dei funghi spontanei ipogei***

1. La raccolta dei funghi ipogei (di seguito indicati come tartufi) è libera nei boschi e nei terreni coltivati
2. Hanno diritto di proprietà sui tartufi nelle tartufaie coltivate o controllate tutti coloro che le conducono; tale diritto di proprietà si estende a tutti i tartufi, di qualunque specie essi siano, purché vengano apposte apposite tabelle delimitanti le tartufaie stesse con la scritta a stampatello ben visibile da terra: "raccolta di tartufi riservata".
3. L'Ente Parco delle Madonie, su richiesta di coloro che hanno titolo, rilascia le attestazioni di riconoscimento delle tartufaie controllate o coltivate.
4. Per tartufaie controllate si intendono le tartufaie naturali migliorate ed incrementate con la messa a dimora di un congruo numero di piante tartufigene; si intendono invece, per tartufaie coltivate quelle impiantate ex novo.

## **Art. 9**

### ***Consorzi***

1. I titolari di aziende agricole e forestali o coloro che a qualsiasi titolo le conducano possono costituire consorzi volontari per la difesa e la commercializzazione, nonché per l'impianto di nuove tartufaie.
2. Nel caso di contiguità dei soggetti di cui al comma 1, la tabellazione può essere limitata alla periferia del comprensorio consorziato.

3. I consorzi possono usufruire dei contributi e dei mutui previsti per i singoli conduttori di tartufo. Le tabelle, sia nei fondi singoli che in quelli consorziali, non sono sottoposte a tassa di registro.

#### **Art. 10**

##### ***Autorizzazione e modalità di raccolta***

1. Per praticare la ricerca e la raccolta del tartufo, il raccoglitore deve sottoporsi ad un esame condotto da una commissione esaminatrice nominata dall'Ente Parco delle Madonie. Tale Commissione è costituita da un docente universitario competente nel settore della micologia, da un componente del C.T.S., da un rappresentante della A.U.S.L. competente del territorio da un dirigente tecnico dell'Ispettorato Ripartimentale delle Foreste competente per territorio.  
Il rilascio dell'autorizzazione personale è subordinato al superamento dell'esame previsto dal precedente comma e al versamento di una tassa secondo le modalità previste dal precedente art. 7;
2. La ricerca, da chiunque eseguita deve essere svolta con l'ausilio del cane a ciò addestrato e lo scavo, effettuato con l'apposito attrezzo (vanghetto o vanghella), deve essere limitato al punto ove il cane lo abbia iniziato.

#### **Art. 11**

##### ***Limiti di raccolta***

1. Non sono soggetti agli obblighi di cui ai precedenti commi i raccoglitori di tartufi su fondi di loro proprietà.
2. E' in ogni caso vietata:
  - a) la lavorazione andante del terreno nel periodo di raccolta dei tartufi;
  - b) la raccolta dei tartufi immaturi,
  - c) la non ricopertura delle buche aperte per la raccolta;
  - d) la ricerca e la raccolta dei tartufi da un'ora prima del tramonto alle ore 07.00.

#### **Art. 12**

##### ***Tutela e valorizzazione del patrimonio tartufigeno***

1. L'Ente Parco delle Madonie provvede a disciplinare la tutela e la valorizzazione del patrimonio tartufigeno pubblico.
2. E' consentita la raccolta delle seguenti specie nei periodi sotto indicati:
  - 1) *Tuber aestivum*, dal 1° maggio al 30 novembre,
  - 2) *Tuber albidum* o *Tuber borchii*, dal 15 gennaio al 30 aprile.
3. L'Ente Parco delle Madonie, in ragione di eventuali ritrovamenti di altre specie eduli di tartufo, provvederà ad integrare l'elenco delle specie ed il calendario di raccolta di cui al precedente comma 2.
4. L'Ente Parco delle Madonie, con apposita ordinanza, può inoltre, provvedere a variare il calendario di raccolta delle specie di tartufo, sentito il parere dei laboratori specializzati delle Facoltà Universitarie.

**Art. 13**  
***Corsi didattici***

1. L'Ente Parco delle Madonie con la collaborazione degli Istituti universitari, scientifici e di ricerca, l'A.U.S.L. e associazioni micologiche, promuove l'organizzazione e lo svolgimento di corsi, convegni di studio ed iniziative culturali e scientifiche che riguardino gli aspetti di conservazione e tutela ambientale e della salute pubblica collegati alla raccolta, commercializzazione e consumo dei funghi spontanei.

**TITOLO II**  
**COMMERCIALIZZAZIONE**

**Art. 14**  
***Commercializzazione***

1. E' consentita la commercializzazione delle specie di funghi freschi spontanei e coltivati elencate nell'allegato I del presente regolamento.
2. L'Ente Parco delle Madonie, con proprio provvedimento, integra l'elenco delle specie di cui al precedente comma con altre specie commestibili riconosciute idonee alla commercializzazione in ambito locale.
3. La vendita di funghi spontanei, freschi o essiccati, o comunque conservati, deve avvenire dopo che gli stessi siano stati controllati da un Ispettore micologo ufficialmente qualificato e con certificazione di avvenuto controllo da parte dell'A.U.S.L.
4. La vendita dei funghi coltivati freschi rimane assoggettata alla normativa vigente per i prodotti ortofrutticoli.
5. Per l'esercizio dell'attività di vendita, lavorazione conservazione e confezionamento delle diverse specie di funghi, è richiesta l'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti.
6. I funghi posti in vendita privi della certificazione di cui al comma 3, devono essere immediatamente sequestrati e distrutti, in ogni caso secondo le prescrizioni dell'Autorità Sanitaria.
7. E' vietata la vendita di funghi freschi, sia spontanei che coltivati, che siano invasi da parassiti e muffe o che siano carbonizzati, rammolliti in eccesso di acqua, avvizziti, fermentati, di sapore ed odore sgradevole, coriacei, immaturi altrimenti avariati o non commestibili.
8. E' altresì vietata la vendita di funghi freschi sminuzzati, spezzati o comunque di dimensioni tali da non consentire il riconoscimento della specie fungina.

**Art.15**  
***Commercializzazione dei funghi spontanei epigei***

1. I funghi spontanei epigei freschi devono porsi in vendita contenuti in idonea confezione, di qualsivoglia peso, che permetta la traspirazione degli stessi.
2. La vendita dei funghi spontanei epigei allo stato fresco può essere consentita a seguito di certificazione di un Ispettore micologo della A.U.S.L., e con piena responsabilità di chi effettua la vendita anche per quanto riguarda la adeguata conservazione.

## **Art. 16**

### ***Commercializzazione dei funghi coltivati epigei***

1. Nel caso di funghi epigei freschi coltivati, le confezioni devono riportare, oltre alle indicazioni ed alle etichettature previste dalla legge, anche le indicazioni relative alla ditta produttrice, l'indirizzo della fungaia, la data della raccolta, le modalità per un ottimale mantenimento, la durata massima di conservazione, la denominazione scientifica della specie fungina.
2. La eventuale vendita allo stato sfuso di funghi freschi coltivati può avvenire solo se vi sia stato il preventivo controllo micologico ed il rilascio della prevista certificazione di cui all'art. 15, comma 2.
3. Le presenti disposizioni si applicano anche ai funghi utilizzati nelle lavorazioni di tipo ristorazione e similari.
4. Per l'utilizzo di funghi secchi si rimanda a quanto previsto dagli art. 5, 6 e 7 del DPR del 14.7.1995 n. 376.

## **Art. 17**

### ***Commercializzazione dei funghi ipogei (tartufi) spontanei e coltivati***

1. I tartufi destinati al consumo da freschi devono appartenere ad uno dei seguenti generi e specie, rimanendo vietato il commercio di qualsiasi altro tipo:
  - 1) *Tuber aestivum*, detto volgarmente tartufo d'estate o scorzone,
  - 2) *Tuber albidum* o *Tuber borchii*, detto volgarmente bianchetto o marzolo.
2. Le caratteristiche botaniche ed organolettiche delle specie commerciali sopra indicate sono riportate nell'allegato I della Legge 16 dicembre 1985, n° 752.
3. L'esame per l'accertamento delle specie di tartufo (*Tuber aestivum* e *Tuber albidum* o *Tuber borchii*) può essere fatto a vista, in base alle caratteristiche illustrate nell'allegato I della legge 16 dicembre 1985 n° 752 e, in caso di dubbio o contestazione, con esame microscopico delle spore eseguito a cura di laboratori specializzati delle Facoltà Universitarie, mediante rilascio di certificazione scritta.
4. I tartufi freschi, per essere posti in vendita al consumatore, devono essere distinti per specie e varietà ben maturi e sani, liberi da corpi estranei ed impurità.
5. I tartufi interi devono essere separati dai tartufi spezzati.
6. I "pezzi" ed il "tritume" di tartufo devono essere venduti separatamente, senza terra e materie estranee, distinti per specie e varietà.
7. Sono considerati "pezzi" le porzioni di tartufo di dimensioni superiori a cm. 0,5 di diametro e "tritume" quelle di dimensione inferiori.
8. Sui tartufi freschi interi, in pezzi o in tritume, esposti al pubblico per la vendita, deve essere indicato su apposito cartoncino a stampa il nome latino ed italiano di ciascuna specie e varietà, secondo la denominazione ufficiale riportata al comma 1, e la zona geografica di raccolta.
9. La lavorazione del tartufo, per la conservazione e la successiva vendita, può essere effettuata:
  - 1) dalle ditte iscritte alla camera di commercio, industrie, artigianato e agricoltura, nel settore delle industrie produttrici di conserve alimentari, e soltanto per la specie indicate nell'allegato II della legge 16 dicembre 1985, n° 752;
  - 2) dai consorzi indicati all'art. 9 del presente regolamento;
  - 3) da cooperative di conservazione e commercializzazione del tartufo.
10. I tartufi conservati sono posti in vendita in recipienti ermeticamente chiusi, muniti di etichetta portante il nome della ditta che li ha confezionati, la località ove ha sede lo

stabilimento, il nome del tartufo in latino ed in italiano, secondo la denominazione indicata al comma 1 ed attenendosi alla specificazione contenuta nel comma 1 ed attenendosi alla specificazione contenuta nel comma 8, la classifica ed il peso netto in grammi dei tartufi sgocciolati, nonché l'indicazione di "pelati" quando i tartufi sono stati liberati dalla scorza.

11. I tartufi conservati sono classificati come nell'allegato II della legge 16 dicembre 1985, n° 752.
12. E' vietato porre in commercio tartufi conservati in recipienti senza etichetta o immaturi o non sani o non ben puliti o di specie diversa da quelle indicate nel comma 1, o di qualità o caratteristiche diverse da quelle indicate nell'etichetta o nella corrispondente classifica riportata nell'allegato II annesso alla legge 16 dicembre 1985, n° 752.
13. Per le altre disposizioni si rimanda agli art. 11, 12 e 13 della legge 16 dicembre 1985, n° 752.

#### **Art. 18**

##### ***Commercializzazione dei funghi conservati***

1. Per la commercializzazione delle specie conservate si applicano le disposizioni recate dagli art.5, 6, 7, 8, 9 e 10 del DPR, 14 luglio 1995, n° 376.

### **TITOLO III FONDO ECONOMICO FINANZIARIO**

#### **Art. 19**

##### ***Fondo economico finanziario***

1. Presso l'Ente Parco delle Madonie è istituito un Fondo Economico.
2. Il Fondo Economico è gestito direttamente dall'Ente Parco delle Madonie per:
  - a) rilascio delle autorizzazioni previste dal presente regolamento;
  - b) rinnovi annuali delle predette autorizzazioni;
  - c) somme derivanti dalla irrogazioni delle sanzioni di cui all'art. 20;Il suddetto fondo economico potrà essere destinato a finalità scientifiche dell'Ente stesso.
3. La quota pari al 30% derivante dalle somme riscosse a seguito di irrogazioni delle sanzioni di cui all'art. 20, verrà annualmente versata al Comune nel cui territorio è stata elevata la sanzione.

### **TITOLO IV VIGILANZA E SANZIONI**

#### **Art. 20**

##### ***Vigilanza e sanzioni***

Le funzioni di vigilanza sull'applicazione del presente Regolamento per quanto attiene la raccolta, sono esercitate dagli organi vigilanza dell'Ente Parco, dal Corpo Forestale regionale e dagli altri Organi di polizia.

1. I funghi freschi spontanei in detenzione di una persona si presumono dalla stessa raccolti. Qualora i funghi non siano chiaramente attribuibili ad una sola persona in quanto posti di fatto nella disponibilità di più persone, si presumono raccolti pro quota dalle persone medesime le quali sono chiamate a rispondere in solido delle eventuali infrazioni alla legge.
2. Di tutte le operazioni di accertamento sulle norme del presente regolamento deve redigersi circostanziato verbale che, oltre a contenere le complete generalità del trasgressore, rilevabili da un valido documento di identità che lo stesso è tenuto a esibire, deve contenere le eventuali eccezioni o controdeduzioni, che il trasgressore ha diritto di fare inserire. Se vi è contestazione sul presunto peso dei funghi raccolti ed il trasgressore non convenga sulla stima fatta dall'agente controllore, devono inserirsi nel verbale sia il peso accertato dall'agente che quello ritenuto esatto dal trasgressore.
3. L'eventuale sanzione amministrativa deve essere assolta con versamento tramite vaglia postale in favore dell'Ente Parco delle Madonie o con versamento effettuato presso la tesoreria dell'Ente medesimo;
4. Per le violazioni delle norme dettate dal presente regolamento, ferma restando l'applicazione delle sanzioni penali ove il fatto costituisca reato, si applicano le seguenti sanzioni amministrative:
  - a) sanzione amministrativa pecuniaria da €. 25,82 a €. 258,23 per quantitativi eccedenti a quelli consentiti.
  - b) sanzione amministrativa pecuniaria di €. 51,65 a €. 258,23 per ogni kg, o frazione, di funghi raccolti nelle zone di divieto di cui all'art. 4 del presente regolamento;
  - c) sanzione amministrativa pecuniaria da €. 51,65 a €. 258,23 per il trasporto di funghi con contenitori non consentiti;
  - d) sanzione amministrativa pecuniaria da €. 77,47 a €. 154,94 per la raccolta di *Pleurotus nebrodensis* (funcia di basilisco), *Amanita cesarea* (ovolo buono) allo stato di ovolo chiuso, di *Boletus edulis* (porcino) e relativo gruppo con diametro del cappello inferiore a 3 cm e di *Tuber aestivum* e *Tuber albidum* o *Tuber borchii* nei periodi non previsti dall'art. 12, comma 2.
  - e) sanzione amministrativa pecuniaria da €. 51,65 a €. 154,94, oltre al pagamento dell'autorizzazione, per esercizio della raccolta senza autorizzazione o con autorizzazione scaduta.
  - f) sanzione amministrativa pecuniaria da €.51,65 a €. 77,47 per mancato porto dell'autorizzazione purché il trasgressore ne dimostri il possesso.
  - g) sanzione amministrativa pecuniaria da €. 51,65 a €. 309,87 per chiunque violi le altre disposizioni di cui all'art.3 del presente regolamento.
  - h) sanzione amministrativa pecuniaria da €. 51,65 a €. 309,87 per il mancato rispetto delle norme previste per l'esercizio della raccolta di cui all'art. 5 del presente regolamento, salve le sanzioni più severe eventualmente stabilite dalla normativa in materia di aree protette.
5. Nel caso di infrazione delle disposizioni relative al quantitativo massimo di raccolta consentito oltre alla sanzione pecuniaria prevista, è obbligatorio la confisca dell'intero quantitativo di funghi raccolti.
6. Per i funghi confiscati e le specie fungine protette, velenose o non commestibili – ove sequestrati direttamente nei luoghi di raccolta – si procederà alla immediata loro distruzione sul posto, lasciandone i residui e facendo risultare l'operazione nel verbale

dall'agente controllore. Qualora, invece non avvenga nei luoghi naturali si provvederà al solo sequestro.

7. Per quanto non espressamente previsto dal presente regolamento, relativamente alle violazioni dei divieti o dei vincoli, si applica quanto previsto dall'art.23 della legge regionale 6 maggio 1981, n°98 e successive modifiche ed integrazioni.

#### **Art.21**

##### ***Efficacia***

Il presente regolamento si applica a tutto il territorio del Parco delle Madonie.

E' compito dell'Ente Parco assicurare al presente regolamento la più ampia divulgazione, tramite le forme e le modalità che saranno ritenute le più opportune.

01) <i>Agaricus arvensis</i>	<i>funcia picurina</i>
02) <i>Agaricus bisporus</i>	<i>funcia picurina</i>
03) <i>Agaricus campestris</i>	<i>funcia picurina</i>
04) <i>Agrocybe aegerita</i> (= <i>Pholiota aegerita</i> )	<i>funcia di chiuppu</i>
05) <i>Amanita caesarea</i>	<i>funciu d'ovu</i>
06) <i>Armillaria mellea</i>	<i>chiodini</i>
07) <i>Auricularia auricola – judae</i>	<i>orecchio di Giuda</i>
08) <i>Boletus edulis e relativo gruppo</i>	<i>porcini</i>
09) <i>Boletus fragrans</i>	<i>porcini</i>
10) <i>Boletus impolitus</i>	<i>porcini</i>
11) <i>Boletus regius</i>	<i>porcini</i>
12) <i>Boletus reticulatus</i>	<i>porcini</i>
13) <i>Cantharellus cibarius</i>	<i>gallinaccio</i>
14) <i>Clitocybe geotropa</i>	<i>funcia di rota</i>
15) <i>Craterellus cornucopioides</i>	<i>trombetta dei morti</i>
16) <i>Hydnum repandum</i>	<i>steccherino</i>
17) <i>Hydnum rufescens</i>	<i>steccherino</i>
18) <i>Lactarius deliciosus e relativo gruppo</i>	<i>funcia di latte</i>
19) <i>Leccinum corsicum</i>	<i>funcia di rusedda</i>
20) <i>Lyophyllum fumosum</i>	<i>funcia di nipitedda</i>
21) <i>Macrolepiota procera</i>	<i>mazza di tamburo</i>
22) <i>Marasmius oreades</i>	<i>gambesecche</i>
23) <i>Morchella (tutte le specie)</i>	<i>spugnole</i>
24) <i>Pleurotus eryngii</i>	<i>funcia di panicaudi o di spina</i>
25) <i>Pleurotus nebrodensis (solo coltivato)</i>	<i>funcia di basiliscu</i>
26) <i>Pleurotus ostreatus</i>	<i>gelone</i>
27) <i>Pleurotus sp.</i>	<i>funcia di dabs</i>
28) <i>Pleurotus sp.</i>	<i>funcia di firrazzuolu</i>
29) <i>Suillus granulatus (solo essiccato)</i>	<i>pinarolo</i>
30) <i>Suillus luteus (solo essiccato)</i>	<i>pinarolo</i>
31) <i>Tricholoma terreum</i>	<i>moretta</i>
32) <i>Tuber aestivum</i>	<i>scorzzone estivo</i>
33) <i>Tuber albidum o Tuber borchii</i>	<i>bianchetto</i>
34) <i>Volvariella volvacea</i>	<i>funcia di pagghia</i>