

ALLEGATO A) Indirizzi generali per il controllo micologico e la commercializzazione dei funghi.

RISCONTRO DI VISITA MICOLOGICA RACCOGLITORI

. Coloro che intendono sottoporre ad esame di commestibilità i funghi raccolti per uso proprio, devono seguire le seguenti indicazioni:

- l'accesso è liberamente consentito ai raccoglitori, negli orari e modi stabiliti, per la determinazione delle specie fungine raccolte;

- i funghi devono essere presentati alla visita esclusivamente in contenitori rigidi e forati (cestini od analoghi contenitori). Si consiglia di separare con opportuni accorgimenti le diverse specie fungine raccolte;

- i funghi sottoposti a visita devono essere:

- **freschi** (non congelati o scongelati, non essiccati, non diversamente conservati);
- **interi** (non recisi o tagliati, non spezzettati, non lavati, non raschiati o comunque privi di parti essenziali al riconoscimento);
- **sani ed in buono stato di conservazione** (non larvati, non ammuffiti, non fermentati, non fradici, non eccessivamente maturi);
- **puliti** da terriccio, foglie e/o corpi estranei;
- **provenienti da aree non sospette di esposizione a fonti di inquinamento chimico o microbiologico** (discariche di rifiuti, cumuli di macerie, sponde di corsi di acqua lurida, pascoli ove si sia verificata transumanza, parchi e giardinetti cittadini, vicinanze di aeroporti, autostrade, strade ad intenso traffico veicolare, stabilimenti industriali, forni inceneritori, cimiteri, centrali elettriche, frutteti e/o colture trattate con antiparassitari);

- all'esame di commestibilità deve essere sottoposto, nel più breve tempo possibile, l'intero quantitativo raccolto.

. ***Per la certificazione dell'avvenuto controllo viene rilasciato all'utente un modulo di riscontro di visita (fac-simile 1).***

COMMERCIALIZZAZIONE DEI FUNGHI

Autorizzazione alla vendita.

. L'autorizzazione alla vendita dei funghi spontanei freschi deve essere richiesta dal titolare o dal legale rappresentante dell'attività al Sindaco del comune ove ha luogo la vendita per ogni punto di vendita. La richiesta deve contenere l'indicazione delle specie fungine che si intendono commercializzare, utilizzando per la descrizione il nome scientifico, ed essere corredata dalla copia autenticata dell'attestazione di idoneità alla identificazione delle specie fungine che si intendono porre in vendita del soggetto che sovrintende o che è incaricato della vendita e che, ovviamente, deve prestare la propria opera in maniera continuativa nell'esercizio di vendita.

. L'atto autorizzativo deve contenere l'indicazione che l'attestazione di idoneità relativa all'incaricato/i della vendita forma parte integrante della autorizzazione comunale.

Attestazione di idoneità alla identificazione.

. Il rilascio dell'attestazione di idoneità alla identificazione delle specie fungine commercializzate è subordinato all'espletamento delle seguenti fasi procedurali:

1) presentazione della formale richiesta degli interessati all'Azienda Sanitaria Locale (Dipartimento di Prevenzione - SIAN - Ispettorato Micologico) di residenza e/o di lavoro;

2) valutazione del possesso delle conoscenze necessarie per il rilascio dell'attestazione di idoneità che avverrà sotto forma di colloquio davanti ad una apposita commissione composta dal Responsabile S.I.A.N., o suo delegato, e da un Micologo dell'A.S.L. A tal fine il candidato dovrà

dimostrare di riconoscere, anche su base iconografica, le specie fungine mortali, le principali specie velenose, le specie commercializzate per le quali viene richiesta l'attestazione nonché le disposizioni che disciplinano la conservazione e la commercializzazione dei funghi epigei. Il candidato che non viene riconosciuto idoneo può sostenere un'ulteriore colloquio solo dopo aver frequentato un apposito corso organizzato dall'ASL.

. Al fine di agevolare la preparazione degli interessati, verranno programmati appositi corsi propedeutici, organizzati dalla ASL.

. Il programma dei corsi, la cui durata è in relazione al numero delle specie che si intende commercializzare e comunque non inferiore a 9 ore, dovranno prevedere i seguenti argomenti:

- generalità sui funghi, morfologia, classificazione, tossicologia (3 ore);
- riconoscimento delle specie commercializzate, dei funghi mortali e delle principali specie velenose (4 ore);
- igiene e legislazione sanitaria sulla commercializzazione e vendita (2 ore).

Certificazione sanitaria.

. La certificazione sanitaria è obbligatoria per i funghi spontanei freschi destinati al consumatore finale allo stato sfuso **ed è soggetta al pagamento della tariffa di cui al punto 32.2 dell'allegato alla DGR n. 2323 del 10.12.2004 e successive modifiche ed aggiornamenti.**

. Il compito della certificazione sanitaria dei funghi epigei freschi spontanei destinati alla vendita allo stato sfuso, ivi compresi quelli destinati alla ristorazione pubblica e collettiva, è assegnato alle AA.SS.LL. che lo esercitano tramite l'ispettorato micologico, competente per territorio, istituito ai sensi dell'art. 9 legge 352/93, art. 1 D.P.R. 376/95 e art. 10 L.R. 8/2007.

. La certificazione sanitaria, in conformità a quanto disposto dall'art. 14 e 15 della Legge Regionale n. 8/2007, è attestata dall'applicazione sull'imballaggio, contenente i funghi freschi spontanei destinati alla vendita o alla ristorazione, di un apposito cartellino numerato, riportante:

- il genere e la specie di appartenenza dei funghi;
- l'eventuale denominazione in italiano;
- la data del controllo sanitario;
- il numero di verbale di avvenuta visita;
- il peso netto;
- la validità temporale della certificazione;
- le eventuali avvertenze sul consumo dei funghi;
- la firma del micologo ed il corrispondente numero di iscrizione dello stesso al registro regionale dei micologi, il timbro dell'Ispettorato micologico.

. Si dispone l'utilizzo dei **cartellini di certificazione sanitaria (fac-simile 2)**, che dovranno essere ben ancorati all'imballaggio immediatamente dopo l'operazione della visita. I cartellini dovranno essere applicati in posizione ben visibile nella fase di vendita e accompagnare i funghi in tutte le fasi della commercializzazione successivi alla visita. In caso di vendita frazionata, destinata alla ristorazione pubblica o collettiva, la quantità dei funghi acquistata è accompagnata da documentazione indicante la quantità e gli estremi del certificato originale.

IL QUANTITATIVO DI FUNGHI NON GIUDICATO IDONEO ALLA COMMERCIALIZZAZIONE VIENE IMMEDIATAMENTE CONFISCATO PER LA DISTRUZIONE.

.La registrazione dei controlli effettuati avverrà mediante compilazione della scheda di riscontro di visita micologica (*fac-simile 3*) in duplice copia, di cui una da rilasciare all'interessato.

Validità della certificazione sanitaria.

. La certificazione sanitaria ha carattere speciografico ed igienico e, poiché viene effettuata sui funghi allo stato sfuso, con possibili manomissioni e/o riutilizzo degli imballaggi muniti della certificazione stessa, la validità non può che riferirsi al momento del suo rilascio.

. Ne consegue che le responsabilità del micologo che ha visitato e certificato i funghi non possono che essere ricondotte al momento della certificazione.

. Dopo la visita, i funghi idonei alla vendita entrano a tutti gli effetti nella rete commerciale e come tali sono soggetti a tutte le misure preventive e di controllo previste dalle vigenti leggi.

Controlli all'importazione dei funghi con vincolo doganale.

. L'attività di controllo all'importazione dei funghi sottoposti a vincolo doganale è condotta in modo differente rispetto alla certificazione sanitaria.

. Utilizzando il modello apposito (*fac-simile 4*), si procederà ad un esame morfobotanico di un campione rappresentativo della partita e, se ritenuto necessario o se espressamente richiesto dalle autorità doganali (cfr. controllo radioattività), ad eventuale campionamento per l'analisi.

. Successivamente, prima dell'immissione in commercio, i funghi ammessi all'importazione devono essere sottoposti a certificazione sanitaria, secondo le modalità sopra riportate per la vendita allo stato sfuso, ivi compresi quelli destinati alla ristorazione pubblica e collettiva.

(Fac-simile I - riscontro visita micologica)

REGIONE CAMPANIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE _____
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
ISPETTORATO MICOLOGICO

RISCONTRO DI VISITA MICOLOGICA

In data alle ore..... il/la sig.re/ra
domiciliato/a in..... via n°
ha sottoposto al giudizio di commestibilità Kgdi funghi spontanei freschi raccolti in data
..... in località
habitat.

DOPO VISITA MICOLOGICA sono stati riconsegnati all'utente Kgdi funghi giudicati
commestibili appartenenti alle seguenti specie:

.....
.....
.....

avvertendo che:

- A) I funghi commestibili riconsegnati vanno mantenuti in contenitori rigidi e aerati, in luogo fresco;
- B)** Il loro consumo che deve avvenire nel più breve tempo possibile, va preceduto da una accurata pulizia, da ripetuti lavaggi ed adeguata cottura, quest'ultima per almeno trenta minuti;

C) Per le specie :

Armillaria mellea

è necessario effettuare , prima dell'indispensabile cottura, anche le seguenti operazioni:

- asportazione del gambo;
- asportazione della cuticola del cappello;

- bollitura con acqua in pentola senza coperchio per almeno 15 minuti dall'inizio ebollizione, cui dovrà seguire lo scolamento dei funghi. L'acqua di bollitura non deve essere riutilizzata in nessun caso.

Il rimanente / tutto il quantitativo è stato confiscato e distrutto perché costituito:

- da specie tossiche non mortali _____
- da specie non commestibili _____
- da specie alterate o invase da parassiti _____
- da funghi contenenti le seguenti specie mortali _____
- da specie mortali _____
- _____

L'utente, al quale viene consegnato copia del presente riscontro , previa sottoscrizione,
dichiara che i funghi sottoposti alla visita :

costituiscono l'intero quantitativo raccolto o comunque in suo possesso;

non costituiscono l'intero quantitativo raccolto o comunque in suo possesso;

è avvertito della necessità di sottoporre a visita anche il rimanente quantitativo posseduto,
in caso contrario il Micologo declina ogni responsabilità derivante dal consumo dei funghi;

le specie fungine commestibili che sono state riconsegnate saranno esclusivamente destinate al consumo diretto e non alla commercializzazione.

L'utente

Il Micologo

(Fac-simile 2 – cartellini di certificazione sanitaria)

REGIONE CAMPANIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE _____
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
ISPettorato MICOLOGICO

Certificazione sanitaria n° _____ Data _____

Specie di appartenenza _____ Nome italiano _____

Riscontro visita micologica n° _____ del _____

Scadenza certificazione * _____ Peso netto _____ Kg

Avvertenze al consumatore

- Conservare i funghi in luogo fresco, pulirli e lavarli accuratamente prima dell'utilizzo;
- E' vietato aggiungere altri funghi alla confezione certificata, anche se della stessa specie.
La responsabilità dell'Ispettore Micologo certificatore termina all'atto della consegna dei funghi certificati. ...

.....
.....
.....

IL MICOLOGO

N° ISCR. REG. REG.

* La validità della certificazione sanitaria è da riferirsi all'identificazione delle specie fungine ed alle condizioni igieniche macroscopiche valutate all'atto della visita

(Fac-simile 3 – riscontro di visita certificazione sanitaria)

REGIONE CAMPANIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE _____
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
ISPETTORATO MICOLOGICO

RISCONTRO DI VISITA PER IL RILASCIO DELLA CERTIFICAZIONE SANITARIA DI FUNGHI EPIGEI SPONTANEI FRESCHI DESTINATI ALLA VENDITA ALLO STATO SFUSO

In data alle ore la ditta ha sottoposto a visita, per il rilascio della prescritta certificazione sanitaria, i sottoelencati quantitativi di funghi epigei spontanei freschi, destinati alla vendita allo stato sfuso:

N° COLLI	PESO Kg	PROVENIENZA

Dopo la visita effettuata dal micologo, sui colli dei funghi giudicati idonei al consumo, sono stati applicate le certificazioni sanitarie così identificabili:

		CERTIFICAZIONE	
SPECIE	N° COLLI	Dal n°	Al n°

Durante le operazioni di controllo sono stati confiscati, per successiva distruzione Kg di funghi perché costituiti :

- da specie tossiche non mortali _____
- da specie non commestibili _____
- da specie alterate o invase da parassiti _____
- da funghi contenenti le seguenti specie mortali _____
- da specie mortali _____

Copia del presente riscontro, previa lettura e sottoscrizione, viene rilasciata al sig.....

Firma della parte

Il Micologo

(Fac-simile 4 - verbale di esame morfobotanico)

REGIONE CAMPANIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE _____
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
ISPettorato MICOLOGICO

VERBALE DI ESAME MORFOLOGICO E ORGANOLETTICO DI FUNGHI EPIGEI SPONTANEI FRESCHI
SOTTO VINCOLO SANITARIO n° _____ / _____

In _____ data _____ alle
ore _____ presso _____ in _____
Via _____ N° _____, alla presenza di

E' stata sottoposta a giudizio di commestibilità una partita di Kg. _____ di funghi di pro-
venienza _____ dichiarati appartenenti alla specie

_____ contenuti in N° _____ colli ognuno da Kg: _____ circa. La partita è conservata a bordo
dell'automezzo tipo _____ targato _____ proveniente dalla do-
gana di _____ sigillato mediante _____ recanti la
scritta _____.

Dopo aver tolto i sigilli, su un campione rappresentativo della partita, è stato effettuato un esame
morfobotanico ed organolettico con il seguente esito:

- i funghi esaminati appartengono alle seguenti specie commestibili:

Sono in apparenti buone condizioni di conservazione.

Il presente giudizio ha valore esclusivamente ai fini dello svincolo doganale e non sostituisce la
certificazione di avvenuto controllo dei funghi destinati alla vendita di cui all'art. 15 della Legge
23 agosto 1993, n° 352, così come sostituito dall'art. 3 del DPR 14 luglio 1995, n°376.

- I funghi esaminati:

- appartengono a / contengono specie tossiche non
mortalì _____
- appartengono a / contengono specie non
commestibili _____
- sono alterati / invasi da parassiti _____

Sulle partite:

- Non si è proceduto al campionamento per le analisi
- Si è proceduto con atto a parte al campionamento per le
analisi _____

IL MICOLOGO