

Direttive per l'attuazione della legge 23 agosto 1993, n. 352 e del D.P.R. 14 luglio 1995, n. 376 concernenti norme quadro in materia di raccolta e commercializzazione di funghi epigei freschi e conservati. Abrogazione delle deliberazioni della Giunta provinciale n. 6743 del 12 giugno 1998 e n. 578 del 22 marzo 2002.

1. CENTRO PROVINCIALE DI CONTROLLO MICOLOGICO

Presso il Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari (APSS) è istituito il Centro di Controllo Micologico (in seguito denominato CCM) coordinato da un dirigente medico; in alternativa, da un tecnico della prevenzione in servizio presso l'APSS, iscritto nel registro nazionale di cui al D.M. 26 novembre 2003.

Il CCM svolge attività di coordinamento delle attività micologiche e si avvale della collaborazione di personale dipendente dell'APSS in possesso dell'attestato di micologo, rilasciato dalle Regioni e dalle Province Autonome di Trento e Bolzano ai sensi del D.M. 29 novembre 1996, n. 686, e iscritto nel registro nazionale dei micologi.

Si evidenziano di seguito compiti e funzioni attribuiti al CCM.

- A) Le principali funzioni del CCM sono:
- I) rilascio della certificazione di conformità dei funghi freschi spontanei destinati al commercio al dettaglio così come definito dal Reg. (CE) n. 178/2002;
 - II) consulenza a strutture ospedaliere per casi di intossicazione legati all'ingestione di funghi;
 - III) interventi a seguito di segnalazioni al CCM di intossicazioni dovuti al consumo di funghi;
 - IV) interventi formativi diretti agli operatori dei settori ortofrutticoli e della ristorazione;
 - V) rilascio dell'attestato di abilitazione alla vendita delle specie fungine commercializzabili di cui all'articolo 2 del D.P.R. n. 376/1995;
 - VI) controllo dei funghi importati da Paesi terzi su richiesta del Ministero della Salute.
- B) Il CCM può altresì intervenire per fornire:
- I) attività di consulenza nei confronti di privati per esami di commestibilità dei funghi raccolti per uso proprio;
 - II) interventi educativi e informativi rivolti alla popolazione.

Vista la necessità di garantire la certificazione dei funghi in tempi rapidi, anche in orari extralavorativi, prefestivi e festivi, il CCM per l'espletamento delle funzioni di cui alla lettera A), punto I) può affidare incarichi libero professionali a singoli esperti micologi o rilasciare nulla osta per la certificazione dei funghi a fini commerciali al responsabile dell'impresa alimentare che si avvale di un micologo iscritto nel registro nazionale di cui al D.M. 26 novembre 2003, purchè non

dipendente dell'impresa stessa. Il CCM mantiene in capo la sorveglianza sul rispetto di quanto autorizzato.

Per lo svolgimento dei compiti di cui alla lettera B) il CCM può stipulare convenzioni con i Comuni e/o con associazioni micologiche.

Le funzioni di riconoscimento delle specie fungine e di certificazione possono essere svolte solo da micologi iscritti nel registro istituito con D.M. 26 novembre 2003.

Il CCM è dotato di attrezzature idonee alla funzione da svolgere con la disponibilità di una biblioteca specifica e apparecchiature video per l'attività didattica e di verifica della conoscenza delle specie fungine.

La complessità della materia, il suo continuo evolversi, la necessità di riuscire a determinare le specie fungine con la massima precisione presuppone che la formazione del personale, che opera a favore del Centro di Controllo Micologico, sia mantenuta aggiornata tramite la partecipazione ad eventi formativi e/o corsi di specializzazione.

1.1) CRITERI PER LA DISCIPLINA DELL'ACCESSO DEI PRIVATI AL SERVIZIO DI CONSULENZA ED ESAME DELLA COMMESTIBILITÀ

Il servizio di consulenza a privati è erogato dal CCM sul territorio provinciale e può avvalersi della collaborazione dei Comuni e delle associazioni micologiche.

Al fine di assicurare la migliore funzionalità ed efficacia del controllo, l'utente avrà cura di sottoporre ad esame, nel più breve tempo possibile dalla raccolta, l'intero quantitativo di funghi. Gli stessi devono essere:

- collocati in contenitori rigidi e forati, di materiale idoneo;
- in buono stato di conservazione (non ammuffiti, non fermentati, non fradici, non eccessivamente maturi);
- interi, ripuliti solo dal terriccio, dalle foglie e/o altri corpi estranei;
- sufficientemente sviluppati da presentare tutti i caratteri necessari al riconoscimento della specie;
- suddivisi, per quanto possibile, per specie.

Il controllo dei funghi raccolti viene completato dalla compilazione di una scheda, predisposta dal CCM, in cui il micologo riporta l'elenco delle specie determinate con il giudizio di commestibilità.

I funghi giudicati inidonei al consumo non possono essere restituiti al proprietario e sono smaltiti come rifiuti organici. In deroga, su richiesta dell'interessato e indicandolo nella scheda di cui sopra, possono essere restituiti alcuni esemplari a scopo di studio, ad eccezione delle specie ritenute potenzialmente mortali.

Qualora il micologo non fosse in grado di determinare con certezza un esemplare fungino, tale esemplare sarà dichiarato non commestibile in quanto non determinabile.

In tutti i casi, l'utente deve essere adeguatamente informato sulle corrette modalità di preparazione e conservazione dei funghi, considerato che gli stessi, pur giudicati commestibili, possono dare origine a disturbi ed avvelenamenti se consumati ad esempio:

- crudi (salvo i pochi casi in cui si prestano all'uso) o non adeguatamente cotti;
- in grandi quantità o in pasti ravvicinati;
- dopo molto tempo dalla cottura;
- da donne in stato di gravidanza e allattamento;
- da bambini;
- da persone affette da intolleranze a particolari alimenti o farmaci, o che soffrono abitualmente di disturbi allo stomaco, fegato, intestino e pancreas.

Il servizio di consulenza e di esame della commestibilità dei funghi è fornito al pubblico gratuitamente.

1.2) CRITERI PER LA DISCIPLINA DELL'ACCESSO DEGLI UTENTI INTERESSATI ALLA CERTIFICAZIONE PER IL COMMERCIO AL DETTAGLIO

L'accesso al CCM degli operatori del settore alimentare interessati alla certificazione dell'avvenuto controllo dei funghi freschi spontanei destinati al commercio al dettaglio, come definito dal Reg. (CE) n. 178/2002, ubicati nell'ambito della Provincia Autonoma di Trento, è consentito con l'osservanza delle seguenti modalità:

- i funghi presentati al controllo devono essere contenuti in cassette o altri idonei contenitori, da destinare come tali alla vendita e devono essere suddivisi per specie. I funghi contenuti devono essere freschi, interi, sani ed in buono stato di conservazione, puliti dal terriccio e/o corpi estranei e disposti in un unico strato o comunque in quantità e posizionamento tali da consentirne un'agevole identificazione;
- i funghi sottoposti a visita devono essere corredati dalla documentazione relativa all'acquisto o, in caso di raccolta diretta, ove richiesta, da una dichiarazione del venditore dalla quale risulti la data ed il luogo della raccolta.

In deroga a quanto sopra previsto, i funghi possono anche essere sezionati in due pezzi, se sono di dimensioni tali da mantenere inalterate le caratteristiche intrinseche per un riconoscimento agevole da parte del micologo, al fine di verificare la presenza di eventuali parassiti. Tale deroga può essere applicata limitatamente alle specie *Boletus edulis* e relativo gruppo (*B. edulis*, *B. reticulatus*, *B. pinophilus* e *B. aereus*).

Il servizio di certificazione dei funghi destinati al commercio al dettaglio è svolto direttamente dal CCM; in alternativa il CCM può rilasciare nulla osta per la certificazione dei funghi a fini commerciali al responsabile dell'impresa alimentare che si avvale di un micologo iscritto nel registro nazionale, purché non dipendente dell'impresa stessa. Il CCM mantiene in capo la sorveglianza sul rispetto di quanto autorizzato.

L'impresa alimentare si impegna a trasmettere all'APSS, entro la fine di gennaio dell'anno successivo, una relazione in cui viene indicato il numero delle certificazioni rilasciate dal micologo incaricato, suddivise per specie fungina.

Nel caso in cui la vendita di funghi freschi spontanei abbia luogo nei mercati organizzati secondo le disposizioni comunali, il servizio di certificazione può essere svolto, oltre che dal CCM, anche dai Comuni tramite proprio personale iscritto nel registro nazionale dei micologi, previa apposita convenzione con

l'APSS, e da micologi iscritti nel suddetto registro, individuati dagli operatori del settore alimentare, non tra personale dipendente, previo ottenimento del nulla osta del CCM.

Il legale rappresentante dell'impresa alimentare non può certificare la propria merce anche se iscritto nel registro nazionale dei micologi.

L'esito della visita deve essere certificato con l'applicazione, su ogni contenitore di funghi controllato, di un cartellino numerato che riporta:

- l'indicazione del CCM e relativo timbro;
- il genere e la specie;
- la data della visita;
- le avvertenze per la conservazione e per il consumo; le modalità di cottura e le eventuali operazioni preliminari alla stessa (per esempio la sgambatura);
- la firma dell'ispettore micologo ed il relativo numero di iscrizione all'albo nazionale; il cartellino deve accompagnare il prodotto in tutte le fasi di commercializzazione e, nell'ipotesi di vendita frazionata, deve essere esposto in modo ben visibile per gli acquirenti e mai rimosso dal contenitore fino ad esaurimento della merce.

I funghi certificati non possono essere trasferiti in contenitori diversi dagli originali.

Le certificazioni rilasciate devono essere conservate, in copia, per almeno tre anni.

Nella provincia di Trento possono essere commercializzati funghi freschi spontanei certificati anche dalle altre Regioni o dalla Provincia Autonoma di Bolzano.

Il corrispettivo per il rilascio della certificazione ai fini commerciali è stabilito con provvedimento della Giunta provinciale se la certificazione è rilasciata direttamente dal CCM.

L'onere del pagamento dei micologi individuati dalle imprese alimentari è a carico delle stesse.

Il CCM rimane comunque titolare dell'attività di sorveglianza; in particolare deve registrare i nulla osta rilasciati, unitamente agli estremi identificativi delle imprese alimentari e dei micologi individuati dal nulla osta, e può in qualsiasi momento disporre verifiche al fine di accertare la regolarità delle certificazioni rilasciate.

La procedura per il rilascio del nulla osta è definita dalla APSS che predispone anche la relativa modulistica.

1.3) CONFEZIONAMENTO DEI FUNGHI EPIGEI SPONTANEI DESTINATI ALLA VENDITA

I funghi spontanei secchi o conservati, di cui all'articolo 6 del D.P.R. n. 376 del 14 luglio 1995, devono essere confezionati da ditte regolarmente registrate e che abbiano assolto altresì all'obbligo di comunicazione del nominativo del micologo di cui si avvalgono per l'identificazione delle specie.

I funghi spontanei freschi confezionati devono essere preventivamente certificati ai sensi dell'art. 3 del D.P.R. n. 376 del 14 luglio 1995 in strutture regolarmente

registrate. In questo caso gli stessi devono essere posti in commercio in confezioni contenenti un'unica specie.

La certificazione viene rilasciata dal CCM; in alternativa, il CCM può rilasciare nulla osta per la certificazione dei funghi a fini commerciali al responsabile dell'impresa alimentare che si avvale di un micologo iscritto nel registro nazionale di cui al D.M. 26 novembre 2003 e non dipendente dell'impresa stessa, secondo la procedura di cui all'ultimo capoverso del punto 1.2).

Il legale rappresentante dell'impresa alimentare non può certificare la propria merce anche se iscritto nel registro nazionale dei micologi.

Il micologo dell'impresa alimentare individuato ai sensi dell'articolo 6 del D.P.R. n. 376 del 14 luglio 1995 non può svolgere attività di certificazione presso la stessa impresa.

2) VENDITA DI FUNGHI EPIGEI FRESCHI SPONTANEI

La vendita dei funghi freschi spontanei è soggetta ad autorizzazione del Comune ai sensi dell'articolo 2, comma 1 del D.P.R. n. 376 del 14 luglio 1995.

L'autorizzazione alla vendita dei funghi freschi spontanei viene rilasciata dal Comune agli esercenti che abbiano ottenuto l'idoneità all'identificazione delle specie fungine commercializzate. Tale idoneità è personale e non è quindi attribuita all'esercizio di vendita.

Il cartellino relativo alla certificazione deve accompagnare il prodotto in tutte le fasi di commercializzazione e, nell'ipotesi di vendita frazionata, deve essere esposto in modo ben visibile e mai rimosso dal contenitore fino ad esaurimento della merce.

L'APSS promuove corsi di formazione per gli esercenti interessati ad ottenere detta attestazione sulla quale sono riportate le specie fungine commercializzate. La presente attestazione non è richiesta per l'esercente iscritto all'albo nazionale dei micologi.

Le specie di funghi ammesse alla commercializzazione e per le quali è richiesta la conoscenza da parte del venditore devono essere comprese tra quelle riportate nell'allegato I del D.P.R. 14 luglio 1995, n. 376, integrato dall'allegato A della deliberazione della Giunta provinciale n. 5867 di data 6 giugno 1997 e s.m.i..

3) SORVEGLIANZA E INFORMAZIONE

Nell'ambito provinciale l'APSS svolge attività di sorveglianza di cui alla legge n. 352/93 e promuove iniziative d'informazione e di educazione sanitaria rivolte a raccoglitori e consumatori di funghi per prevenire eventuali intossicazioni.