



**FUNZIONI DELL'ISPettorATO MICOLOGICO O DEI MICOLOGI DELLE AZIENDE U.L.S.S.**

Agli Ispettorati Micologici e/o ai micologi delle Aziende U.L.S.S. del Veneto competono i seguenti interventi:

**1) Con riferimento alla raccolta e al consumo alimentare dei funghi epigei spontanei freschi:**

- la consulenza ai privati cittadini raccoglitori e/o diretti consumatori per la determinazione della commestibilità delle specie fungine raccolte e l'idoneità al consumo;
- gli interventi educativi e formativi diretti alla popolazione, con finalità di prevenzione delle intossicazioni da funghi;
- la consulenza alle strutture ospedaliere in occasione di casi di sospetta intossicazione da funghi.

**2) Con riferimento al commercio al dettaglio di funghi epigei spontanei freschi, funghi porcini secchi sfusi:**

- il controllo con relativa certificazione ai sensi dell'art. 3 D.P.R. 14.07.1995, n. 376, dei funghi spontanei freschi destinati al commercio al dettaglio, svolto presso Mercati Ortofrutticoli o altre sedi ritenute idonee, comprensivo di valutazione igienico-sanitaria sullo stato di conservazione dei funghi stessi;
- la partecipazione alle attività correlate al conseguimento, da parte degli O.S.A. o di loro specifici delegati o preposti, del parere di idoneità all'identificazione delle specie fungine commercializzate, previsto dal D.P.R. 14.07.1995, n. 376, artt. 2 e 7, con le modalità previste dalle disposizioni regionali vigenti;
- gli interventi di vigilanza nei confronti degli O.S.A. che effettuano commercio al dettaglio dei funghi ed ogni attività di controllo ufficiale inerente la commestibilità e l'idoneità al consumo alimentare dei funghi spontanei, per la verifica dei requisiti previsti dal D.P.R. 14.07.1995, n. 376, dal D.M. 09.10.1998, e comunque in conformità ai Regolamenti CE n.178/2002, n.852/2004 e n.882/2004;
- la consulenza alle strutture ospedaliere in occasione di presunte intossicazioni derivanti dal consumo di funghi provenienti da vendita o somministrazione (indagini epidemiologiche, indagini ispettive, interventi di sanità pubblica);

**3) Con riferimento alle attività di manipolazione, trasformazione, confezionamento e commercializzazione di funghi epigei spontanei secchi o diversamente conservati, effettuate da Imprese Alimentari:**

- il controllo ufficiale nelle Imprese Alimentari sulla produzione, trasformazione, confezionamento e commercializzazione, vendita e somministrazione dei funghi, ovvero ogni attività di controllo ufficiale inerente la commestibilità e l'idoneità al consumo alimentare dei funghi spontanei secchi o diversamente conservati e la verifica dei requisiti previsti dal D.P.R. 14 luglio 1995, n. 376, dal D.M. 9 ottobre 1998 e, comunque, la conformità ai Regolamenti CE n. 178/2002, n. 852/2004 (per la verifica dell'idoneità degli specifici sistemi di Autocontrollo aziendale, in collaborazione con i micologi aziendali) e n. 882/2004.
- la valutazione di conformità dei campioni ufficiali di funghi epigei spontanei secchi o diversamente conservati prelevati, dagli altri Enti di controllo, comprendente l'identificazione delle specie e la valutazione delle condizioni igieniche e dello stato di conservazione, ai fini dell'idoneità al consumo alimentare.

**Personale dell'Ispettorato Micologico**

Per quanto riguarda il personale dell'Ispettorato Micologico o i micologi delle Aziende U.L.S.S. deve essere previsto un organico di almeno un micologo abilitato ai sensi del D.M. 29.11.1996, n. 686 e comunque un numero di micologi commisurato alle esigenze di servizio che l'Azienda U.L.S.S. deve garantire; tali figure devono rientrare tra il personale ispettivo in servizio presso il Dipartimento di Prevenzione delle Aziende U.L.S.S. Questa situazione, qualora non già in essere, deve essere raggiunta entro quattro anni dall'entrata in vigore del presente provvedimento e, nel frattempo, le necessità di servizio devono comunque essere garantite, anche con l'impiego di micologi di altre Aziende U.L.S.S., attraverso la stipula di specifici accordi.

**Locali e attrezzature dell'Ispettorato Micologico**

L'espletamento delle attività degli Ispettorati Micologici o dei micologi delle Aziende U.L.S.S. può necessitare della disponibilità di adeguati spazi, possibilmente ad uso esclusivo e di adeguate attrezzature, per consentire lo svolgimento ordinato delle operazioni connesse all'ispezione micologica ed allo smaltimento in sicurezza dei funghi non idonei al consumo umano.

Si ricorda inoltre l'importanza di porre a disposizione dell'Ispettorato Micologico o dei micologi delle Aziende U.L.S.S.:

- documenti tecnico-scientifici orientati alla divulgazione ed alla formazione degli utenti circa le avvertenze sulle corrette modalità di consumo e/o conservazione dei funghi stessi;
- documenti inerenti le modalità operative connesse alle ispezioni micologiche.

**ATTIVITA' DELL'ISPETTORATO MICOLOGICO O DEI MICOLOGI DELLE AZIENDE U.L.S.S. PER RACCOGLITORI/CONSUMATORI****Consulenza micologica ai privati cittadini raccoglitori e/o diretti consumatori**

Il servizio di consulenza è svolto dall'Ispettorato micologico o dai micologi delle Aziende U.L.S.S. per il controllo dei funghi freschi che siano conferiti da privati cittadini raccoglitori e/o diretti consumatori, non a scopo di commercio: la determinazione della commestibilità delle specie fungine raccolte e delle loro condizioni igieniche, che consentano di dichiararle idonee al consumo alimentare, viene effettuata allo scopo di prevenire eventuali fenomeni di intossicazione da funghi o tossinfezioni alimentari.

Tale servizio è attivo in considerazione anche delle tradizioni storiche e culturali dell'area di competenza territoriale dell'Azienda U.L.S.S.

L'accesso al servizio è libero negli orari e nelle modalità stabilite da ciascun ispettorato micologico o dalla struttura che coordina l'attività dei micologi delle Aziende U.L.S.S.

Gli utenti devono essere avvertiti che:

- i funghi devono essere presentati alla visita riposti in contenitori rigidi (cestini o contenitori analoghi);
- vengono esaminati solo funghi interi, non recisi o tagliati, non spezzettati o comunque privi di parti essenziali al riconoscimento;
- non devono essere raccolti per il consumo alimentare funghi cresciuti in aree potenzialmente esposte a fonti di inquinamento chimico o microbiologico (es.: discariche di rifiuti, sponde di corsi di acqua lurida, parchi e giardinetti cittadini, strette vicinanze di autostrade o strade ad intenso traffico, stabilimenti industriali, forni inceneritori, frutteti e/o colture trattate con antiparassitari);
- non vengono esaminati funghi che si presentino ad un primo esame fradici, in evidente stato di decomposizione, ammuffiti, ecc;
- l'intero quantitativo raccolto deve essere sottoposto al controllo, in quanto solo esaminando tutti gli esemplari fungini si esplica una valida tutela per i consumatori;
- i funghi considerati idonei al consumo umano dovranno essere conservati in luogo fresco ed il loro consumo o le operazioni di conservazione dovranno avvenire nel più breve tempo possibile, con l'osservanza delle avvertenze fornite durante la visita;
- qualora nei funghi presentati alla visita, fossero identificate delle specie mortali, tutto il contenuto del cestino verrà confiscato per essere distrutto;
- i funghi non devono essere consumati crudi (ad eccezione delle pochissime specie che vi si prestano) o non adeguatamente cotti, in quanto molte specie, commestibili dopo completa cottura, possono provocare disturbi o avvelenamenti se consumate crude o poco cotte;
- il consumo di funghi spontanei deve essere evitato da parte di: donne in gravidanza o in allattamento, persone con intolleranze a particolari alimenti o farmaci o che soffrono abitualmente di disturbi a fegato, stomaco, intestino, pancreas, reni, ecc;
- è sempre sconsigliabile consumare funghi in quantità abbondanti ed in pasti ravvicinati;
- i funghi che, pur avendo subito una ispezione micologica con esito positivo, mostrino segni di alterazione o di prolungata conservazione, non devono essere consumati;
- nella malaugurata ipotesi di insorgenza di disturbi dopo il consumo di funghi, si consiglia agli utenti di recarsi immediatamente e senza indugi al Pronto Soccorso o all'Ospedale più vicino tenendo a disposizione eventuali avanzi del pasto e dei funghi consumati.

Occorre sempre rammentare che l'unico metodo per stabilire se un fungo è commestibile è quello di saperlo identificare, sulla base delle sue caratteristiche, come appartenente a specie di comprovata commestibilità.

Con l'avvenuto controllo dei funghi non vengono riconsegnate agli utenti le specie tossiche ed i funghi inadatti al consumo alimentare umano.

Il controllo effettuato riguarda i soli funghi portati all'esame micologico, ma vista l'impossibilità di identificare in maniera inequivocabile gli esemplari che sono stati esaminati, le responsabilità del micologo si estinguono subito dopo l'esame.

### **ATTIVITA' DELL'ISPETTORATO MICOLOGICO O DEI MICOLOGI DELLE AZIENDE U.L.S.S. PER IL RILASCIO DI CERTIFICAZIONE SANITARIA E/O DICHIARAZIONE DI IDONEITA'**

#### **Significato della certificazione sanitaria e della dichiarazione di idoneità al consumo alimentare**

La certificazione sanitaria, prescritta dalla legge per i funghi epigei spontanei freschi, e la dichiarazione di idoneità al consumo alimentare relativa a campioni di funghi epigei spontanei secchi o diversamente conservati, hanno lo scopo di accertare e garantire che:

1. non siano presenti specie velenose;
2. i funghi appartengano alla stessa specie (o gruppo, nel caso dei funghi porcini) di cui risulti consentita la commercializzazione;
3. i funghi si trovino in buono stato di conservazione e non alterati.

La certificazione sanitaria, per i funghi epigei spontanei freschi, da espletarsi con il solo atto della valutazione macroscopica, dovrà contemplare sia l'esame micologico (speciografico) che quello igienico-sanitario.

Il controllo atto a garantire gli aspetti sia di cui ai citati punti 1 e 2, relativi alla componente micologica speciografica, sia di cui al punto 3 relativo allo stato di conservazione e non-alterazione dei funghi, dovrà essere eseguito, secondo modalità idonee allo scopo. In particolare si ritiene che le verifiche relative agli aspetti di cui al punto 3, che debbano riguardare in prevalenza le specie fungine maggiormente suscettibili di alterazione, debbano essere effettuate su campioni costituiti da quantitativi che, indicativamente, dovrebbero essere pari al 2% del peso totale della partita oppure, per piccole partite, ad un esemplare per cassetta. Tali quantitativi possono essere variati a discrezione del micologo, a seguito di particolari circostanze relative alla specie, all'origine o alla provenienza della medesima, ovvero al particolare andamento stagionale, alla dimensione della partita, o ad altre cause che possano aver determinato condizioni anomale di sviluppo o di conservazione dei funghi.

La dichiarazione di idoneità al consumo alimentare dei funghi epigei spontanei secchi o diversamente conservati è relativa al prelievo di campioni presso imprese della filiera dei funghi, nell'ambito del controllo Ufficiale o su richiesta di organi di vigilanza o delle Autorità Doganali e U.S.M.A.F.

Si ritiene idoneo, ai fini di tale dichiarazione di idoneità, lo svolgimento dell'analisi sui soli campioni, sia per le valutazioni speciografiche, sia per la verifica sullo stato di conservazione.

Il campionamento finalizzato a tale dichiarazione dovrà essere eseguito in modo differente a seconda della tipologia del prodotto, come di seguito descritto:

- In caso di funghi confezionati (secchi o diversamente conservati) il campione sarà costituito da un determinato numero di confezioni, scelto con criterio di casualità in proporzione al numero totale di confezioni che costituiscono la partita, di massima non superando il peso complessivo di 1 kg per i funghi secchi e di 10 kg per i funghi diversamente conservati. Tale numero complessivo di confezioni viene quindi suddiviso per formare le aliquote necessarie.
- In caso di funghi secchi o diversamente conservati, allo stato sfuso nelle fasi precedenti la trasformazione o la lavorazione e il confezionamento, il prelievo deve essere effettuato da numerosi colli (cassette, contenitori, ecc) in proporzione al numero totale di colli che costituiscono la partita.

Riunito il quantitativo complessivo ottenuto da tale campionamento, da esso si preleva, con il criterio della casualità, una frazione il cui peso complessivo, di massima, non dovrebbe essere pari a 1 kg per i funghi secchi e 10 kg per i funghi diversamente conservati, per la costituzione delle aliquote necessarie.

I quantitativi comunque potranno essere variati a discrezione del micologo, in funzione di fattori di maggiore o minore rischio micologico e igienico-sanitario, quali: caratteristiche delle varie specie fungine; diverso stadio di maturazione; origine/provenienza della partita.

## **FUNGHI EPIGEI SPONTANEI FRESCHI**

### **Certificazione sanitaria dei funghi epigei spontanei freschi destinati al commercio al dettaglio**

La certificazione sanitaria di cui all'art. 3 del D.P.R. 14.07.1995, n. 376, è obbligatoria per i funghi epigei spontanei freschi destinati al commercio al dettaglio ed è soggetta al pagamento di specifica tariffa, secondo le normative regionali vigenti.

Il compito della certificazione sanitaria dei funghi epigei freschi spontanei, destinati alla vendita al dettaglio (compresa la somministrazione), è assegnato alle Aziende U.L.S.S. che lo esercitano tramite gli Ispettorati Micologici o tramite micologi allo scopo incaricati, nei normali orari di lavoro. Nelle principali città, sede di ortomercato all'ingrosso, può essere garantito il servizio presso tale struttura commerciale con la presenza fissa di uno o più micologi negli orari maggiormente significativi.

Qualora motivate circostanze non consentissero l'erogazione del compito istituzionale di certificazione sanitaria nelle usuali sedi, l'Azienda U.L.S.S. potrà effettuare tale certificazione, mediante stipula di specifica convenzione con l'Azienda di commercializzazione di funghi epigei spontanei freschi interessata, anche presso la stessa, avvalendosi anche se necessario dell'opera dei micologi di altre Aziende U.L.S.S., previo accordo tra le stesse.

I funghi epigei freschi spontanei presentati al controllo devono essere:

- contenuti in cassette od altri idonei contenitori, preferibilmente di legno, da destinare come tali alla vendita;
- suddivisi per specie (o gruppo, come nel caso dei funghi porcini);
- freschi, interi, in buono stato di conservazione, puliti da terriccio e corpi estranei;
- disposti in singolo strato (almeno per le specie fungine di maggiori dimensioni).

Le partite di tali funghi devono essere corredate dalla documentazione relativa all'acquisto delle stesse.

Nel caso di raccolta diretta di tali funghi, da parte del venditore, gli stessi all'atto della certificazione devono essere corredate da una dichiarazione del medesimo dalla quale risulti la data ed il luogo della raccolta.

Anche i funghi epigei spontanei freschi, destinati alla vendita al dettaglio, ancorché confezionati, devono essere certificati dagli Ispettorati Micologici o dai micologi delle Aziende U.L.S.S.

### **Modalità di rilascio della certificazione sanitaria per i funghi epigei spontanei freschi destinati al commercio al dettaglio.**

La certificazione sanitaria di cui all'art. 3 del D.P.R. n. 376/1995 è attestata dall'applicazione, sull'imballaggio contenente i funghi epigei spontanei freschi destinati alla vendita al dettaglio (compresa la somministrazione), di un apposito "supporto" numerato corrispondente al numero del certificato micologico e riportante il genere e la specie di appartenenza dei funghi ed il timbro dell'Azienda U.L.S.S.

I "supporti" della certificazione sanitaria, secondo le usuali modalità adottate, dovranno essere ben ancorati all'imballaggio immediatamente dopo l'effettuazione del controllo, essere applicati in posizione ben visibile al consumatore nella fase di vendita ed accompagnare i funghi in tutte le fasi della commercializzazione successive al controllo.

Il micologo dovrà avere cura di custodire e gestire accuratamente i "supporti".

I funghi non giudicati idonei alla commercializzazione verranno immediatamente inviati alla distruzione nel rispetto delle norme vigenti .

La registrazione di tali controlli deve avvenire mediante la compilazione di una idonea scheda di certificazione micologica redatta secondo lo schema più avanti riportato e compilata in duplice copia, di cui una da rilasciare all'interessato.

**Modalità per le verifiche di idoneità al consumo alimentare dei funghi epigei spontanei freschi**

Ferma restando la componente micologica-speciografica della certificazione sanitaria effettuata dal micologo, le verifiche riguardanti lo stato di conservazione dei funghi e, più in generale, la loro idoneità al consumo alimentare, devono tenere conto della definizione di "alimenti inadatti al consumo umano" di cui al Regolamento CE n. 178/2002, art. 14. Pertanto, nel merito di tali verifiche, si ritiene che il micologo debba valutare:

- 1) Stato di conservazione. I carpofori dei funghi freschi si devono presentare con superficie non disidratata, con carne del gambo e del cappello priva di colorazioni anomale e di consistenza soda e non troppo cedevole in alcune specie (es. *Boletus edulis*), oppure non troppo coriacea in altre (es. *Cantharellus cibarius*). In ogni caso funghi non devono presentare alcun odore sgradevole che possa essere riconducibile a fasi, anche iniziali, di decomposizione. Poiché ogni specie fungina può presentare tipologie diverse di segni riconducibili allo stato di conservazione, l'insieme dei caratteri morfologici ed organolettici che denotano un potenziale stato di deterioramento o decomposizione, deve essere valutato dal micologo caso per caso, a seconda delle specie fungine oggetto di certificazione sanitaria;
- 2) Presenza di impurezze minerali e vegetali aderenti ai funghi (sabbia, terriccio, foglie) o di corpi estranei. Potrà essere tollerata solo la presenza di impurezze nelle ragionevoli minime quantità residue della sommaria pulizia effettuata sui carpofori all'atto della raccolta e cernita per la commercializzazione;
- 3) Presenza di alterazioni naturali. Oltre alla verifica dell'assenza dei segni evidenti propri dello stato di putrefazione, deterioramento o decomposizione, si dovrà osservare anche la presenza di tramiti, ovvero alterazioni infracutanee dovute a larve di ditteri o di altri artropodi. Si ritiene non accettabile la presenza di tali alterazioni su una superficie superiore al 20% in più del 50% degli esemplari esaminati. Si precisa che per superficie si intende quella ottenibile dal sezionamento verticale mediano del carpoforo in esame. Non verranno considerati idonei i carpofori in cui si evidenzia la presenza di artropodi differenti da collemboli, acari o larve di ditteri.

**Validità della certificazione sanitaria dei funghi epigei spontanei freschi.**

Poiché la certificazione sanitaria dei funghi epigei spontanei freschi si effettua su merce destinata al consumatore finale, la validità della medesima non può che riferirsi al momento del suo rilascio. Va, infatti, tenuto presente che la condizione di prodotti sfusi potrebbe comportare, nelle fasi successive della commercializzazione, illecite manomissioni di varia natura, nonché l'illecito riutilizzo degli imballaggi muniti della certificazione sanitaria.

Inoltre, la natura della certificazione stessa, come sopra evidenziato, non ha il solo carattere speciografico ma anche igienico.

Dopo la visita per la certificazione sanitaria, i funghi freschi, implicitamente dichiarati 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, in capo sia all'O.S.A., con l'obbligo dell'autocontrollo, sia all'organo di vigilanza, con le operazioni del controllo ufficiale di cui al Regolamento CE n. 882/2004 e sue modifiche ed integrazioni.

Le responsabilità del micologo che ha visitato e certificato i funghi non possono che essere ricondotte al momento ed alle operazioni compiute per la certificazione.

Al riguardo, si rammenta che, proprio a motivo delle possibili manomissioni o alterazioni che possono intervenire sui funghi destinati sfusi al commercio al dettaglio dopo la fase della certificazione sanitaria, ai sensi dell'art. 2 D.P.R. 14.07.1995, n. 376, sono previsti ulteriori obblighi a carico dell'O.S.A. In particolare, a maggior garanzia di tutela della salute del consumatore, è obbligatoria l'attestazione di idoneità all'identificazione delle specie fungine commercializzate. In sede di prelevamento di funghi spontanei freschi, i campioni ufficiali potranno essere costituiti da aliquote costituite ciascuna da almeno 5 esemplari, oppure in alternativa da un peso di almeno 100 g. Nel caso di funghi cespitosi, i 5 esemplari vanno prelevati da cespi diversi. In sede di analisi si ritiene che debba essere espresso giudizio non favorevole nel caso di presenza di alterazioni, dovute a larve di ditteri o altri artropodi, su una superficie superiore al 25% in più del 50% degli esemplari esaminati.

### **FUNGHI EPIGEI SPONTANEI SECCHI O DIVERSAMENTE CONSERVATI**

#### **Dichiarazione di idoneità sanitaria dei funghi epigei spontanei secchi o diversamente conservati**

Le imprese che producono, trasformano, distribuiscono funghi epigei spontanei secchi o diversamente conservati, devono garantire la sicurezza e l'idoneità al consumo alimentare degli stessi, ai sensi della normativa nazionale vigente e del Regolamento CE n. 852/2004.

Nel caso del campionamento di questa particolare matrice alimentare, effettuato da Aziende U.L.S.S. o da altri organi di controllo, comprese le autorità doganali e/o gli U.S.M.A.F. per quanto riguarda i funghi d'importazione, viene demandata agli Ispettorati Micologici o ai micologi delle Aziende U.L.S.S. la dichiarazione di idoneità sanitaria dei funghi epigei spontanei secchi o diversamente conservati, campionati.

La dichiarazione di idoneità sanitaria dei funghi epigei spontanei secchi o diversamente conservati comprende l'identificazione della specie (anche a livello di gruppo, come nel caso dei funghi porcini) e la valutazione delle condizioni igieniche e dello stato di conservazione, necessarie per fare tale dichiarazione.

Più in particolare la dichiarazione di idoneità al consumo alimentare dei campioni di funghi epigei spontanei secchi o diversamente conservati, può essere rilasciata:

- dall'Ispettorato Micologico o dai micologi dell'Azienda U.L.S.S., territorialmente competente sulla ditta presso la quale è stato effettuato il campionamento;
- dai Laboratori dell'A.R.P.A.V. con l'intervento tecnico degli Ispettorati Micologici o dei Micologi delle Aziende U.L.S.S..

Qualora le determinazioni di carattere macroscopico non consentissero agli Ispettorati Micologici o ai Micologi delle Aziende U.L.S.S. di effettuare l'identificazione delle specie fungine in stato conservato o in preparazioni alimentari, gli stessi possono avvalersi, tramite specifici accordi, delle indagini microscopiche eseguite presso altri Ispettorati micologici o presso i Laboratori dell'A.R.P.A.V.

#### **Modalità per le verifiche di idoneità al consumo alimentare dei funghi epigei spontanei secchi o diversamente conservati**

Anche per i funghi epigei secchi o diversamente conservati la dichiarazione di idoneità al consumo alimentare, effettuata dal micologo è data da una componente micologico-speciografica e da verifiche riguardanti lo stato di conservazione e più in generale la loro idoneità al consumo alimentare, tenuto conto della definizione di "alimenti inadatti al consumo umano" di cui al Regolamento CE n. 178/2002, art. 14.

I funghi epigei secchi o diversamente conservati, nelle fasi precedenti la trasformazione o il confezionamento, sono prodotti semilavorati, ancora suscettibili di lavorazioni atte ad eliminare corpi

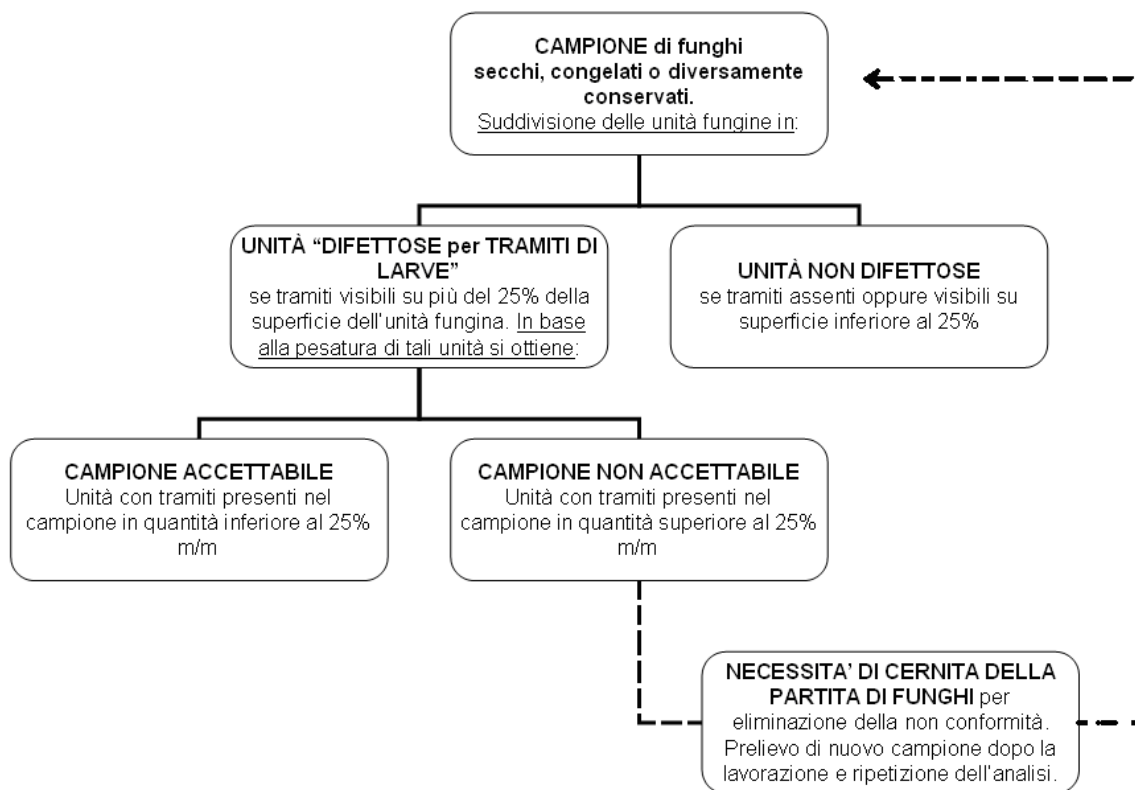
estranei ed unità appartenenti a specie fungine estranee, oppure unità macroscopicamente non conformi dal punto di vista igienico-sanitario. Le eventuali non conformità presenti nelle partite di funghi non confezionati all'importazione o comunque prima delle lavorazioni che precedono l'immissione in commercio, devono essere valutate e rimosse dalle imprese alimentari in conformità ai propri piani di

autocontrollo. Pertanto la conformità all'analisi macroscopica svolta dal micologo, sia per la componente micologico-speciografica, sia per i parametri igienico-sanitari e merceologici sotto riportati, è sempre da riferire al prodotto finito, posto in vendita al consumatore finale in confezioni oppure, se consentito, allo stato sfuso.

Nel merito delle verifiche riguardanti lo stato di conservazione dei funghi e, più in generale, la loro idoneità al consumo alimentare, si ritiene che il micologo debba valutare:

- 1) Stato di conservazione. I funghi secchi o diversamente conservati dovranno presentare i tessuti esterni ed interni di colore tipico e con caratteri organolettici che, quando valutabili, dovranno essere corrispondenti alle caratteristiche delle specie esaminate; i tessuti fungini non dovranno essere deteriorati o in stato di decomposizione. Al fine di questa valutazione, il micologo dovrà saper riconoscere gli inequivocabili caratteri macroscopici delle unità fungine deteriorate a causa dell'opera di parassiti, differenziandoli rispetto ai semplici tramiti delle larve di ditteri. Infatti le unità fungine deteriorate a causa dell'opera di parassiti, qualunque sia la modalità di conservazione dei funghi, presentano tramiti di colore bruno-nerastro, accompagnati da modificazioni nella consistenza dei tessuti. Nei funghi secchi, inoltre, non sono da ritenere accettabili i segni di deterioramento dovuti ad infestazioni da artropodi successive all'essiccazione. Poiché ogni specie fungina può presentare tipologie diverse di segni riconducibili allo stato di conservazione, l'insieme dei caratteri morfologici ed organolettici che denotano un potenziale stato di deterioramento o decomposizione, deve essere valutato dal micologo caso per caso, a seconda delle specie fungine oggetto di certificazione sanitaria.
- 2) Presenza di impurezze minerali e vegetali (sabbia, terriccio, foglie) o altri corpi estranei. La tolleranza di cui all'art. 5 comma 5 D.P.R. 14 luglio 1995, n. 376 per impurezze minerali e vegetali potrà essere applicata per tutti i funghi spontanei secchi e ai funghi diversamente conservati. La valutazione delle impurezze potrà essere effettuata dal micologo mediante una quantificazione, soltanto per le impurezze che risultano separabili rispetto alle unità fungine, in quanto non è da ritenere corretto misurare il peso delle unità fungine con le impurezze. Qualora le impurezze minerali non risultino separabili dalle unità fungine, a discrezione del micologo potrà essere richiesta una quantificazione delle stesse con apposita metodica di laboratorio che preveda l'eliminazione della materia organica.
- 3) Presenza di alterazioni naturali. Occorre considerare che, dopo i processi di conservazione, il fungo non è più suscettibile di successivo deterioramento a causa della presenza di parassiti, in quanto essi sono in stadio non vitale e come tali non rappresentano alcun rischio sanitario. Pertanto, ferma restando l'assenza dei fenomeni di pregresso deterioramento o decomposizione dei tessuti, come descritti al punto 1, la tolleranza massima del 25% m/m di cui all'art. 5, comma 5, del D.P.R. 14.07.1995, n. 376, per le unità con tramiti di larve di ditteri, potrà essere applicata a tutte le specie di funghi spontanei secchi, o diversamente conservati. A tal fine, si definiscono "unità difettose per tramiti di larve di ditteri", le unità appartenenti a funghi epigei spontanei in stato essiccato o diversamente conservato, anche tagliati o sezionati in qualunque modo, che presentano tramiti visibili a occhio nudo su una superficie superiore al 25%, cioè con tale difetto abbastanza significativo e diffuso. In ogni caso non verranno considerati idonei i campioni in cui si evidenzia la presenza di artropodi differenti da: larve di ditteri, acari o collemboli, ed in tutti quei casi in cui, nei funghi secchi, si rinvenivano artropodi vivi, infestanti la derrata alimentare in fase post-essiccazione.

La valutazione delle partite di funghi spontanei secchi o diversamente conservati in funzione della presenza di tramiti di larve di ditteri, come descritta al precedente punto 3, può essere schematizzata nel modo seguente:



La procedura tra le linee tratteggiate titolata "NECESSITA' DI CERNITA DELLA PARTITA DI FUNGHI", è adottata da parte della ditta durante le fasi di lavorazione.

#### Controlli all'importazione dei funghi spontanei.

Si rammenta che i funghi rientrano nell'ambito di applicazione dell'art. 12 del D.P.R. 26.03.1980, n. 327, e sono sottoposti a tutte le operazioni di vigilanza, con prelievo di campioni durante il trasporto sotto vincolo doganale, o «allo stato estero». Gli alimenti d'importazione, inoltre, in materia di igiene devono rispettare le disposizioni di cui all'art. 11 del Regolamento CE n. 178/2002 e agli artt. 3-6 del Regolamento CE n. 852/2004.

I funghi epigei spontanei freschi ammessi all'importazione, prima dell'immissione in commercio al dettaglio, dovranno essere comunque interamente sottoposti a certificazione sanitaria, secondo le modalità sopra riportate per la vendita allo stato sfuso.

Per i funghi spontanei secchi o diversamente conservati, la consulenza dell'Ispettorato Micologico o dei micologi delle Aziende U.L.S.S. a favore delle Autorità doganali e degli U.S.M.A.F., rientra nell'attività di dichiarazione di idoneità al consumo alimentare su campioni, secondo le modalità descritte nell'apposito paragrafo.

Le procedure di campionamento sono effettuate dall'Ispettorato Micologico, che lo esegue con gli accorgimenti opportuni affinché il campione, anche a seconda delle specie fungine e della tipologia di conservazione, possa essere considerato attendibile.

Le certificazioni di cui sopra sono soggette al pagamento delle previste tariffe regionali.

#### Abilitazione alla vendita: attestazione di idoneità all'identificazione

L'attestazione di idoneità all'identificazione delle specie fungine commercializzate, ai sensi del D.P.R. 14.07.1995, n. 376, artt. 2 e 7, viene rilasciata agli O.S.A. o ai loro preposti che effettuano la vendita di funghi spontanei freschi e/o di porcini secchi sfusi, nel rispetto delle norme regionali vigenti in merito.



**Interventi in occasione di intossicazione da funghi**

L'intervento del micologo nei casi di sospetta intossicazione da funghi, ai fini dell'identificazione delle specie potenzialmente responsabili, costituisce un valido supporto al medico, in quanto in tempi rapidi può fornire informazioni che consentono al medico stesso di evitare iper o ipo-trattamenti e rendere più corretta la terapia a cui sottoporre il paziente.

Il micologo effettua una prima valutazione del materiale disponibile e redige la scheda di indagine micologica. In particolare, provvede a:

- A) acquisire dal personale medico le informazioni ed il materiale raccolto;
- B) esaminare il materiale disponibile, funghi interi o in pezzi, resti di pulizia dei funghi, avanzi di cibo, ecc., tenendo presente che potrebbero essere in seguito sottoposti ad eventuali indagini laboratoristiche, anche di natura microbiologica;
- C) raccogliere e conservare quanto può essere utile per le eventuali indagini micologiche laboratoristiche. Per dette indagini è fondamentale disporre di tutto il materiale rinvenuto (residui, crudo, cotto, liquidi biologici, ecc.), anche se oggetto precedentemente di indagini del micologo presso l'ospedale. La manipolazione dovrà pertanto essere condotta con la massima attenzione, al fine di non pregiudicare l'utilizzo dei campioni anche nelle analisi successive;
- D) effettuare, ove necessario, un'indagine domiciliare e/o sul luogo di raccolta al fine di reperire elementi utili alla diagnosi micologica;
- E) effettuare, nei casi dubbi, campionamenti di alimenti sospetti utili per la diagnosi differenziale medica;
- F) mantenere i contatti con i soggetti interessati al caso, sia per approfondire le informazioni preliminari, sia per comunicare gli esiti della diagnosi micologica effettuata sul materiale disponibile;
- G) fornire le necessarie informazioni al SIAN dell'Azienda Sanitaria di appartenenza e/o competente per territorio al fine di consentire gli eventuali interventi presso esercizi di vendita all'ingrosso o al minuto o esercizi di ristorazione, collettività, case protette, ecc.;
- H) segnalare, ove necessario, eventuali notizie di reato alla competente Autorità Giudiziaria.

**DEFINIZIONI**

Per le definizioni generiche o generali si fa riferimento a quelle riportate nel Regolamento CE n. 178/2002 e nel Regolamento CE n. 852/2004, mentre per il presente provvedimento si riportano le seguenti definizioni:

- «acari»: artropodi della classe degli Aracnidi, appartenenti all'ordine *Acarina*; alcune specie hanno abitudini fungivore e pertanto possono essere presenti nei carpofori dei funghi spontanei.
- «carpoforo»: parte dell'organismo fungino dedicata alla riproduzione mediante produzione di spore (detto anche sporoforo o sporoma); esso di fatto costituisce il "fungo" utilizzato nell'alimentazione umana.
- «collemboli»: insetti appartenenti all'ordine *Collembola*, primitivi e privi di ali, di dimensioni molto piccole (generalmente inferiori a 1 mm); alcune specie sono frequenti ospiti nei funghi spontanei freschi.
- «ditteri»: vastissimo ordine di insetti a metamorfosi completa, ovvero con stadio larvale vermiforme molto diverso dall'adulto (che è generalmente alato); comprende numerose famiglie, comprendenti centinaia di specie, che hanno il loro ciclo legato (spesso obbligatoriamente) ai funghi, in quanto gli stadi larvali vivono all'interno dei carpofori e/o del micelio; fra le famiglie più importanti di questi ditteri fungivori (o fungicoli) si annoverano i Micetofilidi (*Mycetophilidae*), i Muscidi (*Muscidae*) e gli Antomiidi (*Anthomyidae*).
- «% m/m (percentuale massa su massa)»: è il rapporto, espresso in percentuale, fra peso totale di una categoria riscontrata (nella fattispecie, una tipologia di unità difettose/alterate: per esempio "unità con tramiti di larve di Ditteri") e peso totale del campione analizzato.
- «tramiti di larve di ditteri»: cavità o gallerie scavate nel tessuto fungino, esclusivamente nei carpofori freschi, da larve di Ditteri o da altri artropodi fungivori presenti negli ambienti naturali di crescita dei funghi; non può rientrare in tale definizione qualsiasi tipologia di tramite causata da artropodi in fase successiva all'essiccazione.

**SCHEDA DI CERTIFICAZIONE MICOLOGICA (Schema)****Controllo funghi freschi spontanei destinati****alla vendita al dettaglio** **alla somministrazione** 

Certificato n° ..... rilasciato alla.....

avente sede legale in .....

in data \_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_  
il/i sottoscritto/i Tecnico/i della Prevenzione Micologo/i.....

.....  
ha/hanno sottoposto al controllo micologico una partita di funghi freschi spontanei composti da:

<b>GENERE E SPECIE</b>	<b>KG</b>	<b>Colli</b>

A prova dell'avvenuta visita si è provveduto ad apporre su ogni singolo contenitore un talloncino su cui è annotato il numero del presente certificato, la data della visita, il genere, la specie e la sigla del Micologo il cui originale è riportato in calce al presente certificato

I funghi certificati debbono essere consumati previa cottura o prolungata cottura, da eseguirsi prima di ogni possibile deterioramento.

**Si da avviso all'interessato di mantenere i funghi in adeguate condizioni di conservazione, di utilizzare in tutte le fasi di vendita e/o conservazione esclusivamente i contenitori originali muniti di talloncino, con il divieto di aggiungere altri funghi, anche se della stessa specie.**

**Le responsabilità del/i Micologo/i certificatore/i cessano all'atto della riconsegna dei funghi.**

Data \_\_\_\_\_

Micologo \_\_\_\_\_

**ORIGINALE COMPILATA IN 2 COPIE**