

Codice DB2017

D.D. 6 agosto 2012, n. 534

**Indirizzi operativi per la gestione del Centro micologico delle ASL e per la disciplina della commercializzazione e vendita dei funghi epigei freschi spontanei da parte dell'OSA.**

Premesso che,

La Legge 23 agosto 1993, n. 352, modificata dal DPR 14 luglio 1995, n. 376, rappresenta il quadro nazionale di riferimento per la raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati;

lo stesso DPR 376/1995 disciplina l'immissione in commercio dei funghi epigei spontanei, prevedendo condizioni diverse in ragione dello stato del prodotto (funghi freschi, secchi e altrimenti conservati);

il Decreto del Ministro della Sanità 29 novembre 1996, n. 686 definisce i criteri e le modalità per il rilascio dell'attestato di micologo;

le Linee guida concernenti l'organizzazione del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) nell'ambito del Dipartimento di Prevenzione delle ASL, emanate con D.M. 185 del 16/10/1998 prevedono che all'interno dell'Area funzionale di igiene degli alimenti e delle bevande sia organizzato, in linea con le normative specifiche sulla raccolta e commercializzazione dei funghi epigei spontanei, un Centro di Controllo Micologico o Ispettorato Micologico;

gli aspetti igienico-sanitari di carattere generale, relativi all'attività di lavorazione, conservazione confezionamento e vendita, nonché di controllo ufficiale dei funghi, anche in relazione alla presenza di contaminanti, pesticidi, e additivi, sono regolamentati dalla normativa comunitaria e dalla normativa specifica del settore;

considerato che l'obiettivo fondamentale della normativa nazionale e comunitaria sull'igiene alimentare è quello di garantire un elevato livello di tutela dei consumatori e che i controlli utili ad assicurare tali garanzie su questi prodotti, data la loro rapida deteriorabilità, devono essere certificati in tempo celere;

ritenuto che il controllo sanitario dei funghi epigei freschi, secchi e comunque conservati riveste un ruolo sempre più importante in seguito al notevole incremento del volume commerciale ed al conseguente consumo di questo prodotto;

considerato che, l'art.3 della DPR n.376 del 1995 sopra richiamato, concernente "Regolamento concernente la disciplina della raccolta e della commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati", consente la vendita al dettaglio dei funghi freschi epigei spontanei previa certificazione di avvenuto controllo da parte dell'ASL mediate l'Ispettorato micologico, secondo le modalità previste dall'Autorità regionale;

dato atto che il Ministero della Salute con D.M. 26 novembre 2003 e s.m.i. ha istituito l'Albo nazionale dei micologi;

visto che al predetto albo nazionale sono iscritti oltre ai micologi operanti presso le ASL anche i micologi privati che posseggono i requisiti formativi propedeutici al riconoscimento della qualifica di micologo;

considerato che la dotazione organica dei Centri micologici di personale con la qualifica di micologo non consente di garantire la certificazione dei funghi in tempi rapidi e, vista la necessità di garantire il perseguimento degli obiettivi di tutela previsti, è necessario trovare soluzioni organizzative soprattutto in orari extralavorativi, prefestivi e festivi;

ritenuto opportuno definire una procedura specifica che consenta la certificazione dei funghi epigei freschi spontanei da parte di micologi privati in possesso dell'attestato rilasciato ai sensi del Decreto del D.M. 29 novembre 1996, n. 686 e iscritti nell'apposito registro nazionale e che tale procedura debba essere sottoposta a programmi di verifica da parte dell'organo di controllo in modo da assicurarne il buon funzionamento;

Tutto ciò premesso,

#### IL DIRIGENTE

Vista la Legge 23 agosto 1993, n. 352

Visto il DPR 14 luglio 1995, n. 376

D.M. 29 novembre 1996, n. 686

Visto il D.M. 26 novembre 2003 e s.m.i

#### *determina*

di approvare gli indirizzi operativi per la gestione del Centro micologico delle ASL e per la disciplina della commercializzazione dei funghi epigei freschi spontanei da parte dell'OSA, in allegato alla presente determinazione di cui è parte integrante e sostanziale.

La presente determinazione sarà pubblicata sul B.U. della regione Piemonte ai sensi dell'art. 61 dello Statuto e dell'art. 5 della Legge regionale n. 22/2010.

Il Dirigente  
Gianfranco Corgiat Loia

Allegato

## **INDIRIZZI OPERATIVI PER LA GESTIONE DEL CENTRO MICOLOGICO DELLE ASL E PER LA DISCIPLINA DELLA COMMERCIALIZZAZIONE DEI FUNGHI EPIGEI FRESCHI SPONTANEI DA PARTE DELL'OSA**

Le linee guida concernenti l'organizzazione del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) emanate con D.M. 16/10/1998 prevedono che all'interno dell'Area funzionale di igiene degli alimenti e della nutrizione sia organizzato, in linea con le normative specifiche sulla raccolta e commercializzazione dei funghi epigei spontanei, un Centro di Controllo Micologico (o Ispettorato Micologico) operativo nel campo della prevenzione delle intossicazioni da funghi.

### **PARTE PRIMA**

#### **FUNZIONI DEL CENTRO DI CONTROLLO MICOLOGICO**

- A. Certificazione e vendita dei funghi epigei freschi spontanei destinati al commercio;
- B. Controllo ufficiale dei funghi posti in commercio;
- C. Idoneità dei venditori al riconoscimento delle specie fungine destinate al commercio;
- D. Determinazione delle specie fungine presentate dai privati cittadini/raccoglitori e/o diretti consumatori;
- E. Consulenza ad ospedali e strutture di emergenza in occasione di sospetta intossicazione da funghi;
- F. Informazione ed educazione sanitaria rivolte alla popolazione e a gruppi di interesse.

#### **A. Certificazione dei funghi epigei freschi spontanei destinati al commercio**

La vendita dei funghi epigei freschi spontanei e/o di funghi secchi sfusi del genere *Boletus*, è soggetta alla segnalazione certificata di inizio attività (SCIA). La SCIA, anche per la vendita di singole specie, è presentata da soggetti riconosciuti idonei dalle Aziende sanitarie all'identificazione delle specie fungine commercializzate e che dimostrano di possedere adeguata conoscenza dei rischi connessi al consumo di funghi. Alla vendita dei funghi freschi spontanei può essere adibito un preposto in possesso dell'idoneità; in questo caso alla SCIA dovrà essere allegata la dichiarazione con firma autenticata di chi assume l'incarico di vendita; inoltre, il preposto deve essere presente nell'esercizio al momento della vendita.

La vendita dei funghi epigei freschi spontanei e dei funghi secchi sfusi del genere *Boletus* può effettuarsi in sede fissa o su aree pubbliche su postazione assegnata dal Comune; è esclusa la forma itinerante. Tale vendita è consentita previa certificazione di avvenuto controllo da parte dei micologi delle ASL o da parte di micologi privati formalmente autorizzati dall'ASL (SIAN) mediante il rilascio di nulla osta come da procedure allegate (ALLEGATI 1 e 2).

Allo scopo di garantire la certificazione dei funghi epigei freschi spontanei destinati alla vendita, il Centro di Controllo Micologico stabilisce giorni, orari e sedi per il controllo e la certificazione, in relazione alle esigenze del proprio territorio.

La prestazione è soggetta al pagamento dei diritti sanitari stabiliti dal tariffario regionale in vigore.

La certificazione di commestibilità si riferisce esclusivamente alla merce presentata al controllo, secondo le seguenti modalità:

- i funghi devono essere presentati in un unico strato o comunque in quantità e posizionamento tali da consentire un agevole controllo e in appositi contenitori destinati alla vendita, suddivisi per le specie previste dalla vigente normativa; ogni collo deve contenere una sola specie fungina o più specie appartenenti allo stesso gruppo o sezione. (es.: gr. *Edulis*, sez. *Dapetes*);
- i funghi presentati devono appartenere ad una specie prevista dall'allegato I del D.P.R. 376/95 e s.m.i., integrato con le specie di cui alla Deliberazione Giunta Regionale 3 marzo 1997 n. 66-17092;
- Il micologo dovrà:
  - compilare e apporre sul contenitore, un certificato che attesti il controllo sanitario datato, timbrato e firmato in modo visibile e ben ancorato, come da modelli di cui all'ALLEGATO 3, conservandone la matrice; si precisa che nel caso di certificazione di specie fungine che necessitano di adeguata cottura deve essere utilizzato l'Allegato 3B; il certificato dovrà accompagnare i funghi in tutte le fasi successive della commercializzazione;
  - ritirare e distruggere i funghi ritenuti appartenenti a specie tossiche, a specie non commestibili, alterati, invasi da parassiti, eccessivamente maturi o privi di parti essenziali al loro riconoscimento.

L'attività di certificazione del Centro di Controllo Micologico dovrà essere adeguatamente pubblicizzata.

Per la preparazione di alimenti con funghi epigei freschi spontanei, secchi, o altrimenti lavorati, gli esercizi di preparazione e somministrazione dei medesimi devono utilizzare esclusivamente le specie indicate negli allegati al DPR 376/1995 e s.m.i. e nella D.G.R. 3 marzo 1997 n. 66-17092;

I titolari degli esercizi di cui sopra, che preparano e somministrano funghi freschi, devono utilizzare prodotti certificati da un micologo di cui al D.M. 686/1996, o da un micologo privato formalmente autorizzato dall'ASL (SIAN) mediante il rilascio di nulla osta come da procedure allegate (ALLEGATI 1 e 2).

## **B. Controllo ufficiale dei funghi posti in commercio**

Il controllo ufficiale si attua mediante le seguenti attività:

- B1. Controllo e vigilanza sulla produzione, commercializzazione, confezionamento, vendita dei funghi freschi e conservati;
- B2. Consulenza del micologo dell'ASL allo sdoganamento dei funghi importati richiesto dagli Uffici periferici del Ministero della Salute.

### **B1. Controllo e vigilanza sulla produzione, commercializzazione, confezionamento, vendita dei funghi freschi e conservati**

L'attività di controllo ufficiale del micologo consiste nel:

- verificare che l'O.S.A. che commercializza funghi freschi epigei spontanei sia in possesso dei requisiti previsti per la vendita per le specie fungine commercializzate;
- controllare che i funghi siano regolarmente certificati;
- controllare la commestibilità dei funghi in vendita.

Si ricorda che, ai sensi dell'articolo 3 del D.P.R. 376/95, le modalità di certificazione possono essere diverse da Regione a Regione, poiché la legge prevede che debbano essere stabilite dalle singole autorità regionali. Pertanto sul territorio regionale possono essere liberamente commercializzati funghi spontanei freschi posti in vendita allo stato sfuso, anche se certificati con modalità diverse da quelle stabilite in Piemonte, in tali casi, oltre ad effettuare i dovuti controlli sui funghi, si raccomanda di verificare che la certificazione sia conforme alle disposizioni emanate dalla regione in cui è stata effettuata.

Si fa presente che l'unità di vendita di funghi freschi epigei spontanei preincartata presso il punto di vendita al dettaglio e destinata come tale al consumatore finale, oltre all'etichettatura prevista dal D.Lgs 109/92 e s.m.i, dovrà riportare sui singoli incarti indicazioni che permettano di rintracciare in modo inequivocabile la certificazione originale di avvenuto controllo da parte del micologo. Tale regola vale anche per le unità di vendita preconfezionate, destinate come tali al consumatore finale.

### **B2. Consulenza del micologo dell'ASL agli uffici periferici del Ministero della Salute per lo sdoganamento dei funghi importati sotto vincolo sanitario**

Il controllo alla dogana viene effettuato in seguito alla richiesta degli Uffici periferici del Ministero della Salute che predispongono preliminarmente il vincolo sanitario per poter svolgere il controllo mirato della merce.

Nel caso di partite di funghi secchi, congelati, in salamoia, provenienti da paesi terzi, la verifica è generalmente finalizzata all'identificazione della o delle specie fungine.

La consulenza viene effettuata secondo indicazioni riportate nell'ALLEGATO 4.

Questo tipo di intervento rientra tra le prestazioni richieste nell'interesse di privati e viene erogato con le modalità previste dalle vigenti indicazioni regionali per tale tipo di prestazione (vedasi tariffario regionale, nel riquadro "varie-general").

## **C. Idoneità dei venditori alla commercializzazione delle specie fungine**

Il Centro di Controllo Micologico deve attivare esami per il rilascio dell'idoneità al commercio dei funghi epigei spontanei freschi e/o dei funghi secchi sfusi del genere *Boletus*. Gli esami consistono in una prova scritta e in una prova orale. La prova scritta dovrà essere basata su almeno 20 domande (quiz con risposte a scelta multipla) su argomenti del programma dei corsi di seguito specificati, proposte dalla commissione esaminatrice. Alla successiva prova orale saranno ammessi solo i candidati che otterranno un punteggio uguale o superiore a 12/20. La prova orale verterà sulle specie fungine per le quali è richiesta l'idoneità e sulle principali specie tossiche e sarà effettuata mediante l'ausilio di materiale fresco e secco o iconografico. La commissione esaminatrice dovrà essere composta da un presidente nella persona del responsabile del SIAN o suo delegato e da due micologi di cui uno anche con funzioni di segretario verbalizzante.

L'idoneità rilasciata da una ASL ha validità, limitatamente alle specie richieste, su tutto il territorio nazionale e non ha limiti temporali.

I candidati, per partecipare all'esame, dovranno presentare domanda al Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL che effettua l'esame, su apposito modulo (vedi ALLEGATO 5) in cui dovranno essere indicate le specie fungine per cui si richiede l'idoneità alla vendita.

Per la preparazione all'esame di idoneità, i Centri Micologici potranno organizzare corsi che dovranno affrontare almeno i seguenti argomenti:

- cenni di legislazione in materia di alimenti;
- norme relative alla commercializzazione dei funghi;
- biologia ed ecologia dei funghi;
- morfologia delle specie fungine, caratteri utili al loro riconoscimento;
- principali specie velenose, non commestibili e specie commercializzabili;
- principali intossicazioni da funghi.

Il corso di formazione avrà durata minima di 10 ore. Ai partecipanti verrà consegnato materiale didattico riguardante gli argomenti previsti nel corso. L'iscrizione al corso potrà essere effettuata compilando il modello di cui all'allegato 5, precedentemente citato, apponendo una crocetta nell'apposita voce.

Le date previste per i corsi e gli esami dovranno essere comunicate (con almeno 3 settimane di anticipo) alla Regione Piemonte Direzione Sanità Pubblica, Settore Prevenzione e Veterinaria, la quale provvederà in tempo utile a diffondere ai SIAN regionali l'offerta formativa. In tale modo, qualora un Ispettorato Micologico avesse difficoltà nell'organizzare corsi e/o esami di idoneità, avrà la possibilità di indirizzare i commercianti verso altre ASL.

La Regione Piemonte potrà altresì inviare un proprio funzionario per presenziare alle sedute di esame.

I costi dei corsi e dell'esame sono quelli previsti dal tariffario regionale in vigore.

Si allega modello di SCIA (ALLEGATO 6)

#### **D. Determinazione delle specie fungine presentate da privati cittadini/raccoglitori e/o diretti consumatori**

La consulenza prevede la determinazione delle specie fungine senza scopi di commercio per il riconoscimento delle specie commestibili. Questa attività è gratuita.

Il controllo dei funghi raccolti da privati cittadini assume un fondamentale valore strategico di prevenzione delle patologie correlate al consumo di funghi. Le ASL dovranno potenziare questa specifica ed importante funzione, favorendo l'accesso ai privati, distrettualizzando il più possibile i punti di controllo e assicurando una adeguata frequenza del servizio.

A tal fine il Centro di Controllo Micologico stabilisce giorni, orari e sedi.

L'attività di consulenza dell'Ispettorato Micologico dovrà essere adeguatamente pubblicizzata presso enti pubblici e altri punti di contatto con il pubblico (ad es. comuni, comunità montane, scuole, ospedali, poliambulatori, medici di base, stampa locale, ecc...), mediante apposito materiale informativo e informatico.

Il micologo dell'Ispettorato Micologico nel corso dell'esame dei funghi dovrà:

- compilare una scheda denominata "Riconoscimento di commestibilità dei funghi epigei freschi spontanei conferiti da privati" (ALLEGATO 7) che dovrà contenere dati anagrafici del raccoglitore, data e luogo di raccolta, elenco delle specie determinate con il giudizio di commestibilità. Tale scheda dovrà essere firmata dal micologo e dal raccoglitore per presa visione;
- restituire per il consumo solamente esemplari fungini appartenenti a specie considerate commestibili; nell'elenco di cui all'ALLEGATO 8 sono contemplate le specie fungine commestibili di possibile interesse alimentare, sulla base delle attuali conoscenze tossicologiche presenti nella letteratura scientifica e costituisce indicazione di massima, ovvero una linea guida per il micologo operante all'interno degli Ispettorati micologici delle ASL; per le specie fungine che richiedono preventivamente al consumo una adeguata cottura, sarà necessario riportare in modo esplicito sulla scheda di cui al punto precedente tale raccomandazione;
- trattenere e distruggere i funghi che saranno riconosciuti velenosi, non commestibili, non determinabili; qualora il raccoglitore intenda comunque mantenere il possesso di tali funghi (nonostante il giudizio di tossicità o di non commestibilità o di non determinabilità), dovrà essere riportato nella scheda di cui all'ALLEGATO 7. Non potranno comunque in nessun caso essere restituiti al raccoglitore i funghi riconosciuti come velenosi mortali;
- precisare al raccoglitore che il giudizio di commestibilità dei funghi è valido solamente per i funghi presentati e non per altri funghi che lo stesso utente ha ommesso di far controllare. Nel caso in cui il raccoglitore affermi che quanto presentato all'ispezione è solamente un campione di quanto in suo possesso, dovrà essere invitato a portare tutto il raccolto per la verifica, facendo rilevare il fatto nella scheda di determinazione.

I funghi presentati al controllo dovranno essere:

- contenuti in contenitori rigidi e forati (cestini od analoghi contenitori);
- 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 loro riconoscimento);
- puliti da terriccio, foglie e/o altri corpi estranei;
- sufficientemente sviluppati da presentare tutti i caratteri necessari al riconoscimento della specie;
- in buono stato di conservazione (non tarlati, non ammuffiti, non fradici, non eccessivamente maturi).

I funghi provenienti da aree sospette di esposizione a fonti di inquinamento chimico o microbiologico (discariche o ammassi di rifiuti vari, sponde di corsi d'acqua inquinati, terreni concimati, parchi e giardini cittadini, vicinanza a strade ad intenso traffico veicolare o a stabilimenti industriali, aree cimiteriali, frutteti trattati con presidi sanitari), anche se appartenenti a specie commestibili, verranno considerati non commestibili e quindi trattenuti e distrutti, a causa del rischio di accumulo di sostanze tossiche e nocive.

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

L'elenco di cui all'ALLEGATO 8 delle specie ammesse al consumo può essere suscettibile di variazioni qualora dalla letteratura micologica (articoli scientifici, casi di intossicazione) risultino modificazioni sulla commestibilità delle specie indicate.

#### **E. Consulenza ad ospedali, medici e strutture di emergenza in genere in occasione di sospetta intossicazione da funghi**

In occasione di sospetto avvelenamento da funghi, i micologi del Centro di Controllo Micologico daranno il supporto di competenza al personale medico ospedaliero, al fine di:

- riconoscere la specie o quantomeno il genere fungino che ha causato la presunta intossicazione; per il riconoscimento sarà necessario ricordare l'esame del materiale osservato con informazioni sia di tipo ecologico sull'habitat di provenienza del fungo, sia tossicologico considerando i sintomi lamentati e il tempo trascorso dall'ingestione dei funghi, risultanti dall'anamnesi raccolta dal medico.
- avviare indagini per evidenziare il coinvolgimento di altri individui nell'intossicazione, in particolare nel caso di funghi consumati presso pubblico esercizio.

L'ispettore micologo dovrà:

- acquisire dal personale medico le informazioni relative al caso clinico, compilando una apposita scheda di riscontro riguardante l'intervento effettuato sul caso di sospetta intossicazioni da funghi (ALLEGATO 9);
- esaminare il materiale disponibile: funghi interi, frammenti di funghi, resti di pulizia di funghi, avanzi di cibo, funghi conservati della stessa raccolta dei funghi consumati; qualora, a causa delle condizioni del materiale disponibile, l'ispettore micologo non abbia la possibilità di identificare la specie fungina con l'esame macroscopico, egli dovrà indicarlo nell'apposita scheda di cui al ALLEGATO 9, specificando la problematica riscontrata nel materiale a sua disposizione;
- raccogliere e conservare i residui di funghi utili per le eventuali indagini microscopiche e/o macrochimiche che potranno essere svolte da micologi qualificati, appositamente formati; nel caso di esecuzione di tali indagini il micologo dovrà riportare quanto accertato nell'apposita "Scheda di Analisi Micologica – Referto micotossicologico" come da ALLEGATO 10;
- ispezionare gli esercizi di vendita interessati (ingrosso, minuto, ristoranti), qualora i funghi provengano dal circuito commerciale;
- effettuare, ove necessario, un'indagine domiciliare e/o sul luogo di raccolta al fine di reperire elementi utili alla diagnosi micologica.

Per garantire la consulenza micologica per gli ospedali in tutte le fasce orarie (diurne, notturne, festive) potranno essere studiate apposite modalità di pronta disponibilità anche a livello di più aziende sanitarie.

L'attività di consulenza dell'Ispettorato Micologico dovrà essere adeguatamente pubblicizzata presso le strutture sanitarie interessate (ospedali, poliambulatori, medici di base), informandole del tipo di servizio svolto, e comunicando i recapiti attivi per le chiamate.

#### **F. Informazione ed educazione sanitaria alla popolazione e a gruppi di interesse**

Il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione attraverso il Centro di Controllo Micologico dovrà programmare attività come di seguito specificato:

1. Informazione alla popolazione sulle modalità previste dalla vigente normativa per la commercializzazione dei funghi, per la raccolta e conservazione dei funghi freschi attraverso incontri e/o materiale informativo.
2. Interventi rivolti alla popolazione (anche in collaborazione con la scuola) sui rischi derivanti da un consumo non consapevole di funghi e sulle modalità principali di prevenzione, tramite incontri informativi o mostre micologiche.

## **G. Studio, formazione ed aggiornamento del personale del Centro di Controllo Micologico**

La complessità della materia, il suo continuo evolversi, la necessità di riuscire a determinare le specie fungine con la massima precisione, presuppone che il personale del Centro di Controllo Micologico sia adeguatamente formato e aggiornato.

La formazione di base per l'ottenimento dell'attestato di micologo si attua con la frequenza ai corsi di cui al D.M. 29/11/96 n° 686.

L'aggiornamento del personale in possesso dell'attestato di micologo ed operante presso il Centro di Controllo Micologico deve essere effettuato con la partecipazione a corsi di aggiornamento e/o specializzazione.

E' importante che gli ispettori micologi possano fruire di occasioni di aggiornamento in modo continuativo. Sarà necessario pertanto pianificare dei percorsi di aggiornamento che prevedano non meno di due giornate l'anno organizzate da regioni, aziende sanitarie, associazioni micologiche o altri enti di provata competenza scientifica.

L'aggiornamento permanente viene garantito attraverso attività di studio che l'Ispettorato Micologico dovrà condurre in proprio sia dal punto di vista pratico (riconoscimento di specie) sia teorico. A tal fine il Centro di Controllo Micologico dovrà essere dotato di sufficiente materiale bibliografico aggiornato, di strumenti di consultazione anche informatica, e di attrezzature scientifiche necessarie. Dovranno essere consentiti momenti di studio, sia teorico che pratico, individuale e collettivo, privilegiando la raccolta in ambiente di specie fungine da determinare.

## **PARTE SECONDA**

### **RISORSE DEL CENTRO DI CONTROLLO MICOLOGICO**

Il Centro di Controllo Micologico dovrà essere dotato di risorse:

- umane;
- strutturali (locali ed attrezzature);
- risorse economico finanziarie.

#### **Risorse umane**

L'Ispettorato Micologico dovrà essere dotato di sufficiente personale per garantire le funzioni proprie.

Il personale addetto allo svolgimento delle funzioni precedentemente indicate dovrà essere in possesso dell'attestato di micologo di cui al D.M. 29/11/96 n° 686. In caso di carenza di ispettori micologi rispetto alle esigenze del territorio, dovranno essere attivate forme di collaborazione (ad es. convenzione) con altre ASL ed eventualmente con micologi liberi professionisti iscritti all'Albo nazionale dei micologi.

Dovrà essere individuato un Responsabile del Centro di Controllo Micologico (Direttore del SIAN o personale qualificato nominato dallo stesso Direttore) con funzione di organizzazione /programmazione /gestione generale dell'Ispettorato.

Le attività di segreteria dovranno essere assicurate dal personale amministrativo del SIAN/Dipartimento di Prevenzione.

#### **Risorse strutturali**

Il Centro di Controllo Micologico deve essere dotato di sufficienti locali per ospitarne le attività, in particolare un locale dove procedere al riconoscimento e alla certificazione dei funghi anche non esclusivamente dedicato.

Le normali attrezzature di cui è opportuno che il Centro sia dotato sono:

- lente d'ingrandimento, coltello adatto per il sezionamento dei funghi, materiale bibliografico ed iconografico, microscopio;
- materiale di consumo quale materiale di segreteria, modulistica, materiali per i prelievi, coloranti e reagenti per le reazioni chimiche macroscopiche, materiale per l'attività di analisi microscopica (vetrini, coloranti, reagenti, fissanti);
- attrezzature informatiche, attrezzature per la comunicazione e la didattica (lavagna luminosa, proiettore, ecc. .) anche non esclusivamente dedicate;
- un frigorifero per la conservazione di campioni fungini anche non esclusivamente dedicato.

## **PARTE TERZA**

### **FORMALIZZAZIONE DEL CENTRO DI CONTROLLO MICOLOGICO**

Il Centro di Controllo Micologico dovrà essere costituito formalmente con Delibera del Direttore Generale dell'ASL, con il dettaglio della sue funzioni, della sua organizzazione e gestione e del personale appartenente.

Per quanto riguarda il personale appartenente, nella delibera dovranno essere individuati:

- il Responsabile del Centro;
- gli Ispettori Micologi in servizio presso il Centro.



## **ALLEGATO 1**

### **MODALITA' DEL RILASCIO DEL NULLA OSTA A IMPRESE COMMERCIALI AL FINE DELLA COMMERCIALIZZAZIONE DI FUNGHI EPIGEI FRESCHI SPONTANEI.**

#### **1. PREMESSA**

I SIAN (Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) delle ASL, nell'ambito delle attività specifiche dell'Ispettorato Micologico, hanno la titolarità, sul proprio territorio di competenza, della certificazione dei funghi epigei freschi spontanei destinati alla vendita, secondo quanto previsto dall'art. 3 del D.P.R. 14/7/1995, n. 376.

Al fine di assicurare un controllo capillare sulla commestibilità delle specie fungine commercializzate, ogni soggetto privato regolarmente iscritto alla Camera di Commercio, che svolge attività di vendita di funghi epigei freschi spontanei, può richiedere all'ASL territorialmente competente il nulla-osta per la certificazione dei funghi da parte di un Micologo iscritto al Registro nazionale dei micologi ai sensi del Decreto del Ministero Salute 26 novembre 2003 e s. m. e i.

L'ASL territorialmente competente è quella presso la quale insiste la sede operativa della Ditta richiedente.

#### **2. RICHIESTA DEL NULLA OSTA**

La richiesta di nulla osta alla certificazione di funghi epigei freschi spontanei deve essere effettuata al Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL territorialmente competente da parte del Legale Rappresentante dell'Impresa alimentare mediante compilazione dell'apposito modulo (Modello 1A).

La domanda deve contenere:

1. i dati identificativi dell'Impresa richiedente e i dati identificativi del suo Legale Rappresentante;
2. dati identificativi del micologo incaricato;
3. l'impegno ad esercitare l'attività di certificazione a decorrere dal rilascio del nullaosta ed a comunicare tempestivamente all' ASL la data di cessazione del rapporto con il Micologo privato.

Alla domanda devono essere allegati:

4. copia del certificato di iscrizione C.C.I.A.A o autocertificazione;
5. autocertificazione del numero di registrazione nell'elenco nazionale dei Micologi del micologo incaricato;
6. copia di attestato di partecipazione del micologo incaricato a incontro di aggiornamento per micologi (almeno 1 aggiornamento all'anno).

#### **3. OBBLIGHI DEL MICOLOGO INCARICATO**

Il micologo al fine di garantire la sicurezza alimentare si impegna ad effettuare il controllo dei funghi e la relativa certificazione secondo quanto stabilito dalla normativa vigente.

La certificazione deve essere effettuata secondo le seguenti modalità:

- verificare che i funghi presentati siano in un unico strato o comunque in quantità e posizionamento tali da consentirne un agevole controllo e in appositi contenitori destinati alla vendita, suddivisi per le specie previste dalla vigente normativa; ogni collo deve contenere una sola specie fungina o più specie appartenenti allo stesso gruppo o sezione. (es.: gr. Edulis, sez. Dapetes);
- verificare che i funghi presentati appartengano ad una specie prevista dall'allegato I del D.P.R. 376/95 e s. m. i., integrato con le specie di cui alla Deliberazione Giunta Regionale 3 marzo 1997 n. 66-17092;
- compilare e apporre sul contenitore, il certificato che attesti il controllo sanitario datato, timbrato e firmato in modo visibile e ben ancorato, come da modello allegato (allegato 3), conservandone una matrice; si precisa che nel caso di certificazione di specie fungine che necessitano di adeguata cottura deve essere specificata nel certificato la dicitura: "la specie è commestibile solo dopo prolungata cottura"; il certificato dovrà accompagnare i funghi in tutte le fasi successive;
- ritirare e distruggere i funghi ritenuti appartenenti a specie tossiche, a specie non commestibili, alterati, invasi da parassiti, eccessivamente maturi o privi di parti essenziali al loro riconoscimento.

Il micologo incaricato dovrà utilizzare esclusivamente il certificato conforme al modello che si allega alla presente procedura (ALLEGATO 3 delle linee guida per l'organizzazione e gestione dei Centri di Controllo Micologico).

Il micologo incaricato dovrà partecipare annualmente ad almeno un corso di aggiornamento trasmettendo all'ASL l'attestato di partecipazione, pena la revoca del nulla osta rilasciato.

#### **4. OBBLIGHI DELL'IMPRESA ALIMENTARE**

L'attività di certificazione può essere effettuata dai micologi incaricati solo previo ottenimento del nulla osta rilasciato dall'ASL. L'impresa alimentare è tenuta a comunicare al SIAN dell'ASL la cessazione dell'attività di certificazione del micologo privato;

L'impresa alimentare che richiede il nullaosta è garante del rispetto delle regole stabilite ed ivi riportate per la certificazione dei funghi epigei spontanei destinati al commercio;

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

L'impresa alimentare regola al suo interno, con il micologo incaricato, gli istituti contrattuali da attivare per permettere la fornitura della prestazione; gli oneri derivanti dal servizio del micologo spettano completamente alla Ditta titolare del nulla osta.

#### **5. RILASCIO DEL NULLA OSTA**

Il Nulla osta alla certificazione deve essere rilasciato dal Direttore del SIAN. Tuttavia, ogni A.S.L. può regolare diversamente al suo interno le responsabilità per il rilascio del documento di nulla osta, a seconda della propria organizzazione interna e delle deleghe di funzione.

Nel nulla osta devono essere presenti almeno i seguenti dati:

- dati identificativi dell'impresa alimentare richiedente il nullaosta;
- dati identificativi del micologo incaricato;
- obblighi del micologo incaricato (come da *capitolo 3*);
- obblighi dell'Impresa Alimentare (come da *capitolo 4*);
- modello di certificato (come da allegato 3).

L'ASL dovrà registrare i nulla osta rilasciati unitamente agli estremi identificativi dell'impresa alimentare e dei micologi autorizzati e potrà in qualsiasi momento disporre verifiche al fine di accertare la regolarità della certificazione effettuata dal micologo.

#### **6. DURATA DEL NULLA OSTA**

Il nulla osta è da ritenersi valido fino a revoca con atto formale da parte dell'autorità che lo ha rilasciato, nel caso in cui non siano state rispettati da parte dell'impresa alimentare o del micologo incaricato gli obblighi di cui alla normativa vigente ed al presente regolamento.

La revoca può essere richiesta dalla ditta per i seguenti motivi:

- cessazione del rapporto con il micologo incaricato;
- cessazione dell'attività di vendita di funghi epigei spontanei.

**MODELLO 1A**

**Modulo di domanda di Nulla osta alla certificazione di funghi epigei spontanei presso Impresa Alimentare**

Alla c.a. del Direttore del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione A.S.L. ....  
(Indirizzo).....  
.....

**Oggetto:** richiesta di nulla osta per avvalersi di micologo per la certificazione di funghi epigei freschi spontanei destinati al commercio (art. 3 D.P.R. n° 376/95 e s.m.i.) presso Impresa Alimentare  
.....

<b>Il/la sottoscritto/a</b> <b>Cognome</b> ..... <b>Nome</b> .....
Codice fiscale .....
Nato/a a: .....Provincia (.....) il .....
Residente in Via .....N°.....C.A.P .....
Comune .....Provincia (.....)
<b>in qualità di <i>Legale Rappresentante dell'Impresa Alimentare</i></b>
(Ragione Sociale) .....
con sede legale nel Comune di .....Provincia (.....)
Via .....N°.....C.A.P .....
Partita Iva/ Codice fiscale dell'Impresa Alimentare .....

**RICHIESTE IL NULLA OSTA per potersi avvalere del micologo**

Sig./Sig.ra .....  
Nato/a a:.....Provincia(.....) il .....

Residente in: Via .....N°.....C.A.P .....

Comune .....Provincia (.....)

Iscritto/a al numero ..... dell'elenco nazionale dei micologi.

A tale scopo allega:

- copia dell'attestato di micologo rilasciato al Sig./Sig.ra .....
  - autocertificazione possesso attestato di micologo da parte del Sig./Sig.ra.....
  - copia attestato partecipazione del Sig./Sig.ra .....
- a incontro di aggiornamento per micologi (*almeno 1 incontro di aggiornamento nei 18 mesi precedenti all'inizio dell'attività*)

INDIRIZZO DELLA SEDE OPERATIVA DELL'IMPRESA ALIMENTARE dove il micologo eserciterà l'attività di certificazione dei funghi epigei freschi spontanei destinati alla vendita.

Via/Piazza..... n. ....

Comune .....Provincia (.....)

Recapiti per comunicazioni: Telefono: .....Fax: .....

E-mail .....@ .....

*Privacy: nel compilare questo modello si forniscono dati personali che saranno trattati dall'Amministrazione nel rispetto dei vincoli e delle finalità previste in materia di protezione dei dati personali (D.lgs 196/2003 e s.m.i.). Il trattamento avverrà nell'ambito delle finalità istituzionali dell'Amministrazione e, pertanto, la vigente normativa non richiede un'esplicita manifestazione di consenso. In ogni caso, l'interessato potrà esercitare i diritti riconosciuti dall'art. 7 del decreto e le altre facoltà concesse dalla vigente normativa.*

Luogo e data:

Firma per esteso (leggibile) del richiedente:

.....

.....

Con la presente richiesta di nulla osta, il richiedente (Legale Rappresentante dell'Impresa Alimentare) e il micologo incaricato dichiarano di essere a conoscenza e di accettare le disposizioni sotto specificate, che saranno riportate nel nulla osta diventandone parte integrante.

Il micologo che effettua l'attività di certificazione deve:

- verificare che i funghi presentati siano in un unico strato o comunque in quantità e posizionamento tali da consentirne un agevole controllo e in appositi contenitori destinati alla vendita, suddivisi per le specie previste dalla vigente normativa; ogni collo deve contenere una sola specie fungina o più specie appartenenti allo stesso gruppo o sezione. (es.: gr. Edulis, sez. Dapetes);
- verificare che i funghi presentati appartengano ad una specie prevista dall'allegato I del D.P.R. 376/95 e s. m. i., integrato con le specie di cui alla Deliberazione Giunta Regionale 3 marzo 1997 n. 66-17092;
- compilare e apporre sul contenitore, un certificato che attesti il controllo sanitario datato, timbrato e firmato in modo visibile e ben ancorato, come da modello allegato, conservandone una matrice o una copia; si precisa che nel caso di certificazione di specie fungine che necessitano di adeguata cottura deve essere specificata nel certificato la dicitura: "la specie è commestibile solo dopo prolungata cottura"; il certificato dovrà accompagnare i funghi in tutte le fasi successive;
- ritirare e distruggere i funghi ritenuti appartenenti a specie tossiche, a specie non commestibili, alterati, invasi da parassiti, eccessivamente maturi o perché privi di parti essenziali al loro riconoscimento.

Il micologo incaricato dovrà utilizzare esclusivamente il certificato conforme al modello regionale.

L'Impresa Alimentare diventa garante del rispetto delle modalità di certificazione sopra dettagliate. L'Impresa Alimentare si impegna a trasmettere all'A.S.L. competente, al termine di ogni anno, una relazione in cui viene indicato il numero delle certificazioni rilasciate dal micologo incaricato, suddivise per specie fungina.

L'Impresa Alimentare definisce al suo interno, con il micologo incaricato, gli istituti contrattuali da attivare per permettere la fornitura della prestazione; gli oneri derivati dal servizio del micologo spettano interamente all'Impresa Alimentare .

Luogo e data

Firma per esteso (leggibile) del richiedente

.....

.....

Firma per esteso (leggibile) del micologo incaricato

.....

## **ALLEGATO 2**

### **CERTIFICAZIONE DEI FUNGHI SPONTANEI EPIGEI FRESCHI NELL'AMBITO DEI MERCATI LOCALI, IN GIORNI OD ORARI NON COMPRESI NEL NORMALE PERIODO DI SERVIZIO DEL PERSONALE DIPENDENTE A.S.L. – RILASCIO DEL NULLA OSTA A ENTI O ASSOCIAZIONI AL FINE DELLA COMMERCIALIZZAZIONE DI FUNGHI EPIGEI FRESCHI SPONTANEI.**

#### **1. PREMESSA**

Per incentivare l'economia del territorio, alcuni Comuni organizzano dei mercati locali specifici per la vendita dei funghi freschi spontanei. Solitamente per tali mercati i giorni festivi rappresentano importanti occasioni di visibilità e il momento migliore per la vendita ai visitatori, spesso accompagnandosi ad altre manifestazioni patrocinate dai Comuni o Associazioni locali. Salvo casi eccezionali, le A.S.L. non hanno la possibilità di garantire l'attività di certificazione nei giorni di sabato, domenica e altri festivi, non essendo ricompresi nel normale periodo di servizio del proprio personale dipendente. La medesima impossibilità si presenta nel caso di mercati o fiere locali che operino in orari preserali o serali. Pertanto, per gestire le attività di certificazione in giorni e orari tali da poter soddisfare le esigenze espresse dalla popolazione e fatte proprie dai Comuni o da Associazioni locali, si individua la possibilità che gli Enti locali rappresentativi del territorio in cui insiste il mercato ricorrano al servizio di micologi in libera professione, previo nulla osta dell'A.S.L. competente per territorio, fermo restando che l'OSA deve essere in possesso dell'attestato di idoneità alla vendita rilasciata da una ASL e deve aver segnalato l'attività di vendita di funghi freschi secondo prassi

#### **2. RICHIESTA DEL NULLA OSTA**

La richiesta all'A.S.L. (modello 2A) deve pervenire da parte di un Ente o Associazione locale rappresentativi del territorio dove insiste il mercato locale dei funghi, quindi:

- Comune
- Comunità Montana
- Associazione locale con proprio statuto e ufficialmente registrata (es Pro Loco, Associazione Micologica di valle, ecc...)

La richiesta deve essere inviata all'A.S.L. almeno tre settimane prima del previsto inizio del mercato.

Nella richiesta l'Ente o Associazione deve indicare:

- dati identificativi dell'Ente o Associazione, con dati identificativi del suo Legale Rappresentante (Sindaco del Comune, o Presidente di associazione, o altra Carica)
- dati identificativi dei micologi incaricati
- per ogni micologo incaricato:
  - (a) copia dell'attestato di micologo o autocertificazione del possesso di attestato di micologo;
  - (b) numero di iscrizione all'albo nazionale dei micologi;
  - (c) copia di attestato di partecipazione a incontro di aggiornamento per micologi (almeno 1 giornata di formazione nei 18 mesi precedenti l'incarico oggetto di nulla osta)
- indirizzo del mercato dove sono venduti i funghi
- data di inizio e di fine dell'attività stagionale del mercato
- orari giornalieri del mercato.

Per la richiesta di nulla osta l'Ente o Associazione deve utilizzare il modello di modulo allegato (modello B) al presente regolamento.

#### **3. OBBLIGHI DEL MICOLOGO INCARICATO**

Il micologo al fine di garantire la sicurezza alimentare si impegna ad effettuare il controllo dei funghi e la relativa certificazione secondo quanto stabilito dalla normativa vigente.

La certificazione deve essere effettuata secondo le seguenti modalità:

- verificare che i funghi presentati siano in un unico strato o comunque in quantità e posizionamento tali da consentirne un agevole controllo e in appositi contenitori destinati alla vendita, suddivisi per le specie previste dalla vigente normativa; ogni collo deve contenere una sola specie fungina o più specie appartenenti allo stesso gruppo o sezione. (es.: gr. Edulis, sez. Dapetes);
- verificare che i funghi presentati appartengano ad una specie prevista dall'allegato I del D.P.R. 376/95 e s. m. i., integrato con le specie di cui alla Deliberazione Giunta Regionale 3 marzo 1997 n. 66-17092;
- compilare e apporre sul contenitore, il certificato che attesti il controllo sanitario datato, timbrato e firmato in modo visibile e ben ancorato, come da modello allegato (ALLEGATO 3 delle linee guida per

l'organizzazione e gestione dei Centri di Controllo Micologico), conservandone una matrice; si precisa che nel caso di certificazione di specie fungine che necessitano di adeguata cottura deve essere specificata nel certificato la dicitura: "la specie è commestibile solo dopo prolungata cottura"; il certificato dovrà accompagnare i funghi in tutte le fasi successive;

- ritirare e distruggere i funghi ritenuti appartenenti a specie tossiche, a specie non commestibili, alterati, invasi da parassiti, eccessivamente maturi o perché privi di parti essenziali al loro riconoscimento.

La certificazione dei funghi potrà essere effettuata dai micologi esclusivamente presso l'area di mercato e nei giorni e orari comunicati nella richiesta di nulla osta.

Si sottolinea che il micologo dovrà utilizzare esclusivamente il certificato conforme all' ALLEGATO 3 già citato.

Il micologo incaricato dovrà partecipare annualmente ad almeno un corso di aggiornamento trasmettendo all'ASL l'attestato di partecipazione, pena la revoca del nulla osta rilasciato.

#### **4. OBBLIGHI DELL'ENTE O ASSOCIAZIONE LOCALE**

L'attività di certificazione può essere effettuata solo previo ottenimento del nulla osta rilasciato dell'A.S.L. territorialmente competente.

L'Ente o Associazione diventa garante del rispetto delle modalità di certificazione sopra dettagliate al capitolo 3. La certificazione dei funghi potrà essere effettuata dai micologi esclusivamente presso l'area di mercato e nei giorni e orari comunicati nella richiesta di nulla osta. L'Ente o Associazione si impegna a trasmettere all'A.S.L. con adeguato anticipo (almeno 2 settimane prima) ogni variazione di date, orari o area di vendita rispetto a quanto dichiarato inizialmente nella richiesta di nulla osta.

L'Ente o Associazione si impegna a controllare che i venditori afferenti al mercato siano in possesso dell'autorizzazione comunale alla vendita dei funghi freschi spontanei, rilasciata previo superamento dell'esame di idoneità presso un'A.S.L.

L'Ente o Associazione si impegna a trasmettere all'A.S.L. competente una relazione in cui viene indicato il numero delle certificazioni rilasciate dal micologo incaricato, suddivise per specie fungina.

L'Ente o Associazione definisce al suo interno, con il micologo incaricato, gli istituti contrattuali da attivare per permettere la fornitura della prestazione; gli oneri derivati dal servizio del micologo spettano interamente all'Ente o Associazione.

L'ASL dovrà registrare i nulla osta rilasciati unitamente agli estremi identificativi dell'impresa alimentare e dei micologi autorizzati e potrà in qualsiasi momento disporre verifiche al fine di accertare la regolarità della certificazione effettuata dal micologo.

#### **5. RILASCIO DEL NULLA OSTA**

Il Nulla osta alla certificazione deve essere rilasciato dal Direttore del SIAN. Tuttavia, ogni A.S.L. può regolare diversamente al suo interno le responsabilità per il rilascio del documento di nulla osta, a seconda della propria organizzazione interna e delle deleghe di funzione.

Nel documento di nulla osta devono essere presenti i seguenti dati:

- dati identificativi dell'Ente o Associazione locale che richiede il nulla osta, e del suo Legale Rappresentante;
- dati identificativi dei micologi incaricati;
- indirizzo del mercato;
- date di inizio e fine attività stagionale del mercato;
- obblighi del micologo incaricato (come da *capitolo 3*);
- obblighi dell'Ente o Associazione locale (come da *capitolo 4*);
- modello di certificato (come da *allegato 3*);
- durata del nulla osta.

#### **6. DURATA DEL NULLA OSTA**

Il nulla osta è valido per l'intera durata stagionale del mercato locale dei funghi, secondo le date di inizio e fine attività dichiarate dall'Ente o Associazione locale. La data oltre alla quale cessa la validità del nulla osta deve essere specificata nel nulla osta medesimo.

Il nulla osta può essere revocato con atto formale da parte dell'autorità che lo ha rilasciato nel caso in cui non siano state rispettati da parte dell'Ente/Associazione Locale o dal micologo incaricato gli obblighi di cui alla normativa vigente ed al presente regolamento.

La revoca può essere anche richiesta dell'Ente/Associazione Locale per i seguenti motivi:

- cessazione del rapporto con il micologo incaricato;
- cessazione dell'attività del mercato locale.

## MODELLO 2A

### Modulo di domanda di Nulla osta alla certificazione di funghi epigei spontanei nell'ambito dei mercati locali

Alla c.a. del Direttore del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione A.S.L. ....  
(indirizzo).....  
.....

**Oggetto:** richiesta di nulla osta per avvalersi di micologo per la certificazione di funghi epigei freschi spontanei e/o funghi secchi sfusi del genere Boletus destinati al commercio (art. 3 D.P.R. n°376/95 e s.m.i.) presso mercato locale dei funghi sito nel Comune di ..... provincia (.....)

Il sottoscritto / la sottoscritta

Cognome ..... Nome.....

Codice fiscale ..... Nato/a a: ..... Provincia (.....)

il ..... Residente in Via ..... N°.....

CAP..... Comune..... Provincia (.....)

**in qualità di (indicare la Carica rivestita, ad esempio sindaco, presidente, legale rappresentante, ecc.):** .....

dell'Ente/Associazione (indicare tipologia, ad esempio: Comune; Comunità Montana; Associazione Locale con proprio statuto e ufficialmente registrata, ad es. Pro Loco, Associazione Micologica di Valle; altro):

.....  
con sede legale nel Comune di ..... Provincia (.....)

Via ..... N°..... C.A.P. ....

Codice fiscale dell'Ente/Associazione .....

#### **RICHIEDE IL NULLA OSTA per potersi avvalere del micologo**

Sig./Sig.ra .....

Nato/a a: ..... Provincia (.....) il .....

residente in: Via ..... N°..... C.A.P. ....

comune.....Provincia (.....)

iscritto/a al numero ..... dell'elenco nazionale dei micologi.

A tale scopo allega:

- copia dell'attestato di micologo rilasciato al/alla Sig./Sig.ra .....
- autocertificazione possesso attestato di micologo da parte del/della Sig./Sig.ra.....
- copia attestato partecipazione del Sig./Sig.ra .....  
ad incontro di aggiornamento per micologi (almeno 1 incontro di aggiornamento nei 18 mesi precedenti all'inizio dell'attività presso il mercato locale).



DATI IDENTIFICATIVI DEL MERCATO LOCALE DEI FUNGHI dove il micologo sopra indicato eserciterà l'attività di certificazione dei funghi epigei freschi spontanei destinati alla vendita.

<b>Indirizzo della sede operativa o della struttura ove il mercato verrà esercitato :</b>	
Via/Piazza.....	n. ....
Comune .....	Provincia (.....)
<b>Data di inizio stagionale del mercato</b> .....	
<b>Data di fine stagionale del mercato</b> .....	
<b>Orari settimanali</b> ( <i>indicare giorni della settimana in cui è attivo il mercato e orario giornaliero previsto</i> )	
.....	
.....	
<b>Recapiti per comunicazioni:</b> Telefono: ..... Fax: .....	
E-mail .....@ .....	

**Privacy:** nel compilare questo modello si forniscono dati personali che saranno trattati dall'Amministrazione nel rispetto dei vincoli e delle finalità previste in materia di protezione dei dati personali (D.lgs 196/2003 e s.m.i.). Il trattamento avverrà nell'ambito delle finalità istituzionali dell'Amministrazione e, pertanto, la vigente normativa non richiede un'esplicita manifestazione di consenso. In ogni caso, l'interessato potrà esercitare i diritti riconosciuti dall'art. 7 del decreto e le altre facoltà concesse dalla vigente normativa.

*Luogo e data e firma per esteso del richiedente*

.....li.....

.....

Con la presente richiesta di nulla osta, il richiedente (Responsabile dell'Ente/Associazione) e il micologo incaricato dichiarano di essere a conoscenza e di accettare le disposizioni sotto specificate, che saranno riportate nel nulla osta diventandone parte integrante.

Il micologo che effettua l'attività di certificazione deve:

- verificare che i funghi presentati siano in un unico strato o comunque in quantità e posizionamento tali da consentirne un agevole controllo e in appositi contenitori destinati alla vendita, suddivisi per le specie previste dalla vigente normativa; ogni collo deve contenere una sola specie fungina o più specie appartenenti allo stesso gruppo o sezione. (es.: gr. Edulis, sez. Dapetes);
- verificare che i funghi presentati appartengano ad una specie prevista dall'allegato I del D.P.R. 376/95 e s. m. i., integrato con le specie di cui alla Deliberazione Giunta Regionale 3 marzo 1997 n. 66-17092;
- compilare e apporre sul contenitore, un certificato che attesti il controllo sanitario datato, timbrato e firmato in modo visibile e ben ancorato, come da modello allegato, conservandone una matrice o una copia; si precisa che nel caso di certificazione di specie fungine che necessitano di adeguata cottura deve essere specificata nel certificato la dicitura: "la specie è commestibile solo dopo prolungata cottura"; il certificato dovrà accompagnare i funghi in tutte le fasi successive;
- ritirare e distruggere i funghi ritenuti appartenenti a specie tossiche, a specie non commestibili, alterati, invasi da parassiti, eccessivamente maturi o perché privi di parti essenziali al loro riconoscimento.

Il micologo incaricato dovrà utilizzare esclusivamente il certificato conforme al modello regionale.

L'Ente o Associazione diventa garante del rispetto delle modalità di certificazione sopra dettagliate. La certificazione dei funghi potrà essere effettuata dai micologi incaricati esclusivamente presso l'area di mercato e nei giorni e orari comunicati nella richiesta di nulla osta. L'Ente o Associazione si impegna a trasmettere all'A.S.L. con adeguato anticipo (almeno 2 settimane prima) ogni variazione di date, orari o area di vendita rispetto a quanto dichiarato inizialmente nella richiesta di nulla osta.

L'Ente o Associazione si impegna a controllare che i venditori afferenti al mercato siano in possesso dell'autorizzazione comunale alla vendita dei funghi freschi spontanei, rilasciata previo superamento dell'esame di idoneità presso un'A.S.L.

L'Ente o Associazione si impegna a trasmettere all'A.S.L. competente una relazione in cui viene indicato il numero delle certificazioni rilasciate dal micologo incaricato, suddivise per specie fungina.

L'Ente o Associazione definisce al suo interno, con il micologo incaricato, gli istituti contrattuali da attivare per permettere la fornitura della prestazione; gli oneri derivati dal servizio del micologo spettano interamente all'Ente o Associazione.

*Firma per esteso (leggibile) del richiedente .....*

*Firma per esteso (leggibile) del micologo incaricato .....*

*Luogo e data*

*...../...../.....*

**ALLEGATO 3**

**Certificato per il controllo dei funghi spontanei da destinare alla vendita.**

3 A

<p>identificativi dell'ASL/Ispettorato/Impresa Alimentare</p> <p><b>Certificazione sanitaria ai sensi dell'art.3 del D.P.R. n°376/95</b></p> <p>N° _____</p> <p>Ditta _____</p> <p>Specie certificata: _____</p> <p>Data _____</p> <p>Il Micologo _____</p>	<p>identificativi dell'ASL/Ispettorato/Impresa Alimentare</p> <p><b>Certificazione sanitaria ai sensi dell'art.3 del D.P.R. 14/7/95 n°376</b></p> <p>N° _____ del _____</p> <p><b>Si attesta che i funghi contenuti all'interno del presente collo al momento dell'ispezione micologica e presentati al controllo appartengono alla specie:</b></p> <p>_____</p> <p><b>AVVERTENZE:</b></p> <p>La validità del controllo per il giudizio di commestibilità è riferito alla qualità e quantità del prodotto presentato all'atto della visita. <b>L'ESERCENTE</b> è responsabile della corretta conservazione del prodotto.</p> <p><b>Il Micologo</b> _____</p>
---	--

3 B

<p>identificativi dell'ASL/Ispettorato/Impresa Alimentare</p> <p><b>Certificazione sanitaria ai sensi dell'art.3 del D.P.R. n°376/95</b></p> <p>N° _____</p> <p>Ditta _____</p> <p>Specie certificata: _____</p> <p>Data _____</p> <p>Il Micologo _____</p>	<p>identificativi dell'ASL/Ispettorato/Impresa Alimentare</p> <p><b>Certificazione sanitaria ai sensi dell'art.3 del D.P.R. 14/7/95 n°376</b></p> <p>N° _____ del _____</p> <p><b>Si attesta che i funghi contenuti all'interno del presente collo al momento dell'ispezione micologica e presentati al controllo appartengono alla specie:</b></p> <p>_____</p> <p><b><u>La specie è commestibile solo dopo prolungata cottura</u></b></p> <p><b>AVVERTENZE:</b></p> <p>La validità del controllo per il giudizio di commestibilità è riferito alla qualità e quantità del prodotto presentato all'atto della visita. <b>L'ESERCENTE</b> è responsabile della corretta conservazione del prodotto.</p> <p><b>Il Micologo</b> _____</p>
---	---

## **ALLEGATO 4**

### **INDICAZIONI PER LA CONSULENZA DEL MICOLOGO DELL'ASL AGLI UFFICI PERIFERICI DEL MINISTERO DELLA SALUTE PER LO SDOGANAMENTO DEI FUNGHI IMPORTATI SOTTO VINCOLO SANITARIO**

Il controllo alla dogana viene effettuato in seguito alla richiesta del Ministero della Salute che predispose il vincolo sanitario per il controllo mirato della merce.

Nel caso di partite di funghi freschi, secchi, congelati, in salamoia, provenienti da paesi terzi, la verifica è generalmente finalizzata all'identificazione della o delle specie fungine, con le seguenti modalità:

1. all'arrivo in ditta della partita dei funghi si effettua il controllo della documentazione (certificato di autorizzazione di invio a destino rilasciato dall'USMAF), Paking list, certificato fitosanitario o equipollente), predisposizione dei cartelli di merce posta sotto vincolo sanitario (cfr. modello 4A) per lo stoccaggio provvisorio della merce;
2. rimozione dei sigilli (cfr. modello 4B);
3. controllo macroscopico a campione della partita;
4. eventuale prelievo di campione del prodotto necessario all'identificazione morfo-botanica e redazione di relativo verbale di prelevamento (cfr. modello 4C);
5. identificazione macroscopica ed eventuale successiva identificazione microscopica della specie fungina presso il Centro di Controllo Micologico e compilazione del rapporto di prova (cfr. modello 4D);
6. invio della documentazione (modello 4B e modello 4C, 4D ), all'USMAF come da modello 4E;

Se dal controllo della merce dovesse risultare qualche difformità rispetto a quanto dichiarato sui documenti, si provvederà a farne menzione sul rapporto di prova e darne comunicazione immediata all'ente che ha disposto il vincolo.

I campionamenti ufficiali vengono effettuati solo qualora siano necessarie analisi diverse dall'identificazione.

Indicazioni sulle modalità di campionamento di cui al punto 4 della presente procedura.

#### *Funghi spontanei freschi:*

controllo documentale e controllo di identità, verificando a campione ai fini della identificazione della specie e conformità all'elenco delle specie commercializzabili ai sensi della vigente normativa ; la verifica a campione deve essere svolta su una frazione della partita, ritenuta quantitativamente idonea dal micologo in funzione del quantitativo totale, della specie fungina e identificata con criterio di casualità;

#### *Funghi in salamoia, funghi secchi, congelati o surgelati non confezionati:*

controllo documentale, di identità ed eventuale controllo materiale a campione ai fini dell'individuazione della specie e conformità all'elenco delle specie commercializzabili ai sensi della vigente normativa, intendendo come controllo a campione il controllo svolto su una frazione della partita, ritenuta quantitativamente idonea dal micologo in funzione del quantitativo totale, della specie fungina e della tipologia di conservazione, identificata con il criterio della casualità e sottoposta al solo esame visivo sul posto oppure, nei casi ritenuti necessari al prelevamento;

#### *Funghi secchi o congelati/surgelati confezionati:*

controllo documentale, di identità ed eventuale controllo materiale a campione ai fini dell'individuazione della specie e conformità all'elenco delle specie commercializzabili ai sensi della vigente normativa,

#### *Altri prodotti e preparati alimentari a base di funghi già confezionati:*

controllo documentale, di identità ed eventuale controllo materiale a campione ai fini dell'individuazione della specie e conformità all'elenco delle specie commercializzabili ai sensi della vigente normativa,

**Modello 4A**

**VERBALE di RIMOZIONE SIGILLI n° \_\_\_\_\_**

L'anno \_\_\_\_\_ il giorno \_\_\_\_\_ del mese di \_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_

I sottoscritt \_\_\_\_\_ in qualità di TPALL \_\_\_\_\_

si \_\_\_\_\_ recato/i presso \_\_\_\_\_

sit \_\_\_\_\_ in \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ in esecuzione

alla comunicazione del Ministero della Salute Prot n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ emesso

da \_\_\_\_\_ alla

presenza del Sig. \_\_\_\_\_

nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ residente in \_\_\_\_\_

in qualità di \_\_\_\_\_

constatata l'integrità del sigillo N. \_\_\_\_\_

apposto sul contenitore n. \_\_\_\_\_

**PROCED \_\_\_\_\_ ALLA RIMOZIONE DELLO STESSO**

e autorizza lo scarico della merce che viene stoccata in magazzino sotto vincolo sanitario in attesa dei successivi provvedimenti.

Per procedere alla verifica della merce oggetto di vincolo, in particolare:

- IDENTIFICAZIONE SPECIE
- STATO DI CONSERVAZIONE
- .....

viene effettuato il prelievo di un campione.

L'interessato

I Verbalizzanti

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Modello 4B**

**Verbale di campionamento funghi sotto vincolo sanitario N \_\_\_\_\_**

In data \_\_\_\_\_, alle ore \_\_\_\_\_, il/i sottoscritti \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ in qualità di **Micologi** \_\_\_\_\_ si è/sono presentato/i presso i  
Magazzini \_\_\_\_\_  
della Ditta \_\_\_\_\_ nel Comune di  
\_\_\_\_\_ **Prov** ( \_\_\_\_\_ ) Loc/via \_\_\_\_\_  
Telefono \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_ ed in presenza del Sig. \_\_\_\_\_  
in qualità di \_\_\_\_\_, constatata la tipologia della merce: FRESCO, SECCO NON  
CONFEZIONATO, SECCO CONFEZIONATO, CONGELATO/SURGELATO NON CONFEZIONATO,  
CONGELATO/SURGELATO, CONFEZIONATO, SALAMOIA, PREPARZIONI ALIMENTARI CONFEZIONATE,  
ALTRO.....  
provvede/ono ad effettuare un campione in aliquota unica costituito da funghi <sup>[1]</sup> \_\_\_\_\_  
provenienti da \_\_\_\_\_ come risulta da certificato di origine <sup>[1]</sup> \_\_\_\_\_ del  
\_\_\_\_\_ da sottoporre ad indagine macro-microscopica per l'identificazione della specie  
fungina o del gruppo di appartenenza presso l'Ispettorato Micologico della ASL  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Modalità prelievo: effettuato ai sensi di vigenti disposizioni regionali \_\_\_\_\_**

Da una partita di \_\_\_\_\_ Kg sono stati prelevati n° \_\_\_\_\_ campioni elementari per formare un  
campione globale dal peso di kg \_\_\_\_\_ che viene immesso in buste di :

plastica  \_\_\_\_\_ chiuse con sigilli e munite di cartellini identificativi, con bollo di  
Ufficio, opportunamente firmati.

Copia del Verbale è stata consegnata al Sig. \_\_\_\_\_  
nat\_ a \_\_\_\_\_ Prov. ( \_\_\_\_\_ ) il \_\_\_\_\_ Residente in  
\_\_\_\_\_ Prov. ( \_\_\_\_\_ ) Loc. \_\_\_\_\_ avente qualifica di  
\_\_\_\_\_ che presente all'operazione ed in seguito a specifica  
domanda ha dichiarato che: \_\_\_\_\_

tale merce, nella quantità di \_\_\_\_\_ kg \_\_\_\_\_ è arrivata in data  
\_\_\_\_\_ con container n \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ e sigillo<sup>[2]</sup> \_\_\_\_\_  
n \_\_\_\_\_

ulteriori dichiarazioni:  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**NOTE:**

<sup>[1]</sup> *Certificato Sanitario di origine o equipollente*  
<sup>[2]</sup> *Inserire la sigla dell'ente che ha apposto il sigillo*

**Per la ditta**

**Il/I Verbalizzante/i**

**Modello 4C** Cartello da apporre su “Merce posta sotto vincolo sanitario”.

**MERCE  
POSTA  
SOTTO  
VINCOLO  
SANITARIO**

**CONTAINER N.**

**SIGILLO N.**

**TIMBRO E FIRMA**

Modello 4D

**RAPPORTO DI PROVA n. ....**

(ai sensi della Legge 23.08.93 n.352 - D.P.R. 14/07/95 n.376 - Decreto 09/10/98)

Campione n.....di .....

della Ditta : .....

prelevato il .....verbale n. ....da container n. ....e sigillo .....

presso .....

data inizio prova .....data fine prova .....

**RICERCA EFFETTUATA:**

**Analisi macroscopica:**

**Analisi microscopica:**

**Giudizio:**

Il presente giudizio ha valore esclusivamente ai fini dello svincolo doganale e non sostituisce la certificazione di avvenuto controllo dei funghi freschi previsto dall'art. 3 D.P.R. 376/95, né il controllo per l'identificazione da effettuare per i funghi secchi o conservati nell'ambito dell'autocontrollo aziendale, ai sensi dell'art.6 D.P.R. 376/95 e del REG. CE 852/2004.

**II/I MICOLOGO/I**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\* ai sensi del Decreto (Sanità) 09.11.96 n. 686



Modello 4E

**DESTINATARIO**

ALL'U.S.M.A.F	TEL..... FAX.....
---------------	----------------------

**TESTO MESSAGGIO**

<b>CON LA PRESENTE SI TRASMETTE IL RAPPORTO DI PROVA N.....DEL.....RELATIVO ALL'IDENTIFICAZIONE DELLA SPECIE FUNGINA RICHIESTA DA CODESTO USMAF CON PROTOCOLLO N .....DEL..... CONTAINER n..... SIGILLO N. .... RIFERITA AL GENERE .....SPECIE</b> .....	
<b>IL MICOLOGO</b>	<b>IL DIRETTORE SIAN</b>

**ALLEGATO 5**

**DOMANDA DI ISCRIZIONE A CORSO/ESAME PER IDONEITA' ALLA VENDITA DEI FUNGHI FRESCHI SPONTANEI e/o funghi secchi sfusi del genere Boletus**  
(da presentare al Servizio Igiene Alimenti: (indirizzo) (fax))

Il/la sottoscritto/a .....Cod. fisc. ....  
Nato/a a ..... il .....  
residente a ..... Via ..... Tel .....

**RICHIEDE L'ISCRIZIONE** (*barrare le voci che interessano*)

al corso di formazione per l'idoneità alla vendita di funghi freschi spontanei.

all'esame per il riconoscimento dell'idoneità alla vendita di funghi freschi spontanei

Richiede l'idoneità per la vendita delle seguenti specie fungine: (*barrare le voci che interessano*)

*Boletus sez. edules*

*Albatrellus pes caprae*

*Leccinum sp.*

*Grifola frondosa*

*Cantharellus sp.*

*Amanita caesarea*

*Hydnum repandum*

*Macrolepiota procera*

*Armillaria mellea*

*Lactarius sez. dapetes*

(*altro: indicare*) .....

La vendita avverrà presso .....

Si allega l'attestazione del versamento della quota di iscrizione pari a Euro:

IVA compresa per iscrizione al corso     IVA esenti per iscrizione esame.

..... il, .....

Firma .....

**Ai sensi dell'art. 10 della L. 675/96, questo Servizio si impegna a non diffondere i dati personali a soggetti indeterminati ed a utilizzarli esclusivamente per dare corso alla richiesta dell'interessato o per ottemperare a specifici obblighi di legge.**

**ALLEGATO 6**

**Al S.U.A.P.**.....

Oggetto: Segnalazione di inizio attività di commercializzazione dei funghi freschi spontanei epigei (Art. 2 DPR 376/1995 - DPR 160/2010 - art. 6 Reg. CE 852/2004)

Io sottoscritto Operatore del Settore Alimentare			
Cognome: .....		Nome: .....	
Codice Fiscale	<input type="text"/>	Sesso	<input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> F
Data di nascita	<input type="text"/>	Cittadinanza .....	
Luogo di nascita: Comune .....		Provincia (.....)	Stato .....
Residenza: Via/Piazza .....		N°.....	
Comune .....		Provincia (.....)	
in qualità di: <b>Titolare</b> <input type="checkbox"/> <b>Legale rappresentante</b> <input type="checkbox"/> <b>Altro</b> <input type="checkbox"/> .....			
<b>della impresa Individuale</b> <input type="checkbox"/> <b>della Società</b> <input type="checkbox"/> <b>dell'Ente</b> <input type="checkbox"/> .....			
<b>denominata</b> (denominazione registrata alla CC.II.AA) .....			
Partita I.V.A.	<input type="text"/>	Codice Fiscale	(Ditta)
<input type="text"/>			
con sede legale nel Comune di .....		Provincia (.....)	
Via/Piazza .....		N°.....	C.A.P .....
N. d'iscrizione al Registro Imprese .....		CCIAA di .....	Codice ATECO .....
<b>Indirizzo della sede operativa o della struttura ove l'attività viene esercitata (compilare sempre):</b> (in caso di vendita ambulante, indicare prioritariamente l'indirizzo del laboratorio correlato o, in sua assenza, del deposito delle merce invenduta o, in sua assenza, del ricovero del negozio mobile)			
<b>Via/Piazza</b> .....		<b>n.</b> .....	<b>Comune</b> .....
<b>Recapiti per comunicazioni:</b> Telefono: .....			
FAX: .....			
e-mail .....@ .....			

**SEGNALO :**

- l'attività di vendita di funghi freschi spontanei epigei;
- l'attività di vendita dei seguenti funghi freschi spontanei epigei:  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**DICHIARO** di aver sostenuto l'esame previsto dall'art. 2, comma 2 del DPR 376/1995 e di essere stato riconosciuto idoneo alla identificazione delle specie fungine commercializzate in data..... dall'ASL.....

**Sono consapevole che fornire false dichiarazioni è penalmente perseguibile ai sensi del DPR 445 del 28/12/2000.**

**Privacy:** nel compilare questo modello si forniscono dati personali che saranno trattati dall'Amministrazione nel rispetto dei vincoli e delle finalità previste in materia di protezione dei dati personali (D.lgs. 196/2003 e s.m.i.). Il trattamento avverrà nell'ambito delle finalità istituzionali dell'Amministrazione e pertanto la vigente normativa non richiede una esplicita manifestazione di consenso. In ogni caso, l'interessato potrà esercitare i diritti riconosciuti dall'art. 7 del decreto e le altre facoltà concesse dalla vigente normativa.

DATA .....

FIRMA (per esteso e leggibile)

.....

**ALLEGATO 7**

**Riconoscimento di commestibilità dei funghi epigei freschi spontanei conferiti da privati**

Data.....ora.....Sede.....Ispettore Micologo.....
Il Sig.....Residente a..... Via.....Tel.....
<input type="checkbox"/> I funghi sono stati consegnati al nostro ufficio in assenza dei micologi. Si è provveduto a contattare telefonicamente l'interessato comunicando le risultanze dell'accertamento
Raccolta del..... ora..... Luogo..... in prossimità di aree sospette di esposizione a fonti di inquinamento chimico o microbiologico SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Dopo l'esame micologico <b>sono stati giudicati commestibili e riconsegnati all'interessato</b> i funghi appartenenti alle seguenti specie (indicare n° di esemplari o il peso in Kg): ..... ..... ..... .....
Si raccomanda la <b>prebollitura, accurata scolatura</b> e delle seguenti specie: ..... .....
Note: .....
Dopo l'esame micologico le seguenti specie sono state riconosciute: <input type="checkbox"/> tossiche potenzialmente mortali..... <input type="checkbox"/> tossiche .....
<input type="checkbox"/> non commestibili..... <input type="checkbox"/> alterate, parassitate o non determinabili..... <input type="checkbox"/> a rischio perché raccolte in prossimità di aree sospette di esposizione a fonti di inquinamento chimico o microbiologico <input type="checkbox"/> I funghi sono stati trattenuti e distrutti <input type="checkbox"/> I funghi vengono riconsegnati su richiesta al richiedente che li trattiene per motivi di studio. Lo stesso è stato edotto sulla non commestibilità dei funghi sopra descritti.
<b>L'interessato ha dichiarato che i funghi sottoposti alla visita:</b> <input type="checkbox"/> COSTITUISCONO l'intero quantitativo in suo possesso <input type="checkbox"/> NON COSTITUISCONO l'intero quantitativo in suo possesso. E' pertanto invitato a sottoporre a visita il rimanente quantitativo avvertendolo che l'Ispettorato Micologico declina ogni responsabilità derivante dal consumo dei funghi non controllati.

Letto, confermato e sottoscritto.

.....

L'Ispettore Micologo

.....

***Il/La sottoscritto/a acquisite le informazioni di cui all'art. 13 del D.Lgs. 196/03 acconsente al trattamento dei dati sopra riportati. Ai sensi dell'art. 10 della L. 675/96, questo Servizio si impegna a non diffondere i dati personali a soggetti indeterminati ed a utilizzarli esclusivamente per dare corso alla richiesta dell'interessato o per ottemperare a specifici obblighi di legge.***

## **ALLEGATO 8**

### **ELENCO DELLE SPECIE FUNGINE EPIGEE SPONTANEE CHE ALLA CONSULENZA RIVOLTA AI CITTADINI/RACCOGLITORI SI POSSONO CONSIDERARE COMMESTIBILI**

Il presente elenco vuole rappresentare una guida per i micologi impegnati negli Ispettorati Micologici nell'attività di controllo della commestibilità dei funghi spontanei freschi portati in visione da privati cittadini. I funghi freschi provenienti da coltivazione sono equiparati a prodotti ortofrutticoli (DPR 376/95) e pertanto non sono inclusi nel seguente elenco.

Vuole anche servire come guida per uniformare la nomenclatura delle specie; a tal proposito si specifica che la sistematica e la nomenclatura adottate nella redazione della lista sono in massima parte quelle utilizzate da "F. Boccardo, M. Traverso, A. Vizzini, M. Zotti" in "Funghi d'Italia" e da A.A. nella collana dell'A.M.B. "Atlante Fotografico Funghi d'Italia". In alcuni casi sono stati semplicemente indicati generi o le sezioni le cui specie condividono le stesse caratteristiche di commestibilità. Per alcune specie molto variabili si utilizza il termine "*sensu lato*" (s.l.), per includere l'insieme delle varietà e delle forme, descritte in letteratura e che si possono rinvenire, che rientrano nel campo di variabilità della specie.

Nell'elenco sono contemplate le specie fungine commestibili di possibile interesse alimentare, sulla base delle attuali conoscenze tossicologiche presenti nella letteratura scientifica.

Molti funghi innocui e teoricamente consumabili non sono stati inseriti nel presente elenco, principalmente a causa del loro scarso interesse gastronomico o tradizione di consumo in Regione Piemonte, oppure in assenza di dati certi sulle loro caratteristiche di commestibilità (es.: generi *Volvariella*, *Limacella*, *Clavariadelphus* ...).

La commestibilità delle specie elencate è da riferirsi alle seguenti condizioni:

- ben puliti, in buono stato di conservazione e non provenienti da aree inquinate;
- da non consumare in quantità abbondanti o in pasti ravvicinati
- dopo cottura; per alcune specie è altresì richiesta la bollitura (vedi i consigli per il consumo riportati in tabella)

Si precisa che non è consigliato il consumo dei funghi per le donne in gravidanza o in allattamento o per le persone aventi intolleranze alimentari specifiche o che soffrono abitualmente di disturbi al fegato, stomaco, intestino, ecc..

Alcune specie se consumate allo stato crudo o insufficientemente cotte possono causare avvelenamenti o risultare indigeste. Tra queste ricordiamo in particolare: *Amanita rubescens*, le *Amanita* della sezione *Vaginatae* (*A. vaginata* e relativo gruppo, conosciute anche come 'Amanitopsis'), *Armillaria mellea* s.l. (tutte le specie del genere *Armillaria*), *Boletus luridus*, *Boletus erythropus* e *Boletus queletii*.

L'attuale lista può essere suscettibile di variazione sulla base di nuove evidenze scientifiche in materia.

L'elenco delle specie commestibili, non esaustivo, costituisce indicazione di massima, ovvero una linea guida per il micologo operante all'interno degli Ispettorati micologici delle ASL. Qualora altre specie non incluse nell'elenco siano localmente consumate, sarà responsabilità del singolo ispettore micologo o del singolo ispettorato ritenerle di sicura commestibilità, in base ai dati scientifici e micotossicologici, ed eventualmente consentirne il consumo. In ogni caso SONO DA ESCLUDERE DAL CONSUMO le seguenti specie, che, pur essendo localmente consumate, SONO DA CONSIDERARE NON COMMESTIBILI, SOSPETTE O VELENOSE:

- Amanita junquillea
- Amanita ovoidea e tutte le specie di Amanita sez. Amidella
- Boletus sez. Luridi (escluse le specie B. luridus, B.erythropus e B. queletii)
- Clitocybe nebularis
- Gyromitra (tutte le specie)
- Hebeloma (tutte le specie)
- Helvella (tutte le specie)
- Leucoagaricus leucothites s.l.
- Macrolepiota rhacodes s.l. (inclusa Macrolepiota venenata)
- Scleroderma (tutte le specie)
- Tricholoma equestre s.l.

Nell'elenco non sono stati inseriti i "Tartufi", funghi ipogei appartenenti al genere *Tuber*, in quanto soggetti ad una specifica normativa. Tra l'altro la determinazione delle specie richiederebbe nella maggior parte dei casi, l'effettuazione di un'analisi microscopica in aggiunta a quella macroscopica, non permettendo così il suo riconoscimento nell'immediatezza della consulenza.

L'elenco è stato redatto dai Micologi che costituiscono il gruppo regionale di micologia.

**Elenco delle specie fungine da considerare commestibili nel corso della consulenza ai privati cittadini**

<b>GENERE</b>	<b>SPECIE</b>	<b>SINONIMI</b>	<b>CONSIGLI PER IL CONSUMO</b>
<b>Agaricus</b>	<b>bisporus</b> ( <i>J. Lange</i> ) <i>Imbach</i>		
	<b>bitorquis</b> ( <i>Quél.</i> ) <i>Sacc.</i>		
	<b>campestris v. campestris</b> <i>L.</i>		
	<b>cupreobrunneus</b> ( <i>F.H. Møller</i> ) <i>Pilat</i>		
	<b>tutte le specie appartenenti alle Sez. Arvenses</b> <i>Konrad et Moubl</i>		
	<b>tutte le specie appartenenti alla Sez. Sanguinolenti</b> ( <i>Møller et J. Schaeff.</i> )		
<b>Agrocybe</b>	<b>aegerita</b> ( <i>V. Brig.</i> ) <i>Singer</i>	<b>Agrocybe cylindracea</b> ( <i>De Cand.:Fr.</i> ) <i>Maire</i>	
<b>Albatrellus</b>	<b>confluens</b> ( <i>Alb. et Schwein.</i> ) <i>Kotl. et Pouzar</i>		
	<b>ovinus</b> ( <i>Schaeff.</i> ) <i>Kotl. et Pouzar</i>		
	<b>pes-caprae</b> ( <i>Pers.</i> ) <i>Pouzar</i>		
<b>Amanita</b>	<b>caesarea</b> ( <i>Scop.</i> ) <i>Pers.</i>		
	<b>rubescens</b> <i>Pers.</i>		Consumare solo dopo prolungata cottura (prebollitura) con eliminazione dell'acqua di cottura
	<b>tutte le specie appartenenti alla Sez. Amanitopsis</b> ( <i>Roze</i> ) <i>Konrad et Maubl</i>		Consumare solo dopo prolungata cottura (prebollitura) con eliminazione dell'acqua di cottura
<b>Armillaria</b>	<b>mellea</b> ( <i>Vahl.</i> ) <i>P. Kumm.</i>		Consumare solo dopo prolungata cottura (prebollitura) con eliminazione dell'acqua di cottura
	<b>cepistipes</b> <i>Velen.</i>	determinabile anche come <i>Armillaria mellea</i> s.l.	Consumare solo dopo prolungata cottura (prebollitura) con eliminazione dell'acqua di cottura
	<b>gallica</b> ( <i>Marxmüller &amp; Romagnesi</i> )	determinabile anche come <i>Armillaria mellea</i> s.l.	Consumare solo dopo prolungata cottura (prebollitura) con eliminazione dell'acqua di cottura
	<b>ostoyae</b> ( <i>Romagn.</i> ) <i>Herink</i>	determinabile anche come <i>Armillaria mellea</i> s.l.	Consumare solo dopo prolungata cottura (prebollitura) con eliminazione dell'acqua di cottura
	<b>tabescens</b> ( <i>Scop.</i> ) <i>Fr.</i>	determinabile anche come <i>Armillaria mellea</i> s.l.	Consumare solo dopo prolungata cottura (prebollitura) con eliminazione dell'acqua di cottura
<b>Auricularia</b>	<b>auricula-judae</b> ( <i>Bull.</i> ) <i>Quél.</i>	<b>Hirneoala auricula-judae</b> ( <i>Bull.</i> ) <i>Berk.</i>	



GENERE	SPECIE	SINONIMI	CONSIGLI PER IL CONSUMO
<b>Boletus</b>	<b>tutte le specie appartenenti alla Sez. Appendiculati</b> <i>Konrad et Maub.</i>		
	<b>tutte le specie appartenenti alla Sez. Edules</b> <i>Fr.</i>	<b>tutte le specie appartenenti alla Sez. Boletus</b> <i>Fr.</i>	
	<b>fragrans</b> <i>Vittad.</i>		
	<b>pulverulentus</b> <i>Opat</i>		
	<b>luridus</b> <i>Schaeffer</i>		Consumare solo dopo prolungata cottura (prebollitura) con eliminazione dell'acqua di cottura
	<b>erythropus</b> <i>Pers.</i>		Consumare solo dopo prolungata cottura (prebollitura) con eliminazione dell'acqua di cottura
	<b>queletii</b> <i>Schulz.</i>		Consumare solo dopo prolungata cottura (prebollitura) con eliminazione dell'acqua di cottura
<b>Boletinus</b>	<b>cavipes</b> ( <i>Klotzsc</i> ) <i>Kalchbr. s.l</i>		
<b>Bovista</b> <i>Pers.</i>	<b>tutte le specie</b>		
<b>Calocybe</b>	<b>gambosa</b> ( <i>Fr.</i> ) <i>Donk.</i>		
<b>Calvatia</b> <i>Fr.</i>	<b>tutte le specie</b>		
<b>Cantharellus</b>	<b>cibarius</b> <i>Fr. s.l.</i>		
<b>Catathelasma</b>	<b>imperiale</b> <i>Fr. Singer</i>		
<b>Chroogomphus</b>	<b>helveticus</b> <i>Singer &amp; M.M. Moser</i>		
	<b>rutilus</b> ( <i>Schaeff.</i> ) <i>O.K. Mill.</i>		
	<b>costata</b> <i>Kühner &amp; Romagn.</i>		
<b>Clitocybe</b>	<b>geotropia</b> ( <i>Bull.</i> ) <i>Quél.</i>		
	<b>gibba</b> ( <i>Pers.</i> ) <i>P. Kumm. s.l.</i>	<b>Clitocybe infundibuliformis</b> ( <i>Schaeffer</i> ) <i>Quélet</i>	
	<b>prunulus</b> ( <i>Scop.</i> ) <i>P. Kumm. s.l.</i>		
<b>Clitopilus</b>	<b>prunulus</b> ( <i>Scop.</i> ) <i>P. Kumm. s.l.</i>		
<b>Coprinus</b>	<b>comatus</b> ( <i>O.F. Mull.</i> ) <i>Pers.</i>		Consumare esclusivamente se le lamelle risultano bianche
<b>Cortinarius</b>	<b>praestans</b> <i>Cordier</i>		
	<b>caperatus</b> ( <i>Pers.</i> ) <i>Fr.</i>	<b>Rozites caperatus</b> ( <i>Pers.:Fr.</i> ) <i>P. Karsten</i>	
	<b>claricolor</b> ( <i>Fr.</i> )		
	<b>cumatilis</b> <i>Fr.</i>		

GENERE	SPECIE	SINONIMI	CONSIGLI PER IL CONSUMO
Craterellus	cornucopioides (L.) Pers.	Cantharellus cornucopioides (L.) Fr.	
	lutescens (Pers.) Fr.	Cantharellus lutescens Pers.	
	tubaeformis (Fr.)	Cantharellus tubaeformis Fr.	
Entoloma	clypeatum (L.) P. Kumm.		
	saundersii (Fr.) Sacc.	determinabile anche come Entoloma clypeatum s.l.	
	sepium (Naulet e Dossier) Richon et Roze	determinabile anche come Entoloma clypeatum s.l.	
Fistulina	hepatica (Schaeff.) Fr.		
Flammulina	velutipes (Curtis) Singer	Collybia velutipes (Curtis) P. Kumm.	
Gomphidius	glutinosus (Schaeffer) Fr.		
	maculatus (Scop.) Fr.		
Gomphus	clavatus (Pers.) Gray		
Grifola	frondosa (Dicks.) Gray		
Gyroporus	cyanescens (Bull.) Quéf.		
Hydnum	repandum L. s.l.		
	rufescens Pers.		
Hygrocybe	pratensis (Pers.) Murril		
	punicea (Fr.) P. Kumm.		
Hygrophorus	marzuolus (Fr.) Bres.		
	penarius Fr.		
	russula (Fr.) Kauffman		
Laccaria Berk et Brome	tutte le specie		

GENERE	SPECIE	SINONIMI	CONSIGLI PER IL CONSUMO
<b>Lactarius</b>	<b>tutte le specie appartenenti alla Sez. Dapetes Fr.</b>		
	<b>volemus (Fr.)Fr.</b>		
<b>Langermannia</b>	<b>gigantea (Batsch) Rostk.</b>		
<b>Leccinum Konrad et Maubl.</b>	<b>tutte le specie</b>		
<b>Lepista</b>	<b>flaccida (Sowerby) Pat.</b>	<b>Lepista inversa (Scop.:Fr.) Patouillard</b> <b>Clitocybe inversa (Scop.:Fr.) Kummer</b>	
	<b>nuda (Bull.) Cooke</b>	<b>Rhodopaxillus nudus (Bull.: Fr.) Maire</b>	
<b>Leucopaxillus</b>	<b>giganteus (Sowerby) Singer</b>	<b>Leucopaxillus candidus (Leyss.:Fr.) Singer</b> <b>Clitocybe gigantea (Sowerby) Fr.</b>	
<b>Lycoperdon Pers.</b>	<b>tutte le specie</b>		
<b>Lyophyllum</b>	<b>conglobatum (Vittad.) Bon</b>	determinabile anche come Lyophyllum decastes s.l.	
	<b>decastes (Fr.) Singer</b>		
	<b>loricatum (Fr.) Kühner</b>	determinabile anche come Lyophyllum decastes s.l.	
<b>Macrolepiota</b>	<b>procera (Scop.) Singer s.l.</b>		
	<b>konradii (P.D. Orton) M.M. Moser</b>		
	<b>mastoidea (Fr.) Singer</b>		
	<b>excoriata (Schaeff.) Wasser (Schaeff.) M.M. Moser</b>		
<b>Marasmius</b>	<b>oreades (Bolt.) Fr.</b>		
<b>Morchella Dill. ex Pers.</b>	<b>tutte le specie</b>		Consumare solo dopo prolungata cottura
<b>Polyporus</b>	<b>umbellatus (Pers.) Fr.</b>	<b>Dendropolyporus umbellatus (Pers.) Jülich</b>	
<b>Pleurotus</b>	<b>eryngii (DC.) Gillet s.l.</b>		
	<b>cornucopiae (Poulet) Rolland</b>		
	<b>ostreatus (Jacq.) P. Kumm.</b>		
<b>Ramaria</b>	<b>botrytis (Pers.) Ricken</b>		Consumare solo dopo prolungata cottura (prebollitura) con eliminazione dell'acqua di cottura

GENERE	SPECIE	SINONIMI	CONSIGLI PER IL CONSUMO
<b>Russula</b>	<b>aurea</b> Pers.		
	<b>aeruginea</b> Lindblad		
	<b>amoena</b> Qué!		
	<b>amoenicolor</b> Romagn.		
	<b>cyanoxantha</b> (Schaeff.) s.l.		
	<b>decolorans</b> (Fr.) Fr.		
	<b>grisea</b> (Batsch) Fr. s.l.	determinabile anche come "gruppo Griseinae"	
	<b>heterophylla</b> (Fr.) Fr.		
	<b>integra</b> (L.) Fr.		
	<b>mustelina</b> Fr.		
	<b>paludosa</b> Britzelm.		
	<b>parazurea</b> Jul. Schäff.	determinabile anche come "gruppo Griseinae"	
	<b>romellii</b> Maire		
	<b>vesca</b> Fr. s.l.		
	<b>vinosa</b> Lindblad		
<b>violeipes</b> Qué!			
<b>virescens</b> (Schaeff.) Fr.			
<b>xerampelina</b> (Schaeff.) Fr.			
<b>Sarcodon</b>	<b>imbricatus</b> (L.) P. Karst.		
<b>Suillus</b> P. Micheli ex Adanson	<b>tutte le specie</b>		

GENERE	SPECIE	SINONIMI	Consigli per il consumo
Tricholoma	<i>acerbum</i> (Bull.) Quél		
	<i>atrosquamosum</i> (Chevall.) Sacc. s.l.	<b>Tricholoma nigromarginatum</b> <i>Bres.</i>	
	<b>T. squarrulosum</b> <i>Bres</i>		
	<b>caligatum</b> ( <i>Viv.</i> ) <i>Ricken</i>		
	<b>colossus</b> ( <i>Fr.</i> ) <i>Quél.</i>		
	<b>columbetta</b> ( <i>Fr.</i> ) <i>P. Kumm</i>		
	<b>gausapatum</b> ( <i>Fr.</i> ) <i>Quél.</i>		
	<b>imbricatum</b> ( <i>Fr.</i> ) <i>P. Kumm.</i>		
	<b>orirubens</b> ( <i>Quél.</i> )		
	<b>portentosum</b> ( <i>Fr.</i> ) <i>Quél.</i>		
	<b>scalpturatum</b> ( <i>Fr.</i> ) <i>Quél</i>	<b>Tricholoma argyraceum</b> ( <i>Bull.</i> ) <i>Gill.</i>	
<b>terreum</b> ( <i>Schaeff.</i> ) <i>P. Kumm.</i>			
Verpa	<b>bohémica</b> ( <i>Krombh.</i> ) <i>J.Schroeter</i>	<b>Ptychoverpa bohémica</b> <i>(Krombh.)Boud.</i>	Consumare solo dopo prolungata cottura
	<b>conica</b> ( <i>Mull.:Fr.</i> ) <i>Swartz</i>		Consumare solo dopo prolungata cottura
Xerocomus <i>Quel.</i>	tutte le specie compresi <b>X. impolitus</b> ( <i>Fr.</i> ) <i>Quél.</i> <b>X. depilatus</b> ( <i>Redeuilh</i> ) <i>Binder et Besl.</i>	<b>Boletus impolitus</b> <i>Fr.</i> <b>Boletus depilatus</b> <i>Redeuilh</i>	

**ALLEGATO 9**

**SCHEDA DI RISCONTRO RIGUARDANTE INTERVENTO EFFETTUATO IN RELAZIONE A CASO DI SOSPETTA INTOSSICAZIONE DA FUNGHI**

Il giorno ..... del mese di ..... dell'anno ..... ore .....

Il / i sottoscritt \_ .....

Micologo/i dell' A.S.L. \_\_\_\_\_ – si è / sono presentat\_ presso

in seguito ad intervento richiesto / segnalazione inoltrata da parte d \_

**SCHEDA MICOLOGICA**

Intossicato Sig. .... Età .....

Residente in ..... Via ..... Tel. ....

**I FUNGHI SONO STATI :**

- raccolti in proprio
  - donati da .....
  - acquistati presso .....
  - consumati presso ...
  - consumati anche da altre persone
- ELENCO:

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

**STATO FISICO DEI FUNGHI:**

- freschi                       congelati /surgelati                       secchi                       altro

Modalità di preparazione .....

**Trattamenti effettuati**

- pulizia
- eliminazione gambi
- asportazione cuticola
- prebollitura (tempo dedicato .....) )
- cottura in ..... (tempo dedicato .....) )
- cottura alla piastra / su graticola
- fritti impanati
- consumati crudi

- Quantità consumata (dichiarata): .....
- Ora (e giorno) in cui sono stati consumati i funghi .....

- Nel corso del pasto sono state consumate bevande alcoliche:

NO

SI .....

- Altri alimenti consumati durante il pasto: .....  
.....  
.....

- **Specie di funghi che il paziente dichiara aver consumato** (nome anche dialettale):

.....

- Descrizione dei funghi da parte del paziente : .....

.....

.....

.....

.....

Materiale disponibile

sporofori crudi

interi

parti

funghi cotti

altro

Identificazione della specie: .....

Osservazioni: .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**Firma del micologo**

.....

**ALLEGATO 10**

**Scheda di Analisi Micologica – Referto micotossicologico**

**RIFERIMENTO ALLA SOSPETTA INTOSSICAZIONE DA FUNGHI PROVENIENTE DA:**

Azienda Ospedaliera: \_\_\_\_\_ Medico Dott. \_\_\_\_\_

Paziente/i: Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_ Nato a \_\_\_\_\_

Il \_\_\_\_\_ Residente in \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ Recapito Telefonico \_\_\_\_\_

**TIPOLOGIA DEL MATERIALE RICEVUTO ALLE ORE:..... DEL.....**  
(descrizione): \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**IL MATERIALE È ACCOMPAGNATO DA:**     scheda micologica del \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_\_\_

documentazione medica del \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_\_\_     altro \_\_\_\_\_

**ANALISI MACROSCOPICA (descrizione macroscopica del campione):** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**ANALISI MICROSCOPICA (descrizione microscopica del campione):** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Dimensione spore:** .....

**Dimensioni medie sporali:** .....

Amiloidia      si  no

Destrinoidia    si  no

Cistidi          si  no

Note.....

.....





## **ALLEGATI**

### **Allegato 1**

**MODALITA' DEL RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE (NULLA OSTA) A PRIVATI AL FINE DELLA COMMERCIALIZZAZIONE DI FUNGHI EPIGEI FRESCHI SPONTANEI.**

- **Modello 1A.** Modulo di domanda di Nulla osta alla certificazione di funghi epigei spontanei presso Impresa Alimentare.

### **Allegato 2**

**CERTIFICAZIONE DEI FUNGHI SPONTANEI EPIGEI FRESCHI NELL'AMBITO DEI MERCATI LOCALI, IN GIORNI OD ORARI NON COMPRESI NEL NORMALE PERIODO DI SERVIZIO DEL PERSONALE DIPENDENTE A.S.L. – RILASCIO DEL NULLA OSTA A PRIVATI AL FINE DELLA COMMERCIALIZZAZIONE DI FUNGHI EPIGEI FRESCHI SPONTANEI.**

- **Modello 2A.** Modulo di domanda di Nulla osta alla certificazione di funghi epigei spontanei nell'ambito dei mercati locali

### **Allegato 3**

**CERTIFICATO DI CONTROLLO SANITARIO AI SENSI DELL'ART. 3 DEL DPR 14/7/95 N. 376.**

### **Allegato 4**

**PROCEDURA PER LA CONSULENZA DEL MICOLOGO DELL'ASL AGLI UFFICI PERIFERICI DEL MINISTERO DELLA SALUTE PER LO SDOGANAMENTO DEI FUNGHI IMPORTATI SOTTO VINCOLO SANITARIO.**

- **Modello 4A.** Verbale di rimozione sigilli.
- **Modello 4B.** Verbale di campionamento funghi sotto vincolo sanitario.
- **Modello 4C.** Cartello da apporre su "Merce posta sotto vincolo sanitario".
- **Modello 4D.** Rapporto di prova
- **Modello 4E.** Modello di invio all'Ufficio che ha predisposto il vincolo sanitario.

### **Allegato 5**

**DOMANDA DI ISCRIZIONE A CORSO/ESAME PER IDONEITA' ALLA VENDITA DEI FUNGHI FRESCHI SPONTANEI.**

### **Allegato 6**

**MODELLO PER INOLTRO SEGNALAZIONE CERTIFICATA INIZIO ATTIVITA' (SCIA)**

### **Allegato 7**

**SCHEDA "RICONOSCIMENTO DI COMESTIBILITÀ DEI FUNGHI EPIGEI FRESCHI SPONTANEI CONFERITI DA PRIVATI".**

### **Allegato 8**

**ELENCO DELLE SPECIE FUNGINE EPIGEE SPONTANEE CHE ALLA CONSULENZA RIVOLTA AI CITTADINI/RACCOGLITORI SI POSSONO CONSIDERARE COMESTIBILI.**

### **Allegato 9**

**SCHEDA DI RISCONTRO RIGUARDANTE INTERVENTO EFFETTUATO SU CASO DI SOSPETTA INTOSSICAZIONE DA FUNGHI.**

**Allegato 10**

**SCHEDA DI ANALISI MICOLOGICA – REFERTO MICOTOSSICOLOGICO.**