



DIPARTIMENTO DELLA PREVENZIONE
ISPettorato MICOLOGICO
52100 AREZZO

Responsabile:

D.ssa Anna Maria Mazzini

Tel. 055 9106772

Fax 055 9106317

e.mail: a.mazzini@usl8.toscana.it

PEC:

sup.arezco.usl8@postacert.toscana.it



VADEMECUM PER VENDITA, SOMMINISTRAZIONE E CONFEZIONAMENTO DI FUNGHI EPIGEI FRESCHI E SECCHI ALLO STATO SFUSO

A) Vendita di funghi epigei freschi o secchi allo stato sfuso in sede fissa (negozi o aree mercatali)

1. La legislazione nazionale e regionale (D.P.R. 376/95 e L.R. 16/99), in considerazione della pericolosità dell'alimento fungo, dispone che la persona titolare di un'impresa commerciale o la società chi intende attivare la vendita dei funghi epigei freschi o secchi sfusi (appartenenti al gruppo Boletus edulis "porcini") , deve ottenere apposita e specifica autorizzazione comunale , - ora comunicazione tramite SCIA - , da inoltrare al SUAP del comune ove ha sede l'esercizio di vendita o dove risiede il richiedente in caso di vendita ambulante su aree mercatali ;

2. L'operatore del settore alimentare o l' institore o la persona delegata, deve possedere l' **attestato di idoneità all'identificazione delle specie fungine** che intende commercializzare o l'**attestato di micologo**. L '**attestato** è prerequisite per la presentazione della SCIA al SUAP per la vendita dei funghi. Alla SCIA deve essere allegata la dichiarazione di accettazione dell'institore, della persona delegata o comunque di chi si assume l'incarico della vendita ;

3. L'attestato di idoneità al riconoscimento delle specie fungine viene rilasciato dall'Ispettorato Micologico del Dipartimento della Prevenzione dell' AUSL , dopo che il richiedente ha superato con esito favorevole apposito esame. L'idoneità al riconoscimento dei funghi 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 all'Ispettorato Micologico dell' AUSL su apposito modulo in cui dovranno essere indicate le specie fungine per cui si richiede l'idoneità alla identificazione (Mod. 1 e 2). Alla domanda dovrà inoltre essere allegata una fotografia formato tessera e la ricevuta del bollettino di pagamento dei diritti sanitari, stabiliti dal tariffario regionale;

4. La SCIA per la vendita dei funghi, rilasciata al titolare dell'attività, deve contenere il nome della persona o delle persone in possesso dell'attestato di cui al punto A.2., la stessa ha validità fin a quando almeno uno dei soggetti in possesso dell'attestato di idoneità o di micologo, continua ad esercitare tale attività. La cessazione dell'attività ed ogni altra variazione devono essere comunicate, a cura del titolare, al SUAP del Comune competente per territorio;

5. Chi commercializza : funghi secchi confezionati, funghi coltivati e funghi epigei freschi in confezioni non manomissibili, singolarmente certificate da un micologo, che rechina in etichetta il riferimento della certificazione, non necessita dell'autorizzazione di cui al punto A.1 nè dell'attestato di idoneità all'identificazione delle specie fungine. **Non è ammesso il frazionamento delle confezioni;**

6. la vendita dei funghi epigei spontanei freschi destinati al dettaglio è consentita previa certificazione di avvenuto controllo, ai sensi dell'art. 3 del D.P.R. 376/95 e dell' art. 21 della L.R.16/99 e s.m.i. Gli esercenti, pertanto, devono acquistare per la vendita i funghi certificati o in alternativa devono sottoporli alla certificazione da parte di un micologo dell'Ispettorato Micologico o da un micologo abilitato. L' Ispettorato rilascia le certificazioni, su richiesta, in base al tariffario regionale;

7. I funghi posti in commercio devono essere:

- suddivisi per specie



DIPARTIMENTO DELLA PREVENZIONE
ISPettorato MICOLOGICO
52100 AREZZO

Responsabile:

D.ssa Anna Maria Mazzini

Tel. 055 9106772

Fax 055 9106317

e.mail: a.mazzini@usl8.toscana.it

PEC:

sup.arezco.usl8@postacert.toscana.it

- contenuti in cassette o altri imballaggi che consentano una adeguata aerazione,
- disposti in singolo strato
- contraddistinti da un cartello, da apporre alla cassetta, riportante il nome scientifico (genere e specie) ed eventualmente in aggiunta il corrispondente nome volgare
- integri, freschi, sani, in buono stato di conservazione e non invasi da muffe e parassiti;

1. Possono essere posti in commercio esclusivamente i funghi epigei freschi inclusi nella lista positiva allegata al D.P.R. 376/95 ed integrata dalla D.G.R.T. n. 939 del 09/08/1999 (Mod. 3),

2. Possono essere venduti allo stato sfuso solamente funghi secchi appartenenti al genere "Boletus edulis e relativo gruppo" (Boletus pinophilus, Boletus reticulatus, boletus aereus),

3. Il commercio dei funghi epigei spontanei freschi e secchi allo stato sfuso, è consentito in sedi fisse (negozi o aree mercatali) o comunque in apposite aree date in concessione dal Comune. **E' vietata la vendita in forma itinerante**,

4. I funghi sono alimenti e come tali, oltre a norme specifiche, sono soggetti all'applicazione delle leggi che regolamentano la materia sulla sicurezza alimentare e pertanto, nel documento di autocontrollo, dovrà essere valutato lo specifico rischio, secondo i principi dell' HACCP e dovrà essere garantita la tracciabilità.

B) Vendita di funghi epigei freschi da parte delle imprese agricole

1. Anche la vendita di funghi spontanei da parte dell'imprenditore agricolo è soggetta all'autorizzazione comunale, - ora comunicazione tramite SCIA -, da inoltrare al SUAP del Comune ove ha sede l' azienda agricola;

2. Analogamente all'esercente il commercio, prerequisito per la comunicazione di vendita tramite SCIA, è il possesso dell'attestato di idoneità al riconoscimento delle specie dei funghi o dell'attestato di micologo. Le modalità per ottenere l'attestato di idoneità sono quelle indicate ai punti A 3, e A 4;

3. I funghi, prima di essere posti in vendita, devono essere certificati da un micologo dell'Ispettorato Micologico o da un micologo abilitato;

4. le modalità di vendita sono quelle specificate ai punti A.7 e A 8;

5. **E' vietata la vendita dei funghi in forma itinerante.**

C) Somministrazione e preparazione di alimenti a base di funghi

1. Gli esercizi di somministrazione e preparazione di alimenti con funghi epigei freschi spontanei e secchi allo stato sfuso (ristoranti, pizzerie, rosticcerie, gastronomie, agriturismi...), il cui titolare o delegato, non sia in possesso dell'attestato di idoneità alla identificazione delle specie fungine o dell'attestato di





DIPARTIMENTO DELLA PREVENZIONE
 ISPETTORATO MICOLOGICO
 52100 AREZZO

Responsabile:

D.ssa Anna Maria Mazzini

Tel. 055 9106772

Fax 055 9106317

e.mail: a.mazzini@usl8.toscana.it

PEC:

sup.arezco.usl8@postacert.toscana.it



micologo, devono utilizzare esclusivamente funghi certificati da un micologo (pubblico o abilitato).

In alternativa è consentito esclusivamente l'utilizzo di funghi confezionati;

2. le modalità per ottenere l'attestato di idoneità al riconoscimento sono quelle indicate ai punti A. 3 e A. 4;

3. Possono essere utilizzati per la preparazione di alimenti esclusivamente i funghi epigei freschi inclusi nella lista positiva allegata al D.P.R. 376/95 ed integrata dalla D.G.R.T. n. 939 del 09/08/1999 (Mod. 3);

4. L'operatore del settore alimentare che effettua la somministrazione e/o preparazione di pasti a base di funghi deve prevedere nel documento di autocontrollo apposita procedura, previa valutazione dei rischi specifici e deve garantire la tracciabilità dei funghi utilizzati.

D Trasformazione e confezionamento di funghi

1. Gli operatori delle imprese alimentari che lavorano, trasformano e confezionano funghi spontanei freschi, secchi o comunque conservati, destinati al consumo, **oltre all'osservanza delle disposizioni del Reg. CE 882, hanno l'obbligo di avere un micologo** che effettui il riconoscimento delle specie fungine destinate alla lavorazione o al confezionamento. Devono inoltre assicurare che il micologo:

- sia in possesso dell'attestato ai sensi del D.M. Sanità 686/1996,
- sia iscritto nell'apposito registro nazionale,
- abbia assolto all'impegno dell'aggiornamento formativo in materia d'igiene alimentare tramite la partecipazione a corsi formativi o di addestramento finalizzati al controllo micologico.

Le informazioni di cui sopra devono essere riportate nella SCIA da presentare al SUAP del Comune ove ha sede l'unità locale, prima dell'inizio dell'attività.

2. Il documento di autocontrollo - che l'operatore del settore alimentare (OSA) deve elaborare secondo i principi dell' HACCP -, dovrà tra l'altro contenere la procedura relativa alla tracciabilità dei funghi, la tipologia e la frequenza delle operazioni di campionamento e di analisi sulla materia prima e sul prodotto finito.