

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE DI
COSENZA



N. Prot. 0146168

del 12/10/2017

Titolo/Classe/Sottocl
II 11 1

Al Sig. Sindaco

Comune di _____

e p.c. Dirigenti Responsabili U.O.S. SIAN

Loro Sedi

Oggetto: vendita, somministrazione, confezionamento funghi epigei spontanei freschi, conservati o secchi allo stato sfuso

Dovendo garantire la tutela della salute pubblica, al fine di favorire le attività di vigilanza ai sensi dell'art. 11 del DPR 376/95 e in adempimento alla L.R. Calabria 31 marzo 2009 n. 9 e L.R. Calabria 23 dicembre 2011 n. 47 art. 31 (Normativa per la regolamentazione della raccolta e commercializzazione dei funghi epigei spontanei freschi, conservati o secchi allo stato sfuso), è necessario precisare quanto segue:

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

1. La legislazione nazionale e regionale (DPR 376/95 e L.R. Calabria 31 marzo 2009 n. 9) considerata la pericolosità dell'alimento fungo dispone che chi intende vendere funghi epigei spontanei freschi, conservati o secchi allo stato sfuso (appartenenti al gruppo *Boletus edulis* "porcini") deve attenersi a quanto previsto dall'art. 9 della L.R. Calabria 31 marzo 2009, n.9.
2. L'operatore del settore alimentare (OSA) deve notificare al Comune e al SIAN delle ASP, tramite il SUAP, la richiesta di vendita per la commercializzazione dei funghi. L'OSA

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 e per la vendita dei funghi.

3. L'attestato di idoneità al riconoscimento delle specie fungine viene rilasciato dall'Ispettorato Micologico del Dipartimento di Prevenzione delle ASP, 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.
4. Chi commercializza funghi secchi confezionati, funghi coltivati e funghi epigei spontanei freschi, conservati in confezioni non manomissibili o secchi allo stato sfuso, singolarmente certificate da un micologo, che rechino in etichetta il riferimento della certificazione, non necessita dell'autorizzazione, né dell'attestato di idoneità all'identificazione delle specie fungine. Non è ammesso il frazionamento delle confezioni.
5. La vendita al dettaglio dei funghi epigei spontanei freschi, conservati o secchi allo stato sfuso prevede che gli esercenti devono acquistare, per la vendita, funghi certificati secondo quanto previsto dall'art.3 del DPR 376/95 o in alternativa devono sottoporli alla certificazione da parte di un micologo dell'Ispettorato Micologico o da un micologo abilitato. La certificazione di avvenuto controllo da parte dell'Ispettorato Micologico dell'ASP competente (art. 12, lettera d, L.R. 31 marzo 2009 n.9) è necessaria per il rilascio della certificazione sanitaria di commestibilità dalla quale risulti: generalità e residenza del venditore; specie e quantità poste in vendita; data di scadenza del prodotto correttamente conservato.
6. Possono essere posti in commercio esclusivamente funghi epigei spontanei freschi, conservati o secchi allo stato sfuso inclusi nella lista positiva di cui all'allegato 1 del DPR 376/95 o appartenenti alle specie indicate nell'allegato C della L.R. Calabria 31 marzo 2009, n. 9.
7. Possono essere venduti allo stato sfuso solamente funghi secchi appartenenti al genere "Boletus edulis e relativo gruppo" (Boletus pinophilus, Boletus reticolatus, Boletus aereus).
8. Il commercio dei funghi epigei spontanei freschi, conservati o secchi allo stato sfuso è consentito esclusivamente su aree private in sede fissa (esercizi commerciali) o su aree pubbliche appositamente indicate dai Comuni. E' vietata la vendita in forma itinerante (Ordinanza 3 aprile 2002 art.6 e art. 9, comma 6, L.R. 31 marzo 2009 n. 9).

B) Vendita di funghi epigei spontanei freschi, conservati o secchi allo stato sfuso da parte di coltivatori diretti e conduttori a qualsiasi titolo

1. Anche la vendita di funghi epigei spontanei freschi, conservati o secchi allo stato sfuso da parte dei coltivatori diretti è soggetta all'autorizzazione comunale, ora comunicazione tramite SCIA, da inoltrare al SUAP del Comune ove ha sede l'azienda agricola/fondo.
2. Prerequisito per la comunicazione di vendita tramite SCIA è il possesso dell'attestato di micologo o dell'attestato di idoneità al riconoscimento delle specie dei funghi di cui all'art. 5 ter, comma 1, lettere a e b, L.R. Calabria 31 marzo 2009 n. 9.

C) Somministrazione e preparazione di alimenti a base di funghi negli esercizi pubblici

Tali attività devono essere conformi a quanto previsto dall'art. 10, comma 1 e 2, L.R. Calabria 31 marzo 2009 n.9.

1. Gli esercizi di somministrazione e preparazione di alimenti con funghi epigei spontanei freschi, conservati o secchi allo stato sfuso, che utilizzano cioè prodotti non preconfezionati all'origine (ristoranti, pizzerie, rosticcerie, gastronomie, agriturismi, ecc.), il cui titolare o delegato, non sia in possesso dell'attestato di idoneità all'identificazione delle specie fungine o dell'attestato di micologo, devono utilizzare esclusivamente funghi certificati da un micologo (pubblico o abilitato) secondo il D.M. 686/96 o approvvigionarsi esclusivamente da Ditte autorizzate.
2. Possono essere utilizzati per la preparazione di alimenti esclusivamente funghi epigei spontanei freschi, conservati o secchi allo stato sfuso inclusi nella lista positiva allegata al DPR 376/95 e successive modifiche ed integrazioni o appartenenti alle specie commercializzabili allo stato fresco indicate nell'allegato C della L.R. Calabria 31 marzo 2009 n.9.
3. L'OSA 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 epigei spontanei freschi, conservati o secchi allo stato sfuso, destinati al consumo, oltre all'osservanza delle disposizioni del Reg. 852/2004, hanno l'obbligo di avere un

micologo che effettui il riconoscimento delle specie fungine destinate alla lavorazione e al confezionamento. Devono inoltre assicurare che il micologo:

- sia in possesso dell'attestato ai sensi del D.M. 686/96,
- sia iscritto nell'apposito registro nazionale,
- abbia assolto all'impegno dell'aggiornamento formativo in materia di 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'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.

Il Direttore f.f.

Dott.ssa Maria Teresa Pagliuso

~~REGIONE CALABRIA~~
Azienda Sanitaria Provinciale di Cosenza
U.O.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE
VIA TAGLIAMENTO, 15 - COSENZA