

Commercializzazione dei funghi



**Linee Guida per gli
Operatori della Filiera
Agroalimentare**

QUADRO NORMATIVO

NORMATIVA NAZIONALE DI RIFERIMENTO

- **Legge 23 agosto 1993, n. 352** Norme quadro in materia di raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati.
- **D.P.R. 14 luglio 1995, n. 376** Regolamento concernente la disciplina della raccolta e della commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati.
- **Decreto 9 ottobre 1998** Menzioni qualificative che accompagnano la denominazione di vendita dei funghi secchi
- **Ordinanza 3 aprile 2002** requisiti igienico sanitari per il commercio di prodotti alimentari sulle aree pubbliche.

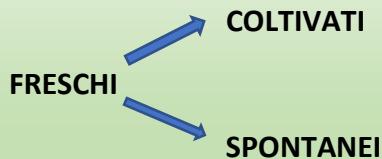
NORMATIVA REGIONALE DI RIFERIMENTO

- **L.R. 5 dicembre 2008 n. 31**
- **L.R. 1 Febbraio 2010 n. 3**
- **DGR 2 aprile 2008 n. 8/6919**
- **Circolare 22 ottobre 2010 n. 17/SAN/2010**



COMMERCIALIZZAZIONE DEI FUNGHI

Ai fini della commercializzazione, i funghi sono distinti in:



CONDIZIONATI o conservati

SECCHI

Vendita al dettaglio dei funghi freschi coltivati confezionati

Non ci sono particolari indicazioni, valgono le medesime regole per la vendita di un qualsiasi ortofrutticolo

Vendita funghi secchi confezionati

Non ci sono particolari indicazioni, valgono le medesime regole per la vendita di un alimento confezionato all'origine, fatte salve le indicazioni previste per l'etichettatura dei funghi secchi ai sensi del art. 6 e 7 DPR 376/95 – Decreto 9 ottobre 1998

Vendita al dettaglio dei funghi epigei freschi o secchi spontanei allo stato sfuso

è necessario essere in possesso delle seguenti documentazioni:

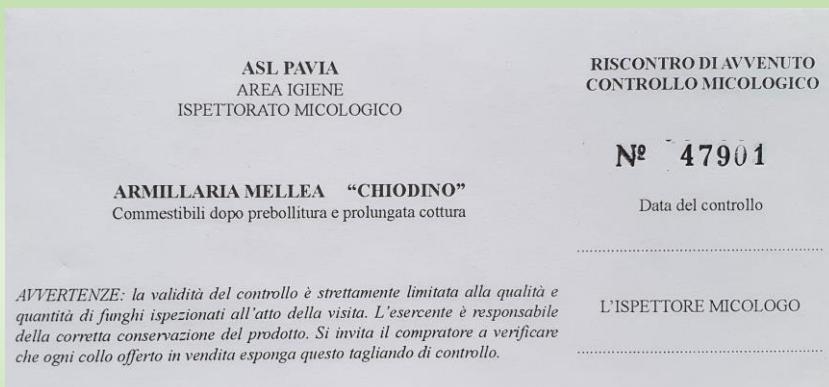
Certificazione Sanitaria

(art. 15 L. 352/93, art. 3 DPR 376/95, art. 106 L.R. 31/2008)

Viene rilasciata dai micologi delle ASL (e con valenza limitata dal micologo aziendale iscritto all'albo nazionale dei micologi)

I funghi devono essere suddivisi per specie e contenuti in cassette o altri contenitori atti alla vendita

Devono essere in buono stato di conservazione



La Certificazione Sanitaria di avvenuto controllo micologico (come nel fac-simile) viene apposta sul contenitore dei funghi e deve rimanervi fino alla vendita completa di tutti i funghi.

Finalità della certificazione sanitaria:

garantire che i funghi commercializzati non contengano specie velenose, appartengano tutti alla stessa specie di cui risulti consentita la commercializzazione, si trovino in buono stato di conservazione e non abbiano alterazioni.

Attestato di idoneità all'identificazione

(art. 105 L.R. 31/2008 e ss.mm.ii.)

Nel punto vendita vi deve essere almeno una persona incaricata della vendita dei funghi epigei freschi e secchi allo stato sfuso in possesso dell'attestato di idoneità all'identificazione.

L'attestato viene rilasciato dagli ispettorati micologici delle ASL a seguito di esame di idoneità del candidato.

L'attestato può essere ottenuto a seguito di esame abilitativo da sostenere presso l'ASL competente per territorio (vedere allegati con fac-simile richiesta e dispensa illustrativa)

Autorizzazione alla vendita (SCIA)

L'attività di vendita dei funghi epigei freschi e secchi spontanei sfusi è soggetta alla presentazione della SCIA allo sportello unico delle attività produttive del comune ove è ubicata l'attività di vendita

Nella suddetta SCIA dovrà essere documentato il possesso dell'attestazione di idoneità all'identificazione dei funghi posti in vendita.

Specie di funghi freschi spontanei ammesse alla vendita

E' consentita la commercializzazione delle specie comprese nell'allegato 1 del DPR 376/95 e all'art. 107 della L.R. 31/2008

elenco specie commercializzabili DPR 376/95

- 1) *Agaricus arvensis*;
- 2) *Agaricus bisporus*;
- 3) *Agaricus bitorquis*;
- 4) *Agaricus campestris*;
- 5) *Agaricus hortensis*;
- 6) *Amanita caesarea*;
- 7) *Armillaria mellea*;
- 8) *Auricolaria auricolaria judaei*;
- 9) *Boletus aereus*;
- 10) *Boletus appendiculatus*;
- 11) *Boletus (Xerocomus) badius*;
- 12) *Boletus edulis*;
- 13) *Boletus (Suillus) granulatus*;
- 14) *Boletus impolitus*;
- 15) *Boletus (Suillus) luteus*;
- 16) *Boletus pinicola (pinophilus)*;
- 17) *Boletus regius*;
- 18) *Boletus reticulatus (aestivalis)*;

- 19) *Boletus (Leccinum) rufus*;
- 20) *Boletus (Leccinum) scabrum*;
- 21) *Cantharellus* (tutte le specie)
- 22) *Clitocybe geotropa*;
- 23) *Clitocybe gigantea*;
- 24) *Craterellus cornucopioides*
- 25) *Hydnum repandum*;
- 26) *Lactarius deliciosus*;
- 27) *Leccinum* (tutte le specie);
- 28) *Lentinus edodes*;
- 29) *Macrolepiota procera*;
- 30) *Marasmius oreades*;
- 31) *Morchella* (tutte le specie);
- 32) *Pleurotus cornucopiae*;
- 33) *Pleurotus eryngii*;
- 34) *Pleurotus ostreatus*;
- 35) *Pholiota mutabilis*;
- 36) *Pholiota nameko mutabilis*;
- 37) *Psalliota (Agaricus) bispora*;
- 38) *Psalliota (Agaricus) hortensis*;
- 39) *Tricholoma columbetta*;
- 41) *Tricholoma georgi (Calocybe gambosa)*;
- 42) *Tricholoma imbricatum*;
- 43) *Tricholoma portentosum*;
- 44) *Tricholoma terreum*;
- 45) *Volvariella esculenta*;
- 46) *Volvariella valvacea*;
- 47) *Agrocybe aegerita (Pholiota aegerita)*;
- 48) *Pleurotus eringii*;
- 49) *Stropharia rugosoannulata*.

elenco specie commercializzabili L.R. 31/2008

- 1) *Russula Cyanoxantha*;
- 2) *Russula Virescens*;
- 4) *Lactarius Salmonicolor*;
- 5) *Lactarius Deterrimus*;
- 6) *Lactarius Sanguifluus*;
- 7) *Lactarius Semisanguifluus*;

Modalità di esposizione dei funghi per la vendita

Funghi secchi

art. 6 e 7 DPR 376/95 – Decreto 9 ottobre 1998

I funghi secchi possono essere posti in vendita in confezioni chiuse ad eccezione di quelli appartenenti alla specie *Boletus Edulis* e relativo gruppo con la denominazione “funghi porcini” seguita dalla categoria merceologica (extra, speciale, commerciale, briciole e in polvere).

Funghi spontanei freschi

Come previsto dall'art. 106 della L.R. 31/2008 i funghi devono essere esposti in vendita:

- a) suddivisi per specie, contenuti in cassette o in altri imballaggi idonei da destinare alla vendita;
- b) posti in singolo strato e non eccessivamente pressati, freschi, interi, sani e in buono stato di conservazione, puliti dal terriccio o da corpi estranei;
- c) corredati della documentazione relativa all'acquisto o, nel caso di raccolta diretta, di una dichiarazione del venditore dalla quale risulti la data e il luogo di raccolta;
- d) corredati della certificazione dell'avvenuto controllo da parte dell'ASL, con l'applicazione su ogni contenitore di funghi controllati, contenente una sola specie fungina, di un cartellino originale numerato riportante il genere o la specie di appartenenza, la data e l'ora del controllo e le eventuali avvertenze per il consumo qualora si rendano necessarie operazioni di cottura o operazioni preliminari alla stessa, la firma dell'ispettore micologo e il timbro dell'ispettorato micologico dell'ASL.



COMMERCIALIZZAZIONE DEI TARTUFI

LEGGE 16 dicembre 1985, n. 752

art. 7

I tartufi freschi, per essere posti in vendita al consumatore, devono essere distinti per specie e varietà, ben maturi e sani, liberi da corpi estranei e impurità.

I tartufi interi devono essere tenuti separati dai tartufi spezzati.

I "pezzi" ed il "tritume" di tartufo devono essere venduti separatamente, senza terra e materie estranee, distinti per specie e varietà.

Sono considerate "pezzi" le porzioni di tartufo di dimensione superiore a centimetri 0,5 di diametro e "tritume" quelle di dimensione inferiore.

Sui tartufi freschi interi, in pezzi o in tritume, esposti al pubblico per la vendita, deve essere indicato, su apposito cartoncino a stampa, il nome latino e italiano di ciascuna specie e varietà, secondo la denominazione ufficiale riportata nell'articolo 2, e la zona geografica di raccolta. La delimitazione della zona deve essere stabilita, con provvedimento dell'amministrazione regionale, sentite le amministrazioni provinciali.

elenco specie commercializzabili L. 752/85

- | | |
|--------------------------------|----------------------------|
| 1) Tuber magnatum | 6) Tuber brumale |
| 2) Tuber melanosporum | 7) Tuber albidum o Borchii |
| 3) Tuber brumale var. moschtum | 8) Tuber macrosporum |
| 4) Tuber aestivum | 9) Tuber mesentericum |
| 5) Tuber uncinatum | |

SOMMINISTRAZIONE

La somministrazione dei funghi coltivati o dei funghi secchi non comporta particolari restrizioni, tranne quelle previste dalla normativa in vigore sull'igiene degli alimenti (tracciabilità, allergeni, ecc.).

La somministrazione dei funghi freschi spontanei non confezionati è sottoposta alla medesima normativa prevista per la vendita, per cui il ristoratore che intende somministrare funghi spontanei freschi deve obbligatoriamente utilizzare funghi che abbiano subito la certificazione sanitaria da parte di micologi iscritti all'albo nazionale.

I funghi devono essere corredati della documentazione relativa all'acquisto o, nel caso di raccolta diretta, di una dichiarazione del venditore dalla quale risulti la data e il luogo di raccolta;

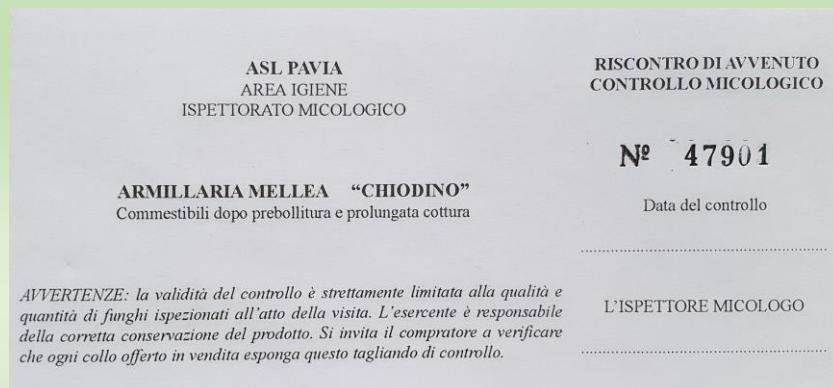
Certificazione Sanitaria

(art. 15 L. 352/93, art. 3 DPR 376/95, art. 106 L.R. 31/2008)

Viene rilasciata dai micologi delle ASL (e con valenza limitata dal micologo aziendale iscritto all'albo nazionale dei micologi)

I funghi devono essere suddivisi per specie e contenuti in cassette o altri contenitori atti alla vendita

Devono essere in buono stato di conservazione



Fac-simile di certificazione sanitaria ATS PAVIA



SANZIONI PREVISTE

L.R. 31/2008 art. 110 c. 5

5. Salvo che il fatto costituisca reato, sono sanzionate con il pagamento di una sanzione amministrativa da euro 258,23 a euro 1032,91 le seguenti violazioni:

- a) vendita di funghi epigei freschi senza che sia stato effettuato il controllo di cui all'articolo 106 o senza la relativa certificazione;
- b) commercializzazione di funghi epigei freschi o conservati appartenenti a specie non ammesse;
- c) vendita di funghi non riconoscibili.

