

***PROTOCOLLO PER L'ACCESSO DEGLI UTENTI INTERESSATI AL
CONTROLLO DEI FUNGHI SPONTANEI DESTINATI ALLA VENDITA AL
DETTAGLIO O ALLA SOMMINISTRAZIONE***



Foto: P.Murgia

L'accesso all'Ispettorato Micologico pubblico da parte degli utenti interessati alla certificazione di avvenuto controllo dei funghi freschi spontanei destinati alla vendita al dettaglio o alla somministrazione è consentito negli orari e modi stabiliti.

La certificazione sanitaria prescritta dalla Legge per i funghi spontanei freschi, destinati alla vendita al dettaglio o alla somministrazione, ha lo scopo di garantire che:

- Non siano presenti specie velenose;
- Appartengano tutti alla stessa specie (o gruppo nel caso dei funghi porcini), di cui risulti consentita la commercializzazione;
- Si trovino in buono stato di conservazione e non alterati.

I funghi presentati al controllo devono essere suddivisi per specie e contenuti in

cassette o altri idonei imballaggi da destinare come tali alla vendita. I funghi in essi contenuti devono essere disposti su di un solo piano e non eccessivamente pressati, essere freschi, interi, sani ed in buono stato di conservazione, puliti da terriccio, foglie o corpi estranei e non essere invasi da parassiti.

Gli imballaggi dei singoli contenitori devono possedere caratteristiche atte a garantirne l'integrità ed originalità e, contestualmente consentire un'adeguata aerazione dei funghi.

A seguito dell'avvenuto controllo viene rilasciato l'apposito certificato di commestibilità: esso viene redatto in duplice copia, di cui una rimane all'Ispettorato Micologico per eventuali successive verifiche, nell'ambito dell'attività di vigilanza (ed infine archiviata), l'altra è destinata al richiedente il quale deve custodirla nell'esercizio luogo di vendita a disposizione degli organi di vigilanza.

Sul certificato sanitario di commestibilità, viene riportato:

- A. Il quantitativo ed il numero dei colli, numerati in progressione, che compongono la relativa partita di funghi visitati;
- B. Il genere e la specie degli stessi;
- C. La validità temporale della certificazione;
- D. La dicitura che il titolare della vendita o della somministrazione è responsabile della corretta conservazione dei funghi;
- E. Indicazioni e osservazioni sulle modalità di cottura e quantitativi di consumo;
- F. La dicitura che le responsabilità dell'Ispettore Micologo cessano all'atto della consegna dei funghi controllati;

Su ogni contenitore di funghi controllati, contenente una sola specie fungina ad eccezione di *Boletus edulis*, che potrà comprendere le specie del relativo gruppo,

verrà applicato un talloncino indicante il genere e la specie fungina contenuta al momento del controllo Micologico, la data, la numerazione progressiva dei colli costituenti l'intera partita ed il numero del certificato di commestibilità corrispondente, la firma dell'Ispettore Micologo, il timbro dell'Ispettorato, nonché la validità della certificazione.

Il talloncino applicato sull'imballaggio non potrà essere rimosso fino all'esaurimento del suo contenuto.

I contenitori, dovranno essere sconfezionati seguendo la numerazione impressa nei talloncini.

È fatto divieto di trasferire i funghi controllati in altri contenitori, così come è vietato aggiungerne altri, sia pure visitati ed appartenenti alla stessa specie.

L'esposizione dei funghi per la vendita comporta anche l'obbligo di munire gli stessi delle indicazioni relative alla denominazione del prodotto ed i riferimenti di cui al D. Lgs 109/92 e successive modificazioni.