

**Commercializzazione dei funghi (L.R. 6/1996 e smi). Chiarimenti e indicazioni operative inerenti modalità organizzative, vigilanza, prevenzione e controllo, di cui alla D.G.R. n. 2033/2012**

Si forniscono, in attuazione della deliberazione in oggetto adottata dalla giunta regionale in ragione delle modificazioni apportate dalla l.r. 15/2011 alla l.r. 6/1996, i chiarimenti e le indicazioni utili a conseguire una corretta ed omogenea applicazione sul territorio regionale della disciplina regionale in materia.

E' opportuno rammentare che l'intervento legislativo operato con la l.r. 15/2011 si è reso necessario per adeguare la disciplina regionale in materia al mutato quadro normativo di riferimento introducendo, all'art. 15, la SCIA (Segnalazione certificata di inizio attività) - istituto finalizzato alla semplificazione dei procedimenti amministrativi di abilitazione all'esercizio di attività per le quali sia necessario un controllo da parte della pubblica amministrazione - in sostituzione dell'autorizzazione comunale alla vendita dei funghi freschi spontanei e dei porcini secchi sfusi. Tale istituto non è previsto per la vendita di funghi freschi spontanei e dei porcini secchi sfusi esclusivamente all'ingrosso.

Resta fermo l'obbligo da parte dell'esercente al dettaglio di acquisire preventivamente l'idoneità all'identificazione delle specie fungine, rilasciata dal Dipartimento di Sanità Pubblica.

Occorre altresì precisare che la SCIA non va presentata dagli operatori che intendono vendere funghi freschi coltivati negli esercizi che già commercializzano prodotti alimentari, in quanto i funghi coltivati sono ricompresi tra gli altri prodotti ortofrutticoli.

Si sottolinea che anche chi vende funghi porcini secchi sfusi al dettaglio deve essere in possesso dell'attestato di idoneità all'identificazione delle specie fungine commercializzate, rilasciato dall'Azienda USL, data la primaria esigenza di tutela della salute pubblica cui detto requisito appare finalizzato.

Da ultimo, in considerazione che la SCIA va presentata per l'esercizio dell'attività di commercio di prodotti alimentari in genere, nel caso in cui tale attività comprenda sin dall'inizio la vendita di funghi freschi spontanei e/o di porcini secchi sfusi, ragioni di semplificazione suggeriscono che il titolare possa presentare un'unica SCIA in cui si dichiara anche il possesso dei requisiti richiesti per commercializzare tali prodotti.

In riferimento agli obblighi e alle modalità di certificazione di cui all'art 17 della Legge regionale, si chiarisce che anche i funghi freschi spontanei destinati alla somministrazione possono essere certificati da micologi privati, così come previsto per quelli destinati al commercio al dettaglio. La certificazione di avvenuto controllo da parte del Dipartimento di Sanità pubblica - al commercio al dettaglio e alla somministrazione - è gratuita (il termine "onerosa" è stato oggetto di specifico emendamento soppressivo). Resta salva la possibilità di applicare tariffe - anche in regime di convenzione avendo come riferimento la tariffa oraria prevista dal vigente Tariffario regionale - per la certificazione di funghi freschi all'ingrosso, trattandosi di prestazione non obbligatoria e resa nell'interesse del privato.

Tanto premesso, le indicazioni successive hanno ad oggetto in particolare:

- l'organizzazione degli ispettorati micologici;
- gli esami per idoneità alla commercializzazione dei funghi freschi spontanei e dei funghi porcini secchi sfusi;
- la formazione e l'aggiornamento dei micologi;
- i protocolli di accesso agli Ispettorati micologici e di collaborazione con le strutture sanitarie in caso di sospetta intossicazione da funghi;
- i flussi informativi degli Ispettorati micologici.

#### **ORGANIZZAZIONE DELL'ISPETTORATO MICOLOGICO**

Si riassumono di seguito le funzioni, la dotazione di personale e le attrezzature dell'Ispettorato micologico, organo istituito in ottemperanza alle norme nazionali (art. 9 della Legge 23.08.1993, n. 352, modificato dall'art. 1 del D.P.R. 14.07.1995, n. 376) e regionali (art. 22 comma 2 della legge regionale 2 aprile 1996, n. 6 e smi) in materia:

- a. Controllo dei funghi freschi spontanei destinati al consumo diretto (autoconsumo);
- b. Supporto alle strutture ospedaliere e sanitarie (allegato 3);
- c. Vigilanza sulla raccolta, commercializzazione e condizionamento dei funghi spontanei;
- d. Controllo e certificazione morfo-botanica dei funghi freschi, secchi, congelati e condizionati in vincolo sanitario (allegato 5)
- e. Analisi morfo-botanica con refertazione su campioni ufficiali di funghi freschi, secchi, congelati e condizionati;
- f. Educazione alla salute e promozione di corsi didattici, convegni e di iniziative culturali e scientifiche (come previsto dall'art. 10 L. 352/93);
- g. Commissioni di esame previste dall'art. 15 della L.R. 6/96, così come modificata dalla LR 15/2011;
- h. Consulenza tecnico-scientifica ai Comuni, alle Province, agli Enti Parco, altri Enti Pubblici e soggetti interessati;

- i. Certificazione di commestibilità dei funghi freschi spontanei destinati alla vendita al dettaglio e/o alla somministrazione;
- j. Collaborazione con altre Aziende UU.SS.LL.;
- k. Docenza a corsi organizzati da Enti diversi.

Le funzioni dell'Ispettorato micologico possono comportare la necessità di un supporto analitico, che la L.R. 6/96 prevede sia fornito dall'A.R.P.A.

#### **LOCALI, ARREDI, ATTREZZATURE, MATERIALI, STRUMENTAZIONI**

L'espletamento di buona parte delle attività dell'Ispettorato Micologico comporta la disponibilità di adeguati spazi, possibilmente ad uso esclusivo, della seguente consistenza e caratteristiche:

- un vano di attesa con un numero adeguato di posti a sedere ove possa trovare collocazione anche materiale formativo ed informativo per l'utenza (protocolli per l'accesso, elenchi degli Ispettorati Micologici dell'Emilia Romagna, disposizioni sulla raccolta e commercializzazione dei funghi, posters, avvisi vari ed eventuale materiale didattico informativo);
- un locale per il controllo dotato dei necessari **ARREDI, MATERIALI E STRUMENTI**:
  1. apposito tavolo per il controllo dei funghi, con piano facilmente lavabile e realizzato con accorgimenti tecnici tali da evitare l'insudiciamento della pavimentazione circostante, agevolare al massimo l'operazione di cernita e favorire il funzionale allontanamento dei funghi e del materiale di scarto verso un idoneo sistema di raccolta munito di sacco impermeabile e resistente;
  2. tavolo e sedie per permettere la compilazione dei certificati e delle pratiche amministrative;
  3. lavandino
  4. materiale bibliografico appropriato;
  5. Kit di reagenti per reazioni macrochimiche e microscopiche;
  6. vetreria;
  7. microscopio e relativa attrezzatura per analisi;
  8. bilancia
  9. centrifuga
  10. lenti di ingrandimento;
  11. coltello;
  12. materiale per la pulizia delle mani e delle unghie;
  13. modulistica.

#### **REPERIBILITA'**

Deve essere prevista l'istituzione di una reperibilità micologica su base annua, in stretto collegamento con il Pronto Soccorso ed

il Servizio di Medicina d'Urgenza delle strutture ospedaliere del territorio.

### **FORMAZIONE**

La L.R. 6/96 modificata con la L.R. 15/2011 prevede l'acquisizione di almeno 10 crediti ECM ogni biennio per i micologi che effettuano attività certificativa.

Per i micologi privati, non soggetti all'obbligatorietà dei crediti ECM, si considera assolto l'obbligo formativo con la partecipazione ad iniziative di aggiornamento per la durata di almeno 16 ore nel biennio.

Tuttavia, in relazione alle più ampie competenze afferenti agli Ispettorati micologici, le AUSL in collaborazione con la RER organizzano annualmente iniziative formative specifiche che comportino l'acquisizione di almeno 20 crediti nel biennio.

### **PROTOCOLLI DI ACCESSO**

Per garantire una buona fruibilità del servizio, trasparenza delle prestazioni e soddisfazione dell'utenza, sono definiti protocolli e relativa modulistica per:

- l'accesso all'ispettorato micologico da parte degli utenti interessati al controllo dei funghi freschi spontanei da destinare alla vendita al dettaglio o alla somministrazione (allegato n. 1);
- l'accesso all'ispettorato micologico da parte degli utenti interessati al controllo dei funghi freschi spontanei per il consumo diretto (allegato n. 2);
- la collaborazione con strutture ospedaliere per l'intervento in caso di sospetto avvelenamento da funghi (allegati n. 3 e 4).

### **FLUSSO INFORMATIVO**

Gli ispettorati micologici trasmettono annualmente Servizio Veterinario e Igiene degli alimenti della Regione Emilia-Romagna la scheda riepilogativa dell'attività svolta, utilizzando la specifica modulistica (allegato 6 schede MICO)

### **COMMISSIONI DI ESAME PER L'IDONEITA' ALLA COMMERCIALIZZAZIONE DEI FUNGHI FRESCHI SPONTANEI E DI FUNGHI PORCINI SECCHI SFUSI**

Ogni Azienda USL dovrà organizzare ed effettuare gli esami per i titolari, institori o preposti alla vendita, come previsto dalla delibera n 2033 /2012 della Giunta regionale.

Se ne sottolineano alcuni aspetti salienti:

- la commissione d'esame, nominata dal Direttore del DSP, dovrà essere composta da almeno due micologi del Dipartimento di Sanità Pubblica dell'Azienda USL;
- gli argomenti d'esame costituiscono anche il programma dei

corsi di micologia preparatori all'esame, di cui si consiglia una durata minima di 10 ore;

- l'articolazione dell'esame in 2 prove di cui una scritta, che consiste nel fornire una risposta a 20 domande e una prova pratica cui possono accedere solo i candidati che hanno risposto in modo corretto ad almeno l'80% delle domande nella prova scritta;

Si fornisce in allegato una lista di domande con le relative risposte, da cui andranno tratte 20 domande d'esame (allegato n. 7).

Allegati

1. PROTOCOLLO PER L'ACCESSO ALL'ISPETTORATO MICOLOGICO DEGLI UTENTI INTERESSATI AL CONTROLLO DEI FUNGHI FRESCHI EPIGEI SPONTANEI DA DESTINARE ALLA VENDITA AL DETTAGLIO O ALLA SOMMINISTRAZIONE.
2. PROTOCOLLO DI ACCESSO ALL'ISPETTORATO MICOLOGICO PER IL CONTROLLO DEI FUNGHI FRESCHI DESTINATI ALL'AUTOCONSUMO
3. PROTOCOLLO DI COLLABORAZIONE CON LE STRUTTURE OSPEDALIERE PER INTERVENTO IN CASO DI SOSPETTO AVVELENAMENTO DA FUNGHI
4. SCHEDA INTERVENTO PER SOSPETTA INTOSSICAZIONE DA FUNGHI
5. CONTROLLO E CERTIFICAZIONE MORFO-BOTANICA DEI FUNGHI FRESCHI, CONGELATI E CONDIZIONATI IN VINCOLO SANITARIO
6. SCHEDE RILEVAZIONE ATTIVITA' ISPETTORATI MICOLOGICI
7. DOMANDE D'ESAME PER RILASCIO IDONEITA' ALLA VENDITA