

AUSL
Dipartimento di Sanità Pubblica
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
ISPETTORATO MICOLOGICO

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.

La legge 352/93, la L.R. 6/96 e la L.R. 15/11 sanciscono l'obbligatorietà della certificazione dei funghi freschi epigei spontanei destinati alla vendita al dettaglio e/o alla somministrazione di cui all'Allegato I della L.R. 6/96. La certificazione di avvenuto riconoscimento e accertata commestibilità viene effettuata da micologi in possesso dell'attestato ai sensi del Decreto del Ministero della Sanità 29 novembre 1996, n. 686 e iscritti nell'apposito Registro nazionale o regionale .

L'accesso degli utenti, interessati alla certificazione di avvenuto controllo dei funghi freschi spontanei destinati alla vendita al dettaglio o alla somministrazione, presso le sedi degli Ispettorati Micologici dei Dipartimenti di Sanità Pubblica è consentito negli orari indicati e con l'osservanza delle modalità di cui al presente protocollo.

Le prestazioni dell'Ispettorato Micologico sono gratuite.

ORARI: _____ SEDE _____

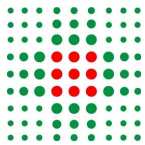
I funghi presentati al controllo devono essere suddivisi per specie e contenuti in cassette od altri idonei imballaggi da destinare come tali alla vendita. I funghi in essi contenuti devono essere disposti su di un solo piano e non eccessivamente pressati, essere freschi, interi, sani ed in buono stato di conservazione, puliti da terriccio, foglie e/o corpi estranei. A seguito dell'avvenuto controllo viene rilasciata apposita certificazione che deve essere sottoscritta dall'interessato e che deve essere custodita dal richiedente. Copia del certificato rimane all'Ispettorato Micologico per eventuali successive verifiche nell'ambito dell'attività di vigilanza. Sul certificato viene riportato:

- A) il quantitativo ed il numero dei colli che compongono la relativa partita di funghi visitati;
- B) il genere e la specie degli stessi;
- C) la dicitura che il titolare della vendita e della somministrazione è responsabile della corretta conservazione dei funghi;
- D) la dicitura che le responsabilità dell'Ispettore Micologo cessano all'atto della riconsegna dei funghi controllati;
- E) indicazioni e consigli utili (ad esempio "I funghi certificati debbono essere consumati previa cottura, prolungata cottura o prebollitura da eseguirsi prima di ogni possibile deterioramento", cui possono seguire indicazioni relative a situazioni locali)

Su ogni contenitore di funghi controllati, contenente una sola specie fungina ad eccezione del gruppo del *Boletus edulis*, verrà applicata una etichetta che deve riportare la corrispondenza univoca con la certificazione sanitaria ad essa correlata, nonché genere e specie fungina, peso, eventuali raccomandazioni per la conservazione e il consumo, data del controllo, timbro e firma dell'ispettore micologo.

Detta etichetta non dovrà essere rimossa dal contenitore fino all'esaurimento del suo contenuto. E' fatto divieto assoluto di trasferire i funghi controllati in altri contenitori così come è vietato aggiungerne altri, sia pur visitati ed appartenenti alla stessa specie.

L'esposizione dei funghi per la vendita comporta anche l'obbligo di munire gli stessi di apposito cartellino sul quale deve figurare, oltre il prezzo di vendita, la denominazione del prodotto così come stabilito dalle norme vigenti.



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA

AUSL

Dipartimento di Sanità Pubblica

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

ISPETTORATO MICOLOGICO

Certificato N° _____

Controllo funghi freschi epigei spontanei destinati alla vendita o alla somministrazione effettuato presso la sede dell'Ispettorato Micologico di _____

In data _____ alle ore _____

è stata sottoposta al controllo micologico una partita di funghi freschi epigei spontanei, come da distinta che segue

Il controllo è stato richiesto dalla ditta _____
esercente di attività _____

n. colli	quantitativo	Genere e specie (<i>esempi</i>)
	Kg.	Boletus edulis e relativo gruppo
	Kg.	Cantharellus cibarius
	Kg.	Amanita caesarea
	Kg.	Armillaria mellea (necessita prebollitura prima della cottura definitiva)
	Kg.	Ptychoverpa bohemica (cottura prolungata 20 minuti in tegame privo di coperchio)
	Kg	Morchella (cottura prolungata 20 minuti in tegame privo di coperchio)
	Totale Kg.	

A prova dell'avvenuto controllo si è provveduto ad apporre su ogni singolo contenitore una etichetta sulla quale sono annotati :

il peso, la data del controllo, genere e specie fungina, eventuali istruzioni per il consumo, firma dell'ispettore micologo.

I funghi certificati devono essere consumati previa cottura da eseguirsi prima di ogni possibile deterioramento.

Si è dato avviso all'interessato di mantenere i funghi in adeguate condizioni di conservazione e di utilizzare al momento della vendita i contenitori muniti di etichetta.

L'Interessato _____

L'Ispettore Micologo _____

logo AUSL	Dipartimento di Sanità Pubblica – Controllo commestibilità L.R. 6/96 L.R. 15/11 Richiesto da:
Specie fungina: N°certificato _____	Kg
Il presente certificato attesta la commestibilità dei funghi al momento del controllo. Si ricorda di:- mantenere i funghi in ambiente fresco; consumarli previa cottura L'Ispettore micologo	
Data controllo micologico _____	