

CONTROLLO E CERTIFICAZIONE MORFO-BOTANICA DEI FUNGHI FRESCHI, CONGELATI E CONDIZIONATI IN VINCOLO SANITARIO

1. ISTRUZIONE OPERATIVA PER I CONTROLLI RICHIESTI DA USMAF

Scopo

Scopo della presente istruzione operativa è definire le modalità con cui si procede alle perizie micologiche richieste dagli Uffici di Sanità Marittima e Aerea di Frontiera (di seguito USMAF) su partite di funghi freschi, secchi, congelati o parimenti conservati, al fine di identificarne la specie di appartenenza e, in relazione a questa, la commestibilità.

Definizioni

Perizia micologica: sequenza di operazioni, comprendente esami documentali, esami ispettivi, esame micologico su una partita di funghi, in toto o su una frazione rappresentativa selezionata con procedure di campionamento, che consente all'ispettore micologo la formulazione di un giudizio in relazione a uno specifico quesito richiesto, anche mediante l'acquisizione di un referto analitico a seguito di campionamento ufficiale .

Esame micologico: esame morfobotanico macroscopico di una partita di funghi in toto o di una sua frazione rappresentativa selezionata, che consente l'identificazione delle specie fungine che compongono la partita e la valutazione della loro commestibilità.

Campo di applicazione

Le attività descritte si applicano nei casi in cui, a seguito di richiesta dell'USMAF, occorre procedere alla determinazione delle specie fungine su partite sottoposte in sede di importazione a vincolo sanitario, al fine di consentire i successivi provvedimenti di competenza dell'USMAF.

Contenuto

Ricevimento della richiesta

Di norma la richiesta perviene all'Ispettorato micologico da parte dell'USMAF.

La ditta importatrice informa l'Ispettorato micologico territorialmente competente del giorno e ora di arrivo della merce al magazzino.

Esecuzione del controllo

L'ispettore micologo incaricato del controllo si reca presso il magazzino e, rese note le proprie generalità e le finalità del controllo, richiede la presenza di un rappresentante della ditta incaricata della custodia della merce in vincolo, e procede alla perizia, che si svolge secondo le seguenti fasi:

- Verifica dell'integrità dei sigilli: devono essere accertate l'integrità dei sigilli apposti al container e la corrispondenza del numero del container e del sigillo a quanto indicato nella documentazione fornita da USMAF.
- Apertura del container, acquisizione del sigillo da allegare agli atti, scarico della merce e controllo documentale della partita: dopo l'apertura del container viene verificata la corrispondenza della partita rispetto a quanto indicato nella documentazione; va in particolare verificato se la partita è composta da uno o più lotti. Su ogni lotto individuato verrà eseguito uno specifico esame micologico.
- Esecuzione dell'esame micologico.

L'esame micologico si svolge secondo diverse modalità a seconda della natura del prodotto:

In caso di prodotto fresco, l'intera partita viene sottoposta ad esame micologico direttamente presso il luogo di deposito della merce; le modalità ed esiti del controllo vengono riportati nello specifico **Verbale di perizia micologica su prodotto fresco**

Nel caso di prodotto condizionato o lavorato, l'esame micologico si svolge di norma su quantitativi limitati di prodotto selezionati in modo da essere rappresentativi dei singoli lotti che compongono la partita. A tale scopo il micologo, presa visione delle caratteristiche e delle condizioni del prodotto, valuta l'opportunità di procedere nei seguenti modi:

- A. Svolgere direttamente in sito l'esecuzione dell'esame sui singoli lotti; questa modalità si applica in linea di massima su un prodotto macroscopicamente riconoscibile.
- B. Procedere alla formazione di campione della merce per il successivo conferimento ad ARPA Bologna, Ispettorato micologico o ad altra struttura, accreditati per l'esecuzione dell'esame micologico; questa modalità si applica in linea di massima per funghi congelati a fette, in cubetti, funghi in salamoia e funghi secchi, in relazione alle caratteristiche del prodotto.

Nel caso A si procede come di seguito descritto alla selezione del quantitativo di prodotto da sottoporre ad esame micologico in loco:

- Prodotto congelato o in salamoia: per ogni lotto individuato si procede aprendo un numero di colli pari al 5% arrotondato per eccesso dei colli che compongono il lotto, con un massimo di 10, selezionati con criterio di casualità da diversi punti della massa. Da ciascun collo si prelevano 0,200 Kg di prodotto destinato alla formazione del campione di circa 2 Kg.
- Prodotto secco: per ogni lotto individuato si procede aprendo un numero di colli pari al 5% arrotondato per eccesso dei colli che compongono il lotto, con un massimo di 10, selezionati con criterio di casualità da diversi punti della massa. Da ciascun collo si prelevano 20 g di prodotto destinato alla formazione del campione di circa 200g.

Il materiale prelevato da ciascun lotto viene sempre inserito in sacchetto che riporta, oltre alle indicazioni previste in etichetta, il n. di lotto del prodotto, al fine di garantirne la corretta identificazione.

Quindi si procede all'esame micologico del materiale prelevato da ciascun lotto utilizzando un locale adeguato messo a disposizione dalla ditta che ha in custodia la merce.

L'esame micologico dovrà accertare:

- specie di appartenenza e sua corrispondenza a quanto indicato nella documentazione;
- presenza di eventuali altre specie diverse da quella indicata nella documentazione o materiale non identificabile ;
- presenza di corpi estranei o di evidenti cause di non commestibilità.

Le modalità ed esiti del controllo vengono riportati nel **Verbale di perizia micologica su prodotto condizionato**", e **"Allegato a verbale di perizia micologica su prodotto condizionato"** che verranno inoltrati all'USMAF competente a cura dell'ispettore micologo.

Nel caso B, nel quale il micologo ritenga di ricorrere al laboratorio, si procede per ciascun lotto alla formazione di campione della merce, ai sensi della L.283/62 e DPR 327/80, da sottoporre ad esame micologico previo conferimento al laboratorio, procedendo secondo modalità analoghe al precedente punto A:

- prodotto congelato o in salamoia: apertura di un numero di colli pari al 5% arrotondato per eccesso dei colli che compongono il lotto, con un massimo di 10, selezionati con criterio di casualità da diversi punti della massa; da ciascun collo

si prelevano 0,200 Kg di prodotto destinato alla formazione del campione costituito da 5 aliquote di Kg 0,400 ciascuna;

- prodotto secco: apertura di un numero di colli pari al 5% arrotondato per eccesso dei colli che compongono il lotto, con un massimo di 10, selezionati con criterio di casualità da diversi punti della massa; da ciascun collo si prelevano 50 g di prodotto destinato alla formazione del campione costituito da 5 aliquote di g. 100 ciascuna.

Vengono compilati: Verbale di perizia micologica – prodotto condizionato e verbali di campionamento.

La documentazione sopra descritta è conservata presso l'Ispettorato Micologico in attesa del rapporto di prova, che sarà trasmesso all'USMAF non appena pervenuto, assieme al verbale di perizia micologica e ai verbali di campionamento cui si riferisce.

Trattandosi di attività di controllo, deve essere compilata specifica scheda di controllo ufficiale (SCU) nelle parti pertinenti (campionamento, controlli temperatura, rintracciabilità)

Provvedimenti conseguenti

L'Ispettorato micologico procede agli eventuali successivi adempimenti disposti dall'USMAF sulla partita oggetto di perizia. Provvede inoltre all'archiviazione della documentazione predisposta verificandone, anche a campione, la corretta compilazione e garantendo la raccolta dei dati di attività a fini statistici.

Documenti di riferimento

Regolamento 882/2004 (CE)

Legge 23/8/1993 n. 352 Norme quadro in materia di raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati

DPR 14/7/1995 n. 376 Regolamento concernente la disciplina della raccolta e della commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati

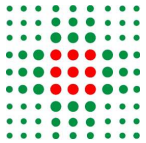
L.R. 2/4/1996 n. 6 Disciplina della raccolta e commercializzazione dei funghi epigei spontanei nel territorio regionale e successive modifiche e integrazioni (LR 15 del 11/11/11).

Nota del Ministero della Salute – Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti - Ufficio II n. 1154 del 18/1/2011

Nota del Ministero della Salute – Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti - Ufficio II n. 4400 del 17/2/2011

Nota della Regione Emilia Romagna – Servizio Veterinario e Igiene degli Alimenti n. 187970 del 2/8/11

Regolamento n. 401/2006 CE.



VERBALE DI PERIZIA MICOLOGICA SU PRODOTTO FRESCO

Verbale di perizia micologica n..... del

Eseguita a seguito di richiesta USMAF din. del

Acquisita al prot. AUSL n. del.....

Ditta importatrice.....

Collocazione della merce.....

Provenienza della merce.....

Integrità dei sigilli SI • NO •

Note.....

.....

N° colli totali della partita..... quantitativo totale della partita.....

Note.....

.....

L'esame della partita, costituita da prodotto fresco, è avvenuto in data.....

presso.....:

Dall'esame macroscopico è risultata:

L'appartenenza dei funghi alla specie commestibile dichiarata nella
documentazione (.....)* SI • NO •

La presenza di specie estranee SI • NO •

La presenza di corpi estranei SI • NO •

Il riscontro di altre cause evidenti di non commestibilità SI • NO •

* indicare la specie

Note.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Il custode della merce

L'ispettore micologo
(timbro e firma)

.....

.....

VERBALE DI PERIZIA MICOLOGICA SU PRODOTTO CONDIZIONATO

Verbale di perizia micologica n..... del

Eseguita a seguito di richiesta USMAF din. del

Acquisita al prot. AUSL n. del.....

Ditta importatrice.....

Tipologia del prodotto • congelato intero o sezionato
• in salamoia • secco • altro

Note.....

Collocazione della merce.....

Provenienza della merce.....

Integrità dei sigilli SI • NO •

Note.....

Composizione della partita, come da documentazione di accompagnamento:

N° colli totali della partita..... quantitativo totale della partita.....

Note.....

	Esame in loco	Invio al laboratorio
Lotto..... n. colli.....quantitativo del lotto.....	•	•
Lotto..... n. colli.....quantitativo del lotto.....	•	•
Lotto..... n. colli.....quantitativo del lotto.....	•	•
Lotto..... n. colli.....quantitativo del lotto.....	•	•
Lotto..... n. colli.....quantitativo del lotto.....	•	•
Lotto..... n. colli.....quantitativo del lotto.....	•	•

Si è quindi proceduto ai successivi accertamenti come di seguito descritto:

Al fine di procedere all'esame micologico di un quantitativo di funghi rappresentativo di ciascun lotto della partita, per ogni lotto individuato si procede aprendo un numero di colli pari al 5% arrotondato per eccesso dei colli che lo compongono, con un massimo di 10, selezionati con criterio di casualità da diversi punti della massa. Da ciascun collo si prelevano 200 g di prodotto per un quantitativo complessivo di circa 2 kg.

L'esito dell'esame micologico di ciascun lotto è descritto negli allegati al presente verbale.

In considerazione della natura del prodotto, si è proceduto alla formazione di campione della merce, ai sensi della L.283/62 e DPR 327/80, da sottoporre ad esame micologico previo conferimento al laboratorio

come da verbali di campionamento:

n..... del..... lotto

n..... del..... lotto

n..... del..... lotto

n..... del..... lotto

n..... del..... lotto

n..... del..... lotto

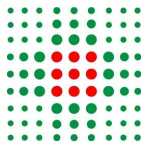
Ci si riserva pertanto di trasmettere i rapporti di prova non appena disponibili.

Il custode della merce

L'ispettore micologo
(timbro e firma)

.....

.....



Allegato a Verbale di perizia micologica su prodotto condizionato

n..... del.....

Esito dell'esame micologico

L'esame del materiale prelevato relativo al lotto

è avvenuto in data.....

Presso.....

Dall'esame macroscopico del materiale prelevato dal singolo lotto secondo le modalità descritte nel verbale è risultata:

L'appartenenza dei funghi alla specie commestibile dichiarata nella documentazione (.....)*

SI • NO •

La presenza di specie estranee

SI • NO •

La presenza di corpi estranei

SI • NO •

Il riscontro di altre cause evidenti di non commestibilità

SI • NO •

* indicare la specie

Note:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

L'ispettore micologo
(timbro e firma)

.....