



**DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO VETERINARIO E IGIENE  
DEGLI ALIMENTI 15 FEBBRAIO 2013, N. 1227**

**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**

## REGIONE EMILIA-ROMAGNA

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO VETERINARIO E IGIENE DEGLI ALIMENTI 15 FEBBRAIO 2013, N. 1227

**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**

## IL RESPONSABILE

Richiamata la L.R. n. 15/2011 "Modifica alla legge regionale 2 aprile 1996 n. 6 "Disciplina della raccolta e della commercializzazione dei funghi epigei spontanei nel territorio regionale. Applicazione della L. 352 del 23 agosto 1993";

Richiamata altresì la Deliberazione della Giunta regionale n. 2033/2012 "Modalità di riconoscimento dell' idoneità dei soggetti che effettuano la vendita di funghi freschi spontanei e dei funghi porcini secchi sfusi ai sensi dell' art. 15 della L.R. 6/96 e successive modificazioni e integrazioni", adottata, in sostituzione della deliberazione della Giunta regionale n. 1111/2006, al fine di adeguare detta disciplina al mutato quadro legislativo regionale di riferimento;

Atteso che la soprarichiamata deliberazione n. 2033/2012 demanda a successiva determinazione dirigenziale del Responsabile del Servizio Veterinario e Igiene degli Alimenti della Direzione Generale Sanità e Politiche Sociali la specificazione delle modalità tecniche di effettuazione degli esami finalizzati al riconoscimento della idoneità nonché la definizione di ulteriori indicazioni organizzative con particolare riferimento alla modalità di funzionamento degli ispettorati micologici delle Aziende USL, al fine di conseguire omogeneità operativa

su tutto il territorio regionale;

Rilevato che la circolare dell'Assessore alla Sanità n. 28 del 19 luglio 1996 "Indirizzi su vigilanza, prevenzione e controllo, in applicazione della L.R. 2 aprile 1996, n. 6 sulla disciplina della raccolta e della commercializzazione dei funghi epigei spontanei nel territorio regionale" non risulta più coerente con la normativa regionale attualmente vigente;

Ritenuto di dover procedere, in attuazione della soprarichiamata deliberazione n. 2033/2012, all'approvazione del documento "Chiarimenti e indicazioni operative inerenti modalità organizzative, vigilanza, prevenzione e controllo, in attuazione della deliberazione n. 2033/2012" - sostitutivo della sopra citata circolare assessorile n. 28/96 - al fine di garantire sul territorio regionale un' applicazione uniforme e coerente con la normativa vigente della disciplina in oggetto;

Dato atto del parere allegato

determina:

1. di definire, in attuazione della deliberazione della Giunta regionale n. 2033/2012, le modalità tecniche di effettuazione degli esami finalizzati al riconoscimento della idoneità, fornendo altresì ulteriori chiarimenti applicativi e indicazioni organizzative con particolare riferimento alla modalità di funzionamento degli ispettorati micologici delle Aziende USL, al fine di conseguire omogeneità operativa su tutto il territorio regionale come da documento allegato, parte integrante e sostanziale del presente provvedimento unitamente agli Allegati (da 1 a 7) al medesimo;

2. di pubblicare la presente determinazione e i relativi allegati nel Bollettino Ufficiale Telematico della Regione Emilia-Romagna (BURERT).

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Gabriele Squintani

**Allegato n. 1**

**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, nonchè 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.



**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:	<b>Kg</b>
<b>N°certificato</b> _____	
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	
<b>Data controllo micologico</b>	



## Allegato 2

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

### **Protocollo di accesso all'Ispettorato Micologico per il controllo dei funghi freschi destinati all'autoconsumo**

L'accesso all'Ispettorato Micologico è gratuito e consentito, negli orari e modi stabiliti, ai raccoglitori per la determinazione delle specie fungine raccolte (esame della commestibilità).

A seguito dell'esame di commestibilità viene rilasciata all'utente copia di certificato di visita debitamente sottoscritto dallo stesso.

Sede di

Orari

E' importante che i funghi sottoposti a visita siano:

- presentati in contenitori rigidi ed areati (cestini od analoghi contenitori);
- freschi, non congelati o scongelati, non essiccati, non diversamente conservati;
- interi, non recisi o tagliati, non spezzettati, non lavati, o comunque privi di parti essenziali al riconoscimento;
- sani ed in buono stato di conservazione (non parassitati, non ammuffiti, non fermentati, non fradici, non eccessivamente maturi);
- puliti da terriccio, foglie e/o altri corpi estranei;
- provenienti da aree non sospette di esposizione a fonti di inquinamento chimico o microbiologico (ad es: vicinanza a strade ad intenso traffico, stabilimenti industriali, inceneritori, frutteti e/o colture trattate con antiparassitari, parchi cittadini).

**All'esame di commestibilità deve essere sottoposto l'intero quantitativo raccolto.**



### **Avvertenze sul consumo dei funghi**

*(da affiggere nei locali degli Ispettorati, a disposizione del pubblico)*

I funghi devono essere conservati in luogo fresco ed in contenitori rigidi ed aerati. Il consumo e le operazioni di conservazione dovranno avvenire nel più breve tempo possibile con l'osservanza delle regole generali di seguito riportate e delle eventuali modalità di utilizzo impartite a seguito dell'esame micologico.

#### **Il consumo dei funghi è comunque sconsigliato nei seguenti casi:**

- 1) in cui non sia stata identificata con certezza la specie;
- 2) in grandi quantità e in pasti ravvicinati;
- 3) ai bambini, alle persone anziane ed alle donne in gravidanza o in allattamento;
- 4) alle persone con intolleranza a particolari alimenti, a farmaci o che soffrono abitualmente di disturbi a fegato, intestino, pancreas, senza il consenso del medico.
- 5) crudi o non adeguatamente cotti. La maggior parte dei funghi considerati commestibili provocano disturbi o avvelenamenti se consumati crudi o poco cotti;

#### ***In caso di insorgenza di disturbi dopo il consumo dei funghi:***

- ✓ *recarsi immediatamente all'Ospedale al primo sospetto o ai primo sintomi di malessere;*
- ✓ *tenere a disposizione eventuali avanzi del pasto o dei funghi consumati;*
- ✓ *fornire le indicazioni utili per l'identificazione delle specie fungine consumate e del loro luogo di raccolta.*

Si ricorda infine che:

non esistono metodi, ricette, oggetti, ortaggi, metalli od altro in grado di indicare la tossicità del fungo. L'unico metodo sicuro per stabilire la commestibilità è quello di classificarlo, sulla base delle sue caratteristiche, come appartenente a specie di comprovata commestibilità.



**AUSL**

**Dipartimento di Sanità Pubblica**

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

**Ispettorato Micologico**

**Certificato N.**

**Certificato di controllo funghi freschi destinati al consumo diretto  
Certificazione non valida per la vendita**

In data \_\_\_\_\_ si è presentato presso la sede di questa U.O. il/la sig. \_\_\_\_\_

Residente in \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ n.

Con una partita di funghi freschi spontanei da sottoporre a giudizio di commestibilità.

Effettuati gli accertamenti micologici, la partita è risultata così composta:

- COMMESTIBILI \_\_\_\_\_
- VELENOSI-TOSSICI \_\_\_\_\_
- NONCOMMESTIBILI \_\_\_\_\_
- ALTERATI \_\_\_\_\_

I funghi non classificati come commestibili vengono :

- restituiti al medesimo a scopo di studio
- distrutti

OSSERVAZIONI \_\_\_\_\_

L'interessato dichiara che i funghi sottoposti alla certificazione:

- costituiscono l'intera partita in suo possesso
- non costituiscono l'intera partita in suo possesso e si assume pertanto ogni responsabilità derivante dal consumo di funghi non sottoposti al controllo

L'INTERESSATO

L'ISPETTORE MICOLOGO

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Avvertenze sul consumo dei funghi**  
*(da riportare sul retro del certificato)*

I funghi devono essere conservati in luogo fresco ed in contenitori rigidi ed aerati. Il consumo e le operazioni di conservazione dovranno avvenire nel più breve tempo possibile con l'osservanza delle regole generali di seguito riportate e delle eventuali modalità di utilizzo impartite a seguito dell'esame micologico.

**Il consumo dei funghi è comunque sconsigliato nei seguenti casi:**

- 1) in cui non sia stata identificata con certezza la specie;
- 2) in grandi quantità e in pasti ravvicinati;
- 3) ai bambini, alle persone anziane ed alle donne in gravidanza o in allattamento;
- 4) alle persone con intolleranza a particolari alimenti, a farmaci o che soffrono abitualmente di disturbi a fegato, intestino, pancreas, senza il consenso del medico.
- 5) crudi o non adeguatamente cotti. **La maggior parte dei funghi considerati commestibili provocano disturbi o avvelenamenti se consumati crudi o poco cotti.**



### Allegato n. 3

#### **PROTOCOLLO DI COLLABORAZIONE CON LE STRUTTURE OSPEDALIERE PER INTERVENTO IN CASO DI SOSPETTO AVVELENAMENTO DA FUNGHI**

Nel caso di interventi per sospetto avvelenamento da funghi il Pronto Soccorso, il Servizio di Medicina d'Urgenza o il medico di base, sono invitati:

- a convocare il più rapidamente possibile l'esperto micologo reperibile.
- a far pervenire alla struttura ospedaliera, con la collaborazione dei familiari dell'intossicato, nel più breve tempo possibile, ogni elemento utile all'identificazione dei funghi consumati:
  - funghi raccolti,
  - residui di funghi utilizzati,
  - avanzi dei funghi consumati,
  - persone e nominativi di persone che possono fornire indicazioni sul raccoglitore o sul luogo di raccolta;
- a conservare eventuali frammenti di funghi emessi con vomito spontaneo o provocato e l'eventuale contenuto o residuo gastrico
- a prelevare e conservare un campione di urine, il più precocemente possibile, da utilizzare per un'eventuale ricerca di alfa-amanitina;

L'esperto micologo:

- provvede alla compilazione dell'apposita scheda informativa mediante colloquio diretto con le persone interessate al caso;
- esamina il materiale recapitato alla struttura ospedaliera e svolge ogni altra iniziativa utile al possibile riconoscimento delle specie fungine consumate;
- in caso di necessità destina con tempestività il materiale disponibile ad altre strutture per i successivi accertamenti microscopici e tossicologici;
- comunica le conclusioni al personale medico della struttura ospedaliera fornendo ogni eventuale indicazione necessaria;
- segnala, ove necessario, i fatti alle competenti autorità.



## Dipartimento di Sanità Pubblica ISPETTORATO MICOLOGICO

DATA \_\_\_\_\_

Intervento per sospetto avvelenamento da ingestione di funghi

Intervento effettuato presso: \_\_\_\_\_

in data: \_\_\_\_\_ alle ore: \_\_\_\_\_ in pronta disponibilità: \_\_\_\_\_

richiesto da: \_\_\_\_\_

a: \_\_\_\_\_ in data: \_\_\_\_\_ alle ore: \_\_\_\_\_

Nome referente Ospedaliero : \_\_\_\_\_

Tel: \_\_\_\_\_ fax: \_\_\_\_\_ e.mail: \_\_\_\_\_

L'ispettore Micologo intervenuto: \_\_\_\_\_

**INTOSSICATO:**

Cognome e nome: \_\_\_\_\_ età: \_\_\_\_\_

residenza: \_\_\_\_\_ tel. \_\_\_\_\_

**malesseri comparsi alle ore** \_\_\_\_\_ **tempo trascorso dall'ingestione** \_\_\_\_\_altri consumatori delle stesse specie di funghi  no si sintomatici asintomaticialtre persone in possesso delle stesse specie di funghi:  no si \_\_\_\_\_

recapiti per raggiungerli: \_\_\_\_\_

**NATURA DEI FUNGHI INGERITI :** freschi  congelati  secchi  condizionati: \_\_\_\_\_ altro: \_\_\_\_\_ acquistati c/o: \_\_\_\_\_ consumati c/o: \_\_\_\_\_ raccolti da: \_\_\_\_\_ in località \_\_\_\_\_

conosciuti come \_\_\_\_\_ habitat \_\_\_\_\_

stadio evolutivo dei funghi raccolti: \_\_\_\_\_

conservazione durante la raccolta: \_\_\_\_\_

conservazione post raccolta: \_\_\_\_\_

**PREPARAZIONE E CONSUMO:**Pretrattamenti:  no si **prebollitura** (scarto dell'acqua di cottura  SI  NO) **asportazione del gambo** **asportazione della cuticola** **altro** \_\_\_\_\_tipo di cottura:  **prolungata** **breve** (piastra graticola, ecc) **crudi**

preparato/piatto alimentare: \_\_\_\_\_

consumati il \_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_ quantità \_\_\_\_\_

altri alimenti consumati oltre ai funghi: \_\_\_\_\_

è la prima volta che consuma funghi:  no  siha consumato altri funghi in pasti precedenti?  no  si quando? \_\_\_\_\_presenza di altri funghi freschi e/o condizionati, resti di pulitura o resti di cottura?  no  si

Le informazioni di cui sopra vengono rilasciate da: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**SINTOMATOLOGIA:** (Da compilare in collaborazione con il medico referente ospedaliero)

Accettazione Pronto Soccorso in data \_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_

**Sintomi NEURO-PSICHICI**

<input type="checkbox"/> cefalea	<input type="checkbox"/> spasmi muscolari	<input type="checkbox"/> non coordinazione motoria	<input type="checkbox"/> disorientamento	<input type="checkbox"/> sopore	<input type="checkbox"/> turbe comportamentali
----------------------------------	---	--	--	---------------------------------	--

**Sintomi TUBO DIGERENTE**

<input type="checkbox"/> nausea	<input type="checkbox"/> vomito <input type="checkbox"/> meno di 2 o 3 volte <input type="checkbox"/> più di 6 volte <input type="checkbox"/> NO vomito	<input type="checkbox"/> diarrea	<input type="checkbox"/> dolori
---------------------------------	---	----------------------------------	---------------------------------

**Sintomi CUTE e MUCOSE**

<input type="checkbox"/> sudore	<input type="checkbox"/> salivazione	<input type="checkbox"/> lacrimazione	<input type="checkbox"/> orticaria	<input type="checkbox"/> prurito	<input type="checkbox"/> ittero
<input type="checkbox"/> aumentato <input type="checkbox"/> diminuito	<input type="checkbox"/> aumentata <input type="checkbox"/> diminuita	<input type="checkbox"/> aumentata <input type="checkbox"/> diminuita			

**Sintomi APPARATO URINARIO**

<input type="checkbox"/> stimolo alla minzione	<input type="checkbox"/> ritenzione urinaria	<input type="checkbox"/> lombalgia
--	--	------------------------------------

**CAMPIONI ACQUISITI PER ACCERTAMENTI:** residuo funghi freschi     residuo funghi cotti     residuo funghi secchi     residuo di pulitura vomito                       urine \_\_\_\_\_     altro \_\_\_\_\_

Note: \_\_\_\_\_

**a) ANALISI MACROSCOPIA e/o MACRO-CHIMICA**

Indagini effettuate su campione di: \_\_\_\_\_

---



---



---



---



---



---



---

 si sono effettuate indagini microscopiche:    **b)** si ritiene necessario richiedere ulteriori verifiche e accertamenti analitici esterni:    **c)** si ritiene conclusa l'indagine micologica:    **d)**

**b) MICROSCOPIA:****SPORE:**

- amiloidi       non amiloidi       ortocromatiche       destrinoidi  
 cianofile       metacromatiche       altro \_\_\_\_\_

**FORMA:**

- globosa       cilindrica       poligonale       faseoliforme/ricurva  
 ovoidale       fusiforme       gibbosa       altro \_\_\_\_\_

**MISURE e OSSERVAZIONI:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**c) RICHIESTA DI ULTERIORI ACCERTAMENTI INOLTRATA A:**

\_\_\_\_\_

**CAMPIONE** inviato da: \_\_\_\_\_

in data \_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_ destinato a \_\_\_\_\_

**RIFERIMENTI PER RISPOSTA IN URGENZA:** Dott \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ tel \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_ e.mail \_\_\_\_\_

**MATERIALE INVIATO PER L'ANALISI:**

- residuo funghi freschi       residui funghi cotti       residuo funghi secchi       vomito  
 aspirato gastrico       altro \_\_\_\_\_

**d) CONCLUSIONE DELL'INDAGINE:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ data: \_\_\_\_\_ ore: \_\_\_\_\_

**L'Ispettore Micologo:** \_\_\_\_\_

## Foglio integrativo, nel caso di più persone coinvolte

**INTOSSICATO:**

Cognome e nome: \_\_\_\_\_ età: \_\_\_\_\_

residenza: \_\_\_\_\_ tel. \_\_\_\_\_

**malesseri comparsi alle ore** \_\_\_\_\_ **tempo trascorso dall'ingestione** \_\_\_\_\_altri consumatori delle stesse specie di funghi  no si sintomatici asintomaticialtre persone in possesso delle stesse specie di funghi:  no si

recapiti per raggiungerli: \_\_\_\_\_

**INTOSSICATO:**

Cognome e nome: \_\_\_\_\_ età: \_\_\_\_\_

residenza: \_\_\_\_\_ tel. \_\_\_\_\_

**malesseri comparsi alle ore** \_\_\_\_\_ **tempo trascorso dall'ingestione** \_\_\_\_\_altri consumatori delle stesse specie di funghi  no si sintomatici asintomaticialtre persone in possesso delle stesse specie di funghi:  no si

recapiti per raggiungerli: \_\_\_\_\_

**INTOSSICATO:**

Cognome e nome: \_\_\_\_\_ età: \_\_\_\_\_

residenza: \_\_\_\_\_ tel. \_\_\_\_\_

**malesseri comparsi alle ore** \_\_\_\_\_ **tempo trascorso dall'ingestione** \_\_\_\_\_altri consumatori delle stesse specie di funghi  no si sintomatici asintomaticialtre persone in possesso delle stesse specie di funghi:  no si

recapiti per raggiungerli: \_\_\_\_\_

**INTOSSICATO:**

Cognome e nome: \_\_\_\_\_ età: \_\_\_\_\_

residenza: \_\_\_\_\_ tel. \_\_\_\_\_

**malesseri comparsi alle ore** \_\_\_\_\_ **tempo trascorso dall'ingestione** \_\_\_\_\_altri consumatori delle stesse specie di funghi  no si sintomatici asintomaticialtre persone in possesso delle stesse specie di funghi:  no si

recapiti per raggiungerli: \_\_\_\_\_

**Allegato 5****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 di .....n. .... 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)

.....

.....



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 .....

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)

.....



A\_USL \_\_\_\_\_ ANNO \_\_\_\_\_

**CERTIFICAZIONI DI COMMESTIBILITÀ RILASCIATE**

Autoconsumo	Commercio e/o somministrazione	
N. certificazioni	N. certificazioni	Kg. visitati

**1 - INTOSSICAZIONI DA FUNGHI: INTERVENTI EFFETTUATI** (descrizione di ciascun singolo intervento)

	In orario d'ufficio	In reperibilità	Luogo di consumo			N. di persone che hanno consumato i funghi	N. di persone sintomatiche	N. di persone ricoverate	N. di decessi
			Casa	Ristorante	Altro (specificare)				
1°									
2°									
3°									
4°									
5°									
6°									
7°									
8°									
9°									
10°									
Totale									

A-USL \_\_\_\_\_ ANNO \_\_\_\_\_

**2 - INTOSSICAZIONI DA FUNGHI: SINTOMATOLOGIA E SPECIE FUNGINE RESPONSABILI** (con riferimento puntuale agli interventi elencati al punto 1)

	Incubazione media (ore)	Sindrome manifestata (o sintomi accusati ed evoluzione della malattia)	Specie fungina ritenuta responsabile al termine delle indagini	indagine microscopica	Note
1°					
2°					
3°					
4°					
5°					
6°					
7°					
8°					
9°					
10°					

MICO \_\_\_\_\_

A-USL \_\_\_\_\_ ANNO \_\_\_\_\_

## ATTIVITÀ DI FORMAZIONE E INFORMAZIONE RIVOLTA AGLI UTENTI

## Corsi

Descrizione del corso	Tipologia di destinatari	N. partecipanti	N. ore teoria	N. ore pratica	Esame finale

## Mostre

Titolo e descrizione della mostra	Tipologia di destinatari	Note

## Altre iniziative

Descrizione dell'iniziativa	Tipologia di destinatari	Note

A-USL \_\_\_\_\_ ANNO \_\_\_\_\_

Ambito del Controllo Ufficiale	n° strutture esistenti	n° strutture controllate	n° controlli con non conformità	n° certificazioni rilasciate	campioni				sanzioni n°
					N° campioni effettuati	matrice	tipo di ricerca	n° campioni irregolari	
<b>PRODUZIONE PRIMARIA</b>									
Aziende di produzione funghi coltivati									
<b>TRASFORMAZIONE, LAVORAZIONE, CONFEZIONAMENTO</b>									
Funghi spontanei									
Funghi di coltivazione									
<b>COMMERCIO</b>									
Commercio al minuto con vendita di funghi spontanei freschi e/o secchi sfusi									
Supermercati con vendita di funghi spontanei freschi e/o secchi sfusi									
Deposito / Ingrosso di funghi spontanei freschi e/o secchi sfusi e/o di coltivazione									
<b>SOMMINISTRAZIONE</b>									
Ristoranti / Trattorie e similari									
<b>ALTRO</b>									
Controlli in ambiente/pianti di monitoraggio									

## Allegato 7

### Elenco delle 74 domande suddivise nei 5 argomenti principali

- 1 caratteri distintivi generali;
- 2 modalità di conservazione, e accorgimenti per il consumo;
- 3 velenosità e rischi comportamentali;
- 4 funghi secchi;
- 5 normativa;

#### 1 - CARATTERI DISTINTIVI GENERALI

1.1) In senso generale, quali sono i caratteri più importanti per determinare esattamente un fungo ?

- A La forma, il colore e le squame del cappello.
- B La forma, il colore e la struttura della parte fertile (imenio).
- C Le dimensioni del gambo.

1.2) Nel caso di un fungo con volva alla base del gambo, quale carattere occorre osservare ?

- A Il colore delle lamelle.
- B La forma del gambo.
- C L'habitat di crescita.

1.3) Nel caso di un fungo con volva alla base del gambo, quale carattere occorre osservare ?

- A La stagione di crescita.
- B Il colore delle lamelle.
- C Il colore del cappello.

**1.4) Trattandosi di un fungo con imenio formato da tubuli e pori, cos'è importante che non ci sia ?**

- A** Il reticolo sul gambo.
- B** L'anello sul gambo.
- C** I pori di colore rosso.

**1.5) Trattandosi di un fungo con imenio formato da tubuli e pori, cos'è importante che non ci sia ?**

- A** I pori e i tubuli tendenti al colore rosa.
- B** La crescita in stagione molto precoce.
- C** Un gambo molto lungo.

**1.6) Nel caso di funghi lamellati e sprovvisti di anello e volva, qual' è il carattere più importante fra quelli elencati ?**

- A** Il colore delle spore.
- B** L'habitat di crescita.
- C** Il colore del gambo.

**1.7) Nel caso di funghi lamellati e sprovvisti di anello e volva, qual' è fra quelli elencati il carattere più importante da osservare ?**

- A** Le dimensioni del cappello e del gambo.
- B** Il colore del cappello.
- C** Il colore e la forma delle lamelle.

**1.8) Trattandosi di funghi con imenio formato da tubuli e pori, quale carattere può far nascere qualche dubbio ?**

- A** La stagione di crescita.
- B** Le dimensioni.
- C** Il macchiarsi della superficie al tocco.

**1.9) Trattandosi di funghi con imenio formato da tubuli e pori, quale carattere può far nascere qualche dubbio ?**

- A** Il sapore amaro della carne.
- B** La vischiosità del cappello.
- C** La forma del gambo.

**1.10) Per la certezza della determinazione esatta della specie, cos'è più importante ?**

- A** Conoscere esattamente il luogo di raccolta.
- B** Che i funghi siano perfettamente interi in ogni parte.
- C** Sapere da chi sono stati raccolti.

**1.11) Il Boletus edulis quando è giovane può essere racchiuso in un uovo ?**

- A** No.
- B** Sì.
- C** Solo in parte.

**1.12) I funghi tagliati alla base del gambo sono più sicuri ?**

- A** Si, perché in parte sono già puliti.
- B** No, perché potrebbe così mancare un elemento importante per la loro determinazione.
- C** Si, perché si conservano meglio.

**1.13) Qual è la caratteristica macroscopica principale che divide le Amanita dalle Lepiota?**

- A** Il colore delle lamelle.
- B** La presenza o l'assenza della volva alla base del gambo.
- C** La presenza o l'assenza di anello.

**1.14) Le Morchelle sono funghi che crescono in ogni stagione ?**

- A** Si.
- B** No, solo in primavera.
- C** No, solo in autunno.

**1.15) Esistono Morchelle che non presentano cavità ben delineate ?**

- A** No.
- B** Si, nel cappello.
- C** Si.

**1.16) L'odore di acido fenico (inchiostro), è un carattere presente nei funghi ?**

- A** Si, nei prataioli tossici del gruppo xanthoderma.
- B** No.
- C** Si, negli esemplari molto maturi.

**1.17) L'Amanita muscaria è facilmente riconoscibile per i seguenti caratteri :**

- A** Striatura al margine del cappello.
- B** Volva libera e colore rosso-arancio del cappello.
- C** Lamelle, gambo e anello di colore bianco, volva dissociata in perle e colore rosso-arancio del cappello.

**1.18) Tutte le Amanita velenose hanno odore e/o sapore sgradevole.**

- A** Si.
- B** No.
- C** Solo quelle di colore bruno.

**1.19) La carne del Boletus edulis e del Boletus aereus è di colore giallo ?**

- A** No.
- B** E' bianca con debole viraggio all'azzurro.
- C** Si.

**1.20) I funghi "Porcini" quali specie comprendono ?**

- A** Boletus edulis, Boletus aereus, Boletus badius, Boletus pinicola.
- B** Boletus edulis, Boletus aereus, Boletus castaneus, Boletus pinicola.
- C** Boletus edulis, Boletus aereus, Boletus reticulatus (aestivalis), Boletus pinicola (pinophilus).

**1.21) Il Boletus edulis presenta un gambo decorato da un reticolo ?**

- A** No, solo da punteggiature in rilievo.
- B** Si.
- C** No, esso è completamente liscio.

**1.22) Quali sono i caratteri determinanti per riconoscere l'Amanita Phalloides ?**

- A** Il colore verde del cappello e l'odore sgradevole.
- B** La sola presenza dell'anello sul gambo.
- C** La presenza contemporanea di volva e anello.

**1.23) Tutti i funghi con anello sono commestibili ?**

- A** Si.
- B** Solo i prataioli.
- C** No.

**1.24) I funghi rosicchiati da animali sono tutti commestibili ?**

- A** Si.
- B** No.
- C** Solo quelli rosicchiati dalle lumache.

**1.25) L'Agaricus bisporus e l'Agaricus campestris, hanno le lamelle bianche ?**

- A** Si.
- B** Solo quando sono giovani.
- C** No.

**1.26) Che cosa si intende per cappello e gambo eterogenei ?**

- A** Cappello e gambo facilmente separabili.
- B** Gambo attaccato lateralmente al cappello.
- C** Cappello e gambo non separabili.

**1.27) Il Cantharellus cibarius nella parte inferiore del cappello, presenta delle lamelle ?**

- A** No, solo pori.
- B** Si.
- C** No, solo ripiegature della carne.

**1.28) I Prataioli (Agaricus o Psalliota) sono tutti commestibili ?**

- A** Si, se sono molto freschi.
- B** No.
- C** Si, se consumati ben cotti.

**2 - MODALITA' DI CONSERVAZIONE E ACCORGIMENTI PER IL CONSUMO****2.29) Per la corretta conservazione delle scorte e/ o dei residui di una partita di funghi, che cosa occorre fare ?**

- A** Conservare i funghi a temperatura ambiente in luogo ben asciutto e ventilato.
- B** Conservare i funghi in luogo buio e asciutto.
- C** Conservare i funghi in cella frigorifera.

**2.30) Per evitare una infestazione da larve, come occorre conservare i funghi destinati alla vendita da freschi ?**

- A** Esporli periodicamente al sole in contenitori trasparenti.
- B** Mantenerli ad adeguata temperatura in frigorifero.
- C** Mantenerli costantemente umidi.

**2.31) Per evitare un appassimento dei funghi con relativa perdita di peso, come occorre comportarsi ?**

- A** Mantenere l'umidità costante, spruzzandoli con acqua fresca.
- B** Evitare l'esposizione all'aria per periodi prolungati.
- C** Immergerli in acqua fresca ogni 6-8 ore.

**2.32) Cosa comporta la presenza diffusa di larve all'interno del fungo fresco ?**

- A** Nessun tipo di problema.
- B** Perdita di peso utile della partita.
- C** Pregiudica la commestibilità degli esemplari infestati.

**2.33) Qualora si notino, all'interno di una partita di funghi freschi, alcuni esemplari che presentano segni di larvatura, cos'è opportuno fare ?**

- A** Cercare di venderli per primi, in modo da non pregiudicare il resto della partita
- B** Immergerli in acqua e sale per eliminare i parassiti.
- C** Togliarli dal commercio.

**2.34) Quale tipo di preparazione viene considerata insufficiente e pericolosa per alcune specie particolari ?**

- A** Alla griglia.
- B** Ebollizione a pentola chiusa.
- C** La trifolatura.

**2.35) Per quelle specie che necessitano di cottura prolungata e perfetta, quale consiglieresti ?**

- A** Alla griglia.
- B** Sbollentatura prima di procedere alla cottura preferita.
- C** La frittura.

**2.36) Quale tipo di preparazione, fra le sotto elencate, non è consigliabile nel caso di specie per le quali è prescritta una cottura perfetta ?**

- A** Sbollentatura prima di procedere alla cottura preferita.
- B** Risotto.
- C** Funghi alla griglia.

**2.37) Perché per la maggior parte dei funghi è necessario scartare il gambo o almeno gran parte di esso ?**

- A** Perché contiene la percentuale più alta di sostanze tossiche.
- B** Perché essendo duro e fibroso è molto meno digeribile.
- C** Perché è sempre imbrattato di residui del substrato di crescita

**2.38) Perché nel caso di conservazione di funghi sott'olio è necessaria la presenza dell'aceto ?**

- A** Perché in ambiente acido si sfavorisce lo sviluppo della tossina botulinica.
- B** Perché si neutralizzano eventuali sostanze velenose.
- C** Perché è un ottimo conservate.

**2.39) Tutti i funghi si possono consumare se ben cotti.**

- A** No.
- B** Solo se prebolliti.
- C** Si.

**2.40) Al fine di prolungarne la conservazione, è opportuno inumidire i funghi come gli altri prodotti ortofrutticoli ?**

- A** Si.
- B** No, in quanto l'assorbimento dell'acqua provoca una precoce alterazione.
- C** Si, solo durante il giorno.

**2.41) Tutti i funghi commestibili, si possono consumare crudi ?**

- A** Solo se in perfetto stato di conservazione.
- B** Solo i Porcini.
- C** Per evitare rischi è bene consumare solo funghi ben cotti.

**2.42) Per essere sicuri della commestibilità dei funghi è bene aggiungere l'aglio al momento della cottura ?**

- A** Si, sempre.
- B** Solo per i funghi che crescono in campagna.
- C** No, l'aglio è solo un ingrediente per dare sapore ai funghi.

**2.43) Se in una cassetta di funghi commestibili, si rinviene una specie velenosa mortale, quale è il comportamento più corretto da tenere ?**

- A** Togliere la specie mortale, utilizzando gli altri.
- B** Togliere la specie mortale e consigliare una cottura prolungata per i restanti.
- C** Distruggere tutti i funghi contenuti nella cassetta.

**2.44) L'Agaricus bisporus raccolto in un frutteto, può produrre intossicazioni ?**

- A** No, perché si tratta di una specie commestibile.
- B** Sì, se cresciuto a contatto con materiale ferroso.
- C** Sì, se è venuto in contatto con antiparassitari.

**2.45) Un commerciante di funghi freschi spontanei, può essiccare le rimanenze dei funghi invenduti ?**

- A** Sì, se sono Porcini.
- B** Sì, se si dispone di adeguate ed idonee attrezzature.
- C** No

### **3 - VELENOSITA': RISCHI E COMPORAMENTI**

**3.46) I funghi possono essere:**

- A** Tutti commestibili, purché vengano ben cotti.
- B** Sempre velenosi se poco cotti.
- C** Alcuni commestibili ed alcuni velenosi.

**3.47) La cottura elimina le sostanze dannose presenti nei funghi ?**

- A** Mai.
- B** Qualche volta.
- C** Sempre.

**3.48) I funghi più pericolosi per la salute appartengono al seguente genere :**

- A** Amanita.
- B** Agaricus.
- C** Boletus.

**3.49) I funghi tossici si identificano con :**

- A** La prova dell'aglio.
- B** La prova dell'argento.
- C** La conoscenza dei caratteri botanici.

**3.50) I funghi commestibili invecchiati o in cattivo stato di conservazione, possono causare disturbi per il consumatore ?**

- A** Sì.
- B** No.
- C** Solo se mangiati crudi.

**3.51) I funghi sono un alimento facilmente digeribile ?**

- A** Si.
- B** Solo se crudi.
- C** No.

**3.52) Per evitare rischi, i funghi commestibili come devono essere consumati ?**

- A** Solo crudi.
- B** Poco cotti.
- C** Ben cotti.

**3.53) Le sostanze tossiche proprie dei funghi, da dove provengono ?**

- A** Dal substrato di crescita.
- B** Dall'inquinamento atmosferico.
- C** Fanno parte della composizione del fungo.

**3.54) Esistono funghi che non possono essere consumati unitamente a bevande alcoliche ?**

- A** Si.
- B** No.
- C** Solo se crudi.

**3.55) I funghi possono essere inquinati da sostanze tossiche presenti nel terreno ?**

- A** Si.
- B** No.
- C** Solo in caso di abbondanti piogge.

**3.56) In caso di malesseri a seguito del consumo di funghi, a chi è opportuno rivolgersi ?**

- A** A persone molto esperte.
- B** Al Pronto Soccorso.
- C** Ai Carabinieri.

#### **4 - FUNGHI SECCHI**

**4.57) Possono essere commercializzati funghi secchi con residui terrosi ?**

- A** No.
- B** Si.
- C** Si, a condizione che tali residui non superino il 2 % M.M.

**4.58) Confezioni di funghi secchi con il 50% di funghi anneriti, possono essere commercializzate ?**

- A** Si, sempre.
- B** Si, ma solo per le specie del gruppo Boletus edulis
- C** No, non è mai consentito.

**4.59) Tutti i funghi secchi possono essere venduti sfusi al dettaglio ?**

- A** No, solo in confezioni.
- B** Si, se sono di prima scelta.
- C** Si, se sono specie coltivate.

**4.60) Sulle confezioni di funghi secchi, è obbligatorio indicare la denominazione scientifica della specie contenuta ?**

- A** No.
- B** Solo la denominazione in lingua italiana.
- C** Si.

**4.61) Il limite di conservabilità dei funghi secchi confezionati, può essere di due anni ?**

- A** Si, purché conservati in luogo asciutto.
- B** Solo se di qualità extra.
- C** E' stabilito dalla data obbligatoriamente riportata in etichetta.

**4.62) Le confezioni dei "funghi porcini secchi", possono contenere anche specie di Boletus badius e Boletus granulatus ?**

- A** Si.
- B** Si, solo se di prima scelta.
- C** No.

**4.63) Al momento della vendita, i “funghi secchi” ed i “funghi porcini secchi” devono essere certificati dall’Azienda USL.**

- A** Si.
- B** Si, se confezionati in proprio.
- C** No, la responsabilità è del Micologo dell’Azienda produttrice.

**4.64) La presenza di muffe sui funghi secchi, può pregiudicarne la commestibilità ?**

- A** No, perché è sufficiente lavarli bene
- B** No, perché è sufficiente cucinarli a lungo
- C** Si, in quanto è sintomo di cattiva conservazione.

## **5 - NORMATIVA**

**5.65) Per vendere l’Armillariella mellea ( famigliola o chiodino), occorre presentare segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) ai sensi della l.r. 6/96 e successive modifiche?**

- A** Si.
- B** No, mai.
- C** No, perché è una specie molto comune.

**5.66) Possono essere commercializzati funghi spontanei senza certificazione di commestibilità ?**

- A** No.
- B** Si, se si tratta di Boletus edulis.
- C** Si, se sono le stesse specie certificate il giorno prima.

**5.67) Ai fini della vendita, possono essere sostituiti i contenitori dei funghi certificati ?**

- A** Si, per motivi estetici.
- B** No, mai.
- C** Si, se deteriorati.

**5.68) Per esercitare la vendita al dettaglio di funghi freschi spontanei in confezioni non manomissibili, cosa occorre ?**

- A** Occorre presentare segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) ai sensi della l.r. 6/96 e successive modificazioni
- B** Occorre richiedere l'autorizzazione sanitaria
- C** Occorre richiedere l'autorizzazione alla regione

**5.69) E' consentita la vendita ambulante in forma itinerante dei funghi freschi spontanei ?**

- A** Si.
- B** Si, ma solo per i porcini.
- C** No.

**5.70) La responsabilità della vendita al dettaglio di funghi freschi spontanei non certificati dal Micologo su chi ricade ?**

- A** Sul legale rappresentante dell'attività commerciale.
- B** Sull'Ispettorato Micologico dell'Azienda USL competente.
- C** Sul legale rappresentante dell'attività commerciale e sul preposto alla vendita in possesso della prescritta Idoneità Sanitaria.

**5.71) I funghi porcini secchi, possono essere venduti sfusi ?**

- A** No, solo in confezioni.
- B** Si, se sono di prima scelta.
- C** Si, se l'esercente ha inoltrato la segnalazione certificata di inizio attività (SCIA)

**5.72) Per esercitare l'attività di confezionamento di funghi spontanei secchi, cosa occorre ?**

- A** L'assistenza di un Micologo, sotto il cui controllo vengono identificate le specie fungine.
- B** L'idoneità sanitaria del Dipartimento di Sanità Pubblica al riconoscimento delle specie fungine commercializzate
- C** L'autorizzazione Regionale

**5.73) Per esercitare l'attività di lavorazione dei funghi spontanei conservati, cosa occorre ?**

- A** L'autorizzazione regionale.
- B** Essere in possesso dell'attestato di idoneità al riconoscimento delle specie fungine commercializzate
- C** L'assistenza di un Micologo, sotto il cui controllo vengono identificate le specie fungine.

**5.74) La menzione qualificativa dei porcini secchi "extra" corrisponde tra l'altro, a quale dei seguenti requisiti :**

- A** Fette e/o sezioni di cappello e/o di gambo in quantità non inferiore al 60% del prodotto finito all'atto del confezionamento
- B** Presenza di briciole non più del 15% massa / massa.
- C** Tramiti di larve non più del 15% massa / massa.

## ELENCO RISPOSTE ESATTE

1.1)	Risposta B	1.27)	Risposta C	3.51	Risposta C
1.2)	Risposta A	1.28)	Risposta B	3.52	Risposta C
1.3)	Risposta B			3.53	Risposta C
1.4)	Risposta C	2.29	Risposta C	3.54	Risposta A
1.5)	Risposta A	2.30	Risposta B	3.55	Risposta A
1.6)	Risposta A	2.31	Risposta B	3.56	Risposta B
1.7)	Risposta C	2.32	Risposta C		
1.8)	Risposta C	2.33	Risposta C	4.57	Risposta C
1.9)	Risposta A	2.34	Risposta A	4.58	Risposta C
1.10)	Risposta B	2.35	Risposta B	4.59	Risposta A
1.11)	Risposta A	2.36	Risposta C	4.60	Risposta C
1.12)	Risposta B	2.37	Risposta B	4.61	Risposta C
1.13)	Risposta B	2.38	Risposta A	4.62	Risposta C
1.14)	Risposta B	2.39	Risposta A	4.63	Risposta C
1.15)	Risposta A	2.40	Risposta B	4.64	Risposta C
1.16)	Risposta A	2.41	Risposta C		
1.17)	Risposta C	2.42	Risposta C	5.65	Risposta A
1.18)	Risposta B	2.43	Risposta C	5.66	Risposta A
1.19)	Risposta A	2.44	Risposta C	5.67	Risposta B
1.20)	Risposta C	2.45	Risposta C	5.68	Risposta A
1.21)	Risposta B			5.69	Risposta C
1.22)	Risposta C	3.46	Risposta C	5.70	Risposta C
1.23)	Risposta C	3.47	Risposta B	5.71	Risposta C
1.24)	Risposta B	3.48	Risposta A	5.72	Risposta A
1.25)	Risposta C	3.49	Risposta C	5.73	Risposta C
1.26)	Risposta A	3.50	Risposta A	5.74	Risposta A

**COMUNICATO REDAZIONALE**

Si comunica che con Legge regionale 6 luglio 2009, n. 7 (pubblicata nel BUR n. 117 del 7 luglio 2009) il Bollettino Ufficiale della Regione Emilia-Romagna, dal 1 gennaio 2010, è redatto esclusivamente in forma digitale e consultabile on line. La Regione Emilia-Romagna garantisce l'accesso libero e gratuito a tutti i cittadini interessati tramite il proprio sito **<http://bur.regione.emilia-romagna.it>**

La consultazione gratuita del BURERT dal 1 gennaio 2010 è garantita anche presso gli Uffici Relazioni con il Pubblico e le Biblioteche della Regione e degli Enti Locali.

Presso i Comuni della Regione è inoltre disponibile in visione gratuita almeno una copia stampata dell'ultimo numero. È sempre possibile richiedere alla Redazione del BURERT l'invio a mezzo posta di una copia della pubblicazione dietro apposito pagamento in contrassegno.