



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

Reg. delib. n. 602

Prot. n.

VERBALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA PROVINCIALE

OGGETTO:

Direttive per l'attuazione della legge 23 agosto 1993, n. 352 e del D.P.R. 14 luglio 1995, n. 376 concernenti norme quadro in materia di raccolta e commercializzazione di funghi epigei freschi e conservati. Modificazione della deliberazione della Giunta provinciale n. 848 del 20 maggio 2016.

Il giorno **13 Aprile 2017** ad ore **09:35** nella sala delle Sedute
in seguito a convocazione disposta con avviso agli assessori, si è riunita

LA GIUNTA PROVINCIALE

sotto la presidenza del

PRESIDENTE

UGO ROSSI

Presenti:

VICEPRESIDENTE
ASSESSORE

ALESSANDRO OLIVI
CARLO DALDOSS
MICHELE DALLAPICCOLA
SARA FERRARI
MAURO GILMOZZI
TIZIANO MELLARINI
LUCA ZENI

Assiste:

IL DIRIGENTE

ENRICO MENAPACE

Il Presidente, constatato il numero legale degli intervenuti, dichiara aperta la seduta

Il relatore comunica che:

la Legge 23 agosto 1993, n. 352, modificata dal Decreto del Presidente della Repubblica 14 luglio 1995 n. 376, rappresenta la norma nazionale di riferimento per la raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati.

Lo stesso DPR n. 376/1995 *“Regolamento concernente la disciplina della raccolta e della commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati”* individua le disposizioni per l'immissione in commercio dei funghi epigei spontanei, prevedendo condizioni diverse in ragione dello stato del prodotto (funghi freschi, secchi e altrimenti conservati).

Il Decreto del Ministro della Sanità 29 novembre 1996, n. 686 definisce i criteri e le modalità per il rilascio dell'attestato di micologo.

La Provincia autonoma di Trento con deliberazione della Giunta provinciale n. 3701 del 18 aprile 1997 ha definito le modalità per il rilascio dell'attestato di micologo e ha attivato il relativo registro.

Le linee guida concernenti l'organizzazione del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) nell'ambito del Dipartimento di Prevenzione delle ASL, emanate con Decreto ministeriale 16 ottobre 1998, prevedono che, all'interno dell'area funzionale di igiene degli alimenti e delle bevande, sia organizzato, in linea con le normative specifiche sulla raccolta e commercializzazione dei funghi epigei spontanei, un Ispettorato micologico.

L'art. 3 del D.P.R. n. 376/1995 consente la vendita al dettaglio dei funghi freschi epigei spontanei previa certificazione di avvenuto controllo da parte dell'ASL mediante l'Ispettorato micologico, secondo le modalità previste dall'Autorità regionale.

Tenuto conto che:

- il Ministero della Salute con D.M. 26 novembre 2003 ha istituito il registro nazionale dei micologi;
- il Centro di Controllo Micologico (di seguito CCM) dell'Azienda Provinciale per i servizi sanitari, non essendo dotato di personale proprio, si avvale della collaborazione di personale dipendente con la qualifica di micologo operante in diverse strutture dell'Azienda stessa, che non può garantire l'attività di certificazione in tempi e con modalità compatibili con le esigenze degli operatori del settore alimentare.

Preso atto:

- dell'impossibilità da parte del CCM, così come al momento organizzato, di assicurare in maniera continuativa e in tempi rapidi la certificazione dei funghi di cui all'art.3 del D.P.R. n. 376/1995;
- della necessità di garantire il perseguimento degli obiettivi di tutela dei consumatori previsti dalla normativa comunitaria.

Ritenuto che:

- l'Azienda provinciale per i servizi sanitari, per l'attività di certificazione dei funghi di cui all'art. 3 del D.P.R. n. 376/1995, possa anche affidare incarichi libero professionali a singoli esperti micologi o rilasciare nulla osta al responsabile dell'impresa alimentare per avvalersi di un micologo iscritto nel registro nazionale di cui al D.M. 26 novembre 2003;
- le attività di consulenza nei confronti di privati per esami di commestibilità dei funghi raccolti per uso proprio nonché gli interventi educativi e informativi rivolti alla popolazione possano essere svolti anche dai comuni e/o dalle associazioni micologiche.

Considerato che:

- l'Azienda Provinciale per i servizi sanitari svolge comunque un'attività di controllo e verifica sull'attività di certificazione dei funghi freschi epigei spontanei che non viene condotta direttamente. Deve infatti registrare i nulla osta rilasciati, unitamente agli estremi identificativi delle imprese alimentari e dei micologi individuati dal nulla osta, e può in qualsiasi momento disporre verifiche al fine di accertare la regolarità delle certificazioni rilasciate;
- la procedura per il rilascio del nulla osta è definita dall'Azienda provinciale per i servizi sanitari che predispone anche la relativa modulistica.

Tenuto conto altresì che:

- l'obiettivo fondamentale della normativa comunitaria in materia di sicurezza alimentare è garantire un livello elevato di tutela della salute umana e degli interessi dei consumatori;
- ai sensi della normativa comunitaria, la responsabilità degli alimenti prodotti e commercializzati ricade esclusivamente sull'operatore del settore alimentare;
- l'attività di certificazione dei funghi prevede la valutazione di commestibilità o meno dei funghi oggetto del controllo;
- è interesse dell'operatore del settore alimentare la sola commercializzazione di funghi commestibili.

Rilevata l'importanza di garantire la vendita dei funghi freschi epigei spontanei nei mercati autorizzati dai Comuni convenzionati con l'APSS secondo modalità tradizionalmente consolidate, pur assicurando un'elevata tutela della salute pubblica.

Ravvisata, altresì, la necessità di semplificare la procedura per il rilascio del nulla osta alle imprese alimentari definita nell'ambito delle "Direttive per l'attuazione della legge 23 agosto 1993, n. 352 e del D.P.R. 14 luglio 1995, n. 376 concernenti norme quadro in materia di raccolta e commercializzazione di funghi epigei freschi e conservati" di cui alla deliberazione della Giunta provinciale n. 848 del 20 maggio 2016, si propone pertanto di sostituire le sopraccitate direttive con quelle allegate alla presente proposta di deliberazione.

Tutto ciò premesso,

LA GIUNTA PROVINCIALE

- su proposta dell'Assessore alla salute e politiche sociali;
- udita la relazione;
- visti gli atti e le motivazioni citate in premessa;
- visto il regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- visto il regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- visto il regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- visto l'articolo 55 della legge provinciale 29 dicembre 2005 n. 20 "Disposizioni per la formazione del bilancio annuale 2006 e pluriennale 2006 - 2008 della Provincia autonoma di Trento (legge finanziaria)";
- vista la legge provinciale 23 luglio 2010, n. 16 "Tutela della salute in provincia di Trento";

a voti unanimi, espressi nelle forme di legge,

d e l i b e r a

1. di approvare le “Direttive per l’attuazione della legge 23 agosto 1993, n. 352 e del D.P.R. 14 luglio 1995, n. 376 concernenti norme quadro in materia di raccolta e commercializzazione di funghi epigei freschi e conservati” di cui all’allegato A, parte integrante e sostanziale della presente deliberazione;
2. di dare atto che le direttive di cui al punto 1. sostituiscono quelle approvate con deliberazione della Giunta provinciale n. 848 del 20 maggio 2016 avente ad oggetto “Direttive per l’attuazione della legge 23 agosto 1993, n. 352 e del D.P.R. 14 luglio 1995, n. 376 concernenti norme quadro in materia di raccolta e commercializzazione di funghi epigei freschi e conservati. Abrogazione delle deliberazioni della Giunta provinciale n. 6743 del 12 giugno 1998 e n. 578 del 22 marzo 2002”;
3. di trasmettere il presente provvedimento all’Azienda provinciale per i servizi sanitari per gli adempimenti di competenza, dandole mandato di comunicare ai soggetti interessati e alla popolazione le nuove modalità di certificazione sanitaria;
4. di provvedere alla pubblicazione della presente deliberazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Trentino-Alto Adige.

Adunanza chiusa ad ore 11:25

Verbale letto, approvato e sottoscritto.

Elenco degli allegati parte integrante

001 Allegato A

IL PRESIDENTE
Ugo Rossi

IL DIRIGENTE
Enrico Menapace

ALLEGATO A

Direttive per l'attuazione della legge 23 agosto 1993, n. 352 e del D.P.R. 14 luglio 1995, n. 376 concernenti norme quadro in materia di raccolta e commercializzazione di funghi epigei freschi e conservati.

1. CENTRO PROVINCIALE DI CONTROLLO MICOLOGICO

Presso il Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari (APSS) sarà istituito il Centro di Controllo Micologico (in seguito denominato CCM) con personale dedicato, coordinato da un dirigente medico o da un tecnico della prevenzione in servizio presso l'APSS, iscritto nel registro nazionale di cui al D.M. 26 novembre 2003.

Il CCM svolge attività di coordinamento delle attività micologiche e, non essendo al momento dotato di personale proprio, si avvale della collaborazione di personale dipendente dell'APSS, operante in diverse strutture dell'Azienda stessa, in possesso dell'attestato di micologo, rilasciato dalle Regioni e dalle Province Autonome di Trento e Bolzano ai sensi del D.M. 29 novembre 1996, n. 686, e iscritto nel registro nazionale dei micologi.

Si evidenziano di seguito compiti e funzioni attribuiti al CCM.

- A) Le principali funzioni del CCM sono:
 - I) rilascio della certificazione di conformità dei funghi freschi spontanei destinati al commercio al dettaglio così come definito dal Reg. (CE) n. 178/2002;
 - II) consulenza a strutture ospedaliere per casi di intossicazione legati all'ingestione di funghi;
 - III) interventi a seguito di segnalazioni al CCM di intossicazioni dovuti al consumo di funghi;
 - IV) interventi formativi su richiesta delle Associazioni di categoria dei settori ortofrutticoli e della ristorazione;
 - V) rilascio dell'attestato di abilitazione alla vendita delle specie fungine commercializzabili di cui all'articolo 2 del D.P.R. n. 376/1995, previa idonea formazione;
 - VI) controllo dei funghi importati da Paesi terzi su richiesta del Ministero della Salute.
- B) Il CCM può altresì intervenire per fornire:
 - I) attività di consulenza nei confronti di privati per esami di commestibilità dei funghi raccolti per uso proprio;
 - II) interventi educativi e informativi rivolti alla popolazione.

Preso atto dell'impossibilità da parte del CCM, così come al momento organizzato, di assicurare in maniera continuativa e in tempi rapidi la certificazione dei funghi di cui all'art. 3 del D.P.R. n. 376/1995 e vista la necessità di garantire detta certificazione anche in orari extralavorativi, prefestivi e festivi, l'APSS, per l'espletamento delle funzioni di cui alla lettera A), punto I), può affidare direttamente incarichi libero professionali a singoli esperti micologi o rilasciare nulla osta per la certificazione dei funghi a fini commerciali al responsabile dell'impresa alimentare, che si avvale di un micologo iscritto nel registro nazionale di cui al D.M. 26 novembre 2003.

L'APSS svolge comunque un'attività di controllo e verifica sull'attività di certificazione dei funghi freschi epigei spontanei, ancorché non condotta direttamente.

Le funzioni di riconoscimento delle specie fungine e di certificazione possono essere svolte solo da micologi iscritti nel registro istituito con D.M. 26 novembre 2003.

Il CCM dovrà essere dotato di attrezzature idonee alla funzione da svolgere con la disponibilità di una biblioteca specifica e apparecchiature per l'attività didattica e di verifica della conoscenza delle specie fungine.

La complessità della materia, il suo continuo evolversi, la necessità di riuscire a determinare le specie fungine con la massima precisione presuppone che la formazione del personale, che opera a favore del CCM, sia mantenuta aggiornata tramite la partecipazione ad eventi formativi e/o corsi di specializzazione, ivi inclusi quelli rivolti al riconoscimento di specie attraverso esame microscopico.

1.1) CRITERI PER LA DISCIPLINA DELL'ACCESSO DEI PRIVATI AL SERVIZIO DI CONSULENZA ED ESAME DELLA COMMESTIBILITÀ

Il servizio di consulenza a privati può essere erogato sul territorio provinciale oltre che dal CCM anche dai Comuni e dalle associazioni micologiche tramite micologi regolarmente iscritti nel registro istituito con D.M. 26 novembre 2003.

Al fine di assicurare la migliore funzionalità ed efficacia del controllo, l'utente avrà cura di sottoporre ad esame, nel più breve tempo possibile dalla raccolta, l'intero quantitativo di funghi. Gli stessi devono essere:

- collocati in contenitori rigidi e forati, di materiale idoneo;
- in buono stato di conservazione (non ammuffiti, non fermentati, non fradici, non eccessivamente maturi);
- interi, ripuliti solo dal terriccio, dalle foglie e/o altri corpi estranei;
- sufficientemente sviluppati da presentare tutti i caratteri necessari al riconoscimento della specie;
- suddivisi, per quanto possibile, per specie.

Il controllo dei funghi raccolti, qualora svolto dal CCM, viene completato dalla compilazione di una scheda, predisposta dal CCM stesso, in cui il micologo riporta l'elenco delle specie determinate con il giudizio di commestibilità.

I funghi giudicati inadatti al consumo, o non riconoscibili, non possono essere restituiti al proprietario e sono smaltiti come rifiuti organici.

In tutti i casi, l'utente deve essere adeguatamente informato sulle corrette modalità di preparazione e conservazione dei funghi, considerato che gli stessi, pur giudicati commestibili, possono dare origine a disturbi ed avvelenamenti se consumati ad esempio:

- crudi (salvo i pochi casi in cui si prestano all'uso) o non adeguatamente cotti;
- in grandi quantità o in pasti ravvicinati;
- dopo molto tempo dalla cottura;
- da donne in stato di gravidanza e allattamento;
- da bambini;
- da persone affette da intolleranze a particolari alimenti o farmaci, o che soffrono abitualmente di disturbi allo stomaco, fegato, intestino e pancreas.

Il servizio di consulenza e di esame della commestibilità dei funghi è fornito al pubblico gratuitamente.

1.2) CRITERI PER LA DISCIPLINA DELL'ACCESSO DEGLI UTENTI INTERESSATI ALLA CERTIFICAZIONE PER IL COMMERCIO AL DETTAGLIO

L'accesso al CCM degli operatori del settore alimentare interessati alla certificazione dell'avvenuto controllo dei funghi freschi spontanei destinati al commercio al dettaglio, come definito dal Reg. (CE) n. 178/2002, ubicati nell'ambito della Provincia Autonoma di Trento, è consentito con l'osservanza delle seguenti modalità:

- a) i funghi presentati al controllo devono essere contenuti in cassette o altri idonei contenitori, da destinare come tali alla vendita e devono essere suddivisi per specie. I funghi contenuti devono essere freschi, interi, sani ed in buono stato di conservazione, puliti dal terriccio e/o corpi estranei e disposti in un unico strato o comunque in quantità e posizionamento tali da consentirne un'agevole identificazione;
- b) i funghi sottoposti a visita devono essere corredati dalla documentazione relativa all'acquisto o, in caso di raccolta diretta, ove richiesta, da una dichiarazione del venditore dalla quale risulti la data ed il luogo della raccolta;
- c) in deroga alla lettera a), i funghi freschi epigei spontanei commercializzati nei mercati autorizzati dai Comuni convenzionati con l'APSS possano essere posti in vendita in uno stesso contenitore, anche se di specie diverse, purché all'interno dello stesso siano tra loro separati e accompagnati dal relativo cartellino inerente la certificazione.

In deroga a quanto sopra previsto, i funghi possono anche essere sezionati in due pezzi, se sono di dimensioni tali da mantenere inalterate le caratteristiche intrinseche per un riconoscimento agevole da parte del micologo, al fine di verificare la presenza di eventuali parassiti. Tale deroga può essere applicata limitatamente alle specie *Boletus edulis* e relativo gruppo (*B. edulis*, *B. reticulatus*, *B. pinophilus* e *B. aereus*).

Il servizio di certificazione dei funghi destinati al commercio al dettaglio è svolto direttamente dal CCM; in alternativa l'APSS può affidare direttamente incarichi libero professionali a singoli esperti micologi o rilasciare nulla osta per la certificazione dei funghi a fini commerciali al responsabile dell'impresa alimentare che si avvale di un micologo iscritto nel registro nazionale di cui al D.M. 26 novembre 2003.

L'APSS svolge comunque un'attività di controllo e verifica sull'attività di certificazione dei funghi freschi epigei spontanei, ancorché non condotta direttamente.

Nel caso in cui la vendita di funghi freschi spontanei abbia luogo nei mercati organizzati secondo le disposizioni comunali, il servizio di certificazione può essere svolto, oltre che dal CCM, anche dai Comuni tramite proprio personale iscritto nel registro nazionale dei micologi, previa apposita convenzione con l'APSS, e da micologi iscritti nel suddetto registro, individuati dagli operatori del settore alimentare, previo ottenimento del nulla osta della APSS.

L'esito della visita deve essere certificato con l'applicazione, su ogni contenitore di funghi controllato, di un cartellino numerato che riporta,

- nel caso la visita sia effettuata da un micologo dell'APSS o da un micologo libero professionista convenzionato con l'APSS:
 - l'indicazione del CCM e relativo timbro;
 - il genere e la specie;
 - la data della visita;
 - le avvertenze per la conservazione e per il consumo; le modalità di cottura e le eventuali operazioni preliminari alla stessa (per esempio la sgambatura);
 - la firma dell'ispettore micologo ed il relativo numero di iscrizione all'albo nazionale; il cartellino deve accompagnare il prodotto in tutte le fasi di commercializzazione e,

- nell'ipotesi di vendita frazionata, deve essere esposto in modo ben visibile per gli acquirenti e mai rimosso dal contenitore fino ad esaurimento della merce;
- nel caso la visita sia effettuata da un micologo individuato dall'impresa alimentare previo nulla osta dell'APSS:
 - ragione sociale dell'impresa alimentare;
 - estremi del nulla osta rilasciato dalla APSS ai sensi della presente deliberazione;
 - il genere e la specie;
 - la data della visita;
 - le avvertenze per la conservazione e per il consumo; le modalità di cottura e le eventuali operazioni preliminari alla stessa (per esempio la sgambatura);
 - la firma del micologo ed il relativo numero di iscrizione all'albo nazionale; il cartellino deve accompagnare il prodotto in tutte le fasi di commercializzazione e, nell'ipotesi di vendita frazionata, deve essere esposto in modo ben visibile per gli acquirenti e mai rimosso dal contenitore fino ad esaurimento della merce.

I funghi certificati non possono essere trasferiti in contenitori diversi dagli originali.

Le certificazioni rilasciate devono essere conservate, in copia, per almeno tre anni.

La tariffa per il rilascio della certificazione ai fini commerciali, a carico del privato se la certificazione è rilasciata dal CCM o dal micologo libero professionista convenzionato con APSS, è stabilita con provvedimento della Giunta provinciale.

L'onere del pagamento dei micologi individuati dalle imprese alimentari è a carico delle stesse.

Il CCM rimane comunque titolare dell'attività di sorveglianza; in particolare deve registrare i nulla osta rilasciati, unitamente agli estremi identificativi delle imprese alimentari e dei micologi individuati dal nulla osta, e può in qualsiasi momento disporre verifiche al fine di accertare la regolarità delle certificazioni rilasciate.

La procedura per il rilascio del nulla osta è definita dalla APSS che predispone anche la relativa modulistica.

1.3) CONFEZIONAMENTO DEI FUNGHI EPIGEI SPONTANEI DESTINATI ALLA VENDITA

I funghi spontanei secchi o conservati, di cui all'articolo 6 del D.P.R. n. 376 del 14 luglio 1995, devono essere confezionati da ditte regolarmente registrate e che abbiano assolto altresì all'obbligo di comunicazione del nominativo del micologo di cui si avvalgono per l'identificazione delle specie.

I funghi spontanei freschi confezionati devono essere preventivamente certificati ai sensi dell'art. 3 del D.P.R. n. 376 del 14 luglio 1995 in strutture regolarmente registrate. In questo caso gli stessi devono essere posti in commercio in confezioni contenenti un'unica specie.

La certificazione viene rilasciata dal CCM; in alternativa, l'APSS può affidare direttamente incarichi libero professionali a singoli esperti micologi o rilasciare nulla osta per la certificazione dei funghi a fini commerciali al responsabile dell'impresa alimentare, che si avvale di un micologo iscritto nel registro nazionale di cui al D.M. 26 novembre 2003, secondo la procedura di cui all'ultimo capoverso del punto 1.2).

2) VENDITA DI FUNGHI EPIGEI FRESCHI SPONTANEI

La vendita dei funghi freschi spontanei è soggetta ad autorizzazione del Comune ai sensi dell'articolo 2, comma 1 del D.P.R. n. 376 del 14 luglio 1995.

L'autorizzazione alla vendita dei funghi freschi spontanei viene rilasciata dal Comune agli esercenti che abbiano ottenuto l'idoneità all'identificazione delle specie fungine commercializzate. Tale idoneità è personale e non è quindi attribuita all'esercizio di vendita.

Il cartellino relativo alla certificazione deve accompagnare il prodotto in tutte le fasi di commercializzazione e, nell'ipotesi di vendita frazionata, deve essere esposto in modo ben visibile e mai rimosso dal contenitore fino ad esaurimento della merce.

L'APSS promuove corsi di formazione per gli esercenti interessati ad ottenere detta attestazione sulla quale sono riportate le specie fungine commercializzate. La presente attestazione non è richiesta per l'esercente iscritto all'albo nazionale dei micologi.

Le specie di funghi ammesse alla commercializzazione e per le quali è richiesta la conoscenza da parte del venditore devono essere comprese tra quelle riportate nell'allegato I del D.P.R. 14 luglio 1995, n. 376, integrato dall'allegato A della deliberazione della Giunta provinciale n. 5867 di data 6 giugno 1997 e s.m.i..

3) SORVEGLIANZA E INFORMAZIONE

Nell'ambito provinciale l'APSS svolge attività di sorveglianza di cui alla legge n. 352/93 e può promuovere iniziative d'informazione e di educazione sanitaria rivolte a raccoglitori e consumatori di funghi per prevenire eventuali intossicazioni.