



## La Giunta Regionale

Vista la legge n. 352 del 23.08.1983, avente per titolo "Norme quadro in materia di raccolta e commercializzazione dei funghi epigei, freschi e conservati";

Visto il D.P.R. n. 375 del 14.07.1995 "Regolamento della legge n. 352/1993".

Visto l'art. 3 del sopracitato D.P.R. che vieta la vendita dei funghi freschi spontanei destinati al dettaglio senza la certificazione dell'avvenuto controllo da parte dell'Azienda Sanitaria Locale, secondo le modalità previste dall'Autorità regionale.

Su proposta dell'Assessore alla Sanità on. Prof. Giovanni Filocamo, formula alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Dirigente della struttura interessata, che si è espresso anche sulla non assoggettabilità dell'atto a controllo ai sensi dell'art. 17, comma 32 della legge 15.5.1997, n. 127

A voti unanimi

### **DELIBERA**

Di istituire presso ogni Azienda Sanitaria territoriale della Regione Calabria uno o più Centri Micologici (Ispettorato Micologico) con strutture e personale nel ruolo sanitario già dipendente da ciascuna Azienda Sanitaria Locale presso il S.I.A.N. del Dipartimento di Prevenzione;

di attribuire all'Ispettorato Micologico le funzioni così articolate:

### **FUNZIONE**

#### **1. - Attività di prevenzione gratuite:**

- a. - controllo dei funghi freschi spontanei raccolti dai privati e destinati al consumo diretto;
- b. - supporto alle strutture Ospedaliere Aziendale, a Cliniche private ed alla medicina di base in occasione dei presunti casi di intossicazioni da funghi;
- c. - educazione sanitaria ed operatori che lavorano nelle mense collettive o nel settore ortofrutticolo;
- d. - consulenza sull'argomento a Comuni ed altri Enti in occasione di mostre, convegni, sagre, ecc.;
- e. - interventi in occasione di presunte intossicazioni derivanti dal consumo di funghi ammessi alla vendita presso privati o pubblici esercizi (indagini epidemiologiche).

#### **1. - Attività di certificazione e consulenza a pagamento**

- A. - Certificato di commestibilità numerato in senso progressivo di funghi freschi spontanei destinati alla vendita all'ingrosso o al dettaglio presso mercati ortofrutticoli o altri esercizi;
- B. - Parere di idoneità alla certificazione delle specie fungine commercializzate ai fini del rilascio del relativo attestato agli esercenti interessati;
- C. - Controllo allo sdoganamento di funghi importati e destinati alla vendita, a mostre, a sagre, ecc.;
- D. - Consulenza a strutture ospedaliere non facenti parte dell'Azienda Sanitaria Locale e a Cliniche private;
- E. - Rilascio di autorizzazione alla conservazione dei funghi (art. 22 della legge n. 352/93);
- F. - Docenza a corsi organizzati da Enti pubblici e/o privati che non rientrino in programmi di educazione sanitaria elaborati dall'Azienda Sanitaria Locale.

Il pagamento della prestazione è regolato da tariffa regionale o, in mancanza, da tariffe dell'Azienda Sanitaria.

## **PERSONALE**

La dotazione organica minima deve prevedere 2/3 operatori appartenenti al ruolo sanitario, in possesso dell'attestato di micologo, dei quali uno laureato in medicina o chirurgia o in Chimica o in Scienze Agrarie o in Scienze e Tecnologie alimentari o Scienze Biologiche e l'altro avente la qualifica di Tecnico della Prevenzione.

L'Azienda Sanitaria Locale può avvalersi di personale con la qualifica di Micologo appartenente ad Associazioni o Gruppi micologici naturalistici presenti nel territorio regionale la cui opera dovrà essere prestata a titolo gratuito.

Nei mesi in cui è maggiore la raccolta e quindi la possibilità del verificarsi di casi di intossicazione venga prevista l'istituzione di specifica reperibilità in seno al S.I.A.N. che abbia collegamento con il Pronto Soccorso delle strutture ospedaliere.

## **LOCALI - ATTREZZATURE**

Affinchè l'Ispettorato Micologico possa espletare le proprie funzioni deve essere composto da almeno:

- una sala di attesa con un numero adeguato di posti a sedere ove possa trovare collocazione anche materiale formativo ed informativo;

- un locale per il controllo dei funghi dotato di buona areazione ed illuminazione naturale od artificiale e dotato di un lavabo;

Deve avere un tavolo con un piano facilmente lavabile per il controllo dei funghi e realizzato con accorgimenti tecnici tali da evitare l'insudiciamento della pavimentazione circostante, da agevolare al massimo l'operazione di cernita e tale da favorire l'allontanamento dei funghi guasti e del materiale di scarto verso un idoneo sistema di raccolta.

Scaffalature per il materiale cartaceo, reagenti per reazioni macroscopiche e microscopiche, vetreria, una bilancia, microscopio, lenti di ingrandimento, coltelli, scopini, modulistica.

I funghi da controllare devono essere freschi, non congelati o scongelati, non essiccati, interi e non tagliati o recisi o spezzettati, lavati o raschiati, sani ed in buono stato di conservazione, non ammuffiti, non tarlati, puliti dal terriccio, foglie o corpi estranei.

Debbono essere suddivisi per specie e contenuti in cassette od altri idonei imballaggi da destinare come tali alla vendita.

Debbono essere disposti su di un solo piano e non eccessivamente pressati.

Il raccoglitore deve dichiarare che non provengono da aree sospette di inquinamento chimico o microbiologico, discariche di rifiuti, cumuli di macerie, scarpate, sponde di corsi d'acqua luride, pascoli ove vi sia verificata trasumanza non controllata, parchi, giardini, vicinanza di aeroporti, di strade ad intenso traffico veicolare, stabilimenti industriali, forni inceneritori, terreni su cui sia stato praticato intenso trattamento antiparassitario.

All'esame di commestibilità deve essere sottoposto l'intero quantitativo di funghi raccolti.

I funghi non giudicati commestibili, per qualsiasi motivo, debbono essere sequestrati e quindi distrutti come prevede l'art. 16 della legge n. 283 del 30.04.1962.

A seguito dell'avvenuto controllo viene rilasciata la relativa certificazione, come da allegato A)- numerata e firmata dall'ispettore Micologo e controfirmata dal richiedente che la dovrà conservare nel luogo di vendita per essere esibita, a richiesta, agli organi di vigilanza.

E' fatto divieto assoluto di trasferire funghi in contenitori diversi dagli originali anche nel caso in cui trattasi di funghi già sottoposti a controllo ed appartenenti alla medesima specie, così è anche vietato aggiungerne altri anche se certificati ed appartenenti alla stessa specie.

Il Certificato dovrà riportare il quantitativo ed il numero dei colli che compongono la relativa partita di funghi controllati.

Su ogni contenitore di funghi controllati, contenente una sola specie fungina, dovrà essere applicata un talloncino numerato con l'indicazione del genere e della specie scientifica e dialettale, la data dell'ispezione, il timbro aziendale e la firma dell'ispettore micologo.

Il talloncino dovrà accompagnare il prodotto in tutte le fasi della commercializzazione per la vendita e non può essere rimosso dal contenitore fino all'esaurimento del suo contenuto.

Le responsabilità dell'Ispettore Micologo sono limitate alla idoneità alla vendita dei funghi all'atto della loro visita.

Il Responsabile della vendita è responsabile della corretta conservazione dei funghi e del rispetto della normativa vigente;

- di dare atto che la presente deliberazione non è soggetta a controllo ai sensi dell'art. 17 della legge 15.5.1997, n. 127;

- di pubblicare il presente atto sul Bollettino Ufficiale della Regione Calabria.

20 Aprile 2001