

LA COMMERCIALIZZAZIONE

- **IL COMMERCIO DEI FUNGHI SPONTANEI FRESCHI**

Trattando il settore della commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati la normativa (Legge 23 Agosto 1993 n° 352, D.P.R. 14 Luglio 1995 n° 376) introduce una serie di norme atte a conformare tale disciplina ai principi ed alle norme del Diritto Comunitario oltre ad assicurare la tutela della salute pubblica. **Per poter vendere i funghi freschi spontanei o secchi occorre presentare la NOTIFICA (all. 6) al S.U.A.P. (Sportello Unico delle Attività Produttive) al Comune ove risiede la sede operativa dell'impresa. Pertanto l'ART. 2 del D.P.R. 376/95 è da considerarsi superato alla luce delle recenti Normative DPR 160/2010 – art. 6 Reg. CE 852/2004.** ART. 3 D.P.R. 376/95: Tale articolo cita: "La vendita dei funghi freschi spontanei destinati al dettaglio è consentita, previa certificazione di avvenuto controllo da parte dell'Azienda A.S.L. secondo le modalità previste dalle Autorità Regionali.



La certificazione consiste nell'apposizione su ogni cassetta contenente i funghi di un tagliando riportante il nome scientifico dei funghi, la data, il timbro e la firma del Micologo. Sul tagliando, qualora la specie fungina lo richieda per poter essere commestibile, devono essere riportate tutte le istruzioni necessarie (es. prolungata cottura nel caso dei chiodini).

ART.4 D.P.R. 376/95: E' consentita la commercializzazione delle specie di funghi freschi spontanei e coltivati elencate nell'allegato 1 della legge; le Regioni integrano con propri provvedimenti l'elenco delle specie commestibili e conosciute idonee alla commercializzazione in ambito regionale dandone comunicazione al Ministero della Sanità.

Ovviamente i funghi, al di là delle loro norme specifiche, quali prodotti ortofrutticoli, sono soggetti all'applicazione delle leggi che regolano la materia in campo alimentare. La Legge 30 aprile 1962 n° 283, "Disciplina igienica della produzione e vendita delle sostanze alimentari e bevande" all'art. 5 cita: è fatto divieto di impiegare nella preparazione di alimenti e bevande, nonché detenere per vendere, distribuire per il consumo, sostanze alimentari, in cattivo stato di conservazione, insudiciate o invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive alla salute del consumatore.

Si desume, pertanto, che detenere negli scaffali di vendita sostanze alimentari (funghi) avariate pronte per essere immesse alla commercializzazione risulta un reato.

- **IL COMMERCIO DEI FUNGHI SECCHI**

La legge 352/93 e sue successive integrazioni e modifiche, elenca le specie che possono essere destinate all'essiccazione definendo come "funghi secchi" il prodotto ottenuto da un essiccamento naturale o meccanico che presenta un tasso di umidità non superiore al 12% + 2% m/m. (inattività di muffe saprotrofiche flora ifomicetica).

ART.5 D.P.R. 376/95. Denominazione funghi secchi.

Possono essere posti in commercio i funghi secchi appartenenti alle specie rientranti nell'elenco previsto dall'art. 5 di tale regolamento. La durabilità dei funghi secchi non può essere superiore ai 12 mesi dalla data di confezionamento, l'incidenza percentuale delle unità difettose o alterate per ogni singola confezione non deve superare i parametri stabiliti dalla legge.

ART. 6 D.P.R. 376/95. Confezionamento funghi secchi.

I funghi secchi possono essere venduti interi o sminuzzati in confezioni chiuse, con indicazioni visibili del nome scientifico, le imprese che svolgono attività di preparazione o confezionamento di funghi spontanei secchi o conservati dovranno essere autorizzati ai sensi dell'art. 2 ex legge 283/62 inoltre devono usufruire dell'assistenza di un Micologo ai sensi del D.P.R. 376/95.

ART. 7 D.P.R. 376/95. Funghi porcini secchi sfusi, vendita.

È vietata la vendita al minuto di funghi secchi allo stato sfuso, ad eccezione ai funghi appartenenti alla specie *Boletus Edulis* e relativo gruppo, la vendita dei funghi secchi sfusi è soggetta all'Autorizzazione Comunale ai sensi dell'art. 2 L 283/62.

ART. 10 D.P.R. 376/95. Etichettatura.

L'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei funghi devono essere conformi alle disposizioni del D.Lgs. 27 gennaio 1992 n° 109, per la designazione dei funghi devono essere utilizzati i nomi scientifici delle relative specie, ove richiesto devono essere riportate le indicazioni con obbligo di cottura.

ART. 11 D.P.R. 376/95. Vigilanza.

La vigilanza sulle norme che regolamentano la disciplina sui funghi è affidata secondo le norme vigenti e le rispettive competenze alle Aziende A.S.L.

- **IL COMMERCIO DEI FUNGHI COLTIVATI**

Queste tipologie di funghi sono presenti in commercio in tutti periodi dell'anno, tale tipologia di coltivazione avviene in serre grotte e sotterranei idonei. Il fungo coltivato più conosciuto e consumato è l'*Agaricus bisporus* più comunemente conosciuto come "prataiolo o champignon". La normativa (D.P.R. 376/95) considera i funghi freschi coltivati come veri e propri prodotti ortofrutticoli e quindi la vendita degli stessi assoggettati alla normativa vigente. I funghi coltivati che possono essere commercializzati sono inclusi nell'allegato i del D.P.R. 376/95. Le ditte abilitate al confezionamento dei funghi freschi coltivati devono munirsi di Autorizzazione Sanitaria e riportare sulle confezioni le diciture previste dalle leggi sulla etichettatura.

MODULISTICA: ALLEGATO 6 PER SUAP