

Vendita di funghi epigei freschi

I soggetti preposti alla vendita al consumatore finale dei funghi epigei freschi e secchi allo stato sfuso devono essere in possesso dell'attestato di idoneità all'identificazione delle specie fungine, rilasciato dall'ATS.

La vendita dei funghi coltivati è assoggettata alla normativa vigente per i prodotti ortofrutticoli.

La vendita di funghi epigei freschi spontanei destinati al dettaglio e alla somministrazione nella ristorazione pubblica e collettiva è consentita previa presentazione al SUAP, possibilmente in via telematica, della certificazione di avvenuto controllo da parte dell'ATS purché effettuata nei seguenti modi:

- a)** i funghi, suddivisi per specie, devono essere contenuti in cassette od in altri imballaggi idonei da destinare come tali alla vendita;
- b)** i funghi devono essere a singolo strato e non eccessivamente pressati, devono inoltre essere freschi, interi, sani e in buono stato di conservazione, puliti dal terriccio e/o da corpi estranei;
- c)** i funghi devono essere corredati della documentazione relativa all'acquisto o, nel caso di raccolta diretta, da una dichiarazione del venditore dalla quale risulti la data e il luogo di raccolta;
- d)** i funghi devono essere corredati dalla certificazione dell'avvenuto controllo da parte dell'ATS, con l'applicazione su ogni contenitore di funghi visitati, contenente una sola specie fungina, di un cartellino originale numerato riportante il genere o la specie di appartenenza dei funghi, la data e l'ora del controllo e le eventuali avvertenze per il consumo qualora si rendano necessarie operazioni di cottura o operazioni preliminari alla stessa, la firma dell'ispettore micologo e il timbro dell'ispettorato micologico dell'ATS.

Gli operatori del settore agroalimentare che dispongono del micologo, in osservanza alle procedure di autocontrollo aziendale, possono commercializzare, nel solo ambito regionale, funghi spontanei freschi sfusi certificati dal micologo aziendale. I funghi devono essere corredati da certificazione di avvenuto controllo con l'applicazione su ogni contenitore di funghi visitati, contenente una sola specie fungina, di un cartellino originale numerato riportante il genere e la specie di appartenenza dei funghi, la data e l'ora del controllo e le eventuali avvertenze per il consumo qualora si rendano necessarie operazioni di cottura o operazioni preliminari alla stessa, il numero di iscrizione all'albo regionale e nazionale del micologo e il timbro dell'impresa alimentare.