
IL COMMERCIO DEI FUNGHI SPONTANEI FRESCHI

Normativa generale

L'articolo 1 comma 2 della L. 352/93, mantiene in vigore, anche per i funghi freschi, secchi e conservati, la normativa generale sulla disciplina igienica di produzione e vendita delle sostanze alimentari: in pratica la legge 30/4/62 n. 283, che, purtroppo (art. 5 lettera d), si rivela decisamente inadeguata per i funghi secchi (vedi parte relativa).

Autorizzazione comunale

È un'Autorizzazione, prevista dall'art. 2 del DPR 14 luglio 1995 n° 376, che deve essere richiesta dagli esercenti che intendono vendere funghi spontanei freschi e porcini secchi sfusi. In entrambi i casi, essa viene rilasciata soltanto a coloro che siano stati riconosciuti idonei alla identificazione delle specie fungine commercializzate dai "competenti servizi territoriali" delle Regioni, ovvero dai Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende USL e più precisamente dagli Ispettorati micologici in essi costituiti.

Autorizzazione sanitaria

È prevista per le attività di lavorazione, conservazione e confezionamento delle diverse specie fungine, ai sensi della L. 283/62, che all'art. 2 recita: "L'esercizio di stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, nonché di depositi all'ingrosso di sostanze alimentari, è subordinato ad autorizzazione sanitaria".

Devono possedere questa autorizzazione, oltre alle aziende che producono e confezionano funghi secchi e conservati, i grossisti (per i depositi all'ingrosso) e i ristoratori (per le cucine). In entrambi i casi l'autorizzazione è rilasciata dal

Sindaco su parere favorevole delle Aziende USL, che devono accertare che siano presenti i requisiti minimi obbligatori previsti dall'art. 28 del Regolamento di esecuzione della L. 283/62, D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327.

Certificazione sanitaria dei funghi

Tutti i funghi spontanei freschi destinati alla vendita al dettaglio devono essere accompagnati da una certificazione "di avvenuto controllo", rilasciata dalle Aziende USL secondo modalità stabilite dalle Regioni.

La certificazione non è necessaria per i porcini secchi sfusi.

Etichettatura

Nell'etichettatura dei funghi freschi, che deve essere conforme al Decreto legislativo 27 gennaio 1992 n° 109, devono essere utilizzati i nomi scientifici delle specie; inoltre, se si tratta di funghi che non possono essere consumati crudi, l'etichetta deve riportare l'indicazione dell'obbligo di cottura.

Elenco dei funghi freschi commercializzabili

È l'allegato 1 al DPR 376/95, previsto dall'art. 4 comma 1 del medesimo DPR. La parte più "sostanziosa" del presente volume è dedicata proprio all'analisi delle specie commercializzabili contenute in questo elenco, che vengono descritte in "schede", a volte singolarmente, a volte raggruppate quando molto simili fra loro (esempio: una sola scheda per il gruppo di *Boletus edulis* anziché quattro, una per ogni specie).

Oltre ad alcune bizzarrie, come l'esclusione di "*Cantharellus subcibarius*, *tubaeformis* var. *lutescens* e *muscigenus*" e l'inserimento, invece,

di "*Tricholoma imbricatum*", questo elenco contiene una tale sequela di errori da far dubitare che per la sua realizzazione sia stato consultato un micologo. Infatti, vi si trovano nomi storpiati ("*Boletus rufa*, *Boletus scabra*, *Hydum repandum*, *Tricholoma portentoso*" e altri), funghi ripetuti due volte con nomi equivalenti ("*Psalliota bispora* e *Psalliota hortensis*, *Agaricus bisporus* e *Agaricus hortensis*"), o addirittura due volte con lo stesso nome corretto e poi sbagliato ("*Pleurotus eryngii*, *Pleurotus eringii*"). Se si pensa che anche con le dizioni corrette la gente ha difficoltà a utilizzare i nomi latini (che vengono imposti nell'etichettatura), figuriamoci con l'aggiunta di questi errori! È auspicabile che, come ha fatto la Legge 2 aprile 1996 n. 6 dell'Emilia-Romagna, anche le prossime Leggi Regionali che entreranno in vigore provvedano a correggere i principali errori di ortografia e nomenclatura.

Le Regioni possono anche integrare l'elenco con altre specie commestibili, consentendone così la commercializzazione in ambito locale.

Funghi congelati

È pratica diffusa fra i ristoratori la congelazione di quantitativi di funghi freschi acquistati nei

momenti di produzione, al fine di poterli somministrare nei rimanenti periodi dell'anno.

Le specie fungine elencate nell'allegato 2 del DPR 376/95 (tutte quelle dell'allegato 1 tranne: *Agaricus bitorquis*, *Boletus appendiculatus*, *B. regius*, *B. impolitus*, *Leccinum* sp. pl., *Pleurotus cornucopiae*) possono essere conservate in vari modi, fra i quali sono compresi il congelamento e la surgelazione. Per la surgelazione occorre l'autorizzazione sanitaria per lo stabilimento (ai sensi della L. 283/62), che deve possedere tutti i requisiti necessari, come ad esempio la presenza di attrezzature adeguate per portare l'alimento a -18 gradi centigradi in ogni suo punto nel tempo massimo di quattro ore.

Per il congelamento di alimenti come i funghi, invece, non ci sono indicazioni precise da parte di alcuna Legge, per cui può accadere che le singole Aziende USL possano comportarsi in modo diverso: alcune, per esempio, usano rilasciare un "nulla osta" se l'esercizio possiede appositi locali e attrezzature idonee, fra cui un abbattitore di temperatura.

Ovviamente, tutti i funghi spontanei conservati congelati dai ristoratori per la somministrazione devono essere accompagnati dalla certificazione sanitaria di avvenuto controllo.