
IL COMMERCIO DEI FUNGHI SPONTANEI FRESCHI

Idoneità al riconoscimento dei funghi

L'autorizzazione comunale prevista dal DPR 376/95 per la vendita di funghi freschi spontanei e porcini secchi sfusi, oggi è sostituita da una comunicazione, la Segnalazione Certificata di inizio Attività (SCIA). Per gli operatori del settore alimentare (OSA) che presentano la SCIA ai fini del commercio al dettaglio di funghi spontanei freschi e porcini secchi sfusi, rimane in vigore l'obbligo dell'attestato di idoneità al riconoscimento dei funghi commercializzati (per il titolare dell'attività o un preposto alla vendita) che viene rilasciato dopo il superamento di un esame.

Certificazione sanitaria

Per ora rimane in vigore anche l'obbligo, previsto dal DPR 376/93 art. 3, di far certificare dal micologo i funghi spontanei freschi destinati alla vendita al dettaglio. Tale previsione è in aggiunta al conseguimento del patentino di idoneità. Poiché la normativa dispone che la certificazione venga effettuata con modalità stabilite a livello regionale, oggi in Italia si possono avere notevoli differenze di impostazione fra una regione e l'altra. In particolare alcune regioni hanno consentito di svolgere la certificazione anche ai micologi privati, mentre in altre (fra cui il Veneto) rimane obbligatorio rivolgersi a Micologi operanti presso la Sanità Pubblica (Ispettorati micologici delle Ulss).

La certificazione non è necessaria per i porcini secchi sfusi e, ovviamente, per i funghi coltivati freschi (che sono a tutti gli effetti equiparati ai prodotti ortofrutticoli).

Etichettatura

L'etichettatura dei funghi freschi deve essere conforme al D.Lgs. 109/92 e successive modifiche, in attesa dell'entrata in vigore del Regolamento europeo 1169/2011.

Inoltre per i funghi devono essere utilizzati i nomi scientifici delle specie; infine, se si tratta di funghi che non possono essere consumati crudi, l'etichetta deve riportare l'indicazione dell'obbligo di cottura.

Per quanto riguarda l'origine geografica, per ora non è obbligatorio indicarla, ai sensi della normativa europea sui prodotti ortofrutticoli, il cui regolamento di applicazione esclude esplicitamente i funghi freschi non coltivati (Reg. UE 543/2011, art. 4 comma 6).

Elenco dei funghi freschi commercializzabili

La parte più corposa del presente volume è dedicata alla trattazione delle specie commercializzabili (allegato I del DPR 376/95). I funghi sono descritti in "schede", a volte singolarmente, a volte raggruppando specie molto simili fra loro, per esempio una sola scheda per le 4 specie di porcini (*Boletus edulis* e relativo gruppo).

Oltre ad alcune bizzarrie, come l'esclusione di funghi rari e inesistenti sul mercato (*Cantharellus subcibarius*, *tubaeformis* var. *lutescens* e *muscigenus*) e l'inserimento di una specie di nessun valore economico (e scarsissimo valore gastronomico) come *Tricholoma imbricatum*, l'elenco dell'allegato I contiene una notevole sequela di errori. Nomi storpiati ("*Boletus rufa*, *Boletus scabra*, *Hydium repandum*, *Tricholoma portentoso*", e altri), funghi ripetuti due volte con due nomi equiva-

lenti (*Psalliota bispora*, *Psalliota hortensis*, *Agaricus bisporus*, *Agaricus hortensis*) o due volte con lo stesso nome (*Pleurotus eryngii*, *Pleurotus eringii*) e addirittura un “trinomio” inesistente come *Pholiota nameko mutabilis*. In etichettatura è certamente preferibile utilizzare i nomi scientifici corretti o “aggiornati”, che sono esattamente equivalenti a quelli elencati nella normativa. In tal senso si può utilizzare il seguente prospetto dei nomi scientifici corretti:

ALLEGATO I DPR 376/95	NOME SCIENTIFICO CORRETTO
<i>Agaricus hortensis</i>	<i>Agaricus bisporus</i>
<i>Auricularia auricularia judae</i>	<i>Auricularia auricula-judae</i>
<i>Boletus granulatus</i>	<i>Suillus granulatus</i>
<i>Boletus luteus</i>	<i>Suillus luteus</i>
<i>Boletus pinicola</i>	<i>Boletus pinophilus</i> (oppure <i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo)
<i>Boletus rufa</i>	<i>Leccinum aurantiacum</i>
<i>Boletus scabra</i>	<i>Leccinum scabrum</i>
<i>Clitocybe gigantea</i>	<i>Leucopaxillus giganteus</i>
<i>Hydnum repandum</i>	<i>Hydnum repandum</i>
<i>Lentinus edodes</i>	<i>Lentinula edodes</i>
<i>Pholiota nameko mutabilis</i>	<i>Pholiota nameko</i>
<i>Psalliota bispora</i>	<i>Agaricus bisporus</i>
<i>Psalliota hortensis</i>	<i>Agaricus bisporus</i>
<i>Tricholoma georgii</i>	<i>Calocybe gambosa</i>
<i>Tricholoma portentoso</i>	<i>Tricholoma portentosum</i>

Le Regioni possono integrare l’elenco con altre specie commestibili, consentendone così la commercializzazione in ambito locale. In Veneto sono state aggiunte le specie *Russula virescens* e *Polyporus pes-caprae*.

Il problema del congelato

La presenza dei funghi congelati sul mercato negli ultimi 10 anni è notevolmente aumentata, come risulta anche dal notevole aumento dell’importazione. Per quanto riguarda le buste in vendita al consumatore, sono diffuse sia quelle di funghi di una sola specie (es. porcini), sia soprattutto quelle dei misti, dei quali c’è grande varietà nella composizione. Pur essendo molte quelle consentite (vedi allegato 2 del DPR 376/95), mediamente si va dalle 3 alle 7 specie, con prevalenza di quelle

coltivate (vedi pagine seguenti) e presenza di alcune spontanee (soprattutto porcini e pinaroli, talvolta anche *Boletus badius*).

La normativa vigente non prende in considerazione la vendita dei funghi spontanei congelati sfusi, che, se provenienti da acquisto di materia prima all’ingrosso, in genere non sono sottoposti ad alcun controllo (il micologo aziendale è previsto solo per le imprese che effettuano il confezionamento). Non è prevista neppure la formazione degli OSA che ne effettuano la vendita, mentre invece si ritiene che la vendita dei funghi spontanei congelati sfusi (che avviene diffusamente nella Grande Distribuzione) andrebbe equiparata a quella dei porcini secchi sfusi, con la necessità di un patentino di idoneità per gli operatori o i loro preposti.

Funghi congelati e somministrazione

Fra i ristoratori è pratica diffusa la congelazione di funghi freschi acquistati nei momenti di produzione o maggiore presenza sul mercato (tal quali o già trasformati nelle preparazioni gastronomiche).

A seguito dell’applicazione dei regolamenti comunitari del “Pacchetto-Igiene”, la responsabilità ricade sull’OSA; pertanto il congelamento può essere effettuato nelle strutture registrate al dettaglio per la preparazione e somministrazione di alimenti. A tal fine l’OSA (in questo caso il ristoratore) deve comunicare che intende svolgere tale attività, specificando, nella documentazione allegata alla SCIA, la strumentazione utilizzata. L’apparecchiatura per l’abbattimento della temperatura deve essere idonea (es. abbattitore) inoltre deve essere predisposta e adottata un’apposita procedura scritta nel manuale di autocontrollo, che descriva, in funzione dell’apparecchiatura in uso, la tipologia e la pezzatura degli alimenti che si intendono congelare. Va inoltre previsto un sistema di identificazione inequivocabile dei prodotti congelati e vanno indicate la data di congelamento e quella massima stabilita per l’utilizzo. Ovviamente, tutti i funghi spontanei freschi che sono stati congelati per la somministrazione devono essere accompagnati dalla certificazione sanitaria di avvenuto controllo.