Regione Emilia Romagna

Corso Regionale di aggiornamento sulle funzioni del Micologo alla luce del Reg.(UE) n.625/2017
Anno 2021 – 2022

«Le nuove funzioni del Micologo alla luce del Reg. (UE) n.625/2017»

Domenico Monteleone

15 giugno 2022

FOOD SAFETY

FOOD SECURITY

SICUREZZA ALIMENTARE

FOOD PROTECTION

Alimento

Reg. CE n.178/2002 - Articolo 2

Definizione di "alimento"

Ai fini del presente regolamento si intende per "alimento" (o "prodotto alimentare", o "derrata alimentare") qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani.

Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento.

Esso include l'acqua nei punti in cui i valori devono essere rispettati come stabilito all'articolo 6 della direttiva 98/83/CE e fatti salvi i requisiti delle direttive 80/778/CEE e 98/83/CE.

Qualità globale

La qualità globale di un alimento è data dalla combinazione inscindibile di vari aspetti:

- **Sicurezza alimentare:**

controllo dei rischi correlati ad un alimento al fine di perseguire un elevato livello di tutela della salute umana;

- **Sicurezza nutrizionale:**

apporto nutrienti coerenti con lo stato fisiologico di ciascun individuo;

- **Qualità organolettica:**

capacità di un alimento di soddisfare le aspettative di sapore, profumo, colore ed aspetto dei consumatori.

Sicurezza alimentare: politica europea

proteggere la salute umana e tutelare gli interessi dei consumatori

promuovere un corretto funzionamento del mercato unico europeo

Attraverso l'istituzione e l'implementazione di protocolli di controllo:

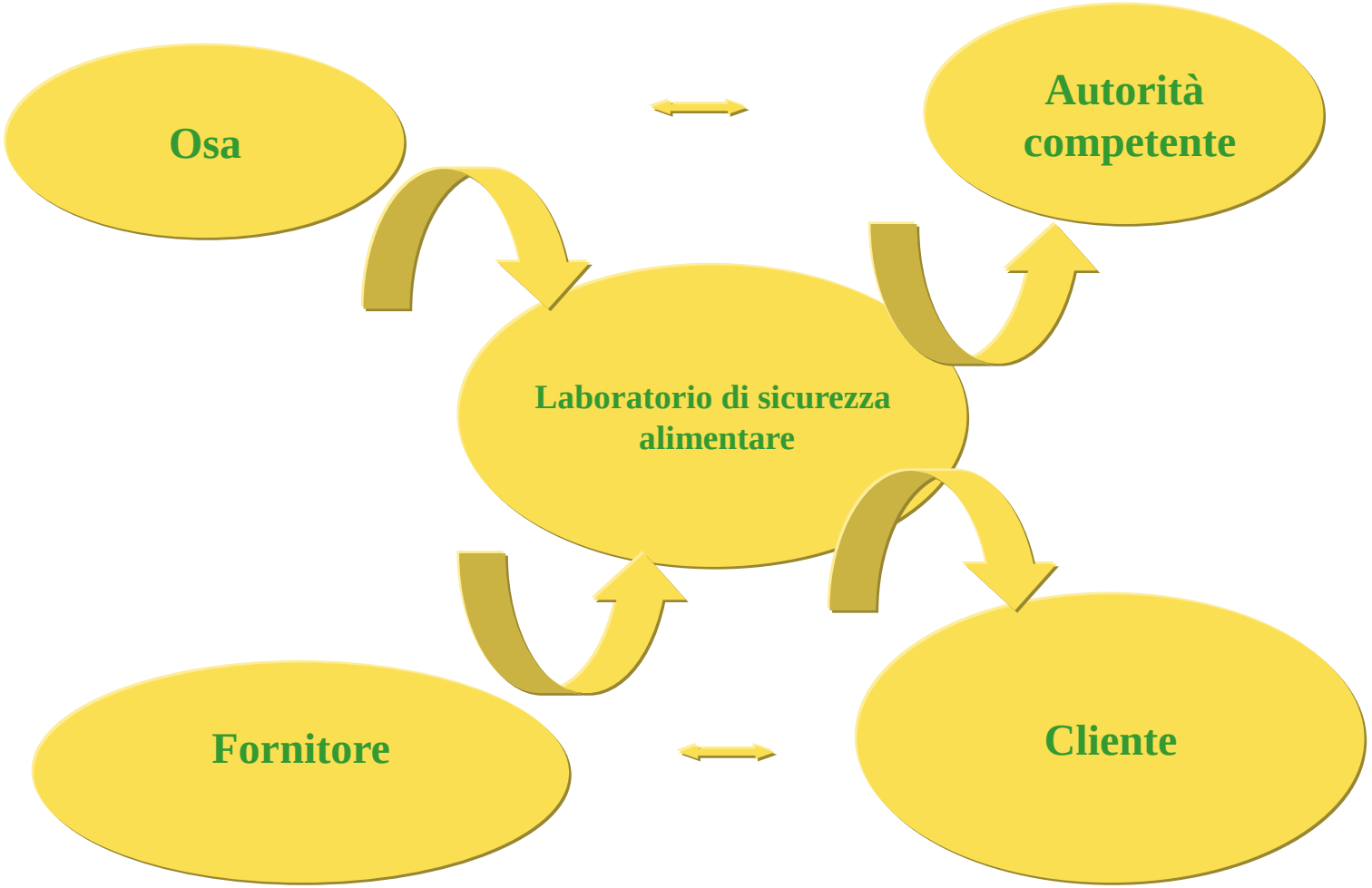
sull'igiene dei prodotti alimentari

sullo stato fitosanitario delle colture e dei prodotti vegetali

sulla contaminazione degli alimenti da sostanze estranee

sull'etichettatura prodotti alimentari

La tutela della salute pubblica



REG. CE 178/2002: *Principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituzione dell'Autorità Europea per la sicurezza alimentare (EFSA), procedure nel campo della sicurezza alimentare*

Reg UE 2017/625: *controlli ufficiali e altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari.*

REG. CE 852/2004: *Igiene dei prodotti alimentari*

REG. CE 396/2005 e successive modifiche e integrazioni: *Livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale*

Reg. CE 1881/2006 e successive modifiche e integrazioni: *Tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari*

REG. CE 2073/2005: *criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari*

REG. UE DI ESECUZIONE 2020/1158: *Radioattività - importazione di prodotti alimentari originari dei paesi terzi a seguito dell'incidente verificatosi nella centrale nucleare di Chernobyl.*

REG. CE 1169/2011: *fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.*

REG. CE 1333/2008 e successive modifiche e integrazioni: *additivi alimentari.*

Reg UE 2015/2283: *nuovi alimenti (novel foods)*

L. 283/1962: *Disciplina igienica sostanze alimentari e bevande*

D.P.R. 327/1980: *Regolamento di esecuzione L. 283/62*

Normativa del settore alimentare

***D.Lgs. 190/2006**: Disciplina sanzionatoria per le violazioni del Reg. CE 178/2002*
***D.Lgs. 193/2007**: Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore"*
***D.M. 27/08/2004 e successive modifiche e integrazioni:** Prodotti fitosanitari: limiti massimi di residui delle sostanze attive nei prodotti destinati all'alimentazione.*
***D.Lgs. 231/2017:** Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 «Legge di delegazione europea 2015»". L'articolo 30 del nuovo decreto legislativo abroga il D.Lgs. 109/1992 che costituiva la base dei controlli annonari nel nostro Paese e sancisce la piena entrata in vigore del Reg. UE n. 1169/2011.*
***D.Lgs. 27/2021**: Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere a), b), c), d) ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117.*

Normativa del settore alimentare

D.Lgs. 23/2021: *Adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE 2017/625 in materia di controlli ufficiali sugli animali e le merci provenienti dagli altri Sta membri dell'Unione e delle connesse competenze degli uffici veterinari per gli adempimen comunitari del Ministero della salute ai sensi dell'articolo 12, comma 3, lettere f) e i) della legge ottobre 2019, n. 117.*

D.Lgs. 24/2021: *Adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) n 2017/625 in materia di controlli sanitari ufficiali sugli animali e sulle merci che entran nell'Unione e istituzione dei posti di controllo frontalieri del Ministero della salute, in attuazion della delega contenuta nell'articolo 12, comma 3, lettere h) e i) della legge 4 ottobre 2019, n. 117.*

D.Lgs. 32/2021: *Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni de regolamento (UE) n. 2017/625 ai sensi dell'art.12 comma 3 lettera g) della legge 4 ottobre 2019, n 117.*

Legge 71/2021: *Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 22 marzo 2021, n. 42 recante misure urgenti sulla disciplina sanzionatoria in materia di sicurezza alimentare.*

lntesa tra Governo, Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano del 5 maggio 2021 *Linee Guida per la gestione operativa del Sistema di allerta per alimenti, mangimi e materia destinati a venire a contatto con gli alimenti.*

Immissione in commercio - Normativa

La questione dell'immissione in commercio è regolamentata da:

Articolo 6 della Legge 30 aprile 1962, n. 283;
D. Lgs. 194/95
DPR. 290/01
DPR 55/2012
D.Lgs 150/2021
D.Lgs. 69/2014

Normative di altri Paesi europei sulla commercializzazione dei funghi

Si vedano le pagg. 171-172 del testo seguente:

Sitta N., Davoli P., Floriani M. & Suriano E. (2021) – *Guida ragionata alla commestibilità dei funghi. Revisione critica della letteratura micotossicologica e biochimica – Analisi del consumo tradizionale e della casistica di intossicazioni in ambito italiano ed europeo – Valutazione degli aspetti di sicurezza alimentare. ISBN 979-12-200-9297-5. Prima edizione, 1 settembre 2021. Regione Piemonte. https://www.regione.piemonte.it/web/sites/default/files/media/documenti/2021-09/guida_commestibilita_funghi_isbn_979-12-200-9297-5.pdf*

I controlli ufficiali

L'attività di controllo ufficiale sanitario in Italia è affidato alle autorità competenti istituzionalmente, così come definite dal D.Lgs n.27/2021 (ex D.Lgs n.193/2007) :

Ministero della Salute

Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano

ASL

Il sistema della Sicurezza alimentare

EFSA

Commissione Europea - FVO

Uffici Periferici
BCP o PCF (ex USMAF)
PIF - UVAC

ASL
Servizi veterinari - SIAN

Ministero della Salute

CC Tutela della Salute

Assessorati regionali
Dipartimenti di prevenzione

La globalizzazione della catena alimentare richiede approccio integrato a livello mondiale

Salute delle piante

Sanità animale

Sicurezza degli alimenti e dei mangimi

PRINCIPALI NORME DI SETTORE RELATIVE AD ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE ED ANIMALE

NORMA	TITOLO	CAMPO DI APPLICAZIONE
REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 del parlamento europeo e del consiglio, del 25 ottobre 2011	Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione	Etichettatura e pubblicità (informazioni sugli alimenti)
D.L.vo 15 dicembre 2017 n. 231 (G.U. n. 32 del 08/02/2018)	Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 «Legge di delegazione europea 2015»	Etichettatura e pubblicità (informazioni sugli alimenti) Sanzioni.
REGOLAMENTO (CE) N. 1333/2008 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 e successive modifiche e integrazioni	Additivi alimentari	Edulcoranti, coloranti, conservanti, antiossidanti, acidificanti, emulsionanti, etc.
D. L.vo 31 luglio 2020, n. 101 (G.U. n. 201 del 12/08/2020)	Attuazione della direttiva 2013/59/Euratom, che stabilisce norme fondamentali di sicurezza relative alla protezione contro i pericoli derivanti dall'esposizione alle radiazioni ionizzanti, e che abroga le direttive 89/618/Euratom, 90/641/Euratom, 96/29/Euratom, 97/43/Euratom e 2003/122/Euratom e riordino della normativa di settore in attuazione dell'articolo 20, comma 1, lettera a), della legge 4 ottobre 2019, n. 117.	Prodotti alimentari trattati con radiazioni ionizzanti. Tolleranze
Regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento Europeo del 23 febbraio 2005 e successive	Regolamento concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva	Limiti massimi di residui di antiparassitari negli alimenti e nei mangimi, inclusi nicotina e composti del mercurio.

NORME DI CARATTERE GENERALE RELATIVE AD ASPETTI IGIENICO SANITARI DEGLI ALIMENTI

NORMA	TITOLO	CAMPO DI APPLICAZIONE
Regolamento (CE) n. 178/2002 del 28 gennaio 2002 e successive modifiche	Regolamento che sancisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare	Legislazione alimentare Sicurezza alimentare
D.L.vo 5 Aprile 2006 n. 190 (G.U. n. 118 del 23/05/2006)	Disciplina sanzionatoria per le violazioni del Regolamento n. 178/2002/CE	Sanzioni /Tracciabilità
REGOLAMENTO (UE) 2017/625 del 15 marzo 2017	Regolamento relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari	Controllo Ufficiale (sostituisce il Regolamento CE n. 882/2004)
D.L.vo 2 febbraio 2021, n. 27 (G.U. n. 60 del 11/03/2021)	Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625	Controllo ufficiale
D.L.vo 2 febbraio 2021, n. 24 (G.U. n. 55 del 05-03-2021)	Adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) n. 2017/625 in materia di controlli sanitari ufficiali sugli animali e sulle merci che entrano nell'Unione e istituzione dei posti di controllo frontalieri del Ministero della salute	Controllo ufficiale all'importazione
D.L.vo 2 febbraio 2021, n. 23 (G.U. n. 54 del 04-03-2021)	Adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 in materia di controlli ufficiali sugli animali e le merci provenienti dagli altri Stati membri dell'Unione e delle connesse competenze degli uffici veterinari per gli adempimenti comunitari del Ministero della salute	Controllo Ufficiale all'importazione
D.L. 18/06/86, n. 282 Convertito in Legge 07/08/86, n. 462	Misure urgenti in materia di prevenzione e repressione delle sofisticazioni alimentari	Controllo ufficiale (art. 8 abrogato)
Regolamento (CE) n. 852/2004 del 29 aprile 2004 e successive modifiche	Igiene dei prodotti alimentari	Igiene dei prodotti alimentari (sostituisce il D.L.vo 155/97)

Il sistema italiano

AUTORITA' COMPETENTI PER IL CONTROLLO UFFICIALE

MINISTERO DELLA SALUTE

CARABINIERI NAS

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, NUTRIZIONE, SICUREZZA ALIMENTARE E DEGLI ORGANI COLLEGIALI PER LA TUTELA DELLA SALUTE

ASSESSORATI REGIONALI

DIPARTIMENTI DI PREVENZIONE

ASL

UVAC

BCP

SERVIZI VETERINARI

SIAN

Controlli Ufficiali

Controlli ufficiali all'importazione ai punti di entrata (BCP o PCF)

Controlli ai funghi già immessi sul mercato (ASL)

Verifiche ufficiali dei sistemi di controllo interno (HACCP).

Controlli negli scambi intraUE e nelle importazioni

Con l'attuazione del Mercato Unico (1 gennaio1993) e l'abolizione dei controlli alle frontiere tra i Paesi membri dell'Unione europea, i controlli sugli animali e merci effettuati a tutela della salute pubblica e della sanità animale sono svolti dall'Autorità competente dello Stato di produzione ed immissione in commercio degli animali o del prodotto.
Allo Stato Membro che riceve animali o prodotti di origine animale provenienti da un Paese dell'UE è consentita l'effettuazione di controlli a sondaggio a carattere non discriminatorio.
Ai fini dell'organizzazione delle attività di controllo, in Italia sono stati istituiti gli Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari (UVAC) dipendenti dal Ministero della Salute.
I controlli sono effettuati a destino da parte dei servizi veterinari delle ASL, sulla base delle percentuali di controllo determinate dagli UVAC in funzione della specie animale, della natura dei prodotti di origine animale e della loro provenienza.

Controlli negli scambi intraUE e nelle importazioni

Per quanto riguarda il settore delle importazioni di animali, prodotti di origine animale, prodotti di origine vegetale e materiali destinati a venire a contatto con alimenti (MOCA), i controlli sono effettuati presso i Posti di Controllo Frontalieri (PCF), uffici periferici del Ministero della Salute, prima della loro introduzione nel territorio nazionale e dell'UE.

I PCF italiani fanno parte della rete dei PCF dell'Unione europea (UE) e sono autorizzati ai controlli di specifiche categorie di prodotti o animali in funzione delle caratteristiche strutturali e delle attrezzature presenti.

Fino al 20 marzo 2021, le competenze sui controlli all'importazione degli alimenti non di origine animale e dei MOCA erano affidate agli Uffici di sanità marittima, aerea e di frontiera (USMAF). A seguito dell'entrata in vigore del Decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 24, anche le suddette competenze sono state trasferite ai PCF del Ministero della Salute

Decreto legislativo 2 febbraio 2021, n.24

Pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale il decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 24 "Adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 in materia di controlli sanitari ufficiali sugli animali e sulle merci che entrano nell'Unione e istituzione dei posti di controllo frontalieri del Ministero della salute, in attuazione della delega contenuta nell'articolo 12, comma 3, lett. h) ed i) della legge 4 ottobre 2019, n. 117", che entrerà in vigore il 20 marzo 2021. Dal 20 marzo 2021 quindi, ai Posti d'Ispezione Frontalieri (PIF), che acquisiscono la denominazione di Posti di Controllo Frontalieri (PCF), sono trasferite le competenze degli Uffici di Sanità Marittima Aerea e di Frontiera (USMAF) nel settore dei controlli all'importazione degli alimenti non di origine animale e dei materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA) nonché le altre competenze attribuite ai PCF dal regolamento (UE) 2017/625 riguardanti gli animali, gli alimenti di origine animale, i mangimi, i sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati, per verificarne la conformità alla normativa dell'Unione europea.

Controlli ufficiali all'importazione

Gli accertamenti analitici, laddove ritenuti necessari, sono svolti dai laboratori pubblici del Servizio Sanitario Nazionale addetti al controllo ufficiale e accreditati ai sensi del Reg UE 2017/625.

Per i controlli all'importazione volti a verificare il rispetto dei livelli massimi di residui di sostanze antiparassitarie nei prodotti vegetali la frequenza minima di campionamento prevista è del 3% (DM 30 luglio 1993).

A seguito del ripetuto riscontro nei controlli di irregolarità relative alla presenza di alcune micotossine e altri contaminanti in determinati alimenti, provenienti da certi paesi, le indicazioni circa la frequenza dei campionamenti variano dal 1% sino al 100%.
Sono stati infatti adottati in tali casi Regolamenti e decisioni Comunitarie che subordinano a particolari misure restrittive le importazioni di alcuni alimenti (per es: arachidi, pistacchi ecc.).

Al termine dei controlli i BCP (ex USMAF), verificata la non pericolosità della merce, rilascerà un nulla osta (documento comune di entrata (DCE), in caso contrario la merce sarà respinta o distrutta.

Piano di monitoraggio

Piano di monitoraggio dei controlli di laboratorio sugli alimenti di origine non animale, integratori alimentari e MOCA importati dai Paesi terzi.
Comma 6 art. 1 Decreto Legislativo 2 febbraio , n.24

Anno 2021 - 2022

Controlli ufficiali all'importazione

I BCP (Border Control Point), strutture direttamente dipendenti dal Ministero della Salute e dislocati omogeneamente sul territorio nazionale, all'interno dei maggiori porti o aeroporti, esercitano vigilanza igienico-sanitaria anche sulle partite di specie di funghi freschi spontanei e coltivati, secchi o conservati provenienti dai Paesi Terzi, anche diverse da quelle inserite nella lista positiva (all.1 e all.2 D.P.R. 376/95), purchè riconosciute commestibili dalla competente autorità del Paese di origine o legalmente commercializzate in tale Paese.

In tal caso i BCP, in quanto sprovvisti della figura del micologo, si avvalgono dell'Ispettorato micologico competente per territorio che effettuerà verifiche a sondaggio sulle partite poste in commercio. (Art. 4, comma 3 D.P.R. 376/95).

ISPETTORATO MICOLOGICO

Decreto Ministeriale 16/10/1998

- Approvazione delle linee-guida concernenti l'organizzazione del Servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione (S.I.A.N.), nell'ambito del Dipartimento di prevenzione delle Aziende Sanitarie Locali,

- delinea i compiti e le finalità dell'Ispettorato Micologico .

ATTIVITA' MICOLOGO
PRESSO STRUTTURE PUBBLICHE (Ispettorati Micologici)

- Consulenza e assistenza gratuita a cittadini raccoglitori estemporanei/consumatori di funghi

- Ispezione e controllo presso strutture private di preparazione e confezionamento funghi conservati (preparati/secchi) ed eventualmente freschi

- Partecipazione alla formazione degli esercenti da abilitare con patentino o dei raccoglitori estemporanei

- Partecipazione alla stesura di linee-guida per il controllo locale

- Organizzazione di corsi , anche in convenzione con le scuole, su sicurezza alimentare (funghi)

Attività di controllo del Micologo

I soggetti in possesso dell'attestato di micologo, rilasciato dalle Regioni e dalle Province autonome di Trento e Bolzano, sono abilitati a svolgere attività di:

a) controllo dei funghi epigei spontanei freschi destinati al commercio, come previsto dall'articolo 3 del Decreto del Presidente della Repubblica 14 luglio 1995, n. 376;

b) controllo di identificazione delle specie nell'ambito del sistema di gestione della sicurezza alimentare delle imprese alimentari che svolgono attività di preparazione, trasformazione o confezionamento di funghi epigei e ipogei secchi o comunque conservati, o che effettuano trattamenti di trasformazione di funghi epigei spontanei freschi;

Attività di controllo del Micologo

c) Supporto ai Controlli Ufficiali effettuati dai Posti di Controllo Frontalieri (PCF) e dagli altri Organi preposti al controllo, per l'identificazione di specie di funghi epigei e ipogei freschi, secchi, altrimenti conservati o preparati, comprese le specie coltivate;

d) Controllo di commestibilità delle raccolte di funghi epigei spontanei freschi conferiti al controllo da parte di privati raccoglitori o consumatori;

e) supporto alle strutture sanitarie pubbliche e private, con particolare riferimento a unità di Pronto Soccorso e Centri Antiveleni, nei casi di sospetta intossicazione da funghi, per l'individuazione delle eventuali specie responsabili;

Attività di controllo del Micologo

f) Rilascio dell'idoneità al riconoscimento dei funghi epigei spontanei commercializzati al personale addetto al commercio al dettaglio, ai sensi dall'articolo 2 del Decreto del Presidente della Repubblica 14 luglio 1995, n. 376;

g) educazione micologico-ambientale e di sicurezza alimentare rivolta a operatori del settore alimentare e raccoglitori di funghi o presso le scuole di ogni ordine e grado, ai fini della prevenzione delle intossicazioni da funghi, e altre attività didattiche e divulgative in materia micologica.

Attività di controllo del Micologo

Le competenze di cui alla lettere c), e) ed f) sono in capo agli Ispettorati micologici operanti all'interno dei Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) delle Aziende Sanitarie o comunque nell'ambito del Servizio Sanitario pubblico, come strutturato a livello organizzativo dalle Regioni e Province Autonome.

L'organizzazione dell'attività di supporto agli ospedali di cui alla lettera e) comprende servizi di pronta reperibilità micologica.

Laboratori pubblici del controllo ufficiale

I laboratori che effettuano le analisi del controllo ufficiale sono i laboratori pubblici:

Laboratori di Sanità pubblica (ex P.M.P)

REGIONI

A.R.P.A

Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.Z.Z.S)

Gli IZS con Decreto ministeriale 27 febbraio 2008 effettuano ora anche analisi su matrici di origini vegetale.

Frodi alimentari

Nel campo delle produzioni alimentari le attività condotte hanno evidenziato che nessuna filiera produttiva può considerarsi estranea a questa problematica.

In aggiunta alle filiere tradizionalmente più esposte a tale fenomeno sono da evidenziare le criticità emerse in alcuni alimenti ed anche negli integratori alimentari.

Il fenomeno delle frodi, può coinvolgere gli aspetti di sicurezza alimentare e di garanzie di qualità per il consumatore. Il controllo ufficiale deve valutare se la non conformità riscontrata è stata perpetrata in maniera volontaria (articolo 9 del Reg. UE 2017/625).

Inoltre, la perdita della tracciabilità che si può realizzare per tematica «funghi» è un parametro pilastro del sistema a garanzia della sicurezza dei consumatori

NUOVA NORMATIVA

Codice alimentare

Commissione funghi

Esperti appartenenti ad Enti ed Associazioni

Azioni da intraprendere

Centro regionale di riferimento sanitario alimenti (SIAN)

Strutture regionali di riferimento per le intossicazioni alimentari (CAV) - alimenti e funghi in rete

Banca dati nazionale delle intossicazioni da alimenti e funghi

Centri di controllo micologico localizzati al di fuori degli Ispettorati micologici.

Predisposizione in più lingue delle informazioni sul servizio di controllo gratuito di commestibilità presso gli Ispettorati micologici

Ministero della Salute

ONE GENERALE DELL'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
Ufficio II
Viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 Roma

Agli Assessorati alla Sanità di tutte le Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano
Loro Sedi

e p.c.
Ad ACCREDIA l'Ente Unico di Accreditamento Italiano
Via Guglielmo Saliceto, 7/9
00161 Roma

OGGETTO: **Analisi micologiche su campioni ufficiali di funghi spontanei**

In relazione all'attività di controllo ufficiale svolta presso gli USMAF in frontiera e sul territorio su partite di funghi spontanei freschi, secchi, congelati, diversamente conservati o preparati, si pone l'attenzione sulla necessità di fare riferimento a Laboratori o Ispettorati micologici in possesso di attrezzature e dotazioni idonee allo scopo, accreditati ai sensi del Reg.CE n.882/2004.

Appare opportuno pertanto che codesti Assessorati individuino almeno un laboratorio che possa svolgere tempestivamente le analisi micologiche. Tale laboratorio deve essere accreditato da Accredia, l'Ente Unico di accreditamento italiano, per la metodica di analisi micologica per i campioni ufficiali di funghi spontanei freschi, secchi, congelati, diversamente conservati o preparati, ai fini della identificazione delle specie estranee eventualmente presenti e della loro determinazione con la suddivisione in "tossici e "non tossici".

Ai fini dell'accreditamento è possibile seguire due percorsi:

1) il laboratorio già accreditato richiede una estensione (Cat.I) presso l'Ispettorato micologico
2) il laboratorio accredita la metodica e richiede l'analista all'ispettorato micologico.

Si rappresenta inoltre che gli esecutori delle analisi devono essere micologi regolarmente iscritti al Registro nazionale così come previsto dal D.M. 686/96.

Si ringrazia della collaborazione.

IL DIRETTORE GENERALE
(Dr.Silvio Borrello)

Controlli

Ministero della Salute - Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti -Direzione Generale della Sicurezza degli alimenti e della nutrizione - Ufficio II DGSAN-I.1154 18 gennaio 2011

A tutti gli Uffici di Sanità Marittima Aerea e di Frontiera Loro Sedi

A tutti gli Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano Loro Sedi

e p.c.

Alla Direzione Generale della Prevenzione Sanitaria Sede

Al Comando Carabinieri per la Tutela della Salute Piazza Marconi, 25 00144 Roma

Oggetto: Funghi / Attività di controllo all'importazione e sul territorio

In seguito ad alcune segnalazioni pervenute alla scrivente Direzione Generale, relative alla presenza di specie fungine non sicuramente commestibili in partite di funghi secchi o parimenti conservati e talune volte freschi, si richiama l'attenzione, ai fini della garanzia della sicurezza alimentare e della salvaguardia della salute del consumatore, di effettuare attività di controllo:

all'importazione, su tutte le partite in arrivo da Paesi Terzi, controlli a campione, ai fini dell'identificazione della specie (commestibile, non commestibile), a cura dell'Ispettorato micologico dell'ASL territorialmente più vicina o di quello nel territorio nel quale insiste la sede dell'importatore, attraverso l'adozione della procedura del vincolo sanitario a destino;

sul territorio, sulle partite provenienti da Paesi Comunitari e sui funghi raccolti e commercializzati in Italia, freschi, secchi o parimenti conservati, sempre attraverso gli Ispettorati delle ASL.

Tale attività di controllo ricade sotto la normativa rappresentata principalmente dai Reg.CE n.882/2004 e 852/2004, dalla Legge 283/1962, dal DPR 327/1980 e poi dalla Legge 352/93 e dal DPR 376/95.

Si ringrazia della collaborazione.

» IL DIRETTORE GENERALE

» (F.to Dr.Slvio Borrello)

Ministero della Salute
DGISAN
0017764-P-22/05/2012
I.4.c.c.8/1
106431350

Ministero della Salute

DIPARTIMENTO PER LA SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA, LA NUTRIZIONE E LA SICUREZZA ALIMENTARE E DEGLI ORGANI COLLEGIALI PER LA TUTELA DELLA SALUTE
DIREZIONE GENERALE DELL'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE
Ufficio II DGISAN
Viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 Roma

A tutti gli Uffici di Sanità Marittima Aerea e di Frontiera
Loro Sedi

e p.c.
A tutti gli Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano
Loro Sedi

Alla Direzione Generale della Prevenzione Sanitaria
Sede

Al Comando Carabinieri per la Tutela della Salute
Piazza Marconi, 25
00144 Roma

OGGETTO: Funghi / Attività di controllo all'importazione.

Facendo seguito alla nota n. 1154 del 18 gennaio 2011, relativa all'oggetto, si comunica quanto segue:

I controlli all'importazione sulle partite di funghi provenienti da Paesi Terzi dovranno essere eseguiti secondo le sotto elencate modalità

Funghi spontanei freschi:
Tutte le partite in arrivo da Paesi terzi sono assoggettate ad un controllo documentale e ad un controllo di identità, verificando a campione ai fini dell'identificazione della specie e conformità all'elenco delle specie commercializzabili ai sensi della vigente normativa; la verifica a campione deve essere svolta su una frazione della partita, ritenuta quantitativamente idonea dal micologo in funzione del quantitativo totale e della specie fungina e identificata con criterio di casualità.

DGISAN

E' appena il caso di specificare che anche le partite di funghi spontanei freschi destinate al commercio al dettaglio, che sono assoggettate ai controlli di cui in premessa, devono essere interamente controllate dagli Ispettorati micologici delle ASL ai fini del rilascio della certificazione sanitaria di cui all'articolo 3 del DPR 376/95. Per quanto riguarda la definizione di "commercio al dettaglio" si rimanda al regolamento (CE) 178/2002, art.3, punto 7.

Funghi in salamoia e funghi secchi, congelati o surgelati non confezionati:
Controllo documentale, di identità ed eventuale controllo materiale a campione nella percentuale del 5% (art. 3, comma 6 D.P.R. 14 luglio 1995) delle consegne in arrivo da Paesi terzi, ai fini dell'identificazione della specie e conformità all'elenco delle specie commercializzabili ai sensi della vigente normativa, intendendo come controllo a campione il controllo svolto su una frazione della partita, ritenuta quantitativamente idonea dal micologo in funzione del quantitativo totale, della specie fungina e della tipologia di conservazione, identificata con criterio di casualità e sottoposta al solo esame visivo sul posto oppure, solo nei casi ritenuti necessari, al prelevamento.
Si precisa che quando una consegna comprende più partite, il controllo micologico deve essere effettuato su tutte le partite.
La richiesta di DCE può essere fatta per consegna o per ogni singola partita relativa alla stessa consegna; l'esito dell'analisi è, di conseguenza, da riferire all'intera consegna o alla singola partita a seconda delle modalità con cui è stata presentata la richiesta di DCE.

Funghi secchi o congelati/surgelati confezionati:
Controllo documentale, di identità ed eventuale controllo materiale a campione su tutte le partite in arrivo da Paesi terzi, ai fini dell'identificazione della specie e conformità all'elenco delle specie commercializzabili ai sensi della vigente normativa.
Si precisa che quando una consegna comprende più partite, il controllo micologico deve essere effettuato su tutte le partite.

Altri prodotti e preparati alimentari a base di funghi, già confezionati:
Controllo documentale, di identità e materiale a campione su una percentuale pari al 5% (art. 3, comma 6 D.P.R. 14 luglio 1995) delle partite in arrivo da Paesi terzi ai fini dell'identificazione della specie e conformità all'elenco delle specie commercializzabili ai sensi della vigente normativa.

Si ringrazia della collaborazione.

IL DIRETTORE GENERALE
(Dr. Silvio Borrello)

Controllo funghi ipogei
Nota MINSAL 2018-05-10 DGISAN 0019826

OGGETTO: DIPARTIMENTI PREVENZIONE SIAN - AA.SS.LL.:
RICHIESTA COLLABORAZIONE.

Nell'ambito dei controlli ufficiali sugli alimenti di origine non animale in importazione effettuati dagli USMAF SASN, Uffici periferici del Ministero della Salute, vengono presentate all'importazione partite di tartufi provenienti da Paesi terzi.

In attesa di emettere il DCE (Documento Comune di Entrata) che autorizza l'introduzione sul territorio nazionale e la commercializzazione di tali prodotti, questi vengono inviati con vincolo sanitario a destino per permettere al SIAN, competente per territorio, l'intervento per la valutazione dell'idoneità al consumo umano di detto prodotto alimentare, ai fini dell'immissione in commercio ai sensi del D. Lvo 193/2007, che conferisce alle ASL il ruolo di Autorità competente per i controlli sulla sicurezza degli alimenti.

Si sono verificati casi in cui il SIAN dell'ASL ha rifiutato di dar seguito alle richieste, adducendo che l'Ispettorato Micologico presso il SIAN non è competente per i funghi ipogei.

Si rappresenta al riguardo, che il SIAN delle ASL non può dichiarare di non avere elementi per la valutazione dell'idoneità al consumo dei tartufi, che sono alimenti, in quanto non è ammissibile

Controllo funghi ipogei
Nota MINSAL 2018-05-10 DGISAN 0019826

che le ASL alle quali compete il controllo degli alimenti sul territorio non sia in grado di valutare l'idoneità al consumo dei tartufi in commercio, indipendentemente dalla loro origine.

Si ricorda, ad ogni modo, che spetta all'operatore del settore alimentare (OSA) di fornire gli elementi che permettono alle ASL di individuare la specie di funghi ipogei, mentre spetta alle ASL l'accertamento dell'idoneità al consumo umano.

Pertanto, si chiede cortesemente, a codesti Assessorati alla Sanità, di sensibilizzare i Dipartimenti citati in oggetto alla collaborazione istituzionale con gli USMAF SASN, al fine di garantire il consumatore da eventuali rischi derivanti dal consumo di tartufi potenzialmente tossici e quindi non idonei all'alimentazione umana.

Dr. Pietro NOE'
Direttore Ufficio 2

Competenze in materia di micologia

0031838-20/05/2019-DGISAN-MDS-P

Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE
UFFICIO 2 Igiene degli Alimenti ed Esportazione

N. 11
Risposta al Foglio del .....
N. .....

Roma li,

Al Coordinamento Nazionale Prevenzione e Sicurezza confederato Confintesa
Via G. Bastianelli, 46 – Firenze
pec: nazionale.cnps@pec-legal.it
mail: segreteria@cnps.eu

e, p.c Alla Federazione Nazionale Ordine dei T.S.R.M. e P.T.S.R.P.
pec: federazione@pec.tsrm.org

OGGETTO: richiesta urgente di precisazioni autentiche circa le competenze in materia di micologia da parte del professionista sanitario Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro.

In riscontro alla Vostra mail del 8 maggio u.s. che richiama una precedente Vostra richiesta informazioni di pari oggetto datata 5 febbraio u.s., peraltro mai giunta all'attenzione di questa Direzione Generale, si rappresenta quanto segue.

Competenze in materia di micologia

Relativamente alla figura del micologo si precisa che non si tratta di una figura professionale sanitaria, ma di una attività peritale con il compito del riconoscimento di specie e, sostanzialmente nell'individuazione delle specie di funghi velenose o tossiche.

Nell'ambito degli ispettorati micologi delle ASL, sulla scorta delle attività peritali del micologo, le decisioni sull'immissione al consumo del prodotto alimentare competono al medico.

Rimane ferma la responsabilità individuale del micologo in relazione al proprio operato.

Compete alle Regioni la gestione delle attività di formazione e la predisposizione delle liste regionali degli esperti micologi.

Il Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro può svolgere l'attività peritale di micologo solo ed esclusivamente se ha seguito lo specifico corso di formazione.

Al contrario la laurea triennale di Tecnico della prevenzione non è requisito vincolante per l'ammissione ai corsi regionali per micologi.

Questo Ministero detiene la lista nazionale dei micologi che viene aggiornata sulla scorta delle comunicazioni dei provvedimenti adottati dalle Regioni.

Non esiste e non è previsto un ordine professionale per i micologi.

I micologi che lavorano presso le imprese alimentari del settore micologico operano sotto la responsabilità dell'OSA (Operatore del Settore Alimentare) al quale compete la garanzia di idoneità al consumo sul prodotto alimentare immesso in commercio.

I micologi che operano privatamente lo fanno sotto la propria responsabilità.

Il Direttore Generale
*F.to Gaetana Ferri

Il Direttore Ufficio 2
(Dr. Pietro Noè)

Competenze in materia di micologia

REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

Data 26 GIU. 2019 Protocollo N° 277635 Class: G. 300.01.1 Prat. Fasc. Allegati N°

Oggetto: **Competenze in materia di micologia.**

Nel corso della riunione di lavoro del Coordinamento Interregionale Prevenzione, tenutasi in data 20 giugno 2019, si sono raccolte moltissime segnalazioni di preoccupazione da parte delle Regioni, inerenti l'impatto della nota Prot. 31838 del 20/05/2019 del Ministero della Salute avente ad oggetto "*Richiesta urgente di precisazioni autentiche circa le competenze in materia di micologia da parte del professionista sanitario Tecnico della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro*", che seppur indirizzata ad Associazioni di categoria e Ordini nazionali, sta circolando in seconda battuta anche presso le AASSLL ed i Servizi regionali competenti, nonché della nota Prot. 0036663 del 05/06/2019 di pari oggetto in allegato.

Sul metodo si contesta il mancato coinvolgimento preventivo del Coordinamento, circa la diffusione da parte del Ministero di interpretazioni e/o indicazioni procedurali con impatto sulle attività del territorio, nell'ambito della sicurezza alimentare, in divergenza con quanto già concordato precedentemente in via generale con lo stesso Direttore dell'Ufficio 2 "Igiene degli Alimenti ed Esportazione", nel cui ambito ricade la materia di cui trattasi.

Competenze in materia di micologia

REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

Nel merito si osserva che alcuni passaggi della nota Ministeriale in questione ed, in particolare, l'asserzione riguardo alla figura del micologo definita come "non sanitaria", alla relativa attività anche in seno agli Ispettorati Micologici derubricata ad "attività peritale", nonché la necessità di una certificazione finale da parte del medico cui afferisce l'Ispettorato Micologico, per l'immissione al consumo del prodotto alimentare fungino a fronte della attività "peritale" del micologo delle AASSLL, non trovano rispondenza nell'attuale assetto normativo di settore.

Infatti, sulla base di quanto fissato dall'art. 3 del DPR 14 luglio 1995, n. 376, le Regioni hanno individuato nel soggetto in possesso dell'attestato di micologo (cfr. DM 686/96) l'operatore deputato a rilasciare la certificazione sanitaria già prevista ex art 15 Legge 23 agosto 1993, n. 352, finalizzata alla vendita dei funghi, che è dunque l'unica prevista ope legis.

Pertanto si rappresenta l'urgente necessità che la nota suddetta e quelle ad essa correlate vengano rettificate, considerato che l' interpretazione Ministeriale determinerebbe seri problemi nei territori regionali, nei quali è necessario garantire efficacemente le funzioni degli Ispettorati micologici. anche in relazione all'imminente avvio della stagione di raccolta fungina.

Nel contempo di ritiene opportuno riavviare un tavolo di approfondimento con il Ministero della Salute sulle numerose problematiche legate alla micologia e alla figura del micologo, stante anche le nuove istanze provenienti dall'evoluzione del mercato (ad es. in relazione all'importazione di specie provenienti da Paesi terzi), o legate agli interventi emergenziali sanitari a supporto dei pronto soccorso, nonché per le numerose vertenze già avviate ed in alcune Regioni circa la valorizzazione del ruolo del micologo nelle AASSLL.

In attesa di un cortese riscontro si porgono cordiali saluti.

COORDINAMENTO INTERREGIONALE
AREA PREVENZIONE E SANITÀ PUBBLICA
Il Coordinatore
- Dr.ssa Francesca Russo –

Grazie dell'attenzione!