

Obbligo di indicazione dell'origine in etichetta per funghi e tartufi freschi

Dott Giovanni Rossi Tecnico della Prevenzione Micologo
Referente Nazionale Ispettori Micologi UNPISI

Nel settore della vendita al minuto di funghi e tartufi, capita spesso che gli organi ispettivi rilevano irregolarità inerente all'etichettatura e all'informazione d'origine; questo comporta la confisca dei prodotti e le relative sanzioni amministrative; ricordiamo che tra le funzioni degli Ispettorati micologici delle Aziende Sanitarie Locali (ASL) autorizzati ad esaminare ed accertare la commestibilità dei funghi è prevista anche la vigilanza sulla commercializzazione dei funghi epigei freschi spontanei, recentemente si è aggiunto anche il controllo ispettivo dei tartufi come prevede la nota del Ministero Salute DIGISAN prot 0019826 del 10.05.2018.

A livello nazionale la legge 352/93 e il suo regolamento di attuazione DPR 376/95 hanno disciplinato la raccolta e la commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati, i tartufi invece sono disciplinati con la Legge 16 dicembre 1985, n. 752 modificata dalla Legge 17 maggio 1991, n. 162; sia i funghi che i tartufi sono a loro volta disciplinati al livello regionale per la raccolta e la commercializzazione.

Tutti i soggetti interessati a commercializzare al dettaglio funghi epigei freschi spontanei e funghi porcini secchi sfusi (*Boletus edulis e relativo gruppo*) devono acquisire un attestato di idoneità alla vendita che viene rilasciato dal Dipartimento di Sanità Pubblica previo superamento di un esame specifico chi supera l'esame, ottiene l'attestato di idoneità alla identificazione delle specie fungine, necessario per poter presentare la specifica Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA) allo Sportello Unico Attività Produttive del proprio Comune. Le specie fungine fresche spontanee e coltivate che possono essere messe in commercio sul territorio nazionale sono quelle riportate in una lista positiva (art. 4 DPR 376/95) le Regioni e Province autonome possono integrare la lista con altre specie commestibili riconosciute idonee alla commercializzazione in ambito locale.

Il prodotto fresco in vendita deve essere obbligatoriamente sottoposto al controllo sanitario da parte dell'ispettorato micologico dell'ASL competente e/o da micologo aziendale abilitato come prevedono le normative regionali, la vendita dei funghi coltivati invece è assoggettata alla normativa vigente per i prodotti ortofrutticoli.

Il Reg. Comunitario 543/2011 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 nei settori degli ortofrutticoli freschi e degli ortofrutticoli trasformati non prevede per questi prodotti del bosco di indicare in fase di vendita l'origine, come avviene per i prodotti ortofrutticoli freschi. La normativa a livello nazionale e regionale sui funghi epigei spontanei freschi non prevede di indicare in fase di vendita l'origine, tuttavia per i tartufi (art. 7 Legge 16 Dicembre 1985, n. 752) vige l'obbligo di indicare la zona geografica di raccolta e il nome scientifico della specie all'atto della vendita al minuto.

Siamo quindi di fronte a una vera e propria *zona d'ombra* per il consumatore tale da favorire condotte fraudolente da parte di alcuni venditori poco onesti, i quali arrivano perfino a dichiarare ai propri clienti che i funghi freschi esposti alla vendita sono nostrani addirittura a chilometro zero!

Basta una semplice verifica della documentazione inerente alla rintracciabilità della merce per scoprire che la maggior parte delle volte la provenienza non è italiana, siamo quindi di fronte ad un illecito penale per frode in commercio.

In Italia, la quasi totalità dei funghi selvatici e dei tartufi è di provenienza comunitaria in particolare Polonia e Romania ed extra comunitaria Est europeo, Cina, Marocco e Africa Meridionale.

La Coldiretti che da anni lotta per la tutela del *Made in Italy* ha posto nel 2017 su questa problematica, un quesito alla Commissione Europea Direzione Generale Agricoltura e Sviluppo Rurale (DDG3/G2 /DdF/pmc 2017- 2160916) la quale ha espresso il seguente parere:

"... L'articolo 4, paragrafo 6, del regolamento (UE) n. 543/2011 stabilisce che taluni prodotti non sono soggetti all'obbligo di conformità alla norma di commercializzazione generale. Sono esentati, in particolare, tutti i funghi non di coltivazione di cui al codice NC 0709 59, compresi i tartufi di cui al codice 0709 59 50. L'articolo 76, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 1308/2013 prevede specificamente che venga indicato il paese di origine per i prodotti del settore degli ortofrutticoli destinati alla vendita al consumatore come prodotti freschi, indipendentemente dall'applicabilità delle norme di commercializzazione. Di conseguenza, il paese di origine deve essere indicato anche per i prodotti di questo settore non soggetti all'obbligo di conformità alla norma generale di commercializzazione ai sensi dell'articolo 4, paragrafo 6, del regolamento n. 543/2011".

Alla luce di quanto espresso da parte della UE, l'obbligo di indicare l'origine integra le garanzie inerenti alla sicurezza alimentare e la rintracciabilità (Reg Ce 178/2002).

La mancanza di un adeguato sistema di rintracciabilità in uso da parte dell'OSA è sanzionato dal Decreto Legislativo 5 aprile 2006, n.190 *"Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare"* .

L'art. 18 del Reg. (CE) 28.1.2002, n.178 dispone, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione, la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime.

Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime. A tal fine detti operatori devono disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo (articolo 18, comma 2 e 3) è necessaria quindi la registrazione delle seguenti informazioni:

- indirizzo del fornitore, natura del prodotto fornito;
- indirizzo del cliente, natura di prodotto forniti al cliente;
- data dell'operazione /consegna.

La seconda categoria di informazione include:

- quantità;
- eventuale numero del lotto o data di raccolta ;
- descrizione dettagliata del prodotto.

Caso a parte è il caso del fungo IGP di Borgotaro, i funghi porcini IGP devono essere confezionati all'interno di contenitori di legno a sponde basse su un unico strato, con chiusura della confezione tramite retina sigillata in modo da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del sigillo e apposizione sul contenitore delle diciture "Fungo di Borgotaro", "Indicazione Geografica Protetta", nome, ragione sociale ed indirizzo del commerciante, data di raccolta e peso netto all'origine inoltre dovrà essere sempre applicata l'etichetta di certificazione sanitaria.

Il dettagliante al minuto, deve quindi sempre accertarsi prima di esporre alla vendita di funghi e tartufi che gli stessi abbiano cartellini o etichette con le seguenti informazioni:



- Ogni contenitore di funghi deve sempre contenere una sola specie fungina e un talloncino micologico numerato con l'indicazione del genere e della specie scientifica e dialettale, la data dell'ispezione, il timbro aziendale e la firma dell'ispettore micologo, l'indicazione che non possono essere consumati crudi; il talloncino deve accompagnare il prodotto in tutte le fasi della commercializzazione e non può essere rimosso fino all'esaurimento del suo contenuto.

I tartufi destinati al consumo da freschi devono appartenere ad generi e specie indicate nell'art 2 della L. 752/82, sono perciò vietate il commercio altri tipo di specie; negli ultimi anni, si sono introdotte in Italia specie di tartufo vietate come ad esempio il *Tuber indicum* spacciato come tartufo nero nostrano (*T. melanosporum*).

I Tartufi devono essere venduti interi, ma nel caso di vendita di "pezzi" o di "tritume" questi ultimi devono essere venduti separatamente, (sono considerate "pezzi" le porzioni di tartufo di dimensione superiore a centimetri 0,5 di diametro e "tritume" quelle di dimensione inferiore) distinti per specie e varietà con apposito cartello indicatore in cui riportare nome in latino ed in italiano di ciascuna specie e varietà, ed indicazione geografica di origine del tartufo.



- b) I tartufi e i funghi devono riportare su un cartellino il prezzo per unità di misura e i dati previsti dall'art. 6 del Reg Ce 2200/96, in particolare:
- a) *La denominazione di vendita;*
 - b) *Il paese di origine;*
 - c) *La categoria che richiama la qualità della partita.*
- c) L'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei funghi e dei tartufi deve essere sempre conforme all'etichettatura degli alimenti al Reg 1169/2011 e la sua disciplina sanzionatoria il Decreto Legislativo n. 231 del 15 Dicembre 2017.

Vendere oggi al minuto funghi e tartufi senza indicare l'origine alla vendita comporta una serie di violazioni amministrative e nei casi più gravi, si configura il reato di cui all'art. 515 c.p. per frode in commercio.