

Gli **ISPETTORATI MICOLOGICI** sono istituiti nell'ambito delle Aziende Sanitarie all'interno del Dipartimento della Prevenzione e si articolano in uno o più centri di controllo micologico pubblico (art 1 D.P.R. 376/95 e L.R. 8/2015)

I COMPITI DELL'ISPETTORATO SONO:

- ✓ **Rilascio delle certificazioni sanitarie obbligatorie a norma dell'art. 3 del DPR 376/95 su partite di funghi destinate al dettaglio**
- ✓ **Organizzazione e svolgimento dei corsi e dei relativi esami per il conseguimento dell'attestato di idoneità per il riconoscimento delle specie fungine**
- ✓ **Consulenza micologica gratuita ai cittadini raccoglitori di specie fungine destinate all'alimentazione**
- ✓ **Certificazioni a pagamento, rilasciate su richiesta, a scopo commerciale**
- ✓ **Collaborazione con strutture sanitarie allo scopo di individuare le specie velenose in caso di avvelenamento da funghi**
- ✓ **Attività ispettiva di controllo nei mercati, spacci di vendita, attività di somministrazione, stabilimenti di trasformazione, vendita all'ingrosso, etc...**
- ✓ **Formazione ed educazione sanitaria e ambientale per i cittadini**

LA SICUREZZA ALIMENTARE

I funghi sono alimenti altamente deperibili. Occorre consumarli in breve tempo dopo la raccolta.

Pulire e cucinare i funghi attenendosi alle indicazioni del Micologo (eliminazione di gambi e cuticola, tempi di cottura, sbollentatura, ecc..) senza abusarne, evitando di somministrare a donne in gravidanza e bambini

Provvedere alla cottura, alla conservazione o all'essiccazione solo dopo una sicura identificazione

Non disfarsi immediatamente degli scarti di ripulitura e tenere sempre a disposizione eventuali avanzi dei funghi consumati per accertamenti più approfonditi in caso di necessità

DIFFIDA DEGLI "ESPERTI IMPROVVISATI"

Cadere in errore è molto semplice



I funghi velenosi, talvolta, possono essere davvero molto simili alle varietà commestibili e causare confusione.

Presso l' Ispettorato Micologico tutti i raccoglitori gratuitamente possono far visionare il loro raccolto per il riconoscimento delle diverse specie fungine ed ottenere consigli per il loro consumo o la loro conservazione

NORME PER RACCOGLITORE

Devono essere raccolti esemplari interi e completi di tutte le parti necessarie per l'identificazione.

Ogni persona non può raccogliere più di 3Kg di funghi al giorno escluso i "chiodini" Armillaria Mellea (L.R. 17/2014);

VIETATO USARE

- rastrelli o attrezzi che possono danneggiare il terreno
- per trasporto buste di plastica o contenitori stagni

VIETATO RACCOGLIERE

- l'amanita cesarea allo stato di ovulo chiuso
- senza tesserino autorizzativo dove richiesto
- In tutte le aree vietate segnalate
- nelle aree urbane a verde pubblico, nelle aree industriali e nelle ex discariche

AUTORIZZAZIONE ALLA RACCOLTA

La raccolta dei funghi è libera nei boschi naturali e nei terreni incolti di qualsiasi natura ma **ATTENZIONE:**

Comuni, Parchi, Consorzi possono adottare regolamenti per la raccolta (zone, giorni e tesserini autorizzativi) informarsi prima della raccolta!

FUNGHI: SE RISPETTI LE REGOLE TI SALVI LA VITA

Regole d'oro per non intossicarsi con i funghi

- 1 non consumare funghi non controllati da un vero Micologo
- 2 consumare quantità moderate
- 3 non somministrare ai bambini
- 4 non ingerire in gravidanza
- 5 consumare solo in perfetto stato di conservazione
- 6 consumare i funghi ben cotti e masticare correttamente
- 7 sbollentare i funghi prima del congelamento e consumarli entro 6 mesi
- 8 non consumare funghi raccolti lungo le strade, vicino a centri industriali e coltivati (pesticidi)
- 9 non regalare i funghi raccolti, se non controllati da un micologo professionista
- 10 nei funghi sottolio si può sviluppare la tossina botulinica

CERTIFICAZIONI ISPETTORATO MICOLOGICO

Via Fiume 137- 19122 La Spezia (1° piano)

Gratuita ai privati cittadini per autoconsumo : dal lunedì al venerdì (Settembre-Novembre) dalle 7:45 alle 8:15

ORARI E GIORNI DIVERSI su appuntamento 0187 534527-29-39