



Ministero della Salute

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

N. / /

Risposta al Foglio del

Alla Direzione Generale della Comunicazione e dei
Rapporti Europei e Internazionali
All'Ufficio 4
alla c.a.
Dr. Massimo Aquili
Dr.ssa Cinzia Confalone
Sede

E p.c.
Agli Assessorati alla Sanità di tutte le Regioni e
Province Autonome di Trento e di Bolzano
Loro Sedi

OGGETTO: richiesta di pubblicazione sul sito dei pareri di CreNaRia dell'Istituto Zooprofilattico del Piemonte, Liguria e Val D'Aosta e della nota ministeriale relativi al problema delle "larve di ditteri nei funghi".

Si fa riferimento alla sentenza della Cassazione Penale Sez. 3 n. 499 del 2022, relativa alla presenza di larve di ditteri nei funghi.

Gli Esperti micologi del territorio hanno segnalato la questione evidenziando che questa sentenza rappresenta un fatto pregiudizievole per tutti gli operatori del settore e stabilisce un precedente, a livello giurisprudenziale, che rischia di rendere impossibile la difesa per i futuri probabili procedimenti penali che si incardineranno per questa specifica violazione di legge.

Si evidenzia che le motivazioni di questa sentenza, ove entra nel merito, sono fonti di questo Ministero e si tratta in particolare dei due pareri del CNSA del 2018 e 2019 pubblicati sul portale.

Nel procedimento penale di primo grado erano state considerate solo le fonti ministeriali sopracitate.

Non è stata considerata invece la nota di questo Ministero n. 5037 del 14-02-2020 inviata all'Union Food e per conoscenza a tutte le Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano, che chiarisce che non c'è rischio per la salute dei consumatori ed il parere del CreNaRia dell'Istituto Zooprofilattico del Piemonte, Liguria e Val D'Aosta del 2019, che contrariamente a quelli del CNSA non è pubblicato sul portale di questo Ministero.

Il Centro di Referenza Nazionale per le allergie (CreNaRia) dell'IZS del Piemonte Liguria e Valle D'Aosta, su richiesta della DGISAN ha formulato in data 26 maggio 2022 un ulteriore nuovo parere che va a confermare e ad integrare quello precedentemente espresso ed anche ad integrare quelli del CNSA.

Si evidenzia infine come nei pareri del CNSA è chiaramente specificato che:

- non c'è un rischio microbiologico;

- non c'è un rischio chimico;
- non c'è un rischio fisico.

L'unico rischio prospettato è quello allergologico, ma su questo si è espresso ampiamente e chiaramente il CreNaRia con i due pareri emessi negli anni 2019 e 2022, che hanno escluso tale evenienza.

Inoltre questo Ministero ha validato un Manuale di corretta prassi igienica e HACCP per la produzione ed il confezionamento di funghi spontanei secchi e congelati, redatto dall'Associazione Unione italiana food, nel quale vengono descritti i controlli e le procedure specifiche di lavorazione da effettuarsi da parte degli OSA sui funghi spontanei secchi e congelati. Per quanto riguarda le contaminazioni entomatiche, tali controlli e tali procedure seguono in ogni caso un criterio visivo-macroscopico, che è l'unico attuabile sui funghi spontanei secchi e congelati, e non sono finalizzati a "ridurre il numero complessivo di larve", tenuto conto che non esistono "tecniche specifiche per evitare o limitare la presenza di larve di ditteri nei funghi".

La validazione del Manuale di corretta prassi è pubblicata in G.U. serie generale n. 157 del 2 luglio 2021, al seguente link:

https://www.gazzettaufficiale.it/atto/serie_generale/caricaDettaglioAtto/originario?atto.dataPubblicazioneGazzetta=2021-07-02&atto.codiceRedazionale=21A03905&elenco30giorni=true

Per quanto su espresso non risulta esserci alcun rischio per la salute umana dovuto alla presenza naturale e inevitabile di larve di ditteri nei funghi spontanei.

Si allegano:

- Nota Minsal n. 5037 del 14 febbraio 2020 inviata a Unione Italiana Food;
- Parere di CreNaRia 2019;
- Parere di CreNaRia 2022

Questo sottoriportato è il link del portale del nostro Ministero dove è stato pubblicato solo il parere del CNSA:

https://www.salute.gov.it/portale/documentazione/p6_2_2_1.jsp?lingua=italiano&id=2880

Tanto premesso, si chiede di pubblicare sul portale i documenti su citati e trasmessi in allegato, oltre a un'informazione di base sul Manuale di corretta prassi igienica per i funghi spontanei secchi e congelati con il relativo link di pubblicazione in Gazzetta Ufficiale della validazione, nelle pagine relative alla normativa sui funghi.

Il Direttore Generale
Dr. Ugo Della Marta

Il Direttore dell'Ufficio
Dr. Pietro Noè