

# Funghi, nuovo parere del CNSA



La Sezione 1 del Comitato nazionale per la sicurezza alimentare (CNSA) ha rivalutato la problematica già esaminata nel [parere n. 21 del 24/01/2018](#): “Rischio legato alla presenza di larve di ditteri non vitali e non visibili ad occhio nudo in funghi conservati”, a seguito di

una nuova richiesta di valutazione da parte della Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti (DGISAN) alla luce della relazione finale dello studio svolto dall'Istituto Superiore di Sanità (ISS), commissionato dall'Associazione italiana industrie prodotti alimentari (AIIPA), e del Piano Regionale Integrato dei controlli di sicurezza Alimentare (PRISA) della Regione Piemonte che propone come criterio di accettabilità: “una infestazione media non superiore a 100 o più larve di lunghezza pari o superiore a 2mm per 15 grammi di funghi secchi o 100 grammi di funghi sgocciolati e relativa quantità di liquido” e “una presenza media non superiore a 20 o più larve di lunghezza pari o superiore a 4 mm per 100 grammi di funghi sgocciolati e relativa quantità di liquido oppure 15 grammi di funghi secchi”.

L'analisi attuale consente di confermare le conclusioni del parere del 2018 riguardo l'assenza, ad oggi, di dati scientifici che dimostrino un possibile rischio chimico-tossicologico e/o microbiologico correlato alla presenza di larve di ditteri nei funghi conservati, evidenziando per contro il potenziale e importante rischio allergologico determinato dalla presenza nelle larve di ditteri di tropomiosina (pan-allergene), o di suoi epitopi, anche dopo cottura e anche per minime quantità. La Sezione 1 del CNSA

ritiene, pertanto, importante cercare di minimizzare il potenziale rischio allergologico attraverso le seguenti azioni: – informare i consumatori circa l'esposizione a potenziali allergeni a seguito del consumo di funghi conservati; Ministero della Salute 2 – raccomandare di non superare (fino a scadenza dei due anni a partire dal 24 gennaio 2018) il n. di larve di ditteri nei funghi già riportato nel parere CNSA n. 21 del 24 gennaio 2018, con il limite già previsto per il n. di larve di ditteri  $\geq$  a 2 mm, ma comunque non superiori a 4 mm; – ridurre, dopo il 24 gennaio 2020, a valori compresi fra 0 e 5 larve  $\leq$  a 2 mm il n. di larve di ditteri presenti in 15 g di fungo secco/100 g sgocciolati e relativa quantità di liquido.

[Parere CNSA sul rischio legato alla presenza di larve di ditteri non vitali e non visibili ad occhio nudo in funghi conservati](#)

Fonte: Ministero della salute

---

## **CNSA: Rischio legato alla presenza di larve di ditteri non vitali e non visibili ad occhio nudo in funghi conservati**

✘ La Direzione generale per l'igiene, la sicurezza alimentare e la nutrizione (DGISAN), ha rivolto alla Sezione sicurezza alimentare del Comitato nazionale per la sicurezza alimentare (CNSA), la richiesta di parere sull'eventuale rischio legato

alla presenza di larve di ditteri non vitali e non visibili ad occhio nudo in funghi conservati

I funghi spontanei forniscono un micro-habitat eccellente per la proliferazione di diversi insetti fornendo loro cibo e riparo. La contaminazione avviene negli ambienti naturali di crescita ed è un fenomeno inevitabile e incontrollabile da parte dell'uomo. Tutti i funghi commestibili più pregiati, con l'eccezione dei finferli, sono particolarmente predisposti all'attacco di larve di ditteri micetofilidi; in particolare i porcini, i chiodini e gli ovoli risultano sempre più o meno attaccati.

Le larve dei ditteri tendono ad abbandonare il fungo durante l'essiccazione, in modo variabile in base a diversi fattori: l'umidità del fungo, lo spessore delle fette, la dimensione delle larve, le modalità di essiccazione e i sistemi di conservazione.

I funghi (freschi e conservati) sono ampiamente consumati in Italia e pertanto sono oggetto di attenzione sia degli addetti preposti al controllo igienico delle derrate alimentari sia di specifici gruppi di studio. Benchè non esistano chiare evidenze di pericoli diretti per la salute umana nel caso di assunzione di larve micetofilidi e la normativa stabilisca dei limiti di accettabilità della presenza di "tramiti" (gallerie), sarebbe più opportuno stabilire dei limiti relativi alla presenza delle larve stesse.

In ogni caso, per la qualità del prodotto resta di fondamentale importanza il ruolo dell'operatore del settore alimentare (OSA), relativamente al rispetto del proprio sistema HACCP ed all'attuazione di misure di prevenzione, quali, in particolare: il controllo della materia prima, la selezione dei fornitori, la disponibilità di personale specificatamente formato al controllo e l'adozione di accorgimenti atti a rallentare o ad interrompere il ciclo biologico degli infestanti.

Infine, è importante considerare l'aspetto allergizzante della tropomiosina presente nel tegumento esterno delle larve, non tanto per il consumatore, poichè la tropomiosina è termolabile, quanto per gli addetti alla lavorazione dei funghi, poichè la via inalatoria e il contatto cutaneo costituiscono le principali vie di esposizione. A tal riguardo si ritiene opportuno che l'OSA fornisca adeguate istruzioni ai lavoratori che manipolano i funghi e fornisca loro un idoneo equipaggiamento di protezione costituito da mascherine, guanti ed occhiali, al fine di minimizzare il rischio di un'esposizione diretta.

[Parere CNSA n. 21 – Rischio legato alla presenza di larve di ditteri non vitali e non visibili ad occhio nudo in funghi conservati](#)

Fonte: Ministero della salute