



Ministero della Salute

Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e  
la nutrizione  
( Uffici II e VI ex D.G.S.A.N.)

N.....

Risposta al Foglio del.....

N.....

Ministero della Salute

DGISAN

0000942-P-16/01/2015

I.4.c.c.8.7/2



152543996

**Agli USMAF**

**Loro sedi**

**Agli Assessorati alla Sanità  
delle Regioni e Province autonome**

**Loro sedi**

**All'Istituto Superiore di Sanità**

Viale Regina Elena, 299

00161 Roma

**Agli Istituti Zooprofilattici**

**Sperimentali**

**Loro sedi**

**Al Comando Carabinieri per la Tutela della  
Salute**

Viale dell'Aeronautica, 122

00144 Roma

**All'Ufficio III della DGPREV**

**All'Ufficio VIII della DGSAN**

#### **OGGETTO:**

**Disposizioni riguardanti l'impiego degli additivi alimentari nei funghi freschi ed essiccati.**

E' pervenuta da parte di una società agricola la segnalazione della presenza di solfiti in una partita di funghi, *Pleurotus eryngii* (cardoncello), provenienti dalla Corea secondo le informazioni ricevute per le vie brevi.

Secondo l'interessato *analizzando la cassetta è stato rilevato che le indicazioni riportate sulla stessa erano diverse da quello che era stato asserito dal venditore. Visivamente, i funghi in questione, effettivamente avevano l'aspetto dei funghi Pleurotus eryngii coltivati con le tecniche coreane. La cassetta, però, riportava la dicitura funghi "agaricus" e "origine Italia".*

La stessa società che ha incaricato un laboratorio privato per la verifica di fitosanitari e di solfiti nei funghi in questione ha segnalato nel campione analizzato un quantitativo di anidride solforosa pari a 112,64 mg/kg.

Ancorché tale partita di funghi freschi non sia più presente sul mercato si ritiene opportuno richiamare l'attenzione di codeste autorità deputate al controllo ufficiale dei funghi freschi ed essiccati sulle disposizioni riguardanti l'impiego degli additivi alimentari ed in particolare dei solfiti.

Conformemente a quanto stabilito dal regolamento CE n.1333/2008 o meglio dal regolamento UE n.1129/2011 con il quale è stata, di fatto, istituita la lista comunitaria degli additivi alimentari i solfiti, classificati con il numero di identificazione europeo E 220-228 ovvero l'anidride solforosa ed i suoi sali, possono essere legalmente utilizzati soltanto nei funghi essiccati al livello massimo di 100 mg/kg (cfr. allegato, Parte E, categoria 04.2.1 del regolamento UE n.1129/2011). Viceversa nei funghi freschi l'impiego dei solfiti non è consentito (si veda nello stesso allegato sopra riportato in parentesi la

categoria 04.1.1 “ortofruttilicoli freschi interi” e la categoria 04.1.2 “ortofruttilicoli sbucciati, tagliati e sminuzzati”).

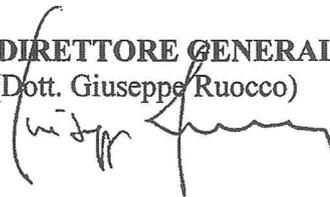
Ciò precisato, oltre al fatto che la partita di funghi di che trattasi non era conforme alla normativa sull'impiego degli additivi alimentari non sembra al contempo assicurata, come riferito dall'interessato, la tracciabilità dell'alimento in relazione alla effettiva provenienza: nazionale o dei Paesi terzi.

Infine dal punto di vista sanitario si rammenta che i **solfiti** sono compresi tra le **sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze**; essi possono costituire un pericolo per la salute di alcune persone per cui i consumatori devono essere informati della loro presenza negli alimenti. A tal proposito si richiama le disposizioni di cui al regolamento UE n.1169/2011 ed in particolare l'articolo 9 e l'allegato II.

Pertanto si invitano le autorità sanitarie territorialmente competenti ad intensificare i controlli sui funghi freschi e quelli essiccati sia di produzione nazionale che di provenienza dei Paesi Terzi e/o comunitaria affinché sia garantita la tracciabilità delle partite ed il rispetto delle disposizioni sopra richiamate.

Si ringrazia per la collaborazione.

**IL DIRETTORE GENERALE**  
(Dott. Giuseppe Ruocco)



EC 

funghi