



Commento relativo alla modifica dell'ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine vegetale, i funghi e il sale commestibile

(ODOV, RS 817.022.17)

del 26 novembre 2025

I. Situazione iniziale

Nell'allegato 4 sono elencati i funghi commestibili che possono essere commercializzati solo a determinate condizioni. Tra questi figura anche il fungo *Lentinula edodes* (Berk.) Pegler (funghi shiitake), con l'avvertenza che deve essere cotto per almeno 20 minuti prima del consumo.

II. Commento alle singole disposizioni

L'allegato 4 include il fungo *Lentinula edodes* (Berk.) Pegler (funghi shiitake), inserito con il relativo requisito in seguito alla segnalazione di casi di dermatite flagellata dopo il consumo di funghi insufficientemente cotti.

Allo stato attuale delle conoscenze, si presume che si tratti di una reazione di ipersensibilità che può verificarsi in persone geneticamente ipersensibili esposte a grandi quantità di funghi crudi o insufficientemente cotti. L'USAV raccomanda, in linea di principio, di cuocere sempre bene i funghi commestibili prima del consumo e di consumarli come contorno, quindi in quantità piuttosto ridotte.

L'ulteriore requisito di caratterizzazione «cuocere per almeno 20 minuti» comporta ostacoli al commercio nell'importazione di funghi shiitake (*Lentinula edodes*) provenienti dall'Europa. Pertanto, l'inserimento di questo fungo nell'allegato 4 della presente ordinanza è stralciato. Invece di essere elencato nell'allegato 4 ODOV, il fungo sarà inserito nella prossima edizione della lettera informativa «Commerciabilità dei funghi come derrate alimentari», con un riferimento al possibile rischio della sindrome da shiitake. In questo modo si segnala il possibile rischio legato al consumo di questo fungo, ma si eliminano gli ostacoli al commercio dovuti alle indicazioni di caratterizzazione aggiuntive.

III. Ripercussioni

1. Ripercussioni per la Confederazione, i Cantoni e i Comuni

La modifica non ha alcuna ripercussione.

2. Ripercussioni per l'economia

La modifica non ha alcuna ripercussione.

3. Ripercussioni per la salute

Nella sua lettera informativa, l'USAV sottolinea che i funghi commestibili devono sempre essere ben cotti prima del consumo. Si raccomanda di consumare i funghi commestibili come contorno; quantità eccessive possono causare disturbi digestivi, poiché i funghi sono generalmente difficili da digerire.

L'eruzione cutanea che si manifesta con la sindrome da shiitake è di solito innocua e tende a risolversi spontaneamente.

IV. Compatibilità con gli impegni internazionali della Svizzera

La presente modifica è compatibile con gli obblighi assunti dalla Svizzera sul piano internazionale.

V. Basi legali

L'articolo 123 dell'ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine vegetale, i funghi e il sale commestibile prevede la possibilità che gli allegati siano adeguati dall'Ufficio federale competente.