



## Ministero della Salute

Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti  
e la nutrizione

Ufficio 8 - Sistema di allerta, emergenze alimentari e pianificazione dei  
controlli

Uff. 2 Igiene degli alimenti e esportazione

N. ....  
Ripartita al Sigillo del .....  
N. ....

Ministero della Salute

DCISAN

0046590-P-07/12/2017



268908947

Assessorati alla Sanità  
Regioni e Prov. Aut. di Trento e  
Bolzano

Associazioni di Categoria

Associazioni dei Consumatori

DGOCTS

**Oggetto:** Intossicazione da cucurbitacine presenti in zucche ornamentali e zucchine amare.

In Francia e in altri Paesi europei sono stati segnalati, negli ultimi anni, casi di intossicazioni causati dal consumo di zucche ornamentali ritenute erroneamente edibili. Le zucche ornamentali, in qualche caso, possono essere scambiate per forma e consistenza per quelle commestibili, ma il loro consumo può causare sintomi gastrointestinali per la presenza di alte quantità di cucurbitacine che producono un sapore amaro. Analogamente alte quantità di cucurbitacine possono essere presenti in zucchine dal sapore amaro.

Anche in Italia sono stati segnalati da Centri Antiveleni sporadici casi di intossicazione per consumo di zucche ornamentali e in taluni casi di zucchine amare. La sintomatologia, che può durare qualche giorno e normalmente non è grave, è rappresentata da vomito e diarrea che compaiono dopo poche ore dal pasto.

Considerato che le zucche ornamentali vengo spesso esposte nei banchi dell'ortofrutta, è opportuno, per la tutela del consumatore, che l'Operatore del settore alimentare indichi chiaramente la non commestibilità delle zucche ornamentali attraverso apposita etichetta o cartellonistica. Ove possibile, è comunque preferibile che le zucche ornamentali siano esposte in reparti diversi da quello alimentare.

Inoltre occorre considerare che un potenziale rischio per il consumatore può essere rappresentato dalla coltivazione in orti domestici nei quali è consigliabile seminare le zucche ornamentali lontano dalle zucche commestibili. Ciò eviterà confusioni tra le specie nonché incroci tra le specie edibili e non.

Le zucchine, invece, con eccesso di cucurbitacina, non sono diverse dalle altre nell'aspetto, ma è solo il sapore amaro che le contraddistingue.

Pertanto il consumatore, qualora avverta il sapore amaro nel consumo di zucche o zucchine, deve evitarne l'ingestione.

Direttore Uff. 8: Dr.ssa Alessandra Di Sandro  
Direttore Uff. 2: Dr. Pietro Noè  
Responsabile del Procedimento: Dr. Raffaello Lena

Il Segretario Generale  
(Dr. Giuseppe Ruocco)