

# ITER AUTORIZZATIVO PER L'IMMISSIONE SUL MERCATO DI ALIMENTI CONTENENTI DERIVATI DA INSETTI



## Introduzione

L'attuale regolamentazione per la produzione e l'immissione sul mercato di alimenti contenenti materie prime derivanti dagli insetti rientra nel più ampio contesto delle norme che disciplinano i cosiddetti "nuovi alimenti" (*novel food*), la cui norma principale è il Regolamento (UE) n. 2015/2283.

Per "nuovo alimento" si intende qualunque prodotto alimentare che non fosse consuetudine consumare nei territori dell'Unione Europea prima del 1997, ricomprendendo quindi sia i prodotti "innovativi" (frutto di nuove ricerche e/o di nuove tecnologie), sia i prodotti "tradizionali" (in uso presso culture e/o territori extra-europei).

Il consumo di insetti rappresenta un argomento di stretta attualità, per via delle recenti autorizzazioni emanate dalla Commissione Europea e per il conseguente acceso dibattito che ha coinvolto media e istituzioni, vedendo polarizzare l'opinione pubblica in correnti a favore o contro tale innovazione.

Al netto degli argomenti dibattuti, in merito ai quali il presente documento non prende posizione, il consumo di insetti ha destato l'interesse del mondo produttivo sotto la spinta di due tendenze molto attuali:

- il generale orientamento delle politiche governative, e di conseguenza industriali, verso processi produttivi più sostenibili sotto il profilo ambientale;
- la peculiare tendenza di mercato che sta vedendo aumentare la domanda e l'offerta di prodotti alimentari ad alto contenuto proteico.

Nel presente documento vengono richiamate alcune fasi del processo autorizzativo cui un "nuovo alimento" (in questo caso farine o altri derivati degli insetti) deve essere sottoposto prima dell'immissione sul mercato.

Gli operatori coinvolti nell'iter autorizzativo fanno capo a due categorie produttive:

- il settore degli allevamenti di insetti, destinati a produrre la materia prima e
- il settore della produzione di alimenti, che impiegano la materia prima.

## Richiesta di autorizzazione di un allevamento di insetti destinati al consumo umano

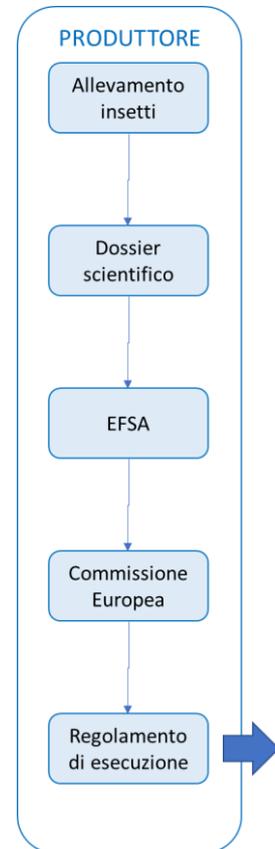
Per ottenere l'autorizzazione ad allevare insetti destinati al consumo umano, un allevamento deve elaborare un dettagliato dossier tecnico-scientifico, da presentare all'EFSA per la valutazione dei rischi relativi alla sicurezza del prodotto finito da immettere sul mercato (come materia prima destinata alla produzione di alimenti).

Tale valutazione tiene conto dei criteri di sicurezza esaminati nel dossier, con particolare riferimento a:

- criteri microbiologici;
- residui di sostanze chimiche:
  - trattamenti farmacologici,
  - contaminanti ambientali,
  - fitosanitari;
- reazioni allergiche;
- benessere animale in fase di allevamento e durante l'abbattimento;
- trattamenti termici o di altro tipo;
- presentazione e utilizzo del prodotto finito.

Qualora l'EFSA esprima parere favorevole, lo trasmette alla Commissione Europea che emana il regolamento di esecuzione che autorizza all'immissione sul mercato del prodotto. L'autorizzazione è concessa in esclusiva per 5 anni alla ditta che ha presentato il dossier. Allo scadere del quinto anno decade l'esclusività e altri allevamenti possono replicare le stesse produzioni.

I regolamenti di esecuzione modificano continuamente l'allegato del Regolamento (UE) n. 2017/2470, contenente la lista aggiornata dei "novel food" autorizzati.



2

## Le specifiche tecniche dei regolamenti di esecuzione

I regolamenti di esecuzione emanati dalla Commissione, definiscono nel dettaglio i criteri di conformità che devono essere soddisfatti nell'utilizzo dei *novel food* autorizzati.

Questi comprendono:

- la specie animale di cui è consentito l'allevamento;
- la formulazione del prodotto finito (intero, in polvere, congelato, essiccato, sgrassato, ecc.) e la denominazione dell'ingrediente;
- l'elenco delle categorie di prodotti alimentari nei quali è consentito l'impiego (es. pasta, biscotti, snack, ecc.);
- le percentuali di integrazione ammesse nelle varie categorie elencate;
- i criteri di sicurezza derivati dallo studio presentato;
- eventuali specificazioni da riportare in etichetta circa il rischio di reazioni allergiche.

Nella tabella seguente sono riportati in modo sintetico alcuni regolamenti di esecuzione mediante i quali vengono elencati i criteri compositivi dei prodotti alimentari nei quali è stato autorizzato l'impiego di derivati di insetti.

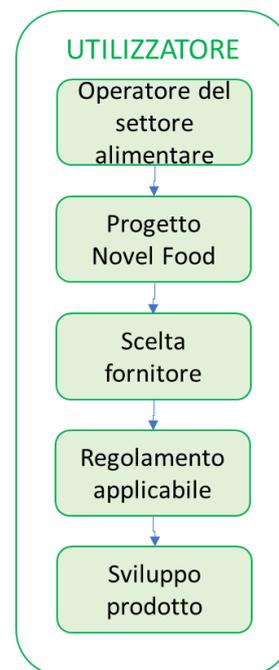
Come si può notare, i diversi regolamenti individuano percentuali e prodotti differenti, sulla base dei dossier scientifici presentati dalle singole ditte.

	Reg.UE 2022/188		Reg.UE 2023/5		Reg.UE 2022/169		Reg.UE 2021/882	
	Origine Olanda		Origine Vietnam		Origine Olanda		Origine Francia	
	<b>Acheta domesticus</b> (grillo domestico) congelato (*), essiccato e in polvere (**)		<b>Polvere parzialmente sgrassata di Acheta domesticus</b> (grillo domestico)		<b>Larva gialla della farina</b> (larva di <i>Tenebrio molitor</i> ) congelata (*), essiccata e in polvere (**)		<b>Larva di Tenebrio molitor</b> (larva gialla della farina) essiccata, intera o in polvere	
Categoria dell'alimento specificato	Livelli max (g/100g)		Livelli max (g/100g)		Livelli max (g/100g)		Livelli max (g/100g)	
	(*)	(**)			(*)	(**)		
Prodotti proteici diversi dai prodotti sostitutivi della carne	40	20						
Prodotti proteici								10/100g
Pane e panini	30	10						
Pane e panini multicereali; cracker e grissini			2		30	10		
Barrette ai cereali			3		30	15		
Premiscele per prodotti da forno (secche)			3		30	15		
Prodotti da forno, barrette ai cereali e paste alimentari farcite	30	15						
Biscotti	30	8	1.5					10/100g
Prodotti a base di pasta								10/100g
Prodotti a base di pasta (secchi)	3	1	0.25					
Prodotti a base di pasta farcita (secchi)			3		30	15		
Prodotti a base di pasta secca; piatti a base di pasta (esclusa la pasta secca soffiata); pizza e piatti analoghi					15	10		
Minestre e minestre concentrate o in polvere	20	5	1					
Minestre e insalate					20	5		
Piatti a base di leguminose								10/100g
Patate, piatti a base di leguminose					15	10		
Prodotti trasformati a base di patate, piatti a base di leguminose e di verdure e prodotti a base di pasta o di pizza	15	5	1					
Patatine fritte/patatine					40	20		
Snack diversi dalle patatine			5					
Snack a base di farina di granturco	40	20	4					
Bevande tipo birra			0.1					
Bevande tipo birra, miscele per bevande alcoliche	1	1						
Bevande tipo birra; bevande alcoliche miscelate; miscele per bevande alcoliche					1	1		
Frutta a guscio e semi oleosi			2					
Frutta a guscio, semi oleosi e ceci	40	25			40	30		
Salse	30	10	1		30	10		
Preparati a base di carne	40	16	2		40	16		
Prodotti sostitutivi della carne	80	50	5		80	50		
Prodotti a base di cioccolato	30	10	2		30	10		
Prodotti congelati a base di latte fermentato	15	5			15	5		
Siero di latte in polvere			3		40	20		

## Impiego di farine o altri derivati degli insetti nella produzione di alimenti

L'Operatore del Settore Alimentare (OSA) che intende utilizzare derivati degli insetti come materia prima nelle proprie produzioni deve progettare e sviluppare un processo produttivo che gli permetta di scegliere l'allevamento dal quale approvvigionarsi, sulla base della corrispondenza tra le proprie esigenze produttive ed i specifici criteri di utilizzo che ogni regolamento di esecuzione, per ogni OSA, ha predisposto.

È bene chiarire, in conclusione, che l'autorizzazione all'immissione sul mercato riguarda esclusivamente le materie prime derivate da insetti e non già i prodotti da esse derivati: infatti una volta immessa sul mercato, tale materia prima sarà liberamente vendibile ed utilizzabile su tutto il territorio dell'Unione Europea.



### Riferimenti

- Regolamento (UE) n. 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio;
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 2017/2470 della Commissione;
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 2021/882 della Commissione;
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 2022/169 della Commissione;
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 2022/188 della Commissione;
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 2023/5 della Commissione.

