

## Insetti alimentari

Il consumo alimentare di insetti è piuttosto diffuso in Asia, Africa e America meridionale, e in molti di tali Paesi gli insetti sono considerati delle vere leccornie.

Vengono consumate più di 1900 specie di insetti, la maggior parte delle quali raccolte in natura; viceversa, in paesi come la Cina e l'Indonesia gli insetti vengono allevati in ambienti controllati perché il loro mercato è redditizio.

Nel resto del mondo gli insetti vengono attualmente utilizzati su larga scala solo per l'alimentazione di animali quali uccelli e pesci, mentre il loro uso nell'alimentazione umana è un campo in via di sviluppo.

L'indicazione per l'integrazione delle diete umane con gli insetti arriva dalla comunità scientifica, allarmata dalle conseguenze ambientali che si potrebbero determinare per produrre le usuali proteine animali necessarie per sfamare gli oltre 9 miliardi di persone che abiteranno il pianeta nel 2050.

Le tesi a favore partono dal presupposto che gli insetti presentano un tasso di conversione alimentare estremamente efficace: in media sono necessari 2 kg di alimento per produrre 1 kg di insetti, mentre per i bovini sono necessari 8 kg di alimento per produrre l'aumento di 1 kg di massa corporea. Sul fronte dell'emissione di gas serra, un [articolo della FAO](#) stima che l'allevamento dei suini produce –per Kg– gas climalteranti da 10 a 100 volte più di quelli prodotti dall'allevamento degli insetti, allevamento che richiede inoltre meno

acqua e meno terreno dell'allevamento convenzionale.

### Le “regole del gioco”

Ciò premesso, quali sono le “regole del gioco” in Europa e quali i potenziali problemi per l'ambiente?

La possibilità di utilizzare gli insetti nell'alimentazione dei cittadini europei è stata introdotta dal cosiddetto regolamento *Novel Food* ([Regolamento UE 2015/2283](#)): la normativa si applica a tutte le categorie di alimenti che non erano in uso in modo significativo all'interno dell'Unione prima del 15 maggio 1997, ed è questo il caso degli insetti.

Secondo tale regolamento, i produttori di insetti devono ricevere un'autorizzazione preventiva –concessa dalla Commissione Europea– per poter commercializzare i loro prodotti all'interno dell'Unione; ai fini autorizzativi l'EFSA (European Food Safety Authority) valuta la documentazione presentata dal richiedente per verificare le garanzie di sicurezza per la salute dei futuri consumatori.

È importante sottolineare che l'autorizzazione all'allevamento di una specie di insetto da parte della Commissione Europea consente potenzialmente la commercializzazione di tutti i prodotti che la contengono in tutti i Paesi dell'Unione; in altre parole, un insetto è approvato su richiesta di un produttore ma il beneficio dell'approvazione ricade su tutti gli altri produttori e importatori europei.

I produttori di insetti devono attenersi alle stesse regole generali

europee stabilite per la zootecnia e l'acquacoltura. Essi sono quindi responsabili degli standard igienici dei differenti stadi di produzione nonché della qualità del cibo somministrato agli animali in allevamento (gli insetti potranno essere nutriti solo con materiali di origine vegetale o con alcuni specifici materiali di origine animale); gli insetti dovranno infine essere mantenuti in buona salute per evitare epidemie (IPIFF).

### Il regolamento *Novel Food* ha messo in moto il mercato alimentare

Secondo il sito [bugsolutely](#), al dicembre 2018 la Commissione Europea aveva ricevuto richiesta di autorizzazione per l'impiego di cinque specie di insetti; il panorama europeo resta però molto frammentato in quanto i Paesi in cui il consumo di insetti era già diffuso prima del 2018 (anno di applicazione del regolamento europeo) intendono beneficiare del cosiddetto regime transitorio (ad esempio Belgio, Olanda, Danimarca, Finlandia ed alcuni Land tedeschi) mentre altri Paesi dell'Unione (ad esempio Svezia, Portogallo, Polonia e Ungheria) considerano necessaria la nuova autorizzazione europea per commercializzare i prodotti.

### E l'Italia?

L'Italia ha un atteggiamento enigmatico: non si possono commercializzare insetti alimentari sul territorio nazionale ma gli insetti possono essere allevati e già lo sono!

Per quanto concerne il primo punto, il Ministero della Salute ha emanato una nota ad oggetto *Informativa in merito all'uso di insetti in campo alimentare con specifico riferimento all'applicabilità del Regolamento (UE) 2015/2283 sui "novel food"* nella quale chiarisce che, ai fini dell'impiego alimentare, gli insetti e i loro derivati si configurano tutti come "novel food" e che prima della data di applicazione del Regolamento nessuna specie di insetto (o suo derivato) era stata autorizzata per tale impiego, evidenza che esclude pertanto la possibilità di individuare un "regime transitorio"; conclude quindi che in Italia non è ammessa alcuna commercializzazione di insetti in quanto si dovrà attendere una specifica autorizzazione, rilasciata a livello UE, in applicazione del Regolamento *Novel Food*.

Come si legge nell'articolo *"Insetti, Italia nì"* la situazione è particolare: da un lato le imprese italiane possono produrre insetti a uso alimentare nel rispetto delle regole igienico-sanitarie applicabili alle produzioni di alimenti di origine animale (ma non possono commercializzarli sul territorio nazionale), dall'altro – ai sensi del Trattato per il Funzionamento dell'Unione – le imprese aventi sede e autorizzate in altri Paesi membri possono vendere in Italia alimenti che contengono insetti, fatto di cui la nota ministeriale sopraccitata non tiene conto.

Il medesimo articolo segnala inoltre che – secondo la Corte di Giustizia europea – ogni misura di divieto di commercializzazione deve essere basata su un'esigenza sanitaria concreta; viceversa la nota ministeriale italiana non cita a presupposto alcuna valutazione del rischio per la salute, rendendo difficile impedire l'accesso al mercato nazionale a prodotti giudicati sicuri in altri Paesi europei.

### **Ma come si impianta un allevamento di insetti alimentari in Italia?**

Sostanzialmente non esistono ostacoli normativi all'autorizzazione di allevamenti di insetti e di impianti di loro trasformazione.

È sufficiente presentare domanda allo Sportello Unico per le Attività Produttive (SUAP) del Comune ove avrà sede l'attività; fatte salve tutte le differenti modulistiche locali, la segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) generalmente pone l'accento sul rispetto dei requisiti in materia di urbanistica, di igiene pubblica, di igiene edilizia, di tutela ambientale (in termini di scarichi idrici, emissioni e rifiuti) e di tutela della salute nei luoghi di lavoro.

Come noto, attraverso il SUAP si fanno confluire in un unico ufficio tutti i passaggi di pratiche da un ufficio all'altro della pubblica amministrazione, ufficio veterinario compreso.

Ed ecco allora emergere le prime indicazioni da parte della Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva che, in un recente *opuscolo sui Novel Food*, segnala la necessità di mantenere viva la competenza professionale sviluppando anche conoscenze in entomologia (identificazione di specie, alimentazione, condizioni di crescita, possibili zoonosi ecc.).

### **E biologi e naturalisti cosa dicono?**

L'aspetto più preoccupante emerso durante la stesura di questo articolo è proprio quello che riguarda la totale indifferenza rispetto alle ricadute sulla biodiversità che l'allevamento degli insetti potrebbe generare.

Un primo semplice approccio per capire la portata del problema può essere quello di prendere in considerazione le specie per le quali è stata effettuata richiesta di

autorizzazione alla Commissione Europea: si tratta di *Acheta domestica*, *Alphitobius diaperinus*, *Grylloides sigillatus*, *Locusta migratoria* e *Tenebrio molitor*.

Per meglio ragionare, giova anche ricordare che sono considerate introduzioni avvenute in tempi recenti quelle successive alla scoperta dell'America.

Secondo *EASIN* (European Alien Species Information Network) del Joint Research Centre, quattro delle specie in questione sono alloctone – ad esclusione di *Tenebrio molitor*, la cui origine è sconosciuta – e per tutte e cinque le specie l'impatto viene definito basso/sconosciuto.

Secondo la *Checklist delle specie della fauna italiana*, quattro di queste specie sono presenti in tutte le subaree italiane (Italia settentrionale, regione appenninica, Sicilia e Sardegna) mentre *Grylloides sigillatus* non fa parte della nostra fauna.

Il problema non sembrerebbe quindi di portata molto significativa.

Ma, nonostante ciò, va ricordato che le legislazioni europea e nazionale relative alle specie aliene (*Regolamento UE 1143/2014* e *D. Lgs. 230 del 15 dicembre 2017*) assegnano alla prevenzione un ruolo di primo piano.

Ad esempio, nel caso delle specie esotiche invasive di rilevanza unionale utilizzate a scopo di ricerca e conservazione *ex situ*, le legislazioni vigenti richiedono che le attività vengano condotte al chiuso, in stabilimenti che assicurino non solo il confinamento degli organismi ma anche qualsiasi possibilità di fuoriuscita accidentale o di rilascio illegale. Inoltre, prevedono che le stesse prescrizioni vengano prese in considerazione – su autorizzazione delle competenti Commissioni – anche per altri tipi di attività, comprese quelle di carattere commerciale.

A parere della scrivente quindi –per mantenere viva la competenza istituzionale delle ARPA laddove sono insediati allevamenti di insetti per alimentazione umana o per altri usi– biologi e naturalisti dovrebbero non solo sensibilizzare i colleghi competenti per la sicurezza degli impianti, ma anche entrare nell’ottica della “valutazione dei rischi” prevista dalle citate normative sviluppando in particolare conoscenze sulle dinamiche di riproduzione e di diffusione delle specie allevate e sulle condizioni

necessarie perché i due processi si verifichino nel territorio in cui è installato l’allevamento.

### **Come va il mercato?**

Per concludere, è interessante vedere cosa sta succedendo nella vicina Svizzera, ove nel 2016 è stata approvata una [legge](#) che consente la vendita e il consumo di tre specie di insetti.

Un [articolo di Ticinonline](#) dell’inizio del 2019 spiega che la svolta verso l’entomofagia non si è materializzata più di tanto: quello

degli insetti alimentari rimane un mercato di nicchia, anche a causa del prezzo piuttosto elevato. Segnala infine che, dal punto di vista del produttore, il pioniere svizzero dell’allevamento di insetti ha rinunciato all’impresa, vittima dei risultati commerciali che non hanno confermato le aspettative.

**Rossella Azzoni**

---

#### **Informazioni sull’autore:**

Socio fondatore ed ex Presidente CISBA, dirigente biologo in quiescenza di ARPA Lombardia. e-mail: ross.azzoni@yahoo.com