



Ufficio Legislativo e Affari Giuridici

Roma, 22 gennaio 2024

**Alle Organizzazioni Regionali
e Provinciali CONFESERCENTI**

Ai Responsabili FIESA

Loro sedi ed indirizzi

Prot. n. 4944.11/2024 GDA

Oggetto: Etichettatura e modalità di vendita dei nuovi alimenti contenenti farine di insetti

Sulla G.U. n. 302, del 29.12.2023, sono stati pubblicati quattro **decreti del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, approvati il 6 aprile 2023, con cui vengono disciplinati i contenuti delle etichette da apporre sui prodotti e sugli alimenti contenenti ingredienti derivati da:**

- “Acheta domesticus” (**grillo domestico**)
- “Larva di Tenebrio molitor” (**larva gialla della farina**)
- “**Locusta migratoria**”
- “Larve di Alphitobius diaperinus” (**verme della farina minore**).

Si deve ad altrettanti regolamenti della Commissione UE l'autorizzazione all'immissione sul mercato di tali prodotti quali “nuovi alimenti” (*novel food*).

Le disposizioni si applicano:

- a tutte le categorie di alimenti e preparati, destinati al consumo umano, ottenuti mediante l'utilizzo, nel rispetto del livello massimo stabilito nella tabella di cui al regolamento (UE) 2022/188 e regolamento (UE) 2023/5, della **polvere parzialmente sgrassata di grillo domestico ovvero di grillo domestico congelato, essiccato e in polvere**

Il prodotto potrà essere utilizzato, in particolare, in: Pane e panini multicereali; Cracker e grissini; Barrette ai cereali; Premiscele per prodotti da forno (secche); Biscotti; Prodotti a base di pasta (secchi); Prodotti a base di pasta farcita (secchi); Salse; Prodotti trasformati a base di patate, piatti a base di leguminose e di verdure, pizza e prodotti a base di pasta; Siero di latte in polvere; Prodotti sostitutivi della carne; Minestre e minestre concentrate o in polvere; Snack a base di farina di granturco; Bevande tipo birra; Prodotti a base di cioccolato; Frutta a guscio e semi oleosi; Snack diversi dalle patatine; Preparati a base di carne.

- a tutte le categorie di alimenti e preparati, destinati al consumo umano, ottenuti mediante l'utilizzo, nel rispetto delle quantità previste dal regolamento (UE) n. 2021/882 regolamento (UE) n. 2022/169, della **larva gialla della farina (larva di Tenebrio molitor) congelata, essiccata o in polvere**

Il prodotto potrà essere utilizzato, in particolare, in: Pane e panini multicereali; cracker e grissini; Barrette ai cereali; Prodotti a base di pasta secca; piatti a base di pasta (esclusa la pasta secca soffiata); pizza e piatti analoghi; Prodotti a base di pasta secca farcita; Premiscele (secche) per prodotti da forno; Salse; Patate, piatti a base di leguminose; Siero di latte in polvere; Prodotti sostitutivi della carne; Minestre e insalate; Patatine fritte/patatine; Bevande tipo birra; bevande alcoliche miscelate; miscele per bevande alcoliche; Prodotti a base di cioccolato; Frutta a guscio, semi oleosi e ceci; Prodotti congelati a base di latte fermentato; Preparazioni di carne.

- a tutte le categorie di alimenti e preparati, destinati al consumo umano, ottenuti mediante l'utilizzo, nel rispetto del livello massimo stabilito nella tabella di cui al regolamento (UE) 2021/1975, della **Locusta migratoria, congelata, essiccata e in polvere**

Il prodotto potrà essere utilizzato, in particolare, in: Prodotti trasformati a base di patate; piatti a base di leguminose e prodotti a base di pasta; Prodotti sostitutivi della carne; Minestre e minestre concentrate; Legumi e ortaggi in scatola/in vasetto; Insalate; Bevande tipo birra, miscele per bevande alcoliche; Prodotti a base di cioccolato; Frutta a guscio, semi oleosi e ceci; Prodotti congelati a base di latte fermentato; Salsicce.

- a tutte le categorie di alimenti e preparati, destinati al consumo umano, ottenuti mediante l'utilizzo, nel rispetto del livello massimo stabilito nella tabella prevista dal regolamento (UE) n. 2023/58, delle **larve di verme della farina minore congelata, in pasta, essiccate e in polvere**

Il prodotto potrà essere utilizzato, in particolare, in: Barrette ai cereali; Pane e panini; Cereali trasformati e da prima colazione; Porridge; Premiscele (secche) per prodotti da forno; Prodotti a base di pasta secca; Prodotti a base di pasta farcita; Siero di latte in polvere; Minestre; Piatti a base di cereali o di pasta; Piatti a base di pizza; Noodles; Snack diversi dalle patatine; Patatine fritte/patatine; Cracker e grissini; Burro di arachidi; Panini salati pronti al consumo; Preparati a base di carne; Prodotti sostitutivi della carne; Prodotti sostitutivi del latte e dei prodotti lattiero-caseari; Prodotti a base di cioccolato; Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE destinati alla popolazione adulta.

come specificati nella tabella 1 (Nuovi alimenti autorizzati) dell'allegato al regolamento di esecuzione (UE) n. 2017/2470.

L'EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare) ha pubblicato un insieme di pareri scientifici in esito a richieste di valutazione di nuovi alimenti derivati da insetti. Le valutazioni EFSA in termini di sicurezza sono una tappa necessaria per la regolamentazione dei nuovi alimenti in quanto la sua consulenza scientifica affianca il lavoro degli enti europei e nazionali che autorizzano tali prodotti per il mercato europeo.

Ermolaos Ververis, chimico ed esperto EFSA in scienza degli alimenti che ha coordinato l'elaborazione del primo parere adottato su insetti usati come nuovi alimenti, ha dichiarato: "Gli insetti sono organismi complessi, e ciò rende problematica la caratterizzazione della composizione dei prodotti alimentari da essi derivati. Comprenderne la microbiologia è di fondamentale importanza, considerato anche che si consuma l'insetto intero.

Vari cibi derivati da insetti vengono spesso dichiarati fonte di proteine per l'alimentazione. "Le formule a base di insetti possono essere ad elevato contenuto proteico, benché i livelli proteici utili possono risultare sovrastimati quando sia presente la chitina, una delle principali sostanze che compongono l'esoscheletro degli insetti. Un nodo fondamentale della valutazione è che molte allergie alimentari sono connesse alle proteine, per cui dobbiamo valutare anche se il consumo di insetti possa scatenare reazioni allergiche. Tali reazioni possono essere provocate dalla sensibilità individuale alle proteine di insetti, dalla reazione crociata con altri allergeni o da allergeni residuati da mangimi per insetti, ad esempio il glutine. È un lavoro impegnativo perché la qualità e la disponibilità dei dati varia, e c'è molta diversità tra una specie di insetti e l'altra".

Al di là della valutazione dei rischi scientifici. La novità di usare insetti nei cibi ha suscitato grande interesse da parte del pubblico e dei media, per cui le valutazioni scientifiche dell'EFSA sono cruciali per i responsabili politici che debbono decidere se autorizzare o meno tali prodotti prima della loro immissione sul mercato dell'UE.

Giovanni Sogari, ricercatore in ambito sociale e consumeristico all'Università di Parma, ha commentato: "Ci sono ragioni derivanti dalle nostre esperienze sociali e culturali, il cosiddetto 'fattore disgusto', che rendono il pensiero di mangiare insetti repellente per molti Europei. Con il tempo e l'esposizione tali atteggiamenti potranno mutare".

Mario Mazzocchi, esperto di statistica economica e docente presso l'Università di Bologna, ha affermato: "Ci sono chiari vantaggi ambientali ed economici nel sostituire le fonti tradizionali di proteine animali con quelle che richiedono meno mangime, producono meno rifiuti e provocano meno emissioni di gas serra. L'abbassamento di costi e prezzi potrebbe migliorare la disponibilità di alimenti, mentre la nuova domanda creerà nuove opportunità economiche, che potrebbero però interferire con i settori esistenti".

Gli scienziati EFSA continueranno a inserire le numerose richieste di valutazione di nuovi alimenti nella loro agenda, mentre i responsabili delle decisioni a Bruxelles e nelle capitali nazionali decideranno se tali alimenti debbano essere autorizzati per finire nei piatti europei. In definitiva i consumatori potranno scegliere con fiducia ciò che mangiano, ben sapendo che la relativa sicurezza è stata accuratamente verificata.

CONTENUTI DELLE NORME

Le disposizioni nazionali stabiliscono, in sostanza, come d'altronde quelle comunitarie, che sulle confezioni dovranno essere riportate:

- la tipologia di insetto presente;
- le quantità utilizzate (fino a un massimo del 10%);
- il Paese di origine;
- informazioni relative a rischi legati a reazioni allergiche.

ETICHETTATURA

L'etichetta dei prodotti alimentari deve contenere la **denominazione del nuovo alimento, utilizzando le corrette dizioni indicate nei quattro decreti.**

Inoltre, **l'etichetta deve indicare che tali prodotti o ingredienti possono provocare reazioni allergiche nei consumatori con allergie note ai crostacei e ai prodotti a base di crostacei, ai molluschi e ai prodotti a base di molluschi e agli acari della polvere.** Tale indicazione deve essere collocata accanto all'elenco degli ingredienti e riportata secondo quanto previsto dall'art. 21, paragrafo 1, del regolamento (UE) 1169/2011.

Le indicazioni devono essere specificate in modo immediatamente visibile per l'acquirente, non devono essere in nessun modo nascoste, oscurate, limitate o separate da altre indicazioni scritte o grafiche o da altri elementi suscettibili di interferire.

LUOGO DI PROVENIENZA

Al fine di assicurare una corretta e completa informazione ai consumatori, rafforzare la prevenzione e la repressione delle frodi alimentari e della concorrenza sleale, **è obbligatorio riportare nelle etichette dei prodotti l'indicazione del luogo di provenienza,** come individuato ai sensi dell'art. 2, paragrafo 2, lettera g), del regolamento (UE) n. 1169/2011, del nuovo alimento, a seconda della forma utilizzata.

Resta salva l'applicazione dei requisiti previsti dalle norme vigenti e, in particolare, l'applicazione del regolamento (UE) 2018/775 della Commissione del 28 maggio 2018, nel caso in cui il nuovo alimento autorizzato costituisca **l'ingrediente primario** del prodotto commercializzato.

Nello specifico, tale Regolamento prevede che l'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza di un ingrediente primario, che non è lo stesso paese d'origine o luogo di provenienza indicato per l'alimento, viene fornita:

- a) con riferimento a una delle seguenti zone geografiche:
 - i) «UE», «non UE» o «UE e non UE»; o
 - ii) una regione o qualsiasi altra zona geografica all'interno di diversi Stati membri o di paesi terzi, se definita tale in forza del diritto internazionale pubblico o ben chiara per il consumatore medio normalmente informato; o
 - iii) la zona di pesca FAO, o il mare o il corpo idrico di acqua dolce se definiti tali in forza del diritto internazionale o ben chiari per il consumatore medio normalmente informato; o
 - iv) uno o più Stati membri o paesi terzi; o
 - v) una regione o qualsiasi altra zona geografica all'interno di uno Stato membro o di un paese terzo, ben chiara per il consumatore medio normalmente informato; o
 - vi) il paese d'origine o il luogo di provenienza, conformemente alle specifiche disposizioni dell'Unione applicabili agli ingredienti primari in quanto tali;
- b) oppure attraverso una dicitura del seguente tenore:
«(nome dell'ingrediente primario) non proviene/non provengono da (paese d'origine o luogo di provenienza dell'alimento)» o una formulazione che possa avere lo stesso significato per il consumatore.

MODALITA' DI VENDITA

Rispetto alla normativa comunitaria, la legislazione nazionale prevede un'unica sostanziale differenza: i prodotti devono essere posti in vendita in comparti separati, segnalati attraverso apposita cartellonistica.

La decisione del nostro Paese potrebbe costituire una discriminazione nella vendita, come anche rivelarsi una strategia di *marketing* per attirare l'attenzione dei consumatori sui nuovi prodotti.

Essendo decorsi più di 90 giorni dalla notifica del Governo italiano a Bruxelles, non dovrebbero porsi problemi alla legittimità dei provvedimenti ministeriali, anche se non si può escludere l'eventualità che l'Unione europea impugnò le decisioni del Governo.

In ogni caso, i consumatori saranno in tal modo capillarmente informati sulla presenza o meno della farina di insetti negli alimenti e sulla base di tale informazione decidere se acquistarli o meno.

Dal momento che tale norma è più stringente rispetto alla normativa comunitaria, essa non trova applicazione ai prodotti legalmente fabbricati o commercializzati in un altro Stato membro dell'Unione europea o in Turchia o in uno Stato parte contraente dell'accordo sullo Spazio economico europeo.

SANZIONI

Salvo che il fatto costituisca reato, per le violazioni delle disposizioni relative alle indicazioni obbligatorie, come previste dai quattro decreti ministeriali, si applicano le sanzioni previste dal decreto legislativo 15 dicembre 2017, n. 231, recante la disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011.

Cordialmente,

Giuseppe Dell'Aquila

