



STUDIO DI CONSULENZA  
LEGALE FISCALE E TRIBUTARIA

# Commestibilità degli insetti Legislazione europea e vuoti normativi

**Avv. Francesco Frattini**  
BCM Consulting

- Oggetto d'analisi e finalità della presentazione
- Argomenti presi in esame
  
- ▶ Analisi della tematica dell'entomofagia, ovvero del consumo umano di insetti, che, al giorno d'oggi, ha suscitato un grande interesse nel mondo occidentale anche grazie alla recente opinione favorevole a tale, innovativa, forma di alimentazione ad opera di:
  - European Food Safety Authority (EFSA)
  - Food and Agriculture Organization (FAO)
  
- ▶ La materia oggetto della presente presentazione verrà analizzata dal punto di vista normativo:
  - Commestibilità e commercio degli insetti alla luce del contesto legislativo vigente
  - Allevamento di insetti sulla scorta della normativa europea

# Entomofagia: cenni introduttivi

- ▶ Il termine in esame deriva dal greco «*έντομον*», parola che indica un animale il cui corpo non appare intero, ma diviso in parti, apparendo in tal modo ai primi studiosi gli insetti, di cui si riconoscevano facilmente tre parti principali del corpo: capo, torace e addome. Così li definisce Aristotele per la prima volta nel IV secolo a.C.;
- ▶ Plinio traduce il termine greco in «*insectus*», participio passato del verbo *insecare*, ossia tagliare, suddividere;
- ▶ Gli insetti sono stati la prima fonte di proteine animali a disposizione degli uomini, prima che essi imparassero l'arte della caccia e della pesca, ed alcune popolazioni hanno nel tempo tramandato l'usanza relativa al loro utilizzo, soprattutto nelle aree geografiche più vicine all'equatore, dove le condizioni climatiche favoriscono il proliferare degli artropodi commestibili;
- ▶ Nell'immaginario comune del mondo occidentale, l'atto di cibarsi di insetti edibili è per lo più considerato un tipico di popolazioni molto arretrate, e spesso si confondono gli insetti commestibili con specie infestanti nell'agricoltura, a volte pericolosi anche per l'uomo, o semplicemente si associano gli insetti edibili ad un senso di sporcizia e di disgusto;
- ▶ Entomofagia e neofobia alimentare: assai rilevanti in merito al rifiuto di cibarsi di insetti sono gli aspetti culturali dei paesi occidentali e la scarsa informazione del consumatore rispetto ai benefici che l'entomofagia potrebbe apportare;
- ▶ Un articolo del British Food Journal del 2019 evidenzia che meno nei prodotti è visibile l'insetto, maggiore è l'accettazione da parte del consumatore.

## Partiamo dal presente: intervento dell'EFSA del 2021

- ▶ La tematica relativa alla commestibilità degli insetti è di grande attualità, atteso il recentissimo **parere positivo emesso dall'EFSA sulla larva di *Tenebrio Molitor***, specie di insetto appartenente alla famiglia dei Tenebrionidi intera, tecnicamente essicata.
- ▶ In conformità all'art. 3 del regolamento UE 2015/2283, rientra nella categoria di:  
*«alimenti costituiti, isolati od ottenuti a partire da animali o da parte dei medesimi, ad eccezione degli animali ottenuti mediante pratiche tradizionali di riproduzione utilizzate per la produzione alimentare nell'Unione prima del 15 maggio 1997, qualora tali alimenti ottenuti da detti animali vantino una storia di uso sicuro come alimento nell'Unione»*
- ▶ Tale «*novel food*» è prodotto, nello specifico, dall'allevamento e la lavorazione della tarma della farina, costituito principalmente da proteine, grassi e fibre

# Parere della FAO - Spinte alla consumazione degli insetti

- ▶ Ben prima dell'EFSA, in precedenza è stata la FAO, con il programma Edible insects, a promuovere la diffusione dell'entomofagia, già seguita da circa 2 miliardi di persone nel mondo, principalmente in Asia, Africa e America Centrale;
- ▶ Ad avviso della FAO:
  - posto che la popolazione mondiale raggiungerà i nove miliardi entro il 2050, gli insetti potrebbero diventare un'importante fonte di cibo, sia per la loro ricchezza nutrizionale (proteine, acidi grassi essenziali, minerali, vitamina B12), sia perché allevare insetti ha un impatto molto più basso dell'allevamento di polli o di bovini;
  - L'emissione di gas-serra legata all'allevamento di insetti arrivare ad essere fino a cento volte più bassa delle forme più diffuse di allevamento;
  - Per produrre un chilo di cavallette servono due chili di mangime contro gli otto chili necessari per un chilo di carne di manzo.

# Resistenze di alcuni stati in relazione alla commestibilità e al commercio di insetti

- ▶ L'insetto è stato dichiarato dall'EFSA un alimento sicuro per la salute umana. La richiesta di autorizzazione per il consumo della tarma è stata avanzata dalla nota azienda francese Agronutiris, attiva dal 2011. In seguito a tale, positivo, parere dell'EFSA:
- ▶ La Commissione Europea dovrà presentare la sua richiesta di autorizzazione al consumo.
- ▶ Tale richiesta dovrà essere, di seguito, sottoposta alla votazione degli stati membri dell'Unione Europea.
- ▶ Solo in un terzo momento, gli insetti potranno essere consumati interi, oppure sotto forma di farina essiccata.
  
- ▶ Secondo l'EFSA molti paesi europei, a differenza di quelli asiatici, potrebbero opporre resistenza all'autorizzazione del consumo delle larve.
- ▶ Giovanni Sogari, ricercatore: «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»
- ▶ Mario Mazzicchi, esperto di statistica economica: «Chiari vantaggi ambientali ed economici nel sostituire le fonti tradizionali di proteine animali con quelle che producono meno rifiuti e provocano meno emissioni di gas serra. Abbassamento di costi e prezzi. Nuove opportunità economiche»

# Non solo larva di Tenebrio Molitor sotto la lente di ingrandimento

- ▶ Attualmente, L'Autorità europea per la sicurezza alimentare sta valutando **almeno 10 domande sugli insetti come alimenti**. L'EFSA sta valutando anche la commestibilità di grilli e cavallette e altre larve simili alle larve delle tarme della farina. A detta degli esperti, non è una valutazione facile, trattandosi di organismi complessi che richiedono analisi assai approfondite in ordine alla loro microbiologia.
- ▶ Si consideri che **solamente nel 2018, l'EFSA ha ricevuto 160 domande per la valutazione della sicurezza di novel food**, ma solo nel 2021, e dopo attenti studi, ha pubblicato il suo primo parere su un insetto commestibile e ha concluso che il consumo di vermi della farina o di larve di coleotteri scuri da parte degli esseri umani non pone problemi di sicurezza, sebbene possa provocare reazioni allergiche.

# Conclusioni EFSA

- ▶ Sicurezza per i consumatori;
- ▶ Vantaggi dal punto di vista nutrizionale;
- ▶ Tuttavia, il consumo della larva della farina potrebbe causare reazioni allergiche in soggetti con allergia ai crostacei e agli acari della polvere.

La parola ora passa alla Commissione europea per i successivi passi della procedura relativa all'approvazione dei singoli novel food.

Diversi paesi europei stanno già sfruttando il potenziale alimentare degli insetti:

- Maggio 2017: La Svizzera rende legale la vendita di insetti per uso alimentare
- Apertura di un primo allevamento di insetti a scopo alimentare a Londra.

# Inquadramento degli insetti nella categoria dei «*novel food*»

- ▶ Novel foods: nuovi alimenti o nuovi ingredienti, ovvero tutti quei prodotti per i quali non è stato dimostrato un consumo significativo prima del 1997;
- ▶ Novel foods: previsti e disciplinati dal Regolamento CE n. 258 del 1997, che all'art. 1, vengono distinti in quattro categorie:
  - prodotti e ingredienti alimentari con una struttura molecolare primaria nuova o volutamente modificata;
  - prodotti e ingredienti alimentari costituiti o isolati a partire da microrganismi, funghi o alghe;
  - prodotti e ingredienti alimentari costituiti da vegetali o isolati a partire da vegetali e ingredienti alimentari isolati a partire da animali;
  - prodotti e ingredienti alimentari sottoposti ad un processo di produzione non generalmente utilizzato che comporta cambiamenti del valore nutritivo, del loro metabolismo o del tenore di sostanze indesiderabili.

# Requisiti per l'immissione sul mercato

L'art. 3 del Regolamento CE n. 258 del 1997 dispone che i novel foods:

- ▶ Non devono essere rischiosi per il consumatore;
- ▶ Non devono indurre in errore il consumatore;
- ▶ Non devono differire da altri prodotti o ingredienti alimentari alla cui sostituzione sono destinati, così da non comportare svantaggi per il consumatore dal punto di vista nutrizionale

# Normativa europea

- ▶ Regolamento CE n. 258 del 1997;
- ▶ Regolamento UE n. 2283 del 2015;

# Regolamento CE n. 258 del 1997

Il Legislatore europeo già negli anni '90 aveva previsto la necessità di regolare i nuovi alimenti, ossia i novel foods.

- Con il Regolamento CE N. 258 del 1997 sono stati regolati gli alimenti e gli ingredienti alimentari nuovi, al fine di uniformare a livello europeo le discipline nazionali in materia

- Introduzione di procedure di autorizzazione preventive all'introduzione sul mercato dei prodotti e ingredienti poco utilizzati per il consumo umano nella Comunità Europea rientranti in una delle categorie previste dall'art. 1 del suindicato Regolamento.

# Procedure per richiedere l'inserimento di un alimento nella categoria dei «novel foods»

- ▶ Domanda presentata da un privato/azienda ad uno stato membro sulla base di idonea documentazione scientifica;
- ▶ Preparazione dello stato membro di una «relazione di valutazione iniziale» da inoltrare alla Commissione UE;
- ▶ Inoltro della «relazione di valutazione iniziale» da parte della Commissione agli altri stati membri;
- ▶ Eventuali osservazioni e obiezioni da parte degli stati membri;
- ▶ Obbligo di replica del richiedente alle eventuali osservazioni mediante la messa a disposizione di nuove informazioni volte ad ottenere il parere positivo dell'EFSA;
- ▶ Decisione di autorizzazione o diniego da pubblicare sulla Gazzetta Ufficiale della Comunità

# Regolamento UE n. 2283 del 2015

Inidoneità del Regolamento CE n. 258 del 1997 a svolgere il proprio compito:  
inevitabilità di una riforma a livello legislativo:

2015: Introduzione del Regolamento UE n. 2283, avente i seguenti obiettivi:

- ▶ Efficace funzionamento del mercato interno;
- ▶ Elevato livello di tutela della salute umana e degli interessi dei consumatori (art. 1, comma 2);
- ▶ Maggiore semplificazione delle procedure di autorizzazione e riduzione delle tempistiche;
- ▶ Aggiornamento delle definizioni contenute nella previgente disciplina, che riprendevano quelle del Regolamento n. 178 del 2002 sulla sicurezza alimentare

# Novità introdotte dal Regolamento UE n. 2283/2015

- ▶ Artt. 6-9: Istituzione dell'Elenco dell'Unione dei nuovi alimenti autorizzati:
- ▶ possibilità di immettere nel mercato solamente un nuovo alimento autorizzato ed inserito nell'Elenco.
- ▶ Aggiornamento dell'Elenco da parte della Commissione unicamente qualora l'alimento in questione:
  - non presenti rischi per la salute umana;
  - non sia idoneo a trarre in errore il consumatore;
  - non differisca in modo svantaggioso per il consumatore nei valori nutrizionali rispetto all'alimento da sostituire

# Insetti nella categoria dei novel foods

- ▶ Il Regolamento in esame risponde all'esigenza di aggiornare la definizione dei nuovi alimenti e di rinnovarne la regolamentazione.
- ▶ Tra le categorie previste nel Regolamento UE n. 2283/2015, quella che maggiormente interessa ai fini del presente lavoro è la seguente, prevista dalla categoria v) dell'art. 3, comma secondo, lettera a):

*v) «alimenti costituiti, isolati od ottenuti a partire da animali o da parti dei medesimi, ad eccezione degli animali ottenuti mediante pratiche tradizionali di riproduzione utilizzate per la produzione alimentare nell'Unione prima del 15 maggio 1997 qualora tali alimenti ottenuti da detti animali vantino una storia di uso sicuro come alimento nell'Unione»*

- ▶ Grazie alla suindicata categoria è stato possibile introdurre gli insetti nel mercato europeo dopo una preventiva procedura di valutazione e di autorizzazione centralizzata.
- ▶ Dal 2018 la Commissione Europea è l'istituzione responsabile dell'autorizzazione e può chiedere all'EFSA una valutazione scientifica dei rischi

# Commestibilità degli insetti

## Prassi nei paesi europei

- ▶ **Il via libera agli insetti nella filiera alimentare** in Europa è scattato con l'opinione dell'Efsa, che nel 2015 ha espresso una valutazione del rischio sostanzialmente favorevole
- ▶ Sulla base di tale parere le autorità scientifiche indipendenti di diversi Paesi membri hanno focalizzato il *risk assessment* su singole specie di insetti, dalla fase di allevamento a quella della trasformazione a uso alimentare
- ▶ **Alcuni Stati membri** hanno deciso di autorizzare la produzione e vendita di insetti e loro parti per il consumo umano, interpretando così a loro modo il primo regolamento europeo sui *Novel Foods*.

# Paesi meglio disposti

- ▶ **Belgio:** L'Agenzia federale per la sicurezza della catena alimentare, FASFC, ha indicato nella propria circolare 21.5.2014 una lista di insetti che possono venire commercializzati per consumo umano sul territorio nazionale. L'elenco comprende i soli insetti interi (es. grillo domestico, verme della farina gigante, verme bufalo, baco da seta) e si basa sulla valutazione di sicurezza del loro consumo, eseguita dal Comitato Scientifico Nazionale. L'autorizzazione non è estesa tuttavia agli ingredienti alimentari isolati da insetti (es. isolati proteici), in quanto ad avviso del FASFC essi devono seguire le regole UE sui Novel Food. Gli operatori del settore alimentare che intendano trasformare o anche solo commercializzare insetti devono comunque ottenere una preventiva autorizzazione dalla FASCF.
- ▶ **Olanda:** Considerata a tutti gli effetti un avamposto della tolleranza, anche sul fronte della commercializzazione di insetti come cibo. Grazie allo storico studio coordinato dall'Università di Wageningen insieme alla FAO e altri, ha prodotto una propria valutazione del rischio su insetti - poi recepito dalla NVWA (ente di valutazione del rischio dei Paesi Bassi) e vanta l'operatività di diverse start-up nella commercializzazione di tali prodotti, ben prima del parere di Efsa. L'Olanda a tutti gli effetti insieme al Belgio rappresenta sicuramente un paese da cui partire nell'osservazione di modelli di business a base di insetti.
- ▶ **Regno Unito:** La Food Standards Agency (FSA) ha autorizzato la commercializzazione sul suolo nazionale di alcune specie commestibili (es. scorpione giallo cinese, verme della farina, grillo domestico, locusta). Sulla base di documentazione scientifica atta a comprovarne la sicurezza, presentata dagli operatori interessati, la FSA ritiene che tutti gli animali - ivi compresi gli insetti - siano esclusi dal campo di applicazione del regolamento Novel Food. Viceversa le parti di insetti, come i prodotti da esse derivati, dovrebbero venire assoggettati alla predetta normativa, a meno che non sia dimostrata una storia di uso sicuro e consumo significativo anteriore al 15.5.1997.
- ▶ **Germania.** L'Ufficio Federale Tedesco per l'informazione ai consumatori del Ministro dell'Alimentazione e Agricoltura (*Bundeministerium für Ernährung und Landwirtschaft*) sembra considerare ancora una volta gli insetti interi come alimento di uso corrente (reg. CE 178/02, art. 2). Viceversa, le loro parti o frazioni, così come gli insetti quali ingredienti alimentari, vanno considerati entro il regolamento *Novel Food*. Per gli insetti importati, si applicano le norme veterinarie di ispezione frontaliere con certificati di conformità da esibire. (5)

# Le nazioni maggiormente restie

- ▶ **Francia.** Nel Paese celebre per le *escargot*, la vendita in particolari contesti di insetti è stata tollerata per qualche anno, salvo poi dichiarare l'inesistenza di una normativa che li autorizzasse. Così ad oggi non è possibile commercializzare insetti o loro parti come alimenti o ingredienti alimentari sul suolo francese.
- ▶ **Italia.** il Ministero della Salute è intervenuto con almeno un paio di circolari nel corso degli anni, prima di quella citata in premessa.
  - Nel 2013 è stato chiarito che gli insetti vanno considerati come Novel Food
  - Nel 2018 è stato ribadito che, ai fini dell'impiego alimentare, gli insetti e i loro derivati si devono configurare tutti come novel food e che nessuna specie di insetto (o suo derivato) è autorizzata per tale impiego.
- ▶ **Ministero della Salute:** In Italia non è stata ammessa alcuna commercializzazione di insetti e pertanto la commercializzazione come alimento di un insetto o di un suo derivato potrà essere consentita solo quando sarà rilasciata a livello UE una specifica autorizzazione in applicazione del regolamento (UE) 2015/2283.
- ▶ Dopo il parere positivo dell'EFSA in ordine alla commestibilità delle tarme della farina, la Commissione Europea ha sette mesi di tempo per valutare l'autorizzazione alla commercializzazione.
  - Se la Commissione UE dovesse dare parere favorevole, potremmo presto vedere sulle nostre tavole le tarme essiccate della farina.In realtà, il processo di commercializzazione, dopo il parere favorevole della UE, deve passare al vaglio dei singoli Stati. Nel caso dell'Italia, per la commercializzazione come alimento per le persone, occorre un passaggio parlamentare.

## ...Non solo Europa

- ▶ Anche in Canada si registra un maggiore interesse di questi prodotti, dove l'azienda Aspire Foods produce barrette a base di grillo particolarmente apprezzate dagli sportivi.
- ▶ L'Oyamel Cocina Mexicana di Washington, serve taco alla cavalletta, mentre la Black Ant a New York offre guacamole di formiche nere.
- ▶ Il Giappone è un caso interessante sul fronte degli insetti commestibili. Ispirata dal caso finlandese di produzione di alimenti a base di insetti edibili, la Ryohin Keikaku Co., meglio conosciuta come Muji, ha iniziato a vendere cracker di grillo il 20 maggio del 2020. La prima produzione ha registrato il sold out lo stesso giorno in cui è stata messa sul mercato. I consumatori hanno dimostrato un forte interesse sia per il prodotto che per il concept del nuovo alimento. Antcicada, un ristorante aperto lo scorso anno nel centro di Tokyo, serve ciotole di ramen utilizzando grilli nel brodo di zuppa, olio, salsa di soia e noodles.

# Procedura per l'autorizzazione

- ▶ Malgrado l'autorizzazione dei Novel Food competa a livello europeo e valga poi in tutti gli Stati membri, una prima richiesta va fatta al ministero della Salute e non è neppure così economica (oltre 3mila euro).
- ▶ Il Ministero prepara, sulla base di una documentazione scientifica, una relazione di valutazione iniziale che viene inviata successivamente alla Commissione UE.
- ▶ la documentazione relativa al nuovo cibo dovrà essere «approvata» anche da tutti gli altri Stati della Commissione europea.
- ▶ L'atto finale è una decisione di autorizzazione (oppure di diniego) pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale della Comunità.
- ▶ In caso di relazione di valutazione iniziale favorevole e nessuna obiezione motivata, l'immissione può avvenire dietro autorizzazione rilasciata dallo stato membro che ha ricevuto la domanda

# Contenuti della domanda volta ad ottenere l'autorizzazione

- ▶ La domanda di autorizzazione predisposta dal richiedente deve conformarsi a quanto previsto dalla procedura indicata nel capitolo III del Regolamento UE n. 2283 del 2015
- ▶ L'articolo 10, paragrafo 2, del suindicato Regolamento stabilisce le componenti principali di una domanda di autorizzazione:
  - a) il nome e il domicilio del richiedente; b) il nome e la descrizione del nuovo alimento; c) la descrizione del/i processo/i di produzione; d) la composizione dettagliata del nuovo alimento; e) prove scientifiche attestanti che il nuovo alimento non presenta rischi associati alla sicurezza per la salute umana; f) se del caso, il/i metodo/i di analisi; g) una proposta relativa alle condizioni d'uso previsto e ai requisiti specifici di etichettatura per non indurre in errore i consumatori o una motivazione verificabile che illustri le ragioni per cui tali elementi non sono necessari.
- ▶ Il Regolamento di esecuzione (UE) n. 2469 del 2017, in particolare, gli articoli 3 e 4 di quest'ultimo, stabilisce, ancor più dettagliatamente gli elementi principali da inserire nella domanda, compresi dati a supporto da includere nel dossier scientifico.
- ▶ Ai sensi dell'art. 3 del regolamento in esame, la domanda deve essere presentata per via elettronica alla Commissione e si compone dei seguenti elementi: a) lettera di accompagnamento; b) fascicolo tecnico; c) sintesi del fascicolo.
- ▶ Il Regolamento prevede, inoltre, degli specifici requisiti relativamente ai dati amministrativi (art. 4) e scientifici (art. 5) che la domanda deve contenere

# Un passo prima della commestibilità: la possibilità di allevare insetti

- ▶ Regolamento UE n. 1069 del 2009 definisce cosa debba intendersi per «*animale da allevamento*»
- ▶ Alla luce di tale normativa, qualora un insetto fosse cresciuto e curato per tutta la durata della sua vita da un operatore specializzato, con la finalità di diventare un alimento, sarebbe potuto rientrare nella categoria degli animali da allevamento. Così come tutti i prodotti ottenuti dagli insetti.
- ▶ Il Regolamento UE n. 893/2017 specifica: «*secondo la definizione di animale di allevamento di cui all'art. 3, paragrafo 6, del Regolamento UE n. 1069/2009, gli insetti allevati per la produzione di proteine animali trasformate derivate da insetti sono da considerare animali d'allevamento*»

# Regole principali in materia di allevamento degli insetti

- ▶ L'attività di allevamento di insetti rientra nella produzione primaria ed è inserita nella lista delle attività previste dalla FASFC (Federal Agency for the Safety of the Food Chain);
- ▶ Costituisce obbligo per tutti i soggetti intenzionati a tale tipologia di allevamento registrarsi nei portali della FASFC;
- ▶ Applicazione dei principi della normativa vigente sui prodotti e sottoprodotti di origine animale;
- ▶ Registrazione e applicazione dei principi di igiene dell'HACCP secondo le norme del settore mangimi;
- ▶ Applicazione dei principi in tema di sicurezza e rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi

# In particolare, sull'allevamento degli insetti

- ▶ La normativa europea richiede una grande attenzione alla sicurezza del prodotto e che siano presi in considerazione diversi aspetti quali:
  - ▶ - le condizioni di allevamento
  - ▶ - l'adozione di idonei substrati che non contaminino gli insetti
  - ▶ - le possibili malattie che possono essere trasmesse e le modalità di manipolazione
  - ▶ - i farmaci che possono essere somministrati agli insetti in caso di malattie e i relativi tempi di sospensione
  - ▶ - i criteri microbiologici e i limiti di contaminanti e sostanze indesiderabili.

# Insetti rientranti tra le materie prime per la produzione di mangimi

- ▶ Regolamento EU n. 68 del 2013: insetti contemplati tra le materie prime per mangimi
- ▶ Possono essere utilizzati come materia prima per mangimi gli insetti non appartenenti a specie patogene per uomo, animali e piante;
- ▶ Rispetto dei criteri microbiologici e dei limiti contaminanti previsti dalla normativa comunitaria per le materie prime per mangimi;
- ▶ Diversa disciplina per le PAT (proteine animali trasformate) derivanti dagli insetti: utilizzo ammesso inizialmente solo per l'alimentazione degli animali da compagnia, degli animali diversi da quelli di allevamento e degli animali da pelliccia;
- ▶ Restrizione prevista in quanto le PAT derivanti dagli insetti possono costituire un veicolo di diffusione dei prioni, causa dell'encefalopatia spongiforme bovina

# Novità a livello europeo

- ▶ **Regolamento UE n. 893 del 2017:** La Commissione Europea ha ammesso l'utilizzo delle proteine animali trasformate derivanti dagli insetti per l'alimentazione degli animali di acquacoltura;
- ▶ Tale regolamento introduce, in primo luogo, la nozione d'insetti di allevamento:
- ▶ Individuazione delle specie individuate all'interno dell'Allegato II che possono essere utilizzate per la produzione di PAT:
  - mosca soldato nera (*Hermetia illucens*);
  - mosca domestica (*Musca domestica*);
  - tenebrone (*Alphitobius diaperinus*);
  - tenebrone mugnaio (*Tenebrio molitor*);
  - grillo (*Grylloides sigillatus*);
  - grillo domestico (*Acheta domestica*);
  - grillo silente (*Gryllus assimilis*)
- ▶ Materie prime per l'alimentazione degli insetti soggette alle medesime restrizioni previste per tutti gli animali di allevamento.  
Gli insetti non potranno, dunque, essere alimentati con:
  - feci;
  - urine;
  - rifiuti solidi urbani
- ▶ Proteine animali derivanti dagli insetti e destinate agli animali d'acquacoltura devono essere prodotte all'interno di appositi impianti di trasformazione, così come approvati dall'art. 24 del Regolamento CE n. 1069 del 2009;
- ▶ Utilizzo dei medesimi contenitori previsti per la conservazione dei mangimi destinati agli animali di acquacoltura

# In particolare: sull'allevamento dei grilli

- ▶ Nel 2020 è stato pubblicato dalla FAO un guida pratica per gli allevatori locali di grilli, avente due principali obiettivi:
  - aiutare gli aspiranti allevatori a non commettere errori evitabili;
  - aiutare gli ispettori a monitorare i processi in essere negli allevamenti;
- ▶ Tale documento, basandosi su dati raccolti in oltre 20 anni di esperienza pratica di allevamenti di grilli in Thailandia, fa riferimento a luoghi con caratteristiche, temperature e umidità diverse da quelle europee. Tuttavia, si rende interessante analizzare le seguenti indicazioni:
- ▶ Scelta ed utilizzo di un capannone lontano dai centri abitati, specie se la farm è di grandi dimensioni;
- ▶ Regolamento della temperatura interna tramite l'isolamento termico del tetto;
- ▶ Mantenimento dell'umidità dell'aria tra il 40% e il 70%;
- ▶ Utilizzo di contenitori di dimensioni variabili e di diversi materiali, maggiormente idonei si rivelano sia casse di plastica, sia grandi vasconi di mattoni. In questo ultimo caso i vasconi sono ricoperti di un telo di plastica per consentirne una più facile pulizia;
- ▶ Utilizzo di mangimi di qualità per garantire una crescita ottimale degli animali;
- ▶ Inserimento dei piccoli grilli in nuovi contenitori, in modo da favorirne l'accoppiamento con "nidiate" differenti: introdurre nuovo materiale genetico fortifica le nuove colonie;
- ▶ Pulizia degli ambienti e sanificazione dei materiali utilizzati;
- ▶ Controllo sistematico della salute degli animali, rimozione dei grilli morti o poco attivi dalle vasche di allevamento;
- ▶ In caso di malattie diffuse, eliminazione dell'intera colonia.

# Gli insetti nei pet foods

- ▶ Alcuni paesi, negli ultimi anni, hanno pensato di sostituire o integrare la fonte proteica classica del pet food con **proteine da insetto**, essendo gli insetti ottime fonti di proteine e **aminoacidi essenziali**, fondamentali per il benessere di cani e gatti. Gli insetti apportano anche **minerali e vitamine** e possono rappresentare un modo per diversificare l'ingrediente proteico in caso di **allergie** dell'animale.
- ▶ A novembre 2020, il gigante del pet food [Purina ha annunciato l'utilizzo di farine di insetto](#) per la formulazione di una linea di pet food **già in vendita in Svizzera**. In questi mangimi per cani e gatti la farina di insetto è integrata ad altre fonti proteiche da vegetali e da altra tipologia di carni.
- ▶ Nel Regno Unito il brand Yora è uno degli esempi di mangime che associa i benefici degli insetti ad altre matrici proteiche per una formulazione nutrizionale adatta all'alimentazione canina. Sul web gli esempi di aziende che stanno scegliendo gli insetti come ingrediente del pet food sono **sempre più numerosi**.

# Ricapitolando: normativa in vigore e iter volto ad ottenere l'autorizzazione per la commercializzazione -

- ▶ Come anticipato, gli insetti commestibili sono regolamentati dal Regolamento (UE) 2015/2283, in vigore dal 01.01.2018;
- ▶ Questi ultimi, sia interi, sia i loro ingredienti derivati, possono essere legalmente immessi sul mercato dell'UE, ma richiedono una **preventiva autorizzazione**, la quale viene concessa a seguito della presentazione di una domanda alla Commissione Europea (CE);
- ▶ Il 24 novembre 2020, il gruppo di esperti scientifici dell'EFSA ha chiarito che il consumo di larva della farina è sicuro per il consumo umano, secondo le modalità di utilizzo dell'alimento proposti dal richiedente;
- ▶ L' EFSA ha inviato il suo parere alla Commissione Europea, che, proponendo l'autorizzazione alla commercializzazione del nuovo alimento in Europa, formula una apposita proposta di regolamento di esecuzione, che dovrà ottenere l'approvazione degli Stati membri dell'Unione europea, a maggioranza qualificata. Il voto degli Stati membri dell'UE potrebbe avvenire a metà del 2021;
- ▶ Attualmente, sono **oltre venti** le domande presentate per l'autorizzazione Novel Food a base di insetti commestibili.

# Commercializzazione degli insetti negli stati dell'UE: disomogeneità

- ▶ Alcuni Stati membri già consentono la commercializzazione di questi prodotti sul loro mercato nazionale, e hanno, dunque, considerato che gli stessi rispettavano gli standard generali di sicurezza alimentare;
- ▶ Diversi altri Stati membri dell'UE hanno consentito la loro commercializzazione a condizioni più restrittive, mentre altri paesi si sono espressi in modo contrario, come per esempio l'Italia;
- ▶ Per offrire tempo alle imprese coinvolte nell'immissione sul mercato di insetti commestibili, il Regolamento UE n. 2283 del 2015 prevede una “misura transitoria” (articolo 35.2), in base alla quale i prodotti con insetti commestibili (insetti interi o prodotti alimentari derivati da insetti interi) commercializzati in uno Stato membro dell'UE prima del 31 dicembre 2017) possono continuare a rimanere sul mercato subordinatamente ai seguenti criteri:
  - prodotti legalmente immessi sul mercato entro il 01.01.2018;
  - presentazione da parte degli operatori interessati di una domanda di autorizzazione per questi alimenti alla Commissione Europea entro il 01.01.2019
- ▶ Se questi criteri sono soddisfatti, la commercializzazione di tale prodotto sul territorio di uno Stato membro può continuare fino a quando non verrà presa una decisione finale sull'autorizzazione dell'UE di questo prodotto. Per quanto riguarda l'Italia, nessun alimento nuovo o tradizionale di Paese terzo è stato autorizzato prima dell'entrata in vigore del suindicato Regolamento, motivo per cui il regime di tolleranza non è applicabile.

# Le autorizzazioni della Commissione Europea in materia di «novel foods»

- ▶ Non sempre le autorizzazioni della Commissione Europea ripercuotono i propri effetti nei confronti di ogni operatore che commercializza insetti commestibili della specie approvata;
- ▶ Se il Dossier è «data protected», si potrebbe concedere un'autorizzazione individuale con durata di esclusiva di cinque anni. Dopodiché l'autorizzazione diventa generica;
- ▶ Ai sensi dell'articolo 26, paragrafo 2, del Regolamento UE n. 2283 del 2015, devono essere soddisfatte tre condizioni cumulative affinché il singolo richiedente possa beneficiare della data protection:
  - a) I dati devono consistere in prove scientifiche di nuova concezione o dati scientifici in possesso del richiedente;
  - b) Al momento della presentazione della domanda, il richiedente doveva avere un diritto esclusivo dei dati di riferimento;
  - c) Il nuovo alimento non avrebbe potuto essere valutato dall'EFSA e autorizzato dalla Commissione se il richiedente iniziale non avesse presentato le prove o i dati scientifici protetti da proprietà industriale.
- Tuttavia, l'autorizzazione «Novel Food» può essere utilizzata anche da altri operatori, qualora l'azienda che ottiene l'autorizzazione alla vendita la concede ad altre richiedenti. Accordandosi con l'azienda proprietaria, altri operatori che volessero beneficiare dell'autorizzazione data protected devono presentare alla CE una nuova domanda di autorizzazione accompagnata dall'accordo tra le parti prima di poter immettere sul mercato il prodotto.
- In sostanza, tramite accordi contrattuali con l'azienda autorizzata è possibile estendere l'autorizzazione ad altre aziende.

# Sentenza della Corte di Giustizia dell'Unione Europea in materia di insetti

- ▶ Particolarmente interessante ai fini dell'odierna presentazione deve ritenersi la sentenza della Corte di Giustizia dell'Unione Europea, Sez. III, del 01.10.2020, nella causa C-526/19, avente ad oggetto la domanda di pronuncia pregiudiziale proposta dal Consiglio di Stato francese nel procedimento che vedeva contrapposti un'azienda privata al Ministero dell'economia e delle finanze e a quello dell'agricoltura e dell'alimentazione circa la corretta interpretazione dell'ormai abrogato regolamento novel food (CE) 258/97, e, più precisamente, se questo comprendesse anche animali interi o, invece, solo parti di essi (ingredienti).
- ▶ Ad avviso della Corte l'espressione "isolati a partire da animali" contenuta nell'art. 1, par. 2, del regolamento (CE) n. 258/97 lettera e) fa riferimento ad un processo di estrazione dall'animale e, pertanto, nessuna interpretazione possibile di tale espressione può condurre a fare riferimento all'animale intero;
- ▶ Assenza di armonizzazione a livello «unionale» circa le condizioni della loro immissione sul mercato quali alimenti, con la conseguenza che gli Stati membri potevano decidere, con apposite disposizioni nazionali e fatto salvo il principio della libera circolazione delle merci all'interno dell'Unione, di disciplinarne condizioni, limiti ed eventuali divieti sulla base di adeguate valutazioni del rischio per la salute delle persone;
- ▶ Ad ogni modo, ad oggi, non è possibile commercializzare insetti o parti di insetti come alimenti, in mancanza di idonea autorizzazione della Commissione Europea, senza nessuna possibile eccezione, nemmeno di carattere nazionale.

# Grazie a tutti!!!

**Avv. Francesco Frattini**



STUDIO DI CONSULENZA  
LEGALE FISCALE E TRIBUTARIA