Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Quali sono gli insetti finora approvati per il consumo alimentare?

Lun 13/02/2023 - 09:53

Gli uomini mangiano coleotteri, bruchi, cavallette e altri insetti già da millenni e attualmente nel mondo sono circa due miliardi le persone che li prevedono nella propria dieta alimentare, soprattutto in Asia, Africa, America Latina e Australia. Nell'Unione Europea, invece, gli insetti sono giuridicamente considerati nuovi alimenti (*Novel Food*) e come tali richiedono una procedura di autorizzazione con valutazione dei rischi prima di poter essere utilizzati come alimenti o ingredienti alimentari.

Il primo insetto a ottenere il via libera da parte della Commissione europea per l'utilizzo come alimento è stata la larva gialla del tenebrione mugnaio (*Tenebrio molitor*), che da giugno 2021 può essere utilizzata intera, congelata, essiccata o macinata. Alla lista degli insetti approvati per l'immissione sul mercato alimentare si sono aggiunti nel dicembre 2021 la Locusta migratoria e nel febbraio 2022 il grillo domestico o grillo del focolare (*Acheta domesticus*); nel gennaio 2023 tale approvazione è stata estesa anche alla farina di grillo parzialmente sgrassata, che ora può essere utilizzata per la produzione di pane, cracker, grissini, biscotti, barrette, pasta, pizza, patatine o sostituti della carne. Il quarto e finora ultimo insetto a essere stato approvato per il consumo alimentare è, dalla fine di gennaio 2023, la larva dell'*Alphitobius diaperinus*, coleottero della famiglia dei tenebrionidi, noto anche come buffalo worm, che ora può essere utilizzata nei cibi in forma congelata, di crema, essiccata o in polvere.
L'autorizzazione all'utilizzo di suddetti insetti come prodotti alimentari viene concessa dapprima solo ai rispettivi richiedenti per un periodo di cinque anni. Attualmente sono in fase di esame altre otto richieste di autorizzazione, e gli insetti e i prodotti alimentari in questione possono già essere commercializzati in virtù delle disposizioni transitorie.

Naturalmente, nell'elenco degli ingredienti deve essere indicato se un prodotto contiene insetti o farina di insetti, in modo che ciò sia chiaramente riconoscibile per i consumatori. Inoltre, per tutti gli insetti approvati è obbligatorio riportare in etichetta l'indicazione degli allergeni. Soprattutto le persone allergiche ai crostacei, ai molluschi e agli acari della polvere, infatti, possono manifestare reazioni allergiche anche agli insetti.

Grilli, cavallette ecc. sono ricchi di proteine, vitamine, minerali e fibre. Rispetto a suini o bovini, gli insetti consumano una quantità proporzionalmente inferiore di acqua, mangime e terreno, convertono ciò

che mangiano in proteine in modo più efficiente e provocano meno emissioni di gas serra. Ciò nonostante, nei paesi occidentali c'è ancora molta avversione a metterli in tavola. Secondo una recente indagine di Coldiretti/Ixe', il 54% degli italiani disapprova la presenza di insetti nel piatto, mentre solo il 16% la vede con favore.

"Secondo le organizzazioni per la tutela dei consumatori restano ancora da chiarire diverse questioni riguardanti il benessere degli animali, l'alimentazione, l'utilizzo di antibiotici, l'uccisione di insetti e la sicurezza sanitaria", sottolinea Silke Raffeiner, nutrizionista presso il Centro Tutela Consumatori Utenti. "Del resto, noi europei non dipendiamo assolutamente dagli insetti ai fini di una dieta sana e rispettosa del clima, poiché grazie a fagioli, lenticchie e piselli disponiamo da secoli di fonti proteiche vegetali a basso costo".