

I Novel Foods nel Reg. (UE) n. 2015/2283 e gli insetti: una possibile evoluzione dei costumi alimentari?

Giulia Bonora

1.- Introduzione

L'immissione sul mercato, a fianco dei cibi da sempre esistenti con i loro ingredienti comprovati dalla tradizione, di alimenti "nuovi", frutto dell'innovazione in campo alimentare¹, ha indotto il legislatore europeo a dettare nel 1997 una disciplina armonizzata di quelli che vengono definiti 'nuovi alimenti' (cc.dd. *novel foods*), contenuta nel Regolamento (CE) n. 258/1997². Nel tempo, tuttavia, l'evoluzione del settore alimentare e le molteplici forme che la tecnologia ha assunto in questo particolare ambito, hanno fatto avvertire l'esigenza di un aggiornamento della normativa del 1997. È così che nel 2013 la Commissione (dopo un primo tentativo esperito nel 2007 e conclusosi con un nulla di fatto) ha presentato una proposta di regolamento relativo ai nuovi prodotti alimentari, che ha da poco completato l'iter legislativo previsto dalla procedura legislativa ordinaria. Pertanto, il 25 novembre 2015 è stato adottato il Regolamento (UE) n. 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai nuovi alimenti³, che abroga il Regolamento (CE) n. 258/97.

Una delle più rilevanti novità rispetto al regolamento del '97 è che la nuova disciplina europea dei *novel foods* ricomprende nel suo campo di applicazione anche gli insetti. Da tempo, infatti, l'entomofagia (ovverossia il consumo di insetti come cibo) riscuote l'interesse della FAO e di organizzazioni senza scopo di lucro per le sue (ritenute) positive ricadute sulla *food security* e sull'ambiente.⁴ Più recente è invece l'attenzione, stimolata anche da Expo 2015, che i media e l'opinione pubblica hanno dedicato al tema. Nonostante la presa di coscienza delle Istituzioni europee, molti interrogativi restano ancora irrisolti. Quali sono, infatti, i rischi legati all'entomofagia? I dati attualmente disponibili sul consumo di insetti sono sufficienti per una completa valutazione circa la loro sicurezza per l'uomo? E, non da ultimo, saremo mai disposti ad integrare le nostre diete occidentali con questa insolita fonte di proteine animali?

Nel tentativo di rispondere a queste domande, il presente studio muoverà dall'analisi delle principali novità contenute nel Reg. (UE) n. 2015/2283 rispetto alla previgente disciplina del '97, per poi passare alla disamina dei dati disponibili riguardo l'utilizzo degli insetti come cibo per l'uomo e mangime per gli animali.

2.- Dal Regolamento (CE) n. 258/97 alla nuova disciplina dei novel foods

La prima normativa europea sui *novel foods* è stata adottata nel 1997, con l'emanazione del Regolamento (CE) n. 258/97⁵. Tuttavia, da tempo ormai la Commissione cerca di superare la disciplina dei nuovi alimenti in esso contenuta. Infatti, dal

(¹) Sull'argomento in generale si veda L. Costato, P. Borghi e S. Rizzoli, V. Paganizza, L. Salvi, *Compendio di diritto alimentare*, 7^a ed., Padova, 2015, pp. 280 ss.; per una disamina accurata dei tentativi di aggiornamento della normativa del '97 sui nuovi alimenti cfr. A. Volpato, *La riforma del regolamento sui Novel Food: alla ricerca di un impossibile equilibrio?*, in *q. Riv.* www.rivistadirittoalimentare.it, n. 4-2015, p. 26 ss.

(²) Regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 gennaio 1997 sui nuovi prodotti e i nuovi ingredienti alimentari.

(³) Regolamento (UE) n. 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 novembre 2015 relativo ai nuovi alimenti. Tale regolamento si applica a partire dal 1° gennaio 2018, eccetto per alcune disposizioni; si veda, a tal proposito, l'art. 36.

(⁴) In argomento v. V. Paganizza, *Eating Insects: Crunching Legal Clues on Entomophagy*, in *q. Riv.* www.rivistadirittoalimentare.it, n. 1-2016.

(⁵) Sulla disciplina introdotta dal regolamento in esame, cfr. L. Costato, *Organismi biologicamente modificati e Novel foods*, in *Riv. dir. agr.*, 1997, I, p. 137 ss..

momento che l'innovazione in campo alimentare è sempre più rapida e penetrante, si è avvertita l'esigenza di aggiornare e rivedere la normativa sui *novel foods* al fine di renderla compatibile con gli sviluppi tecnologici degli ultimi vent'anni.

Un primo tentativo in tal senso risale al 14 gennaio 2008, data in cui la Commissione ha adottato una proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai nuovi prodotti alimentari⁶, destinata ad abrogare e sostituire il Regolamento (CE) n. 258/97. In tale occasione, il dibattito legislativo si è concentrato su alcune questioni controverse e fortemente divisive, tra cui quella relativa alla clonazione di animali destinati alla produzione alimentare. Si è pervenuti così a una situazione di stallo, aggravata dal mancato raggiungimento di un accordo in occasione della riunione del Comitato di conciliazione tenutasi il 28 marzo 2011. La proposta di regolamento non è stata quindi adottata, ma molte delle novità in essa contenute sono confluite in un nuovo testo presentato dalla Commissione nel 2013⁷. Nel novembre del 2014 il Comitato sull'ambiente, la sanità pubblica e la sicurezza alimentare ha adottato il report sulla proposta della Commissione. Tra il dicembre 2014 e il giugno 2015 si sono tenute delle negoziazioni tra le Istituzioni coinvolte (Parlamento europeo e Consiglio), conclusesi con l'adozione di un accordo di compromesso⁸ – approvato il 10 giugno dal Comitato dei rappre-

sentanti permanenti (Coreper) e il 25 giugno dal Comitato per l'ambiente, la sanità pubblica e la sicurezza alimentare – che ha apportato alcune modifiche alla proposta della Commissione, poi confluite nella nuova normativa sui *novel foods*, adottata il 25 novembre 2015 dal Parlamento europeo e dal Consiglio con il Regolamento (UE) n. 2015/2283⁹, volto ad abrogare e sostituire il Regolamento (CE) n. 258/97.

3.- Il Regolamento (UE) n. 2015/2283

La base giuridica del Regolamento (UE) n. 2015/2283 è rappresentata dall'articolo 114 del TFUE, sul riavvicinamento delle legislazioni degli Stati membri. Infatti, dal momento che singole iniziative nazionali potrebbero determinare livelli differenti di sicurezza dei prodotti alimentari e di tutela della salute umana, con l'ulteriore effetto di confondere i consumatori, si rende necessario il mantenimento dell'armonizzazione già conseguita nel 1997. A questo si aggiunga che l'obiettivo di garantire l'efficace funzionamento del mercato interno può essere conseguito in modo soddisfacente soltanto con un'azione "centralizzata" a livello europeo, come evidenziato dal primo considerando¹⁰, in base al quale «le disparità tra le legislazioni nazionali concernenti la valutazione della sicurezza e l'autorizza-

⁽⁶⁾ COM(2007) 872 definitivo; il testo della proposta è disponibile all'indirizzo www.europarl.europa.eu; su tale proposta cfr. L. G. Vaqué, *Modificazioni del régimen comunitario relativo a los Novel Foods: la Propuesta de la Comisión*, in *q. Riv.*, www.rivistadirittoalimentare.it, n. 1-2008, p. 38 ss..

⁽⁷⁾ COM(2013) 894 definitivo; il testo della proposta è disponibile all'indirizzo www.europarl.europa.eu. Per un'analisi della proposta del 2013 cfr. M. L. Sokolowsky, *Novel foods – challenges for food law*, in *Agricoltura Istituzioni Mercati*, 2013, p. 135 ss.; con specifico riguardo al tema delle nanotecnologie, cfr. L. Salvi, *La regolazione soft delle nanotecnologie nel settore alimentare. Nuove forme (e incertezze) della disciplina europea*, in *q. Riv.*, www.rivistadirittoalimentare.it, 2-2015, p. 13 ss.. La proposta del 2013 riflette le novità già presenti in quella del 2007, ad eccezione della tematica relativa alla clonazione. Tale esclusione trova giustificazione nella prudenza dimostrata dalla Commissione che, consapevole della divisività della questione, aveva questa volta ritenuto che essa dovesse formare oggetto di una proposta distinta, basata su una valutazione di impatto autonoma. Il tema della clonazione di animali è stato, poi, affrontato nel Regolamento (UE) n. 2015/2283, al considerando n. 14, nel modo che segue: «Gli alimenti derivanti da animali clonati sono disciplinati dal regolamento (CE) n. 258/97. È essenziale che non emerga alcuna ambiguità giuridica per quanto riguarda l'immissione sul mercato di alimenti derivanti da animali clonati durante il periodo di transizione successivo alla fine dell'applicazione del regolamento (CE) n. 258/97. Pertanto, finché non siano entrate in vigore normative specifiche sugli alimenti derivati da animali clonati, è opportuno che tali alimenti rientrino nell'ambito di applicazione del presente regolamento come alimenti ottenuti mediante pratiche non tradizionali di riproduzione e che siano provvisti di un'etichettatura adeguata per il consumatore finale conformemente alla legislazione dell'Unione in vigore».

⁽⁸⁾ Interinstitutional file: 2013/0435 (COD).

⁽⁹⁾ Regolamento già citato alla nota 3.

⁽¹⁰⁾ In assenza di ulteriori specificazioni, i considerando e gli articoli cui ci si riferirà nel corso del presente lavoro si riferiscono tutti al Regolamento (UE) n. 2015/2283.

zione dei nuovi alimenti ostacolano la libera circolazione degli alimenti, creando incertezza giuridica e condizioni di concorrenza sleale».

Coerentemente con la volontà di mantenere l'armonizzazione in materia di nuovi prodotti alimentari, viene scelto lo strumento del regolamento, per sua natura obbligatorio in tutti gli Stati membri e direttamente applicabile. Infine, occorre specificare che l'oggetto del regolamento del 2015 resta il medesimo del regolamento del 1997, ovverosia l'immissione di nuovi prodotti alimentari sul mercato dell'Unione. Affinché possano legittimamente essere immessi nel mercato dell'Unione, i *novel foods* non devono presentare rischi di sicurezza per la salute umana, indurre in errore i consumatori (in particolare nel caso in cui l'alimento sia destinato a sostituire un altro alimento e vi sia un cambiamento significativo nel suo valore nutritivo) e non devono differire dagli altri prodotti o ingredienti alimentari alla cui sostituzione essi sono destinati al punto tale che il loro consumo normale possa comportare svantaggi per il consumatore sotto il profilo nutrizionale (articolo 7).

4.- Le novità rispetto alla previgente disciplina

Venendo al merito del Regolamento (UE) n. 2015/2283 e alle novità da esso introdotte, per chiarezza espositiva e sistematica appare opportuno partire dalla definizione di "nuovo prodotto alimentare". A differenza del regolamento del 1997, il testo in commento introduce, all'articolo 3, un riferimento alla definizione generale di prodotto alimentare di cui all'articolo 2 del Regolamento (CE) n. 178/2002¹¹, onde chiarire che il "nuovo alimento" deve comunque rientrare nella nozione di alimento dettata dal Regolamento del 2002.

Allo stesso tempo, in continuità con il previgente regolamento del 1997, affinché un prodotto alimentare venga considerato nuovo, si mantiene il criterio

generale dell'assenza di utilizzo in misura significativa per il consumo umano nell'Unione prima del 15 maggio 1997. La proposta della Commissione del 2013 aveva eliminato l'esplicito riferimento ad alcune categorie di nuovi alimenti (e ingredienti) contenute nel Regolamento (CE) n. 258/97, elevando la "mancanza di consumo significativo nell'Unione prima del 15 maggio 1997" ad unico criterio applicabile, con la conseguenza di estendere indebitamente l'oggetto della normativa sui *novel foods*.

La Commissione aveva probabilmente perso di vista il vero intento della disciplina in esame, che non è quello di ricomprendere al suo interno, in modo indiscriminato, tutti i "nuovi" cibi e ingredienti alimentari, ma soltanto quelli che rientrano in specifiche categorie.

Pertanto, per garantire la certezza del diritto, si è ritenuto che fosse utile procedere ad una chiarificazione della definizione di *novel food*, attraverso la reintroduzione aggiornata – nel Regolamento (UE) n. 2015/2283 – di alcune categorie di cibi già presenti nel regolamento del 1997, così come l'inserimento di nuovi tipi di *novel foods*¹².

Infine, l'Organizzazione Europea dei Consumatori (BEUC) – che riunisce le rispettive organizzazioni nazionali – ha propriamente evidenziato come l'innovazione e le novità alimentari siano fortemente attrattive per i consumatori i quali, allo stesso tempo, pretendono che i cibi siano sicuri per la loro salute, desiderano essere informati su come sono stati prodotti e vogliono conoscere i benefici legati ai *novel foods*, benefici che possono consistere in un miglioramento degli aspetti nutrizionali o, più semplicemente, nell'ampliamento della gamma dei cibi acquistabili. L'innovazione alimentare viene accettata dai consumatori nella misura in cui vi sia fiducia e certezza del diritto: per questo motivo, chiarire la definizione di nuovo alimento e delimitare maggiormente l'ambito di applicazione della normativa in esame rientra non soltanto nell'interesse dell'industria, ma anche in quello dei consumatori¹³.

(11) Regolamento (CE) del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

(12) Per l'elenco completo delle categorie di "nuovi alimenti", si veda l'articolo 3.2, lett. a., del Reg. (UE) n. 2015/2283.

(13) Contributo fornito in occasione del workshop tenutosi il 7 ottobre 2014 al Parlamento europeo ed il cui report è disponibile all'indirizzo [http://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/STUD/2015/518774/IPOL_STU\(2015\)518774_EN.pdf](http://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/STUD/2015/518774/IPOL_STU(2015)518774_EN.pdf).

4.1. La centralizzazione a livello europeo della procedura di autorizzazione dei *novel foods*

Va, a questo punto, specificato che l'iter di approvazione di un nuovo prodotto alimentare sulla base del Regolamento (CE) n. 258/97 richiedeva mediamente tre anni e costava in media dai venti ai quarantacinque mila euro, il che poteva costituire un ovvio deterrente per le piccole e medie imprese, soprattutto nei casi in cui l'apprezzamento del *novel food* da parte dei consumatori fosse tutt'altro che garantito¹⁴.

Si deve considerare che ogni ritardo nella procedura autorizzativa del *novel food* può comportare una riduzione dei profitti per l'impresa interessata, una perdita in termini di competitività e, più in generale, una diminuzione dell'attrattiva dell'Europa per gli investitori.

Quanto detto è tanto più vero se si considera la limitatezza delle risorse economiche a disposizione delle piccole e medie imprese, le quali non erano certo incentivate, dal regolamento del '97, ad investire in innovazione alimentare¹⁵. Pertanto, nell'ottica della semplificazione e dello snellimento dei costi amministrativi, alla procedura di autorizzazione di cui alla normativa del '97 – che vedeva contemporaneamente coinvolte le amministrazioni statali e la Commissione – si sostituisce un'unica procedura centralizzata a livello europeo.

Il Regolamento (CE) n. 258/97 stabiliva che il responsabile dell'immissione sul mercato dell'Unione del *novel food* (c.d. richiedente) inoltrasse la relativa domanda allo Stato membro sul cui

mercato il prodotto doveva essere immesso per la prima volta.

Lo Stato cui veniva indirizzata la richiesta di autorizzazione ne trasmetteva copia alla Commissione Europea ed assicurava che l'organismo scientifico nazionale preposto¹⁶ effettuasse la valutazione iniziale volta a verificare che il "nuovo alimento" non presentasse rischi per i consumatori, non li inducesse in errore e non fosse svantaggioso sul piano nutrizionale rispetto agli alimenti alla cui sostituzione era destinato.

La valutazione in questione stabiliva se il prodotto (o ingrediente) alimentare dovesse o meno formare oggetto di una "valutazione complementare" ad opera dell'AESA.

Come anticipato, il Regolamento (UE) n. 2015/2283 ha contribuito alla semplificazione di questa complessa procedura. Stando alla nuova normativa¹⁷, infatti, il richiedente indirizza la propria domanda direttamente alla Commissione e la valutazione del rischio viene sottratta alle autorità nazionali per essere invece effettuata dall'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare.

Unitamente alla domanda di autorizzazione, il richiedente deve produrre la documentazione e le prove scientifiche attestanti che il nuovo prodotto alimentare non presenti rischi associati alla sicurezza per la salute umana¹⁸.

Una volta ricevuta la domanda di autorizzazione, la Commissione può richiedere all'Autorità di emettere un suo parere in merito alla sicurezza del nuovo prodotto alimentare.

A tal fine la Commissione dovrà trasmettere la

⁽¹⁴⁾ Cfr. At a glance, Plenary-22 ottobre 2015, *Speeding up authorisation of novel foods*, European Parliamentary Research Service (EPRS); il testo è disponibile all'indirizzo <http://www.europarl.europa.eu/thinktank>.

⁽¹⁵⁾ Si consideri, poi, la rilevanza che tale problematica assume con particolare riguardo all'Italia, il cui tessuto industriale è, come sappiamo, composto principalmente da imprese di piccole e medie dimensioni: cfr. European Commission, *Annual Report on European SMEs 2014/2015*, disponibile all'indirizzo http://ec.europa.eu/growth/smes/business-friendly-environment/performance-review/index_en.htm.

⁽¹⁶⁾ L'autorità nazionale competente in Italia in materia di nuovi alimenti e di nuovi ingredienti alimentari è la Commissione Unica per la Dietetica e la Nutrizione (CUDN): sul punto specifico e sull'intera disciplina di cui al Reg. (CE) n. 258/97 cfr. R. Paoletti, A. Poli, V. Silano e B. Klaus, *Nuovi alimenti e ingredienti alimentari nell'Unione Europea*, Milano, 2011.

⁽¹⁷⁾ Si veda il Capo III del Reg. (UE) n. 2015/2283, rubricato «Procedure di autorizzazione di un nuovo alimento».

⁽¹⁸⁾ Più nello specifico, l'articolo 10.2 precisa che la domanda di autorizzazione presentata dal richiedente deve contenere «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».

domanda di autorizzazione all'Autorità «senza indugio ed entro un mese dalla verifica della validità¹⁹ della domanda» (articolo 11.1).

Nell'effettuare la propria valutazione l'AESA prenderà in considerazione i seguenti aspetti: a) se la sicurezza del nuovo alimento in esame sia pari a quella degli alimenti che rientrano in una categoria comparabile già presente sul mercato dell'Unione; b) se la composizione del nuovo alimento, e le condizioni d'uso, non presentino rischi associati alla sicurezza per la salute umana nell'Unione; c) nel caso in cui il nuovo alimento sia destinato a sostituirne un altro, l'AESA verificherà che il primo non differisca dal secondo in misura tale da rendere il suo consumo normale svantaggioso per il consumatore sul piano nutrizionale (articolo 11.2).

L'AESA ha nove mesi di tempo, dalla ricezione di una domanda valida, per adottare il proprio parere e trasmetterlo alla Commissione, la quale, entro sette mesi dalla data di pubblicazione del parere dell'AESA, deciderà se autorizzare o meno il *novel food*; a tal fine verrà assistita dal Comitato permanente per le piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi, istituito dall'articolo 58 del Regolamento (CE) n. 178/2002.

Laddove la Commissione non abbia chiesto il parere dell'AESA, il termine di sette mesi²⁰ decorre dalla data in cui la Commissione ha ricevuto la domanda di autorizzazione.

Il 7 ottobre 2014 si è tenuto al Parlamento europeo un *workshop*²¹ organizzato dal Comitato dell'ambiente, sanità pubblica e sicurezza alimentare (c.d. ENVI committee) con lo scopo di discutere la Proposta del 2013, evidenziandone tanto le criticità quanto i punti di forza.

Pur accogliendo con generale favore la centralizzazione (e la conseguente semplificazione) della procedura di autorizzazione dei nuovi alimenti, i membri del Parlamento hanno evidenziato delle criticità relative al ruolo dell'AESA.

Infatti, dal momento che la Proposta della Commissione prevede il venir meno del preventivo coinvolgimento delle competenti autorità nazionali, lasciando unicamente all'Autorità di Parma il compito di effettuare la valutazione di sicurezza dei *novel foods*, nel corso del workshop del 7 ottobre 2014 sono state sollevate delle preoccupazioni circa la capacità dell'AESA di far fronte a questo notevole incremento del carico di lavoro. A tal proposito, l'AESA ha rassicurato i presenti ammettendo di voler creare un network per poter "sfruttare" l'esperienza maturata negli anni dalle autorità nazionali, il cui coinvolgimento resterà alto nel coadiuvare l'AESA e nel costituire una guida per gli operatori del settore alimentare.

Infine, un'ulteriore novità rispetto al testo del 1997 è rappresentata dall'articolo 6 del Regolamento (UE) n. 2015/2283, in base al quale i nuovi alimenti autorizzati dalla Commissione vengono iscritti in un apposito elenco e solamente i *novel foods* ivi inseriti potranno legittimamente essere immessi sul mercato dell'Unione.

Al fine di incoraggiare e favorire la trasparenza, l'elenco dei nuovi prodotti alimentari deve essere disponibile al pubblico e facilmente accessibile, come emerge dal considerando n. 21.

Altresì, la Commissione deve rendere disponibile al pubblico l'elenco delle domande rigettate, dopo aver dato comunicazione delle ragioni del diniego al richiedente e a ciascuno degli Stati Membri (articolo 10.6).

Tuttavia, l'articolo 23, rubricato «Riservatezza delle domande di aggiornamento dell'elenco dell'Unione», ammette che, su domanda motivata del richiedente, alcune delle informazioni presentate a corredo della richiesta di autorizzazione possano essere oggetto di trattamento riservato, nel caso in cui la loro divulgazione fosse idonea a nuocere gravemente alla posizione concorrenziale dello stesso.

⁽¹⁹⁾ Ai sensi dell'articolo 3.2, lett. e., si considera valida «una domanda o una notifica rientrante nell'ambito di applicazione del presente regolamento e contenente le informazioni richieste per la valutazione del rischio e la procedura di autorizzazione».

⁽²⁰⁾ Nell'ottica di uno snellimento delle tempistiche di cui al Reg. (CE) n. 258/97, la Proposta del 2013 introduceva il termine di nove mesi entro cui la Commissione avrebbe dovuto assumere una decisione in merito all'autorizzazione del *novel food*. Il Reg. (UE) n. 2015/2283 ha ulteriormente ridotto questo termine da nove a sette mesi (articolo 12).

⁽²¹⁾ Già citato; il report del workshop è disponibile all'indirizzo [http://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/STUD/2015/518774/IPOL_STU\(2015\)518774_EN.pdf](http://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/STUD/2015/518774/IPOL_STU(2015)518774_EN.pdf).

4.2. Il carattere generale delle autorizzazioni rilasciate e la «tutela dei dati»

Una delle più rilevanti differenze rispetto al regolamento del 1997 è rappresentata dal carattere generale – e non più individuale – delle autorizzazioni. Conseguenza pratica di ciò è che la procedura semplificata prevista dal Regolamento (CE) n. 258/97 per i prodotti sostanzialmente equivalenti ad un nuovo alimento (o ingrediente) già autorizzato²² non ha più ragione di esistere, bastando l'autorizzazione rilasciata al “primo” richiedente per legittimare l'immissione in commercio dei *novel foods* ad esso assimilabili.

Tuttavia, per favorire l'innovazione nell'industria alimentare dell'Unione e soltanto in casi debitamente giustificati, in deroga all'autorizzazione generica è possibile rilasciare autorizzazioni individuali. Il «richiedente iniziale» ha infatti la facoltà di domandare che le prove o i dati scientifici presentati a sostegno della richiesta di autorizzazione, non possano – senza il suo consenso – essere utilizzati a vantaggio di una domanda successiva nei cinque anni a decorrere dalla data di autorizzazione e di iscrizione del nuovo prodotto alimentare nell'elenco dell'Unione (articolo 26.1).

Ai sensi del secondo paragrafo del medesimo articolo, la «tutela dei dati» viene concessa dalla Commissione solamente nei casi in cui le prove o i dati scientifici di cui si chiede la protezione siano oggetto di un diritto di proprietà industriale a beneficio del richiedente e, pertanto, costui goda – al momento della presentazione della domanda – di un diritto esclusivo di utilizzo di tali dati.

Ulteriore condizione per poter acconsentire al rilascio di un'autorizzazione individuale è che le prove scientifiche a suo tempo presentate dal richiedente siano strettamente indispensabili e determinanti per ottenere l'autorizzazione del *novel food*.

4.3. Le norme specifiche per gli «alimenti tradizionali da paesi terzi»

Altra significativa novità riguarda i prodotti tradizionali provenienti da un Paese terzo, relativamente ai quali il Regolamento (UE) n. 2015/2283 prevede, alla sezione II del capo III, una procedura semplificata di autorizzazione basata su una più proporzionata valutazione dei rischi concernenti tali alimenti. Diversamente, il Regolamento (CE) n. 258/97 dettava un unico sistema di valutazione della sicurezza valido sia per gli alimenti frutto di innovazione tecnologica, sia per quelli tradizionali provenienti da Paesi terzi.

Questa indebita equiparazione ha fatto sì che l'immissione sul mercato dell'Unione dei prodotti di Paesi terzi sia stata subordinata al rispetto di requisiti di sicurezza che si rivelavano, nella maggior parte dei casi, non commisurati ai rischi potenziali, determinando costi amministrativi eccessivi; talvolta, gli aventi interesse dei Paesi extraeuropei hanno interpretato il suddetto regime come una barriera non tariffaria al commercio europeo dei loro prodotti tradizionali²³.

La normativa del 2015 tenta, pertanto, di risolvere il problema, stabilendo che l'immissione sul mercato dell'Unione di prodotti alimentari tradizionali provenienti da Paesi terzi debba essere “agevolata” in presenza di un uso alimentare sicuro storicamente comprovato. A tal fine, rileva la prova dell'uso alimentare (sicuro) per almeno 25 anni nella dieta abituale di un numero significativo di persone del Paese in questione (articolo 3.2, lett. b.). Il considerando n. 16 precisa che vanno ritenuti alimenti tradizionali provenienti da Paesi terzi solamente quelli che siano derivati dalla produzione primaria, a prescindere dal fatto che abbiano subito una qualche trasformazione²⁴. La sicurezza dell'alimento in questione è attestata dai dati relativi alla sua composizione e dall'esperienza dell'uso continuato; tali

⁽²²⁾ Si vedano, a tal proposito, gli articoli 3.4 e 5 del Reg. (CE) n. 258/97.

⁽²³⁾ Sul punto cfr. la valutazione di impatto (documento 52008SC0013) effettuata in occasione della proposta del 2008 e ancora applicabile a quella del 2013: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX:52008SC0013>.

⁽²⁴⁾ L'articolo 3.1 del Reg. (UE) n. 2015/2283 richiama la definizione di cui all'articolo 3 del già citato regolamento (CE) n. 178/2002, ai sensi del quale per produzione primaria si intendono «tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia e la pesca e la raccolta di prodotti selvatici».

informazioni devono essere fornite dal richiedente all'atto della notifica alla Commissione dell'immissione sul mercato dell'Unione del prodotto alimentare (articolo 14).

La Commissione inoltra senza indugio (ed entro un mese dalla verifica della validità della domanda) la notifica agli Stati membri e all'AESA, i quali, entro quattro mesi, potranno presentare delle obiezioni motivate all'immissione in commercio del prodotto in questione. Se tale termine decorre senza che siano avanzate riserve, la Commissione provvede ad autorizzare il novel food e lo iscrive nel relativo elenco. Viceversa, in caso di obiezioni, il richiedente potrà presentare una domanda alla Commissione comprensiva di ulteriori dati ed informazioni in merito alle obiezioni presentate (articolo 16). Tale domanda viene trasmessa senza ritardo agli Stati membri e all'AESA che procederà, entro il termine di sei mesi, a valutare la sicurezza del prodotto da autorizzare.

A tal fine, l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare prenderà in considerazione il grado di attendibilità dei dati presentati dal richiedente volti a suffragare «la storia di uso sicuro come alimento in un paese terzo», nonché la composizione del prodotto alimentare e le sue condizioni d'uso, onde appurare l'assenza di rischi per la salute umana; inoltre, nel caso in cui l'alimento tradizionale di un Paese terzo fosse destinato a sostituirne un altro, l'Autorità di Parma valuterà che non differisca da quest'ultimo in maniera tale da rendere il suo normale consumo svantaggioso per il consumatore sul piano nutrizionale (articolo 17). Entro tre mesi dalla pubblicazione del parere dell'AESA, la Commissione deciderà – avuto riguardo al suddetto parere – se autorizzare o meno l'immissione sul mercato dell'Unione del prodotto alimentare proveniente dal Paese terzo.

E' utile puntualizzare che il Regolamento (UE) n. 2015/2283 riconosce al richiedente che intenda immettere sul mercato dell'Unione un alimento tradizione di un Paese terzo, la semplice facoltà (e non l'obbligo) di seguire la più rapida procedura testé

illustrata²⁵, anziché quella dettata dall'art. 10 in generale per i *novel foods*.

Inoltre, la disciplina sulla «tutela dei dati» di cui ai primi due paragrafi dell'articolo 26, non si applica alle domande relative all'immissione sul mercato dell'Unione di alimenti tradizionali provenienti da Paesi terzi, come espressamente stabilito dal terzo (e ultimo) paragrafo del medesimo articolo.

Per concludere l'analisi delle più significative novità introdotte dal regolamento del 2015, non si può trascurare l'esplicito riferimento, contenuto nel considerando n. 20, al principio di precauzione: affinché possano essere autorizzati ed immessi sul mercato dell'Unione, i nuovi prodotti alimentari devono essere sicuri; tuttavia, se la loro sicurezza non può essere dimostrata e persiste in merito una situazione di incertezza scientifica, dovrà applicarsi il principio di precauzione di cui all'art. 7 del Regolamento (CE) n.178/2002.

Ciò significa che, nel valutare se autorizzare o meno l'immissione sul mercato dell'Unione di un nuovo alimento, la Commissione dovrà altresì tenere conto «delle disposizioni pertinenti del diritto dell'Unione, compreso il principio di precauzione» (articolo 12). Pur senza richiamare espressamente il principio di precauzione, già il Regolamento (CE) n. 258/97, all'articolo 12, in una chiara «logica precauzionale»²⁶, attribuiva a ciascuno Stato membro la facoltà di limitare temporaneamente o sospendere la commercializzazione e l'utilizzazione sul proprio territorio del novel food autorizzato, qualora a seguito di nuove informazioni o di una diversa valutazione delle informazioni già esistenti fossero emersi fondati motivi per ritenere che l'alimento in questione presentasse dei rischi per la salute umana o per l'ambiente. Lo Stato che avesse agito in tal senso, avrebbe dovuto informarne prontamente la Commissione, precisando i motivi di una simile determinazione e consentendo così alla Commissione stessa, previa una valutazione delle ragioni esposte, di intervenire a livello europeo, sostituendo le misure nazionali di salvaguardia con quelle da essa adottate.

⁽²⁵⁾ Ai sensi dell'art. 14 «Anziché seguire la procedura di cui all'art. 10, un richiedente che intenda immettere sul mercato dell'Unione un alimento tradizionale da un paese terzo può scegliere di presentare una notifica di tale intenzione alla Commissione».

⁽²⁶⁾ L'espressione è di E. Al Mureden, *Principio di precauzione, tutela della salute e responsabilità civile*, Bologna, 2008.

5.- *Gli insetti come novel foods*

Ai fini di questo elaborato, la novità senza dubbio più rilevante è rappresentata dal considerando n. 8 del Regolamento (UE) n. 2015/2283. Oltre a stabilire la necessità di rivedere, chiarire e aggiornare le categorie di cibi che costituiscono “nuovi alimenti”, il citato considerando prosegue affermando che le suddette categorie «dovrebbero includere gli insetti interi e le loro parti».

Inoltre, continuando nella lettura del considerando, parrebbe che gli insetti rientrino nella fattispecie delineata nel considerando n. 36²⁷, ai sensi del quale «un alimento non rientrante nell'ambito di applicazione del regolamento (CE) n. 258/97, che è stato legalmente immesso sul mercato prima della data di applicazione del presente regolamento e che rientra nell'ambito di applicazione del medesimo, dovrebbe in linea di principio poter continuare ad essere immesso sul mercato fino al completamento delle procedure di valutazione del rischio e di autorizzazione a norma del presente regolamento». Orbene, gli insetti non erano certamente annoverati tra i *novel foods* dal regolamento del 1997 e, allo stesso tempo, sono stati legalmente venduti in alcune parti d'Europa (in Belgio, per esempio). Oggi, invece, dal momento che il Regolamento (UE) n. 2015/2283 ricomprende espressamente gli insetti nel suo raggio d'azione, questi devono essere sottoposti alla valutazione del rischio associato al loro consumo oltre che alle altre procedure previste, potendo comunque continuare a circolare sul mercato dell'Unione in attesa del completamento del suddetto iter autorizzativo.

6.- *La valutazione scientifica dell'AESA sul consumo di insetti*

Prima del Regolamento (UE) n. 2015/2283, il consumo di insetti come cibo (c.d. entomofagia) non

era disciplinato in Europa, con la conseguenza che nei Paesi europei in cui si è proceduto alla vendita di insetti come cibo per l'uomo, tale immissione in commercio non è stata preceduta da alcuna valutazione circa la loro sicurezza così come prescritta dal previgente regolamento del '97 per i *novel foods*. Tra gli Stati europei più curiosi ed aperti ad insolite sperimentazioni rientrano il Belgio e l'Olanda, dove si possono trovare delle catene di supermercati che vendono hamburger composti da vermi tritati, e il Regno Unito, in cui vengono venduti sacchetti di grilli e cavallette²⁸.

Il quadro così descritto è radicalmente cambiato con il Regolamento (UE) n. 2015/2283 che, come visto, ha esplicitamente ricompreso gli insetti tra i nuovi alimenti. Precedentemente all'approvazione del suddetto regolamento, la Commissione, consapevole dell'evoluzione normativa in atto, aveva opportunamente interpellato l'AESA sulla sicurezza dell'entomofagia e la relativa valutazione scientifica è stata pubblicata l'8 Ottobre 2015²⁹.

Come ben noto, l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare, con sede a Parma, è stata istituita dal Regolamento (CE) n. 178/2002. In particolare, gli articoli 22 e 23 ne individuano, rispettivamente, le funzioni e i compiti. Essa agisce in modo indipendente e si occupa, principalmente, di effettuare la valutazione del rischio – attività, questa, che concerne la sicurezza degli alimenti e dei mangimi, la salute ed il benessere degli animali e la protezione delle piante – mentre resta di competenza della Commissione Europea (e degli Stati Membri) l'adozione delle misure necessarie per la gestione dello stesso. In particolare, l'articolo 22.2 precisa che «L'Autorità offre consulenza scientifica e assistenza scientifica e tecnica per la normativa e le politiche della Comunità in tutti i campi che hanno un'incidenza diretta o indiretta sulla sicurezza degli alimenti e dei mangimi».

Come stabilito dal paragrafo sesto del medesimo articolo, i pareri scientifici formulati dall'AESA costi-

⁽²⁷⁾ Il considerando n. 36 disciplina innanzitutto le domande pendenti, stabilendo che «Per le domande presentate a norma del Reg. (CE) n. 258/97 e per le quali non è stata adottata una decisione definitiva prima della data di applicazione del presente regolamento, le procedure di valutazione del rischio e di autorizzazione dovrebbero essere completate conformemente al presente regolamento».

⁽²⁸⁾ At a glance, Plenary-22 ottobre 2015, *Speeding up authorisation of novel foods*, cit.

⁽²⁹⁾ Scientific Opinion, *Risk profile related to production and consumption of insects as food and feed*, EFSA Journal, pubblicato l'8 ottobre 2015 (j.efsa.2015;13(10):4257) e disponibile all'indirizzo www.efsa.europa.eu.

tuiscono «la base scientifica per l'elaborazione e per l'adozione di misure comunitarie nelle materie di sua competenza»³⁰.

Prima di entrare nel merito del parere scientifico, occorre precisare che l'AESA ha effettuato la valutazione del rischio tenendo conto dei potenziali pericoli biologici, chimici (compresa l'eventuale allergenicità) ed ambientali connessi con l'uso di insetti allevati e destinati ad essere utilizzati come cibo per l'uomo e mangime per gli animali. I rischi potenziali così delineati sono stati, quindi, comparati con quelli associati alle principali (e tradizionali) fonti di proteine animali. Per quanto riguarda i rischi biologici e chimici, l'AESA ha precisato che l'insorgenza degli stessi dipende da diversi fattori: dal metodo utilizzato per allevare gli insetti, dal tipo di substrato su cui vengono allevati, dallo stadio vitale in cui si trovano al momento del "consumo", dalle diverse specie di insetti, così come dai metodi impiegati per eventuali ulteriori trattamenti. Orbene, l'Autorità ha concluso nel senso di una sostanziale equivalenza tra i pericoli connessi al consumo di insetti non trattati e quelli associati alle altre (sempre non trattate) fonti di proteine animali. Di grande rilevanza è la considerazione che quando gli insetti vengono nutriti con sostanze consentite e non con proteine di origine umana o di ruminanti, la presenza di prioni – proteine anomale che possono causare malattie come l'encefalopatia spongiforme bovina (c.d. morbo della mucca pazza) – potrebbe essere addirittura inferiore rispetto all'ipotesi di animali tradizionalmente allevati. Infine, i rischi ambientali legati alla produzione di insetti vengono considerati equiparabili a quelli associati con altri tipi di allevamento. A tal proposito, l'AESA ha suggerito l'applicazione agli allevamenti di insetti dei sistemi di controllo e gestione dei rifiuti attualmente esistenti.

Considerata la limitatezza dei dati disponibili al

riguardo, l'Autorità ha concluso il report sottolineando l'esigenza di intraprendere ulteriori e più approfondite ricerche per indagare i rischi potenziali – compreso il possibile trasferimento di contaminanti chimici – associati ai diversi tipi di substrati legati all'allevamento degli insetti. Ad ogni modo, nonostante la necessità di svolgere ulteriori indagini, l'AESA ha evidenziato l'esistenza di potenziali benefici e vantaggi legati al consumo di insetti come cibo per l'uomo e come mangime per gli animali.

7.- Entomofagia: potenzialità e limiti

La FAO è ormai da tempo conscia degli aspetti benefici dell'entomofagia, riassunti e divulgati grazie al programma "Edible insects" volto, per l'appunto, a diffondere i vantaggi che deriverebbero da tale consumo mediante la pubblicazione di reports e documenti. Tra questi, quello intitolato *The contribution of insects to food security, livelihoods and the environment*³¹ evidenzia i molteplici effetti benefici per l'ecosistema connessi con l'allevamento degli insetti. Innanzitutto, in quanto animali a sangue freddo, presentano un'alta efficienza di conversione nutrizionale: in media, sono in grado di convertire due chili di cibo in un chilo di massa, mentre un bovino necessita tendenzialmente di otto chili di cibo per produrre l'aumento di un chilo di peso corporeo. A ciò si aggiunga che l'allevamento di insetti si rivela più ecosostenibile rispetto agli allevamenti "tradizionali", in quanto, se paragonato agli animali oggetto di allevamento convenzionale, i valori di gas serra prodotto sarebbero, per la maggioranza degli insetti, meno elevati; inoltre, utilizzano meno acqua e il loro allevamento è meno dipendente dalla disponibilità di terreno. Si considerino, non da ultimo, i vantaggi per la salute dell'uomo, i quali, tutta-

⁽³⁰⁾ Sul ruolo dell'Autorità di Parma cfr., *ex multis*, F. Adornato, *L'Autorità europea per la sicurezza alimentare, tra tecniche norme e conflitti*, in A. Germanò e E. Rook Basile (a cura di), *Agricoltura e in-sicurezza alimentare, tra crisi della PAC e mercato globale*, Milano 2011; D. Viti, *L'autorità europea per la sicurezza alimentare e l'analisi del rischio*, in L. Costato, A. Germanò e E. Rook Basile (a cura di), *Trattato di diritto agrario*, Vol. III, Milano, 2011; S. Gabbi, *L'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare*, Milano, 2009; S. Gabbi, *L'Autorità europea per la sicurezza alimentare: controllo giurisdizionale da parte delle Corti comunitarie*, in *q. Riv.*, www.rivistadirittoalimentare.it, n. 4-2008, p. 33 ss.; Capelli, Silano e Klaus, *Nuova disciplina del settore alimentare e Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare*, Milano, 2006.

⁽³¹⁾ FAO, "The contribution of insects to food security, livelihoods and the environment", disponibile all'indirizzo www.fao.org/forestry/edibleinsects/en/.

via, dipendono dallo stadio vitale degli insetti, dall'*habitat* in cui si trovano al momento della "raccolta" e dal substrato. Nonostante le possibili variazioni nutrizionali, la FAO sottolinea come sia largamente accertato che gli insetti costituiscano una fonte di proteine di alta qualità e di nutrienti paragonabili alla carne e al pesce, oltre ad essere ricchi in fibre e micronutrienti quali rame, magnesio, ferro, manganese, fosforo, selenio e zinco.

Non si dimentichi, poi, che gli insetti potrebbero costituire una valida alternativa per integrare i mangimi tradizionali quali la soia, i cereali e la farina di pesce³². Stando al documento della FAO, produttori cinesi, sud africani, statunitensi e spagnoli allevano già grandi quantità di mosche per utilizzarle come mangimi per l'acquacoltura e l'allevamento di pollame. Non mancano però i problemi. Infatti, questo tipo di produzione può risultare più cara della produzione di fonti tradizionali di alimenti e mangimi. Le ricerche in atto, tuttavia, dimostrano che gli insetti potrebbero diventare una valida alternativa a buon mercato se i costi indiretti per la raccolta, la produzione ed il trasporto, quali il consumo di acqua potabile, l'emissione di gas serra e il consumo di carburanti fossili, venissero fatturati nei costi totali di produzione. A tal proposito, è utile richiamare un documento emesso nel giugno del 2015 dal Parliamentary Office of Science and Technology del Parlamento inglese, intitolato *Novel Food Production*³³ e volto a riassumere i tre ambiti chiave dell'attuale innovazione alimentare, rappresentati dalle tecniche di allevamento ecosostenibili, dai mangimi alternativi rispetto a quelli convenzionali e da fonti di proteine alternative per l'uomo; il docu-

mento, in particolare, si sofferma sull'incidenza della produzione e del consumo di insetti in tutti e tre i settori testé citati.

Orbene, con specifico riferimento ai costi dell'allevamento, esso evidenzia come le (poche) attuali produzioni di insetti siano caratterizzate dall'eccessivo impiego di manodopera ("*labour-intensive*"): sarebbe quindi fondamentale, per renderle competitive con le produzioni di mangimi convenzionali, procedere a una maggiore meccanizzazione e automazione delle stesse, così da abbattere i costi dipendenti dall'impiego di manodopera. Allo stesso tempo, la FAO esprime delle preoccupazioni legate non tanto all'allevamento, quanto alla "raccolta" degli insetti, raccolta che spesso viene praticata a spese delle popolazioni naturali, in particolar modo nelle foreste.

Vengono pertanto suggeriti degli accorgimenti utili per limitare l'impatto sulle popolazioni di insetti negli ambienti naturali, come prestare attenzione alla conservazione degli *habitat* naturali, sviluppare metodi per monitorare i livelli di raccolta in modo da non minacciare le popolazioni di insetti utili, evitare il rilascio in ambienti naturali di specie di insetti alieni, magari prodotti in allevamenti, e regolare l'uso di pesticidi per evitare il bio-accumulo di inquinanti nella catena alimentare.

8.- (Segue): *Gli insetti e la sicurezza alimentare*

La produzione e il consumo di insetti investono entrambi gli aspetti della sicurezza alimentare³⁴, nella sua duplice e ben nota valenza di *food safety*

⁽³²⁾ Quando si parla di insetti come mangime per gli animali occorre puntualizzare che, sulla scorta dello scandalo della "mucca pazza", l'Unione europea, con il Reg. (CE) n. 999/2001, proibì l'utilizzo di proteine animali trattate (Processed Animal Protein, PAP) come mangime. Gli insetti rientrerebbero tra le "PAP" e, pertanto, alla luce della normativa europea, non potrebbero essere utilizzati come mangime per il bestiame. Se, a seguito di ulteriori ricerche, dovesse essere dimostrata la sicurezza dell'utilizzo degli insetti come mangime, si potrebbe allora rivelare utile una revisione e una modifica di tale legislazione.

⁽³³⁾ Houses of Parliament – Parliamentary Office of Science & Technology, "*Novel Food Production*", Post-Note n. 499 June 2015, disponibile all'indirizzo www.parliament.uk/post.

⁽³⁴⁾ L. Costato e S. Rizzoli, voce *Sicurezza alimentare*, in *Digesto Disc. priv., sez. civ.*, Torino, 2010, p. 8.

⁽³⁵⁾ Giova rammentare che la *food security* rientra anche tra le finalità della Politica Agricola Comune (PAC), come dimostra la lettura dell'art. 39, par. 1, TFUE, che annovera tra gli obiettivi della PAC quello di «garantire la sicurezza degli approvvigionamenti» (lett. d). Sul tema della *food security* cfr., *ex multis*: A. Tommasini, *Strategie di competitività nel sistema agroalimentare in funzione della nuova PAC (imprenditori agricoli alla riscoperta della food security)*, in *q. Riv.*, www.rivistadirittoalimentare.it, n. 3-2013, p. 11 ss.; L. Costato, *Dalla food security alla food insecurity*, in *Riv. dir. agr.*, 2011, I, p. 3 ss.; C. Certomà, *Diritto al Cibo, Sicurezza Alimentare, Sovranità Alimentare*, in *q. Riv.*, www.rivistadirittoalimentare.it, 2-2010, p. 22 ss..

e di *food security*³⁵. Cominciando dalla *food safety*, gli insetti, seppur “nuovi”, sono pur sempre alimenti e, pertanto, devono già risultare sicuri, da un punto di vista igienico, ai sensi del Regolamento (CE) n. 178/2002³⁶, che detta i requisiti di sicurezza (intesa come *food safety*) dei prodotti alimentari.

A ciò si aggiunga che gli insetti, in quanto *novel foods*, per essere legittimamente immessi sul mercato dell’Unione devono rispettare gli (ulteriori) criteri di sicurezza previsti dall’art. 7 del Regolamento (UE) n. 2015/2283, ai sensi del quale «La Commissione autorizza e inserisce un nuovo alimento nell’elenco dell’Unione esclusivamente se esso soddisfa le seguenti condizioni: a) in base alle prove scientifiche disponibili, l’alimento non presenta un rischio di sicurezza per la salute umana; b) l’uso previsto dell’alimento non induce in errore i consumatori, in particolare nel caso in cui l’alimento è destinato a sostituire un altro alimento e vi è un cambiamento significativo nel suo valore nutritivo; c) se l’alimento è destinato a sostituire un altro alimento, non ne differisce in maniera tale da rendere il suo consumo normale svantaggioso per il consumatore sul piano nutrizionale».

Vediamo, allora, che per i nuovi prodotti alimentari vi sono ulteriori requisiti di sicurezza che devono essere verificati affinché possano essere autorizzati.

Tali requisiti corrispondono, per il vero, a particolari declinazioni del concetto stesso di *food safety*, rappresentate, rispettivamente, dalla sicurezza tossicologica, informativa [garantita da un’adeguata etichettatura ed eventualmente da informazioni supplementari rispetto a quelle normalmente richieste dal Regolamento (UE) n. 1169/2011] e nutrizionale³⁷.

Nel caso specifico degli insetti, si è già riportata la valutazione scientifica effettuata dall’AESA ed è proprio tale valutazione della *food safety* ad offrirci l’oc-

casione per passare alla *food security*.

Infatti, l’Autorità ha concluso il suo report sui rischi legati al consumo di insetti sottolineandone i potenziali benefici legati all’ambiente, all’economia e, per l’appunto, alla “*food security*”.

La crescita della popolazione mondiale, l’urbanizzazione e l’incremento delle classi medie, sono tutti fattori che hanno determinato un’impennata nella domanda globale di cibo, ed in particolare di fonti di proteine animali.

La FAO prevede che nel 2030 dovranno essere nutrite più di 9 miliardi di persone, insieme ai miliardi di animali allevati annualmente per l’alimentazione o per fornire compagnia all’uomo³⁸. Sembrerebbe, allora, che l’allevamento di insetti possa rappresentare un valido strumento per contrastare il problema della sicurezza alimentare rendendo l’intero sistema più sostenibile e capace di adattarsi alla crescente domanda di cibo.

Non si deve infatti dimenticare che gli insetti vivono ovunque, si riproducono velocemente, presentano un alto tasso di crescita e di conversione alimentare ed hanno un basso impatto ambientale durante tutto il loro ciclo di vita.

Inoltre, come visto nel paragrafo precedente, sarebbero vantaggiosi per l’uomo da un punto di vista nutrizionale e la loro raccolta e allevamento potrebbe contribuire alla diversificazione dei mezzi di sussistenza.

Alla luce di quanto detto, l’inclusione degli insetti nella normativa sui *novel foods*, trova evidente sostegno dalla lettura del considerando n. 29 del Regolamento (UE) n. 2015/2283, ai sensi del quale “E’ opportuno promuovere le nuove tecnologie e le innovazioni nella produzione alimentare poiché ciò potrebbe ridurre l’impatto ambientale della produzione alimentare, migliorare la sicurezza alimentare [nel

⁽³⁶⁾ Regolamento (già citato, nota 10) pubblicato sulla scia del *Libro bianco sulla sicurezza alimentare* (White paper on food safety) del 12 gennaio 2000, COM/99/0719 def. Sulla sicurezza alimentare nell’accezione di *food safety* cfr.: per le applicazioni giurisprudenziali, S. Bolognini, *Food safety e comunicazione ai cittadini in materia di sicurezza e di rischio alimentari: il concetto di prodotto alimentare insicuro al vaglio della Corte di giustizia*, in *Riv. dir. agr.*, 2013, II, p. 93 ss.; più in generale, *ex multis*: A. Germanò e E. Rook Basile, *Il diritto alimentare tra comunicazione e sicurezza dei prodotti*, Torino, 2005; E. Rook-Basile, A. Massart e A. Germanò, *Prodotti agricoli e sicurezza alimentare*. Volume I, Atti del VII Congresso mondiale di diritto agrario dell’Umaw in memoria di Louis Lorvellec, Pisa-Siena 5-9 novembre 2002, Milano, 2003; IDAIC, *La sicurezza alimentare nell’Unione Europea: commento al Reg. n. 178/02/ce*, in *Nuove Leggi civ. comm.*, 2003, I-II; L. Costato, *Il reg. 178/2002 e la protezione dei consumatori di alimenti*, in *Nuovo dir. agr.*, 2002.

⁽³⁷⁾ L. Russo, *La sicurezza delle produzioni “tecnologiche”*, in *q. Riv.*, www.rivistadirittoalimentare.it, n. 2-2010, p. 5.

⁽³⁸⁾ Sul rapporto tra insetti e food security, cfr. FAO “*The contribution of insects to food security, livelihoods and the environment*”, cit.

testo in inglese si parla di 'food security'³⁹, n.d.a.] e apportare benefici ai consumatori, a condizione che sia garantito il livello elevato di tutela del consumatore".

9.- I prossimi passi

Expo 2015 – grazie alla scelta coraggiosa di alcuni padiglioni, fra cui il Coop Forum Center che ha organizzato la prima degustazione autorizzata di insetti in Italia – ha contribuito a catalizzare attorno a questa tematica l'interesse crescente dei media e dell'opinione pubblica. Proprio in occasione dell'Esposizione Universale di Milano è stato presentato il "Libro bianco sugli insetti edibili"⁴⁰ da parte di Società Umanitaria, un ente morale senza fini di lucro, presente in Italia dal 1893 e particolarmente attento ai temi della sostenibilità e sicurezza alimentare.

Con riguardo all'entomofagia, Società Umanitaria denuncia l'insufficienza dei dati scientifici disponibili, necessari per svolgere un'accurata ed esaustiva valutazione dei rischi legati al consumo di insetti.

Le lacune sul piano scientifico e l'assenza di adeguate rassicurazioni igienico-sanitarie, si ripercuoterebbero direttamente sulla legislazione alimentare, impedendo l'approvazione di normative capaci di regolare in modo puntuale e capillare l'intera catena legata alla produzione di insetti, compresi gli aspetti della vendita e del commercio.

In aggiunta agli aspetti strettamente legislativi, non si può non considerare che se è vero che gli insetti integrano la dieta abituale di circa due miliardi di persone sparse per l'Asia, l'Africa e l'America Latina⁴¹, è altrettanto innegabile il sentimento di repulsione e disgusto che il loro consumo suscita nella maggior parte dei Paesi occidentali.

Si tratta, pertanto, di un problema che tocca le abitudini alimentari consolidate. Per questo motivo – nell'eventualità in cui le ragioni a favore dell'ento-

mofagia dovessero essere confermate – si renderebbe necessaria una penetrante attività istituzionale e mediatica volta ad informare i consumatori sui vantaggi connessi al consumo di insetti e a sensibilizzarli, responsabilizzandoli, verso le tematiche della disponibilità e sicurezza alimentare. Nel perseguimento di questi obiettivi, un ruolo fondamentale verrebbe assegnato alla ristorazione e al *food design*, in modo da rendere l'aspetto di questi insoliti e poco accattivanti cibi, più "digeribile" agli occhi dei consumatori europei.

Il cambiamento delle abitudini alimentari passa sicuramente attraverso un processo molto lento e l'accettazione di una simile metamorfosi nei costumi dell'Europa non può, evidentemente, essere imposta dall'alto. Ciò premesso, le nostre abitudini, per quanto radicate, non possono rappresentare una barriera aprioristica e inamovibile.

Nei casi, non così frequenti, in cui il cambiamento si rivelasse giustificato da ragioni di equità e da benefici per l'uomo e per l'ambiente, le autorità legislative avrebbero, ancora di più, il compito di agire responsabilmente e tempestivamente, facendosi guide trainanti di quella che potrebbe essere considerata una positiva (ma ancora lontana) "evoluzione" alimentare.

ABSTRACT

Novel foods are foods without a significant history of consumption within the EU before 15 May 1997. As the first novel foods' regulation dated back to 1997 [with the Regulation (EC) n. 258/97], the Commission considered necessary to update those rules, in order to keep up with technological developments occurred over the past years.

After a first attempt in 2007, the Commission presented its new proposal on novel foods in 2013 which has been recently approved by the European

⁽³⁹⁾ Considerando n. 29 del testo in inglese: «New technologies and innovations in food production should be encouraged as they could reduce the environmental impact of food production, enhance food security and bring benefits to consumers as long as the high level of consumer protection is ensured».

⁽⁴⁰⁾ Disponibile su http://www.edibleinsects.it/whitepaper_dwld/.

⁽⁴¹⁾ FAO, "The contribution of insects to food security, livelihoods and the environment", disponibile all'indirizzo www.fao.org/forestry/edibleinsects/en/.

Parliament and the Council in the Regulation (EU) n. 2015/2283 of 25 November 2015, repealing Reg. (EC) n. 258/97.

One of the main innovations in the (new) novel foods' legislation is that Regulation (EU) n. 2015/2283 explicitly brings insects under its scope, regulating their consumption for the first time in Europe. In order to assess the safety aspects of edi-

ble insects, the Commission has asked for advice from EFSA. According to EFSA' report more scientific data and further information is needed to provide a complete risk assessment of using insects as food and feed. At the same time, FAO and other non-profit organizations highlight the potential benefits of insects as food and feed, with particular reference to the environment and the food security.

