CITTA' DI TORINO

PROPOSTA DI MOZIONE

Respinta dal Consiglio Comunale in data 04 dicembre 2023

OGGETTO: CAMPAGNA INFORMATIVA SULL'UTILIZZO DELLA POLVERE DI INSETTI COME ALIMENTO.

Il Consiglio Comunale di Torino,

PREMESSO CHE

- il Regolamento di esecuzione dell'Unione Europea 2022/188 della Commissione del 10 febbraio 2022, ha autorizzato l'immissione sul mercato di Acheta domesticus congelato, essiccato e in polvere quale nuovo alimento a norma del Regolamento UE 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il Regolamento di esecuzione UE 2017/2470 della Commissione;
- il 28 dicembre 2018 la società Fair Insects B.V. ha presentato alla Commissione, in conformità all'articolo 10, paragrafo 1, del regolamento UE 2015/2283, una domanda di immissione sul mercato dell'Unione di Acheta domesticus (grillo domestico) congelato, essiccato e in polvere quale nuovo alimento. La domanda riguardava l'uso di Acheta domesticus intero congelato, essiccato e in polvere (macinato) come snack e ingrediente alimentare in una serie di prodotti alimentari destinati alla popolazione in generale;
- a norma dell'articolo 10, paragrafo 3, del regolamento UE 2015/2283, il 4 settembre 2019 la Commissione ha consultato l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) chiedendole di formulare un parere scientifico sulla base di una valutazione dell'Acheta domesticus congelato ed essiccato quale nuovo alimento;
- il 7 luglio 2021 l'Autorità, conformemente all'articolo 11 del Regolamento UE 2015/2283, ha adottato un parere scientifico sulla sicurezza del grillo intero congelato ed essiccato, quale nuovo alimento a norma del Regolamento considerandolo sicuro per gli usi e livelli d'uso proposti;

CONSIDERATO CHE

- sulla base delle limitate prove pubblicate sulle allergie alimentari connesse agli insetti in generale, che collegavano in modo ambiguo il consumo di Acheta domesticus a una serie di episodi di anafilassi e sulla base di prove che dimostrano che l'Acheta domesticus contiene una serie di proteine potenzialmente allergeniche, nel suo parere l'Autorità ha inoltre concluso che il consumo di questo nuovo alimento può provocare una sensibilizzazione alle proteine di Acheta

domesticus, l'Autorità ha raccomandato di svolgere ulteriori ricerche sull'allergenicità di Acheta domesticus;

- la Commissione, in seguito alle informazioni fornite dal richiedente, ha valutato e ritenuto che quest'ultimo avesse dimostrato in modo sufficiente la conformità di requisiti stabiliti all'art. 26 paragrafo 2 del Regolamento UE 2015/2283;
- per un periodo di cinque anni a decorrere dalla data di entrata in vigore del Regolamento è stata autorizzata la società Fair Insects B.V. con sede in Dongen nei Paesi Bassi a immettere sul mercato dell'Unione il nuovo alimento;
- dal 24 gennaio 2023 l'Acheta domesticus si troverà nei prodotti proteici diversi dai prodotti sostitutivi della carne, pane e panini, prodotti da forno, barrette ai cereali e paste alimentari farcite, biscotti, prodotti a base di pasta (secchi), minestre e minestre concentrate o in polvere, prodotti trasformati a base di patate, piatti a base di leguminose e di verdure e prodotti a base di pasta o di pizza, snack a base di farina di granturco, bevande tipo birra, miscele per bevande alcoliche, frutta a guscio, semi oleosi e ceci, salse, preparati a base di carne, prodotti sostitutivi della carne, prodotti a base di cioccolato e latte fermentato;
- il nuovo alimento è destinato ad essere commercializzato in tre diverse forme:

- trattato termicamente e congelato intero;
- trattato termicamente e liofilizzato;
- trattato termicamente, liofilizzato e macinato intero.

Prima dell'uccisione, tramite congelamento, è necessario un periodo minimo di 24 ore di digiuno per consentire lo svuotamento intestinale degli esemplari adulti;

- si tratta del terzo tipo di insetto approvato per il consumo sulla tavola da Bruxelles, sono già state autorizzate la vendita e il consumo delle tarme delle farina essiccate, a luglio 2021, e della locusta migratoria è arrivato lo scorso novembre;

EVIDENZIATO CHE

- si rende necessario ragionare sull'impatto e la biosicurezza dell'allevamento di questi animali;
- se ne parla molto, ma diversi aspetti vengono poco considerati, come l'alimentazione degli insetti in allevamenti industriali, l'impatto ambientale di questi allevamenti e non ultimo i virus di cui questi animali sono portatori. Per questo sono necessarie normative, per garantire la loro sicurezza partendo dai materiali organici usati nel loro allevamento, stabilendo quindi limiti per quanto riguarda contaminazioni microbiologiche, metalli pesanti, micotossine, pesticidi e altri residui indesiderati;
- l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO) ha approvato lo sviluppo su larga scala dell'allevamento di insetti. Negli ultimi anni, la Fao si sta impegnando in un programma chiamato "Edible Insects", che ha l'obiettivo di promuovere l'uso degli insetti commestibili per l'alimentazione umana e la produzione di mangimi, con potenziali ricadute sulla salute e ambiente;
- come tutti gli alimenti, gli insetti possono essere veicolo di pericoli per la salute umana;
- per la loro ricchezza in chitina non-edibile la maggior parte degli insetti richiedono, infatti, l'uso di metodi di lavorazione che rendano le proteine adatte alla formulazione di alimenti/mangimi, pur mantenendo la biosicurezza e la qualità nutrizionale e sensoriale del prodotto finale. I metodi comuni che possono essere utilizzati includono l'estrazione dei lipidi, la proteolisi enzimatica, il trattamento termico commerciale (ad esempio scottatura, pastorizzazione e sterilizzazione commerciale), il trattamento a bassa temperatura (refrigerazione e congelamento), la disidratazione e la tecnologia di fermentazione;
- in questo contesto di incertezza e dati insufficienti, European Consumers APS raccomanda di:
  - concentrare gli sforzi di ricerca sulle potenziali fonti di pericolo;

- stabilire elenchi positivi e negativi a livello dell'UE per diverse specie di insetti e stadi di sviluppo che possono e non possono essere consumati;
- definire un quadro normativo specifico per le condizioni di allevamento e produzione di insetti e prodotti a base di insetti che garantisca il controllo dei rischi per la salute;
- stabilire misure di prevenzione del rischio di allergia, sia per i consumatori che nell'ambiente lavorativo.

- si sottolinea la necessità di ulteriori ricerche al fine di fornire una valutazione approfondita dei rischi per la salute del consumo di insetti;
- gli insetti rientrano, per la normativa europea (CE 258/97), tra i «Novel Food» e in molti Paesi (Olanda, Belgio) già da tempo, si vendono, nei supermercati: coleotteri (31%), lepidotteri (bruchi, 18%), api, vespe e formiche (imenotteri, 14%), cavallette, locuste e grilli (Ortotteri, 13%), cicale, cicaline, cocciniglie e cimici (Emitteri, 10%), termiti (Isotteri, 3%); libellule (Odonati, 3%); mosche (Ditteri 2%);
- in tutto questo quanto sono informati e tutelati i consumatori e perchè non si promuove un settore trainante per il Paese, come il cibo made in Italy, punto di forza della dieta Mediterranea.

IMPEGNA

il Sindaco e la Giunta a promuovere una campagna di informazione, che faccia chiarezza sull'inserimento di questi nuovi alimenti sul mercato e valorizzi l'eccellenza alimentare del cibo Made in Italy, nelle scuole e tra i cittadini torinesi.