

13 giugno 2018

NOVEL FOOD



Vari insetti (come ad esempio: mosche, cavallette, larve della farina, grilli e bachi da seta) sono ricchi di proteine. È già possibile trovarli, nella loro forma edibile, in alcuni paesi dell'Unione Europea in "regime di tolleranza".

Il Regolamento (UE) 2015/2283 prevede che i 'novel food', così chiamati in gergo, vengano comunque sottoposti a una specifica autorizzazione per l'immissione in commercio.

Sia chiaro, invece, che in Italia, ancora «non è stata ammessa alcuna commercializzazione di insetti» e di conseguenza l'immissione in commercio.

L'E.F.S.A., ossia l'Ente europeo per la sicurezza alimentare che ha sede a Parma, ha osservato come i rischi microbiologici derivanti dal consumo di insetti possano essere paragonati a quelli che, si corrono nutrendosi di carne come polli, manzo, pesce e simili. La condizione per l'edibilità degli insetti è che essi vengano nutriti con mangimi attualmente autorizzati, ma da impiegare con cautela e nel rispetto della rigorosa sicurezza alimentare per non favorire eventuali resistenze batteriche.

Va precisato che anche per gli insetti edibili valgono i medesimi temi di tracciabilità e di controllo di filiera, di sicurezza sugli standard qualitativi e sanitari, che valgono per altri alimenti.

Da Oliofficina.it, 6/6/2018