

## Cosa prevede la normativa sulle farine d'insetti approvata dall'Italia

È notizia degli ultimi giorni che il governo italiano abbia attuato una stretta sulle farine di insetti attraverso la pubblicazione di 4 decreti legge congiunti tra il Ministero della Salute, quello dell'Agricoltura e Sovranità alimentare e quello delle Imprese e del Made in Italy. I provvedimenti, che hanno visto l'intesa il 22 Marzo 2023 in Conferenza Stato-Regioni, contengono **specifiche indicazioni da riportare in etichetta** per tutti i prodotti e preparati destinati al consumo umano ottenuti tramite l'utilizzo di *Acheta domesticus* (grillo domestico), larva di *Tenebrio molitor* (larva gialla della farina), larva di *Alphitobius diaperinus* (verme della farina minore) e Locusta migratoria, ovvero tutti e 4 gli alimenti a base di insetti autorizzati in commercio ad oggi nell'Unione Europea.

Questo articolo spiega cosa comporterà tecnicamente la direttiva italiana per i consumatori, mentre il tema delle reali qualità e problematiche degli insetti come alimento lo abbiamo già affrontato in un articolo intitolato [L'UE continua ad approvare insetti commestibili, ma cosa dicono gli studi?](#) al quale vi rimandiamo in caso di dubbi.

«Il nostro obiettivo è dare informazioni chiare e rafforzare la capacità di discernimento delle persone rispetto al tema fondamentale dell'alimentazione. Non considero gli insetti in concorrenza con i cibi della dieta mediterranea, ma ritengo fondamentale evitare che i **prodotti del made in Italy siano confusi con queste farine**. Per questo occorre una etichettatura specifica su questi prodotti», ha commentato il ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida. Il ministro ha aggiunto che occorre dare informazioni chiare sulle confezioni di tutti questi prodotti, inclusa la loro esposizione al pubblico in **scomparti ben identificabili e in scaffalature dedicate**, di modo che chi non gradisce utilizzarli possa tenersene lontano.

«Alla base dei provvedimenti firmati vi è il principio della trasparenza su cui si fonda la capacità di **scelta dei consumatori**, che devono sapere come un prodotto è stato realizzato, da dove proviene e con cosa è fatto, per esser liberi di utilizzarlo o meno», ha confermato il ministro delle Imprese e del Made in Italy Adolfo Urso.

«Vigileremo con i Nas sia per quanto riguarda il divieto dell'utilizzo di farine di insetti in alimenti tipici della dieta mediterranea come pizza e pasta, sia per quanto riguarda la conformità dell'etichettatura dei prodotti che li contengono e che dovrà esser visibile e chiara. Chi acquista questi prodotti a base di farine di insetti deve e sapere che c'è un **rischio di allergia** anche se adesso non sappiamo quantificare quanto nello specifico», ha detto il ministro della Salute, **Orazio Schillaci**, durante la conferenza. Da queste parole emerge l'intenzione del governo italiano di vietare l'impiego di insetti nella produzione di pasta e pizza. Tale volontà è **in contrasto**, almeno per il momento, **con i regolamenti UE** di approvazione, che ne prevedono l'impiego anche in prodotti come la pasta. Resta da

Cosa prevede la normativa sulle farine d'insetti approvata dall'Italia

capire se la posizione italiana prevarrà o meno su quella europea, e lo scopriremo solo nei prossimi mesi. Va tenuto conto, infatti, che per l'entrata in vigore i decreti dovranno ricevere il via libera della Commissione UE, che ha 90 giorni per dare il suo ok. Quindi al momento il governo italiano ha fatto la sua mossa, ma non è detto che la partita si chiuderà così.

## Ipotesi di etichettatura in Italia



[Credit: conferenza stampa del 22/03/2023, Ministero dell'Agricoltura e della Sovranità alimentare]

Durante la conferenza stampa il ministero dell'Agricoltura, di concerto con gli altri due ministeri coinvolti, [ha illustrato una possibile soluzione](#) di etichettatura per i prodotti contenenti insetti o derivati dalla lavorazione degli stessi. L'ipotesi prevede una dicitura sulla confezione del prodotto di questo tipo: "Il prodotto contiene *Acheta Domesticus* (Grillo domestico) essiccato/in polvere. Tale ingrediente può provocare reazioni allergiche. Paese di Origine: XXXXXX"

Si tratta di un buon inizio per quanto riguarda **la trasparenza** nei confronti dei consumatori, in quanto tale dicitura è già sufficiente a far capire la natura dell'alimento, senza ambiguità o elementi fuorvianti. Questa ipotesi di etichettatura riguarderà

## Cosa prevede la normativa sulle farine d'insetti approvata dall'Italia

probabilmente la confezione nel suo insieme, ma non è detto che questi messaggi saranno collocati tutti assieme nello stesso angolo della confezione. **Potrebbero essere separati e sparpagliati** qua e là, con caratteri e grandezza differenti, e questo complicherebbe un po' il lavoro dell'acquirente a caccia di tutte le informazioni. Ad esempio "grillo domestico" potrebbe essere indicato chiaramente nella lista degli ingredienti, ma non sul lato frontale della confezione, oppure l'avvertimento sulle reazioni allergiche apposto in caratteri minuscoli solo nel retro in un angolo del sacchetto, e così via. Sarebbe invece auspicabile **un riquadro univoco ben presente** già sulla parte frontale del prodotto, dove tutte queste indicazioni siano riunite assieme.

Criticità a parte, va annotato come i ministri italiani stiano facendo uno sforzo per aiutare il consumatore verso una scelta chiara sui cibi a base di insetti, specialmente per l'intenzione di **aggiungere anche la provenienza della materia prima** contenente insetti, cioè il Paese di Origine. Questa indicazione infatti non è prevista come obbligatoria dai regolamenti UE di approvazione di questi cibi, ma è soltanto facoltativa e a discrezione dell'azienda produttrice. Il governo italiano sembra che voglia che questo dato sia invece sempre presente, forse anche al fine di poter identificare in maniera chiara i prodotti italiani rispetto a quelli UE e Non-UE, come già oggi accade per altri alimenti come la pasta, l'olio, o le passate di pomodoro.

Aldilà di questo ci sarebbe da garantire anche una completa tutela dei consumatori riguardo i procedimenti di produzione di questi *novel food*, nel senso di una maggiore trasparenza che ancora manca. Dal Ministero della Salute, per esempio, su tutte **le condizioni igienico-sanitarie** operanti all'interno delle fabbriche e stabilimenti produttivi degli insetti, dal momento che l'allevamento e la trasformazione in polvere o l'essiccazione avvengono oggi quasi esclusivamente **in Paesi extra-UE**, dove le norme igienico-sanitarie vigenti sono differenti e meno stringenti rispetto a quelle dei Paesi dell'Unione. Sarebbe molto importante, anche in favore dei consumatori che decidessero di mangiare questi *novel food*, avere chiaro accesso alle informazioni sulle procedure di produzione (nome dell'azienda di allevamento, non soltanto il Paese di origine, procedure di allevamento e di soppressione degli insetti a fine allevamento, ecc.)

## **Diatriba sulla denominazione: non farina bensì polvere**

Infine va segnalato che da più parti in Italia si levano obiezioni e proteste riguardo la scelta della **denominazione esatta** dei prodotti a base di insetti, fatta dalle autorità europee. La UE infatti parla di farina di insetti, ma varie associazioni di produttori alimentari, specialmente del settore della pasta e della pizza, fanno notare che sarebbe più opportuno

## Cosa prevede la normativa sulle farine d'insetti approvata dall'Italia

usare la dicitura “**polvere sgrassata di insetto**” al posto di “farina”. La farina sarebbe, secondo questi oppositori, solo il prodotto della macinatura del grano e di altri cereali, e avrebbe una nobiltà e una tradizione che è lunga di secoli, rispetto al suo equivalente a base di insetti. Certo, non ci sono molti appigli tecnici dato che anche l'essiccazione e macinatura degli insetti porta alla fine all'ottenimento di una farina, ma credo anch'io che sarebbe utile differenziare anche con **due termini distinti** i due derivati, al fine di dare al consumatore un ulteriore elemento di discriminazione e unicità, proprio perché a livello nutrizionale comunque le due cose sono molto diverse, allo stesso modo in cui accade con le bevande vegetali, che per legge non possono essere denominate come “latte” sulle confezioni. Il governo italiano su questa differenziazione sembra abbia abbracciato la via della denominazione “polvere” anziché “farina”, perché nei 4 decreti appena preparati e spediti alla Commissione UE ha utilizzato proprio tale espressione. Vedremo come andrà a finire negli sviluppi.

[di Gianpaolo Usai]