

## **Il Veneto è la prima Regione a includere l'allevamento degli insetti nelle attività di Imprenditore Agricolo a Titolo principale e Coltivatore Diretto (IAP - Decreto n. 59 del 05/05/2020).**

Dal 2009 gli insetti vengono sdogananti per la prima volta in diversi regolamenti europei che li citano direttamente o indirettamente come alimenti (Reg. UE 1069/2009, Reg. UE 142/2011 e Reg. UE UE 68/2013).

Nel 2015 l'EFSA (European Food Safety Authority), agenzia europea che opera dal 2002, in modo indipendente dalla Commissione europea, dal Parlamento europeo e dagli Stati membri, e che ha creato un sistema europeo di sicurezza alimentare, dichiara che gli insetti sono un ottimo alimento, sempre che la loro produzione segua le stesse regole per la produzione di alimenti e siano prodotti da substrati autorizzati anche per altri animali da reddito (Risk profile related to production and consumption of insects as food and feed. 08 October 2015. Efsa Journal). Questo parere esclude pertanto l'utilizzo di reflui zootecnici, rifiuti e altri substrati che non siano sicuri e comunque non appartengano al settore dei mangimi, ma ammette il riutilizzo di scarti vegetali che erano destinati all'alimentazione umana o di animali da reddito.

Il più importante cambiamento è stato introdotto sempre nel 2015 dalla nuova normativa sul Novel Food (EC No. 2015/2283). Questo nuovo regolamento ha semplificato la procedura per l'approvazione di nuovi alimenti e ha permesso di approvare anche alimenti extra EU purché ne sia documentabile la sicurezza dell'utilizzo da almeno 25 anni.

Nel 2017 sono stati autorizzati gli insetti nei mangimi da utilizzare per l'allevamento di pesci destinati all'alimentazione umana (Reg. 893/2017). Per i pet, come cani e gatti, li insetti era già utilizzabili come componenti dei loro mangimi.

Nel 2020 EFSA approva l'utilizzo di un primo insetto, il Tenebrio molitor, nella alimentazione umana (Safety of dried yellow mealworm (Tenebrio molitor larva as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283. 24 November 2020. Efsa Journal).

Si ipotizza che, a breve, verranno autorizzate altre specie di insetti. Nel frattempo, il Parlamento Europeo e i Parlamenti Nazionali dovranno recepire il via libera dell'EFSA e normare la materia.

Il Nostro paese, per varie ragioni, malgrado l'enorme interesse per l'allevamento di insetti come mangime e alimento e come alternativa alimentare più sostenibile, non ha mai preso una posizione proattiva. Questo comporta uno svantaggio rispetto ad altri paesi in area UE che stanno da tempo investendo e correndo per adeguarsi ai nuovi modelli produttivi.

Nel frattempo, in Europa, sono già avvenuti passaggi che hanno anticipato l'autorizzazione degli insetti come alimento. Ad esempio, nella vicina Svizzera (extra UE) già si vendono al supermercato diverse specie di insetti come alimento per l'uomo e in paesi come l'Olanda che, nelle more dell'applicazione della normativa sul Novel Food e in deroga alla stessa, già propongono gli insetti come alimento per l'uomo. Mentre da noi mancano regolamenti e passaggi a livello nazionale per mettersi in linea anche con i cambiamenti già approvati.

Quanto è avvenuto in Veneto, ad esempio, manca ancora di passaggi che debbono avvenire a livello nazionale, affinché un agricoltore possa produrre insetti. Uno di questi, sempre sollecitato dal nostro gruppo di esperti, è il numero di allevamento (codice stalla), ovvero un codice che racchiude anche standard che serviranno ad autorizzare, dal punto di vista veterinario, la produzione l'allevamento di insetti. Non marginale è anche il pieno riconoscimento, come per altre produzioni agricole, di una specifica tassazione agevolata.

Già dall'inizio del dibattito e della costruzione di nuovi modelli produttivi, si sono individuate delle criticità che sono tipiche dell'approccio legato a una moderna interpretazione dell'igiene, del benessere animale, delle modalità della loro trasformazione in mangime, come le procedure di macellazione e l'eutanasia. Infine, e non ultime, le problematiche della gestione dei rifiuti e sicurezza dei lavoratori.

Per queste ragioni, uno degli obiettivi, sarà tenere un aggiornamento costante su cosa servirà e cosa si dovrà fare. Per questo stiamo discutendo la realizzazione di un "Manuale di buone pratiche" che si propone di sostenere e informare tutti gli operatori al fine di renderli buoni interpreti della normativa. Questo progetto sarà necessariamente in continuo aggiornamento.

### **Importanti considerazioni finali.**

Gli insetti sono la classe animale che conta di gran lunga il maggior numero di specie (se ne stimano oltre 8 milioni). Oltre 2000 sono già storicamente consumate dall'uomo.

L'utilizzo degli insetti ha anche forti implicazioni positive ecologiche, di sostenibilità e di economia circolare.

Malgrado ciò, l'approccio italiano verso l'utilizzo degli insetti è stato molto prudente e, anche per aspetti culturali legati alla loro percezione da parte dell'opinione pubblica, è stato anche prospettato che favorirne il loro utilizzo non sia in linea con l'immagine del cibo Made in Italy.

Si deve però rilevare che praticamente tutti gli alimenti e prodotti che danno origine al cibo Made in Italy e piatti tradizionali, sono frutto di adozione storica di specie animali e vegetali "esotiche", molte delle quali, all'epoca, sono state pesantemente osteggiate. La forza del nostro paese sta nella nostra capacità di interpretare i processi e le ricette ai quali si aggiungono gli odori e i sapori che sono l'essenza del nostro territorio e della sua natura.

Non ultimo, uno degli obiettivi dell'utilizzo degli insetti in agricoltura, è favorire le "piccole produzioni locali" che diventino un motore per una mini-biodiversità aziendale in grado di proporre prodotti di altissima qualità, a chilometro zero, difficilmente riproducibile con processi industriali o su grande scala.

Dr. Enzo Moretto

Promotore del progetto