

S
I
M
e
V
e
P



Società Italiana di Medicina
Veterinaria Preventiva

Novel Food (Nuovi alimenti) scenari e nuove prospettive

A cura di
Massimo Meazza

NOVEMBRE
2018

Novel Food (Nuovi alimenti) scenari e nuove prospettive

Autore: Massimo Meazza

Gruppo di Lavoro World Food SIMeVeP

Il primo gennaio 2018 è entrato in applicazione il Regolamento (UE) n. 2283/2015 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 novembre 2015, relativo ai nuovi alimenti (compreso il consumo di insetti), e che modifica il Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga il Regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio e il Regolamento (CE) n. 1852/2001 della Commissione.

L'aspetto innovativo è che il nuovo Regolamento introduce il consumo degli insetti per uso umano (food) ed estende l'utilizzo degli insetti come fonte proteica nell'alimentazione animale (feed).

La Commissione ha rivisto la legislazione sui nuovi prodotti alimentari in quanto il Regolamento 285/97 risale a quasi 20 anni fa; da allora gli sviluppi tecnologici e i pareri scientifici hanno subito una notevole evoluzione. Pertanto, al fine di ridurre l'attuale durata (3 anni e mezzo in media) della procedura di autorizzazione, le norme dell'UE dovevano essere aggiornate. I cambiamenti principali rispetto alla precedente normativa si indirizzano:

- a rendere più efficiente la procedura di autorizzazione, unica nell'Unione Europea,
- consentire una distribuzione più rapida di prodotti alimentari sicuri e innovativi sul mercato
- eliminare inutili ostacoli agli scambi, garantendo nel contempo un elevato livello di sicurezza alimentare.

Cosa si intende per nuovi alimenti? Si tratta di prodotti alimentari nuovi e innovativi o derivati dall'applicazione di nuovi processi di produzione e tecnologie, nonché di alimenti tradizionalmente consumati al di fuori dell'UE.

Tra i nuovi prodotti alimentari recentemente approvati figurano il latte trattato con radiazione UV, per incrementare il livello di Vitamina D₃.

Ma quanti "Nuovi alimenti" sono presenti in Unione Europea? Tra il 1997 e il 2017 sono state presentate oltre 400 notifiche in tutta l'UE. I nuovi prodotti alimentari autorizzati nell'ultimo anno comprendono prodotti tradizionalmente consumati in paesi extraeuropei, come i semi di chia (ricchi di acidi grassi omega-3), e alimenti ottenuti utilizzando le più recenti innovazioni tecnologiche, come i prodotti lattieri trattati termicamente fermentati con *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964). Altri esempi includono il "salatrim", un grasso a valore calorico ridotto, un olio ad alto tenore di DHA derivato dalle microalghe e un succo di frutta prodotto ad alta pressione (esempio di alimento derivato da nuovi processi di produzione). È stata introdotta la possibilità di commercializzare la carne di coccodrillo del Nilo "*Crocodylus niloticus*", purché sia ottenuta presso uno stabilimento riconosciuto dalla Commissione Europea.

L'elenco completo dei nuovi prodotti alimentari autorizzati è presente sul Sito della Commissione Europea – Food:

https://ec.europa.eu/food/safety/novel_food/catalogue_en

Nel nuovo Regolamento è stato predisposto un sistema di autorizzazione centralizzato che non solo permette una maggiore certezza ai richiedenti che intendono ottenere

un'autorizzazione per un nuovo prodotto alimentare, ma semplifica e velocizza la tempistica ed il processo di autorizzazione.

L'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) effettua una valutazione scientifica dei rischi per le domande relative ai nuovi prodotti alimentari, mentre la Commissione gestisce i fascicoli di ogni richiedente e presenta le proposte per l'autorizzazione dei nuovi prodotti alimentari risultati sicuri, con distribuzione e commercializzazione sull'intero territorio della Unione Europea.

I Novel Food prima di venire autorizzati devono essere sottoposti a una valutazione scientifica che ne garantisca la sicurezza.

L'autorizzazione definisce le condizioni per il loro uso, la loro designazione come prodotti o ingredienti alimentari e i requisiti di etichettatura. Le informazioni ai consumatori dei nuovi prodotti alimentari sono soggette alle norme generali in materia di etichettatura stabilite nel Regolamento (CE) n. 1169/2011.

http://ec.europa.eu/food/safety/novel_food/authorisations/index_en.htm

Il Nuovo Regolamento (UE) n. 2283/2015 disciplina anche i nanomateriali e le condizioni per il loro impiego nei prodotti alimentari. I nanomateriali sono materiali ingegnerizzati a livello di atomi e di molecole (dimensione 10-100 nm – nanometri - 10^{-9} metri ossia un miliardesimo di metro). Il nuovo regolamento precisa che i nanomateriali ingegnerizzati definiti nella nuova normativa richiedono un'autorizzazione di nuovo prodotto alimentare prima di essere utilizzati nei prodotti alimentari. La loro sicurezza sarà valutata dall'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare. I richiedenti devono inoltre dimostrare che per testare i nanomateriali ingegnerizzati per cui si richiede l'autorizzazione sono stati utilizzati i metodi di prova più aggiornati.

Il Ministero della Salute Direzione Generale Sanità e Farmaci Veterinari con la Nota n. 0011399 del 05/05/2017 avente oggetto "allevamento ed uso di insetti per la produzione di mangimi", ha iniziato a disciplinare il sistema di allevamento degli insetti.

L'argomento è di primaria importanza in quanto una delle motivazioni e obiettivi principali dell'argomento è la produzione di proteine di origine animale (insetti), interspecie, per la produzione di mangimi (feed) destinati all'alimentazione animale.

Pertanto dal 01 gennaio 2018 un Operatore del Settore Alimentare (OSA), interessato al settore commerciale, nell'ambito della dinamica economica d'impresa, può aprire un esercizio di commercio al dettaglio, un laboratorio annesso all'esercizio, un deposito semplicemente presentando al SUAP la dichiarazione di inizio attività.

Anche gli OSA attualmente registrati possono integrare la tipologia di prodotti alimentari commercializzati introducendo anche i Novel Food.

Caratteristica sostanziale e imprescindibile è che l'alimento innovativo sia stato registrato ed inserito nel "Catalogo" gestito dalla Commissione Europea.

Questa nuova apertura crea in ogni caso nuovi scenari commerciali, con ripercussioni sanitarie da valutare, metodiche e tecniche del controllo ufficiale da approfondire.

In questo contesto generale sarà da valutare l'impatto del Regolamento (UE) n. 2017/625, che entrerà in vigore dal 14 dicembre 2019.

L'attuale normativa prevede e disciplina l'etichettatura, la lista positiva delle specie animali (insetti) ed alimenti innovativi consentiti, in futura e continua integrazione, ma non ha ancora chiarito, ad esempio, come l'utilizzo di insetti nella produzione industriale di alimenti destinati al consumo umano, si integra nell'attuale normativa ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004, riguardante requisiti specifici per gli alimenti di origine animale, che non comprende attualmente gli insetti ed altri classi (solo mammiferi ungulati, solipedi, pollame, selvaggina, prodotti della pesca, gasteropodi terrestri ecc.).

La Sanità Pubblica Veterinaria per assicurare un elevato livello di tutela della salute dei consumatori e mantenere il ruolo di competenza professionale deve sviluppare ed affrontare anche conoscenze di entomologia, in particolare occorre prevedere dei percorsi formativi innovativi che approfondiscano i seguenti aspetti:

- identificazione di specie: individuare correttamente tra gli Ordini di Insetti (Hexapodi) – Aracnidi, - quali possono essere considerati commestibili (preferibilmente evitare Coleotteri / Stafilinidi / Tenebrionidi necrofili)
- ecosistema di vita: il substrato, le peculiarità di alimentazione e metabolismo influiscono sulle caratteristiche del prodotto animale
- allevamento: conoscenza delle metodiche di allevamento, temperatura di crescita (24 – 28°C), umidità, apporto d'acqua ecc.
- conoscenza e studio di possibile trasmissione di zoonosi, patogeni, tossine
- biosicurezza dell'allevamento
- tracciabilità dei substrati/mangimi destinati all'alimentazione degli insetti e degli stessi insetti destinati all'alimentazione animale (farine) o umana.

Non deve essere assolutamente trascurato il rischio di patologie su base allergica nell'uomo, in quanto se è stato osservato che nelle popolazioni umane che si alimentano di insetti non si verificano fenomeni allergici, gli insetti (come altri artropodi) possono rappresentare un rischio per alcune persone che già soffrono di allergie agli acari della polvere e ai crostacei, causa l'esoscheletro costituito da chitina, oltre che ridurre il metabolismo e l'assorbimento intestinale. In letteratura è stato riportato un caso di anafilassi alimentare indotta da larve di *Tenebrio molitor* (larva della farina) e uno studio recente ha evidenziato la potenzialità allergenica delle proteine ottenute da queste larve.

Occorre approfondire i rischi da consumo di larve o insetti crudi, quali miasi intestinali – sopravvivenza nel tratto gastroenterico – con la possibilità di rischi per patologie a livello gastrico ed enterico da lesioni esercitate da parte dell'apparato buccale (uncini) – zampe - degli insetti, incistamenti, ascessi e granulomi.

Un recente parere dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) ha evidenziato che la potenziale insorgenza di pericoli microbiologici è prevedibilmente simile a quella associata ad altre fonti di proteine non trasformate, nel caso in cui gli insetti vengano nutriti con sostanze per mangimi attualmente autorizzati. La contaminazione chimica può essere tenuta sotto controllo con la biosicurezza e l'impiego di mangimi controllati.

Fondamentale sarà garantire anche un sistema di allevamento etico e responsabile con un controllo rigido sull'utilizzo di antibiotici/chemioterapici, prevedendone il divieto, anche per agire sul rischio dell'antibiotico-resistenza.