

Sicurezza alimentare: novel food

Dodicesima pubblicazione sul tema della Sicurezza Alimentare per informare i cittadini sulle malattie trasmesse dagli alimenti e sulle corrette modalità di conservazione e consumo dei cibi. Parliamo di consumo di “novel food”.

Si definisce “novel food” o nuovo alimento, secondo la definizione del Reg.2283/15, “*qualsunque alimento non utilizzato in misura significativa per il consumo umano nell’Unione Europea prima del 15 maggio 1997*”, quindi qualsiasi alimento che presenta una struttura molecolare nuova o modificata.

Fra i novel food troviamo alimenti che derivano da animali, microrganismi, alghe, funghi, piante, minerali o colture cellulari, oppure che si ottengono da nuovi processi produttivi che modificano i valori nutrizionali o la quantità di sostanze indesiderabili o si ottengono da nanomateriali ingegnerizzati. Fanno parte dei novel foods anche alimenti tradizionali consumati solo nei Paesi Terzi ma non nei Paesi UE.

L’introduzione sui mercati di nuovi alimenti in realtà è sempre avvenuta nel corso della storia. La scoperta di nuovi territori e i commerci che ne seguivano portava immancabilmente nuovi prodotti sui mercati europei. Patate, pomodori, cacao dalle Americhe in tempi relativamente lontani e frutta esotica di ogni genere, alghe e semi che sono entrati nella nostra dieta quotidiana. Tra il 1997 e il 2017 sono state presentate oltre 400 richieste di autorizzazione ad immettere alimenti nuovi sul mercato; tra le richieste figurano carboidrati innovativi come nuove fibre, saccarosio e lattosio identici a quelli del latte, estratti di piante, nanomateriali sotto forma di integratori, latte trattato con radiazioni UV per incrementare il livello di Vit.D3, il “salatrim” (grasso a valore calorico ridotto), carne di coccodrillo del Nilo, ecc. In questo elenco di alimenti si inseriscono anche la carne sintetica e gli insetti, questi ultimi risultano essere una fonte proteica già presente in 113 Paesi dell’Asia, Africa, Australia, Centro e Sud America con due miliardi di consumatori e 1900 specie di insetti consumati. Le specie di insetti consumati appartengono agli ordini dei coleotteri, farfalle, api, vespe, formiche, grilli e cavallette.



Perché oggi si parla tanto di novel food? Le motivazioni che hanno portato il mercato ad interessarsi di questi nuovi alimenti, oltre alla globalizzazione, sono di natura economica e ambientale: la rapida crescita della popolazione mondiale, che dovrebbe superare i nove miliardi di persone entro il 2050, porterà ad un aumento della domanda di proteine animali fino al 70-80%, pertanto necessiteranno produzioni elevate a costi ridotti e con attenzione crescente all’ambiente ed alla sostenibilità delle produzioni alimentari.

Infatti la sostituzione delle **fonti di proteine animali**, rappresentate per lo più dagli allevamenti intensivi, con sistemi produttivi che richiedono minori quantitativi di mangime e di acqua, che producono meno rifiuti, provocano meno emissioni di gas serra e riducono i costi di produzione, è un nuovo obiettivo per molte aziende, alcune già operative in territorio europeo.

Inoltre, secondo studi recenti, anche italiani, gli insetti fornirebbero anche molecole bioattive con attività antinfiammatoria, cardioprotettiva, antimicrobica, antimicotica e antiossidante. In particolare la chitina, un polisaccaride caratteristico dell'esoscheletro degli insetti, ha elevate attività antiossidanti e antimicrobiche. Con queste premesse gli insetti potrebbero avere un ruolo nella protezione da malattie come il cancro, le malattie neurodegenerative e infiammatorie. D'altro canto i nuovi alimenti presentano ancora una serie di discussioni nella comunità scientifica, relative alla microbiologia degli insetti consumati interi (la farina viene trattata termicamente), alla caratterizzazione del prodotto derivato dalle diverse specie utilizzate, alla possibilità di reazioni allergiche (per es. la chitina), all'attenzione ai mangimi da utilizzare e all'uso dei farmaci eventualmente usati in allevamento.

Fra i fatti che hanno attirato l'attenzione dei media e dei consumatori (e della politica) relativamente alla produzione di nuovi alimenti ricordiamo che il 3 maggio 2021, la Commissione europea ha adottato il Regolamento di esecuzione (UE) 2021/8822 che autorizza l'immissione sul mercato della larva gialla della farina essiccata (larva di *Tenebrio molitor*) come NF secondo il regolamento (UE) 2015/2283. Dal 24 gennaio 2023 Efsa, l'autorità alimentare della Ue, ha autorizzato una start up vietnamita a immettere sul mercato europeo la farina di *Acheta domesticus* (il grillo domestico) sotto forma di polvere parzialmente sgrassata.

È importante però tenere presente che nella Unione Europea, per poter essere destinati al consumo umano, gli alimenti devono essere autorizzati dalla Commissione Europea previa valutazione dell'EFSA, Ente Europeo per la Sicurezza Alimentare, che dopo l'esame dei documenti presentati dal richiedente in merito alle caratteristiche nutrizionali, tossicologiche e allergeniche nonché a informazioni sui processi produttivi e sugli usi previsti rilascia il suo parere. In caso di parere favorevole l'alimento viene approvato dalla Commissione Europea e inserito in un Elenco, continuamente aggiornato e consultabile dai cittadini al link seguente in cui sono indicate le condizioni d'uso e eventuali requisiti specifici in materia di etichettatura.

La procedura di autorizzazione da parte della Comunità Europea è complessa e ha il preciso obiettivo di garantire che il NOVEL FOOD, **sia adatto al consumo umano, non presenti rischi per il consumatore**, non lo induca in errore sulle sue caratteristiche alimentari e in sostanza sia conforme al Reg CE 178/02 e specificatamente all'art. 14 che stabilisce quelli che sono in tutta Europa i **"Requisiti di sicurezza degli alimenti"**.

FONTI

"Novel Food (Nuovi alimenti) scenari e nuove prospettive" Massimo Meazza -Gruppo di Lavoro World Food SIMeVeP

"Novel Food, una sfida ancora aperta tra sicurezza alimentare, innovazione e sviluppo sostenibile" di Lucia Scaffardi (https://www.foodproject.unipr.it/images/foodproject_unipr_logo.png)

Nutritional and Functional Properties of Novel Italian Spray-Dried Cricket Powder- Marco Ruggeri et alri- Antioxidants 2023, 12(1), 112; <https://doi.org/10.3390/antiox12010112>

Efsa <https://www.efsa.europa.eu/it>

Articolo a cura della Dr.ssa Alberta Natola e Dr.ssa Alessandra Casieri della Unità Operativa Semplice Dipartimentale SICUREZZA ALIMENTARE ANTIBIOTICORESISTENZA

Asl Brindisi, 30 gennaio 2023