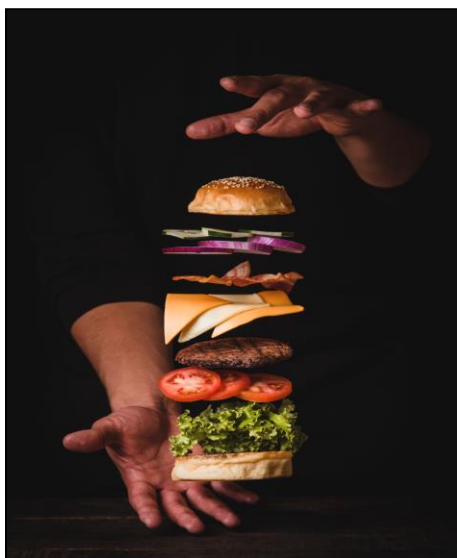


Carne in provetta e Hamburger di grillo: i nuovi gusti “sostenibili”

di

Laura De Felici



L'aumento considerevole della popolazione, le crisi finanziarie e la globalizzazione sono solo alcune delle cause che, negli ultimi anni, hanno indotto la ricerca di nuove fonti di sostanze nutrienti.

A livello nazionale, il Ministero della Salute, in accordo con il [Regolamento \(UE\) 2015/2283](#), definisce il *novel food* come qualsiasi prodotto e ingrediente alimentare non ancora consumato

significativamente nell'Unione Europea prima del 15 maggio 1997, data in cui entrò in vigore il primo regolamento sui nuovi alimenti.

A livello comunitario il [Regolamento \(CE\) 258/97](#) differenzia i "nuovi alimenti" dagli alimenti comuni, che rientrano nella tradizione dei paesi europei. Ai fini della commercializzazione, il Regolamento dispone che i *novel food*:

1. devono essere compatibili con il [Regolamento \(UE\) 2021/382](#), sulla sicurezza alimentare per i consumatori;
2. devono essere correttamente etichettati;
3. non devono comportare svantaggi nutritivi, se proposti come sostituti di altri alimenti.

Occorre ricordare che i c.d. *novel food* sono stati riconosciuti a livello europeo a partire dal 2004, quando la *European Food and Safety Authority* (EFSA) ha

pubblicato il suo [primo parere scientifico](#) circa l'impiego di un nuovo alimento: l'olio Enova. Tale documento ha favorito l'adozione del [Regolamento \(UE\) 2015/2283](#), che ha abrogato quello del 1997. Una delle novità introdotte è stata la semplificazione e la centralizzazione della richiesta di autorizzazione, presentata online direttamente alla Commissione europea, anziché ad ognuno degli Stati membri.

La richiesta doveva essere preparata conformemente alle linee guida previste dall'EFSA, che si sarebbe occupata di valutare i rischi correlati alla vendita e al consumo del nuovo alimento. L' art.4 del Regolamento del 2015 ha poi previsto la [procedura di determinazione dello status di nuovo alimento](#), con la quale gli operatori del settore alimentare verificano se l'alimento da commercializzare sul mercato comunitario sia o meno un *novel food*, inviando una richiesta ad uno degli Stati Membri e fornendo tutte le informazioni richieste.

Nel 2016, inoltre, l'EFSA ha adottato delle [nuove linee guida](#) relative ai requisiti di valutazione di alimenti nuovi e tradizionali, provenienti dai Paesi terzi. Secondo le stesse, i richiedenti dovranno documentare la sicurezza d'impiego dell'alimento tradizionale in almeno un Paese al di fuori dell'Unione europea per un periodo di almeno 25 anni. L'EFSA e gli Stati membri valuteranno le prove in parallelo.

A febbraio 2022 sono stati adottati il [Regolamento \(UE\) 2022/169](#), il [Regolamento \(UE\) 2022/168](#), il [Regolamento \(UE\) 2022/188](#), il [Regolamento \(UE\) 2022/187](#) e il [Regolamento \(UE\) 2022/196](#), che hanno ampliato l'[elenco dei novel food](#) ammessi nell'UE. Questi regolamenti autorizzano, inoltre, la commercializzazione e l'utilizzo della larva gialla della farina e del grillo domestico (congelato, essiccato o in polvere), di ceppi batterici o di lieviti per la panificazione trattati con i raggi UV. Il loro impiego è previsto, in particolare, nelle minestre, nelle insalate, nei cereali, nelle formule per i lattanti, nelle spezie, nei formaggi e nei dessert a base di latte, oltre che negli integratori alimentari.

Gli aggiornamenti normativi più recenti risalgono al 4 gennaio 2023, quando il settore europeo degli insetti ha accolto come nuovo alimento il grillo domestico

parzialmente sgrassato ([Regolamento 2023/5](#)). Due giorni dopo la Commissione europea ha adottato il [Regolamento \(UE\) 2023/58](#), che autorizza, a partire dal 26/01/2023, le formulazioni congelate e liofilizzate di vermi della farina.

Ad oggi il catalogo dei *novel food* dell'UE è in continuo aggiornamento. I più conosciuti sono gli insetti e le alghe, ma sono considerati tali anche il baobab, i semi di chia, l'olio di krill, il cannabidiolo e innumerevoli varietà di funghi. Non vi rientrano invece gli OGM, poiché regolamentati specificatamente, mentre sono stati aggiunti quelli derivanti da colture di cellule o tessuti animali e vegetali (la c.d. carne sintetica), che hanno suscitato numerose polemiche.

A livello interno, l'Italia ha confermato la sua contrarietà al cibo sintetico con l'approvazione del [disegno di legge sugli alimenti sintetici \(28 marzo 2023\)](#). Il Decreto stabilisce il divieto, per gli operatori del settore agroalimentare e dei mangimi, di vendere, importare, produrre e somministrare alimenti o mangimi prodotti a partire da colture cellulari o da tessuti derivanti da animali invertebrati. In caso di inadempimento sono previste multe dai 10mila ai 60 mila euro.

Un'ultima considerazione riguarda i potenziali effetti che l'utilizzo dei *novel food* potrebbe avere sulla salute umana. Secondo [Coldiretti e COALVI](#) non vi è alcuna certezza della reazione che il nostro organismo potrebbe sviluppare a seguito dell'assunzione prolungata di cibo replicato in laboratorio. Inoltre, sebbene gli alimenti sintetici sembrino essere la nuova frontiera della sostenibilità alimentare, la produzione di cibo sintetico è un processo ad alta intensità energetica, che genera una maggiore impronta idrica e di carbonio.

Secondo la [FAO](#), invece, *novel food* come insetti, alghe e meduse potrebbero riuscire a sfamare 9 miliardi di persone nel 2030, data la facilità degli allevamenti, i sottoprodotti riutilizzabili come compost e la resa nutrizionale massima. Inoltre, le microproteine da laboratorio rendono l'impatto ambientale potenzialmente minimo e sostenibile; le nuove abitudini alimentari si

affermerebbero progressivamente e sarebbero più rispettose dell'ambiente, innovative, economiche e accessibili a tante persone.

Ad oggi, quindi, specialmente nel mondo occidentale, il consumo dei nuovi alimenti è ostacolato da una barriera prettamente culturale.

Categoria: [Agricoltura e sicurezza alimentare](#)

Tag: [#carnesintetica;](#) [#EFSA;](#) [#novelfood;](#) [#sicurezzalimentare,](#)
[#sostenibilitàalimentare;](#)

Web: www.dirittoambientale.eu