

Normativa europea e nazionale in materia di PAT



Con il regolamento UE 893/2017 (in modifica al regolamento CE 999/2001) l'Unione europea ha recentemente espresso parere favorevole sull'utilizzo delle Proteine animali trasformate (Pat) in acquacoltura, permettendo l'utilizzo di quelle derivate da insetti per l'alimentazione dei pesci. **Dal 1° luglio 2017 sono state autorizzate 7 specie di insetti per la produzione di Pat, quali la mosca soldato nera (*Hermetia illucens*), il tenebrione mugnaio (*Tenebrio molitor*), la mosca domestica (*Musca domestica*), l'alfi tobio (*Alphitobius diaperinus*), il grillo domestico (*Acheta domesticus*), il grillo fasciato (*Gryllodes sigillatus*) e il grillo silente (*Gryllus assimilis*).**

Questo cambiamento di rotta ha segnato una svolta: per la prima volta è stato consentito l'utilizzo degli insetti per l'alimentazione di animali destinati al consumo umano. Rimane tuttavia esclusa, ai sensi del regolamento CE 999/2001, la possibilità di somministrare Pat di insetti a suini e pollame, per la prevenzione delle TSE (Encefalopatie spongiformi trasmissibili). In Italia è consentito l'utilizzo di Pat da insetti nell'alimentazione di animali da compagnia, da pelliccia, da zoo o da laboratorio. Gli insetti vivi o trattati sono annoverati tra le materie prime per mangimi previste dal regolamento UE 1017/2017, che include gli invertebrati terrestri vivi o morti, in tutti gli stadi di vita, fatta esclusione delle specie aventi effetti nocivi per le piante, gli animali e la salute umana; inoltre il punto 9.16.2 del regolamento sopra citato specifica che gli invertebrati terrestri morti non devono essere trasformati (con riferimento aggiuntivo al regolamento CE 1069/2009).

I divieti normativi Il Ministero della salute, con nota 11399 del 5 maggio 2017, ha ribadito che **le specie di insetti utilizzabili direttamente come mangimi (essiccati o congelati) non devono essere patogene per gli animali, né veicolare patogeni per l'uomo o per le piante, e devono rispettare i criteri di salvaguardia delle specie autoctone.** Gli insetti utilizzati tal quali e le Pat devono rispettare comunque i criteri microbiologici di sicurezza e i limiti di contaminanti per i mangimi definiti dalla direttiva CE 2002/32. Esistono inoltre dei limiti nelle pratiche di alimentazione (substrato di allevamento) degli insetti; il regolamento CE 1069/2009 considera gli insetti come animali da allevamento, ma vieta l'utilizzo di substrati costituiti da feci, urine e contenuto del tubo digerente; **i rifiuti solidi urbani come i rifiuti da cucina, quelli da ristorazione e gli alimenti non più destinati al consumo umano non possono essere utilizzati come substrato, senza una preliminare trasformazione.** Ai sensi del regolamento CE 999/2001, essendo gli insetti animali d'allevamento non ruminanti diversi dagli animali d'acquacoltura, non possono essere alimentati con prodotti a base di sangue, gelatina, collagene e proteine idrolizzate derivati da ruminante. Sono invece consentiti i substrati di natura vegetale, nonché materiali di categoria 3 quali farine di pesce, latte, uova e derivati. Parallelamente, l'allegato III del regolamento CE 767/2009 proibisce l'utilizzo di feci essiccate di qualsiasi natura. Un ulteriore impedimento in fase di allevamento è dato dalla mancanza della definizione di metodiche per l'abbattimento degli insetti. Inoltre, si registrano delle difficoltà negli aspetti legati all'iscrizione degli allevamenti di insetti nella banca dati nazionale dell'anagrafe degli allevamenti. A oggi, gli operatori che allevano insetti per la produzione di mangimi devono notificare l'attività al Servizio veterinario competente ai sensi del regolamento CE 183/2005 e rispettare gli obblighi di etichettatura dei mangimi stabiliti dal regolamento CE 767/2009. **Diversamente dall'Italia, la normativa di Paesi come Belgio e Olanda già prevede l'allevamento di insetti commestibili per l'alimentazione umana.** In Italia la

commercializzazione di un insetto o di un suo derivato sarà eventualmente consentita solo se l'UE rilascerà una specifica autorizzazione in applicazione del regolamento UE 2015/2283. Quest'ultimo, in vigore dal 1° gennaio 2018, amplia il concetto di «alimentazione umana» includendo tutti gli alimenti che non sono menzionati negli altri regolamenti, comprendendo anche gli insetti e il *novel food*.

Ilenia Cescon