



**Al Presidente del Consiglio Comunale
Al Signor Sindaco di Città di Castello**

Oggetto: INTERPELLANZA SUL CONTROLLO DI FARINE E COMPONENTI DI INSETTI NEI CIBI
DELLE MENSE SCOLASTICHE

I sottoscritti Consiglieri comunali,

PREMESSO CHE:

- Dal 23 gennaio 2023 la Commissione Europea ha dato il via per la prima volta all'immissione sul mercato di polvere parzialmente sgrassata ottenuta dalla *Acheta Domesticus*, (il comune grillo domestico), come nuovo alimento;
- Con separato regolamento di esecuzione, il 26 gennaio 2023 ha avviato altresì l'immissione sul mercato di un altro insetto *l'Alphitobius Diaperionus*, detto verme minore, appartenente alla famiglia dei tenebrionidi, i coleotteri scuri, noto comunemente come il verme della farina minore.
- Già dalla fine 2021 sono commercializzati, nelle stesse forme, la *Locusta Migratoria*, e la *Larva Gialla* della farina (larva di *Tenebrio molitor*, o tenebrione mugnaio o meglio conosciuta come la "tarma della farina") da marzo 2022.
- L'elenco degli insetti, come novel food, non finisce qui, ci sono ben altre otto domande in lista d'attesa.
- Nei regolamenti che autorizzano i produttori di queste farine da insetti all'immissione in commercio, si menziona la valutazione scientifica preliminare effettuata dall'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA)
- Al considerando 8 del testo dei regolamenti esecutivi, si riporta testualmente che, "sulla base di una serie di episodi di anafilassi e sulla base di prove che dimostrano che *Acheta Domesticus* contiene una serie di proteine potenzialmente allergeniche, nel suo parere, l'Autorità ha concluso che il consumo di questo nuovo alimento può provocare una sensibilizzazione alle proteine di *Acheta Domesticus*. L'Autorità ha raccomandato di svolgere ulteriori ricerche sulla allergicità di *Acheta Domesticus*.
- Al successivo considerando 9 degli stessi testi, la Commissione Europea però riporta quanto segue: "Per dare seguito alla raccomandazione dell'Autorità, la Commissione sta attualmente esaminando le modalità per svolgere le ricerche necessarie sulla

allergenicità di *Acheta Domesticus*. Fino a quando l'autorità non avrà valutato i dati generati nell'ambito della ricerca e in considerazione del fatto che, ad oggi, non vi sono prove conclusive che colleghino direttamente il consumo di *Acheta Domesticus* a casi di sensibilizzazione primaria e allergie, la Commissione ritiene che non sia opportuno includere nell'elenco dell'Unione dei nuovi alimenti autorizzati, alcun requisito specifico in materia di etichettatura, relativo alla possibilità che *Acheta Domesticus* causi una sensibilizzazione primaria.”

- nonostante l'EFSA abbia espressamente evidenziato il rischio di allergie derivanti dal consumo di questo tipo di insetti, richiedendo alla Commissione ulteriori indagini sul punto, la Commissione conclude sbrigativamente che farà gli approfondimenti con calma ma che intanto, dimenticando il principio di precauzione, fondamentale quando c'è di mezzo la salute pubblica, intanto non ritiene sia necessario attendere prima di concedere l'autorizzazione e nemmeno inserire un'etichetta che riporti tale rischio di allergie sulle confezioni degli alimenti che conterranno tali prodotti.
- Le norme dell'Unione Europea sulla etichettatura degli alimenti identificano un elenco di 14 allergeni che devono essere evidenziati in etichetta, come ad esempio uova, latte, pesce, crostacei, eccetera. Questo per consentire ai consumatori che soffrono di allergie alimentari di essere informati se i prodotti che acquistano contengano ingredienti a cui sono sensibili.
- I regolamenti esecutivi, infatti, prevedono soltanto l'obbligo di inserire in etichetta, degli alimenti che contengono questi prodotti lavorati da insetti, il nome scientifico dell'ingrediente, *Acheta Domesticus* o *Alphitobius Diaperonus*, insieme a tutti gli altri ingredienti, senza alcuna forma di evidenza, come previsto invece per gli allergeni.
- i consumatori italiani ed europei avranno enormi difficoltà a riconoscere i cibi da evitare, in quanto solo un'attenta lettura della lista degli ingredienti in etichetta, spesso scritti a caratteri microscopici, potrà consentire di individuare la loro presenza.
- Secondo l'indagine Coldiretti/Ixe, i consumatori europei e ,soprattutto gli italiani, che si sono espressi, il 54% si dichiara contrario alla consumazione dei suddetti prodotti.

CONSIDERATO CHE:

- Il 33% dell'insetto è composto da **chitina** (indigeribile e nociva, perché non può essere elaborata dal nostro intestino), il 33% da intestini, quindi escrementi dell'insetto, l'ultimo 33% è composto da muscolatura con proteine di scarsissima qualità in quanto prive di 2 aminoacidi essenziali, la lisina e l'acido glutammico.
- L'EFSA ha concluso che il consumo delle proteine degli insetti in esame può potenzialmente portare a reazioni allergiche, precisando che tale rischio è maggiore nei soggetti con accertate allergie preesistenti ai crostacei, agli acari della polvere e, in alcuni casi, ai molluschi.
- l'EFSA ha sconsigliato il consumo ai minori di 18 anni delle larve del verme della farina minore (*Alphitobius diaperinus*), con un parere scientifico riportato nel regolamento Ue che ha rilevato che il consumo di questi insetti può causare reazioni allergiche.

PRESO ATTO CHE:

- Questo mette certamente a rischio la salute di milioni di soggetti allergici, in particolare bambini e minori, che potranno andare incontro a reazioni anche gravi, assumendo inconsapevolmente tali alimenti a base di farine o che comunque potrebbero contenerli, il cui lungo elenco comprende ad esempio pane e panini multicereali, crackers e grissini, barrette ai cereali, pre-miscele secche per prodotti da forno, biscotti, prodotti secchi a base di pasta farcita o non farcita, salse, prodotti trasformati a base di patate, piatti a base di leguminose di verdure, pizza, prodotti a base di pasta o siero di latte in polvere, o i sostitutivi della carne, o le minestre anche concentrate o in polvere, pure gli snack a base di farina di granoturco, le bevande tipo la birra, i prodotti a base di cioccolato, la frutta a gusci e semi oleosi, gli snack diversi dalle patatine e i preparati a base di carne, tutti destinati alla popolazione generale.
- Tali prodotti sono già presenti nei grandi punti vendita commerciali

Tutto ciò premesso, considerato e preso atto,

SI INTERPELLA

IL SINDACO E LA GIUNTA

- Su quali azioni intenda mettere in atto riguardo al controllo di alimenti con farine di insetti che potrebbero essere contenute nei cibi presenti nelle mense scolastiche del nostro Comune;
- Quali interventi di monitoraggio periodico si possano effettuare rispetto ai suddetti alimenti, sempre relative all'ambito delle mense scolastiche, per evitare possibili reazioni allergiche e problemi alla salute dei nostri bambini e ragazzi.

Città di Castello, 06 marzo 2023

I Consiglieri Comunali

Elda Rossi

Riccardo Leveque