



LEGA PER SALVINI PREMIER - LEGA LOMBARDA

Sede Legale: via Carlo Bellerio 41, 20161 Milano
C.F. 97866510155



Sede operativa: Viale Trento e Trieste 48
26100 Cremona



Al Sig. Sindaco di Cremona
Prof. Gianluca Galimberti

Al Presidente del Consiglio Comunale di Cremona
Avv. Paolo Carletti

PROPOSTA DI MOZIONE

SOSTEGNO DELLE INIZIATIVE PER LA TUTELA DELLE ECCELLENZE ALIMENTARI LOCALI E DIVIETO DI
UTILIZZO DELLE FARINE DI INSETTI NELLE MENSE COMUNALI

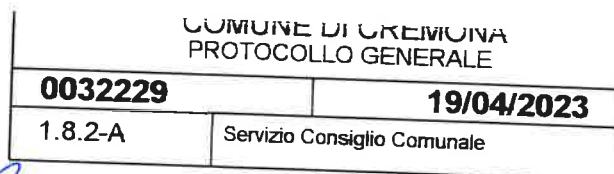
PREMESSO CHE:

Non è la prima volta che l'Unione Europea autorizza gli insetti per uso alimentare, inserendoli tra i *novel food* da lanciare sul mercato degli Stati Membri:

- L'iter di approvazione della farina di grillo era iniziato l'8 luglio 2020 da parte della Commissione Europea, che ne aveva richiesto la valutazione all'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare.
- Nel gennaio 2021, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA), in applicazione del regolamento 1° gennaio 2018 sui nuovi alimenti (Regolamento UE n. 2015/2283) ha dichiarato le larve delle tarme della farina (*Tenebrio molitor*), fonte proteica alternativa, sicure per il consumo umano mentre a novembre dello stesso anno veniva autorizzato il consumo alimentare della locusta migratoria.
- Il 3 gennaio 2023 il Regolamento di esecuzione UE 2023/5 della Commissione Europea autorizza l'immissione sul mercato della polvere parzialmente sgrassata di *Acheta domesticus* (grillo domestico), modificando il regolamento di esecuzione UE 2017/2470, che ne autorizzava l'immissione nel mercato quale nuovo alimento: l'*Acheta domesticus* diventa così il terzo insetto che i cittadini europei potrebbero trovare in futuro come ingrediente di vari prodotti di consumo quotidiano.
- Il piano d'azione UE 2020-30 per i sistemi alimentari sostenibili identifica gli insetti come una fonte di proteine a basso impatto ambientale, che possono sostenere la transizione "verde" della produzione.

CONSIDERATO CHE:

Il parere del comitato tecnico della Commissione europea sulla "farina gialla" o larve di *Tenebrio molitor* essiccati termicamente come "cibo del futuro" ha suscitato molte controversie riguardo all'uso di insetti come fonte di proteine alimentari. Questi prodotti vengono già commercializzati in molti degli Stati





LEGA PER SALVINI PREMIER - LEGA LOMBARDA

Sede Legale: via Carlo Bellerio 41, 20161 Milano
C.F. 97866510155



Sede operativa: Viale Trento e Trieste 48
26100 Cremona

membri, facendo capo ognuno alla propria legislazione nazionale. Con questo passaggio si vuole arrivare a un'armonizzazione della norma per la loro commercializzazione a garanzia del consumatore.

In Italia, la protezione dei prodotti agroalimentari tipici e di alta qualità è una necessità fondamentale che ha una forte connessione con la storia, la tradizione e la cultura del paese. La reputazione di autenticità e qualità dei prodotti italiani ha un valore che va ben oltre quello monetario delle esportazioni, ed è un elemento distintivo dell'immagine dell'Italia nel mondo. La commercializzazione della farina di grillo potrebbe rappresentare un fattore di apprensione per l'impatto che potrebbe avere sull'agricoltura locale, in quanto – se la produzione venisse incentivata ed estesa – si potrebbe rivelare come un prodotto molto competitivo dal lato del prezzo nei confronti delle farine tradizionali.

CONSIDERATO, ALTRESÌ, CHE:

Al momento è ammesso l'uso della farina di grilli di una sola azienda, la società vietnamita Cricket One Co. Ltd, che ha avuto l'autorizzazione per la commercializzazione nel territorio europeo per i prossimi 5 anni, *"salvo nel caso in cui un richiedente successivo ottenga un'autorizzazione per tale nuovo alimento senza riferimento ai dati scientifici protetti a norma dell'articolo 3 o con il consenso di Cricket One Co. Ltd"*. Quindi abbiamo di fronte l'ennesimo alimento che per arrivare sugli scaffali e nelle nostre case comporterà altro impatto ambientale negativo a causa delle distanze da coprire con mezzi di trasporto considerati dall'Unione europea "inquinanti" e di fatto non sostenibili.

Un cibo sostenibile inoltre, secondo la FAO, deve essere anche culturalmente accettabile e, se è vero che gli insetti sono considerati cibo in altri continenti, lo stesso non si può dire nelle nostre culture. Questo potrebbe essere un boomerang per l'industria alimentare, soprattutto per quelle aziende che stanno iniziando a costruire sulla farina di grillo un vero e proprio business, ma potrebbe avere un impatto sull'economia perché alcuni settori sicuramente subiranno le conseguenze negative investendo su un alimento che non rientra nelle nostre tradizioni e cultura gastronomiche.

Inoltre, gli insetti allevati per l'alimentazione umana necessitano di temperature elevate per vivere (intorno ai 30 °C); per molti Paesi europei che stanno investendo in questo prodotto, non è un punto di poco conto, considerando la crisi energetica che stiamo vivendo. Quindi la presunta, e tanto decantata, sostenibilità degli alimenti a base di insetti, non trova un chiaro e certo riscontro nella realtà dei fatti, se non un evidente quadro speculativo. Esattamente come sta avvenendo per le auto elettriche o per la carne sintetica.



LEGA PER SALVINI PREMIER - LEGA LOMBARDA

Sede Legale: via Carlo Bellerio 41, 20161 Milano
C.F. 97866510155



Sede operativa: Viale Trento e Trieste 48
26100 Cremona

TENUTO CONTO CHE:

La farina di grilli è sostanzialmente costituita dalla polvere parzialmente sgrassata ottenuta da *Acheta domesticus* intero di 30 giorni mediante una serie di fasi, che prevedono un periodo di digiuno di 24 ore degli insetti per consentire lo svuotamento intestinale, l'uccisione degli insetti mediante congelamento, il lavaggio, il trattamento termico, l'essiccazione, l'estrazione dell'olio (estrazione meccanica) e la macinazione. Un trattamento complesso che lo fa rientrare nella poco desiderabile categoria dei cibi "ultraprocessati". È noto nella letteratura scientifica che molti micro e macronutrienti possono subire variazioni qualitative durante i processi di lavorazione degli alimenti, specialmente a contatto con il calore, andando a inficiare negativamente sulla loro biodisponibilità una volta ingeriti gli alimenti.

I dati nutrizionali, forniti dal produttore riportano che la polvere conterrebbe il 74-78% di proteine. È noto che un eccessivo consumo di proteine animali nell'alimentazione umana potrebbe causare diversi problemi per la salute; per quelle provenienti da insetti, non è noto l'effetto sulla salute a lungo termine, se non il rischio di reazioni avverse e cross-reazioni in persone allergiche ai crostacei e agli acari della polvere.

Il produttore ha indicato la presenza di farina di mais OGM nella miscela di mangimi vegetali utilizzata per nutrire gli insetti e la presenza di parti di manioca (foglie, stelo e rami), le quali possono indurre alla presenza di acido cianidrico nel prodotto finito.

Secondo il parere scientifico dell'Efsa, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, riportato nel Regolamento UE, gli alimenti contenenti polvere parzialmente sgrassata di insetti non dovrebbero essere assunti da persone di età inferiore a 18 anni (in quanto più propensi allo sviluppo di reazioni allergiche, nonché condizioni mediche dovute alla contaminazione della farina predetta) ed è pertanto opportuno prevedere un requisito in materia di etichettatura al fine di informare adeguatamente i consumatori al riguardo, come stabilito dal Regolamento UE 1169/2011 sui requisiti specifici di etichettatura.

RILEVATO CHE:

Secondo il nuovo Regolamento UE approvato e in vigore dal 24 gennaio, la polvere di grilli è consentita in prodotti alimentari di consumo quotidiano, come pane, cracker, biscotti. Ecco nel dettaglio in quali prodotti e in quali quantità (su 100 gr) potremo trovare farina di grillo, su tutto il territorio dell'Unione europea:

- Pane e panini multicereali, cracker e grissini (max 2 gr)
- Barrette di cereali (max 3 gr)
- Premiscelati per prodotti da forno (secchi) (max 3 gr)



LEGA PER SALVINI PREMIER - LEGA LOMBARDA

Sede Legale: via Carlo Bellerio 41, 20151 Milano
C.F. 97866510155



Sede operativa: Viale Trento e Trieste 48
26100 Cremona

- Biscotti (max 1,5 gr)
- Prodotti a base di pasta (secchi) (max 0,25 gr)
- Prodotti a base di pasta ripiena (secca) (max 3 gr)
- Salse (max 1 gr)
- Prodotti trasformati a base di patate, piatti a base di legumi e verdure, pizza, piatti a base di pasta (max 1 gr)
- Siero di latte in polvere (max 3 gr)
- Analoghi della carne (max 5 gr)

Sono quantità che possono essere facilmente sostituibili con ingredienti vegetali dalle proprietà nutritive e organolettiche apprezzabili, difficilmente fonti di parassitosi o patologie virali che potrebbero invece essere veicolate dai prodotti a base di insetti e che non giustificerebbero l'aumento dei prezzi di questi alimenti: ricordiamo che 1 kg di farina può arrivare a costare intorno ai 130 euro rispetto invece alle farine ad elevato contenuto proteico naturale che costano non oltre i 6 euro al kg.

CONSIDERATO, INFINE, CHE:

Il 23 marzo 2023 sono stati emanati quattro decreti sull'etichettatura dei prodotti a base di insetti a firma del Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, di concerto con il Ministro delle Imprese e del Made in Italy Adolfo Urso e con il Ministro della Salute Orazio Schillaci. I provvedimenti, che hanno visto l'intesa in Conferenza Stato-Regioni, contengono specifiche indicazioni da riportare in etichetta per tutti i prodotti e preparati destinati al consumo umano ottenuti tramite l'utilizzo di *Acheta domesticus* (grillo domestico), larva di *Tenebrio molitor* (larva gialla della farina), larva di *Alphitobius diaperinus* (verme della farina minore) e *Locusta migratoria*. I punti più significativi dei decreti riguardano:

- l'indicazione della provenienza del prodotto realizzato con la farina d'insetti;
- i potenziali rischi per la salute umana connessi al loro consumo;
- la specifica del quantitativo, seppur minimo, di farina d'insetti presente nel cibo;
- la modalità di vendita, con appositi scaffali e spazi per la commercializzazione.

Tali decreti derivano anche dall'ascolto delle varie Associazioni di categoria nazionali e locali, le quali ritengono che le farine di insetti siano particolarmente da attenzionare e si chiedono perché sistematicamente il Nord Europa debba imporre l'introduzione di sistemi produttivi che nulla hanno a che fare con ciò che appartiene alla nostra cultura alimentare, contraddicendo in alcuni casi alcune norme di sicurezza emanate proprio a difesa della salute umana.



LEGA PER SALVINI PREMIER - LEGA LOMBARDA

Sede Legale: via Carlo Bellerio 41, 20161 Milano
C.F. 97866510155



Sede operativa: Viale Trento e Trieste 48
26100 Cremona

OSSERVATO CHE:

Secondo una recente indagine Coldiretti/Ixe, il 54% degli italiani è fortemente contrario all'introduzione degli insetti nella dieta, il 24% è indifferente, il 16% è favorevole e il 6% non risponde.

Ci sono molte argomentazioni utilizzate per promuovere la libera concorrenza nel settore alimentare e per semplificare le informazioni per i consumatori. Tuttavia, questi obiettivi spesso mascherano la crescente tendenza verso una standardizzazione dei prodotti alimentari e dei modelli produttivi su scala globale. Questa tendenza favorisce principalmente le grandi multinazionali che operano a livello globale, ma al contempo mina le culture e i modelli produttivi locali.

Le culture alimentari, le tradizioni culinarie e i modelli produttivi nel settore agroalimentare sono spesso il risultato di secoli di consolidamento e rappresentano una vera e propria cultura culinaria. Nel caso della dieta mediterranea, questa è stata riconosciuta dall'UNESCO come patrimonio culturale immateriale dell'umanità nel novembre 2010. Tuttavia, l'uso di larve per il consumo umano è completamente estraneo alla cultura alimentare italiana. Infatti, la fonte principale di proteine nella dieta italiana è rappresentata da alimenti tradizionalmente associati alla dieta mediterranea, come pane, pasta, frutta, verdura, legumi, olio extra-vergine di oliva, pesce e carne in quantità limitata.

TUTTO QUANTO SOPRA PREMESSO E CONSIDERATO SI IMPEGNANO IL SINDACO E LA GIUNTA

- a perseguire a livello locale, politiche a sostegno della qualità e delle caratteristiche intrinseche delle produzioni agroalimentari nazionali nonché dell'esattezza e della veridicità dei dati riportati nell'etichetta;
- ad incoraggiare azioni per la conoscenza e la divulgazione di una corretta educazione alimentare e per la promozione e la diffusione della dieta mediterranea, quale modello sostenibile e traino per la salvaguardia della biodiversità e per il sostegno di politiche a tutela del lavoro agricolo;
- una particolare attenzione alla ristorazione scolastica territoriale per evitare ciò che sta avvenendo nelle scuole del Regno Unito, ovvero la sperimentazione dei pasti a base di insetti, sulla base di quanto espresso dall'EFSA e riportato in precedenza, quindi vietare l'utilizzo delle farine e/o polveri di grillo all'interno delle mense comunali.

Simona Sommi

Alessandro Fanti