

FARINE DI INSETTI: “ETICHETTE E SCAFFALI AD HOC”, QUATTRO DECRETI “PER TUTELARE I CONSUMATORI”

23 Marzo 2023



ROMA – “Per quel che riguarda la farina da insetti, pensiamo che serva una etichettatura specifica e delle scaffalature apposite in cui sia visibile la provenienza”.

Lo ha detto Francesco Lollobrigida, ministro dell’Agricoltura, in conferenza stampa: “Dobbiamo rafforzare la capacità di discernimento delle persone. Abbiamo tentato di affrontare l’argomento seguendo le direttive europee, ma il tema riguarda il nostro modello di consumo”.

Quattro i decreti presentati dai ministri Lollobrigida, Adolfo Urso e Orazio Schillaci cercano “di tutelare il consumatore, fornendo tutte le informazioni necessarie per una scelta consapevole”.

L’etichettatura per ora riguarda i prodotti contenenti farine da Locusta migratoria, Larva gialla della farina (larva di Tenebrio molitor), Larve di Alphitobius diaperinus (verme della farina minore) e Acheta domesticus (grillo domestico).

“La nuova etichetta proposta – commenta il deputato di Fratelli d’Italia Silvio Giovine, – e l’esposizione in appositi scaffali dei prodotti derivanti da farine alimentari aiuteranno certamente il consumatore finale nelle sue scelte, che resteranno comunque libere ma al contempo informate. Riportando nell’etichetta, infine, il paese in cui la farina è stata prodotta, il consumatore può avere contezza degli standard di qualità e di sicurezza alimentare adottati nell’allevamento degli insetti e nella loro successiva trasformazione” aggiunge Giovine, che conclude “finalmente abbiamo un governo e dei ministri che hanno a cuore l’interesse della filiera agroalimentare italiana, i cui prodotti sono richiesti e invidiati in tutto il mondo, e dei nostri consumatori”.

Secondo la Coldiretti: “L’indicazione della presenza di farine di insetti con grande evidenza è importante per garantire la libertà di scelta della maggioranza degli italiani che vogliono evitarli ma anche per tutelare la salute di quanti sono sensibili ai rischi di reazioni allergiche che sono stati evidenziate dall’Autorità Alimentare Europea (Efsa). Un ampio menu che non sembra interessare i consumatori europei e soprattutto gli italiani che, per la grande maggioranza, non porterebbero mai a tavola gli insetti, considerati estranei alla cultura alimentare nazionale: il 54% è infatti proprio contrario agli insetti a tavola, mentre è indifferente il 24%, favorevole solo il 16% e non risponde il 6%, secondo l’indagine Coldiretti/Ixe”.

“Si tratta peraltro di alimenti che sono stati oggetto di valutazione dell’Efsa, l’autorità alimentare europea che però – ricorda

la Coldiretti – nel suo parere scientifico ha rilevato che il consumo di questi insetti può causare reazioni nelle persone allergiche ai crostacei e agli acari della polvere. E per questo è importante che l'eventuale presenza di insetti o derivati sia sempre indicata – sostiene la Coldiretti – anche in bar e nei menu dei ristoranti”.