



di Edoardo D'Ippolito

## ***Farina di grillo. Uno spunto per parlare dei “nuovi alimenti” nella UE***

Inaspettatamente, il mese di gennaio 2023 verrà ricordato non soltanto per la classica dieta di inizio anno e neppure per la preparazione al Festival di San Remo, ma anche per aver offerto ai consumatori dell'Unione Europea una nuova opportunità di svago in cucina: la farina di grillo. Per essere precisi, la “polvere parzialmente sgrassata di Acheta domesticus (grillo domestico)” passata alla cronaca come “farina di grillo” ha avuto la sua epifania nell'Unione Europea dal 3 gennaio 2023, con una apposita autorizzazione della Commissione Europea (il Regolamento di Esecuzione 2023/5) all'impresa che ha fatto richiesta di introdurlo nel territorio dell'Unione, come è necessario per tutti i “nuovi alimenti”.

A cosa fa riferimento l'espressione “nuovi alimenti”? Il Regolamento UE 2015/2283 li definisce così: “qualunque alimento non utilizzato in misura significativa per il consumo umano nell'Unione prima del 15 maggio 1997”. Con una semplificazione, quindi, si può dire che si tratta di tutto quanto non siamo abituati a mangiare già da diversi anni. La normativa europea, infatti, prevede che tutti questi nuovi alimenti debbano essere autorizzati dalla Commissione e inseriti in un apposito elenco.

L'autorizzazione viene concessa dopo uno studio dei dati scientifici sull'alimento e solo a seguito di un parere dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA). Per ottenere tale autorizzazione, già nel 2019 l'impresa richiedente ha presentato alla Commissione l'apposita domanda per l'immissione sul mercato dell'Unione della farina di grillo quale nuovo alimento, richiedendone l'uso nel pane e in molti altri elementi.

La richiedente ha inoltre dovuto presentare alla Commissione studi e dati scientifici a sostegno della domanda, ossia una descrizione dettagliata del processo di produzione e di altri dati, anche a sostegno della sicurezza del prodotto: tutte queste informazioni saranno protette per 5 anni dalla data di autorizzazione del prodotto. A seguito della ricezione di questi dati l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA)

ha analizzato quanto ricevuto e adottato un parere scientifico volto, anche, a rassicurare tutti sulla sicurezza del prodotto.

Da quest'anno, quindi, i nuovi prodotti che conterranno questo alimento dovranno indicare sull'etichetta la denominazione “polvere parzialmente sgrassata di Acheta domesticus (grillo domestico)” e, inoltre, dovrà essere indicato che tale ingrediente può provocare reazioni allergiche nei consumatori con allergie note ai crostacei e ai prodotti a base di crostacei, ai molluschi e ai prodotti a base di molluschi e agli acari della polvere.

Va segnalato che, benché il percorso per introdurre un “nuovo alimento” all'interno dell'Unione Europea sia abbastanza lungo, il vantaggio per le aziende innovative, che si fanno carico di presentare una richiesta di autorizzazione di un “nuovo alimento” è sostanziale: la facoltà esclusiva di introdurre il prodotto all'interno dell'Unione per un termine di 5 anni, salvo che qualcun altro ne faccia richiesta e produca studi scientifici adeguati (diversi da quella della prima richiedente). Nel caso di specie, tuttavia, da notizie di stampa risulta che altre aziende abbiano già presentato domanda di autorizzazione alla Commissione.

Da quello che riportano i produttori, si tratta di un altro passo nella direzione della sostenibilità, infatti, la farina di grillo non vuole sostituirsi alle farine di cereali, ma affiancarsi a queste con l'obiettivo di dare un apporto proteico importante, paragonabile a quello delle carni rosse, avendo un impatto ambientale dichiaratamente inferiore.

Sarà interessante vedere nei prossimi anni come brand e consumatori accoglieranno questo “nuovo alimento” – e altri con caratteristiche simili – all'interno dell'Unione: la sostenibilità avrà la meglio sul naturale timore verso gli ingredienti che non siamo abituati ad utilizzare? Quello su cui possiamo fare affidamento, viste le analisi e le verifiche delle autorità è la sicurezza del prodotto, circostanza che ci può permettere di provare tutti i “nuovi alimenti” con fiducia.