Novel food

written by Rivista di Agraria.org | 9 luglio 2021
di Mauro Bertuzzi



I novel food sono alimenti o ingredienti “nuovi” rispetto a quelli tradizionalmente intesi. Questo concetto è stato introdotto per differenziarli dai prodotti consumati in modo significativo prima del Regolamento CE 258 del 1997. Tali alimenti, quindi, non sono nuovi per i consumatori, infatti tale diversificazione è stata operata allo scopo di fornire una maggiore protezione ai cittadini europei. (Wikipedia)

La legislazione

Dal 1° gennaio 2018, il Regolamento (UE) 2015/2283 sui nuovi alimenti (novel food), è entrato in vigore abrogando il precedente Regolamento (CE) 258/97.

Nel nuovo regolamento, come peraltro già previsto nel precedente, per novel food si intendono tutti quei prodotti e sostanze alimentari privi di storia di consumo “importante” al 15 maggio 1997 all’interno dell’Unione Europea, e che, quindi, devono comunque sottostare ad un’autorizzazione per valutarne la loro sicurezza, prima della loro immissione in commercio.

Una delle novità di questa nuova regolamentazione è la centralizzazione della richiesta di autorizzazione che deve essere presentata direttamente alla Commissione europea attraverso un sistema online, anziché ad uno degli Stati membri come avveniva precedentemente. La domanda dovrà essere preparata in conformità alle linee guida pubblicate dall’autorità per la sicurezza alimentare EFSA (European Food Safety Authority) e dovrà contenere tutti i dati scientifici a supporto della sicurezza della dell’alimento oggetto della richiesta autorizzativa.

L’accertamento sulla sicurezza del “nuovo cibo”, verrà fatto direttamente dall’EFSA, la cui Commissione rilascerà l’autorizzazione attraverso l’inserimento del “novel food autorizzato” nell’elenco dell’Unione (Union list) insieme a tutte le specifiche previste, inclusi gli eventuali ingredienti in cui può essere contenuto nella preparazione

alimentare specificando le dosi e le altre caratteristiche. Il regolamento verrà applicato anche agli alimenti non ancora commercializzati in UE ma già in commercio al di fuori dell'Unione Europea. Nel caso in cui un alimento derivato dalla produzione primaria avesse fatto registrare una storia sicura e comprovata di consumo in un paese extra UE, con il nuovo regolamento è prevista una procedura agevolata per l'immissione sul mercato dell'Unione di "alimenti tradizionali da Paesi terzi"; anche in questo caso la domanda dovrà essere redatta secondo le linee guida specifiche alla Commissione dell'EFSA, corredata dai dati sulla sicurezza d'uso nel paese di provenienza. Nota importante è che con le nuove norme sono esclusi dal campo di applicazione gli aromi, gli additivi e i solventi di estrazione, già disciplinati da specifiche regolamentazioni.

Un'ulteriore novità introdotta dall'art.4 del Regolamento 2015/2283, riguarda la procedura di determinazione dello status di nuovo alimento, le cui modalità di esecuzione sono state esplicitate dal Regolamento (UE) 2018/456. Attraverso questa normativa gli operatori del settore alimentare potranno verificare se l'alimento che intenderanno commercializzare sul mercato dell'Unione Europea è un novel food, inviando una richiesta ad uno degli Stati Membri secondo quanto definito dal detto regolamento (2018/456), fornendo nel contempo tutte le informazioni richieste.

Per informazioni dettagliate sulla normativa completa è possibile consultare la pagina Novel food (https://ec.europa.eu/food/safety/novel_food_en) sul sito della Commissione europea.

I trend

Secondo uno studio dell'IPIFF (International Platform of Insects for Food and Feed) in Europa si producono già più di 6 mila tonnellate/anno di proteine di insetti, le cui previsioni sono quelle di arrivare tra 2 e 5 milioni di tonnellate entro il 2030, a seconda del quadro legislativo che si avrà nei prossimi anni. A livello mondiale invece, il mercato degli insetti ha già superato i 55 milioni di dollari nel 2017; secondo alcune stime di Global Market Insights, ci saranno aumenti esponenziali e si prevede che supereranno i 700 milioni di dollari nel prossimo triennio. In Italia invece, secondo un recente sondaggio della Coldiretti, il 54% degli italiani considera ancora gli insetti estranei alla cultura alimentare nazionale.

Alimenti e cucina

Fra i vari cibi che possiamo trovare in giro per il mondo ci sono le larve di farina gialla utilizzate come snack o ingrediente di altri alimenti, pasta all'uovo artigianale ai grilli, millepiedi cinesi arrostiti al forno per renderli croccanti e poi affumicarli, tarantole arrostite senza conservanti né coloranti prodotte a Laos (Asia), oppure anche vermi giganti arrostiti (in Thailandia). L'Asia è il continente dove si possono trovare più "varietà" di novel food, si passa infatti dagli scorpioni dorati dalla Cina a quelli neri dalla Thailandia, fino ad arrivare agli scarabei consumati come aperitivo in spiedini. Fra queste nazioni la scelta più vasta a livello di cucina per questa tipologia di alimenti, è indubbiamente della Thailandia, dove si possono consumare piatti con una vasta scelta di grilli, da quelli al curry e cocco a quelli piccanti al gusto barbecue, fino ad arrivare a quelli al peperoncino dolce.

A livello europeo i più diffusi sono i vermi di farina aromatizzati alla paprica, al curry e al sale marino (prodotti in Belgio) consumati come apericena, oppure i bachi da seta utilizzati come dessert con vodka.

In Italia avendo una cultura culinaria decisamente più tradizionale, siamo ancora agli inizi rispetto a queste tematiche, anche se diverse start up in questo campo si stanno facendo strada, per esempio in Piemonte possiamo trovare la prima fattoria nazionale d'insetti (https://www.agrifoodtoday.it/notizie/piemonte-allevamento-grilli.html), così come anche in Veneto si possono già vedere diversi allevamenti con integrato e-commerce (http://www.insetticommestibili.it/).

Anche a livello scolastico si sta iniziando a studiare queste nuove forme di allevamento, è il caso dell'Istituto agrario di Treviglio (https://www.larassegna.it/insetti-commestibili-il-dado-e-tratto/) che ha allestito all'interno di un laboratorio un allevamento con alcuni esemplari di grillo.

Vedremo se in futuro anche in un paese come l'Italia legato ad una cucina del territorio basata su ingredienti più tradizionali, nasceranno nuove ricette basate su novel food, in grado di stuzzicare il gusto dei consumatori.



Piatto di cavallette

Mauro Bertuzzi, laureato in Scienze e Tecnologie Agrarie presso la Facoltà di Agraria di Milano, è Presidente del Collegio dei revisori dei conti per l'Ordine interprovinciale di Milano e Lodi degli Agrotecnici e Agrotecnici Laureati. Curriculum vitae >>>