



**L. SCAFFARDI, G. FORMICI (eds), *Novel Foods and Edible Insects in the European Union: An Interdisciplinary Analysis*, Cham, Springer Nature, 2022, pp. 177\***

**L**a premessa da cui muove l'analisi condotta nel Volume curato da Lucia Scaffardi e Giulia Formici è lo stato di profonda sofferenza dei sistemi alimentari, sotto pressione da diversi punti di vista. Cambiamento climatico, deterioramento delle risorse ambientali, aumento della popolazione globale e *shock* sistemici socio-politici come guerre, crisi di approvvigionamento ed eventi pandemici rappresentano minacce direttamente incidenti sulla sicurezza alimentare, sia nell'accezione della *food safety*, sia in quella della *food security*.

Di fronte a queste sfide globali, richiamate in apertura del Volume alla luce dei dati aggiornati forniti da primarie istituzioni internazionali, si impone un profondo ripensamento dei sistemi alimentari anche e soprattutto a livello normativo. Essi devono diventare più resilienti di fronte a fenomeni estremi (basti pensare all'incidenza pernicioso di eventi climatici anomali sempre più frequenti), più sostenibili dal punto di vista dell'impatto sulle risorse naturali e ambientali ma anche più efficienti, per rispondere all'accresciuta domanda di cibo di un mondo che, nel 2050, avrà una popolazione stimata in 9,5 miliardi di persone.

Se è vero che rispetto a queste premesse si registra un ampio consenso presso la comunità scientifica, sulle modalità attraverso cui i legislatori dovrebbero attuare il necessario ripensamento dei sistemi alimentari nel segno del perseguimento degli SDG dell'Agenda ONU 2030, non vi è piena convergenza di vedute.

In questo quadro, muovendo dagli esiti di un convegno svolto presso l'Università di Parma nel maggio 2021, il Volume di L. Scaffardi e G. Formici si concentra su un tema di frontiera e particolarmente discusso del *food law*, vale a dire l'incidenza dell'innovazione tecnica, tecnologica e scientifica applicata al settore alimentare. L'emersione dei "nuovi alimenti" – o *novel food* (*infra* anche "NF") secondo la definizione del regolamento UE 2015/2283 del 25 novembre 2015 – e la gestione delle sfide normative che essi presentano dal punto di vista della garanzia della *food safety* e della predisposizione di regole adatte a far fronte alle esigenze (e alle criticità) di mercati e filiere in fermento rappresentano il nucleo centrale dell'impianto del Volume.

\* Contributo sottoposto a *peer review*.

I *novel food* costituiscono un gruppo eterogeneo che include alimenti ad alto valore tecnologico come cibi a base di nanomateriali ingegnerizzati, prodotti derivanti da nuovi processi produttivi e alimenti che valorizzano proprietà e nutrienti con effetti benefici per la salute come oli di krill antartico. Vi rientrano però anche cibi meno “nuovi” come i semi di chia e il succo del frutto noni, già utilizzati da tempo immemore in altre aree del mondo. Ancora, rientrano tra i NF gli insetti edibili e i loro derivati, da anni al centro di un’accesa attenzione anche mediatica.

L’interesse normativo per i *novel food* si apprezza considerando che questi possono rappresentare un punto di convergenza tra sostenibilità, resilienza ed efficienza dei sistemi alimentari. Tutti i “nuovi” alimenti offrono soluzioni in grado di rispondere alla necessità di garantire alimenti sani e sicuri, ma anche di affrontare le sfide della sicurezza alimentare. Molti dei prodotti in considerazione mostrano metodi di produzione più sostenibili siccome caratterizzati da minore consumo di energia, acqua e risorse a parità di apporto calorico e valori nutrizionali spesso migliori. Un esempio paradigmatico della portata dirompente dei *novel food*, in questa prospettiva, è rappresentato dagli insetti commestibili, analizzati nella seconda parte del libro.

Il legislatore europeo manifesta la consapevolezza di tali attributi dei NF nello stesso regolamento UE 2015/2283, il cui considerando 29 – osservano le curatrici – incoraggia le nuove tecnologie e le innovazioni nella produzione alimentare, in grado di «ridurre l’impatto ambientale della produzione alimentare, migliorare la sicurezza alimentare e apportare benefici ai consumatori, a condizione che sia garantito il livello elevato di tutela del consumatore».

Un elemento di notevole interesse del Volume nell’affrontare l’argomento risiede nell’adozione di una metodologia interdisciplinare, nel segno di quell’approccio olistico raccomandato dalla FAO e da altre organizzazioni internazionali quale paradigma normativo da seguire in materia di legislazione alimentare. Il lavoro curato da L. Scaffardi e G. Formici accoglie così contributi e saperi di giuristi di diverse discipline ma anche di docenti di chimica, scienze agrarie e ambientali ed esponenti di importanti realtà istituzionali del settore come l’EFSA, i quali completano la colletanea con il contributo ed il punto di vista diretto degli operatori.

Al di là della fascinazione circa il potenziale ruolo giocato dai nuovi alimenti nel perseguimento degli obiettivi dell’Agenda 2030, la regolazione dei *novel food* rappresenta un ulteriore ambito ove si evidenzia la difficoltà del legislatore a stare al passo dell’evoluzione scientifica e del mercato, entrambi caratterizzati da tempi molto più rapidi di quelli della legislazione. Si tratta di un aspetto evidente nelle sfide normative che i NF pongono sul piano della *food safety* e della regolazione del mercato, che trova ampio spazio nei capitoli 2-4 del Volume.

I contributi di A. Volpato e L. Scaffardi, rispettivamente nel primo e secondo capitolo della prima parte del Volume, descrivono l’accidentato percorso intrapreso dal legislatore europeo a partire dal 1997 per armonizzare le profonde differenze esistenti tra le normative nazionali sui nuovi alimenti.

Le prime criticità descritte si apprezzano a partire dalla definizione di “*novel food*” adottata dal Regolamento CE 258/97 e con riguardo al filone di contenzioso sviluppato d’innanzi alla Corte di Giustizia europea in merito alla sua interpretazione (tra le altre Corte Giust., 15 gennaio 2009, causa C-383/07, *M-K Europa GmbH & Co. KG v. Stadt Regensburg*, e Corte Giust., 14 aprile 2011, causa C-327/09, *Mensch und Natur AG v. Freistaat Bayern*).

Il tentativo di superare questi ed altri limiti emersi in sede di applicazione del regolamento CE 258/97 è stato affidato al regolamento UE 2283/2015, in vigore dal 2018 ed analizzato dettagliatamente con particolare riguardo alla definizione normativa, ai procedimenti di autorizzazione ed al ruolo degli attori istituzionali coinvolti. Tra le righe del capitolo di Volpato emerge chiaramente la tensione tra la necessità di tenere in equilibrio le esigenze della sicurezza alimentare (qui intesa sia come *food security* sia come *food safety*) e le necessità del mercato, un aspetto riscontrabile anche nelle successive sezioni curate da S. Sforza e C. Dall'Asta.

Volpato osserva al riguardo come il legislatore europeo sia riuscito faticosamente a raggiungere un equilibrio tra esigenze di promozione di sicurezza e sostenibilità alimentare, innovazione tecnologica e tutela dei consumatori. L’Autore avverte, tuttavia, che la tenuta di tale equilibrio instabile e delle procedure previste dal regolamento dovrà essere testata in questioni veramente controverse.

Il capitolo di L. Scaffardi, dedicato ai cibi tradizionali provenienti da paesi terzi, muove da un altro elemento centrale per comprendere l’evoluzione della regolamentazione dei *novel food* nel contesto eurounitario, vale a dire la rilevanza del principio di precauzione. Il contributo mette in evidenza, tra l’altro, alcuni dei possibili “lati oscuri” dell’approccio precauzionale applicato ai NF. Segnatamente, si prende in considerazione l’impatto della normativa unionale sul commercio di alimenti tradizionali provenienti da paesi terzi, quali l’olio di Allblackia ed il frutto del noni, considerati *novel food* in base al regolamento CE 258/97.

La tensione tra sicurezza alimentare, libera circolazione dei beni e delle merci e tutela dei consumatori è nuovamente al centro dell’analisi del capitolo, il quale offre un esempio notevole delle conseguenze di una disciplina che non opera un adeguato bilanciamento tra «*food safety, innovation, free circulation of goods, and sustainability*». L’equiparazione del trattamento giuridico di alimenti derivanti dall’innovazione tecnologica e di cibi tradizionali utilizzati per secoli in altre parti del mondo produce infatti conseguenze perniciose per economie vulnerabili del *Global South*.

Secondo L. Scaffardi, un punto di svolta si ritrova nel 2003 con l’approvazione di un regolamento specifico sugli OGM. Quest’ultimo, infatti, ha reso evidente come non si potessero imporre standard troppo elevati ad alimenti tradizionali, addirittura superiori a quelli richiesti per gli alimenti geneticamente modificati, nonostante i primi si fossero dimostrati nel tempo meno rischiosi. Il regolamento UE 2283/2015 ha così superato alcuni degli aspetti critici della precedente disciplina, tentando di ristabilire un nuovo punto di equilibrio tra sicurezza alimentare ed esigenze del mercato.

Il successivo capitolo curato da S. Sforza si focalizza sul ruolo dei *novel food* rispetto al perseguimento della sostenibilità alimentare. Le premesse sono le medesime da cui muove l'impianto complessivo del Volume: l'aumento della popolazione, l'insicurezza alimentare diffusa (purtroppo in crescita nel mondo a causa delle pandemie e delle guerre secondo i dati della FAO) e i paradossi del c.d. *food divide*, con 1,9 miliardi di persone in sovrappeso e circa un quarto della popolazione globale affetta da malnutrizione. Proprio questi paradossi suggeriscono l'opportunità di sgombrare il campo da un equivoco comune: non è possibile far fronte all'incremento della domanda di cibo derivante dalla crescita globale della popolazione solo con un aumento generalizzato della produzione alimentare così come la intendiamo oggi. Come nota Sforza, semplicemente non possiamo permetterci di produrre più cibo con gli attuali livelli di sfruttamento delle risorse: «*we simply cannot support nine billion people on an animal protein-rich diet in 2050*». Senza dubbio sarà necessario incrementare alcune produzioni ma occorre ripensare i sistemi alimentari a partire dalle diete e con riguardo a tutti i livelli della filiera. Il lavoro di Sforza si sofferma così anche su un altro aspetto fondamentale per ridurre il *food divide* e, segnatamente, la lotta allo spreco alimentare. È questo uno degli aspetti più stridenti dell'attuale *global food system*, che vede secondo la FAO circa un terzo del cibo prodotto nel mondo sprecato nei vari livelli della filiera. Lo spreco è l'epifenomeno dell'inefficienza dei sistemi alimentari se si considera l'inutile dispersione delle risorse necessarie per ottenere il prodotto edibile, la sua trasformazione e conservazione ed il suo trasporto, oltre alla successiva produzione di rifiuti che andranno smaltiti con ulteriore aggravio di risorse.

Si coglie così secondo S. Sforza la ragione del crescente interesse per i *novel food*. Essi contengono infatti ingredienti benefici per gli esseri umani e contribuiscono anche alla salute ambientale. L'assunto è dimostrato dai casi degli insetti edibili e delle microalghe, le cui produzioni, a basso impatto ambientale in termini di inquinamento, richiedono anche un più limitato consumo di suolo, energia e acqua. A ciò si aggiunge un bilancio nettamente inferiore per l'emissione di gas serra, specie se paragonato ad altre fonti proteiche di origine animale.

A questo incremento nella diffusione dei *novel food* si accompagnano alcune problematiche che incidono profondamente sulla sfera dei consumatori. Nel capitolo di C. Dall'Asta, in particolare, viene trattato il tema delle *fake news* e la disinformazione in materia alimentare, spesso particolarmente insidiosa per prodotti poco noti o di recente approdo sui mercati. Il contributo insiste sull'importanza di progettare un sistema efficiente di valutazione del rischio e comunicazione degli esiti della valutazione per affrontare le sfide della disinformazione e garantire la sicurezza alimentare dei nuovi prodotti sul mercato.

Paradigmatici in questa prospettiva sono i dati riportati in merito alla percezione dei consumatori rispetto ad alcuni alimenti, che mostrano un persistente (ma forse poco sorprendente) scetticismo rispetto al consumo di insetti edibili da parte degli europei, malgrado essi siano consumati in tutto il mondo da circa due miliardi di persone.

La seconda parte del Volume, aperta dal contributo della co-curatrice G. Formici, si concentra interamente sulla disciplina e le sfide della regolazione relativa agli insetti edibili.

Il capitolo si addentra nell'analisi della giurisprudenza della Corte di Giustizia dell'Unione europea, mettendo in evidenza le conseguenze derivanti dalla presenza di significative differenze nella normativa degli Stati membri. La conseguenza, specie nella vigenza del regolamento CE 258/97, è il concreto rischio di una «Europa a due velocità», con i Paesi dell'Europa meridionale caratterizzati da un approccio interpretativo più cauto se non addirittura “protettivo”; un atteggiamento apprezzabile, tra l'altro, nelle legislazioni di Italia e Portogallo e apparentemente tributario di preoccupazioni di taglio identitario e culturale per possibili pregiudizi rispetto alle tradizioni gastronomiche nazionali.

Nel caso *Entoma* (Corte Giust., 1 ottobre 2020, causa C-526/19, *Entoma SAS v Ministre de l'Économie et des Finances*), all'affermazione della Corte di Lussemburgo secondo cui gli insetti interi non possono essere classificati come parti, alcuni Stati membri hanno risposto mantenendo o adottando una legislazione che richiede l'autorizzazione preventiva all'immissione sul mercato per gli insetti interi. Il rischio messo in evidenza è quello di un mosaico di legislazioni e interpretazioni che contribuisce all'incertezza del quadro eurounitario, in danno agli operatori.

Il successivo capitolo di G. Precup, E. Ververis, D. Azzollini, F. Rivero-Pino, P. Zakidou e A. Germini si apre con un'interessante panoramica globale sulla regolamentazione degli insetti commestibili, incentrata sulla valutazione del rischio. Oltre a mostrare l'ampia diffusione dell'entomofagia nel mondo e, specialmente, nel *Global South*, gli autori osservano come gli insetti e i loro derivati siano generalmente soggetti ad un'autorizzazione preventiva all'immissione sul mercato, riportando i casi di Canada, Stati Uniti, Australia e Nuova Zelanda. Il contributo si focalizza in seguito sui principi che guidano il processo di valutazione del rischio, con particolare riguardo al procedimento di fronte all'EFSA, mostrando un affresco delle principali questioni relative alla valutazione della sicurezza degli insetti e dei loro derivati.

Gli Autori evidenziano l'importanza di una valutazione poliedrica del prodotto, da svolgersi prima della sua immissione in commercio e volta ad assicurare la sicurezza del consumo. Particolare attenzione è rivolta ad alcuni degli aspetti su cui si concentrano le principali preoccupazioni degli operatori, come le informazioni tossicologiche ed il potenziale allergenico dei prodotti a base di insetti.

L'informazione e l'impatto della diffusione degli insetti commestibili sui consumatori sono infine oggetto di analisi nell'ottavo capitolo di G. Sogari, M. Amato ed E. Taufik. Il lavoro dei tre autori mostra la centralità della valutazione circa la percezione del consumo diretto degli insetti e della sua sicurezza da parte dei consumatori europei, ancora in larga parte riluttanti. Un aspetto incoraggiante nel breve periodo riguarda l'utilizzo di prodotti a base di insetti come mangime animale, rispetto al quale i dati riportati dagli autori suggeriscono una maggiore fiducia da parte dei consumatori. Gli insetti possono infatti sostituire mangimi ad alto impatto ambientale come la soia, contribuendo altresì alla riduzione dell'impronta climatica già molto elevata del settore dell'allevamento.

L'approfondimento di Sogari, Amato e Taufik delinea il fondamentale ruolo di un'informazione alimentare accurata, da garantire al consumatore al fine di superare falsi

miti che trovano terreno fertile nel settore alimentare. La lettura di queste pagine spinge anche a chiedersi se l'informazione alimentare debba limitarsi ad un ruolo meramente "difensivo" e alla smentita delle diffuse *fake news* che accompagnano i nuovi cibi, ovvero possa anche valorizzare l'impatto positivo in termini di economia circolare, riduzione delle emissioni ed effetti benefici sulla salute che caratterizzano i prodotti a base di insetti e molti altri *novel food*.

Questo aspetto si ricollega ad un'altra fondamentale questione che pare la naturale prosecuzione della riflessione sottesa alle pagine del Volume collettaneo, vale a dire il ruolo dell'educazione alimentare, specialmente con riguardo ai *novel food*. Lungi dall'immaginare politiche educative di tipo paternalistico in materia di scelte alimentari, si può però riflettere sul fatto che le scelte dei consumatori, orientando le decisioni degli operatori e dunque il mercato, possono produrre benefici esponenziali per la collettività ma solo se attuate in modo informato e consapevole. La sensibilizzazione sull'approfondimento di ingredienti, componenti ed informazioni sui cibi, la loro provenienza ed il loro impatto ambientale, ad esempio, potrebbe forse consentire di ridurre lo scetticismo che ancora circonda alcuni dei *novel food* e condurre a scelte più informate e improntate al modello della responsabilità condivisa tra i consociati. Parafrasando un noto aforisma di Ludwig Feuerbach, in fondo, siamo soprattutto ciò che scegliamo di mangiare.

Simone Pitto