

L'entomofagia nel panorama normativo europeo e comparato: dal *right to food* al *food duty*

Fiore Fontanarosa

1.- Premessa

La crescita della popolazione globale, con il conseguente incremento del fabbisogno alimentare, in particolare di fonti di proteine animali, pone una importante questione legata alla disponibilità di alimenti, per la cui risoluzione tutti i Paesi del mondo sono chiamati ad intervenire, non solo, com'è intuibile, sotto il profilo scientifico, ma anche sotto il versante normativo¹.

Nel descritto contesto il ricorso ai c.d. *Novel Foods* (nuovi alimenti) e segnatamente, nell'ambito di tale ampia categoria alimentare, agli insetti edibili, rappresenta una delle possibili risposte alla sempre più pressante richiesta di cibo².

L'entomofagia, una parola che deriva dal greco *éntomon* (insetti) e *phagein* (mangiare), cioè la pratica di utilizzare gli insetti a scopi alimentari, oltre che quale rimedio alla crescente richiesta di cibo, proveniente dalle popolazioni di tutto il mondo, sarebbe potenzialmente in grado di produrre ulteriori effetti positivi. Invero, il consumo umano di insetti potrebbe rappresentare una fonte di proteine "alternative" capace di sostituire la carne animale, permettendo un notevole rispar-

mio di risorse (acqua, suolo ed alimenti) destinate all'allevamento del bestiame, nonché una riduzione delle emissioni inquinanti prodotte dall'attività zootecnica, con evidenti vantaggi anche sotto il profilo del cambiamento climatico³. Quanto appena detto spiega il perché l'interesse per i prodotti a base di insetti sia aumentato negli ultimi anni, soprattutto in ragione dei potenziali benefici che il loro utilizzo può produrre in termini ambientali, economici e di sicurezza alimentare⁴.

In realtà, l'entomofagia rappresenta un'antica pratica alimentare, diffusa (ancora oggi) tra molte persone in tutto il mondo; infatti, si stima che il consumo di insetti interessi circa due miliardi di uomini⁵. Tuttavia, solo negli ultimi anni, le organizzazioni internazionali, su tutte l'ONU, per il tramite dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO), hanno cominciato a promuovere l'uso degli insetti quale fonte alimentare.

Le preoccupazioni legate agli effetti prodotti dal cambiamento climatico e la necessità di garantire una sostenibilità del sistema alimentare hanno prodotto un notevole interesse in ordine alla produzione industriale di insetti e l'uso di quest'ultimi come cibo sta guadagnando crescente attenzione, sia nei Paesi sviluppati che in quelli in via di sviluppo⁶.

Tuttavia, il ricorso agli insetti a scopo alimentare pone, in particolare, due questioni di estrema delicatezza. La prima attiene al *favor* dei consumatori, soprattutto quelli che vivono nei Paesi occidentali, nei riguardi di una categoria di cibo estranea alla tradizione culinaria europea⁷. La seconda

(¹) L. Scaffardi, *I novel food, un futuro ancora da definire*, in *BioLaw Journal - Rivista di BioDiritto*, 2020, n. 2, p. 43 s.

(²) In tema v. G. Pisciotta, *Sicurezza alimentare, libera circolazione delle merci e regole di responsabilità*, in *Riv. dir. econ. tras. amb.*, 16-2018, p. 49.

(³) V. G. Formici, *Novel Food e insetti per il consumo umano tra interventi legislativi e Corte di giustizia: alla ricerca di un difficile equilibrio*, in *q. Riv.* www.rivistadirittoalimentare.it, n. 4-2020, p. 65.

(⁴) S. Mancini et Al., *Exploring the Future of Edible Insects in Europe*, in *Foods*, n. 11-2022, p. 3.

(⁵) M.C. Boyd, *Cricket Soup: A Critical Examination of the Regulation of Insects as Food*, in *Yale Law Policy Rev.*, n. 36-2017, p. 80.

(⁶) A. Lähteenmäki-Uutela, S.B. Marimuthu, N. Meijer, *Regulations on insects as food and feed: a global comparison*, in *J. Insects Food Feed*, n. 7-2021, p. 854.

(⁷) F. Albisinni, *Diritto agroalimentare innanzi alle sfide dell'innovazione*, in *BioLaw Journal - Rivista di BioDiritto*, n. 2-2020, p. 32 s. Sul punto v. anche F. Tasini, *«Edible Insects»: Entomophagy in light of the new European Legislation on novel Foods*, The Trento Law and Technology Research Group Student Paper, n. 32-2016, p. 43, consultabile al sito <http://hdl.handle.net/11572/165948>.

questione concerne, invece, l'aspetto più propriamente legislativo, involgendo cioè il ruolo degli Stati europei, ma soprattutto quello dell'Unione europea in ordine alla volontà di regolamentare (ed in quale maniera) la produzione, la commercializzazione ed il consumo di questa particolare classe di *Novel Foods*⁸.

Come si vedrà nel prosieguo, infatti, la Comunità europea non è intervenuta in maniera specifica in materia di vendita e consumo di insetti, bensì rispetto alla più generica categoria dei "nuovi alimenti", il che ha richiesto, particolarmente ai Paesi membri, un notevole sforzo esegetico al fine di comprendere se tale normativa sovranazionale fosse idonea a disciplinare pure l'utilizzo, a fini alimentari, di questi animali invertebrati. Del resto, anche a livello statale, sia in ambito europeo che extraeuropeo, manca, salvo rare eccezioni (come si avrà modo di vedere), una regolamentazione della materia, così come assente risulta una normativa armonizzata a livello internazionale.

Nel corso della trattazione, dopo aver analizzato i regolamenti del 1997 e del 2015 ed una importante sentenza emanata dalla Corte del Lussemburgo, si passeranno in rassegna le diverse posizioni che i Paesi membri hanno assunto in tema di entomofagia, per poi operare una comparazione, sia tra il modello giuridico delineato nel sistema statunitense e quello elaborato dalle istituzioni dell'Unione europea, che tra la normativa sovranazionale e quella emanata dagli Stati europei non facenti parte dell'Unione europea, segnatamente la Svizzera.

La scelta del modello giuridico statunitense, da porre in comparazione con quello creato dalla UE, è dovuto alla comune appartenenza degli ordinamenti dei Paesi membri e dell'ordinamento degli Stati Uniti d'America alla tradizione giuridica occidentale. Invece, la comparazione tra il modello delineato dall'Unione europea e quello svizzero

in tema di entomofagia risulta giustificata, non tanto dalla vicinanza geografica e culturale del Paese elvetico con diversi Stati membri (Austria, Germania), quanto piuttosto in virtù di rapporti di collaborazione molto stretti che, in diversi settori giuridici, sono stati instaurati tra la Svizzera e l'Unione europea, ma anche a motivo di una "insolita" convergenza legislativa rinvenibile in vari ambiti, tra i quali (come si vedrà meglio appresso) proprio il settore del diritto alimentare, particolarmente quello dei *Novel Foods*.

Successivamente, ci si interrogherà circa la necessità di procedere ad una normazione della materia, in aggiunta a quella finora operata dalle istituzioni dell'Unione europea (in tema di *Novel Foods*), in considerazione del crescente sviluppo di questo peculiare settore alimentare. Infine, si tenterà di individuare quali siano i fattori, giuridici ed extragiuridici, che potrebbero determinare, in futuro, una diffusione di questa pratica alimentare anche all'interno dei Paesi, ad esempio quelli del Vecchio Continente, i cui cittadini sono tendenzialmente restii ad inglobare nelle proprie diete il consumo di insetti edibili.

Pare opportuno precisare, in fase di premessa, che nel corso della trattazione si darà conto, non solo degli aspetti normativi legati alla commercializzazione degli insetti commestibili, bensì pure degli aspetti sociologici e culturali connaturati al consumo di questi animali invertebrati. Sebbene quest'ultimo campo di indagine si ponga su piano diverso rispetto a quello strettamente giuridico, è indubbio che le scelte compiute nel contesto alimentare sono influenzate, sebbene in minima misura, anche dalle decisioni (più o meno "aperturiste") prese in ambito legislativo, così come, del resto, le scelte fatte in materia alimentare dai consumatori sono in grado di incidere, quantomeno sul lungo periodo, sulle politiche legislative statali, nel senso di "sollecitare", in maniera silenziosa, l'emanazione di norme giuridiche *ad hoc*

⁽⁸⁾ Cfr. D. Martini, C. Del Bo', P. Riso, *Legislazione europea e ruolo di EFSA nella valutazione della sicurezza d'uso dei novel foods: principi e prospettive*, in *BioLaw Journal - Rivista di BioDiritto*, n. 2-2020, p. 9, p. 12. In tema v. G. Pisciotta, *op. loc. cit.*

nel settore dei nuovi alimenti.

2.- Il regolamento (CE) n. 258/97

Il punto di partenza di un'analisi della materia in esame non può che essere rappresentato dal regolamento (CE) del 1997. L'immissione sul mercato, a fianco dei cibi "tradizionali", di alimenti "nuovi", talvolta frutto dell'innovazione in campo alimentare, ha indotto il legislatore dell'Unione europea ad intervenire in materia, per la prima volta, tramite l'emanazione del regolamento n. 258 del 1997, al fine di dettare una disciplina armonizzata dei c.d. "Novel Foods".

Questo atto normativo ha tentato anche di regolamentare la procedura di autorizzazione all'immissione in commercio, la quale si basava sulla dimostrazione, da parte del richiedente, che il nuovo alimento non fosse rischioso per il consumatore, né in grado di indurre questi in errore e non fosse svantaggioso dal punto di vista nutrizionale rispetto ai prodotti che (il nuovo alimento) andava a sostituire.

Le ragioni addotte a fondamento dell'intervento legislativo erano strettamente connesse all'esigenza di predisporre un procedimento unico, accentrato, finalizzato ad una specifica valutazione del rischio inerente alla immissione in commercio dei *Novel Foods*. Il provvedimento normativo assunse la forma del regolamento poiché quest'ultimo, a differenza della direttiva, non lascia margini di discrezionalità ai singoli Stati membri in ordine alla sua interpretazione ed attuazione, così impedendo, almeno in teoria, divergenze applicative nella sua concreta implementazione.

Prima dell'entrata in vigore del regolamento del 1997, spettava ai singoli Stati membri autorizzare

la commercializzazione di alimenti nuovi, mediante l'intervento delle competenti autorità nazionali. In questo periodo erano state emanate varie leggi sui "nuovi cibi" in diversi Paesi dell'Unione europea, soprattutto quelli del Nord Europa, mentre altri, come l'Italia, avevano adottato un approccio diverso, ritenendo di non dover dettare una legislazione *ad hoc*. Tale situazione aveva creato una diversità di posizioni assunte dagli Stati UE in materia, il che incideva negativamente sulla libera circolazione di questa peculiare categoria di prodotti alimentari. Infatti, il diverso comportamento legislativo tenuto dai Paesi membri faceva sì che un "nuovo alimento", immesso (legittimamente) in commercio in uno Stato, venisse vietato in un altro Stato, a causa della presunta pericolosità del prodotto, il che determinava una contrazione della libera circolazione dei *Novel Foods*. Questo perché il potere autorizzatorio spettava unicamente agli Stati membri, nessuno dei quali era all'epoca obbligato a prevedere una procedura di valutazione del rischio preliminare all'immissione sul mercato di questo "nuovo" prodotto alimentare.

Sotto il profilo strettamente contenutistico, il regolamento del 1997 è esemplificativo della tensione che permea (ancora oggi) la materia in esame, caratterizzata dalla presenza di una forte contrapposizione tra l'esigenza di garantire il principio di libera circolazione degli alimenti (all'interno del mercato unico europeo) e la necessità di assicurare la tutela della salute e gli interessi dei consumatori⁹.

Indubbiamente, il regolamento ha avuto il merito di disciplinare la materia dei *Novel Foods*, considerando tali tutti quei prodotti e ingredienti alimentari non ancora utilizzati in misura significativa per il consumo umano nella Comunità europea¹⁰. Al citato criterio prettamente temporale era

⁽⁹⁾ L. Scaffardi, *op. cit.*, p. 45 s.; G. Formici, *Novel food tra esigenze di mercato, sicurezza alimentare e sviluppo sostenibile: la complessa disciplina degli alimenti tradizionali provenienti da Paesi terzi*, in *BioLaw Journal - Rivista di BioDiritto*, n. 2-2020, p. 68.

⁽¹⁰⁾ In tema v. L. Scaffardi, *Ivi*, p. 46. Secondo F. Tasini, *op. cit.*, p. 80, la definizione di «nuovo prodotto alimentare» ha sollevato svariati profili d'incertezza, soprattutto perché nel periodo in cui venne adottato il regolamento, il legislatore comunitario non era ancora riuscito ad elaborare una nozione unanimemente condivisa di "alimento". In particolare, il concetto di «consumo umano significativo» non forniva alcun esplicito parametro di riferimento cui affidarsi per verificare o meno la novità del prodotto in questione, in assenza di dati e

da aggiungersi, poi, quello concernente la possibilità di ricondurre il prodotto alimentare all'interno di una delle categorie elencate all'art. 1, par. 2. del regolamento.

Per quanto concerne il primo aspetto, risultava abbastanza agevole affermare che gli insetti non potevano considerarsi diffusi e consumati nel territorio comunitario antecedentemente al 1997, non avendo essi rappresentato una parte integrante della dieta dei popoli europei prima dell'entrata in vigore del regolamento in commento. Gli insetti, non avendo "maturato" una storia di consumo significativo in nessuno dei Paesi membri, in quanto prodotti di origine animale, sarebbero dovuti rientrare nel campo di applicazione della normativa in questione. Pertanto, il loro uso in campo alimentare doveva ritenersi subordinato ad una preventiva autorizzazione, in conformità alla procedura descritta nel regolamento.

Più complesso risultava, invece, l'inserimento degli insetti in una delle categorie tipizzate dal legislatore; tuttavia, la lett. e) del citato art. 1, par. 2, disquisendo di «prodotti e ingredienti alimentari costituiti da vegetali o isolati a partire da vegetali e ingredienti alimentari isolati a partire da animali» pareva, *prima facie*, idonea a ricomprendere gli insetti commestibili.

In realtà, seppure formalmente gli insetti non fossero espressamente inclusi nel raggio d'azione della normativa, un'interpretazione sistematica di quest'ultima avrebbe facilmente portato a concludere nel senso della piena inclusione di questa "particolare" categoria alimentare all'interno del tessuto normativo.

Ciononostante, questa carenza normativa a livello sovranazionale produsse, da parte degli Stati membri, un approccio frammentato e disorganico alla materia, tanto che alcuni ordinamenti consi-

derarono gli insetti interi (e le singole parti di quest'ultimi) quale novità nel panorama gastronomico, mentre altri Paesi prevedero una procedura di autorizzazione preliminare per i soli ingredienti derivati attraverso processi di lavorazione, considerando gli insetti interi al di fuori dell'ambito di applicazione del regolamento¹¹.

Nel citato contesto i produttori, ovviamente, tentarono di operare un'interpretazione del dettato normativo che escludesse, per i nuovi alimenti (segnatamente gli insetti) che intendevano commercializzare, l'applicazione del regolamento, così da essere esonerati dall'osservanza delle rigide condizioni d'immissione in commercio stabilite dalla legislazione¹².

3.- *Segue: la posizione dei Paesi dell'Unione europea in materia di entomofagia e la differente interpretazione del regolamento del 1997*

La diversa interpretazione del regolamento in commento offerta dagli Stati membri è esemplificativa della posizione assunta da essi in ordine alla possibilità di immettere in commercio gli insetti edibili. Invero, nel descritto quadro di incertezza legislativa, alcuni Paesi hanno interpretato il regolamento del 1997 ritenendo gli insetti (o gli alimenti a base di quest'ultimi) non rientranti nell'ambito di applicazione della normativa sui *Novel Foods*. Questi Stati, quali Belgio, Paesi Bassi, Danimarca, Finlandia e Regno Unito, hanno dunque assunto una posizione favorevole al commercio degli insetti edibili, mentre altri Paesi, ad esempio l'Italia, la Francia, la Spagna, il Portogallo e la Germania, hanno interpretato in maniera maggiormente restrittiva il citato regolamento¹³.

statistiche adeguate in materia. Inoltre, la scelta normativa di un'inconsueta data di riferimento per demarcare, sotto il profilo temporale, il livello di consumo dell'alimento, unitamente alla mancata indicazione di periodi transitori, determinò un'applicazione retroattiva del regolamento negli ordinamenti nazionali divenuti membri dell'Unione europea successivamente a quella data, nonché nei futuri Stati membri.

(¹¹) F. Tasini, *Ivi*, p. 105

(¹²) L. Scaffardi, *op. cit.*, p. 56.

(¹³) S. Sforza, *Gli insetti edibili nell'economia circolare*, in *BioLaw Journal - Rivista di BioDiritto*, n. 2-2020, p. 97.

Indubbiamente, la diversa tradizione alimentare e, dunque, in un certo senso “culturale”, dei Paesi europei ha finito col riverberarsi sulle scelte legislative statali, nonché su quelle interpretative del dettato normativo, registrandosi, quindi, una contrapposizione tra i Paesi dell’area mediterranea, più diffidenti verso le nuove evoluzioni in materia di alimenti (a volte erroneamente percepite come una minaccia verso i prodotti tradizionali) e gli Stati del Nord Europa, più aperti alle novità in campo alimentare, in quanto meno legati alle rispettive tradizioni culinarie nazionali¹⁴.

Dal punto di vista strettamente giuridico, il regolamento è stato diversamente interpretato ed applicato dagli Stati membri, con inevitabili ripercussioni sotto il profilo della uniformazione della materia. Il regolamento n. 258/1997 aveva l’obiettivo di garantire, al contempo, l’efficace funzionamento del mercato interno ed un elevato livello di tutela della salute pubblica, ma la sua applicazione è stata frammentata e disorganica, finendo col condizionare lo sviluppo del mercato agro-alimentare europeo.

In realtà, per quanto concerne la categoria degli ingredienti estratti da insetti, non sussisteva alcun dubbio in ordine alla loro riconducibilità alla definizione di *Novel Food*. La questione più spinosa riguardava, invece, la categoria degli insetti interi (oppure di parti di essi o derivati dall’insetto intero o da parte di esso), rispetto alle cui richieste di

autorizzazione di immissione in commercio gli Stati membri hanno adottato tre differenti approcci.

Una prima posizione, più “fedele” al dato letterale della normativa, ha portato alcuni Stati a ritenere rientranti nell’ambito di applicazione del regolamento n. 258/1997 gli ingredienti isolati a partire da un insetto, le parti di quest’ultimo e ogni prodotto da esso ricavato, escludendo invece l’animale intero. In effetti, alcuni Paesi membri hanno deciso in favore della libera circolazione e commerciabilità degli insetti edibili, seppur a determinate condizioni. In particolare, l’Austria, il Regno Unito¹⁵, la Danimarca¹⁶ e la Finlandia hanno interpretato in maniera “letterale” l’art. 1, par. 2, lett. e) del regolamento del 1997, per cui gli insetti interi sono stati esclusi dalla definizione di *Novel Food* e dunque considerati liberamente commercializzabili senza la preventiva autorizzazione (prevista invece dal regolamento *de quo*), mentre i prodotti derivati dagli insetti (come ad esempio le farine o le proteine da essi estratte) sono stati fatti rientrare nell’ambito di applicazione del regime previsto per i “nuovi alimenti”.

Questo primo orientamento produceva un differente trattamento, apparentemente ingiustificato, tra l’animale intero e una parte di quest’ultimo, ove si consideri che in realtà entrambi presentano i medesimi rischi per la salute umana¹⁷.

Una seconda interpretazione, invece, sostenuta

⁽¹⁴⁾ S. Sforza, *Ibidem*.

⁽¹⁵⁾ Nel Regno Unito la Food Standards Agency (FSA), l’ente governativo per la sicurezza e gli standard alimentari, ha affermato che gli insetti commestibili interi non sono inclusi nel concetto di “*Novel Food*” ai sensi del regolamento n. 258/1997. Nel Regno Unito l’immissione in commercio degli insetti commestibili è soggetta alle stesse norme generali che si applicano a tutti i prodotti alimentari, compreso il regolamento generale sulla legislazione alimentare (regolamento comunitario n. 178/2002), il Food Safety Act 1990 e il General Food Regulations 2004, nonché il Food Safety and Hygiene (England) Regulations 2013. In ogni caso, i “*Novel Foods*” devono essere approvati prima di poter essere immessi sul mercato. In argomento v. N. Knežević, *Novel food legislation and consumer acceptance - Importance for the food industry*, in *Emir. J. Food Agric.*, 33-2021, p. 95; C. Finardi, C. Derrien, *Novel Food: Where are Insects (and Feed ...) in Regulation 2015/2283?*, in *Eur. Food Feed Law Rev.*, 11-2016, p. 123; Bird & Bird, *Regulation of edible insects across Europe*, 2015, p. 3, p. 7, consultabile al sito <https://en.inbiom.dk/Admin/Public/DWSDownload.aspx?File=%2FFiles%2FFiles%2FDansk-InsektnetvAerk%2FBird-Bird-Regulation-of-Edible-Insects-Across-Europe-FINAL.pdf>.

⁽¹⁶⁾ In Danimarca si è discusso se gli insetti interi siano inclusi nel concetto di “*Novel Food*” a causa dell’incertezza della formulazione del regolamento n. 258/1997 (art. 1, par. 2, lett. d)). Secondo l’Autorità alimentare danese (Fødevarestyrelsen), gli insetti interi non possono essere inclusi nel concetto di nuovi alimenti ai sensi del citato regolamento. In Danimarca, oltre alla normativa comunitaria del 1997, si applicava la legislazione alimentare statale in tema di alimenti in generale, ai sensi della quale le aziende dovevano garantire che i prodotti alimentari commercializzati non fossero pericolosi per la salute o inadatti al consumo umano, il che comportava la necessità di effettuare un’analisi del rischio.

⁽¹⁷⁾ V. Paganizza, *Bugs in law. Insetti e regole dai campi alla tavola*, Milano, 2019, p. 66 s.

soprattutto da alcuni Paesi del Nord Europa, quali Paesi Bassi e Belgio, mirava a dare un significato estremamente tecnico e specifico al termine «isolato a partire da», al quale venivano ricondotte solo le operazioni di “estrazione” di ingredienti dall’insetto. In questo modo, si giungeva ad operare una distinzione e dunque ad un trattamento diversificato, non tra un animale intero ed una sua porzione, ma tra prodotti ottenuti mediante processi di uso “comune” nella preparazione di alimenti ed altri realizzati con l’applicazione di tecnologie, portando così alla esclusione dalla categoria dei *Novel Foods*, oltre che degli insetti interi, anche di parti di essi o dei prodotti derivanti da metodi di preparazione “tradizionali” e comunemente impiegati.

Questi Stati hanno interpretato la legislazione comunitaria focalizzandosi sull’obiettivo finale del regolamento, ritenendo che la dicitura «isolati a partire da» non fosse espressamente definita dal legislatore e pertanto potesse essere interpretata come comprendente solo i prodotti «estratti» oppure «ottenuti» mediante l’uso di procedure tecnicamente e tecnologicamente avanzate, come ad esempio il procedimento di estrazione delle proteine. Viceversa, i prodotti o gli ingredienti derivanti dall’uso di processi produttivi comuni e “tradizionali”, quindi ad esempio la produzione di farine di insetti, non sono stati considerati come rientranti nella definizione di «isolati a partire da animali» e, pertanto, sono stati esclusi dalla preventiva procedura di autorizzazione¹⁸. Quest’ultima impostazione ha portato ad un’interpretazione estensiva della norma di cui all’art. 1, par. 2, lett. e), in omaggio ad una concezione secondo la quale la valutazione preventiva del rischio, legislativamente prevista, poteva ritenersi

proporzionata e giustificata solo riguardo agli alimenti “innovativi”, ma non rispetto agli alimenti che erano stati prodotti o che derivavano da animali tradizionalmente allevati nel territorio comunitario¹⁹.

Anche questa seconda interpretazione del regolamento è criticabile, poiché risulta complicato differenziare i casi in cui la pratica di isolamento è propria di una tecnologia che permette di qualificare un prodotto come nuovo alimento, dalle ipotesi in cui si tratti di una comune procedura, a tacer del fatto che residuerebbe pur sempre il problema del differente trattamento riservato all’animale intero rispetto a quello previsto per una parte di quest’ultimo, isolata tramite una pratica tecnologica²⁰.

In particolare, tra i Paesi membri, il Belgio risulta essere uno di quelli maggiormente tolleranti nei riguardi dell’entomofagia²¹. Nel 2014 l’Agenzia federale per la sicurezza della catena alimentare e il Consiglio superiore di salute emanarono una circolare atta ad illustrare i profili di sicurezza correlati ad un’alimentazione a base di questi animali invertebrati. L’Autorità belga condusse un’attività di studio e approfondimento dei profili di rischio biologico, chimico e fisico connessi al consumo nutrizionale di insetti. Sempre in quell’anno l’AFSCA, tramite un primo intervento consultivo sulla questione, approvò un documento volto ad individuare quali norme dovessero applicarsi alla produzione e al commercio di insetti commestibili. In particolare, il parere enumerò dieci specie, poi divenute dodici, di insetti giudicate commestibili e idonee, dunque, a circolare all’interno del mercato nazionale e per le quali l’Autorità in esame non ritenne opportuno adire l’ordinamento comunitario ai fini dell’esperimento di una procedura di

(¹⁸) G. Formici, *Legislative and Judicial Challenges on Insects for Human Consumption: From Member States to the EU, Passing Through the Court of Justice of the EU*, in *Novel Foods and Edible Insects in the European Union*, a cura di L. Scaffardi, G. Formici, Springer, 2022, p. 104.

(¹⁹) G. Formici, *Ivi*, p. 104 s.

(²⁰) V. Paganizza, *op. cit.*, p. 68 s.

(²¹) FPS Public Health, Application of ‘novel food’ regulation regarding insects for human consumption in Belgium, 2021, p. 2, consultabile al sito https://www.health.belgium.be/sites/default/files/uploads/fields/fpshealth_theme_file/2021_01_gna_novel_foods_insects_final_eng.pdf. In argomento cfr. N. Grmelova, T. Sedmidubsky, *Legal and environmental aspects of authorizing edible insects in the European Union*, in *Agric. Econ.- Czech*, 63-2017, p. 394 s.

autorizzazione preventiva²².

L'immissione di una di queste specie di insetti interi (o di prodotti da essi derivati) sul mercato belga richiedeva il rispetto della legislazione alimentare generale, comprese le buone pratiche igieniche, la tracciabilità, l'etichettatura, la gestione del rischio chimico e microbiologico, nonché l'istituzione di un sistema di autocontrollo basato sui principi HACCP. Invece, le altre specie di insetti, diverse cioè da quelle (dodici) autorizzate, sono state considerate alla stregua di "nuovo alimento"²³.

Anche i Paesi Bassi, in modo simile al Belgio, tollerano la vendita di alcune specie di insetti. In realtà, nei Paesi Bassi non esisteva una normativa specifica in materia prima dell'emanazione del regolamento del 1997. Nel 2014 l'Ufficio per la valutazione e la ricerca dei rischi (Bureau Risicobeoordeling & Onderzoeksprogrammering: 'BuRo') aveva consigliato al governo di classificare gli insetti come alimenti, ai sensi del regolamento n. 178/2002, dettato in materia di legislazione alimentare, ma proprio l'assenza di una normativa *ad hoc* ha fatto sì che gli insetti interi venissero esclusi dalla categoria dei "Novel Foods", per cui gli operatori del settore hanno potuto beneficiare di un regime normativo di maggior favore ai fini della commercializzazione di questi animali invertebrati²⁴.

Una terza posizione, basata su una interpretazione più restrittiva del dato normativo, è stata

assunta da Portogallo e Italia, Paesi che hanno ritenuto di estendere il termine «costituiti», oltre che «isolati», utilizzato nella lett. e) del par. 2, art. 1 del regolamento *de quo* con riferimento ad alimenti derivanti da vegetali, anche per gli alimenti derivanti da animali; dunque, risultavano ricompresi nella definizione di *Novel Foods* gli insetti interi, le parti, i prodotti derivati e gli ingredienti, i quali richiedevano, tutti, il rispetto della procedura di autorizzazione²⁵.

L'adesione a questo terzo orientamento presupponeva lo svolgimento di un'attività ermeneutica volta a colmare la lacuna normativa del legislatore, tramite un'interpretazione estensiva della categoria degli alimenti «isolati a partire da animali»²⁶.

Si è detto che l'Italia e il Portogallo hanno sostenuto un'interpretazione maggiormente restrittiva della citata disposizione normativa nonché, più in generale, del regolamento. Invero, la mancanza di un esplicito riferimento ai prodotti o agli ingredienti «costituiti da» animali non è stata ritenuta sufficiente ad escludere gli insetti interi dal campo di applicazione della legislazione sui *Novel Foods*²⁷.

Per quanto concerne in particolare il nostro Paese, fino ad oggi il legislatore ha considerato gli insetti edibili in modo marginale. Nel 2013 il Ministero della Salute ha emanato una circolare in tema di controlli sull'uso degli insetti come alimenti, secondo la quale essi, essendo prodotti di

(²²) Conseil Supérieur de la Santé, Avis commun SciCom 14-2014 et CSS n. 9160, consultabile al sito https://www.favv-afscs.be/comite-scientifique/avis/2014/documents/AVIS14-2014_FR_DOSSIER2014-04_000.pdf.

(²³) Bird & Bird, *op. cit.*, p. 2. In tema v. anche C. Finardi, C. Derrien, *op. loc. cit.*

(²⁴) NVWA/BuRO/2016,157, Positieflijst van voor productie te houden insecten, consultabile al sito <https://nvwa.nl>. La procedura di immissione in commercio degli insetti commestibili deve essere conforme alle disposizioni legislative emanate in tema di prodotti alimentari. In ogni caso, la posizione delle istituzioni nazionali nei riguardi della produzione di insetti risulta alquanto tollerante. I Paesi Bassi hanno stabilito criteri di sicurezza alimentare specifici per i prodotti a base di insetti ed hanno previsto anche l'obbligo di etichettatura, a causa della potenziale allergenicità di quest'ultimi. La tollerante normativa ha consentito la produzione di insetti alimentari, sia ad uso domestico che per la vendita internazionale. In argomento, v. J. House, *Insects as food in the Netherlands: Production networks and the geographies of edibility*, in *Geoforum*, 94-2018, p. 86; D. Vandeweyer et Al., *Effect of blanching followed by refrigerated storage or industrial microwave drying on the microbial load of yellow mealworm larvae (Tenebrio molitor)*, in *Food Control*, 71-2017, pp. 311 ss.; Ento-Food, Kreca, *Why Eat Edible Insects? Healthy and Sustainable*, 2017, consultabile al sito <https://www.krecafood.com/products/products-from-clients/>; A. Marberg, H. van Kranenburg, H. Korzilius, *The big bug: The legitimization of the edible insect sector in the Netherlands*, in *Food Policy*, 71-2017, pp. 113 ss.; Bird & Bird, *op. cit.*, p. 3, p. 7.

(²⁵) In argomento v. L. Scaffardi, *op. cit.*, p. 57.

(²⁶) V. Paganizza, *op. cit.*, pp. 69 ss.

(²⁷) G. Formici, *op. ult. cit.*, p. 105.

origine animale privi di una lunga storia di consumo, rientravano nell'ambito di applicazione del regolamento del 1997 e pertanto non potevano essere immessi nel mercato italiano, se non autorizzati²⁸. Infatti, secondo la citata circolare, l'operatore alimentare aveva l'onere di dimostrare che gli insetti non dovevano considerarsi in termini di *Novel food*, così da non rientrare nell'ambito di applicazione del regolamento n. 258/1997²⁹. In mancanza di tale prova, l'operatore alimentare era obbligato a seguire la procedura prevista dal regolamento in questione, ai fini dell'immissione in commercio degli insetti³⁰.

Successivamente, nel 2018, il Ministero della Salute ha confermato che gli insetti e i loro derivati dovevano essere considerati quali nuovi alimenti, precisando che nessuna specie era stata, fino a quel momento, autorizzata alla commercializzazione³¹.

Anche la Francia, al pari dell'Italia, ha assunto una posizione esplicita in ordine al riconoscimento dell'entomofagia solo negli ultimi anni, segnatamente nel 2015. Invero, negli anni addietro, permaneva una situazione d'incertezza in merito all'inquadramento dello *status* legale degli insetti commestibili. In questo periodo, alcune specie di insetti erano liberamente acquistabili dai consumatori, sebbene non esistesse una legislazione nazionale *ad hoc*. Tuttavia, questo clima di tolleranza normativa nei riguardi del consumo di insetti edibili è durato fino al 2015. Infatti, in quell'anno, l'Agenzia francese per la sicurezza alimentare,

sollecitata dal governo, formulò un parere sullo sfruttamento industriale degli insetti nel settore agro-alimentare, elaborando un inventario delle conoscenze scientifiche sui vari profili di rischio connessi al consumo di questi animali invertebrati. L'Agenzia precisò che gli insetti commestibili non potevano essere immessi legalmente in commercio in assenza di evidenze scientifiche che ne attestassero la sicurezza alimentare³².

Pure in Germania gli insetti (interi) sono stati ritenuti quali "*Novel Foods*"³³, sebbene si siano registrate posizioni diversificate in materia. In effetti, secondo le autorità tedesche, su tutte l'Agenzia federale per la protezione dei consumatori e la sicurezza alimentare (Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit), l'inclusione degli insetti interi all'interno della categoria dei nuovi alimenti non poteva considerarsi scontata. In questo Paese, la commercializzazione degli insetti è soggetta alle stesse norme generali che si applicano a tutti i tipi di alimenti. In ogni caso, le autorità tedesche hanno ritenuto, successivamente alla emanazione del Reg. (UE) 2015/2283 (di cui si dirà a breve), che gli insetti interi dovevano rientrare nella definizione di "nuovo alimento"³⁴.

Non tutti i Paesi del Nord Europa hanno manifestato apertura nei riguardi dell'entomofagia. Si pensi, ad esempio, allo Stato del Lussemburgo, il quale si caratterizzava per la presenza di un sistema regolatorio in materia alquanto incerto. Così, il Servizio per la sicurezza alimentare del

(²⁸) In tal senso la circolare del Ministero della Salute del 29 ottobre 2013 n. 004430, 'Controlli ufficiali in merito all'uso di insetti in campo alimentare con specifico riferimento all'applicabilità del reg. (CE) 258/97 sui «Novel Food»', consultabile al sito https://www.ceirsa.org/fd.php?path=201512/controlli_ufficiali_su_insetti_alimentare.pdf. In tema v. anche Bird & Bird, *op. cit.*, p. 2.

(²⁹) Tale prova può essere fornita su presentazione di: a) una certificazione rilasciata dall'autorità competente di un altro Stato membro che garantisca che l'alimento è stato consumato in tale Paese membro e che pertanto non è da considerarsi un nuovo alimento; b) dati documentali attestanti la presenza del prodotto sul mercato comunitario antecedentemente al 15 maggio 1997.

(³⁰) Bird & Bird, *op. cit.*, p. 6.

(³¹) Ministero della Salute, Informativa in merito all'uso di insetti in campo alimentare con specifico riferimento all'applicabilità del Regolamento (UE) 2015/2283 sui "novel food", 8 gennaio 2018, consultabile al sito <https://www.trovanorme.salute.gov.it/norme/renderNormsanPdf?anno=2018&codLeg=62647&parte=1%20&serie=null>.

(³²) ANSES, Avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif à «la valorisation des insectes dans l'alimentation et l'état des lieux des connaissances scientifiques sur les risques sanitaires en lien avec la consommation des insectes», 12 febbraio 2015, consultabile al sito <https://www.anses.fr/fr/system/files/BIORISK2014sa0153.pdf>.

(³³) Si rammenti che, per quanto riguarda la Germania, il commercio di insetti interi e derivati è normato diversamente a seconda dei Länder.

(³⁴) Bird & Bird, *op. cit.*, p. 2, p. 6.

Ministero della Salute decise di seguire un approccio precauzionale, nell'attesa di avere un quadro normativo chiaro e armonizzato a livello UE. Le scelte giuridiche prese da questo Paese rappresentarono il riflesso della mancata (dimostrata) idoneità degli insetti edibili a poter essere destinati a scopi alimentari. In particolare, le istituzioni statali, interpretando in maniera restrittiva il regolamento n. 258/1997, optarono per l'inserimento degli insetti nella lista dei *Novel Foods*, richiedendo quindi una previa valutazione di sicurezza ai fini dell'autorizzazione all'immissione in commercio³⁵.

L'interpretazione della normativa, oltre a differenziarsi sotto il profilo sincronico, si è diversificata pure sotto il versante diacronico. Si vuole alludere, in particolare, allo Stato della Finlandia, il quale ha inizialmente adottato un'interpretazione del regolamento del 1997 che considerava gli insetti alla stregua di nuovi alimenti, ma ha poi deciso di escludere gli insetti interi dal campo di applicazione della legislazione sovranazionale, ricorrendo alla deroga prevista dalle misure transitorie del nuovo regolamento³⁶. Così, gli operatori del settore che avevano già immesso sul mercato insetti ad uso alimentare, potevano continuare, in maniera provvisoria, a commercializzarli, in attesa dell'autorizzazione³⁷.

Il caso finlandese testimonia la difficoltà di raggiungere una piena uniformazione della materia, anche allorquando le istituzioni UE intervengano con atti normativi tendenzialmente non derogabili ma che talvolta, nella loro formulazione, prevedono invece una disposizione derogatoria ad un obbligo generale (art. 35 del regolamento del 2015), così determinando, di fatto, il verificarsi di percorsi attuativi del diritto dell'Unione europea differenziati a livello di Stati membri.

4.- Il Regolamento (UE) 2015/2283

La diversa interpretazione del regolamento n. 258/1997, offerta dalle autorità nazionali dei Paesi membri, soprattutto in ordine alla disciplina del procedimento autorizzatorio all'immissione in commercio degli insetti, aveva prodotto notevoli divergenze nel panorama giuridico, creando così un contesto frammentato, lesivo del fondamentale principio di libera circolazione delle merci, nonché di tutela della *food safety*, entrambi elementi cardine alla base della legislazione sovranazionale in materia di *Novel Foods*. In effetti, anche dopo l'introduzione di questo regolamento si è a lungo dibattuto se gli insetti dovessero essere considerati in termini di "nuovi alimenti"³⁸.

In realtà, i problemi sul tappeto non erano soltanto di tipo squisitamente giuridico, nel senso che la diversa implementazione della normativa è dipesa anche dalle differenti visioni culturali e identitarie degli Stati membri, in quanto i Paesi dell'Europa meridionale hanno generalmente seguito un approccio più "garantista", tutelando cioè le tradizioni gastronomiche e culinarie nazionali (intese, quest'ultime, anche come espressione di identità culturale) dalla "concorrenza" dei cibi "nuovi"³⁹.

La forte divergenza interpretativa ed applicativa del regolamento del 1997 sottintendeva la necessità, per l'Unione europea, di risolvere numerose questioni, *in primis* quelle definitorie, caratterizzanti la concreta applicazione della disciplina dettata in tema di nuovi alimenti.

La normativa aveva cercato di raggiungere un compromesso tra l'esigenza di tutelare la salute dei consumatori e la necessità di garantire un elevato livello di sicurezza alimentare. Ebbene, tale approccio "precauzionale" ha influito negativamente

⁽³⁵⁾ F. Tasini, *op. cit.*, p. 67.

⁽³⁶⁾ Maa- ja metsätalousministeriö, Hyönteiset elintarvikkeina, RO/Leena Mannonen, 21 agosto 2017, consultabile al sito <https://mmm.fi/documents/1410837/1875432/Hyonteiset-elintarvikkeina-muistio-20170821.pdf/fe9d5036-ffc6-407a-a551-7d6f7161741c>.

⁽³⁷⁾ V. *amplius* V. Paganizza, *op. cit.*, pp. 97 ss.

⁽³⁸⁾ S. Sforza, *op. cit.*, p. 96 s.

⁽³⁹⁾ G. Formici, *op. ult. cit.*, p. 105 s.

mente sulla commercializzazione dei *Novel Foods* nel territorio dell'Unione europea, ma anche sulla commercializzazione degli alimenti tradizionali provenienti dai Paesi extracomunitari⁴⁰.

Si avvertì pertanto la necessità di procedere ad una revisione organica della normativa in vigore, adeguandola al mutato contesto scientifico, per cui il legislatore dell'Unione europea è stato costretto a ripensare l'equilibrio stabilito tra la libera circolazione delle merci e la sicurezza alimentare.

La necessità di rispondere alle criticità derivanti dall'applicazione del regolamento del 1997, nonché l'esigenza di offrire soluzioni alle problematiche lasciate irrisolte da questo atto normativo, hanno portato le istituzioni dell'Unione europea ad intervenire nuovamente in materia di *Novel Foods* nel 2015, tramite il regolamento n. 2283. Orbene, quest'ultima normativa ha esplicitamente ricompreso gli insetti tra i nuovi alimenti⁴¹.

Una prima considerazione riguarda la scelta, da parte dell'UE, di intervenire in *subjecta materia* tramite (ancora una volta) lo strumento regolamentare, per sua natura obbligatorio in tutti gli Stati membri e direttamente applicabile, in luogo della direttiva, sebbene in realtà l'applicazione del precedente regolamento era stata caratterizzata da una marcata disomogeneità interpretativa ed attuativa.

Sotto il profilo contenutistico, invece, la normativa del 2015 riprende, in parte, quella del 1997, statuendo che gli alimenti "nuovi" sono quelli non utilizzati in misura significativa per il consumo umano nell'Unione europea prima del 15 maggio 1997 (requisito temporale) e rientranti in almeno una delle dieci categorie elencate all'art. 3, par. 2, lett. a) (requisito oggettivo)⁴². Ora, gli insetti edibili, non risultando consumati in misura significativa prima dell'entrata in vigore del previgente regolamento, soddisfano certamente il criterio temporale previsto dalla nuova normativa, mentre per quanto concerne il criterio sostanziale, essi rientrano nella categoria di cui all'art. 3, par. 2, lett. a), n. V, che comprende «alimenti costituiti, isolati od ottenuti a partire da animali o da parti dei medesimi».

In ogni caso, il regolamento *de quo* stabilisce che l'immissione sul mercato dell'Unione di prodotti alimentari tradizionali provenienti da Paesi terzi deve essere "agevolata" in presenza di un uso alimentare sicuro storicamente comprovato. A tal fine, rileva la prova dell'uso alimentare (sicuro) per almeno 25 anni nella dieta abituale di un numero significativo di persone del Paese in questione (art. 3, par. 2, lett. b.)⁴³.

In particolare, gli operatori economici interessati a commercializzare un "nuovo alimento" devono presentare un'apposita domanda di autorizzazione, accompagnata da studi scientifici in grado di

⁽⁴⁰⁾ L. Scaffardi, *A Peculiar Category of Novel Foods: Traditional Foods Coming from Third Countries and the Regulatory Issues Involving Sustainability, Food Security, Food Safety, and the Free Circulation of Goods*, in *Novel Foods*, cit., p. 38; L. Scaffardi, *I novel food*, cit., p. 44.

⁽⁴¹⁾ Invero, il considerando n. 8 del regolamento del 2015 precisa che «le categorie di alimenti che costituiscono nuovi alimenti (...) dovrebbero includere gli insetti interi e le loro parti». In argomento v. L. Scaffardi, *op. ult. cit.*, p. 57; G. Bonora, *I Novel Foods nel Reg. (UE) n. 2015/2283 e gli insetti: una possibile evoluzione dei costumi alimentari?*, in *q. Riv. www.rivistadirittoalimentare.it*, n. 1-2016, p. 49.

⁽⁴²⁾ I fattori che concorrono a stabilire se un prodotto sia stato o meno consumato in modo significativo concernono la quantità d'uso, le parti consumate e l'ambito di utilizzo, nonché il ruolo che il prodotto riveste nell'alimentazione in termini qualitativi e quantitativi. L'espressione «consumo significativo nell'UE» risulta piuttosto vaga e lascia ampio spazio di interpretazione alle autorità nazionali degli Stati membri.

⁽⁴³⁾ Il procedimento di previa autorizzazione è centralizzato e prevede l'obbligo di presentazione di una *application* alla Commissione europea, la quale, verificata la validità formale della documentazione, richiede all'Autorità europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) un parere sulla sicurezza alimentare del *Novel Food*. Sulla base di tale *risk assessment*, la Commissione deve poi emanare l'atto di esecuzione che autorizza l'immissione in commercio, votato dal Comitato permanente per le piante, gli animali e i mangimi (artt. 10 ss. Reg. (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 novembre 2015 relativo ai nuovi alimenti e che modifica il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga il regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio e il regolamento (CE) n. 1852/2001 della Commissione).

attestare la sicurezza dell'alimento per il consumo umano (art. 10)⁴⁴. Tuttavia, il richiedente che intenda immettere sul mercato dell'Unione un alimento tradizionale da un Paese terzo, anziché seguire la procedura di cui all'art. 10, può scegliere di presentare una notifica (contenente la documentazione relativa alla storia di uso sicuro come alimento nel Paese terzo) alla Commissione (art. 14).

In ogni caso, ai sensi dell'art. 7 del regolamento del 2015, i *Novel Foods*, dunque anche gli insetti, affinché possano legittimamente essere immessi nel mercato dell'Unione europea, non devono presentare rischi di sicurezza per la salute umana, indurre in errore i consumatori (in particolare nel caso in cui l'alimento sia destinato a sostituire un altro alimento e vi sia un cambiamento significativo nel suo valore nutritivo) e non devono differire dagli altri prodotti o ingredienti alimentari (cioè quelli c.d. "tradizionali") che vanno a sostituire, al punto tale che il consumo normale dei primi possa comportare svantaggi per il consumatore sotto il profilo nutrizionale.

Se si sposta poi l'attenzione sulle finalità della nuova normativa, risulta evidente come l'adozione del regolamento del 2015, giustificata dalla necessità di adeguare le procedure e i criteri di autorizzazione agli sviluppi scientifici e tecnologici registratisi negli ultimi anni, aveva anche l'obiettivo di avvantaggiare le imprese del settore, facilitando la commercializzazione e l'ingresso nel mercato UE di questi "particolari" alimenti, sostanzialmente estranei alla tradizione culinaria del Vecchio Continente⁴⁵.

Indubbiamente, l'intervento legislativo del 2015 ha avuto diversi meriti, *in primis* quello di aver meglio esplicitato, sotto il profilo sostanziale e procedurale, il quadro normativo che regola il settore della

commercializzazione dei nuovi alimenti⁴⁶.

In proposito, si rammenti che l'obiettivo principale della normativa *de qua* rimane comunque quello di garantire l'efficace funzionamento del mercato interno, garantendo un elevato livello di tutela della salute umana e degli interessi dei consumatori (art. 1, par. 2) tramite l'introduzione di una semplificazione e centralizzazione delle procedure di autorizzazione. L'aspetto maggiormente innovativo della normativa è rappresentato dal riconoscimento degli insetti edibili quale nuovo alimento⁴⁷.

In realtà, l'entomofagia è nota e praticata in diverse culture, ma non in quella europea, nella quale gli insetti hanno rappresentato (e, in buona parte, ancora oggi rappresentano) un elemento repellente, antitetico all'idea di cibo.

Nel descritto contesto, l'introduzione degli insetti edibili nel quadro dell'alimentazione europea incide, anche e soprattutto, sotto il versante giuridico, nella misura in cui mette in discussione il tradizionale concetto di cibo e dunque anche del connesso diritto al cibo (sul quale ci si soffermerà più avanti).

Nonostante l'emanazione della nuova normativa abbia contribuito a rendere più chiaro il quadro regolatorio in materia di commercializzazione di insetti edibili (si pensi in particolare all'art. 4 del regolamento (UE) 2015/2283, che regola la procedura di determinazione dello *status* di nuovo alimento), persistono ancora talune criticità interpretative, come ad esempio quella concernente il concetto, ampio e vago, di «dieta abituale» e «numero significativo di persone» (che devono caratterizzare il consumo di un alimento affinché possa essere considerato "tradizionale" di realtà extra-europee)⁴⁸.

⁽⁴⁵⁾ D. Martini, C. Del Bo', P. Riso, *op. cit.*, p. 11.

⁽⁴⁶⁾ A. Santini, *Sicurezza alimentare e innovazione tecnologica: il caso dei novel foods*, in *Eurojus*, 1-2023, p. 147.

⁽⁴⁷⁾ S. Lanni, *Gli insetti edibili tra globalizzazione scambista e interculturalità*, in *DPCE online*, 2-2019, p. 1337.

⁽⁴⁸⁾ B. La Porta, *Il Regolamento europeo in materia di novel food: riflessioni sugli "alimenti tradizionali dei Paesi terzi"*, in *Cultura e diritti*, 1-2020, p. 61 s. Secondo G. Formici, *Novel food tra esigenze di mercato*, cit., p. 84, questi termini, non meglio specificati, possono essere caratterizzati e definiti in vario modo; il «numero significativo di persone» potrebbe essere inteso come riferibile ad una percentuale dell'intera popolazione di uno Stato terzo oppure al più limitato consumo nella popolazione di una singola area geografica o regione di un Paese. Un'interpretazione, più o meno restrittiva, di questi concetti può incidere sulla possibilità, per il richiedente, di accedere alla procedura semplificata prevista per gli alimenti tradizionali, producendo importanti conseguenze in termini di costi e di tempi richiesti dal procedimento.

I problemi giuridici, per vero, riguardano pure l'aspetto contenutistico del regolamento in esame: si pensi, in tal senso, alla decisione, alquanto critica-bile, del legislatore di far dipendere la sicurezza dell'alimento consumato in un Paese terzo dall'uso continuato per un periodo di almeno 25 anni⁴⁹.

Un altro problema concerne la scelta, non del tutto condivisibile, in tema di criteri utilizzabili ai fini della determinazione dei nuovi alimenti, di ricorrere ancora al parametro temporale del 15 maggio 1997, anziché prendere in considerazione una finestra di tempo ben definita (ad esempio 25 anni). Indubbiamente, tale scelta ha determinato una certa rigidità della legislazione UE, oltre ad aver prodotto effetti negativi sotto il profilo applicativo delle nuove norme giuridiche, dunque al momento del passaggio dalla vecchia alla nuova disciplina⁵⁰.

Orbene, le descritte criticità sono in grado, non solo di inficiare la portata innovativa della normativa dell'Unione europea, bensì pure di mettere in discussione la realizzazione di una effettiva armonizzazione della materia.

Più in generale, si è recentemente sottolineata l'opportunità di procedere ad una revisione della normativa dettata dall'Unione europea, così da facilitare lo sviluppo ulteriore del settore dei nuovi alimenti, ma senza sacrificare la protezione della salute e degli interessi dei consumatori⁵¹.

Nonostante ciò, riteniamo che il nuovo regolamento sui *Novel Foods* abbia comunque contribuito a fare chiarezza, nella materia *de qua*, sotto il profilo giuridico e ad apprestare una maggiore armonizzazione della disciplina in tema di entomofagia, facilitando al contempo l'accesso sul

mercato ad alimenti provenienti da Paesi terzi (sino ad oggi esclusi dalle nostre tavole), ma pur sempre in una cornice giuridica volta a garantire la sicurezza dei consumatori⁵².

5.- La convergenza del modello UE e di quello europeo in ordine alla commercializzazione degli insetti edibili: il caso della Svizzera

Si è visto come non sono molti i Paesi europei che hanno deciso di intervenire legislativamente in *subjecta materia*. Tra questi, merita una menzione, pur non facendo parte dell'Unione europea, la Svizzera, uno dei primi Stati occidentali a regolamentare l'entomofagia. Inizialmente, questo Paese non aveva riconosciuto gli insetti quale specie animale utilizzabile per la produzione alimentare.

In realtà, il consumo di questi animali non era vietato e i consumatori potevano consumare gli insetti che allevavano o che raccoglievano in natura.

Piuttosto, nella Confederazione elvetica era vietato vendere e servire insetti come cibo in quanto essi non risultavano ricompresi nella disciplina dettata in tema di alimenti e merci⁵³.

Nel 2014, poi, l'Assemblea federale del Parlamento svizzero ha riconosciuto l'esistenza di crescenti prove in grado di giustificare il ricorso all'entomofagia, pur sottolineando, al contempo, la necessità di attendere ulteriori evidenze a sostegno di tale pratica alimentare, prima di intervenire sotto il profilo legislativo, in considerazione della necessità di proteggere la salute e la sicurezza dei consumatori⁵⁴.

⁽⁴⁹⁾ B. La Porta, *Ibidem*.

⁽⁵⁰⁾ Sul punto v. V. Paganizza, *op. cit.*, p. 92 s.

⁽⁵¹⁾ A. Santini, *op. cit.*, p. 148.

⁽⁵²⁾ L. Scaffardi, *A Peculiar Category*, cit., p. 52 s.; T. Kröger et Al., *Acceptance of Insect-Based Food Products in Western Societies: A Systematic Review*, in *Frontiers in Nutrition*, 8-2022, p. 1; N. Knežević, *op. cit.*, p. 94; M. Ferri et Al., *Insects as feed and human food and the public health risk - a review*, in *Berl. Munch. Tierarztl. Wochenschr.*, 132-2019, p. 202; A. de Boer, A. Bast, *Demanding safe foods-safety testing under the novel food regulation (2015/2283)*, in *Trends Food Sci. Technol.*, 72-2018, pp. 125 ss.; N. Grmelova, T. Sedmidubsky, *op. cit.*, p. 398; C. Finardi, C. Derrien, *op. cit.*, p. 128. Sul punto cfr. B. La Porta, *op. cit.*, p. 73, secondo il quale i citati obiettivi non possono considerarsi pienamente raggiunti.

⁽⁵³⁾ Conseil fédéral suisse, Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs) du 23 novembre 2005, 817.02.

⁽⁵⁴⁾ Assemblea Federale del Parlamento svizzero, Interpellation: Pourquoi interdire l'alimentation des poissons, des volailles et des porcs par des insectes?, (2014c). 14.3274, consultabile al sito http://www.parlament.ch/f/suche/pages/geschaefte.aspx?gesch_id=20143274.

Nel 2017 il Parlamento elvetico ha adottato una nuova legge sui prodotti alimentari al fine di adeguare il diritto svizzero a quello dell'Unione europea, eliminando gli ostacoli al commercio dei prodotti alimentari. Tuttavia, occorre pure, nelle intenzioni del legislatore statale, mantenere le specificità dei prodotti nazionali tramite, ad esempio, l'obbligo di indicare il Paese di produzione delle derrate alimentari o l'origine degli ingredienti. Inoltre, occorre abbattere le barriere burocratiche al fine di favorire le microimprese e la capacità innovativa del settore alimentare, senza però scendere a compromessi sulla sicurezza dei consumatori⁵⁵.

La legislazione svizzera in tema di alimenti a base di insetti differisce in misura minima rispetto alla normativa dell'Unione europea⁵⁶. Invero, anche nell'ordinamento svizzero vi è una bipartizione, nell'ambito dei *Novel Foods*, tra i nuovi prodotti alimentari tradizionali e i nuovi cibi. La prima categoria comprende gli alimenti tradizionalmente consumati al di fuori della Svizzera e dell'Unione europea. Per questi prodotti la procedura di autorizzazione è semplificata, mentre risulta più lungo l'*iter* autorizzativo per i nuovi tipi di alimenti, come ad esempio gli estratti proteici di insetti, in considerazione della necessità di garantire una maggiore sicurezza ai consumatori⁵⁷.

La definizione legale di nuovo prodotto alimentare

è data dall'art. 15, par. 1, dell'ordinanza del 16 dicembre 2016, emanata dal Département fédéral de l'intérieur in materia di derrate alimentari⁵⁸. Comunque, l'autorizzazione non è necessaria per le nuove derrate alimentari elencate nell'allegato all'ordinanza del DFI appena citata. Si tratta di tre specie di insetti, nonché di tutti i nuovi prodotti alimentari autorizzati nell'Unione europea o che possono essere immessi sul mercato sulla base di una notifica. Tutte le nuove derrate alimentari commerciabili nell'Unione europea possono essere immesse sul mercato svizzero senza autorizzazione, a condizione che soddisfino i requisiti risultanti dalle autorizzazioni e dalle notifiche. Non è invece vero il contrario, nel senso che i prodotti alimentari che nel Paese elvetico non sono considerate nuove tipologie di derrate alimentari o che sono state ivi autorizzate come tali e che però sono ritenute quali *Novel Foods* nell'ordinamento dell'Unione europea, devono essere autorizzate dalla Commissione europea ai fini dell'immissione nel mercato UE⁵⁹.

Il 3 gennaio 2023 la Commissione europea ha autorizzato la commercializzazione della polvere, intera o parzialmente sgrassata, di *Acheta domestica* (grillo domestico) come "*Novel food*"⁶⁰. Ora, siccome il grillo è autorizzato per il consumo umano nell'Unione europea, allora esso è automaticamente autorizzato anche in Svizzera⁶¹.

⁽⁵⁵⁾ Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV), *Droit alimentaire 2017 - l'essentiel*, 2017, p. 1, consultabile al sito https://www.entomos.ch/fr/insects/insectes-comestibles-securite-alimentaire/Droit%20alimentaire%202017%20L_Essentiel.pdf.

⁽⁵⁶⁾ Orchidali, *Point sur ... La Suisse et la réglementation NF sur les insectes*, 12 febbraio 2021, consultabile al sito <https://science-nutrition.com/2021/02/12/point-sur-la-suisse-et-la-reglementation-nf-sur-les-insectes/>.

⁽⁵⁷⁾ Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV), *Autorisation pour les nouvelles sortes de denrées alimentaires*, consultabile al sito <https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/bewilligung-und-meldung/bewilligung.html>.

⁽⁵⁸⁾ Conseil fédéral suisse, *Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs)* du 16 décembre 2016, 817.02, consultabile al sito <https://fedlex.data.admin.ch/filestore/fedlex.data.admin.ch/eli/cc/2017/63/20220715/fr/pdf-a/fedlex-data-admin-ch-eli-cc-2017-63-20220715-fr-pdf-a.pdf>.

⁽⁵⁹⁾ Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV), *op. loc. cit.*

⁽⁶⁰⁾ Reg. (UE) 2023/5 della Commissione del 3 gennaio 2023 che autorizza l'immissione sul mercato della polvere parzialmente sgrassata di *acheta domestica* (grillo domestico) quale nuovo alimento e che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470.

⁽⁶¹⁾ La polvere di insetti autorizzata può essere utilizzata solo per le categorie alimentari autorizzate e in quantità limitate. Se la polvere di insetti viene utilizzata nella produzione di un alimento, allora l'elenco degli ingredienti deve contenere la seguente dicitura: «Polvere parzialmente sgrassata di *Acheta domestica* (grillo domestico)». Inoltre, l'etichetta deve indicare chiaramente che questo ingrediente può provocare reazioni allergiche nelle persone allergiche ai crostacei, ai molluschi o agli acari della polvere domestica. Gli insetti sono considerati alimenti di origine animale; quindi, un alimento che contiene polvere di insetti non può recare l'indicazione "vegano" o "vegetariano".

In realtà, la nuova legislazione sugli alimenti, emanata nel 2017, aveva già legalizzato il consumo come cibo di tre specie di insetti, tra cui proprio l'*Acheta domesticus*, forma adulta (grillo domestico), unitamente al *Tenebrio molitor* allo stadio larvale (verme della farina) ed alla *Locusta migratoria*, forma adulta (locusta migratrice)⁶².

La commercializzazione di questi invertebrati, fatta eccezione per le tre specie già “legalizzate”, è subordinata al rilascio di un’autorizzazione, trattandosi di un “nuovo alimento”. In particolare, l’Ufficio federale della sicurezza alimentare e degli affari veterinari (OSAV) può autorizzare il commercio delle specie di insetti come nuove derrate alimentari soltanto se esse possano considerarsi sicure per il consumo umano⁶³.

Sempre nel 2017, l’OSAV ha pubblicato le linee guida tecniche per effettuare i controlli nella produzione di insetti, nonché una scheda informativa contenente una descrizione degli insetti autorizzati come prodotti alimentari e le condizioni per la loro produzione e messa in circolazione⁶⁴.

In ogni caso, l’immissione di insetti sul mercato a scopo alimentare comporta l’obbligo di indicare il nome specifico della specie animale (nome comune e nome scientifico)⁶⁵. Inoltre, i prodotti alimentari che contengono insetti come ingrediente devono essere etichettati in conformità alle disposizioni dell’art. 11 della *ordonnance* del Département fédéral de l’intérieur, del 2016, emanata in

tema di informazioni concernenti le derrate alimentari⁶⁶, soprattutto per quanto concerne il loro potenziale allergenico⁶⁷.

6.- La sentenza *Entoma* e la previsione di un regime transitorio di autorizzazione all’immissione in commercio degli insetti

Nonostante il regolamento del 1997 sia stato successivamente superato da quello del 2015, la prima normativa continua ad avere un certo rilievo, ove si consideri che la corretta interpretazione di alcune norme contenute nel primo provvedimento legislativo emanato dall’Unione europea in tema di “nuovi alimenti” è stata oggetto di un rinvio pregiudiziale alla Corte del Lussemburgo, la quale si è pronunciata proprio recentemente sulla questione ad essa sottoposta.

Si è detto che la commercializzazione degli insetti è stata inizialmente disciplinata dall’art. 1, par. 2, lett. e) del regolamento n. 258/1997, il quale faceva riferimento ai «prodotti ed ingredienti alimentari costituiti da vegetali o isolati a partire da vegetali e ingredienti alimentari isolati a partire da animali». Orbene, tale norma aveva creato difficoltà di applicazione, atteso che non era chiaro se gli insetti interi potessero essere utilizzati nelle preparazioni alimentari.

Tra l’altro, il successivo regolamento del 2015 ha

⁽⁶²⁾ Office fédéral de l’agriculture (OFAG), Insectes, consultabile al sito <https://www.blw.admin.ch/blw/fr/home/nachhaltige-produktion/tierische-produktion/insekten.html>. In dottrina v. C.H. Daub, C. Gerhard, *Essento insect food AG: How edible insects evolved from an infringement into a sustainable business model*, in *Int. J. Entrepreneurship Innov.*, 2021, p. 3.

⁽⁶³⁾ Orchidali, *op. loc. cit.*; Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV), Les insectes comme denrée alimentaire, consultabile al sito <https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/lebensmittel-und-ernaehrung/lebensmittelsicherheit/einzelne-lebensmittel/insekten.html>. Si tenga conto che è invece necessaria un’ulteriore autorizzazione se si desidera isolare ingredienti alimentari, come ad esempio gli estratti proteici, dalle specie di insetti autorizzate o se si intende utilizzare altre specie di insetti.

⁽⁶⁴⁾ A.O. Penedo, *Consommation d’aliments à base d’insectes: quelle perception dans un contexte universitaire suisse?*, Master of Science conjoint HES-SO - UNIL en Sciences de la santé Orientation Nutrition et diététique, 2022, p. 22, consultabile al sito https://www.hes-so.ch/fileadmin/documents/HES-SO/Documents_HES-SO/pdf/sante/master/Sante_MScSa/TM/Penedo_Aline_N_D_DIFOK.pdf. In tema v. anche Orchidali, *Ibidem*.

⁽⁶⁵⁾ Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV), *Droit alimentaire*, cit., p. 5.

⁽⁶⁶⁾ Ordonnance del Département fédéral de l’intérieur (DFI), concernant l’information sur les denrées alimentaires, cit.

⁽⁶⁷⁾ Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV), Lettre d’information 2017/1: Production et transformation d’insectes à des fins alimentaires, Berna, 6 aprile 2017, consultabile al sito https://www.blv.admin.ch/dam/blv/fr/dokumente/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/hilfsmittel-vollzugsgrundlagen/informationsschreiben-neu/lme-informationsschreiben-2017-1.pdf.download.pdf/Lettre_d_information_2017_1_Production_et_transformation_d%E2%80%99insectes_a_des_fins_alimentaires.pdf.

previsto, all'art. 35, par. 2, una disciplina transitoria al fine di consentire un periodo di "tolleranza" rispetto ai prodotti alimentari che non rientravano nell'ambito di applicazione della previgente normativa ma che tuttavia vengono considerati *Novel Foods* sulla base dell'attuale legislazione sovranazionale e necessitano dunque di una previa autorizzazione all'immissione in commercio, in base alla procedura ivi prevista. Secondo la citata norma, gli alimenti non rientranti nella definizione di nuovi alimenti dettata dalla normativa del 1997 possono continuare ad essere commercializzati fino all'adozione di una decisione della Commissione europea, a condizione che il prodotto sia stato legalmente immesso sul mercato entro il 1° gennaio 2018 (data in cui le disposizioni del regolamento del 2015 sono divenute applicabili) e purché venga presentata una domanda di autorizzazione o di notifica di un alimento tradizionale da un Paese terzo entro la data specificata nelle norme di esecuzione (e comunque non oltre il 2 gennaio 2020).

Quanto appena esposto spiega il perché la determinazione della qualifica dell'insetto intero e, in particolare, se esso debba considerarsi rientrante o meno nell'ambito di applicazione del regolamento del 1997, risulta essere un passaggio di fondamentale importanza affinché un'impresa possa beneficiare della favorevole disciplina transitoria predisposta dal vigente regolamento⁶⁸.

A tentare di dissipare il dubbio interpretativo è intervenuta la Corte di giustizia dell'Unione Europea con la sentenza 'Entoma', pronunciata il 1° ottobre 2020 a seguito di un rinvio pregiudiziale del Consiglio di Stato francese⁶⁹. Secondo la Corte del Lussemburgo gli insetti interi e le loro parti non dovevano essere considerati come *Novel Food* in base al precedente regolamento e

potevano dunque essere autorizzati dalle misure di transizione.

Secondo tale sentenza, per quanto attiene agli insetti interi destinati al consumo umano, deve ritenersi realizzata la prima condizione necessaria per l'applicazione dell'art. 35, par. 2 del regolamento del 2015; tali prodotti, infatti, risultano essere un alimento non considerato quale *Novel Food* dalla prima normativa emanata in materia. Ciò implica la possibilità, per gli Stati membri, di ricorrere alla (più vantaggiosa) disciplina transitoria nel caso in cui vengano rispettati anche gli ulteriori requisiti previsti dal nuovo regolamento. In sintesi, l'azienda che abbia già legittimamente immesso sul mercato di uno Stato membro insetti interi per il consumo umano antecedentemente al 1° gennaio 2018 può continuare a commercializzarli sino alla conclusione del procedimento di autorizzazione, che dovrà comunque obbligatoriamente attivare⁷⁰.

Gli Stati membri hanno reagito in maniera differente di fronte a questa sentenza. In effetti, alcuni Paesi hanno recepito con favore la pronuncia in commento, considerando le misure di transizione come uno strumento volto a facilitare l'innovazione agroalimentare, mentre altri Stati hanno preferito non optare in favore del regime transitorio, assumendo così un atteggiamento più precauzionale. In realtà, molti di questi Paesi avevano fatto ricorso al descritto regime transitorio anche prima dell'emanazione della sentenza 'Entoma'⁷¹.

Altri Stati membri, come ad esempio la Germania e l'Austria, pur accettando le misure di transizione, hanno tuttavia posto delle specifiche restrizioni al commercio interno, quali la possibilità di autorizzare il commercio di insetti interi solo per alcune specifiche specie di questi animali, espressamente indicate dai propri Ministeri della Salute.

⁽⁶⁸⁾ G. Formici, *Novel Food e insetti per il consumo umano*, cit., pp. 60 ss.

⁽⁶⁹⁾ Corte Giust., 1° ottobre 2020, in causa C-526/19.

⁽⁷⁰⁾ G. Formici, *Legislative*, cit., pp. 109 ss.; G. Formici, *Novel Food e insetti per il consumo umano*, cit., p. 61. In argomento v. anche S. Röttger-Wirtz, A. de Boer, *The limits of legal metamorphosis - the Novel Food Status of insects*, 5 ottobre 2020, consultabile al sito <https://eulawlive.com/op-ed-the-limits-of-legal-metamorphosis-the-novel-food-status-of-insects-by-dr-sabrina-roettger-wirtz-and-dr-alie-de-boer/>.

⁽⁷¹⁾ A. Lähteenmäki-Uutela et Al., *Alternative proteins and EU food law*, in *Food Control*, n. 130-2021, p. 5.

Infine, altri Paesi, come l'Italia, hanno optato per il divieto di commerciare insetti, salvo specifica autorizzazione della Commissione europea, così rendendo nulle, di fatto, al proprio interno, le misure di transizione e non sfruttando l'appiglio pretorio offerto dalla sentenza 'Entoma'.

Come si vede, l'attuazione della sentenza in esame ha confermato il differente atteggiamento degli Stati membri in materia di entomofagia e che ha visto soprattutto i Paesi del Nord Europa assumere un orientamento volto a facilitare il commercio di insetti commestibili sul territorio statale. Invece, gli Stati, come ad esempio l'Italia, che avevano già adottato, a seguito dell'emanazione del regolamento del 1997, una posizione di chiusura nei riguardi della commercializzazione degli insetti commestibili, hanno sostanzialmente confermato, anche dopo l'emanazione della pronuncia in discorso, tale orientamento.

Illuminante, in proposito, è la posizione recentemente assunta dal nostro Paese in ordine alla vendita degli insetti (autorizzati dalla Commissione europea), che può senz'altro considerarsi come "restrittiva" rispetto alla concreta attuazione della normativa UE delineata in materia di *Novel foods*.

Il 23 marzo 2023 tre Ministri, quello dell'Agricoltura, quello delle Imprese e quello della Salute, hanno firmato quattro decreti interministeriali al fine di disciplinare la vendita degli alimenti a base di farina di insetti, tramite l'indicazione di regole precise ed obblighi per la commercializzazione di questi prodotti. I provvedimenti contengono specifiche indicazioni da riportare in etichetta per tutti i prodotti e i 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*⁷².

I quattro decreti sono stati notificati alla

Commissione europea, la quale ha 90 giorni di tempo per esprimere un parere; in caso di mancata risposta vale la regola del silenzio-assenso. Subito dopo i decreti verranno pubblicati in Gazzetta Ufficiale ed entreranno in vigore.

In particolare, le nuove regole prevedono che i cibi al cui interno sono presenti farine di insetti abbiano un'etichetta, dotata di caratteri visibili e leggibili, nella quale dovranno essere indicate: la denominazione legale, il luogo di provenienza, il quantitativo di farina alternativa presente e le possibili reazioni allergiche (a causa di possibili sensibilità da parte dei soggetti allergici a crostacei, molluschi e acari della polvere)⁷³.

Oltre alle indicazioni di possibili effetti allergici, l'uso della farina con le larve di *Alphitobius diaperinus* è vietata ai minori di 18 anni.

Inoltre, i prodotti in questione devono essere collocati, per la vendita, in scaffali ad essi dedicati, segnalati con appositi cartelli e comunque separati dai prodotti alimentari "tradizionali".

Come si vede, alla base dei provvedimenti in esame vi è il principio della trasparenza su cui si fonda la capacità di scelta dei consumatori, i quali devono essere messi in condizione di sapere come un prodotto è stato realizzato, da dove esso proviene e con quali ingredienti quest'ultimo è stato fatto, così da poter decidere, in maniera libera, informata e consapevole, se comprarlo o meno. Ma non solo, poiché l'indicazione della presenza di farine di insetti dovrebbe anche avere il fine di tutelare la salute dei consumatori che sono sensibili ai rischi di reazioni allergiche.

7.- Una comparazione tra il modello dell'Unione europea e quello statunitense in materia di entomofagia

Il modello UE delineato in tema di entomofagia, oltre a diversificarsi al suo "interno", cioè nell'am-

(⁷²) Testo consultabile al sito https://www.politicheagricole.it/decreti_etichettatura_insetti. I quattro decreti si distinguono per la sola variante degli insetti edibili in ciascuno di essi considerati (grillo, locusta migratoria, verme della farina e larva gialla).

(⁷³) In particolare, si tratta delle possibili reazioni allergiche alla chitina, una proteina presente nel carapace dei grilli, capace di scatenare gli stessi effetti allergici prodotti dall'ingestione dei crostacei e delle arachidi.

bito dei vari Paesi membri, risulta atteggiarsi in maniera differente pure rispetto al modello giuridico statunitense in merito alla regolamentazione di questo particolare settore alimentare. La scelta di operare, in questa sede, una comparazione tra i due macro-ordinamenti si giustifica sia in virtù dell'appartenenza di entrambi alla tradizione giuridica occidentale, che in considerazione delle peculiari abitudini culinarie rinvenibili Oltreoceano, le quali, si pensi al “*junk food*” e al “*fast food*”, hanno comunque esercitato una forte influenza sulle scelte alimentari dei cittadini europei.

Orbene, in tema di entomofagia, si rinvencono taluni elementi comuni tra i due ordinamenti, in quanto Oltreoceano, così come nei Paesi del Vecchio Continente, la pratica di mangiare insetti non è mai attecchita, soprattutto per questioni culturali e “sensoriali”, legate cioè al disgusto che l'idea di mangiare questi animali suscita nella stragrande maggioranza della popolazione⁷⁴. In realtà, a rafforzare la concezione culturale predominante in ordine alle scelte alimentari compiute dai consumatori statunitensi (di non ricorrere, in linea di massima, a questa pratica culinaria) potrebbe anche aver concorso l'inazione normativa della Food and Drug Administration (FDA). Tuttavia, pure negli Stati Uniti d'America comincia a registrarsi sia una certa apertura nei riguardi dell'entomofagia, in quanto considerata un'alternativa “sostenibile” all'uso delle proteine “classiche”, vale a dire quelle di fonte animale⁷⁵, che una crescente produzione di insetti edibili, particolarmente dopo il 2012⁷⁶.

Sotto il profilo giuridico occorre rilevare, *in primis*, come l'ordinamento statunitense, al pari di quello

dell'Unione europea, non prevede una disciplina *ad hoc* in materia di entomofagia, essendo quest'ultima intervenuta, tramite regolamentazione, solo in tema di immissione in commercio di nuovi alimenti.

Del resto, negli Stati Uniti d'America la commercializzazione di un alimento dotato di caratteristiche che gli conferiscono una veste nuova rispetto ai prodotti omologhi disponibili sul mercato non richiede l'adozione di una normativa specifica.

L'uso alimentare degli insetti commestibili (oppure di parti di insetti o di derivati di quest'ultimi) è soggetto alla normativa federale dettata in tema di alimenti, farmaci e cosmetici (Federal Food, Drug and Cosmetic Act). Ciò detto, il problema principale riguarda la qualificazione dell'insetto edibile in termini di “cibo”, secondo l'ampia definizione di cibo contenuta nel Federal Food, Drug and Cosmetic Act (FDCA)⁷⁷. In caso positivo, infatti, gli insetti utilizzati come cibo sarebbero soggetti alla normativa dettata in tema di alimenti. Questo perché, sebbene i “nuovi alimenti” non siano definiti nell'ordinamento giuridico statunitense, qualsiasi nuovo ingrediente alimentare è da considerarsi quale additivo alimentare (il che richiede l'approvazione, prima dell'immissione sul mercato, da parte della Food and Drug Administration) oppure in termini di sostanza generalmente riconosciuta come sicura (GRAS) per determinati usi⁷⁸.

Ebbene, gli insetti commestibili sono considerati additivi alimentari negli Stati Uniti⁷⁹, per cui il loro utilizzo deve essere approvato dalla FDA⁸⁰, a meno che essi abbiano lo stato di GRAS (“*Generally recognized as safe*”), nel qual caso,

⁽⁷⁴⁾ M.C. Boyd, *op. cit.*, p. 20.

⁽⁷⁵⁾ M.C. Boyd, *Ivi*, p. 20 s.

⁽⁷⁶⁾ A. Lähteenmäki-Uutela, S.B. Marimuthu, N. Meijer, *op. cit.*, p. 851.

⁽⁷⁷⁾ FDCA, Section 201(f), 21 U.S.C. § 321(f) (2022), consultabile al sito <https://www.govinfo.gov/content/pkg/COMPS-973/pdf/COMPS-973.pdf>.

⁽⁷⁸⁾ N. Knežević, *op. cit.*, p. 95.

⁽⁷⁹⁾ A. Lähteenmäki-Uutela et Al., *Insects as Food and Feed: Laws of the European Union, United States, Canada, Mexico, Australia, and China*, in *Eur. Food Feed Law Rev.*, n. 12-2017, p. 24.

⁽⁸⁰⁾ 21 U.S.C. § 348, 21 U.S.C. 379e. Nel 2013 la FDA ha affermato che gli insetti sono considerati cibo ai sensi del Food, Drug and Cosmetic Act (Code of Federal Regulations - Title 21 - Food and Drugs). In dottrina v. G. Precup et Al., *The Safety Assessment of Insects and Products Thereof As Novel Foods in the European Union*, in *Novel Foods*, cit., p. 124.

cioè, il loro uso può considerarsi generalmente riconosciuto come sicuro⁸¹. Inoltre, tutti i prodotti a base di insetti devono essere etichettati con il nome comune e scientifico e sulla confezione del prodotto deve essere presente un'avvertenza per la potenziale allergia ai molluschi⁸².

Il tema dell'utilizzo degli insetti a scopi alimentari è comunque tenuto ben presente, in quanto la Food and Drug Administration ha pubblicato un decalogo, il 'Food Defect Levels Handbook', che stabilisce i livelli di accettabilità di contaminazione di un prodotto alimentare con insetti (o altre sostanze "estrane")⁸³.

Come si è visto, gli insetti edibili sono stati finora considerati, sotto il profilo normativo, quali additivi negli alimenti. Indubbiamente, la mancanza di regole chiare in materia ha rappresentato un ostacolo allo sviluppo del settore, tanto che molti agricoltori sono riluttanti ad allevare insetti in assenza di una legislazione trasparente⁸⁴.

Pertanto, la mancanza di norme federali in materia di insetti commestibili ha creato confusione a livello statale. Secondo il Food, Drug and Cosmetic Act gli ispettori locali possono chiudere un impianto di produzione di insetti o un ristorante che serve questi animali nel caso in cui gli ingredienti abbiano un'origine non approvata dalla FDA⁸⁵. Comunque, gli atteggiamenti dei Dipartimenti sanitari variano da città a città, in quanto alcuni di essi sono maggiormente tolleranti, rispetto ad altri, nei riguardi di questa pratica alimentare⁸⁶.

In ottica comparatistica, deve rilevarsi come nell'Unione europea i cibi a base di insetti rappresentino, sostanzialmente, una novità, il che traspare anche dalla scarsa regolamentazione della materia a livello statale, sebbene in realtà alcuni

Stati membri abbiano elaborato delle regole giuridiche *ad hoc*, autorizzando l'utilizzo, in ambito nazionale, degli insetti a fini alimentari. Invece, negli Stati Uniti d'America manca del tutto una normativa specifica della materia; infatti, gli alimenti a base di insetti vengono venduti pur in assenza di una disciplina federale, purché vi sia stata una previa notifica alla Food and Drug Administration.

8.- Affinità giuridiche tra la normativa elvetica e quella dell'Unione europea in tema di Novel Foods

Oltre alla comparazione tra il modello giuridico dell'Unione europea e quello statunitense, risulta interessante sviluppare ulteriori riflessioni comparative, questa volta attinenti ai rapporti tra la normativa elaborata dalle istituzioni UE e quella delineata nell'ordinamento svizzero in materia di "nuovi cibi".

In particolare, si è visto come, in linea di principio, la non appartenenza di uno Stato all'UE lasci alle istituzioni nazionali maggiori margini di intervento legislativo nei settori, come ad esempio quello alimentare, fortemente incisi dagli interventi normativi dell'Unione europea.

Tuttavia, non può sopravvalutarsi la "libertà" legislativa in *subjecta materia* da parte degli Stati europei non facenti parte dell'UE, ove si consideri che la riforma del diritto alimentare svizzero del 2017 è stata in un certo senso "imposta" dalla necessità di adeguare il diritto elvetico a quello dell'Unione europea, nell'ottica, cioè, di favorire il commercio dei prodotti alimentari, segnatamente di quelli c.d. "nuovi". Il risultato è che la normativa

⁽⁸¹⁾ FA. Lähteenmäki-Uutela, S.B. Marimuthu, N. Meijer, *op. loc. cit.*

⁽⁸²⁾ FAO, *Looking at edible insects from a food safety perspective. Challenges and opportunities for the sector*, Roma, 2021, pp. 38 ss., consultabile al sito <https://www.fao.org/3/cb4094en/cb4094en.pdf>; A. Lähteenmäki-Uutela et Al., *op. ult. cit.*, p. 25.

⁽⁸³⁾ FDA, *The Food Defect Action Levels: Levels of Natural or Unavoidable Defects in Foods That Present No Health Hazards for Humans*, 9 luglio 2018, consultabile al sito <https://www.fda.gov/food/ingredients-additives-gras-packaging-guidance-documents-regulatory-information/food-defect-levels-handbook>.

⁽⁸⁴⁾ A. Lähteenmäki-Uutela et Al., *op. cit.*, p. 24.

⁽⁸⁵⁾ FDCA, Section 421, 21 U.S.C 350j (2022).

⁽⁸⁶⁾ A. Lähteenmäki-Uutela et Al., *op. cit.*, p. 25.

nazionale in tema di alimenti a base di insetti non si differenzia molto da quella dettata dall'Unione europea.

L'aspetto più interessante, sempre rimanendo in tema di relazioni giuridiche esistenti tra la Svizzera e l'UE nel settore dei *Novel Foods*, concerne il regime di favore delineato dal modello normativo elvetico nei riguardi dei prodotti alimentari legittimamente commerciabili all'interno dell'Unione, i quali possono essere immessi sul mercato svizzero senza necessità di richiedere un'apposita autorizzazione (purché soddisfino i requisiti risultanti dalle autorizzazioni e dalle notifiche).

Invece, la normativa dell'Unione europea prevede la necessità di una preventiva autorizzazione all'immissione in commercio nel territorio UE per le derrate alimentari qualificate dalla legislazione quali "nuovi cibi", pure nelle ipotesi in cui esse non sono considerate nel Paese elvetico come un "nuovo alimento" oppure nei casi in cui le "nuove" derrate alimentari siano già state autorizzate in ambito nazionale.

Il descritto sistema "asimmetrico" di riconoscimento della legittima commercializzazione degli insetti edibili, ma più in generale dei *Novel Foods*, a seconda che essi siano già stati "ammessi" al commercio nell'Unione europea o nell'ordinamento nazionale, testimonia la volontà del Paese elvetico, sebbene non appartenente all'UE, di raccordare la propria legislazione con quella dettata dall'Unione. Del resto, i rapporti di collaborazione della Svizzera con le istituzioni UE risultano essere molto stretti in diversi settori economici e la materia alimentare ha indubbiamente assunto, soprattutto negli ultimi anni, una notevole importanza, non solo sotto il profilo politico, ma anche sotto il profilo economico, in considerazione, ad esempio, dell'accresciuta concorrenza, nell'ambito del mercato dell'Unione europea, dei prodotti alimentari, notoriamente a più basso costo, provenienti dal Continente asiatico⁸⁷.

A questo punto è chiaro che la scelta, da parte di un Paese europeo, sebbene non facente parte dell'Unione europea, di procedere alla normazione della materia in esame, accogliendo un modello giuridico "forestiero", segnatamente quello elaborato dall'UE, non è dovuta solo alla necessità di garantire, in tema di nuovi alimenti, la *food safety* e la *food security*, ma si giustifica, piuttosto, ove si consideri che ormai il settore alimentare, soprattutto quello dei *Novel Foods*, involge interessi che attengono direttamente alle politiche strategiche degli Stati, nonché agli interessi economici nazionali, primariamente quelli delle aziende del settore.

9.- Normare l'entomofagia?

Dopo aver analizzato la situazione normativa rinvenibile in materia di insetti commestibili nel contesto dell'Unione europea e dell'ordinamento statunitense, occorre interrogarsi circa la necessità di intervenire in maniera più penetrante sul versante legislativo. Questo perché il progresso scientifico e tecnologico, che ha fortemente caratterizzato il settore agro-alimentare negli ultimi decenni, ha inciso pure nel settore degli insetti commestibili, creando numerosi problemi di natura giuridica, soprattutto quello concernente l'opportunità, ma ancor prima la possibilità, di legiferare in *subiecta materia*.

Indubbiamente, l'acquisto e il consumo di insetti edibili in Europa ed in particolare nel nostro Paese dipenderà anche dal mantenimento in vigore dell'attuale normativa UE, nonché dall'eventuale emanazione di una (successiva) specifica legislazione che ne permetta una (più) facile commercializzazione, oltre che dalla disponibilità del mercato, dalla tipologia di prodotti (se interi o trasformati) offerta ai consumatori e dalla comunicazione messa in campo nei confronti di costoro⁸⁸. Questo perché la legislazione alimentare è

⁽⁸⁷⁾ Delegazione dell'Unione Europea in Svizzera e per il Principato del Liechtenstein, L'Unione Europea e la Svizzera, 30 luglio 2021, consultabile al sito https://www.eeas.europa.eu/svizzera/lunione-europea-e-la-svizzera_it?s=180.

⁽⁸⁸⁾ G. Sogari et Al., *L'entomofagia: tra curiosità e sostenibilità*, in *Agriregionieuropa*, 44-2016, p. 109.

pur sempre in grado di influenzare la comprensione culturale e l'accettazione (sociale) del cibo⁸⁹.

Come sottolineato dalla FAO, in molti Paesi l'assenza di un quadro legislativo completo ed omogeneo che disciplini l'uso degli insetti a fini alimentari, derivante in parte dalla mancanza di una completa conoscenza del settore, rappresenta uno dei maggiori ostacoli alla diffusione di questa pratica culinaria⁹⁰. Del resto, pure le normative europee non contemplavano in maniera esplicita, fino a poco tempo fa, il consumo di insetti commestibili⁹¹. Dunque, l'elaborazione di una chiara normativa in tema di entomofagia, armonizzata tra i vari Stati, dovrebbe essere in grado di facilitare la crescita del mercato degli insetti e favorire maggiori investimenti in questo settore⁹².

Invero, negli Stati nei quali è praticata l'entomofagia si ravvisano, tendenzialmente, minori ostacoli normativi in tema di produzione, commercializzazione e consumo di insetti⁹³, mentre si ritiene che l'inazione normativa, come ad esempio quella registratasi negli Stati Uniti d'America, rispetto alla disciplina dell'utilizzo degli insetti commestibili, abbia contribuito a favorire l'avversione culturale nei riguardi dell'entomofagia. Invece, l'eventuale riconoscimento, da parte della Food and Drug Administration, dell'uso degli insetti a fini alimentari aiuterebbe ad erodere le barriere culturali che, ancora oggi, sussistono nei riguardi del consumo umano di questa tipologia di alimento. In

effetti, il riconoscimento legale dell'entomofagia potrebbe aiutare a cambiare la cultura alimentare, diminuendo l'"ostilità" dei consumatori nei riguardi del consumo di insetti edibili⁹⁴.

Insomma, l'immobilismo legislativo costituisce, a parere di molti, uno dei principali ostacoli all'espansione dell'entomofagia tra i consumatori⁹⁵. Tuttavia, riteniamo che l'importanza dell'aspetto legislativo nel determinare la diffusione di questa pratica culinaria non debba essere sopravvalutata. Invero, l'evoluzione del diritto è strettamente correlata ai cambiamenti che avvengono nella realtà sociale, nel senso che la normativa tende a rispondere alle (nuove) istanze provenienti dai mutamenti della società. Ma quello degli insetti commestibili rappresenta un particolare settore alimentare, per cui se, ad oggi, non si è ancora avuto un massiccio (o comunque penetrante) intervento legislativo, sia a livello di Unione europea che a livello statale, la ragione è da ricercarsi principalmente nella scarsa diffusione dell'abitudine di cibarsi di insetti nel contesto europeo. In effetti, nei Paesi occidentali il mancato riferimento all'entomofagia da parte della legislazione alimentare è in parte il riflesso della diffusa entomofobia esistente in questi Stati, primariamente in quelli europei⁹⁶.

A nostro avviso si può disciplinare il cibo (produzione, distribuzione, vendita e consumo di alimenti) e tentare di operare un'armonizzazione, a

⁽⁸⁸⁾ G. Sogari et Al., *L'entomofagia: tra curiosità e sostenibilità*, in *Agriregionieuropa*, 44-2016, p. 109.

⁽⁸⁹⁾ L.A. Grossman, *Food, Drugs, and Droods: A Historical Consideration of Definitions and Categories in American Food and Drug Law*, in *Cornell L. Rev.*, 93-2008, p. 1093; M.C. Boyd, *op. cit.*, p. 79.

⁽⁹⁰⁾ FAO, *op. cit.*, p. 33, p. 56; D. Dobermann, J.A. Swift, L.M. Field, *Opportunities and hurdles of edible insects for food and feed*, in *Nutrition Bulletin*, 42-2017, p. 304; A. van Huis et Al., *Edible Insects: Future Prospects for Food and Feed Security*, Food & Agric. Org. United Nations, 2013, p. XVI, p. 154, consultabile al sito <http://www.fao.org/docrep/018/i3253e/i3253e.pdf>.

⁽⁹¹⁾ FAO, *op. loc. cit.*

⁽⁹²⁾ FAO, *Ivi*, p. 56; M. Ferri et Al., *op. cit.*, p. 211; D. Dobermann, J.A. Swift, L.M. Field, *op. cit.*, p. 304 s.

⁽⁹³⁾ A. Halloran et Al., *Regulating edible insects: the challenge of addressing food security, nature conservation, and the erosion of traditional food culture*, in *Food Sec.*, 7-2015, pp. 739 ss.

⁽⁹⁴⁾ M.C. Boyd, *op. cit.*, p. 80.

⁽⁹⁵⁾ V. Paganizza, *Eating Insects: Crunching Legal Clues on Entomophagy*, in *q. Riv.* www.rivistadirittoalimentare.it, n. 1-2016, p. 16.

⁽⁹⁶⁾ N.T. Grabowski et Al., *Edible Insects in Africa in Terms of Food, Wildlife Resource, and Pest Management Legislation*, in *Foods*, 9-2020, p. 26. In argomento v. N. Barbini, *Le nuove frontiere del diritto alimentare: entomofagia e tutela della biodiversità*, Trento BioLaw Selected Student Papers, Paper n. 36, a.a. 2018/2019, p. 14. La riluttanza a mangiare cibi non familiari viene chiamata "Food Neophobia", mentre la tendenza ad avvicinarci a cibi inusuali, cioè nuovi, è definita "Food Neophilia". In tema v. A. Fenko, J.J. Van Hoof, *New product, familiar taste: Effects of slogans on cognitive and affective responses to an unknown food product among food neophobics and neophilics*, in *Food Qual. Prefer.*, 39-2015, pp. 268 ss.; G. Evans, B. de Challemaison, D.N. Cox, *Consumers' ratings of the natural and unnatural qualities of foods*, in *Appetite*, 54-2010, pp. 557 ss.

livello UE, della relativa disciplina, ma “non si può normare il gusto” (semmai la sicurezza degli alimenti), nel senso che la modifica delle preferenze culinarie, particolarmente nel Vecchio Continente, non può essere (facilmente) “imposta” dall’alto, tanto più ove si consideri che il cambiamento delle abitudini alimentari rappresenta un processo lento e influenzato da numerosi fattori, tra i quali però quello giuridico sembra giocare un ruolo decisamente minoritario⁹⁷; del resto, l’assenza di disciplina legislativa in materia non ha rappresentato, soprattutto negli Stati extraeuropei, un ostacolo allo sviluppo di questo settore alimentare. Solo nel caso in cui il mutamento delle preferenze alimentari dovesse determinare una massiccia diffusione dell’entomofagia pure in Europa, allora un intervento legislativo più penetrante, sia a livello di Unione che a livello statale, potrebbe considerarsi ampiamente giustificato, *rectius* necessario⁹⁸.

10.- L'utilizzo degli insetti a scopi salutari e terapeutici: l'entomoterapia

A questo punto della trattazione pare opportuno chiedersi se il processo di definitiva (e generalizzata) accettazione sociale (*rectius* alimentare) degli insetti può, in qualche modo, essere favorito o comunque agevolato dall’utilizzo di quest’ultimi per scopi non prettamente alimentari, bensì specificamente per fini medicinali.

Si vuol alludere al fatto che negli ultimi anni diverse ricerche scientifiche hanno messo in rilievo la valenza salutistica di alcune specie di insetti commestibili. In particolare, l’integrazione degli insetti nella dieta permetterebbe di ottenere molti benefici, tra i quali quello di garantire una migliore assunzione di proteine di alta qualità e di altri nutrienti essenziali⁹⁹.

Si tenga conto che il fabbisogno di proteine varia a seconda dello Stato in cui vive una persona, nel senso che, in generale, la popolazione dei Paesi a basso reddito ha bisogno di più proteine per combattere la malnutrizione, mentre coloro che vivono nei Paesi ad alto reddito hanno bisogno di proteine provenienti da fonti più sane e sostenibili¹⁰⁰. Ebbene, l’integrazione degli insetti nella dieta potrebbe contribuire a migliorare la salute delle persone, specialmente se gli insetti commestibili venissero utilizzati in sostituzione del “*junk food*” e dei prodotti alimentari altamente trasformati. Gli insetti, infatti, si distinguono da altre fonti di proteine animali per avere molte virtù nutrizionali¹⁰¹, tanto che diversi studi hanno mostrato gli effetti benefici per la salute umana derivanti dal consumo di questi animali invertebrati¹⁰².

Inoltre, il consumo di alcuni insetti edibili sembra avere anche effetti terapeutici, sfruttabili dunque in ambito farmaceutico¹⁰³. Pertanto, essi potrebbero essere utilizzati per creare nuovi farmaci, sebbene permangano, ad oggi, lacune conoscitive in termini di profilo nutrizionale, potenziale terapeutico e sicurezza d’uso della maggior parte

⁽⁹⁷⁾ G. Bonora, *op. cit.*, p. 53.

⁽⁹⁸⁾ G. Bonora, *Ibidem*.

⁽⁹⁹⁾ V., tra gli altri, A. Ritieni, *Insetti commestibili: utilità e neofobia alimentare*, 31 maggio 2023, consultabile al sito: <https://www.georgofili.info/contenuti/insetti-commestibili-utilita-e-neofobia-alimentare/28437>.

⁽¹⁰⁰⁾ R. Ponce-Reyes, B.D. Lessard, *Edible insects. A roadmap for the strategic growth of an emerging Australian industry*, CSIRO, Canberra, 2021, p. 34, consultabile al sito <https://research.csiro.au/edibleinsects/wp-content/uploads/sites/347/2021/04/CSIRO-Edible-Insect-Roadmap.pdf>.

⁽¹⁰¹⁾ B.A. Rumpold, O.K. Schlüter, *Nutritional composition and safety aspects of edible insects*, in *Mol. Nutr. Food Res.*, 57-2013, pp. 802 ss.

⁽¹⁰²⁾ V., tra i diversi studi, V.J. Stull et Al., *Impact of Edible Cricket Consumption on Gut Microbiota in Healthy Adults, a Double-blind, Randomized Crossover Trial*, in *Scientific Reports*, n. 8-2018.

⁽¹⁰³⁾ H. Jeong, K. Shin, *What is required for edible insects to become medical food? From a health professionals and caregivers' perspective*, in *Insects*, 11-2020, pp. 1 ss.; N. Roos, A. van Huis, *Consuming insects: Are there health benefits?*, in *J. Insects Food Feed*, 3-2017, pp. 225 ss.; C. Di Mattia et Al., *Antioxidant Activities in vitro of Water and Liposoluble Extracts Obtained by Different Species of Edible Insects and Invertebrates*, in *Front. Nutr.*, 6-2019, pp. 1 ss.

delle specie di insetti, anche perché quest'ultimi possono essere potenziali vettori di agenti patogeni rilevanti dal punto di vista medico¹⁰⁴.

Gli insetti, quelli edibili, oltre a fungere da alimento, possono quindi costituire la base di partenza per sviluppare nuovi farmaci¹⁰⁵. Del resto, molti Paesi, soprattutto quelli asiatici, hanno fatto ricorso agli insetti, sia a scopo alimentare che medicale. La Corea e il Giappone, in particolare, sono tra i Paesi che maggiormente hanno condotto ricerche mediche in materia, essendo gli insetti commestibili largamente utilizzati in questi due Stati, sia in ambito alimentare che in quello medico¹⁰⁶.

Tra i vari Paesi asiatici la Cina risulta essere quello nel quale la pratica entomofagica è più diffusa, essendo gli insetti usati da migliaia di anni¹⁰⁷. In Cina, alcune specie di insetti vengono allevate per poi essere impiegate anche nella medicina tradizionale e nel settore della cosmetica¹⁰⁸; in particolare, la medicina tradizionale cinese si è interessata allo studio dell'impiego degli insetti a scopi terapeutici¹⁰⁹. Nella medicina cinese, diversi rimedi terapeutici si basano sugli insetti, i quali vengono allevati principalmente nella Cina rura-

le¹¹⁰. Tra l'altro, gli insetti vengono usati anche nei c.d. "alimenti salutari", una categoria (giuridica) che si pone a metà strada tra quella rappresentata dai cibi "normali" e quella costituita dai veri e propri "medicinali"¹¹¹.

Pure nel Continente africano esistono centinaia di specie di insetti utilizzate, non solo a fini alimentari, bensì pure dalla medicina tradizionale¹¹². In Camerun, ad esempio, il ruolo degli insetti commestibili è fondamentale per gli abitanti dei villaggi locali, i quali praticano in maniera diffusa l'entomofagia. In questo Paese, il ricorso agli insetti edibili avviene non solo a scopo alimentare, ma anche a fini medicinali, oltre a rivestire un ruolo importante nello svolgimento dei rituali culturali e dei riti tribali delle popolazioni indigene¹¹³. In effetti, in molte comunità locali gli insetti non sono considerati solo in termini di cibo o di mangime (per gli animali), ma anche quali prodotti medicinali, nonché simboli spirituali¹¹⁴.

Anche in alcuni Stati del Sud America, ad esempio in Messico, esiste un consolidato utilizzo degli insetti edibili (i quali vengono raccolti in natura e non allevati), non solo come cibo, ma anche a scopi terapeutici, in particolare nelle zone rurali

(¹⁰⁴) V. amplius M. Mézes, *Food safety aspect of insects: a review*, in *Acta Alimentaria*, 47-2018, p. 516; R. Ponce-Reyes, B.D. Lessard, *op. cit.*, p. 35 s.

(¹⁰⁵) R. Ponce-Reyes, B.D. Lessard, *Ivi*, p. 33; A. van Huis, *Edible insects are the future?*, in *Proceedings of the Nutrition Society*, n. 75-2016, pp. 298 ss.

(¹⁰⁶) A. Lähteenmäki-Uutela, S.B. Marimuthu, N. Meijer, *Ibidem*; R. Han et Al., *An overview of the South Korean edible insect food industry: Challenges and future pricing/promotion strategies*, in *Entomol. Res.*, 47-2017, pp. 141 ss.

(¹⁰⁷) A. Lähteenmäki-Uutela, S.B. Marimuthu, N. Meijer, *Ibidem*.

(¹⁰⁸) R.P.F. Guiné et Al., *The role of edible insects to mitigate challenges for sustainability*, in *Open Agriculture*, 6-2021, p. 28.

(¹⁰⁹) T.K. Kim et Al., *Edible insects as a protein source: A review of public perception, processing technology, and research trends*, in *Food Science of Animal Resources*, n. 39-2019, pp. 521 ss.; A. Cito et Al., *Insects as source of angiotensin converting enzyme inhibitory peptides*, in *J. Insects Food Feed*, n. 3-2017, pp. 231 ss.

(¹¹⁰) Y. Feng et Al., *Edible insects in China: Utilization and prospects*, in *Insect Science*, n. 25-2017, pp. 184 ss.

(¹¹¹) A. Lähteenmäki-Uutela et Al., *op. ult. cit.*, p. 34.

(¹¹²) D. Raheem et Al., *Traditional consumption of and rearing edible insects in Africa, Asia and Europe*, in *Crit. Rev. Food Sci. Nutr.*, 59-2018, pp. 2169 ss.; S. Tchiboza, M. Lecoq, *Edible Orthoptera from Africa: Preservation and promotion of traditional knowledge*, in *Metaleptea*, n. 37-2017, pp. 24 ss.; A.I.O. Jideani, R.K. Nethsiheni, *Selected edible insects and their products in traditional medicine, food and pharmaceutical industries in Africa: Utilization and prospects*, in *Future Foods*, a cura di H. Mikkola, London, 2017, pp. 55 ss.; E.N. Amadi, D.B. Kiin-Kabari, *Nutritional composition and microbiology of some edible insects commonly eaten in Africa, hurdles and future prospects: A critical review*, in *J. Food Microbiol. Saf. Hyg.*, 1-2016, pp. 1 ss.; S. Kelemu et Al., *African edible insects for food and feed: Inventory, diversity, commonalities and contribution to food safety*, in *J. Insects Food Feed*, 1-2015, pp. 103 ss.; A. van Huis, *Insects as food in Sub-Saharan Africa*, in *Int. J. Trop. Insect Sci.*, n. 23-2003, pp. 163 ss.

(¹¹³) J.L. Tamesse et Al., *Villagers' knowledge of some edible insects in southern Cameroon: Crickets, termites, honeybees and cockchafers*, in *J. Insects Food Feed*, n. 4-2018, pp. 203 ss.

(¹¹⁴) A. van Huis et Al., *op. cit.*, p. 52.

dove spesso risulta impossibile accedere alle moderne strutture mediche¹¹⁵.

In realtà, l'utilizzo degli insetti a fini medicali è avvenuto pure in diversi Paesi europei, particolarmente in Spagna, in Svezia e in Romania¹¹⁶. Tuttavia, come si è già sottolineato nel corso della trattazione, nonostante gli insetti abbiano avuto una notevole importanza nella cultura europea, essi non sono stati frequentemente utilizzati come cibo¹¹⁷.

In ogni caso, l'entomoterapia, vale a dire l'uso medicinale degli insetti, trova già applicazione in diversi ambiti clinici ed è destinata a rivestire, di pari passo con lo sviluppo della ricerca farmacologica e medicinale, un ruolo sempre più importante, ad esempio nel settore della c.d. antibiotico-resistenza, attualmente considerata una delle principali minacce globale per la sanità pubblica e i sistemi sanitari¹¹⁸.

11.- L'entomofagia quale estrinsecazione del diritto al cibo

Una delle strade percorribili per giungere ad una (più facile e rapida) accettazione dell'entomofagia, anche nei Paesi tradizionalmente avversi a tale pratica alimentare, è rappresentata, a nostro

avviso, dalla valorizzazione del c.d. diritto al cibo, inteso quale diritto ad un'alimentazione adeguata, il quale include il diritto a compiere scelte libere e consapevoli circa la propria dieta, secondo le singole preferenze e aspettative¹¹⁹.

Il citato diritto può anche essere declinato, sia come "diritto ad una alimentazione adeguata", che quale "diritto ad una alimentazione sana"¹²⁰. In particolare, il diritto al cibo rappresenta il diritto ad avere un accesso regolare, permanente e libero ad un cibo quantitativamente e qualitativamente adeguato, sufficiente, corrispondente alle tradizioni culturali della popolazione di cui fa parte il consumatore e in grado di assicurare una vita, fisica e psichica, individuale e collettiva, priva di angoscia, soddisfacente e degna¹²¹.

Il diritto in parola, sebbene risulti espressamente costituzionalizzato solo in alcuni ordinamenti giuridici, particolarmente in quelli del Sud America, è facilmente ricavabile da una interpretazione delle norme costituzionali, soprattutto di quelle dedicate alla tutela della salute umana, alla garanzia dei diritti inviolabili dell'uomo, nonché all'adempimento dei doveri inderogabili di solidarietà sociale¹²². Pertanto, nel nostro Paese il fondamento costituzionale del diritto al cibo (sano e adeguato), il quale rappresenta, secondo alcuni, un «diritto costituzionalmente nuovo»¹²³, può essere ravvisa-

(¹¹⁵) A. Lähtenmäki-Uutela et Al., *op. ult. cit.*, p. 32; F.C.V. González, A.T.R. Contreras, *La Entomofagia en México. Algunos aspectos culturales*, in *El Periplo Sustentable*, 12-2009, pp. 57 ss.

(¹¹⁶) I. Svanberg, A. Berggren, *Ant Schnapps for Health and Pleasure: The Use of Formica Rufa L. (Hymenoptera: Formicidae) to Flavour Aquavit*, in *J. Ethnobiol. Ethnomed.*, 15-2019, pp. 1 ss.; V. Ulicsni et Al., *Folk Knowledge of Invertebrates in Central Europe - Folk Taxonomy, Nomenclature, Medicinal and Other Uses, Folklore, and Nature Conservation*, in *J. Ethnobiol. Ethnomed.*, 12-2016, pp. 1 ss.; J.R. Vallejo, J.A. Gonzalez, *The Use of the Head Louse as a Remedy for Jaundice in Spanish Folk Medicine: An Overview*, in *J. Ethnobiol. Ethnomed.*, 9-2013, pp. 1 ss.

(¹¹⁷) I. Svanberg, A. Berggren, *Insects as past and future food in entomophobic Europe*, in *Food, Culture & Society*, 24-2021, p. 630.

(¹¹⁸) In tema v. S. Turillazzi, *Entomoterapia. Gli insetti come farmaci*, Pisa, 2019.

(¹¹⁹) V. *amplius* S. Lanni, *Not Just a Bug: Brief Remarks of Legal Anthropology for New Food Choices*, in *Cibo e diritto*, a cura di L. Scaffardi, V. Zeno Zencovich, I, Roma, 2020, p. 67.

(¹²⁰) S. Lanni, *Ivi*, p. 68 s.

(¹²¹) J. Ziegler, *Dalla parte dei deboli. Il diritto all'alimentazione*, Milano, 2004, p. 49. In tema v. anche S. Lanni, *Entomophagy: European Food Market Regulation and Consumer Protection*, in *Annuario dir. comp.*, X-2019, pp. 876; C. Morini, *Il diritto al cibo nel diritto internazionale*, in *q. Riv. www.rivistadirittoalimentare.it*, n. 1-2017, p. 35; C. Ricci, *Salute e alimentazione: profili di diritto internazionale*, in *La persona e l'alimentazione: valutazione clinica e diritto alla salute. Profili clinici, giuridici, culturali ed etico-religiosi?*, a cura di P. Macchia, Atti del Convegno di Asti, 30 novembre 2012, p. 21.

(¹²²) Cfr. S. Lanni, *Gli insetti*, cit., p. 1324 s. V. *amplius* M. Bottiglieri, *Il diritto ad un cibo adeguato: profili comparati di tutela costituzionale e questioni di giustizia abilità*, in *La persona*, cit., pp. 136 ss.

(¹²³) In tema v. M. Bottiglieri, *The protection of the Right to adequate food in the Italian constitution*, in *Forum di Quaderni Costituzionali*, 11-2015, pp. 1 ss. Sul punto v. anche S. Lanni, *Ivi*, p. 1323.

to in diverse norme della nostra Carta costituzionale, particolarmente nell'art. 2 (nella parte in cui discorre di «diritti inviolabili dell'uomo»), nell'art. 3 (in quanto riconosce il principio di «dignità sociale» della persona) e nell'art. 32¹²⁴. In particolare, il rapporto tra il riconoscimento del diritto al cibo e la tutela della salute umana è evidente ove si tenga conto che la prima formalizzazione del diritto in esame, contenuta nella Dichiarazione universale dei diritti umani del 1948¹²⁵, era proprio funzionale a garantire il «diritto alla salute»¹²⁶.

Orbene, il diritto *de quo* è stato ricollegato dalla dottrina alla pratica di mangiare insetti edibili al fine di affermare il diritto delle persone ad agire secondo scelte alimentari individuali, nel rispetto delle proprie convinzioni culturali, ideologiche o religiose. Insomma, il diritto al cibo è stato richiamato al fine di riconoscere il diritto delle persone a nutrirsi di insetti¹²⁷.

Nel descritto contesto occorre tuttavia chiedersi, a nostro avviso, se il ricorso alla pratica entomofagica, da estrinsecazione del diritto al cibo, diverrà, in futuro, uno strumento grazie al quale il legislatore possa garantire (in maniera più facile, economica e sostenibile) l'effettiva attuazione del citato diritto. Se così fosse, la questione interessante sarebbe tentare, allora, di capire se il diritto al cibo, inteso (in questo caso) quale esplicazione della libertà dell'individuo di compiere scelte in totale autonomia in campo alimentare, orientandosi anche verso il consumo di insetti edibili, possa risolversi in un «obbligo» per i cittadini di optare in favore di determinate scelte alimentari, in quanto considerate più sostenibili, dal punto di vista economico, produttivo ed ambientale.

Questo perché il diritto in commento può essere declinato, non solo, come libertà per il consumatore di scelta degli alimenti, anche quelli c.d.

nuovi (purché considerati sicuri), nel pieno rispetto dunque della autodeterminazione individuale, ma anche quale diritto al sostentamento alimentare¹²⁸.

Alcune precisazioni appaiono quantomai opportune rispetto a quanto appena detto. In primo luogo, la necessità di garantire il diritto al cibo chiama in causa la possibilità di utilizzare, non solo gli insetti edibili, bensì tutti i c.d. *Novel Foods*, vale a dire una categoria ampia di alimenti, *rectius* di sostanze destinate ad essere usate per scopi alimentari; una categoria non ancora ben definita e dai confini ancora incerti in quanto destinata, evidentemente, ad allargarsi sempre più grazie all'ingresso di nuove sostanze, finora non utilizzate (per l'alimentazione umana).

In secondo luogo, occorre evidenziare come il diritto al cibo riceva, in quasi tutti gli ordinamenti giuridici, un riconoscimento, diretto o indiretto, a livello costituzionale, in un contesto nel quale comincia a parlarsi (proprio con riferimento alla pratica entomofagica) di diritto di «terza generazione». In proposito, si è addirittura richiamato il concetto di «*Food democracy*», in quanto il diritto al cibo assume caratteristiche che contribuiscono alla migliore definizione del processo democratico e la cui effettiva tutela risulta essenziale al fine di garantire il pieno rispetto dei principi fondamentali di libertà e di eguaglianza.

Ma le osservazioni sopra esposte (a proposito del potenziale offerto dall'entomofagia nell'attuare concretamente il diritto al cibo) inducono a riflettere rispetto al possibile processo orientato verso l'affermazione di un dovere in campo alimentare («*Food duty*»), il quale ben potrebbe configurarsi, sia in capo al legislatore che in capo ai cittadini. Invero, se si afferma un diritto al cibo in favore dei cittadini, allora il correlativo obbligo (di garantire

⁽¹²⁴⁾ Cfr. S. Lanni, *Not Just a Bug*, cit., p. 73. In argomento v. M. Bottiglieri, *Il diritto*, cit., pp. 141 ss.

⁽¹²⁵⁾ Assemblea Generale delle Nazioni Unite, Dichiarazione Universale dei Diritti Umani, 10 dicembre 1948, consultabile al sito https://www.ohchr.org/sites/default/files/UDHR/Documents/UDHR_Translations/itn.pdf.

⁽¹²⁶⁾ L'art. 25 della Dichiarazione universale dei diritti umani rappresenta un importante punto di partenza della costituzionalizzazione universale del diritto al cibo, inteso come il diritto di ogni individuo ad un tenore di vita sufficiente a garantire la salute e il benessere proprio e della sua famiglia. In merito alla nozione di diritto al cibo v. anche S. Rodotà, *Il diritto di avere diritti*, Roma-Bari, 2012, pp. 127 ss.

⁽¹²⁷⁾ S. Lanni, *op. ult. cit.*, pp. 73 ss.

⁽¹²⁸⁾ In tema v. M. Bottiglieri, *op. ult. cit.*, pp. 125 ss.

la concreta attuazione del diritto *de quo*), dovrebbe essere posto, *in primis*, in capo al legislatore e per il cui adempimento questi può, se non obbligare, almeno “influenzare”, in maniera decisa, le scelte dei consumatori in campo alimentare, “forzandole” verso i c.d. nuovi alimenti, sulla base di motivazioni ricollegabili a questioni di politica del diritto.

Tuttavia, risulta configurabile, a nostro avviso, anche un *Food duty* in capo ai cittadini, da intendersi questo (dovere), non nel senso di obbligare essi a consumare i “cibi nuovi”, quanto piuttosto nel senso di sottostare, questo sì, a scelte, prese sia dal potere legislativo (a livello UE e nazionale) che da quello governativo in campo alimentare, volte ad avvantaggiare, in qualche modo, il consumo dei *Novel Foods*, a scapito dei prodotti tradizionali (e nazionali) o addirittura a sostituire un alimento tradizionale con uno succedaneo. Si vuol far riferimento, in quest’ultimo esempio, al caso della carne coltivata, la cui “produzione” si svolge interamente in laboratorio. Sebbene alcuni abbiano sottolineato i vantaggi derivanti dalla produzione di carne coltivata, rinvenibili sul piano sociale, sanitario e nutrizionale (tramite un arricchimento dell’alimento con elementi nutritivi), unitamente alla riduzione di rischi derivanti dal tradizionale allevamento di animali, quali zoonosi e altre malattie, i risultati delle ricerche non sono tuttavia unanimi, in quanto diversi Autori hanno pure evidenziato delle criticità, inerenti al processo produttivo di questo particolare alimento. In aggiunta a quanto detto, residua poi il problema della percezione, *rectius* dell’accettazione di questo peculiare cibo da parte dei consumatori¹²⁹.

Come si vede, la questione dell’ingresso degli insetti edibili nella dieta dei cittadini, particolarmente di quelli europei, è esemplificativa della

tensione che in materia si registra tra le scelte alimentari, da un lato, le quali, sebbene influenzate (anche) dalla “moda alimentare”, sono pur sempre determinate, in massima parte, dalla cultura alimentare (tradizionale) e dalla (genetica) predisposizione dell’individuo a rapportarsi con il cibo e l’evoluzione gastronomica, dall’altro lato, sempre più protesa, invece, verso un’offerta al consumatore di “cibi nuovi”, talvolta creati, come nel caso della “carne coltivata”, esclusivamente in laboratorio.

12.- Conclusioni

L’indagine svolta permette di evidenziare alcuni interessanti aspetti comparatistici rispetto al consumo alimentare di insetti.

Un primo rilievo attiene alla fonte di regolamentazione dell’entomofagia, in quanto in quasi tutti i Paesi europei si registrava, prima degli interventi legislativi dell’Unione europea, una vera e propria lacuna normativa in materia. Questa inerzia legislativa da parte dei Paesi membri può essere considerata quale mancanza di apertura nei riguardi dei *Novel Foods*, tanto che l’interpretazione del primo regolamento emanato in materia, quello del 1997, pur diversificandosi nella sua applicazione pratica tra i diversi Stati dell’Unione europea, è stata sostanzialmente restrittiva, con l’eccezione di alcuni Paesi del Nord Europa. Tra l’altro, l’intervento normativo del 1997, pur assumendo la veste giuridica del regolamento (e non della direttiva), non è riuscito nell’intento di creare una minima forma di armonizzazione in tema di entomofagia, soprattutto a cause delle forti divergenze interpretative ed attuative della citata disciplina.

(¹²⁹) V. *amplius* M.C. Mancini, F. Antonioli, *Il ruolo dell’informazione nell’accettazione di novel food da parte del consumatore: il caso della carne coltivata*, in *BioLaw Journal - Rivista di BioDiritto*, 2-2020, pp. 104 ss. In tema v. anche C. Zarbà et Al., *Driving Management of Novel Foods: A Network Analysis Approach*, in *Front. Sustain. Food Syst.*, 5-2022, pp. 10 ss.; A. Lähteenmäki-Uutela et Al., *Alternative*, cit., p. 4; A. Lucas, *Singapore issues first regulatory approval for lab-grown meat to Eat Just*, *CNBC News*, 1° dicembre 2020; N. Stephens et Al., *Bringing cultured meat to market: Technical, socio-political, and regulatory challenges in cellular agriculture*, in *Trends Food Sci. Technol.*, 78-2018, pp. 155 ss.; A. Lee, *Meat-ing demand: Is in vitro meat a pragmatic, problematic, or paradoxical solution?*, in *Can. J. Women & L.*, 30-2018, pp. 1 ss.

Le descritte criticità sono state risolte con il secondo regolamento, quello del 2015, sebbene si siano avute, pur dopo la sua emanazione, talune divergenze applicative, sostanzialmente attinenti alla differente attuazione del regime transitorio previsto dalla normativa dell'Unione europea da parte degli Stati membri, non solo prima della sentenza 'Entoma', ma anche dopo la pronuncia della Corte del Lussemburgo.

Quanto appena detto conferma anche la difficoltà per le istituzioni dell'Unione europea di favorire l'armonizzazione giuridica in un settore, quello dell'entomofagia che, sebbene rientrando in una materia, quella alimentare, nella quale l'UE è intervenuta in maniera decisa e a più riprese, risulta tuttavia caratterizzato da una forte matrice culturale e identitaria.

Una seconda osservazione riguarda la comparazione tra il modello di disciplina dell'entomofagia elaborato dall'Unione europea e quello rinvenibile nell'ordinamento statunitense. Gli aspetti divergenti concernono precipuamente l'assenza, Oltreoceano, di una disciplina legislativa in tema di entomofagia, tanto che si è dovuto ricorrere alla (generica) normativa federale emanata in tema di alimenti, farmaci e cosmetici (FDCA) al fine di dare una risposta alla questione dell'immissione in commercio di insetti commestibili. Invece, gli Stati membri, anche se molti di essi non hanno mai provveduto a normare la materia, hanno potuto contare su una normativa sovranazionale, quella del 1997, che, pur non menzionando espressamente questa particolare categoria alimentare e sebbene diversamente interpretata ed applicata a livello nazionale, ha comunque rappresentato un importante punto di riferimento legislativo in tema di commercio, non solo degli insetti edibili, bensì di tutti i c.d. "nuovi cibi". Infatti, già il regolamento del 1997 ha permesso, a diversi Paesi membri, di avviare il processo di commercializzazione degli insetti commestibili.

Un terzo rilievo attiene precipuamente all'attività unificatrice posta in essere dal legislatore UE. Invero, il doppio intervento normativo (ma soprattutto l'emanazione del secondo regolamento, quello del 2015) testimonia come anche settori

fortemente connotati dagli aspetti identitari e tradizionali, quale appunto quello alimentare, sono suscettibili di essere oggetto di una armonizzazione giuridica. Del resto, quest'ultima si rinviene in un contesto più ampio di quello UE, ove si consideri che il modello delineato dall'Unione europea ha finito con l'influenzare la disciplina dettata in materia dal Paese elvetico.

La globalizzazione alimentare, *rectius* degli stili di vita alimentare, su cui sta indubbiamente incidendo la diffusione dei *Novel Foods* è in grado di influire su un mercato, quello degli insetti edibili, ma più in generale dei "nuovi alimenti", in continua espansione e dunque, per tale via, determinare, da parte degli ordinamenti nazionali, segnatamente di quelli europei, una modifica del dato normativo in senso più favorevole alla circolazione di questi "nuovi cibi" in un contesto più ampio di quello dell'Unione europea.

Fatte queste osservazioni comparatistiche e spostando il piano del discorso ad un livello più generale, occorre evidenziare che il consumo umano di insetti va oltre l'aspetto meramente culinario, presentando evidenti problemi di natura giuridica, oltre ad essere influenzato da aspetti strettamente economici e sociali, come tali mutevoli, dunque, nel tempo e nello spazio. Invero, negli Stati membri dell'UE, in quanto caratterizzati da uno standard di benessere superiore rispetto a quello rinvenibile nei Paesi sottosviluppati, i cittadini hanno una maggiore possibilità di scegliere (liberamente) le proprie fonti di nutrimento, a differenza delle popolazioni dei Paesi in via di sviluppo, le quali sono spesso "costrette" a fare affidamento su questi animali invertebrati al fine di garantire il proprio sostentamento alimentare.

Certo, pure nel Vecchio Continente si registra una crescente apertura verso la commercializzazione degli insetti commestibili, notoriamente non appartenenti tradizionalmente alla "nostra" dieta abituale. Tuttavia, mentre nei Paesi poveri il ricorso agli insetti edibili rappresenta, di norma, una necessità, negli Stati occidentali la maggior parte delle persone che si avvicina all'entomofagia è spinta da motivazioni differenti, sostanzialmente riconducibili alla "curiosità alimentare" verso un

cibo “nuovo”¹³⁰.

In futuro, lo sviluppo del mercato degli insetti commestibili dovrebbe riguardare anche i Paesi, ad esempio l'Italia, tradizionalmente “refrattari” al consumo di cibi “esotici”. Secondo alcuni, il processo di industrializzazione dell'allevamento di insetti è ormai avviato e quest'ultimi sono comunque destinati a finire sulla nostra tavola, in forme più o meno riconoscibili (insetti interi, barrette proteiche a base di farina di insetto)¹³¹. Proprio recentemente, infatti, l'Unione europea, tramite il regolamento di esecuzione n. 5/2023, ha autorizzato l'immissione sul mercato della polvere parzialmente sgrassata di *Acheta domesticus* (grillo domestico) quale nuovo alimento¹³². In precedenza, a marzo 2022, le istituzioni UE avevano dato il via libera all'uso dei grilli in polvere ed a quelli congelati, in pasta ed essiccati, nonché alla larva gialla della farina (larva di *Tenebrio molitor* o tenebrione mugnaio)¹³³, mentre l'anno precedente, nel 2021, era stata autorizzata la commercializzazione della *Locusta migratoria*¹³⁴.

Nel descritto contesto, le giustificazioni a supporto dell'entomofagia non mancano, essendo essa potenzialmente in grado di rappresentare una soluzione a molti problemi, *in primis* quello riguardante il continuo aumento della popolazione mondiale, il che implica un crescente fabbisogno alimentare globale. Però, nonostante l'entomofagia stia ricevendo consenso e appoggio da vari esponenti della comunità scientifica internazionale e si identifichi come valore integrante in varie tradizioni, in Occidente continua ad essere percepita con disgusto e repulsione. Sebbene svariati studi scientifici ne illustrino grandi potenzialità in ottica

futura, l'introduzione di una dieta insettivora nel panorama culturale europeo incontra ancora notevoli ostacoli, soprattutto a causa di uno scarso livello di accettabilità da parte dei consumatori¹³⁵.

Negli Stati Uniti d'America si è sottolineato come l'inerzia legislativa (in questo caso della FDA) in ordine all'immissione in commercio di alimenti a base di insetti sia in grado di incidere anche sotto il profilo economico, nel senso che la mancata regolamentazione della materia potrebbe portare le aziende a non investire nello sviluppo del settore in discorso, il che ostacolerebbe l'evoluzione scientifica e tecnologica che consentirebbe al mercato degli insetti edibili di rispondere alla futura e sempre più crescente domanda di alimenti e proteine animali derivanti da fonti “sostenibili”¹³⁶. Occorre tuttavia ribadire, come si è già detto, che il ricorso agli insetti edibili può rappresentare, soprattutto per i consumatori occidentali, una scelta, mentre per altre persone, particolarmente quelle che vivono in Africa o in Asia, può configurarsi come una necessità, in assenza di valide alternative alimentari e questo indipendentemente dalle diverse tradizioni culinarie e culturali. Insomma, in questi due continenti l'entomofagia rappresenta una soluzione in grado di garantire l'attuazione del c.d. diritto al cibo, mentre nel Vecchio Continente la decisione di mangiare insetti non costituisce, di norma, una scelta “obbligatoria”. Tra l'altro, anche la considerazione dell'entomofagia può variare, sia da persona a persona, che nel corso tempo, nel senso che in alcuni Paesi, ad esempio la Thailandia, gli insetti venivano generalmente mangiati solo da persone pove-

⁽¹³⁰⁾ B. La Porta, *op. cit.*, p. 54.

⁽¹³¹⁾ Sul punto cfr. S. Sforza, *op. cit.*, p. 98, p. 101.

⁽¹³²⁾ Reg. (UE) 2023/5, *cit.*

⁽¹³³⁾ Regolamento di esecuzione (UE) 2022/169 della Commissione dell'8 febbraio 2022 che autorizza l'immissione sul mercato della larva gialla della farina (larva di *Tenebrio molitor*) congelata, essiccata e in polvere quale nuovo alimento a norma del regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470.

⁽¹³⁴⁾ Regolamento di esecuzione (UE) 2021/1975 della Commissione del 12 novembre 2021 che autorizza l'immissione sul mercato della *Locusta migratoria* congelata, essiccata e in polvere quale nuovo alimento a norma del regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470.

⁽¹³⁵⁾ F. Tasini, *op. cit.*, p. 24.

⁽¹³⁶⁾ M.C. Boyd, *op. cit.*, p. 37.

re, mentre oggi essi vengono considerati un alimento di lusso, il cui costo supera addirittura quello della carne¹³⁷.

Quest'ultima considerazione sposta il piano del discorso verso l'aspetto culturale che è insito nel consumo di alimenti. In proposito, si dice spesso che il "cibo è cultura", nel senso che il cibo e la cultura sono inestricabilmente intrecciati¹³⁸. La legislazione, definendo la categoria giuridica del "food" in base a ciò che viene usato per alimentarsi, incorpora le concezioni culturali concernenti il "cibo" all'interno della definizione giuridica. Ciò che viene utilizzato come alimento è, almeno in parte, determinato dalla cultura; infatti, non tutto ciò che può fungere da cibo è considerato commestibile e mangiabile. Il cibo è un concetto culturale fondamentale e la matrice culturale e le interpretazioni extralegali del cibo vincolano la definizione legale e la categoria del "food".

Storicamente la cultura, soprattutto quella locale, ha influito, spesso in maniera silenziosa, sulla regolamentazione del cibo, sia nell'Unione europea che negli Stati Uniti d'America¹³⁹. Del resto, lo stretto rapporto esistente tra il cibo e la cultura, particolarmente in Europa (o comunque in alcuni Paesi del Vecchio Continente) è testimoniato dalla inclusione della dieta mediterranea all'interno del 'Patrimonio culturale immateriale' tutelato dall'Unesco¹⁴⁰. Ma il cibo non è solo cultura, in quanto esso è anche (influenzato dalla) "moda", nel senso che le scelte in campo alimentare sono determinate pure dalle tendenze culinarie provenienti da altri Paesi: si vuol far riferimento, sia alla crescente diffusione, nel nostro Paese, della c.d. cucina etnica, che alla modifica delle abitudini alimentari nostrane, sempre più spesso caratterizzate dalla ricerca di un cibo "fast" e "junk".

Per quanto concerne l'aspetto più strettamente

giuridico, occorre evidenziare come la mancanza, in diversi Stati extraeuropei, di una legislazione specifica in materia di entomofagia non sembri rappresentare un ostacolo insormontabile alla diffusione di questa pratica alimentare, ove si consideri che gli insetti sono stati tradizionalmente allevati e consumati in molti Paesi del mondo, tra cui Messico, Camerun, Cina, Australia, pur in assenza di un quadro normativo specifico¹⁴¹.

A nostro avviso, l'entomofagia è destinata a diffondersi anche negli Stati finora refrattari al consumo umano di questi animali invertebrati, tra cui anche l'Italia, sebbene risulti difficile prevedere i tempi e le modalità attraverso le quali gli insetti commestibili arriveranno sulle nostre tavole, probabilmente sotto forma di prodotti trasformati (ad esempio prodotti da forno, carne, pasta e pizza, nei quali gli insetti sono nascosti sotto forma di polvere o simili), nonché la "capacità" di questa pratica culinaria di imporsi nell'ambito delle preferenze alimentari dei consumatori italiani¹⁴².

Nonostante quanto appena detto, riteniamo che la diffusione della pratica entomofagica sia pur sempre soggetta ad alcuni ostacoli difficilmente superabili, il più importante dei quali è rappresentato dall'accettazione, sotto il profilo gustativo-sensoriale, degli insetti edibili; una questione rispetto alla quale, come si è già detto, il diritto non può incidere perché "al palato non si comanda".

In effetti, anche se l'evoluzione legislativa e le iniziative adottate dall'industria del settore stanno contribuendo a rafforzare l'idea che gli insetti rappresentano un alimento il cui consumo è "legale", sotto il profilo giuridico e sicuro, sotto il profilo alimentare, ciò non significa che l'accettazione degli insetti commestibili sarà immediata, particolar-

⁽¹³⁷⁾ M.C. Boyd, *Ivi*, p. 26.

⁽¹³⁸⁾ In argomento v. S. Lanni, *Entomophagy*, cit., pp. 872 ss.

⁽¹³⁹⁾ M.C. Boyd, *op. cit.*, p. 77 s.

⁽¹⁴⁰⁾ Testo consultabile al sito <https://www.unesco.it/it/italianellunesco/detail/189>. La Dieta mediterranea rappresenta un elemento "transnazionale" comprendente, oltre all'Italia, anche Cipro, Croazia, Grecia, Marocco, Spagna e Portogallo.

⁽¹⁴¹⁾ A. Lähteenmäki-Uutela, S.B. Marimuthu, N. Meijer, *op. cit.*, p. 854.

⁽¹⁴²⁾ S. Mancini et Al., *op. cit.*, p. 9.

mente nel Vecchio Continente. L'accettazione di questa nuova categoria di cibo dipenderà sia da un cambiamento radicale dell'educazione alimentare, specialmente nel contesto delle scuole e della popolazione più giovane, che dall'abbandono dei pregiudizi e dei preconcetti esistenti, ancora oggi, in ordine al consumo alimentare degli insetti¹⁴³.

A questo punto, riteniamo piuttosto che uno dei (due) fattori in grado di influire sulla diffusione dell'entomofagia e dunque, seppure indirettamente, sulle preferenze alimentari della popolazione sia rappresentato da quello salutistico. Invero, diversi studi scientifici hanno cominciato a mettere in rilievo i benefici sulla salute derivanti dal consumo di alcune specie di insetti commestibili¹⁴⁴. Inoltre, la considerazione degli insetti edibili a scopo terapeutico, dunque non più solo a fini esclusivamente alimentari, inciderebbe anche sull'aspetto giuridico, offrendo cioè al legislatore, sia quello dell'Unione europea che quello nazionale, un più solido fondamento scientifico in grado di meglio giustificare la scelta normativa volta a "legittimare" definitivamente l'entomofagia.

Insomma, la diffusione presso il grande pubblico di questi animali invertebrati dipende, in larga misura, dal possibile passaggio di essi dalla categoria dei "Novel Foods" a quella dei c.d. "cibi nutraceutici"¹⁴⁵, a maggior ragione ove si consideri che risulta alquanto arduo, al momento, invogliare le persone ad avvicinarsi al loro consumo facendo leva (esclusivamente) sull'aspetto estetico e sul gusto, risultando essi alimenti poco appetibili.

Per altro verso (e veniamo così al secondo fattore potenzialmente propulsivo del consumo umano di insetti) la promozione e la diffusione della pratica entomofagica potrebbe trovare una "legittimazione" nella necessità di garantire il diritto al cibo a tutti i cittadini. Ebbene, la valorizzazione, anche a

livello costituzionale, del diritto in parola potrebbe condurre all'assunzione, da parte del legislatore, di scelte orientate verso un maggior *favor* nei riguardi dei *Novel Foods* (e non solo degli insetti); decisioni che, in virtù della necessità di garantire questo diritto fondamentale "di terza generazione", oltre ad essere sostenute da un più solido fondamento giuridico, risulterebbero, probabilmente, anche maggiormente giustificate agli occhi (*rectius* al "gusto") dell'opinione pubblica.

In ultimo, occorre tener conto della eventualità che, ferma l'inderogabilità del regolamento del 2015, gli Stati membri prevedano dei meccanismi regolatori contrastanti con la disciplina emanata dall'Unione europea. Il riferimento è alla previsione, da parte dello Stato italiano, di norme regolatorie del commercio dei prodotti alimentari a base di insetti, contenute nei sopra descritti decreti interministeriali.

Il punto è capire se i decreti in esame siano affetti da vizio di costituzionalità, in assenza dei presupposti per l'esercizio della delega ministeriale, ove si tenga conto che la legge n. 234/2012 delega i ministri competenti ai soli «adeguamenti tecnici e atti di esecuzione dell'Unione europea» relativi a misure «non autonomamente applicabili»¹⁴⁶. Orbene, tutti i regolamenti che hanno autorizzato i *Novel foods* specificano, sia le «condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato», sia i «requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura», nonché gli eventuali «altri requisiti».

In secondo luogo, i decreti in commento potrebbero violare il diritto sovranazionale, in quanto essi intervengono a regolare materie (già) oggetto di specifica disciplina da parte dell'Unione europea, ove si consideri che il regolamento UE n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, statuisce, all'art 38, par. 1 (Disposizioni nazionali), che gli Stati membri non possono adottare, né mantenere disposi-

⁽¹⁴³⁾ S. Mancini et Al., *Ibidem*.

⁽¹⁴⁴⁾ V. *amplius* R. Ponce-Reyes, B.D. Lessard, *op. cit.*, p. 36.

⁽¹⁴⁵⁾ In argomento v. V. Paganizza, *Bugs in law*, cit., pp. 140 ss.

⁽¹⁴⁶⁾ Legge del 24 dicembre 2012, n. 234 (Norme generali sulla partecipazione dell'Italia alla formazione e all'attuazione della normativa e delle politiche dell'Unione europea).

zioni nazionali riguardo alle materie espressamente armonizzate dal citato regolamento, a meno che vi sia l'autorizzazione dell'Unione europea¹⁴⁷.

In terzo luogo, potrebbe profilarsi per questi decreti il contrasto con un'altra norma del citato regolamento del 2011, segnatamente l'art. 39, par. 2, ai sensi del quale uno Stato membro può introdurre disposizioni concernenti l'indicazione obbligatoria del Paese d'origine o del luogo di provenienza degli alimenti solo nel caso in cui esista un nesso comprovato tra talune qualità dell'alimento e la sua origine o provenienza¹⁴⁸.

In attesa di conoscere il responso della Commissione europea rispetto alla compatibilità, con il diritto dell'Unione europea, dei decreti varati dal governo italiano, è possibile fin d'ora mettere in evidenza come il contenuto dei decreti in esame sia in grado di restringere l'area di operatività della legislazione dettata in materia di "nuovi alimenti", quantomeno nell'ultima fase della filiera alimentare, quella della vendita ai consumatori.

A nostro avviso, il problema che si pone non è tanto quello di prendere atto dell'esistenza di una modalità attuativa della normativa sovranazionale che si pone, rispetto a quest'ultima, in funzione "limitativa", quanto piuttosto della potenziale perdita di uniformità giuridica che, nella materia *de qua*, si è riusciti faticosamente a raggiungere, tanto più in presenza di una legislazione affidata esclusivamente ai regolamenti (e non alle direttive), indice della volontà delle istituzioni UE di intervenire nell'ottica di raggiungere una unificazione legislativa, piuttosto che una semplicemente armonizzazione normativa.

A ciò si aggiunga che il "precedente italiano" (in disparte le questioni di legittimità costituzionale e di compatibilità con il diritto dell'Unione dei decreti

interministeriali), ove dovesse superare il vaglio (anche solo in via parziale) della Commissione europea, potrebbe produrre analoghi interventi, sia sul versante legislativo che su quello amministrativo, negli altri Paesi membri (soprattutto quelli tradizionalmente refrattari all'ingresso dei nuovi alimenti), volti a disciplinare, in ottica "restrittiva", la vendita dei prodotti a base di insetti, così compromettendo la realizzazione dell'obiettivo dell'unificazione giuridica, in un settore che è in continua crescita e che, proprio per questo, necessita di una normazione quanto più possibile uniforme a livello di Unione europea.

ABSTRACT

In questi ultimi anni il dibattito avente ad oggetto la questione del consumo degli insetti commestibili ha acquisito sempre più importanza, soprattutto nel continente europeo. Il contributo intende analizzare il tema dell'entomofagia dal punto di vista normativo, sia a livello UE, che in un'ottica comparatistica. In particolare, la trattazione si focalizzerà sullo studio di due regolamenti emanati in materia di Novel Foods, quelli del 1997 e del 2015, nonché su una importante sentenza emanata nel 2020 dalla Corte di giustizia dell'Unione europea. In secondo luogo, si analizzeranno le differenti normative esistenti in tema di entomofagia nell'ordinamento giuridico europeo e in quello statunitense, così da operare una comparazione, non solo tra il modello normativo delineato negli Stati Uniti d'America e quello elaborato dalle istituzioni UE, ma anche tra la normativa sovranazionale e quella emanata dagli Stati europei non facenti parte dell'Unione europea.

⁽¹⁴⁷⁾ Regolamento (Ue) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione.

⁽¹⁴⁸⁾ Secondo l'art. 39, par. 2 del Reg. (UE) n. 1169/2011, al momento di notificare queste disposizioni alla Commissione europea lo Stato membro deve fornire la prova che la maggior parte dei consumatori attribuisce un valore significativo alla fornitura di tali informazioni.

In the last few years, the debate concerning the consumption of edible insects has acquired considerable importance, especially on the European continent. The contribution intends to analyze the issue of entomophagy from a legal point of view, both at the European Union level and from a comparative perspective. In particular, the paper will focus on two regulations issued in the field of Novel Foods, those of 1997 and 2015, as well as

on an important judgment issued in 2020 by the Court of Justice of the European Union. Secondly, the different regulations of entomophagy existing in the European and US legal systems will be analyzed to make a comparison, not only between the legislative model outlined in the USA and that elaborated by the EU institutions but also between the supranational legislation and that issued by the non-EU countries.