

Ultime introduzioni normative nel settore feed

Erminia Sezzi

Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lazio e Toscana





Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana M. Aleandri





Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana M. Aleandri

ALLEVATORI o OPERATORI del SETTORE dei MANGIMI ? *La doppia «anima» di chi alleva insetti*



Regolamento UE 68/2013 : gli insetti sono contemplati tra le materie prime per mangimi (insetti vivi o trattati secchi , congelati etc.)

Regolamento UE 1069/2009 : gli insetti sono animali di allevamento

- ❖ Alimentazione
- ❖ Trasporto
- ❖ Macellazione
- ❖ Benessere
- ❖ Sottoprodotti

Reg 999/2001(feedban)





Reg. 893/2017: dal 1 luglio 2017, le PAT da insetto sono state autorizzate in acquacoltura (modifica Reg. 999/2001 e Reg. 142/2011 sulle disposizioni in merito alle proteine animali)

Reg. 1017/2017: dal 15 giugno 2017, grasso e PAT da invertebrati terrestri inseriti tra le materie prime per mangimi (modifica Reg. 68/2013)

L'autorizzazione riguarda **solo 7 specie** di insetti:

1. Mosca soldato nera (*Hermetia illucens*)
2. Mosca domestica (*Musca domestica*)
3. Tenebrione mugnaio o tarma della farina (*Tenebrio molitor*)
4. Alfitobio (*Alphitobius diaperinus*)
5. Grillo domestico (*Acheta domesticus*)
6. Grillo fasciato (*Gryllo drossigillatus*)
7. Grillo silente (*Gryllus assimilis*)

Reg. 1925/2021-
introduce anche
Bombyx mori fra le
specie autorizzate

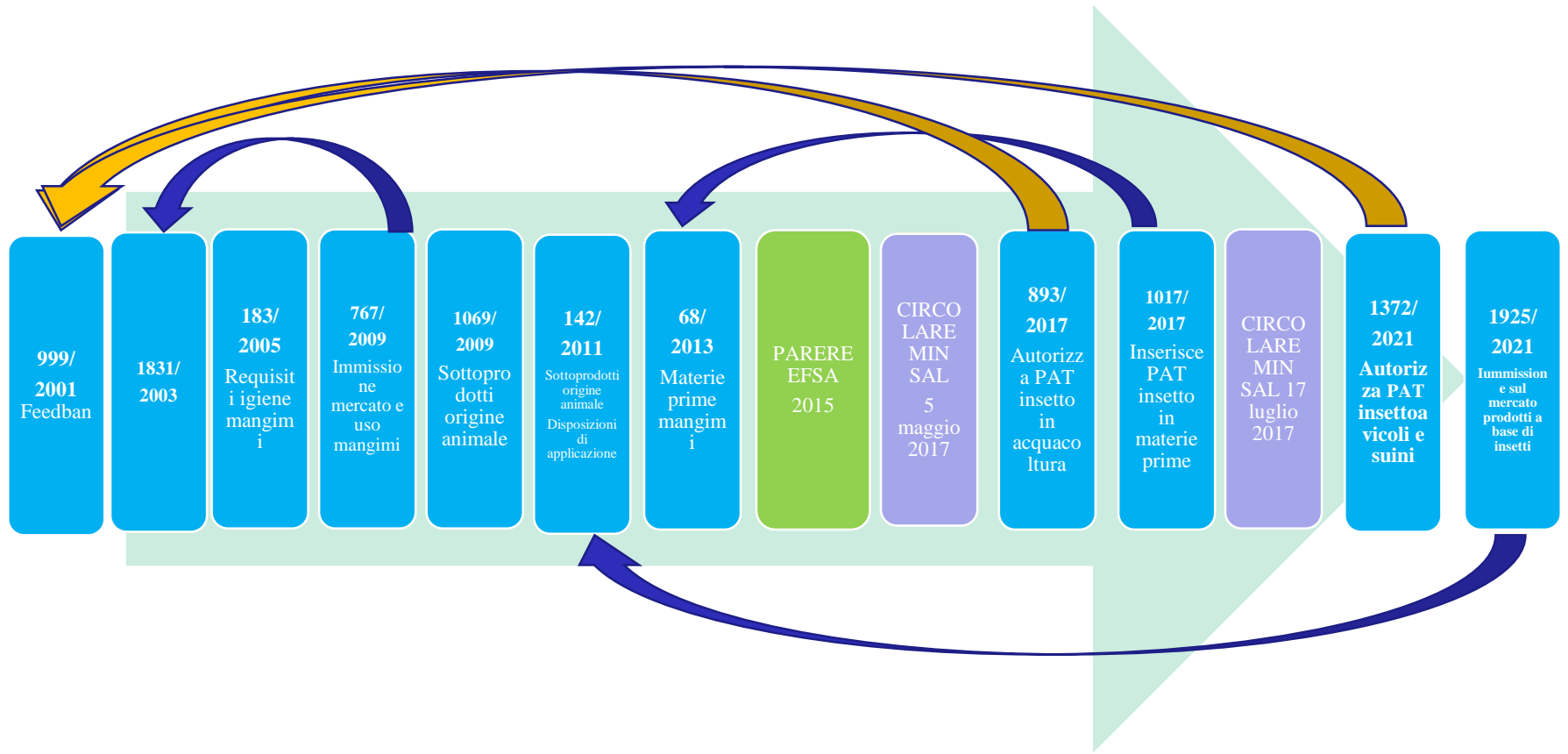




Regolamento (UE) 2021/1372 della Commissione del 17 agosto 2021

Le Proteine da insetto sono autorizzate anche negli avicoli e nei suini (modifica l'allegato IV del regolamento (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda il divieto di somministrazione di proteine animali agli animali d'allevamento non ruminanti diversi dagli animali da pelliccia)







Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana *M. Aleandri*





Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana M. Aleandri

HACCP

*L'HACCP (acronimo dall'inglese Hazard Analysis and Critical Control Points)
è un insieme di procedure, mirate a garantire la salubrità degli alimenti,
basate sulla prevenzione anziché l'analisi del prodotto finito*





Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana M. Aleandri

Autocontrollo e sistema HACCP non sono termini sinonimi.

Il concetto di autocontrollo ha una valenza più ampia che discende dalla responsabilizzazione dell'Operatore del settore alimentare (OSA) in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e corrisponde all'obbligo di tenuta sotto controllo delle proprie produzioni. L'autocontrollo è obbligatorio per tutti gli operatori che a qualunque livello siano coinvolti nella filiera della produzione alimentare.

L'HACCP (Hazard analysis and critical control points) è invece un sistema che consente di applicare l'autocontrollo in maniera razionale e organizzata. È obbligatorio solo per gli Operatori dei settori post-primari.

Il sistema HACCP è quindi uno strumento teso ad aiutare gli OSA a conseguire un livello più elevato di sicurezza alimentare.





I principi su cui si basa l'elaborazione di un piano HACCP sono sette:

- 1) Identificare ogni pericolo da prevenire, eliminare o ridurre*
- 2) Identificare i punti critici di controllo (CCP - Critical Control Points) nelle fasi in cui è possibile prevenire, eliminare o ridurre un rischio*
- 3) Stabilire, per questi punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità dalla inaccettabilità*
- 4) Stabilire e applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo*
- 5) Stabilire azioni correttive se un punto critico non risulta sotto controllo (superamento dei limiti critici stabiliti)*
- 6) Stabilire le procedure da applicare regolarmente per verificare l'effettivo funzionamento delle misure adottate*
- 7) Predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare.*





Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana M. Aleandri

L'applicazione dei principi del sistema dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP) alla produzione primaria non è ancora praticabile su base generalizzata, ma si incoraggia l'uso di prassi corrette in materia d'igiene in questo settore.

Per facilitare l'adozione di piani di autocontrollo adeguati vengono resi disponibili

Manuali di Corretta Prassi Igienica (Good Hygiene Practice o GHP),

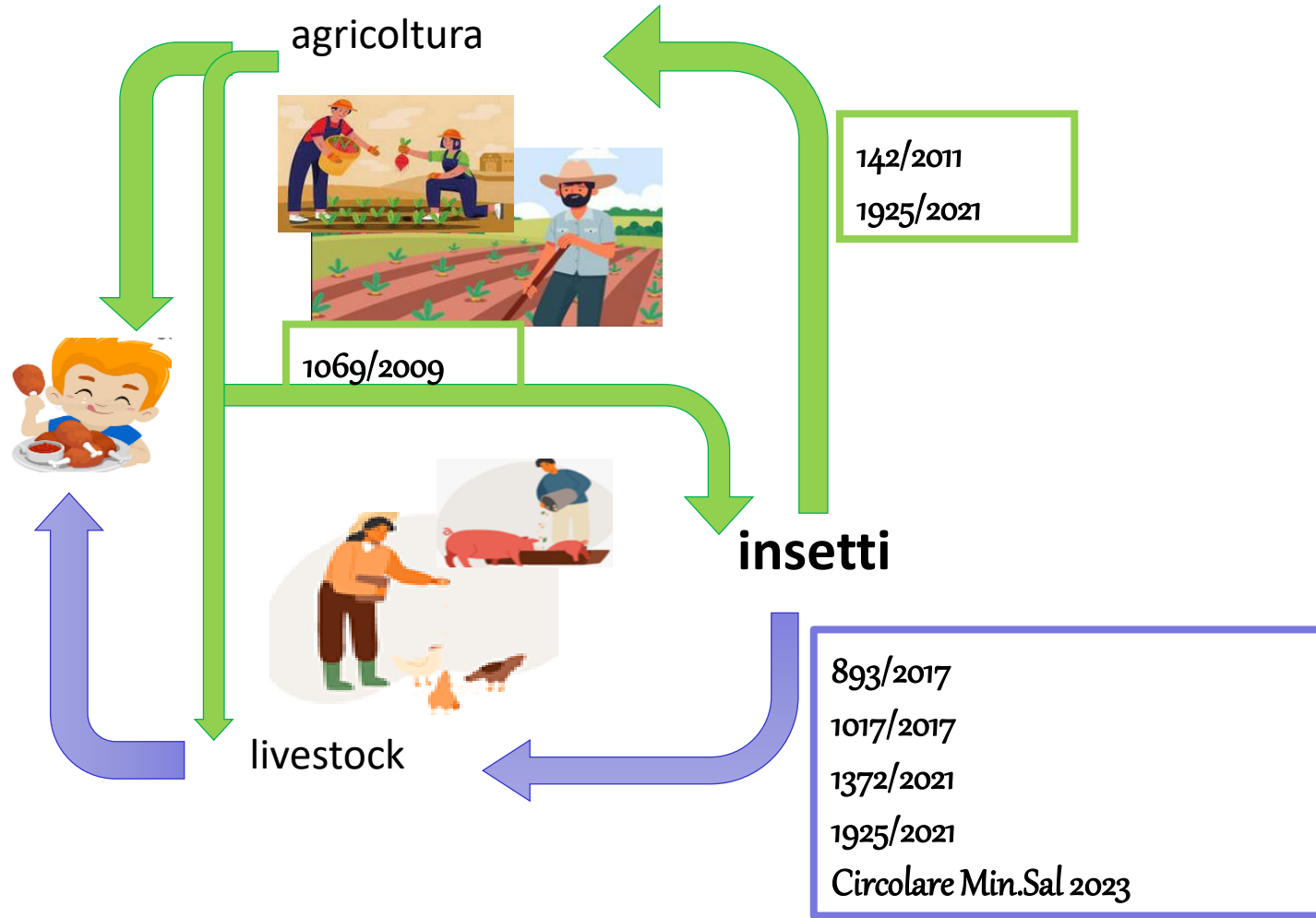
che costituiscono documenti orientativi voluti dalla normativa comunitaria ed utilizzabili come guida all'applicazione dei sistemi di autocontrollo.





Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana *M. Aleandri*





Razza Lohman











3 gruppi (Farine: 100% 50% 0%; larve
0%;15%,30%)









9 repliche



4 animali/replica

36 animali gruppo

Totale 108 animali

4 x 
4 x 
4 x 
4 x 
4 x 
4 x 
4 x 
4 x 
4 x 
4 x 

4 x 
4 x 
4 x 
4 x 
4 x 
4 x 
4 x 
4 x 
4 x 
4 x 

4 x 
4 x 
4 x 
4 x 
4 x 
4 x 
4 x 
4 x 
4 x 
4 x 

Ricerca corrente : «Potenziale impatto dell'impiego dei mangimi da farine di insetti sullo stato sanitario, il benessere animale e la sostenibilità ambientale nelle diverse tipologie di allevamento avicolo nella provincia di Viterbo” (Min. Salute RC IZSLT 119).





- Incremento ponderale (indice di conversione)
- Benessere animale
- Salute animale
- Qualità del prodotto (T₀, T₁, T₂)
 - Caratteristiche tecnologiche
 - Caratteristiche merceologiche
 - Caratteristiche nutrizionali
 - Caratteristiche organolettiche
- Panel test sensoriale
- LCA





Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana *M. Aleandri*





Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana M. Aleandri

CIRCOLARE MINISTERO DELLA SALUTE Novembre 2023

OGGETTO: Allevamento di insetti ed uso di insetti vivi per l'alimentazione di animali da allevamento (pesci, pollame e suini)





Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana *M. Aleandri*

Allevamento di insetti ed uso di insetti vivi per l'alimentazione di animali da allevamento

La presente nota ha lo scopo di aggiornare le disposizioni riguardanti l'allevamento di insetti e l'uso di insetti vivi per l'alimentazione di animali da allevamento. Con l'interesse crescente per questa pratica e la sua apertura anche nell'alimentazione umana, è necessario rendere le disposizioni più coerenti con la normativa vigente e con il contesto produttivo attuale. Questo contribuirà al riconoscimento dei vantaggi di queste pratiche nell'ambito dell'economia circolare, riducendo gli sprechi e offrendo una fonte proteica alternativa.





PREMESSA

In merito all'oggetto, tenendo conto dell'interesse sempre maggiore per l'uso di insetti vivi nell'alimentazione animale, e dell'apertura del loro uso in alimentazione umana, la scrivente ritiene opportuno aggiornare le disposizioni impartite con nota 0011399-05/05/2017-DGSAF-MDS-P (che riguardava l'uso di PAT di insetto per animali da allevamento, nonché insetti vivi o trattati per animali non produttori di alimenti), al fine di renderle più coerenti con la normativa in vigore e con il contesto produttivo attuale, che riconosce i vantaggi di tale tipologia di allevamento nell'ambito dell'economia circolare e della riduzione degli sprechi e inquadra gli insetti come una fonte proteica di elevato valore biologico, alternativa alle altre proteine di origine animale nei mangimi.





Definizioni e Normative

Definizioni

Oltre alle definizioni applicabili riportate nella normativa vigente, si forniscono le seguenti definizioni per "insetto vivo", "insetto trattato", "PAT di insetto" e "Stabilimento".

Normativa Vigente

Si descrive l'attuale quadro normativo applicabile all'uso di insetti per la produzione di mangimi, con particolare attenzione all'uso di PAT di insetto per l'alimentazione animale.





Dal punto di vista normativo, gli insetti vivi sono materie prime per mangimi, inseriti nella voce 9.16.1 del Catalogo EU delle materie prime per mangimi (reg. (UE) 68/2013, s.m.i):

9.16.1 **Invertebrati terrestri vivi:** Invertebrati terrestri vivi, in tutti gli stadi di vita, diversi dalle specie aventi effetti nocivi per le piante, gli animali e la salute umana.

Pertanto, gli insetti vivi destinati alla mangimistica sono soggetti a tutta la normativa applicabile che definisce requisiti igienico sanitari, di etichettatura e immissione in commercio per le materie prime per mangimi.





Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana *M. Aleandri*





Nello specifico gli insetti sono considerati animali d'allevamento (art.3, punto 6 del Reg. (CE) 1069/2009), ai quali si applicano il FEEDBAN e i divieti di alimentazione previsti dalla normativa vigente. I substrati, essendo di fatto mangimi per animali da allevamento, devono rispettare tutti i requisiti igienico sanitari, di etichettatura e immissione in commercio applicabili alle materie prime per mangimi.... Il substrato rappresenta un fattore critico per l'allevamento di insetti.

Tranne per la *Salmonella spp*, non sono disponibili altri criteri microbiologici, tuttavia è plausibile, a livello di autocontrollo, prendere in considerazione i seguenti microrganismi:

Enterobacteriaceae, *Listeria*, *Bacillus cereus*, *E.coli*, *Clostridium spp*, stafilococchi, lieviti e muffe.





L'operatore deve predisporre procedure documentali relative alla gestione dell'allevamento, contenenti, tra l'altro, le norme di biosicurezza e le buone pratiche (GMP) con l'identificazione dei punti critici dell'attività. Tali procedure devono essere predisposte prima della richiesta di registrazione dello stabilimento e dell'introduzione di animali nello stesso, previo parere favorevole dell'ASL di competenza. Deve essere sempre verificabile l'adozione delle procedure da parte dell'operatore, con l'obiettivo di mantenere sotto controllo i pericoli significativi connessi alla gestione degli animali. Nelle procedure, deve essere posta particolare attenzione alla preparazione e gestione del substrato utilizzato per gli insetti.





la nota, nel rispetto della normativa vigente, ammette l'uso di insetti vivi nell'alimentazione di animali da allevamento, restringendo tale possibilità alle specie per cui è già ammesso l'utilizzo delle PAT, ovvero pollame, suini e pesci di acquacoltura,

Per quanto riguarda le specie di insetti utilizzabili vivi per l'alimentazione dei suddetti animali da allevamento ammette esclusivamente l'uso delle specie di insetti già autorizzate per la produzione di PAT destinate ad animali di allevamento





Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana *M. Aleandri*

Larva viva implicazioni nutrizionali

Non è un integratore

Calibrare attentamente la dieta per proteine e lipidi

Somministrazione graduale in allevamenti industriali





Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana *M. Aleandri*

Domande?
Curiosità?
Perplessità?





Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana M. Aleandri



GRAZIE PER L'ATTENZIONE!

*Per curiosità, maggiori dettagli e
materiale aggiuntivo:*

erminia.sezzi@izslt.it

**IZS Lazio e Toscana
UOT Lazio Nord
Sede di Viterbo
Tel 0761 250147**

