

L'agència de seguretat alimentària equipara criar insectes amb vaques

Els riscos microbiològics dependran de l'alimentació que rebin les cuques



SEBASTIEN PIRETT

Un plat de grills saltrats durant les jornades de presentació a la premsa de la nova regulamentació europea sobre nous aliments

ALBERT MOLINS RENTER
Barcelona

L'Agència Europea de Seguretat Alimentària (EFSA) ha fet palesa la seva opinió sobre els possibles riscos biològics, químics, ambientals i per a la salut de les persones (sobretot les possibles al·lergies) associats amb l'ús d'insectes criats com a aliment i pinso, mitjançant un dictamen que compara aquests perills potencials amb els associats amb la cria d'animals.

Aquest dictamen es dona a conèixer després que la setmana passada es fes pública la regulamentació sobre nous aliments que el Parlament Europeu ha d'aprovar el proper 16 d'octubre. Segons aquest infor-

me, la possible presència de perills biològics i químics als aliments i pinsos derivats d'insectes dependrà bàsicament del que es doni per menjar als insectes durant la cria, així com del moment del seu cicle vital en el qual es cullin i dels mètodes que es facin servir per processar-los posteriorment.

L'EFSA reconeix que hi ha poques dades científiques per poder arribar a conclusions definitives que permetin determinar els possibles riscos dels insectes quan es destinen a l'alimentació tant d'animals com de persones. De fet, hi ha molt poca tradició de consum d'insectes a Europa i als països en els quals consumir-ne és habitual tampoc no s'han fet estudis en profunditat. Mal-

Font de proteïna alternativa

■ El juny del 2013, l'Organització de Nacions Unides per a l'Alimentació i l'Agricultura (FAO) publicava un extens informe en el qual plantejava menjar insectes com una possible solució a la fam al món. La FAO lloava les qualitats nutricionals dels insectes, en especial la seva aportació proteïca, i advertia que produir-ne és barat i sostenible, per la qual cosa en promovia el consum, tant per als animals com per a les persones, com ja fan 2.000 milions de

persones al planeta, que tenen els insectes en la seva dieta tradicional. "Ha arribat el moment de pensar en fonts alternatives d'aliments, en vista de l'augment de la població mundial, les amenaces del canvi climàtic i la persistència de la fam en moltes parts del món", va assegurar el subdirector general de la FAO Eduardo Rojas, durant la conferència "Insectes per alimentar el món", que va tenir lloc fa un any a Holanda.

Les espècies que tenen més potencial com a aliment a la UE són les mosques, els cuques i els grills

Respecte a les possibles conseqüències que es puguin donar en el cas que els insectes siguin alimentats amb altres tipus de substrat, com les escombries de la cuina, i els fems d'animals, l'EFSA creu que és necessari dur a terme proves específiques abans d'emetre una opinió argumentada.

Sobre els riscos per al medi ambient que es puguin derivar de la cria d'insectes, l'EFSA opina que espera que siguin comparables als d'altres sistemes de producció animal i la seva recomanació és que s'apliquin exactament les mateixes polítiques de gestió que ja existeixen per a l'eliminació dels residus produïts per la cria d'animals als residus derivats de la producció d'insectes.

Les espècies d'insectes que l'autoritat de seguretat alimentària de la Unió Europea creu que tenen més potencial comercial per al seu ús com a aliment i pinsos són les mosques domèstiques, els cuques, els grills i els cuques de seda. ●