

Modalità d'uso:

L'allegato del regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470 è così modificato:

(1)	nella tabella 1 (Nuovi alimenti autorizzati), è inserita la seguente voce:			
Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato	Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti	Tutela dei dati
Acheta domesticus (grillo domestico) in polvere	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi (g/100g) (commercializzato come tale o ricostituito secondo le istruzioni)</i> Polvere	1. La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è "Acheta domesticus (grillo domestico) in polvere" 2. L'etichetta dei prodotti alimentari contenenti Acheta domesticus (grillo domestico) in polvere indica che tale ingrediente può provocare reazioni allergiche nei consumatori con allergie note ai crostacei e ai prodotti a base di crostacei, ai molluschi e ai prodotti a base di molluschi e agli acari della polvere. Tale indicazione figura accanto all'elenco degli ingredienti.	Autorizzato il 3 marzo 2022. Questa iscrizione si basa su prove e dati scientifici protetti da proprietà industriale in conformità all'articolo 26 del regolamento (UE) 2015/2283. Richiedente: Fair Insects B.V., Industriestraat 3, 5107 NC Dongen, Paesi Bassi. Durante il periodo di tutela dei dati solo la società Fair Insects B.V. è autorizzata a immettere sul mercato dell'Unione il nuovo alimento, salvo nel caso in cui un richiedente successivo ottenga l'autorizzazione per tale nuovo alimento senza riferimento alle prove o ai dati scientifici protetti da proprietà industriale in conformità all'articolo 26 del regolamento (UE) 2015/2283 o con il consenso di Fair Insects B.V. Data finale della tutela dei dati: 3 marzo 2027
	Acheta domesticus (grillo domestico) in polvere			
	Prodotti proteici diversi dai prodotti sostitutivi della carne	20		
	Pane e panini	10		
	Prodotti da forno, barrette ai cereali e paste alimentari farcite	15		
	Biscotti	8		
	Prodotti a base di pasta (secchi)	1		
	Minestre e minestre concentrate o in polvere	5		
	Prodotti trasformati a base di patate, piatti a base di leguminose e di verdure e prodotti a base di pasta o di pizza	5		
	Snack a base di farina di granturco	20		
Bevande tipo birra, miscele per bevande alcoliche	1			
Frutta a guscio, semi oleosi e ceci	25			

Salse	10			
Preparati a base di carne	16			
Prodotti sostitutivi della carne	50			
Prodotti a base di cioccolato	10			
Prodotti congelati a base di latte fermentato	5			

(2) nella tabella 2 (Specifiche), è inserita la seguente voce:

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
Acheta domesticus (grillo domestico) in polvere	<p>Descrizione/Definizione:</p> <p>Il nuovo alimento è costituito dal grillo domestico in polvere. Il termine "grillo domestico" si riferisce agli esemplari adulti di <i>Acheta domesticus</i>, una specie di insetti appartenente alla famiglia dei Grillidi.</p> <p>Il nuovo alimento è destinato a essere commercializzato come <i>A. domesticus</i> trattato termicamente, liofilizzato e macinato intero (polvere di AD intero).</p> <p>Prima dell'uccisione tramite congelamento è necessario un periodo minimo di 24 ore di digiuno per consentire lo svuotamento intestinale degli esemplari adulti.</p> <p>Caratteristiche/Composizione (AD in polvere):</p> <p>Ceneri (% p/p): 2,9–5,1</p> <p>Umidità (% p/p): ≤ 5</p> <p>Proteina grezza (N x 6,25) (% p/p): 55–65</p> <p>Carboidrati digeribili (% p/p): 1–4</p> <p>Grassi (% p/p): 29–35</p> <p>di cui saturi (% p/p): 36–45</p> <p>Indice di perossido (Meq O₂/kg di grassi): ≤ 5</p> <p>Fibre alimentari (% p/p): 3–6</p> <p>(*) Chitina (% p/p): 5,3-10,0</p> <p>Metalli pesanti:</p> <p>Lead: ≤ 0,05 mg/kg</p> <p>Cadmio: ≤ 0,06 mg/kg</p> <p>Micotossine:</p> <p>Aflatossine (Somma di B1, B2, G1, G2): ≤ 4 µg/kg</p> <p>Aflatossine B1 (µg/kg): ≤ 2</p> <p>Deossinivalenolo: ≤ 200 µg/kg</p> <p>Ocratossina A: ≤ 1 µg/kg</p> <p>Diossine e PCB diossina-simili</p> <p>Somma di diossine e PCB diossina-simili UB, (**)WHO₂₀₀₅ PCDD/F-PCB-TEQ): ≤ 1,25 pg/g di grasso</p> <p>Criteri microbiologici:</p> <p>Conteggio delle colonie aerobiche totali: ≤ 10⁵ CFU/g</p> <p>Lieviti e muffe: ≤ 100 CFU/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: ≤ 50 CFU/g</p> <p><i>Salmonella</i> spp.: Assenza in 25 g</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: Assenza in 25 g</p> <p>Anaerobi solfito riduttori: ≤ 30 CFU/g</p> <p><i>Bacillus cereus</i> (presunto): ≤ 100 CFU/g</p>
	<p>Enterobatteriacee (presunte): < 100 CFU/g</p> <p>Stafilococchi coagulasi positivi: ≤ 100 CFU/g</p>

FAIR INSECTS B.V. –Magistratenlaan 16, 5223 MD 's-Hertogenbosch (The Netherlands) Tel. +31 162 782 501

Prodotto e commercializzato da:

NUTRINSECT SRL – Villa E. Mattei 65-62010 Montecassiano (MC) Tel. 071 9728143 e-mail: info@nutrinsect.it, con il consenso di FAIR INSECTS B.V.

FAIR INSECTS B.V. –Magistratenlaan 16, 5223 MD ‘s-Hertogenbosch (The Netherlands) Tel. +31 162 782 501

Prodotto e commercializzato da: NUTRINSECT SRL – Villa E. Mattei 65-62010 Montecassiano (MC) Tel. 071 9728143 e-mail: info@nutrinsect.it, con il consenso di FAIR INSECTS B.V.

Descrizione del prodotto

Prodotto ottenuto dalla liofilizzazione e successiva macinazione di grillo domestico (*Acheta domesticus*) congelato.

Questo processo tecnologico consente l'eliminazione dell'acqua dal prodotto con il minimo deterioramento della sua struttura ed il massimo grado di conservazione delle proprietà chimico-organiche ed organolettiche.

Il prodotto si presenta come una polvere di colore beige, granulometria media <0,9 mm ed una consistenza morbida e leggera. All'assaggio presenta un sentore di cereali ed un retrogusto sapido, tipicamente *umami*. Per tale motivo si adatta a numerose preparazioni alimentari, sia dolci che, in particolare, salate. Il prodotto è ottenuto da grilli allevati in ITALIA.

ORGANOLETTICHE	DESCRIZIONE
Colore	Beige
Aspetto	Omogeneo
Texture	Polvere fine
Gusto	Tipico, sapido, <i>umami</i>
CHIMICO-FISICHE	VALORI
- Ceneri	2,9 - 5,1 %
- Umidità	Max. 5 %
- Proteina grezza (N x 6,25)	55 - 65 %
- Carboidrati digeribili	1 - 4 %
- Grassi	29 - 35 %
di cui saturi	36 - 45%
- Indice di perossidi	Max. 5 meq O ₂ /kg di grassi
- Fibre	3 - 6 %
- Chitina*	5,3 - 10 %
- Piombo (Pb)	Max. 0,05 mg/kg
- Cadmio (Cd)	Max. 0,06 mg/kg
- Aflatossina B1+B2+G1+G2	Max. 4 µg/kg
- Aflatossina B1	Max. 2 µg/kg
- Deossivalenolo (DON)	Max. 200 µg/kg
- Ocratossina A	Max. 1 µg/kg
- Somma diossine e PCB diossina-simili UB (WHO-2005 PCDD/F-PCB-TEQ)**	Max. 1,25 pg/g di grasso

*Le fibre alimentari potrebbero non comprendere la chitina a causa delle differenze tra metodi analitici.

**Somma upperbound di policlorodibenzo-p-diossine (PCDD), policlorodibenzofurani (PCDF) e policlorobifenili (PCB) diossina-simili espressi inequivalenti di tossicità dell'Organizzazione mondiale della sanità (utilizzando i WHO-TEF del 2005).

MICROBIOLOGICHE	LIMITI
- Carica Mesofila totale	Max. 100.000 ufc/g
- Muffe e Lieviti	Max. 100 ufc/g
- <i>E. coli</i>	Max. 50 ufc/g
- <i>Salmonella</i> spp	Assente/25 g
- <i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/25 g
- Batteri solfito-riduttori anaerobi	Max. 30 ufc/g
- <i>Bacillus cereus</i>	Max. 100 ufc/g
- Enterobacteriaceae	Max. 100 ufc/g
- Stafilococchi coagulasi-positivi	Max. 100 ufc/g

Valori nutrizionali medi g/100 g

-Valore energetico	2051,14kJ/490kcal
-Proteine	60,4
-Grassi	29,4
di cui acidi grassi saturi	12,34
-Carboidrati	8,53
di cui digeribili	3,02
di cui zuccheri	1,90
-Sale	1,21
-Umidità	1,67

Funzionalità

La polvere di grillo è caratterizzata da un elevato contenuto in proteine, prossimo al 60%, e contiene tutti gli aminoacidi essenziali per la nutrizione umana. Inoltre, non presenta zuccheri aggiunti, è caratterizzata da un buon contenuto in acidi grassi insaturi e rappresenta un'interessante fonte di fibre e ferro. Il prodotto è ideale per l'arricchimento proteico di un'ampia gamma di prodotti tra cui: snack a base di mais, barrette ai cereali, crackers, biscotti, panini, basi per pizze, piadine proteiche e altri prodotti da forno fini. La polvere di grillo può essere anche impiegata sia come aggiunta proteica per shake, smoothie e frozen yogurt, sia miscelata nell'impasto per la preparazione di paste secche. Altre applicazioni chiave dell'ingrediente sono i preparati a base di carne, i prodotti sostitutivi della carne e i prodotti trasformati a base di patate.

Modalità d'impiego: Si raccomanda la pre-disperzione del prodotto negli altri ingredienti secchi/in polvere previsti in formulazione in modo tale da assicurarne un'omogenea distribuzione nel prodotto finito.

Nota: L'aggiunta di *A. domesticus* in polvere agli alimenti deve sempre avvenire nel rispetto dei livelli massimi di inclusione previsti dal Reg. (UE) 188/2022 di seguito riportati:

CATEGORIA DELL'ALIMENTO SPECIFICATO	LIVELLI MASSIMI (g/100g)
Pane e panini	10
Prodotti da forno, barrette ai cereali e pasta alimentari farcite	15
Biscotti	8
Prodotti a base di pasta (secchi)	1
Minestre e minestre concentrate o in polvere	5
Prodotti trasformati a base di patate, piatti base di leguminose e di verdure e prodotti base di pasta o di pizza	5
Snack a base di farina di granoturco	20
Bevande tipo birra, miscele per bevande alcoliche	1
Frutta a guscio, semi oleosi e ceci	25
Prodotti proteici diversi dai prodotti sostitutivi della carne	20
Salse	10
Preparati a base di carne	16
Prodotti sostitutivi della carne	50
Prodotti a base di cioccolato	10
Prodotti congelati a base di latte fermentato	5



Scheda Tecnica Prodotto

ACHETA DOMESTICUS (GRILLO DOMESTICO) IN POLVERE

Rev. del 09/09/2024

Origine

Paese di provenienza: Italia

Sicurezza alimentare

OGM

Il prodotto non deriva da materiale geneticamente modificato ed è realizzato in accordo ai requisiti stabiliti dal Reg. (CE) 1829/2003 su "alimenti e mangimi geneticamente modificati" e dal Reg. (CE) 1830/2003 su "tracciabilità e l'etichettatura degli alimenti e mangimi prodotti a partire da OGM". In quanto tale il prodotto è da ritenersi di tipo convenzionale e non è soggetto ad obbligo di etichettatura OGM in accordo al Reg. (CE) 1829/2003 e al Reg. (CE) 1830/2003.

RADIAZIONI IONIZZANTI CONTAMINANTI

Il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.
Conforme al Reg. (UE) 915/2023 e succ. mod.
Conforme al Reg. (CE) 396/2005 e succ. mod.

Allergeni

In conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e successive modifiche

ALLERGENE	PRESENZA	ASSENZA	CROSS-CONTAMINAZIONE
Cereali contenenti glutine*	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Uova e prodotti a base di uova	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pesce e prodotti a base di pesce	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soia e prodotti a base di soia	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frutta a guscio**	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sedano e prodotti a base di sedano	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senape e prodotti a base di senape	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesamo e prodotti a base di sesamo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Solfiti E220 - E227 (>10 mg/Kg of SO ₂)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupino e prodotti a base di lupino	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Molluschi e prodotti a base di molluschi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.

** Mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), nocipecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Legislazione NOVEL FOOD

AUTORIZZAZIONE

Questo prodotto si qualifica come nuovo alimento in accordo al Reg. (UE) 2015/2022.

Questo prodotto è autorizzato per l'immissione sul mercato ai sensi del Reg. (UE) 2022/188 della Commissione del 10 febbraio 2022.

Unico titolare della licenza Fair Insects B.V., Nutrinsect produce e commercializza con il consenso di Fair Insects B.V.

Identificazione commerciale e imballaggio

DESCRIZIONE COMMERCIALE	ACHETA DOMESTICUS (GRILLO DOMESTICO) IN POLVERE – conf. da 1 o 5 kg. Cartoni da 10 kg.
IMBALLAGGIO	Confezioni in alluminio da 1 o 5 kg (C/LDP E 90). Conforme al D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod.; Reg. (CE) n.2023/2006 e succ. mod.; Reg 10/2011 e succ. mod.
ETICHETTATURA	<u><i>Acheta domesticus</i> (grillo domestico) in polvere</u> (Paese di Origine: Italia) In conformità al Reg. (EU) 2022/188 e al Decreto del 6 aprile 2023 del Ministero dell’Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste pubblicato in Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n°302.
REQUISITI SPECIFICI AGGIUNTIVI IN MATERIA DI ETICHETTATURA	L’etichetta dei prodotti alimentari contenenti <i>Acheta domesticus</i> (grillo domestico) congelato, essiccato o in polvere deve indicare quanto segue: <i>“Acheta domesticus (grillo domestico) può provocare reazioni allergiche nei consumatori con allergie note ai crostacei e ai prodotti a base di crostacei, ai molluschi e ai prodotti a base di molluschi e agli acari della polvere”.</i> Suddetta indicazione deve figurare accanto all’elenco degli ingredienti.

Conservazione

TMC	Utilizzare preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione.
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; al riparo da luce solare diretta, non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.