

Насоки за прилагане на най-добри практики при етикетиране на продукти от насекоми

Европейският сектор по насекомите, използвани за храни и фуражи (The European insect sector¹) публикува насоки за етикетиране на ядливи насекоми.

Международната платформа за насекоми, използвани за храни и фуражи² (IPIFF) публикува насоки, предоставящи препоръки за прилагане на най-добри практики за етикетиране на насекоми и храни и хранителни съставки на базата на насекоми в Европейския съюз (ЕС).

Платформата IPIFF очаква в близко бъдеще Европейската комисия да разреши редица нови храни, произведени от насекоми и да премахне бариерите пред търговията в ЕС с хранителни продукти от насекоми. Насоките за етикетиране са създадени за да бъдат от полза за всички заинтересовани страни на равнище държави членки на ЕС, включително и за бизнес-операторите, които целят да търгуват продуктите си на единния европейски пазар. Те съдържат препоръки, които се отнасят до изискванията за етикетиране на храните, произведени от насекоми, здравните и хранителни претенции, стандартите относно етикетирането на алергените, посочването на произхода, както и отговорностите на операторите по хранителната верига.



Създадените въз основа на съществуващата законодателна рамка насоки (Регламент (ЕС) 1169/2011³ и Регламент (ЕС) 2283/2015⁴), имат за цел да подпомогнат

¹ <http://ipiff.org/about-ipiff/>

² International Platform of insects for Food and Feed (IPIFF)

³ Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 година за предоставянето на информация за храните на потребителите, за изменение на регламенти (ЕО) № 1924/2006 и (ЕО) № 1925/2006 на Европейския парламент и на Съвета и за отмяна на Директива 87/250/ЕИО на Комисията, Директива 90/496/ЕИО на Съвета, Директива 1999/10/ЕО на Комисията, Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и на Съвета, директиви 2002/67/ЕО и 2008/5/ЕО на Комисията и на Регламент (ЕО) № 608/2004 на Комисията, OJ L 304, 22.11.2011, р. 18–63

⁴ Регламент (ЕС) 2015/2283 на Европейския парламент и на Съвета от 25 ноември 2015 година относно новите храни, за изменение на Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета и за отмяна на Регламент (ЕО)

операторите в хранително-вкусовата промишленост, които произвеждат или възнамеряват да произвеждат храни, базирани на насекоми, при спазването на съответните разпоредби за етикетиране.

Международната платформа за насекоми, използвани за храни и фуражи (IPIFF) е организация с нестопанска цел и представлява интересите на сектора за производство на насекоми пред създателите на политики в ЕС, заинтересованите страни и гражданите. В платформата членуват петдесет и две организации, повечето от които са европейски компании за производство на продукти от ядливи насекоми. Платформата насърчава използването на насекоми и произведения от насекоми продукти, като значителен източник на хранителни вещества за хората и за животните.

Насекомите са жизнеспособен допълващ източник на протеини, минерали и витамини

Платформата IPIFF също оповести информация, обобщаваща хранителните и здравословни ползи от консумацията на ядливи насекоми, както и за техния потенциален принос за поддържане на добре балансиран хранителен режим. Ядливите насекоми са популярни в много страни по целия свят и за тях се знае, че са жизнеспособен допълващ източник на протеини, минерали и витамини.

Идеята на експертите, изготвили насоките е да се повиши информираността на потребителите относно отличните хранителни свойства на ядливите насекоми, а етикетът, създаден в съответствие с най-добрите практики на ЕС за етикетиране е първата стъпка за прозрачно информиране на потребителите. През последните години все повече граждани на ЕС желаят да включат ядливите насекоми в своя хранителен режим с цел превенция на недостига на хранителни вещества и произтичащите от този недостиг последици.

№ 258/97 на Европейския парламент и на Съвета и на Регламент (ЕО) № 1852/2001 на Комисията OJ L 327, 11.12.2015, р. 1–22

EDIBLE INSECTS & HUMAN NUTRITION



INSECTS MEET ALL HUMAN ESSENTIAL AMINO ACID CRITERIA

ALTHOUGH SMALL THEY ARE PACKED WITH PROTEINS (50-80 % DRY MATTER BASIS, 7-48% FRESH-WEIGHT PROTEIN)*



Proteins are necessary for the growth and development of the body



- ✓ PROTEINS
- ✓ FATS
- ✓ FIBRES
- ✓ MINERALS
- ✓ VITAMINS

* The protein content of insects also varies strongly by species

CONSUMED BY OVER

2 BILLION PEOPLE IN 80% OF THE COUNTRIES

AROUND THE GLOBE. MORE THAN 2,000 INSECT SPECIES ARE REPORTED TO BE EDIBLE



DID YOU KNOW?

ESTIMATED UP TO 80% OF AN INSECT IS EDIBLE VS 55% FOR CHICKEN & PIGS AND 40% FOR CATTLE



- ✓ Insects have a high content of minerals important for human nutrition
- ✓ Rich in trace elements such as copper, iron, magnesium, manganese, phosphorus, selenium and zinc



Promote chemical reactions in the human body and may form part of many tissues. Required in small amounts for metabolic purposes

Fe

P

Zn

Mg

- ✓ High in monounsaturated fatty acids and/or polyunsaturated fatty acids (MUFA, PUFA) at acceptable standards
- ✓ Omega-6 and Omega-3 fatty acids



Fatty acids constitute the main component of lipids and are required as a source of energy, for metabolism and structure. The human body cannot produce specific fatty acids, so we need supplementary sources

- ✓ Prebiotic fibres, such as chitin, provide nutrients for probiotic gut bacteria in humans
- ✓ Chitin-derived substances are commonly found in insect exoskeletons



Fibres are necessary to have a healthy human gut

B1

B2

B12

- ✓ B12 (Cobalamin), B2 (Riboflavin), B1 (Thiamine) and other vitamins are present in insects



Essential for normal growth and activity of the body, as well as for energy production, immunity and other functions

INTEGRATING INSECTS IN A BALANCED DIET FOR:

- ✓ Combating undernutrition and micronutrient deficiency
- ✓ Fulfilling nutritional deficiencies in case of change in behaviour or dietary preferences
- ✓ Boosting current diets, as insects are packed with proteins and essential amino acids, good fats, fibre, vitamins and minerals



⚠ CAUTION: insects contain similar allergens to crustaceans, molluscs and dust mites

HOW CAN YOU EAT INSECTS?



Insects can be consumed whole or as ingredients in food products (e.g. pasta, energy bars, burgers, etc.)

Van Huis, Arnold, et al. Edible Insects: future prospects for food and feed security. No. 171. Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2013. FAO human nutrition <http://www.fao.org/ag/humannutrition/nutrition/en/> Churchward-Venne, Tyler A., et al. "Consideration of Insects as a Source of Dietary Protein for Human Consumption." Nutrition reviews 75.12 (2017): 1035-1045.

Ядливите насекоми имат широк спектър на приложение в хранителната промишленост

Очакваното търсене на храни от животински произход и животински протеини в бъдеще, ще изисква осигуряването на екологосъобразни нови хранителни източници с висока хранителна стойност. Ентузиастите твърдят, че насекомите може да са един от тези нови хранителни източници, и че те биха били хранителна съставка с широк спектър от приложения в хранителната промишленост.

Насекомите се определят, като устойчив източник на протеини, фибри, минерали, аминокиселини и витамини. Например според *Woven Network*⁵ (секция за насекомите, като храна и фураж базирана в Обединеното кралство), от щурци би могло да се

⁵ <https://woven-network.co.uk/>

произведе единнадесет пъти повече храна отколкото от говеда при един и същ разход на фураж. Самите те се нуждаят от 1000 пъти по-малко вода отколкото се нуждаят говедата, за да се произведе едно и също количество протеин. Храната, произведена от шурци осигурява всичките девет незаменими аминокиселини, пълната гама от витамини от група В, има високо съдържание на цинк, мед, калий, Омега 3, фолати, магнезий и манган и е значителен източник на желязо и калций.

Насекоми и алергии!

Документът на IPIFF съдържа съвети относно рисковете от възникване на алергични реакции вследствие консумацията на ядливи насекоми. Тъй като насекомите съдържат сходни с ракообразните и мекотелите алергени, IPIFF препоръчва всеки бизнес-оператор в областта на хранително-вкусовата промишленост, пускащ на пазара хранителни продукти, произведени на базата на насекоми, да включва предупреждение на етикета, относно сходството на алергенността на насекомите с тази на ракообразните и продуктите, получени от тях (алергени, които понастоящем са вписани в списъка на алергените в приложение II към Регламент (ЕС) 1169/2011). На този етап няма достатъчно данни за резултати от проучвания за алергии, причинени от насекоми, както и констатирани случаи на сериозни алергични реакции след консумация на хранителни продукти на базата на насекоми при хора с алергии към мекотели и ракообразни, но въпреки това експертите призовават към предпазливост и съветват да бъдат следвани препоръките от документа.

Предстои усилена работа по популяризиране на насоките сред заинтересованите страни.

Източник:

<https://www.foodnavigator.com/Article/2019/07/22/Best-practice-labelling-guidelines-unveiled-for-insect-based-products>

Други информации в областта на храненето и храните могат да бъдат намерени на интернет страницата на ЦОРХВ: <http://corhv.government.bg>

Изготвил: д-р Аксиния Антонова – главен експерт в дирекция „Комуникация на риска, обучение и Контактен център“ при ЦОРХВ

02.08.2019 г.