



El grillo puede causar las mismas reacciones alérgicas que un crustáceo o los ácaros

02-03-2022

La semana pasada publicamos un artículo sobre nuevos alimentos y su reglamentación... hoy, insistiremos un poco en el tema para hablar de los grillos domésticos (*Acheta domestica*), último de los insectos aprobados como ingrediente, por la legislación europea. Entre otras cuestiones, y aunque su consumo no esté ni mucho menos generalizado, es importante tener en cuenta que puede causar reacciones alérgicas a las personas con alergias a los crustáceos, moluscos o a los ácaros del polvo.

Cada vez son más los insectos aprobados por la legislación europea para incorporar ingredientes alimenticios con este origen. Desde 2021, Europa ha aprobado la langosta migratoria (*Locusta migratoria*) para uso congelado, desecado y en polvo; el gusano de la harina (*Tenebrio molitor*) tanto para uso congelado, desecado y en polvo, como para las larvas desecadas; y por último, los grillos domésticos (*Acheta domestica*) para uso congelado, desecado y en polvo, aprobado este pasado mes de febrero.

Cómo se indicará en el etiquetado

Para las formas congelada, desecada y en polvo del grillo doméstico, que se aprobó el pasado 10 de febrero, la denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será "*Acheta domestica* (grillo doméstico) congelado" o "*Acheta domestica* (grillo doméstico) desecado/en polvo", dependiendo de la forma utilizada.

Además, el etiquetado de los productos alimenticios que contengan las formas congelada, desecada y en polvo de *Acheta domestica* (grillo doméstico), según explica **José María Ferrer**, responsable de Derecho Alimentario de Ainia, "deberá llevar una declaración que indique que este ingrediente puede causar reacciones alérgicas a los consumidores con alergias conocidas a los crustáceos y moluscos y a sus productos, o a los ácaros del polvo. Esta declaración figurará muy cerca de la lista de ingredientes".

José María Ferrer señala además que "los nuevos alimentos aprobados especifican si están limitados a ciertos grupos de la población o son aptos para cualquier consumidor. Siempre se incorporan en los reglamentos de aprobación las exigencias en cuanto al etiquetado para advertir, si fuera el caso, a grupos de población que, por ejemplo, pudieran ser alérgicos".

Seguridad ante todo

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) tiene varias solicitudes en curso, que están pendientes de la evaluación de riesgo. Algunos de los ingredientes que esperan aprobación son el gusano de la harina (*Tenebrio molitor*) para la obtención de harina como nuevo alimento, o los derivados del *Alphitobius diaperinus* enteros y triturados. *“También estamos a la espera de que se confirmen otras alternativas, como los grillos *Acheta domesticus* y *Grylloides sigillatus*”*, señala José María Ferrer.

“Hemos de tener en cuenta que antes de que se puedan aprobar una solicitud por la Comisión Europea, han de pasar un exhaustivo control por parte de la EFSA”, según apunta el responsable de Derecho Alimentario de Ainia. La Autoridad Europea en Seguridad Alimentaria debe revisar toda la información, para en su caso, emitir un dictamen científico en el que se plasma la evaluación de seguridad de cara a permitir que el producto pueda ser aprobado y comercializado en la UE. Una vez autorizado, la producción de estos alimentos está sometida a todos los controles que se aplica en la producción de los alimentos en la UE, controles considerados como los más exigentes del mundo.

“El abanico de posibilidades para el desarrollo de nuevos alimentos a partir de los insectos es muy amplio y se encuentra en franco desarrollo. A las aprobaciones de 2021 y 2022, debemos añadir el seguimiento a las solicitudes que gestiona en la actualidad EFSA y que a buen seguro nos depararán algunas novedades en lo que resta del ejercicio 2022”, concluye José María Ferrer.

Noticias Relacionadas

- Novel food, un concepto no tan nuevo, que engloba interesantes apuestas de futuro
- Las moscas son más que una molestia... no hay que subestimar su capacidad de contaminación
- Condiciones higiénicas en el transporte de alimentos perecederos y su ámbito legal
- Efsa identifica los doce riesgos emergentes con mayor impacto para el sector alimentario