



Insectos en el plato - ahí está el gusano



En este vídeo, la Dra. Sylvia Limmer, diputada al Parlamento Europeo y política de la AfD, aborda numerosas cuestiones relacionadas con la producción, la seguridad alimentaria de los insectos como alimento y su comercialización. También explica las razones el porqué deberíamos comer insectos en el futuro.

La Comisión Europea ha autorizado para comercializar ciertos insectos como alimento. Se trata de una cuestión de debate general. En mayo de 2021, el gusano de la harina amarillo seco fue el primer insecto en ser autorizado. La última aprobación se concedió en enero de 2023 mediante el Reglamento de aplicación 2023/5. "Polvo parcialmente desgrasado de *Acheta domesticus* (grillo doméstico)". se autorizó para el mercado de la UE. La emoción es grande, pero no ataca el verdadero problema. Lo que resulta problemático es que no se exige ningún tipo de higiene, ni en el mantenimiento de los insectos ni en el uso de desinfectantes, antibióticos y agentes ungicidas (fungicidas). También faltan normas sobre contaminantes bacterianos (impurezas). Lo que acaba en nuestros platos, junto con los insectos, esa es la gran pregunta. Además, no existen posibilidades de control para autoridades si los insectos cumplen las normas de higiene, que se aplican a nuestros alimentos "tradicionales", son realmente aptos para el consumo humano. El miembro del Parlamento Europeo y política de la AfD, la Dra. Sylvia Limmer no entra en detalles en el siguiente vídeo. En el siguiente vídeo, de unos cinco minutos de duración, la Dra. Sylvia Limmer no sólo habla de las dificultades mencionadas. También explica las razones por las que deberíamos consumir insectos en el futuro.

Dra. Sylvia Limmer: Insectos de Vietnam e higiene ¡Hola desde Bruselas! Todo tipo de criaturas supuestamente comestibles se arrastran actualmente todo tipo de criaturas supuestamente comestibles se arrastran, se arrastran y se arrastran por el bosque mediático. La indignación en las redes sociales es grande y el debate acalorado. Desgraciadamente, como suele ocurrir, el debate está un poco desviado. No me sorprendieron los insectos en nuestra comida, porque ya están permitidos desde 2021, sí, pero me sorprendió de nuevo el hecho que hace falta una coincidencia y/o un titular en el elocuente BILD..., para llamar la atención del público sobre los problemas. Y sin embargo, desde 2021, el in toto (completo) escarabajo de la harina molida, una desagradable plaga de almacenamiento que se permite en las galletas, por ejemplo. O la langosta migratoria, también permitida desde 2021, congelados, desecados o en polvo, en productos de patata procesados, pasta, ahí es donde debe estar - no, No, bromas aparte, en chocolate, salchichas, sopas, productos lácteos fermentados. O larvas de gusano de la harina, también permitidas desde febrero de 2022. en pastas, barritas de cereales, patatas fritas, bebidas similares a la cerveza o alcohólicas o bebidas alcohólicas mezcladas, análogos de la carne - sí vale, debe ser algo vegetariano. Y ahora, junto con el grillo doméstico (*Acheta domesticus*), el escarabajo del moho de los cereales, en galletas, palitos de pan, pasta, fideos, suero en polvo, harán que nuestro menú sea vociferante a partir de mañana, 26 de enero de 2023. Y al menos otras siete solicitudes están pendientes de aprobación. Por ello, son muchos los que ahora anuncian que estudiarán detenidamente la lista de ingredientes,

puede que ya les hayan endilgado los inocentes cadáveres de escarabajos. Yo mismo lo vengo señalando una y otra vez desde la primavera de 2021, pero al parecer nadie quería oírlo. Quizás sonaba demasiado conspirativo-teórico. Al fin y al cabo, no solo se anuncia en el Green Deal, que nuevas fuentes de proteínas, como los insectos y las algas, reducir la presión sobre las tierras agrícolas. La intención es cambiar deliberadamente los hábitos alimentarios de los consumidores, reeducarles, no sólo sobre alimentación, para proteger el clima, nuestro nuevo becerro de oro. Los textos de la Comisión de la UE ni siquiera se han molestado en formularlo de forma codificada, formularlo de alguna manera codificada. De todos modos, nadie lo lee. Y el cálculo salió bien, casi. Pero la indignación llega dos años tarde y, en realidad, no viene al caso. Me parece problemático, por ejemplo, que todos los datos que describen el proceso de producción, datos analíticos sobre contaminantes, resultados de los estudios de estabilidad en los productos alimenticios utilizados o datos de análisis de los parámetros microbiológicos y no se publican los resultados de los estudios de digestibilidad de las proteínas. Así ocurre en todas las decisiones de aplicación de la Comisión de la UE, que permiten la comercialización en la UE. También me parece alarmante que no existan normas de higiene para la cría de estos insectos. En Alemania, toda la cría de animales agrícolas está regulada en términos de higiene animal, La profilaxis y también la sanidad animal están reguladas en las ordenanzas correspondientes. No ocurre lo mismo con los insectos. Sencillamente, no sabemos de qué más se trata. En un dictamen científico de la EFSA, la autoridad alimentaria europea responsable, hay que fiarse totalmente de la información facilitada por el fabricante de la barbacoa doméstica, la Cricket One Corporation, que al parecer produce los animales en Vietnam. o, al menos, obtener de allí los animales progenitores. Vietnam, que, como todos sabemos, es sinónimo de super higiene. Aunque se ha asegurado a la EFSA que los animales son Así que no, los antibióticos o no se utilizan fungicidas. Pero los contenedores se desinfectarían regularmente. ¡Ajá! ¿Con qué? Porque los insectos, en particular, son campeones mundiales en el almacenamiento de toxinas ambientales en sus cuerpos grasos. Y no usar antibióticos está bien. Pero estas criaturas pueden ser realmente desagradables en términos de gérmenes. Klebsiella, Klebsiella, un temido germen hospitalario, Citrobacter... y Yersinia no sólo causan diarrea profunda, pero realmente bonitos patrones de enfermedad sistémica. y, según el dictamen de la EFSA, son ejemplos de contaminación bacteriana. Ni controles oficiales, ni límites a la contaminación bacteriana o límites máximos de toxinas medioambientales que pueden ingerirse con los piensos, o el uso de productos químicos y antibióticos están regulados en la legislación. Ese es el problema. No sabemos qué acaba en nuestros alimentos. La transparencia y la comida sana no me parecen lo mismo. Y es también el problema básico de una Comisión de la UE que cada vez se genera más a sí misma como gobierno central: Simplemente decide algo por decreto, como sus insectos superproteicos, porque les gustaría - todavía podemos decir esto - no sólo en términos de nutrición, y así es como surgen las lagunas jurídicas. Las consecuencias también por nuestra salud, a nadie en Bruselas le importa. Deberíamos abordar este problema básico. Con este espíritu, Sylvia Limmer

de ncm., cha.

Fuentes:

Insectos de Vietnam e higiene

<https://www.facebook.com/Sylvia.Limmer.MdEP/videos/866380357911431/>

Reglamento de Ejecución (UE) 2023/5 de la Comisión, de 3 de enero de 2023
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32023R0005>

Esto también podría interesarle:

Kla.TV – Las otras noticias ... libre – independiente – no censurada ...



- lo que los medios de comunicación no deberían omitir ...
- poco escuchado – del pueblo para el pueblo ...
- cada viernes emisiones a las 19:45 horas en www.kla.tv/es

¡Vale la pena seguir adelante!

Para obtener una suscripción gratuita con noticias mensuales por correo electrónico, suscríbese a: www.kla.tv/abo-es

Aviso de seguridad:

Lamentablemente, las voces discrepantes siguen siendo censuradas y reprimidas. Mientras no informemos según los intereses e ideologías de la prensa del sistema, debemos esperar siempre que se busquen pretextos para bloquear o perjudicar a Kla.TV.

Por lo tanto, ¡conéctese hoy con independencia de Internet!

Haga clic aquí: www.kla.tv/vernetzung&lang=es

Licencia:  *Licencia Creative Commons con atribución*

¡Se desea la distribución y reprocesamiento con atribución! Sin embargo, el material no puede presentarse fuera de contexto. Con las instituciones financiadas con dinero público está prohibido el uso sin consulta. Las infracciones pueden ser perseguidas.