

Zamiast świńskiego smalcu – olej z muchy?

27 czerwca 2025

Po mące ze świerszczy i larw mącznika młynarka Unia Europejska promuje kolejny produkt pochodzenia owadziego – tym razem to olej pozyskiwany z insektów. Oficjalnie przedstawiany jako „zrównoważona alternatywa” dla tradycyjnych tłuszczów, w oczach wielu konsumentów to kolejna próba przemycania kontrowersyjnych składników do codziennej diety – często w sposób trudny do zauważenia i bez realnej możliwości wyboru.



Olej ten, pozyskiwany głównie z larw mącznika młynarka, świerszcza domowego i muchy czarnej, ma według naukowców zawierać cenne nienasycone kwasy tłuszczowe, minerały i związki bioaktywne. Ekspertzi związani z unijnymi ośrodkami badawczymi wskazują też na niższy ślad węglowy i mniejsze zużycie zasobów przy jego produkcji. To część większej narracji o „walce ze zmianami klimatu”, w której owady mają być żywnościową alternatywą przyszłości. Jednak nie wszyscy kupują ten przekaz.

W Polsce rośnie sprzeciw zarówno wśród konsumentów, jak i rolników. Przeciwnicy wskazują, że produkcja olejów z owadów

niekoniecznie jest tak „zielona”, jak się ją przedstawia. Hodowle insektów wymagają precyzyjnej kontroli temperatury i wilgotności, co w europejskich warunkach oznacza wysokie zużycie energii elektrycznej – niekiedy większe niż w tradycyjnej hodowli drobiu czy trzody chlewnej. „Hodowla owadów to nie powrót do natury, tylko przemysł laboratoryjny. Kto za to zapłaci? Konsument” – mówi rolnik i działacz ZZR „Solidarność” z Mazowsza.

Do tego dochodzą pytania o bezpieczeństwo zdrowotne. Według badań cytowanych przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA), owady mogą zawierać alergeny podobne do tych występujących w skorupiakach. Ich spożycie – nawet po przetworzeniu – może wywoływać reakcje immunologiczne, zwłaszcza u osób uczulonych. Pojawiają się również obawy o pozostałości pasz, pestycydów i metali ciężkich w ciałach owadów.

Najwięcej emocji budzi jednak sposób wprowadzania tego typu składników do obiegu spożywczego. Produkty z dodatkiem owadów często nie są jednoznacznie oznaczane – składniki ukrywane są pod nazwami technicznymi, np. „olej z *Tenebrio molitor*” albo „proszek z *Acheta domestica*”. Takie dodatki coraz częściej trafiają do żywności przetworzonej – ciastek, batonów, przekąsek czy gotowych dań. Zwolennicy tłumaczą to „łagodzeniem oporu kulturowego”, ale dla wielu Polaków to nieuczciwa praktyka, groźna również dla osób z alergiami.

Unia Europejska od 2023 roku dopuściła do obrotu produkty spożywcze zawierające składniki z kilku gatunków owadów. Choć ich stosowanie nie jest obowiązkowe, coraz więcej producentów sięga po tańsze owadzie zamienniki, wspierane dotacjami i promowane jako „proekologiczne rozwiązania”.

Zaniepokojenie wyraził m.in. Krzysztof Cieciora, były podsekretarz stanu w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi za rządów PiS. „Będziemy bronić tradycyjnych wartości żywieniowych i wolności wyboru jedzenia” – powiedział w

rozmowie z Polskim Radiem Łódź. Jego zdaniem decyzja o włączaniu owadów do masowego żywienia to „zamach na wolność konsumencką” i początek „wojny żywieniowej”. Głos krytyczny wyrazili też politycy z Węgier i Słowacji, podkreślając, że takie zmiany są oderwane od potrzeb społeczeństw Europy Środkowej.

Argumenty za jedzeniem owadów opierają się na uproszczonych modelach ekologicznych. Według organizacji konsumenckich i części środowisk naukowych nie uwzględniają one pełnych kosztów środowiskowych, takich jak energochłonność hodowli, brak rzeczywistej redukcji emisji CO₂ czy wpływ masowych hodowli insektów na lokalną bioróżnorodność. Problemem pozostaje też brak długoterminowych badań nad wpływem tego typu żywności na zdrowie człowieka.

Na dodatek, cała transformacja żywnościowa odbywa się bez szerokiej debaty publicznej. Nowe produkty trafiają do sklepów szybko, bez kampanii informacyjnych, a konsument – zamiast wolnego wyboru – otrzymuje gotowy trend do zaakceptowania.

Obrońcy tradycyjnej żywności apelują o obowiązkowe, wyraźne oznaczenia graficzne na produktach zawierających owady oraz o zakaz ich stosowania w żywieniu dzieci w przedszkolach i szkołach. „Nie chcemy się obudzić za 10 lat w świecie, gdzie dzieci jedzą pasztet z larw, bo »tak wyszło z klimatycznego raportu«” – mówi jeden z protestujących w Warszawie.

Tymczasem entuzjazm producentów rośnie, napędzany chęcią zysków, a unijne instytucje forsują kolejne „zielone” alternatywy – nie bacząc na to, czy obywatele ich rzeczywiście chcą.

Autorstwo: Aurelia

Ilustracja: WolneMedia.net (CC0)

Na podstawie: PAP i inne

Źródło: WolneMedia.net