

Aanvullende informatie insectenproducten en voedselveiligheid 19 oktober 2015

N.a.v. het [persbericht 'Europese Unie blokkeert inzet duurzame alternatieve eiwitbronnen'](#) heeft de FNLI een aantal vragen ontvangen over voedselveiligheid in relatie tot o.a. insectenproducten. Hieronder een beknopte uitleg over dit onderwerp.

Uiteraard moeten producten gemaakt van insecten of wormen – net als alle andere levensmiddelen – veilig zijn voordat ze op de markt verschijnen. De bepaling of een product veilig is, is echter niet de eerste insteek van de novel food wetgeving. Deze bepaalt alleen dat wanneer een product nieuw is, het een veiligheidsbeoordeling moet doorlopen, alvorens het product op de markt mag worden gebracht. Of een product nieuw is, hangt van verschillende factoren af, zoals van de vraag in hoeverre een product vóór mei 1997 is geconsumeerd. Verschillende dieren, zoals meelwormen, buffalowormen en sprinkhanen worden al sinds lange tijd geconsumeerd in Europa. Daarmee zijn het geen nieuwe voedingsmiddelen meer. Opmerkelijk is dat in de voorstellen voor de nieuwe novel food wetgeving gesteld wordt dat deze producten nu opeens wél onder deze wetgeving moeten vallen. Dat betekent dat de producent, met terugwerkende kracht, moet aantonen dat de betreffende insecten vóór 1997 in significante mate zijn gebruikt. Kan hij dat niet, dan moet hij een veiligheidsdossier overhandigen dat de volledige procedure gaat doorlopen. Zowel het aanleveren van bewijsvoering van voor het jaar 1997, als het doorlopen van de volledige veiligheidsprocedure, kost geld. Vooral het eerste is zeer moeilijk: niemand kan meer 'bewijs' overhandigen dat terug gaat tot meer dan 18 jaar geleden en heeft nog verkooporders uit die tijd bewaard.

Bij allerlei producten zijn vraagtekens rondom de veiligheid te zetten, maar dat betekent niet dat ze daarom als "novel food" beschouwd moeten worden. De vragen rondom veiligheid van insectenproducten worden voldoende afgedekt wordt in de daarvoor bestemde vereisten, in de Algemene Levensmiddelen Verordening (Eu vo. 178/2002).

Onder andere BuRo en EFSA plaatsten vraagtekens bij de veiligheid van insectenproducten. Dit betreft echter niet de consumptie van insecten, maar de juiste manier van houden/teelt/productie. Het gaat dus over de borging van de voedselveiligheid tijdens het productieproces. Ook producenten van vlees, zuivel etc. zijn verplicht de hygiëne te bewaken tijdens de productie en dit is Europees vastgelegd in verschillende wetten, waaronder de hygiënebepalingen (o.a. 852 en 853 uit 2004). Daarin is geregeld dat producten veilig bereid en verwerkt worden, zodat ongewenste micro-organismen de consument niet ziek maken.

Een ander aandachtspunt (van o.a. EFSA) is een mogelijke allergische reactie na consumptie van een insect/worm. Niet alle insecten/wormen zijn echter hetzelfde: dit biedt al voldoende reden om de categorie niet als één geheel te behandelen (zoals in de novel foods wetgeving wel gedaan wordt), maar om per geval te bekijken of de etiketteringswetgeving aangevuld moet worden met eisen om de aanwezigheid van bepaalde insecten/wormen te benadrukken (vergelijkbaar voor "gluten bevattende granen").

Onze conclusie is dan ook als volgt. Al bestaan er mogelijk twijfels over de veiligheid van het productieproces of in het bijzonder allergische reactie na de consumptie van insecten/wormen, dan dient dit geadresseerd te worden in de daarvoor geldende wetgeving. Dat is echter geen geldige reden om een product met terugwerkende kracht als "novel" te bestempelen.