nieuws

EU vereenvoudigt vergunningsprocedure voor novel foods

nieuws

Zogenaamde 'novel foods' of 'nieuwe voedingsmiddelen', die voor 1997 weinig of niet geconsumeerd werden, krijgen een snellere, meer eenvoudige vergunningsprocedure. Dat heeft het Europees Parlement beslist. Het gaat om producten als insecten, schimmels, algen, vlees van gekloonde dieren en bepaalde zaden. De tekst die in het parlement is gestemd, moet wel nog door de lidstaten worden goedgekeurd.

28 OKTOBER 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:32

Lees meer over:
voedselveiligheid



Zogenaamde 'novel foods' of 'nieuwe voedingsmiddelen', die voor 1997 weinig of niet geconsumeerd werden, krijgen een snellere, meer eenvoudige vergunningsprocedure. Dat heeft het Europees Parlement beslist. Het gaat om producten als insecten, schimmels, algen, vlees van gekloonde dieren en bepaalde zaden. De tekst die in het parlement is gestemd, moet wel nog door de lidstaten worden goedgekeurd.

Om de Europese wetgeving up-to-date met de wetenschappelijke en technologische vooruitgang te brengen, is de verordening over nieuwe voedingsmiddelen aangepast. Het kost immers veel tijd en geld om nieuwe producten vergund te krijgen door de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA). Voor een hele reeks producten wordt daar nu komaf mee gemaakt.

Voedsel op basis van insecten of nieuwe voedingsingrediënten zoals algen winnen steeds meer aan populariteit. Ook schimmels, chiazaden, koolzaadeiwit... zijn in opmars. Dat de wetgeving aangepast wordt, is voor Vlaanderen een goede zaak, zegt Mark Demesmaeker (N-VA). "Heel wat Vlaamse bedrijven zijn sterk in de ontwikkeling van innovatieve voedselsoorten." Dankzij de update van de Europese verordening wordt innovatie verder gestimuleerd, worden de administratieve lasten beperkt en de gegevensbescherming verbeterd.

Bart Staes (Groen) stemde tegen de tekst. Hij vindt dat er niet omzichtig genoeg omgesprongen wordt met vlees dat afkomstig is van gekloonde dieren of hun nakomelingen en met nanomaterialen in voedsel - kunstmatige deeltjes die worden toegevoegd om de geur, smaak, kleur of textuur te veranderen.

Bron: Belga

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada