

Europese Commissie keurt treksprinkhaan goed voor humane consumptie

nieuws

De Europese Commissie heeft de consumptie van de treksprinkhaan goedgekeurd. Het is het tweede insect, na de gedroogde gele meelworm, dat de goedkeuring krijgt om in de Europese Unie geconsumeerd te worden. Het gaat om de sprinkhaan in zijn geheel, diepgevroren, in poedervorm of gedroogd.

🕒 15 NOVEMBER 2021 – LAATST BIJGEWERKT OM 16 NOVEMBER 2021 9:48

Lees meer over:
insect



De aanvraag tot erkenning werd ingediend door een Nederlands bedrijf, Fair Insects BV, een onderdeel van insectenkweker Protix. De goedkeuring van de treksprinkhaan voor humane consumptie komt er na een wetenschappelijke beoordeling door EFSA, de Europese voedselveiligheidsautoriteit, die stelt dat het insect veilig kan geconsumeerd worden.

Novel Food

Eerder dit jaar bestempelde EFSA de gele meelworm en de huiskrekel al veilig voor consumptie. De gele meelworm was het eerste insect dat door de Europese Commissie werd erkend, de huiskrekel wacht nog op deze erkenning. Vermoedelijk komt die er begin 2022. Nog negen andere insecten worden op dit moment beoordeeld door EFSA.

Insecten vallen onder de zogenaamde Novel Food-regeling die in voege is sinds 1 januari 2018. Die is van toepassing op voedsel dat voor 15 mei 1997 weinig werd geconsumeerd in de Europese Unie. Wie dit voedsel op de Europese markt wil brengen, moet een dossier opbouwen rond voedselveiligheid en dat voorleggen aan EFSA. Bij positief advies kan de Europese Commissie beslissen om het product een erkenning te geven.



Gedoogbeleid

Hoewel er nog maar twee insecten zo'n goedkeuring voor humane consumptie hebben ontvangen, worden er in de EU toch ook andere insecten als voedsel verkocht. Omdat er al insecten voor 2018 op de markt waren voor humane consumptie heeft de EU beslist om een gedoogbeleid te voeren als de toelatingsprocedure voor het insect voor 1 januari 2019 werd opgestart.

Insecten zijn een kleine nichemarkt in de Europese Unie. Ze worden gezien als duurzaam omwille van hun hoge voederconversie, het feit dat ze reststromen kunnen eten en minder broeikasgassen uitstoten. Bovendien zijn ze heel eiwitrijk. Om die reden worden insecten in de Farm-to-Fork-strategie naar voor geschoven als een alternatieve eiwitbron die kan bijdragen aan een shift naar een meer duurzaam voedselsysteem. De groei van de markt is echter afhankelijk van het feit of consumenten bereid zijn insecten te gaan eten.

Insectenbarometer

Recent onderzoek van de HOGENT bracht aan het licht dat 34 procent van de Vlamingen al minstens één keer in zijn leven insecten heeft gegeten. Ruim driekwart van de respondenten gaf bovendien aan open te staan voor het eten ervan. Die openheid is vooral een gevolg van nieuwsgierigheid en het voedzame en duurzame karakter van insecten. Vooral als insecten niet herkenbaar verwerkt zijn in een voedingsproduct kan dat de drempel aanzienlijke verlagen.



Uitgelicht

Vlaming wil best insecten eten, maar ze liever niet zien

nieuws

Ruim een derde van de Vlamingen (34 procent) geeft aan al minstens één keer in zijn leven insecten te hebben gegeten. Dat blijkt uit de eerste 'Insectenbarometer', een onderzo...

17 JUNI 2021

[Lees meer](#)

Bron: Food & Agribusiness / eigen verslaggeving

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>

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra