

# Application de la réglementation « novel food » aux insectes destinés à l'alimentation humaine en Belgique

## Questions-réponses Autorisations et application de la période de transition

### Table des matières

<b>1. Quel est le statut des insectes dans le cadre de la réglementation « novel food » (règlement (UE) 2015/2283) ?</b>	2
<b>2. Quels insectes et produits à base d'insectes destinés à l'alimentation humaine peuvent être mis sur le marché belge ?</b>	3
<b>3. Quels insectes et produits à base d'insectes ont fait l'objet d'une autorisation ?</b>	3
<b>4. Que prévoit la période de transition du règlement (UE) 2015/2283 ?</b>	3
<b>5. Quels insectes et produits à base d'insectes bénéficient de la période de transition en Belgique ?</b>	4
<b>6. A quels insectes et produits à base d'insectes la période de transition n'est-elle pas applicable ?</b>	5
<b>7. Que se passe-t-il lorsqu'une décision européenne est prise concernant un insecte pour lequel la période de transition s'applique ?</b>	5
<b>8. La situation est-elle identique dans les autres Etats membres de l'Union européenne ?</b>	6
<b>9. Comment obtenir l'autorisation de nouveaux aliments ?</b>	6
<b>10. Quelles informations doivent être reprises dans une demande d'autorisation pour un insecte ?</b>	7
<b>11. Peut-on produire des insectes destinés à la consommation humaine uniquement pour l'exportation vers des pays en dehors de l'Union européenne ?</b>	8
<i>Décharge de responsabilité</i>	8
<b>Annexe I : Autorisations octroyées au niveau de l'Union Européenne</b>	9
<b>Annexe II : Dossiers pour lesquels la période de transition s'applique en Belgique</b>	10

## 1. Quel est le statut des insectes dans le cadre de la réglementation « novel food » (règlement (UE) 2015/2283) ?

Le champ d'application du [règlement européen \(UE\) 2015/2283](#) relatif aux nouveaux aliments est très clair concernant les insectes : tous les produits à base d'insectes (pas seulement les parties d'insectes ou les extraits, mais aussi les insectes entiers et leurs préparations) sont considérés comme « *novel foods* »<sup>1</sup> s'ils n'ont pas fait l'objet d'une consommation significative dans l'Union européenne (UE) avant le 15 mai 1997.

Les autorités belges et celles des autres Etats membres ne disposant pas d'un tel historique de consommation significative concernant les insectes, une autorisation préalable doit donc être obtenue au niveau européen pour qu'ils puissent être commercialisés (voir la question 3 'Quels insectes et produits à base d'insectes ont fait l'objet d'une autorisation ?').

Du fait de l'existence d'une incertitude juridique sur le champ d'application de l'ancienne réglementation « *novel food* » (règlement (CE) n° 258/97 qui est abrogé et remplacé par le [règlement européen \(UE\) 2015/2283 depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2018](#)) concernant les animaux entiers, les autorités belges avaient toléré sur le territoire national la commercialisation de 10 espèces d'insectes entiers pour l'alimentation humaine. La politique de tolérance mise en place en Belgique avait été prolongée après le 1<sup>er</sup> janvier 2018 pour les insectes entiers pour lesquels une demande d'autorisation « *novel food* » avait été introduite avant cette date.

Dans son arrêt sur l'[affaire C-526/19](#), la Cour de Justice Européenne a levé cette incertitude juridique concernant le champs d'application et a tranché que les insectes entiers n'étaient pas considérés comme « *novel foods* » sous l'ancien règlement (CE) n° 258/97.

**La politique de tolérance établie en Belgique est par conséquent levée et remplacée par l'application des mesures transitoires visées au paragraphe 2 de l'article 35 du règlement (UE) 2015/2283.**

---

<sup>1</sup> Extraits du règlement (UE) 2015/2283 :

### Considéranants :

(8) *Le champ d'application du présent règlement devrait, en principe, demeurer identique à celui du règlement (CE) n° 258/97. Toutefois, étant donné l'évolution scientifique et technologique depuis 1997, il y a lieu de revoir, de préciser et de mettre à jour les catégories d'aliments qui constituent de nouveaux aliments. Ces catégories devraient inclure les insectes entiers et leurs parties. (...)*

### Article 3 – Définitions :

2. *En outre, on entend par:*

- a) « *nouvel aliment* », toute denrée alimentaire dont la consommation humaine était négligeable au sein de l'Union avant le 15 mai 1997, indépendamment de la date d'adhésion à l'Union des États membres, et qui relève au moins d'une des catégories suivantes: (...)
- v) *les denrées alimentaires qui se composent d'animaux ou de leurs parties, ou qui sont isolées ou produites à partir d'animaux ou de leurs parties, à l'exception des animaux obtenus par des pratiques de reproduction traditionnelles qui ont été utilisées pour la production de denrées alimentaires dans l'Union avant le 15 mai 1997, et pour autant que les denrées alimentaires provenant de ces animaux aient un historique d'utilisation sûre en tant que denrées alimentaires au sein de l'Union; (...)*

## 2. Quels insectes et produits à base d'insectes destinés à l'alimentation humaine peuvent être mis sur le marché belge ?

Seuls les insectes et produits à base d'insectes suivants peuvent être mis sur le marché en Belgique :

- ceux ayant fait l'objet d'une autorisation au niveau européen dans le cadre du [règlement européen \(UE\) 2015/2283](#) : voir la question 3 ;
- ceux bénéficiant de la période de transition : voir questions 4 et suivantes.

La mise sur le marché d'autres insectes et produits à base d'insectes destinés à l'alimentation humaine est interdite.

## 3. Quels insectes et produits à base d'insectes ont fait l'objet d'une autorisation ?

Les insectes et de produits à base d'insectes autorisés sont ajoutés dans la [liste de l'Union](#) du règlement d'exécution (UE) 2017/2470.

Cette liste reprend pour chaque nouvel aliment autorisé :

- les catégories de denrées alimentaires dans lesquels ils peuvent être ajoutés et en quelle quantité maximale ;
- la désignation à utiliser dans l'étiquetage ainsi que d'autres mentions d'étiquetage éventuelles (avertissement, population cible, ...)
- les spécifications (description, caractéristiques, critères de composition, de puretés, ...).

Les autorisations sont valables pour tous les opérateurs, sauf si le dossier contient des données scientifiques couvertes par la propriété exclusive qui auront été jugées essentielles. Dans ce cas, l'autorisation du nouvel aliment est limitée pendant cinq ans à l'opérateur qui a introduit la demande d'autorisation. Cette exclusivité n'est cependant valable que cinq ans, l'autorisation devenant générique au terme de cette période.

Les insectes et leurs produits ayant fait l'objet d'une autorisation sont repris en Annexe I du présent document. Il y est précisé si l'autorisation bénéficie de l'exclusivité.

Tant pour la production (élevage) d'insectes destinés à la consommation humaine que pour la mise sur le marché ultérieure de ces insectes il faut également respecter les règles générales de la législation alimentaire en vigueur, notamment l'application des bonnes pratiques d'hygiène, la traçabilité, la notification obligatoire, l'étiquetage, la maîtrise des dangers chimiques et microbiologiques et la mise en place d'un autocontrôle, lorsque c'est imposé, basé sur les principes du HACCP. Pour plus d'informations à ce sujet, veuillez consulter le site de l'AFSCA <http://www.afsca.be/denreesalimentaires/insectes/>.

## 4. Que prévoit la période de transition du règlement (UE) 2015/2283 ?

La période de transition du paragraphe 2 de l'article 35 du règlement (UE) 2015/2283 stipule que les denrées alimentaires qui n'entraient pas dans le champ d'application du règlement (CE) n° 258/97 mais qui sont à présent considérées comme « *novel foods* » (c'est le cas des insectes entiers) peuvent continuer à rester sur le marché jusqu'à ce qu'une décision soit prise les concernant à condition que les conditions cumulatives suivantes soient remplies :

- les denrées en question étaient légalement mises sur le marché avant le 1<sup>er</sup> janvier 2018 ; et
- une demande d'autorisation « *novel food* » a été introduite le 1<sup>er</sup> janvier 2019 au plus tard.

## 5. Quels insectes et produits à base d'insectes bénéficient de la période de transition en Belgique ?

Les insectes entiers qui répondent aux critères de la période de transition du paragraphe 2 de l'article 35 du règlement (UE) 2015/2283 (parce qu'ils étaient légalement mis sur le marché avant le 1<sup>er</sup> janvier 2018 et qu'une demande d'autorisation a été introduite le 1<sup>er</sup> janvier 2019 au plus tard) sont les suivants :

*Acheta domesticus* (grillon domestique)  
*Alphitobius Diaperinus* (petit ver de farine, petit ténébrion)  
*Gryllodes sigillatus* (grillon à ailes courtes)  
*Locusta migratoria* (criquet migrateur africain)  
*Tenebrio molitor* (ver de farine, ténébrion jaune)

La période de transition ne s'applique qu'à ces insectes entiers et à leurs utilisations respectives décrites dans les demandes d'autorisation reprises en Annexe II de ce document. Cela vise donc non seulement l'espèce d'insecte en cause, son stade de développement (larve, adulte, ...) mais aussi le type de traitement technologique que ces insectes entiers subissent et les catégories de produits dans lesquelles ils sont incorporés.

Elle est valable pour la mise sur le marché de ces insectes entiers ou produits à base de ces insectes entiers :

- par des opérateurs belges ; ou
- en provenance d'autres Etats membres de l'UE, à condition qu'ils se trouvent légalement sur le marché de ces Etats Membres pour la consommation humaine ; ou
- en provenance de pays tiers autorisés à exporter des insectes vers l'UE (il s'agit des pays hors de l'UE repris sur la liste européenne des pays autorisés à exporter des insectes vers l'UE) et conformément aux règles européennes en vigueur (les insectes envoyés vers l'UE doivent être accompagnés du certificat européen ad hoc correctement complété). Plus d'informations sur le site de l'AFSCA <http://www.afsca.be/denreesalimentaires/insectes/>

Tant pour la production (élevage) d'insectes destinés à la consommation humaine que pour la mise sur le marché ultérieure de ces insectes il faut respecter les règles générales de la législation alimentaire en vigueur, notamment l'application des bonnes pratiques d'hygiène, la traçabilité, la notification obligatoire, l'étiquetage, la maîtrise des dangers chimiques et microbiologiques et la mise en place d'un

autocontrôle, lorsque c'est imposé, basé sur les principes du HACCP. Pour plus d'informations à ce sujet, veuillez consulter le site de l'AFSCA <http://www.afsca.be/denreesalimentaires/insectes/>.

## 6. A quels insectes et produits à base d'insectes la période de transition n'est-elle pas applicable ?

La période de transition n'est pas applicable aux insectes ou à leurs produits :

- qui ne sont pas mentionnés en Annexe II du présent document ;
- si les insectes ne sont pas utilisés dans leur intégralité ;
- pour lesquels les dossiers ont été introduits après le 1er janvier 2019 (les opérateurs qui ont introduit ces dossiers devront attendre la délivrance éventuelle de l'autorisation de leurs produits comme « *novel food* » avant de pouvoir les mettre sur le marché) ;
- provenant d'autres Etats membres de l'UE où ils ne sont pas légalement sur le marché ;
- provenant de pays tiers (pays en dehors de l'UE) qui n'entrent pas dans les conditions de la réglementation européenne en vigueur (en particulier concernant la liste des pays tiers autorisés à exporter des insectes vers l'UE) et celles fixées par l'AFSCA. Plus d'informations sur le site de l'AFSCA <http://www.afsca.be/denreesalimentaires/insectes/>.

## 7. Que se passe-t-il lorsqu'une décision européenne est prise concernant un insecte pour lequel la période de transition s'applique ?

La période de transition s'arrête lorsqu'une décision est prise par la Commission européenne sur une demande d'autorisation. Les conséquences dépendent de la décision qui est prise.

En cas d'autorisation, les insectes et leurs produits qui respectent les conditions et spécifications qui sont alors fixées dans la [liste de l'Union](#) du règlement d'exécution (UE) 2017/2470 peuvent continuer à être mis sur le marché. Il est toutefois possible que certaines des utilisations spécifiques pour lesquelles une autorisation est sollicitée, ne soient pas reprises dans l'autorisation finalement délivrée. Les utilisations spécifiques qui ne sont pas couvertes par l'autorisation accordée sont alors interdites.

L'autorisation est valable pour tous les opérateurs, sauf si le dossier contient des données scientifiques couvertes par la propriété exclusive qui auront été jugées essentielles. Dans ce cas, l'autorisation du nouvel aliment est limitée pendant cinq ans à l'opérateur qui a introduit la demande d'autorisation. Les autres opérateurs qui mettaient ces insectes et leurs produits sur le marché en application de la période de transition doivent alors cesser de le faire (à moins qu'ils ne soient toujours couverts par une autre demande d'autorisation qui bénéficie de la période de transition et pour laquelle une décision n'a pas encore été rendue). Cette exclusivité n'est cependant valable que cinq ans, l'autorisation devenant générique au terme de cette période. Les dossiers pour lesquels la propriété exclusive a été demandée sont indiqués dans l'Annexe II du présent document.

En cas de décision négative (refus d'autorisation), les insectes entiers et leurs produits ne peuvent plus être mis sur le marché, à moins qu'ils ne soient toujours couverts par une autre demande d'autorisation qui bénéficie de la période de transition et pour laquelle une décision n'a pas encore été rendue. La

période de transition ne serait cependant plus d'application si les raisons du refus de l'autorisation étaient liés à des problèmes de sécurités inhérents à l'insecte en question quelle que soit l'utilisation qui en est faite.

Les conséquences sont identiques à celle d'un refus d'autorisation en cas de retrait volontaire d'un dossier de demande d'autorisation par un demandeur.

## 8. La situation est-elle identique dans les autres Etats membres de l'Union européenne ?

Concernant l'application de la période de transition, la situation n'est pas identique dans tous les Etats membres. Il convient donc de vérifier auprès des autorités compétentes de chaque Etat membre quelles sont les règles et conditions qui s'appliquent à la mise sur le marché d'insectes destinés à l'alimentation humaine pendant cette période de transition.

Les autorisations sont par contre valable pour toute l'UE.

## 9. Comment obtenir l'autorisation de nouveaux aliments ?

Le règlement (UE) 2015/2283 prévoit une procédure européenne centralisée. Les dossiers de demande d'autorisation sont soumis à la Commission européenne par un opérateur (ou un consortium d'opérateurs) par le biais du « *e-submission system* » ([https://ec.europa.eu/food/safety/novel\\_food/e-submission\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/novel_food/e-submission_en)). La Commission est chargée de vérifier la validité du dossier (= phase de validation). Un résumé des demandes validées est publié sur le site de la Commission européenne ([https://ec.europa.eu/food/safety/novel\\_food/authorisations/summary-ongoing-applications-and-notifications\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/novel_food/authorisations/summary-ongoing-applications-and-notifications_en)).

La Commission transmet les demandes valides à l'EFSA qui est responsable de l'évaluation scientifique du dossier. Si l'opinion de l'EFSA est favorable, la Commission, en concertation avec les autorités des Etats membres, adopte un règlement d'autorisation et le nouvel aliment concerné est ajouté à la liste de l'UE des « novel foods » autorisés. La liste de l'Union reprend également les autorisations accordées sur base du règlement (CE) n° 258/97.

Le règlement (UE) 2015/2283 prévoit que les autorisations sont génériques, c'est-à-dire que les nouveaux aliments autorisés peuvent être mis sur le marché par tous les opérateurs à condition de respecter les spécifications et les conditions d'utilisation qui sont fixées dans les autorisations. Il y a une exception : lorsque le dossier d'autorisation contient des données scientifiques couvertes par la propriété exclusive qui ont été jugées essentielles, l'autorisation de mise sur le marché du nouvel aliment concerne uniquement l'opérateur qui en a introduit la demande d'autorisation. Cette exclusivité n'est cependant valable que cinq ans, l'autorisation devenant générique au terme de cette période.

Par ailleurs, dans le cadre du règlement (UE) 2015/2283, les aliments traditionnels en provenance d'un pays tiers (comme par exemple des insectes) qui bénéficient d'un historique d'utilisation sûre depuis au moins 25 ans dans le cadre d'un régime alimentaire habituel, peuvent faire l'objet d'une procédure simplifiée, dite procédure de notification.

Vous trouverez plus de détails sur lien suivant : <https://www.health.belgium.be/fr/brochure-dinformation-sur-les-nouveaux-aliments>.

## 10. Quelles informations doivent être reprises dans une demande d'autorisation pour un insecte ?

Selon qu'il s'agisse d'une demande complète ou de la notification d'un aliment traditionnel en provenance d'un pays tiers, les demandes doivent respecter le prescrit des règlements d'exécution suivants :

- [RÈGLEMENT D'EXÉCUTION \(UE\) 2017/2469 DE LA COMMISSION établissant les exigences administratives et scientifiques applicables aux demandes visées à l'article 10 du règlement \(UE\) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil relatif aux nouveaux aliments](#)
- [RÈGLEMENT D'EXÉCUTION \(UE\) 2017/2468 DE LA COMMISSION établissant les exigences administratives et scientifiques applicables aux aliments traditionnels en provenance de pays tiers conformément au règlement \(UE\) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil relatif aux nouveaux aliments](#)

Le contenu scientifique des dossiers doit également se baser sur les lignes directrices émises par l'EFSA à ce sujet pour les demandes complètes ou les notifications :

- [Guidance on the preparation and presentation of an application for authorisation of a novel food in the context of Regulation \(EU\) 2015/2283](#)
- [Guidance on the preparation and presentation of the notification and application for authorisation of traditional foods from third countries in the context of Regulation \(EU\) 2015/2283](#)

Par ailleurs, la consultation des avis scientifiques suivants est utile :

- [avis de l'EFSA sur les risques liés à la production et à la consommation d'insectes ;](#)
- [avis conjoint du SciCom et du CSS sur la Sécurité alimentaire des insectes destinés à la consommation humaine.](#)

Un dossier de demande d'autorisation doit être suffisamment spécifique à une espèce d'insecte particulière puisque l'évaluation est spécifique à une espèce d'insecte donnée.

## 11. Peut-on produire des insectes destinés à la consommation humaine uniquement pour l'exportation vers des pays en dehors de l'Union européenne ?

Si ces insectes disposent d'une autorisation de mise sur le marché sur base du règlement [européen \(UE\) 2015/2283](#) relatif aux nouveaux aliments ou tombent sous l'application des mesures transitoires visées au paragraphe 2 de l'article 35 du règlement (UE) 2015/2283, la production de ces insectes est autorisée dans le respect des règles en vigueur. Même si les insectes produits sont exclusivement destinés à l'exportation, le producteur de ces insectes, comme tout producteur d'insectes destinés à la consommation humaine devra être enregistré auprès de l'AFSCA et sera soumis à des contrôles officiels (veuillez consulter le site de l'AFSCA <http://www.afsca.be/>).

Si ces insectes ne disposent pas d'une autorisation de mise sur le marché sur base du règlement [européen \(UE\) 2015/2283](#) relatif aux nouveaux aliments et ne tombent pas sous l'application des mesures transitoires visées au paragraphe 2 de l'article 35 du règlement (UE) 2015/2283, la production de ces insectes destinés à la consommation humaine, n'est en principe pas autorisée. Cependant, si ces insectes sont uniquement destinés à l'exportation vers un pays tiers qui en autorise l'importation à partir de la Belgique et la consommation sur son territoire, l'opérateur intéressé par une telle production peut prendre contact avec l'Unité Locale de Contrôle de l'AFSCA dont il dépend (veuillez consulter le site de l'AFSCA <http://www.afsca.be/>).

Dans tous les cas, il est de la responsabilité des producteurs des insectes de veiller au respect des éventuelles exigences spécifiques de production complémentaires imposées par le pays importateur.

[www.health.belgium.be](http://www.health.belgium.be) > alimentation > sécurité alimentaire > nouveaux-aliments

Pour plus d'informations, veuillez contacter [novelfood@health.belgium.be](mailto:novelfood@health.belgium.be)

Equipe « *novel food* » :

Jean Pottier : [jean.pottier@health.fgov.be](mailto:jean.pottier@health.fgov.be) +32 2/524 73 62

Isabelle Laquiere : [isabelle.laquiere@health.fgov.be](mailto:isabelle.laquiere@health.fgov.be) +32 2/524 73 64

### *Décharge de responsabilité*

*Le présent document est basé sur le Règlement (UE) 2015/2283 relatif aux nouveaux aliments. Le contenu est donné à simple titre d'information et ne peut donner lieu à aucune action en revendication.*



## Annexe I : Autorisations octroyées au niveau de l'Union Européenne

<b>Les catégories de denrées alimentaires autorisées, quantités autorisées et spécifications sont reprises dans les autorisations spécifiques et dans la <u>Liste de l'Union</u> (utilisez la dernière version consolidée)</b>	Autorisation exclusive ?
<p><b>TENEBRIO MOLITOR (VER DE FARINE, TÉNÉBRION JAUNE)</b></p> <p>Autorisation spécifique : <a href="#">Règlement d'exécution (UE) 2021/882 de la Commission du 1er juin 2021 autorisant la mise sur le marché de larves séchées de Tenebrio molitor en tant que nouvel aliment en application du règlement (UE) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil et modifiant le règlement d'exécution (UE) 2017/2470 de la Commission</a></p>	Oui

Plus d'info: [Questions/réponses de la Commission Européenne concernant la première autorisation d'un insecte comme novel food](#)

## Annexe II : Dossiers pour lesquels la période de transition s'applique en Belgique

<p><b>Insectes, leur stade de développement et leurs applications</b> (Plusieurs dossiers peuvent avoir été introduits pour un même insecte)</p>	<p>Demande de propriété exclusive ?</p>
<p><b>ACHETA DOMESTICUS (GRILLON DOMESTIQUE)</b> Adultes entiers, éventuellement séchés et/ou moulus</p> <p>Comme tels, ou incorporés dans :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pâtes alimentaires</li> <li>○ Produits protéiques à l'exclusion des succédanés de produits laitiers</li> <li>○ Confiseries</li> <li>○ Salades et pâtes à tartiner salées</li> <li>○ Produits de boulangerie</li> <li>○ Pâtes à tartiner à base de fruits à coque</li> <li>○ Céréales pour petit-déjeuner</li> <li>○ Sels, épices, soupes, potages, sauces, salades et produits protéiques</li> <li>○ Amuse-gueules salés prêts à consommer</li> </ul>	<p>Non</p>
<p><b>ACHETA DOMESTICUS (GRILLON DOMESTIQUE)</b> Adultes entiers, éventuellement séchés et/ou moulus</p> <p>Comme tels, ou incorporés dans :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Farines de céréales et similaires</li> <li>○ Pains et produits similaires</li> <li>○ Céréales pour petit-déjeuner</li> <li>○ Produits de boulangerie fine</li> <li>○ Pâtes alimentaires, pâtes et produits similaires</li> <li>○ Epices, assaisonnements, sauces et condiments</li> <li>○ Poisson et fruits de mer transformés</li> <li>○ Plats, y compris plats prêts à consommer</li> <li>○ Saucisses</li> <li>○ Imitations de viande</li> <li>○ Soupes et salades</li> <li>○ Boissons alcoolisées (à l'exclusion du vin)</li> <li>○ Confiseries, y compris chocolat</li> <li>○ Légumes transformés ou conservés et produits similaires</li> <li>○ Pâtes/émulsions/crèmes à base de fruits à coque/graines</li> <li>○ Amuse-gueules salés autres que chips et produits similaires</li> <li>○ Produits à base de viande</li> </ul>	<p>Oui</p>
<p><b>ACHETA DOMESTICUS (GRILLON DOMESTIQUE)</b> Adultes entiers séchés</p> <p>Comme tels (salés ou non)</p>	<p>Non</p>

<p><b>ALPHITOBIOUS DIAPERINUS (PETIT VER DE FARINE, PETIT TÉNÉBRION)</b> Larves entières séchées, éventuellement moulues</p> <p>Comme telles, ou incorporées dans :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Produits de boulangerie</li> <li>○ Produits cuits au four</li> <li>○ Céréales pour petit-déjeuner</li> <li>○ Barres de céréales</li> <li>○ Biscuits sucrés ou salés</li> <li>○ Confiseries à base de chocolat</li> </ul>	<p>Non</p>
<p><b>ALPHITOBIOUS DIAPERINUS (PETIT VER DE FARINE, PETIT TÉNÉBRION)</b> Larves entières, éventuellement séchées et/ou moulues</p> <p>Incorporées dans :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Céréales et barres (pour petit-déjeuner)</li> <li>○ Pain et petits pains</li> <li>○ Chocolat et produits de chocolat</li> <li>○ Amuse-gueules séchés</li> <li>○ Produits de boulangerie fine</li> <li>○ Imitations de viande</li> <li>○ Pâtes alimentaires et nouilles</li> <li>○ Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine, d'amidon ou de féculé</li> <li>○ Viandes transformées</li> <li>○ Sauces</li> <li>○ Soupes, potages et bouillons</li> </ul>	<p>Oui</p>
<p><b>ALPHITOBIOUS DIAPERINUS (PETIT VER DE FARINE, PETIT TÉNÉBRION)</b> Larves entières, éventuellement séchées et/ou moulues</p> <p>Comme telles, ou incorporées dans :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Burgers</li> <li>○ Barres énergétiques</li> </ul>	<p>Non</p>
<p><b>GRYLLODES SIGILLATUS (GRILLON À AILES COURTES)</b> Adultes entiers séchés, éventuellement moulus</p> <p>Comme tels, ou incorporés dans :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Produits de boulangerie</li> <li>○ Produits de pâtes alimentaires</li> <li>○ Produits cuits au four</li> <li>○ Céréales pour petit-déjeuner</li> <li>○ Barres de céréales</li> <li>○ Biscuits sucrés et salés</li> <li>○ Confiseries à base de chocolat</li> <li>○ Sauces pour salade</li> <li>○ Repas prêts à consommer</li> </ul>	<p>Oui</p>

<p><b>LOCUSTA MIGRATORIA (CRIQUET MIGRATEUR AFRICAÏN)</b> Nymphes ou adultes entiers, éventuellement séchés et/ou moulus</p> <p>Comme tels, ou incorporés dans :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Produits de boulangerie</li> <li>○ Salades et pâtes à tartiner salées</li> <li>○ Confiseries</li> <li>○ Produits protéiques à l'exclusion des succédanés de produits laitiers</li> <li>○ Sauces</li> <li>○ Pâtes à tartiner à base de fruits à coque</li> <li>○ Amuse-gueules salés prêts à consommer</li> <li>○ Soupes, potages et bouillons</li> </ul>	<p>Non</p>
<p><b>LOCUSTA MIGRATORIA (CRIQUET MIGRATEUR AFRICAÏN)</b> Adultes entiers, éventuellement séchés et/ou moulus</p> <p>Comme tels, ou incorporés dans :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Farines de céréales et similaires</li> <li>○ Pains et produits similaires</li> <li>○ Céréales pour petit-déjeuner</li> <li>○ Produits de boulangerie fine</li> <li>○ Pâtes alimentaires, pâtes et produits similaires</li> <li>○ Epices, assaisonnements, sauces et condiments</li> <li>○ Poisson et fruits de mer transformés</li> <li>○ Plats, y compris plats prêts à consommer</li> <li>○ Saucisses</li> <li>○ Imitations de viande</li> <li>○ Soupes et salades</li> <li>○ Boissons alcoolisées (à l'exclusion du vin)</li> <li>○ Confiseries, y compris chocolat</li> <li>○ Légumes transformés ou conservés et produits similaires</li> <li>⊖ Pâtes/émulsions/crèmes à base de fruits à coque/graines</li> <li>○ Amuse-gueules salés autres que chips et produits similaires</li> <li>○ Produits à base de viande</li> </ul>	<p>Oui</p>
<p><b>TENEBRIO MOLITOR (VER DE FARINE, TÉNÉBRION JAUNE)</b> Larves entières, éventuellement séchées et/ou moulues</p> <p>Comme telles, ou incorporées dans :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Farines et autres produits de minoterie, amidons et féculés</li> <li>○ Pâtes alimentaires</li> <li>○ Produits protéiques, à l'exception des succédanés de produits laitiers</li> <li>○ Confiseries</li> <li>○ Salades et pâtes à tartiner salées</li> <li>○ Produits de boulangerie</li> <li>○ Pâtes à tartiner à base de fruits à coque</li> <li>○ Soupes, potages et bouillons</li> <li>○ Sauces</li> <li>○ Amuse-gueules salés prêts à consommer</li> </ul>	<p>Non</p>

<p><b>TENEBRIO MOLITOR (VER DE FARINE, TÉNÉBRION JAUNE)</b> Larves entières, éventuellement séchées et/ou moulues</p> <p>Comme telles, ou incorporées dans :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="radio"/> Farines de céréales et produits similaires</li> <li><input type="radio"/> Pains et produits similaires</li> <li><input type="radio"/> Céréales pour petit-déjeuner</li> <li><input type="radio"/> Produits de boulangerie fine</li> <li><input type="radio"/> Pâtes alimentaires, pâtes et produits similaires</li> <li><input type="radio"/> Epices, assaisonnements, sauces et condiments</li> <li><input type="radio"/> Poisson et fruits de mer transformés</li> <li><input type="radio"/> Plats, y compris plats prêts à consommer</li> <li><input type="radio"/> Saucisses</li> <li><input type="radio"/> Imitations de viande</li> <li><input type="radio"/> Soupes et salades</li> <li><input type="radio"/> Produits frits ou extrudés à base de céréales, de grains ou de racines</li> <li><input type="radio"/> Boissons alcoolisées (à l'exclusion du vin)</li> <li><input type="radio"/> Confiseries, y compris chocolat</li> <li><input type="radio"/> Légumes transformés ou conservés et produits similaires</li> <li><input type="radio"/> Pâtes/émulsions/crèmes à base de fruits à coque/graines</li> <li><input type="radio"/> Amuse-gueules salés autres que chips et produits similaires</li> <li><input type="radio"/> Produits à base de viande</li> </ul>	<p>Oui</p>
<p><b>TENEBRIO MOLITOR (VER DE FARINE, TÉNÉBRION JAUNE)</b> Larves entières, éventuellement séchées et/ou moulues</p> <p>Comme telles, ou incorporées dans :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="radio"/> Sauces</li> <li><input type="radio"/> Soupes, potages et bouillons</li> <li><input type="radio"/> Pâtes à tartiner à base de fruits à coque</li> <li><input type="radio"/> Produits de boulangerie</li> <li><input type="radio"/> Confiseries</li> <li><input type="radio"/> Produits protéiques</li> <li><input type="radio"/> Pâtes alimentaires</li> <li><input type="radio"/> Burgers</li> <li><input type="radio"/> Céréales pour petit-déjeuner</li> </ul>	<p>Non</p>
<p><b><del>TENEBRIO MOLITOR (VER DE FARINE, TÉNÉBRION JAUNE)</del></b> <del>Larves entières séchées, éventuellement moulues</del></p> <p><del>Comme telles, ou incorporées dans :</del></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><del><input type="radio"/> Produits de boulangerie</del></li> <li><del><input type="radio"/> Barres énergétiques destinées aux sportifs</del></li> <li><del><input type="radio"/> Produits de pâtes alimentaires</del></li> <li><del><input type="radio"/> Produits cuits au four</del></li> <li><del><input type="radio"/> Céréales pour petit-déjeuner</del></li> <li><del><input type="radio"/> Barres de céréales</del></li> <li><del><input type="radio"/> Biscuits sucrés et salés</del></li> <li><del><input type="radio"/> Confiseries à base de chocolat</del></li> <li><del><input type="radio"/> Sauces pour salade</del></li> <li><del><input type="radio"/> Repas prêts à consommer</del></li> </ul>	<p><b>Ce dossier ne bénéficie plus de la période de transition car son traitement a été finalisé.</b></p> <p><b>Il a fait l'objet d'une autorisation spécifique (voir Annexe I)</b></p>

Des questions ? contactez : [novelfood@health.fgov.be](mailto:novelfood@health.fgov.be)