



SITUACIÓN DE LOS INSECTOS EN ALIMENTACIÓN HUMANA

31 de octubre de 2018

Desde el 1 de enero de 2018 es de aplicación en todos los Estados miembros de la Unión Europea el [Reglamento \(UE\) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de noviembre de 2015 relativo a los nuevos alimentos, por el que se modifica el Reglamento \(UE\) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo y se derogan el Reglamento \(CE\) nº 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo y el Reglamento \(CE\) nº 1852/2001 de la Comisión.](#)

Los insectos están incluidos en la definición de «nuevo alimento» del nuevo Reglamento, en la categoría de alimento que consista en animales o sus partes, o aislado de estos o producido a partir de estos, que las personas no hayan consumido en una medida importante en la Unión Europea antes del 15 de mayo de 1997 (fecha límite que fija el Reglamento).

Este Reglamento prevé dos tipos de procedimientos que serían aplicables a los insectos:

- procedimiento de solicitud de autorización de nuevos alimentos.
- procedimiento de notificación para alimentos tradicionales de terceros países, que se basará en el historial de uso alimentario seguro en un tercer país, de manera que tales alimentos deben haber sido consumidos en al menos un tercer país durante por lo menos veinticinco años como parte de la dieta habitual de un número significativo de personas.

En consecuencia, cualquier operador que quiera comercializar insectos para alimentación humana en la Unión Europea, debe presentar una solicitud de autorización o de notificación, en base a uno de los dos procedimientos. Una vez que la Comisión Europea lo incluya en la lista de la Unión, tal y como prevé el Reglamento, se podrá iniciar su comercialización.

Puede obtenerse más información sobre el Reglamento y los procedimientos de autorización en la página web de [AECOSAN](#).

Para los insectos enteros que se comercialicen en los Estados miembros de la Unión Europea que toleran su presencia en el mercado, el Reglamento (UE) 2015/2283 prevé un periodo transitorio en el que se podrán seguir comercializando hasta que se adopte una decisión de conformidad con el procedimiento de autorización de nuevos alimentos o con el procedimiento de autorización de alimento tradicional de terceros países previstos en dicho Reglamento.

Este periodo transitorio da un plazo de un año, hasta el 1 de enero de 2019, para que las empresas que comercializan estos insectos presenten una solicitud para su inclusión en la lista de la Unión, pudiendo continuar su comercialización, como máximo, hasta el 2 de enero de 2020, fecha en la que deberá haber una decisión sobre si se incluye en la lista o no. La Comisión Europea tiene en su página web la [lista de solicitudes](#) presentadas hasta el momento.



Durante este periodo transitorio, y en virtud del Principio de Reconocimiento Mutuo previsto en el tratado de la Unión Europea, sería posible la comercialización de [dichos insectos](#).

Por otra parte, la Comisión Europea solicitó a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) la revisión de los riesgos microbiológicos, químicos y ambientales asociados con el consumo de insectos y su producción para alimentación humana y animal. En respuesta a esta petición, el 8 de octubre de 2015, EFSA hizo pública su [opinión](#) sobre el perfil de riesgo en relación con la producción y el consumo de insectos como alimento y pienso.

En este informe la EFSA presenta los potenciales riesgos biológicos y químicos así como la potencial alergenicidad y posibles riesgos medioambientales asociados a los insectos “de granja” usados como alimentos y piensos teniendo en cuenta toda la cadena alimentaria, desde la granja al producto final. El dictamen de la EFSA tiene el formato de un perfil de riesgo que incluye consideraciones de riesgos asociados con insectos si se usan como alimento y pienso. El informe concluye recomendando que es necesario iniciar investigaciones en los aspectos que originan incertidumbres debido a la falta de información, tales como consumo humano, consumo animal, bacterias, virus, parásitos, priones, alérgenos, riesgos químicos, impacto del procesado así como impacto medioambiental de los sistemas de producción de insectos.

También el Comité Científico de esta Agencia ha realizado una evaluación de los riesgos microbiológicos y alergénicos asociados al consumo de insectos. En este informe el Comité Científico menciona los potenciales peligros derivados del consumo de insectos tales como las resistencias antimicrobianas, reacciones cruzadas con crustáceos de tipo alérgico y la transmisión alimentaria de patógenos víricos, bacterianos, hongos, parásitos e incluso priones.

Para el control de los peligros microbiológicos el informe indica que, las empresas deberán de aplicar medidas correctas de higiene durante todas las fases de producción y comercialización de insectos destinados a consumo humano, así los operadores que los procesen y/o comercialicen deberán de instaurar un sistema basado en el análisis de peligros y control de puntos críticos.

En el informe se indica que en el ámbito doméstico se deben considerar unas normas de higiene básicas para minimizar el riesgo de contaminación cruzada, de proliferación de microorganismos y de supervivencia de los mismos.

El informe completo puede leerse en el siguiente link:

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/publicaciones/revistas_comite_cientifico/comite_cientifico_27.pdf



LISTADO DE ESPECIES A LAS QUE SON DE APLICACIÓN LAS MEDIDAS TRANSITORIAS DEL REGLAMENTO (UE) 2015/2283 RELATIVO A LOS NUEVOS ALIMENTOS EN LOS DIFERENTES EEMM:

BELGICA:

<http://www.afsca.be/foodstuffs/insects/>

- *Acheta domesticus*
- *Tenebrio molitor*
- *Locusta migratoria*

AUSTRIA:

https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/codex/beschluesse/Insekten_LL.pdf?63xzra

- *Acheta domesticus*
- *Gryllus assimilis*
- *Gryllus bimaculatus*
- *Gryllodes sigillatus*
- *Locusta migratori*
- *Schistocerca americana*
- *Schistocerca gregaria*
- *Alphitobius diaperinus*
- *Tenebrio molitor*
- *Zophobas atratus*
- *Zophobas morio*

FINLANDIA:

<https://www.evira.fi/en/foodstuff/manufacture-and-sales/food-categories/insects-as-food/>

- *Acheta domesticus*
- *Apis mellifera*
- *Tenebrio molitor*
- *Gryllodes sigillatus*
- *Alphitobius diaperinus*
- *Locusta migratoria*
- *Gryllus bimaculatus*



DINAMARCA:

<https://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Kemi%20og%20foedevarekvalitet/GMO-Novel%20food-Nano-Bestraaling/Dokument%20on%20insects%20-%20English%20version%20-%20updated%2028.11.2017.pdf>

- *Acheta domesticus*
- *Alphitobius diaperinus*
- *Tenebrio molitor*
- *Locusta migratoria*
- *Grylloides sigillatus*

REINO UNIDO:

<https://www.food.gov.uk/>

- Chinese Yellow Scorpion (*Buthus Martensii*)
- Mealworm (*Tenebrio Molitor*)
- Domestic Cricket (*Acheta domesticus*)
- Giant toasted ants (leaf cutter ants) (*Atta laevigata sp*)
- Eggs of giant toasted ants (leaf cutter ants) (*Atta laevigata sp*)
- Black Asian Tarantula (*Haplopelma minax*)
- Mopani Worms (*Imbrasia belina*)
- *Gonimbrasia belina*
- Locusts (*schistocerca gregaria*)

HOLANDA:

<http://www.government.nl/ministries/vws>

- *Alphitobius diaperinus*
- *Alphitobius laevigatus*
- *Locusta migratoria*
- *Tenebrio molitor*
- *Acheta domesticus*
- *Grylloides sigillatus*
- *Galleria mellonella*

NOTA IMPORTANTE: Esta nota, que debe ser entendida en su integridad y nunca de modo parcial, cumple una función meramente informativa, careciendo, por tanto, en el plano jurídico, de valor vinculante alguno.