



Circulaire relative à l'élevage et à la commercialisation d'insectes et de denrées à base d'insectes pour la consommation humaine

Référence	PCCB/S3/ENE/KBE/1158552	Date	26/04/2016
Version actuelle	2	Applicable à partir de	Date de publication
Mots clefs	Insectes, denrées à base d'insectes, consommation humaine, aliments pour animaux, novel food		

Rédigé par	Approuvé par
Ngonlong Ekendé Elisabeth, attaché Bergen Karolien, attaché Keppens Christophe, attaché	Lefevre Vicky, Directeur général

1. But

Cette circulaire a pour objectif de préciser les règles générales qui sont d'application pour l'élevage et la commercialisation des insectes et des denrées à base d'insectes pour la consommation humaine en tenant compte de l'évolution de la réglementation au niveau européen, en particulier l'établissement du statut de "novel food" des insectes.

2. Champ d'application

Cette circulaire s'applique à toutes les entreprises du secteur alimentaire établies en Belgique qui élèvent des insectes et/ou commercialisent des insectes et des denrées à base d'insectes pour la consommation humaine. Cette circulaire ne vise pas les insectes destinés à l'alimentation animale, qui ne sont d'ailleurs pour l'instant pas autorisés dans l'alimentation des animaux d'élevage producteurs de denrées alimentaires mais sont autorisés dans l'alimentation des animaux de compagnie (petfood).

Le règlement (CE) n° 258/97 prévoyait que les aliments ou les ingrédients alimentaires qui n'ont pas été utilisés pour la consommation humaine à un niveau significatif dans l'Union Européenne avant le 15 mai 1997 sont des nouveaux aliments ou nouveaux ingrédients alimentaires ("novel foods, novel food ingredients"). En vertu de ce règlement, tous les nouveaux aliments ou ingrédients alimentaires doivent avoir fait l'objet d'une évaluation et recevoir une autorisation européenne avant de pouvoir être mis légalement sur le marché communautaire. Cette autorisation couvre entre autres, les aspects liés aux conditions d'utilisation, à la dénomination du nouvel ingrédient ou nouvel aliment et aux exigences de spécification ou d'étiquetage. En ce qui concerne les insectes pour la consommation humaine, la Commission Européenne a réalisé une enquête auprès de tous les états membres afin de savoir quels sont les insectes mis sur le marché alimentaire. L'autorité belge a, à cet effet, soumis une liste des insectes proposés à la consommation humaine en Belgique (voir tableau).

Il existait une incertitude juridique sur la question de l'inclusion ou pas des insectes entiers et leurs préparations (par exemple des pâtes de vers) dans le champ d'application du règlement (CE) n° 258/97. Cette incertitude juridique est levée. En effet, les insectes entiers et leurs préparations tombent dans le champ d'application du nouveau règlement (UE) n° 2015/2283 relatif au "novel food". Le règlement (UE)

n° 2015/2283 considère en effet clairement tous les types et formes d'insectes comme "novel food", sauf si la preuve peut être donnée qu'ils ont été utilisés pour la consommation humaine à un niveau significatif dans l'Union Européenne avant le 15 mai 1997. Cette nouvelle réglementation a été publiée le 11 décembre 2015. Sa mise en application est prévue pour le 1^{er} janvier 2018. Cela signifie que les insectes et denrées alimentaires à base d'insectes (qui n'entrent pas dans le champ d'application du règlement (CE) n° 258/97), qui sont mis légalement sur le marché au plus tard le 1^{er} janvier 2018 et qui entrent dans le champ d'application du règlement (UE) n° 2015/2283, peuvent continuer à être mis sur le marché jusqu'à ce qu'une décision soit prise concernant leur demande d'autorisation. Il est donc recommandé aux opérateurs de réaliser dès à présent les démarches nécessaires auprès du SPF SPSCAE pour obtenir l'autorisation de mise sur le marché comme "novel food" (voir site internet du SPF SPSCAE). En attendant la mise en application du nouveau règlement (UE) n° 2015/2283 relatif aux "novel food", la mise sur le marché des insectes qui sont mentionnés dans le tableau ci-dessous continue d'être tolérée.

Attention :

- Cette tolérance n'est toutefois pas d'application pour les ingrédients alimentaires isolés à partir d'insectes, comme par exemple les isolats de protéines, pour lesquels une autorisation comme "novel food" est nécessaire avant toute mise sur le marché..
- Cette tolérance n'est pas non plus d'application pour les insectes destinés à la consommation humaine (en ce compris les 10 insectes repris dans le tableau ci-dessous) et qui sont importés à partir de pays tiers, pour lesquels une autorisation comme "novel food" est nécessaire avant toute mise sur le marché.
- Les opérateurs qui souhaitent mettre sur le marché des insectes qui ne sont pas repris dans le tableau ci-dessous, doivent également obtenir pour ces insectes une autorisation comme "novel food" avant toute mise sur le marché..

Des informations complémentaires concernant le statut réglementaire des insectes et l'évolution prévue dans les prochaines années sont disponibles sur le site internet du SPF SPSCAE (Questions & Réponses) :

http://health.belgium.be/eportal/foodsafety/19105515?années=fr#.VqXU_E9zkI0

Des informations complémentaires concernant la procédure de demande d'autorisation sont disponibles sur le site internet du SPF SPSCAE :

<http://www.health.belgium.be/eportal/foodsafety/foodstuffs/novelfoods/index.htm#.VjnZxm5zIBI>

Des informations complémentaires concernant les différents dossiers "novel food" introduits et leur état sont disponibles sur le site web de la Commission européenne :

http://ec.europa.eu/food/safety/novel_food/authorisations/index_en.htm (> Related Documents >

Applications for authorisations and their status)

Grillon domestique	<i>Acheta domesticus</i>
Criquet migrateur africain	<i>Locusta migratoria migratorioides</i>
Ver de farine géant	<i>Zophobas atratus morio</i>
Ver de farine	<i>Tenebrio molitor</i>
Ver Buffalo	<i>Alphitobius diaperinus</i>
Chenille de la fausse teigne	<i>Galleria mellonella</i>
Criquet pèlerin d'Amérique	<i>Schistocerca americana gregaria</i>
Grillon à ailes courtes	<i>Gryllodes sigillatus</i>
Chenille de la petite fausse teigne	<i>Achroia grisella</i>
Chenille du bombyx	<i>Bombyx mori</i>

3. Références

3.1. Législation

Arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

Arrêté royal du 14 décembre 2006 relatif aux médicaments à usage humain et vétérinaire.

Règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles.

Règlement européen (CE) n° 178/2002 du Parlement Européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

Règlement européen (CE) n° 852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Règlement (CE) n° 183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux.

Règlement (CE) n° 470/2009 du Parlement européen et du Conseil du 6 mai 2009 établissant des procédures communautaires pour la fixation des limites de résidus des substances pharmacologiquement actives dans les aliments d'origine animale.

Règlement (CE) n° 767/2009 du Parlement européen et du Conseil du 13 juillet 2009 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des aliments pour animaux, modifiant le règlement (CE) n° 1831/2003 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 79/373/CEE du Conseil, la directive 80/511/CEE de la Commission, les directives 82/471/CEE, 83/228/CEE, 93/74/CEE, 93/113/CE et 96/25/CE du Conseil, ainsi que la décision 2004/217/CE de la Commission.

Règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux).

Règlement (UE) n° 37/2010 de la Commission du 22 décembre 2009 relatif aux substances pharmacologiquement actives et à leur classification en ce qui concerne les limites maximales de résidus dans les aliments d'origine animale.

Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n°1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission.

Règlement (UE) n° 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil du 25 novembre 2015 relatif aux nouveaux aliments, modifiant le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil et

abrogeant le règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil et le règlement (CE) n° 1852/2001 de la Commission.

3.2. Autres

Avis commun SciCom 14-2014 et CSS n° 9160 en ce qui concerne la sécurité alimentaire des insectes destinés à la consommation humaine. (Voir www.afsca.be > Professionnels > Comité scientifique > Avis > 2014).

4. Définitions et abréviations

ACT : activité. Les activités sont caractérisées par une combinaison LAP : Lieu-Activité-Produit : il s'agit du code utilisé dans l'arbre des activités de l'AFSCA pour lequel un nombre spécifique est associé à chaque lieu, chaque activité et chaque produit. La combinaison de ces trois nombres constitue le code qui permet d'identifier avec précision « l'activité » couverte par le code en question.

AFSCA : Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

AR : Arrêté royal

BPH : Bonnes Pratiques d'Hygiène

CSS : Conseil Supérieur de la Santé

Production primaire : la production, l'élevage ou la culture de produits primaires, y compris la récolte, la traite et la production d'animaux d'élevage avant l'abattage. Elle couvre également la chasse, la pêche et la cueillette de produits sauvages.

SciCom : Comité scientifique de l'AFSCA

SPF SPSCAE : SPF Santé Publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement

5. Conditions pour la commercialisation

5.1. Enregistrement des activités

L'activité "élevage d'insectes" est reprise dans l'arbre des activités de l'AFSCA. Il s'agit d'une activité de la production primaire. Les opérateurs qui élèvent des insectes doivent être enregistrés auprès de l'AFSCA comme mentionné au point 5.1.1. La vente directe des animaux vivants ainsi que l'abattage des insectes par des méthodes qui ne modifient pas sensiblement les insectes telles que la réfrigération, la congélation, la surgélation ou l'utilisation de gaz (CO₂)¹ sont considérés comme des activités implicites de l'élevage. La préparation et la commercialisation de denrées alimentaires à base d'insectes sont des activités soumises à un enregistrement ou à une autorisation de l'AFSCA. En fonction des activités exercées les enregistrements ou autorisations visées aux points 5.1.2. à 5.1.6. sont d'application. Il s'agit d'une liste non exhaustive reprenant les activités les plus pertinentes. Si des insectes sont incorporés dans des denrées alimentaires particulières, d'autres activités peuvent s'appliquer. Dans ce cas, il faut se référer à l'arbre des activités de l'AFSCA.

¹ Si d'autres modes d'abattage tels qu'un traitement par la chaleur (ébullition...) sont utilisés, il y a une transformation des insectes et il ne s'agit pas d'une activité implicite de l'élevage. L'opérateur doit alors mettre en place un système HACCP couvrant les dangers associés à cette étape de transformation. L'éleveur d'insectes qui réalise cette étape de transformation, devra également enregistrer une activité complémentaire auprès de l'AFSCA (voir point 5.1.4. et 5.1.6.)

5.1.1. Groupe des EXPLOITATIONS AVEC ANIMAUX ET PRODUITS ANIMAUX/ Enregistrement

Lieu : PL42 Exploitation agricole
Activité : AC28 Détention
Produit : PR220 Insectes- autres que abeilles/bourdon

5.1.2. Groupe des DETAILLANTS/Enregistrement

Lieu : PL29 Détaillant
Activité : AC94 Vente au détail ambulante
Produit : PR57 Denrées alimentaires préemballées ayant une période de conservation d'au moins 3 mois à température ambiante

Lieu : PL29 Détaillant
Activité : AC96 Vente au détail non ambulante
Produit : PR57 Denrées alimentaires préemballées ayant une période de conservation d'au moins 3 mois à température ambiante

Lieu : PL29 Détaillant
Activité : AC95 Vente au détail en activité complémentaire
Produit : PR57 Denrées alimentaires préemballées ayant une période de conservation d'au moins 3 mois à température ambiante

5.1.3. Groupe de l'HORECA/Autorisation 1.1. Commerce de détail de denrées alimentaires

Lieu : PL88 Véhicule ambulante
Activité : AC66 Production et distribution
Produit : PR152 Repas

Lieu : PL92 Restaurant
Activité : AC66 Production et distribution
Produit : PR152 Repas

Lieu : PL83 Traiteur
Activité : AC66 Production et distribution
Produit : PR152 Repas

5.1.4. Groupe des DETAILLANTS (vente de denrées alimentaires générales avec/sans préparation)/Autorisation 1.1. Commerce de détail de denrées alimentaires

Lieu : PL29 Détaillant
Activité : AC68 Production et vente au détail non ambulante
Produit : PR52 Denrées alimentaires

Lieu : PL29 Détaillant
Activité : AC94 Vente au détail ambulante
Produit : PR52 Denrées alimentaires

Lieu : PL29 Détaillant
Activité : AC96 Vente au détail non ambulante
Produit : PR52 Denrées alimentaires

Lieu : PL29 Détaillant
Activité : AC95 Vente au détail en activité complémentaire
Produit : PR52 Denrées alimentaires

5.1.5. Groupe des GROSSISTES (en denrées alimentaires)/Autorisation 1.1. Commerce de détail de denrées alimentaires

Lieu : PL47 Grossiste
Activité : AC97 Vente en gros
Produit : PR52 Denrées alimentaires

5.1.6. Groupe des ATELIERS DE FABRICATION/Autorisation 1.2. Etablissements pour la préparation, la transformation et la mise dans le commerce de denrées alimentaires

Lieu : PL43 Fabricant
Activité : AC39 Fabrication
Produit : PR114 Plats préparés

Lieu : PL43 Fabricant
Activité : AC39 Fabrication
Produit : PR26 Autres denrées alimentaires

Lieu : PL43 Fabricant
Activité : AC39 Fabrication
Produit : PR45 Chocolat, confiserie

5.2. Principes généraux de la législation alimentaire

Pour les activités « d'élevage et de commercialisation d'insectes ou de denrées à base d'insectes pour la consommation humaine » les règles générales de la législation alimentaire sont en vigueur et entre autres, en particulier, l'application de bonnes pratiques d'hygiène, la traçabilité, la notification obligatoire, l'étiquetage,... et la mise en place d'un système d'autocontrôle basé sur les principes du HACCP.

1. Tous les exploitants de la chaîne alimentaire sont soumis à la « General Food Law » (Règlement CE n° 178/2002) qui établit les prescriptions générales de la législation alimentaire. L'article 17 dudit règlement précise que les opérateurs sont tenus de vérifier le respect des prescriptions réglementaires à toutes les étapes de la chaîne alimentaire placées sous leur contrôle.
2. Les exploitants du secteur alimentaire qui élèvent et commercialisent des insectes vivants pour la consommation humaine sont soumis aux exigences du Règlement (CE) n° 852/2004 applicables aux exploitants de la production primaire.
3. Les aliments donnés aux insectes destinés à la consommation humaine sont soumis à la législation relative à l'alimentation animale et les règles générales en matière d'hygiène des aliments pour animaux prévues dans le Règlement (CE) n° 183/2005. Les insectes élevés en vue de la consommation humaine relèvent de la définition des animaux d'élevage, et plus particulièrement des 'animaux producteurs de denrées alimentaires'. Dès lors, les règles qui s'appliquent aux aliments destinés aux autres animaux d'élevage, tels que les porcs, bovins et volailles, sont également d'application pour les insectes visés dans la présente circulaire. Des informations plus détaillées peuvent être consultées sur le site internet de l'AFSCA : <http://www.favv-afsca.fgov.be/productionanimale/alimentation/>.
4. Les exploitants qui manipulent, préparent, transforment, stockent, exposent et transportent les insectes en vue de leur commercialisation pour la consommation humaine, sont soumis aux exigences du Règlement (CE) n° 852/2004 applicables aux exploitants actifs dans la chaîne de transformation et de distribution des denrées alimentaires.
5. Il n'y a pas de conditions spécifiques pour les insectes dans le Règlement (CE) n° 853/2004.
6. Les règles en matière d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées sont imposées par l'AR du 13 septembre 1999., Les règles fixées dans le Règlement (UE) n° 1169/2011 en ce qui

concerne les denrées alimentaires préemballées et non préemballées sont également d'application.

7. Toutes les substances utilisées lors de l'élevage des insectes ou de la production de denrées à base d'insectes (exemples : médicaments vétérinaires, biocides, additifs alimentaires, additifs pour l'alimentation animale...) doivent toujours être autorisées pour l'usage visé.

5.3. Aspects spécifiques liés à la sécurité alimentaire qui doivent être pris en compte pour les insectes et les denrées à base d'insectes pour la consommation humaine

En ce qui concerne l'alimentation des insectes des espèces décrites dans le tableau et destinées à la consommation humaine, les règles suivantes sont particulièrement pertinentes au vu du régime alimentaire naturel de ces espèces.

1. La législation en matière d'alimentation animale autorise toutes les matières premières pour aliments des animaux, sauf si certaines d'entre elles y sont explicitement interdites. L'annexe III du Règlement (CE) n° 767/2009 donne une liste des matières premières interdites, parmi lesquelles les matières fécales, l'urine, le bois traité par des agents de conservation, les déchets issus des eaux résiduaires, les déchets solides urbains, les emballages et parties d'emballages, etc.
2. Les déchets de cuisine, les restes alimentaires et les sous-produits animaux non transformés ne peuvent pas non plus être utilisés dans l'alimentation de ces insectes, ce sur base du Règlement (CE) n° 1069/2009. De même, l'ajout de fongicides et l'utilisation de substances pharmacologiques (telles que les antibiotiques) dans les aliments pour insectes sont interdits.
3. La législation prévoit également différentes restrictions en ce qui concerne l'utilisation de matières premières animales dans l'alimentation des animaux d'élevage. La restriction principale est l'interdiction d'utiliser des protéines animales dans l'alimentation des animaux d'élevage, telle que spécifiée dans le Règlement (CE) n° 999/2001. Un résumé est disponible via le lien suivant : http://www.afsca.be/productionanimale/alimentation/produits/documents/2013_11_Produits_animaux_autorises_et_non_autorises_999_2001_FR.pdf (colonne des non-ruminants). Les graisses animales peuvent être utilisées à condition d'être transformées conformément au Règlement (CE) n° 1069/2009.

Les recommandations spécifiques mentionnées dans l'avis commun du SciCom 14-2014 et du CSS 9160 doivent être prises en considération pour l'élevage des insectes ainsi que la commercialisation et la consommation des insectes et des denrées alimentaires à base d'insectes.

1. Il est nécessaire de nettoyer l'espace d'élevage, les couches d'élevage et le matériel au minimum après chaque cycle d'élevage. Quand des individus de même stade de développement et de même âge sont maintenus dans le même espace d'élevage, il faut nettoyer lorsqu'on change les animaux de lieu d'élevage ou lorsqu'ils sont récoltés pour transformation. De plus, il est nécessaire de nettoyer régulièrement lorsque des individus de différents stades de développement sont maintenus en continu dans le même espace d'élevage (exemple : vers de farine). En plus du nettoyage, il faut, si nécessaire, réaliser également une désinfection (exemple : en cas de mortalité anormale).
2. Les éleveurs d'insectes doivent, dans la mesure du possible, éliminer régulièrement les déjections et les individus morts (exception : *Galleria mellonella* - Chenille de la fausse teigne dont les larves/pupes sont enfouies dans le substrat car il est recommandé, dans ce cas, de ne pas les manipuler).

3. Les éleveurs d'insectes doivent renouveler régulièrement les aliments et la source d'eau (exception : certains stades de développement de certains insectes impliquent que ceux-ci se développent « dans l'aliment » et il est recommandé de ne pas manipuler celui-ci - exemple : *Galleria mellonella* - Chenille de la fausse teigne).
4. Si les éleveurs élèvent à la fois des insectes uniquement destinés à l'alimentation des animaux de compagnie (les insectes ne sont pas autorisés dans l'alimentation d'autres types d'animaux) et des insectes destinés à l'alimentation humaine, ils doivent maintenir une séparation nette (exemple : cloison) entre les deux types de production. Les insectes élevés dans les conditions requises pour être destinés à l'alimentation humaine peuvent être mis sur le marché pour l'alimentation des animaux. Par contre, les insectes élevés dans les conditions requises pour être destinés à l'alimentation animale ne peuvent pas être mis sur le marché pour l'alimentation humaine.
5. L'administration de substances pharmacologiques en vue d'un traitement vétérinaire doit respecter le « système de la cascade » (AR du 14 décembre 2006, article 231). Notamment, la prescription et/ou fourniture et/ou administration ne peut être effectuée que par un vétérinaire. De plus, la substance visée doit être listée dans le tableau 1 du Règlement (UE) n° 37/2010. Un temps d'attente adéquat doit être respecté avant l'abattage des insectes destinés à la consommation humaine de telle façon que la concentration en résidus dans les insectes à ce moment respecte au minimum la limite maximale en résidus la plus faible fixée pour cette substance dans le Règlement (UE) n° 37/2010.
6. Une étape de traitement par la chaleur (exemples : par blanchiment, ébouillantage ou séchage au four) est nécessaire comme traitement germicide avant la commercialisation du produit. Les bactéries sporulantes constituant un risque potentiel lors de la consommation d'insectes, un traitement tel que la stérilisation et des conditions de conservation adéquates sont aussi fortement recommandés.
7. Les produits qui sont mis sur le marché doivent être périodiquement testés pour la présence d'agents pathogènes. Pour ces tests périodiques, on peut se baser entre autres sur les critères de sécurité des denrées alimentaires définis dans le Règlement (CE) n° 2073/2005.

Salmonella :

La valeur indicative en matière de sécurité alimentaire « absent dans 10 grammes » est applicable lorsque les insectes sont effectivement consommés cuits (*cf.* critère 1.6 du Règlement CE) n° 2073/2005).

Pour les insectes qui ne seront pas cuits, c'est la valeur indicative en matière de sécurité alimentaire "absent dans 25 grammes" qui est d'application (*cf.* critère 1.17 du Règlement (CE) n° 2073/2005). « Absent dans 25 grammes » s'applique également aux insectes qui ont subi un traitement par la chaleur et aux produits à base d'insectes (burgers, pâtes à tartiner,...) (*cf.* critère 1.16 du Règlement (CE) n° 2073/2005).

Au niveau de la production primaire, si on ne peut savoir à l'avance si les insectes seront soumis à un traitement par la chaleur, la valeur indicative en matière de sécurité alimentaire "absent dans 25 grammes" est d'application.

Listeria monocytogenes :

Le critère de sécurité alimentaire qui est d'application pour *Listeria monocytogenes* dans les denrées alimentaires à base d'insectes prêtes à être consommées permettant le développement de cette bactérie est (*cf.* critère 1.2. du Règlement (CE) n° 2073/2005) :

- < 100 ufc (unités formant colonie)/g pour les produits mis sur le marché, pendant leur durée de conservation. Ce critère est applicable si le fabricant peut démontrer, à la

satisfaction de l'autorité compétente, que le produit respectera la limite des 100 ufc/g pendant toute la durée de conservation ;

- absence dans 25 grammes avant que la denrée alimentaire n'ait quitté le contrôle immédiat de l'exploitant du secteur alimentaire qui l'a fabriquée. Ce critère est d'application dans le cas où le fabricant ne peut démontrer que le produit respectera la limite des 100 ufc/g pendant toute la durée de conservation.

Lorsque les denrées alimentaires avec/à base d'insectes prêtes à être consommées ne permettent pas le développement de *Listeria monocytogenes*, il est possible d'appliquer une limite de 100 ufc/g à tous les stades, pour les produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation (cfr. critère 1.3. du Règlement (CE) n° 2073/2005). Les produits suivants tombent automatiquement sous cette catégorie :

- les denrées alimentaires à base d'insectes prêtes à être consommées ayant fait l'objet d'un traitement thermique (par la chaleur) ou d'une autre transformation efficace pour éliminer *L. monocytogenes*, lorsque la recontamination n'est pas possible après ce traitement, par exemple les produits traités thermiquement dans leur emballage final ;
 - les produits avec une date limite de consommation inférieure à 5 jours ;
 - les insectes surgelés et les produits à base d'insectes surgelés, à la condition que ceux-ci ne soient pas conservés plus de 4 jours à l'état décongelé avant consommation (le laps de temps avant surgélation et le laps de temps de décongélation sont inclus dans la durée de conservation maximale de 4 jours).
 - produits dont le pH $\leq 4,4$;
 - produits avec une $a_w \leq 0,92$ (a_w : activité de l'eau);
 - produits dont le pH $\leq 5,0$ et l' $a_w \leq 0,94$.
8. Compte tenu de la durée de conservation relativement longue des insectes séchés ou lyophilisés, le nombre d'agents pathogènes qui peuvent se développer dans le produit doit également être pris en compte jusqu'à la fin de la durée de vie.
9. Si les produits sont difficiles à utiliser sans information supplémentaire, le mode d'emploi doit être repris sur l'étiquette ainsi que les conditions particulières et optimales de conservation et /ou d'utilisation.
10. Le cas échéant, l'étiquette doit mentionner que les pattes et/ou les ailes doivent être retirées avant consommation (grillons, sauterelles).
11. L'étiquette doit mentionner un avertissement : « les personnes qui sont allergiques aux mollusques et crustacés (et /ou aux acariens) peuvent avoir une réaction allergique à la consommation d'insectes ».

7. Aperçu des révisions

Aperçu des révisions de la circulaire		
Version	Applicable à partir de	Raisons et ampleur de la révision
1	21/05/2014	Version originale
2	Date de publication	Publication de l'avis commun du SciCom et du CSS Clarification du statut juridique des insectes dans le cadre de la réglementation du "novel food" : publication du règlement (UE) n° 2015/2283