

# Insekter

Här ger Livsmedelsverket vägledning om hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Vägledningen är inte bindande och utesluter inte andra sätt att uppfylla kraven.

Insekter räknas som nya livsmedel och måste godkännas för att få släppas ut på marknaden. Vissa insektsarter kan dock släppas ut på marknaden under en övergångsperiod trots att de inte godkänts. Ta del av vad som gäller för produktion och försäljning av insekter i livsmedel.

## Godkända insektsarter

Den första insektsarten i ett livsmedel har godkänts. Det är mjölmask, *Tenebrio molitor*, och livsmedlet godkänns med uppgiftsskydd. Det innebär en ensamrätt för det sökande företaget att sälja just det livsmedel som beskrivits i deras ansökan.

Andra ansökningar om livsmedel som innehåller mjölmask behandlas fortfarande och innan beslut fattats om dem får företag fortsätta sälja livsmedel med mjölmask enligt övergångsreglerna. Beslut fattas per ansökan och då gäller beslutet det ansökta livsmedlet.

## Insektsarter som inte längre är tillåtna

Ökengräshoppa (*Schistocerca gregaria*) omfattas inte längre av övergångsreglerna eftersom ansökan har dragits tillbaka. Det är därför inte tillåtet att sälja livsmedel med ökengräshoppa i EU.

## Vissa insekter får säljas under en övergångsperiod

Insekter räknas som nya livsmedel enligt förordning (EU) 2015/2283 och får bara säljas eller produceras som livsmedel om de är godkända av EU-kommissionen. Nu är den första insektsarten på väg att godkännas för att släppas på marknaden i EU, mjölmask. Men det finns övergångsregler i förordningen som innebär att flera insektsarter får säljas i EU under en övergångsperiod utan särskilt godkännande.

Övergångsreglerna säger att livsmedel som inte räknades som nya enligt den tidigare förordningen (EG) nr 258/97 får fortsätta att säljas utan särskilt godkännande under en övergångsperiod, under vissa förutsättningar som beskrivs nedan.

EU-domstolen bedömde den 1 oktober 2020 i mål C-526/19 att hela insekter inte är nya livsmedel enligt den gamla förordningen och därför omfattas av övergångsreglerna om de uppfyller kraven i övrigt. Med hela insekter menas att alla delar av insekten är med i livsmedlet, men den kan vara till exempel mald till mjöl. Livsmedel som endast innehåller delar av insekter eller ämnen som extraherats ur dem omfattas inte av övergångsbestämmelserna utan måste godkännas som nya livsmedel.

### EU-domstolens mål C-526/19

På den här sidan beskrivs kraven på livsmedel med insekter under övergångsperioden, och hur Livsmedelsverket rekommenderar att livsmedel med insekter märks. Rekommendationerna är inte bindande att följa för företagen. Vid godkännanden av nya livsmedel med insektsarter kan villkor för tilläggsmärkning ställas och då gäller den märkningen.

Läs mer om insekter och reglerna för nya livsmedel via länken.

Nya livsmedel - företag

## Övergångsreglerna – villkoren och vad de innebär

Övergångsreglerna innebär att livsmedel får säljas under en övergångsperiod om de uppfyller båda följande kriterier:

1. Livsmedlet har lagligen släppts ut på marknaden i något EU-land senast den 1 januari 2018.
2. En ansökan om godkännande av livsmedlet eller en anmälan av ett traditionellt livsmedel från tredje

land har lämnats in till EU-kommissionen senast den 1 januari 2019.

Övergångsreglerna finns i artikel 35.2 i förordning (EU) 2015/2283, artikel 8.5 i genomförandeförordning (EU) 2017/2469 och artikel 11 i genomförandeförordning (EU) 2017/2468.

Övergångsperioden varar fram till dess att EU-kommissionen har fattat ett beslut om en ansökan av ett livsmedel ska godkännas eller inte. Det innebär att allteftersom ansökningarna behandlats färdigt, går respektive livsmedel över från att lyda under övergångsreglerna till att lyda under grundreglerna för nya livsmedel. Det är alltså först när EU-kommissionen fattat beslut som det står klart om produkten kommer att få fortsätta att släppas ut på marknaden eller inte.

Det finns ofta flera ansökningar om livsmedel med samma insektsart. Om ett beslut har fattats för en ansökan om en insektsart, fortsätter övergångsreglerna att gälla för den arten om andra ansökningar om samma art fortfarande behandlas. Så är fallet med mjölmask, *Tenebrio molitor*, som är den första insektsarten att godkännas i ett livsmedel. Livsmedlet är godkänt med uppgiftsskydd och därför har det sökande företaget ensamrätt till att sälja livsmedlet. Men andra företag får fortsätta sälja livsmedel med mjölmask under samma förutsättningar fram tills alla ansökningar om insektsarten är behandlade.

Nya beslut från EU-kommissionen kan vara godkännande av ett nytt livsmedel eller avslutade processer. Godkända nya livsmedel med en insektsart förs in i unionsförteckningen, förordning (EU) 2017/2470.

Det är viktigt att titta på den senast uppdaterade versionen för att se de aktuella godkännandena. Avslutade processer som inte lett till godkännande finns på EU-kommissionens webbplats.

Ansökningar - avslutade processer - EU-kommissionen

## Insektsarter som omfattas av övergångsreglerna

Övergångsreglerna gäller själva livsmedlet. Den som avser att släppa ut det på marknaden behöver alltså varken själv ha släppt ut det på marknaden tidigare eller vara den som har lämnat in en ansökan/anmälan om att det ska godkännas. Det räcker att någon har gjort det. Som framgår ovan gäller reglerna endast för hela insekter, det vill säga att alla delar finns med. Insekterna kan också vara malda till mjöl. Huvudsaken är att inte delar av insekten avlägsnas i produktionen.

Sju insektsarter uppfyller båda villkoren i övergångsreglerna:

- Mjölmask – *Tenebrio molitor*
- Buffalolarv (lesser mealworm) – *Alphitobius diaperinus*
- Hussyrsa – *Acheta domesticus*
- Tropisk hussyrsa – *Gryllobates sigillatus*
- Europeisk vandringsgräshoppa – *Locusta migratoria*
- Honungsbi, drönarpuppa – *Apis mellifera*
- Svart soldatfluga – *Hermetia illucens*

Tidigare var ökengräshoppa (*Schistocerca gregaria*) med på listan, men den ansökan har dragits tillbaka och därför omfattas inte livsmedel med ökengräshoppa av övergångsreglerna.

## Risk för korsallergi

Korsreaktioner mot vissa insekter kan förekomma hos personer som är allergiska mot skaldjur eller dammkvalster. Som skaldjur räknas vanligtvis kräftdjur (exempelvis räka) och blötdjur (exempelvis musslor). Eftersom allergi mot kräftdjur och blötdjur är vanlig och de kan orsaka allvarliga symptom, räknas de till de allergena livsmedel som det finns särskilda märkningskrav för och som måste framhåvas i ingrediensförteckningen (se artikel 21 och bilaga II till förordning (EU) nr 1169/2011). Insekter räknas dock inte till de livsmedel som det finns särskilda märkningskrav för. Se avsnittet Ingrediensförteckning nedan.

Korsreaktioner mellan insekter och skaldjur har identifierats av den europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet, Efsa, som en av de största hälsoriskerna med flera av de insektsarter som används i livsmedel, bland annat hussyrsa och mjölmask.

Läs om risker för korsallergi via länkarna nedan.

Fisk, skaldjur och insekter

Hanteringsrapport om Livsmedelsverkets åtgärder gällande allergena risker med insekter

Risk profile related to production and consumption of insects as food and feed (2015) - Efsa

För livsmedel med insekter som får säljas under övergångsperioden råder speciella omständigheter, eftersom de är nya livsmedel som ännu inte har säkerhetsvärderats och ansökningarna kan både godkännas och avslås.

Om Efsa och EU-kommissionen ser särskilda risker när de bedömer nya livsmedel, till exempel för personer med allergi mot skaldjur, kan särskild märkning komma att ingå som krav i godkännandet.

Eftersom risken för korsallergi är betydande, uppmantrar Livsmedelsverket företagen att informera konsumenterna om det under övergångsperioden. På så vis uppmärksammas riskgrupper som kan korsreagera mot insekter.

Läs mer om information och märkning av livsmedel med insekter.

Information och märkning av livsmedel med insekter

## Försäljning och servering av insekter

Endast de insektsarter som omfattas av övergångsreglerna i förordning (EU) 2015/2283 får säljas och serveras som livsmedel, eller insektsarter som godkänts. Det är varje livsmedelsföretagares ansvar att kontrollera att livsmedlen uppfyller kraven.

Övergångsreglerna – villkoren och vad de innebär

I övrigt ställs samma krav som vid försäljning av livsmedel generellt. Företagen ska kunna visa hur de hanterar farorna som är förknippade med livsmedel baserade på insekter, till exempel när det gäller allergena risker.

Livsmedelskontrollen av företag som säljer eller serverar insekter görs av den kommun där företaget bedriver sin huvudsakliga verksamhet. Därför ska företagen registrera sin anläggning hos den kommunen innan de påbörjar sin verksamhet. Det är ett krav som gäller för samtliga livsmedelsföretagare och är alltså inte något som är särskilt reglerat just för insekter. Om du som livsmedelsföretagare är osäker på om du borde anmäla en ändring i verksamheten bör du kontakta din kontrollmyndighet för att få stöd i frågan.

E-handel jämställs med detaljhandel. En verksamhet som bedriver e-handel från Sverige registrerar sig alltså hos kommunen.

Livsmedelskontroll av insekter i olika delar av kedjan

Starta företag

Lokaler, hantering och hygien

Information, märkning och påståenden

Offentlig livsmedelskontroll

E-handel

## Information och märkning av livsmedel med insekter

Information och märkning av livsmedel med insekter ska följa de generella reglerna om livsmedelsinformation som huvudsakligen finns i förordning (EU) nr 1169/2011 och LIVSFS 2014:4.

Eftersom insekter som omfattas av övergångsreglerna ännu inte har säkerhetsvärderats eller godkänts som nya livsmedel har Livsmedelsverket tagit fram särskilda rekommendationer för information om dessa livsmedel. Det gäller bland annat en tilläggsmärkning om risk för korsallergi.

Informationen om ett livsmedel ska göra det möjligt för konsumenten att göra ett medvetet val. Konsumenter kan vilja göra medvetna val både utifrån vilken slags mat de vill äta och utifrån att de är allergiska eller överkänsliga. När det gäller insekter kan personer med allergi drabbas av en korsallergisk reaktion, och det är därför bra för dem att känna till detta.

## Färdigförpackade livsmedel med insekter

Här följer särskild information om märkning av färdigförpackade livsmedel med insekter. Allmän information hittar du via länken.

Färdigförpackade livsmedel

### Beteckning

Om ett livsmedel innehåller insekter bör det framgå av beteckningen. Beteckningen ska ge konsumenten tillräcklig information om vad det är för livsmedel för att kunna göra ett medvetet val, se artikel 17 i förordning (EU) nr 1169/2011.

Livsmedlets beteckning

### Ingrediensförteckning

De allra flesta färdigförpackade livsmedel ska ha en ingrediensförteckning, se artikel 9 och artikel 19 i förordning (EU) nr 1169/2011.

I ingrediensförteckningen ska det svenska namnet på insekten anges. Livsmedelsverket rekommenderar också att det kompletteras med det latinska artnamnet, se artikel 18 i förordning (EU) nr 1169/2011.

Livsmedel som enbart består av insekter behöver inte ha någon ingrediensförteckning. Här framgår istället insektsarten i beteckningen, se artikel 19.1 e i förordning (EU) nr 1169/2011.

I ingrediensförteckningen ska vissa allergena ämnen som är de vanligaste orsakerna till svåra allergiska reaktioner eller överkänslighetsreaktioner särskilt framhävas, med fetstil eller liknande. De allergena livsmedel som får och ska användas är förtecknade i bilaga II till förordning (EU) nr 1169/2011. Inga andra livsmedel får eller ska framhävas. Eftersom insekter inte finns med i bilaga II får de inte heller särskilt framhävas i ingrediensförteckningen.

Ingredienser

Allergeninformation

### Exempel på hur insektsarten kan anges på färdigförpackade livsmedel

Ett livsmedel består av torkade hussysror. Beteckningen "Torkade hussysror" är godtagbar, men Livsmedelsverket rekommenderar att den kompletteras med det latinska artnamnet "*Acheta domestica*".

Mald mjölmask ingår som en ingrediens i ett bröd. Beteckningen "Bröd med insekter" kan räcka som information till konsumenten. Det blir dock ännu mer tydligt om artnamnet ingår i beteckningen exempelvis "Bröd med mjölmask". I ingrediensförteckningen kan det stå "mald mjölmask", men Livsmedelsverket rekommenderar tillägget "*Tenebrio molitor*".

### Uppgift om korsallergi

På grund av risken för korsallergier hos personer med allergi mot skaldjur och dammkvalster rekommenderar Livsmedelsverket en tilläggsmärkning om korsallergi riktad till den målgruppen. Eftersom tilläggsmärkning utgör ett undantag från hur märkningen normalt sett ska utformas bör den enbart riktas mot riskgruppen. Livsmedelsverket avråder från märkning som riktas till den generella befolkningen, exempelvis "Kan orsaka allergiska reaktioner". Texten kan istället formuleras som i exempelrutin nedan.

### Exempel på lämplig tilläggsmärkning om risk för korsallergi

"Personer med allergi mot skaldjur eller dammkvalster kan få en allergisk reaktion av insekter."

Livsmedel som inte är färdigförpackade

Information om livsmedel som inte är färdigförpackade har inte samma krav på uppgifter som färdigförpackade livsmedel, se artikel 44.1 i förordning (EU) nr 1169/2011 och 8-11 §§ LIVSFS 2014:4. Flera uppgifter behöver inte anges skriftligt, men ska kunna fås muntligt.

Livsmedel som inte är färdigförpackade kan säljas på olika sätt: oförpackade (till exempel på restaurang), förpackade på försäljningsstället på konsumentens begäran (till exempel över disk i butik), eller färdigförpackad för direkt försäljning. Dessa tre typer har lite olika regler om vilken information som måste ges och hur. Läs detaljer om detta via länkarna nedan.

Inte färdigförpackade livsmedel

Obligatoriskt att informera om

### **Beteckning**

För livsmedel som inte är färdigförpackade ska beteckningen kunna ges om konsumenten frågar, se 8 § LIVSFS 2014:4. Det är lämpligt att det i sådana säljsituationer framgår att livsmedlet innehåller insekter, till exempel genom en skylt, för att konsumenten ska kunna göra ett medvetet val. Livsmedelsverkets rekommendationer för vad som ska anges i beteckningen är desamma som för färdigförpackade livsmedel.

För mat som serveras på restaurang kan beteckningen vara namnet på maträtten eller beskrivningen av den, i till exempel en meny. Om informationen inte ges skriftligt, ska gästen på förfrågan få informationen muntligt. Här bör det alltså framgå om en maträtt innehåller insekter och gästen bör på förfrågan få information om vilken insektsart det är.

### **Ingrediensförteckning**

För livsmedel som är förpackade på försäljningsstället på konsumentens begäran eller färdigförpackade för direkt försäljning behöver även ingrediensförteckning lämnas på förfrågan, se 9 § LIVSFS 2014:4. Livsmedelsverkets rekommendationer för vad som bör anges i ingrediensförteckningen är desamma som för färdigförpackade livsmedel.

#### **Exempel restaurang**

I en meny erbjuds maträtten "Taco speciale". Beskrivningen av maträtten lyder "Tacos gjorda på rostade och smörstekta syrsor, fingertång, tomat, romansallad och en klick gräddfil".

Beskrivningen av maträtten är så tydlig att konsumenten kan göra ett medvetet val. Det blir ännu tydligare om gästen på förfrågan kan få svar på vilken art av syrsa som ingår, till exempel "hussyrsa/*Acheta domestica*".

### **Uppgift om korsallergi**

Information om innehåll av någon av de 14 allergena ingredienser som är identifierade i lagstiftningen är obligatorisk. När konsumenten efterfrågar information om innehåll av kräftdjur och blötdjur (skaldjur) i livsmedlen, och insekter ingår, rekommenderar Livsmedelsverket att de också får information om risken för korsallergi med insekter. Samma ordalydelse som ges för tilläggsmärkning för färdigförpackade livsmedel är lämplig.

Färdigförpackade livsmedel

## **Odling av insekter som livsmedel – primärproduktion**

Uppfödning av djur för livsmedelsändamål kallas för primärproduktion, det gäller även insekter. Primärproduktion av insekter sträcker sig fram till avdödningen av insekterna. Endast de insektsarter som omfattas av övergångsreglerna i förordning (EU) 2015/2283 får odlas för tillverkning av livsmedel, eller insektsarter som godkänts. Det är varje livsmedelsföretagares ansvar att kontrollera att livsmedlen uppfyller kraven.

Övergångsreglerna – villkoren och vad de innebär

Både primärproduktionen av insekter och fodret insekterna föds upp på ska kontrolleras. Det görs av länsstyrelsen i det län anläggningen befinner sig. Livsmedelsföretag som är primärproducenter ska därför registrera sig hos länsstyrelsen, både som livsmedelsföretag för primärproduktion) och som foderföretag, se 23 § livsmedelsförordningen (2006:813) och 12 b § förordningen om foder och animaliska biprodukter (2006:814).

Från och med avdödningen är kommunen behörig kontrollmyndighet, se 23-25 §§ i livsmedelsförordningen (2006:813). En producent som både odlar och avdödar insekter för livsmedelsändamål behöver alltså vara registrerad hos både länsstyrelsen och kommunen.

Allmänna hygienregler för primärproduktion och därmed sammanhängande verksamhet finns i bilaga I förordning (EG) nr 852/2004. I reglerna om livsmedelshygien i primärproduktionen ställs krav på bland annat lokaler, hygien, krav på journalföring etc. Eftersom insekter inom EU jämföras med andra livsmedelsproducerande djur ställs även krav på fodret som insekterna föds upp på. I Sverige finns nationella regler för djurskydd och god djurhållning, se djurskyddslagen (2018:1192) och djurskyddsförordningen (2019:66). I förordning (EG) nr 853/2004 finns särskilda hygienregler om livsmedel av animaliskt ursprung, men för närvarande finns det inga specifika regler om insekter.

I Efsas riskprofil från 2015 beskrivs faror med produktion av insekter som livsmedel och foder. Förekomsten av mikrobiologiska hälsofaror (främst bakterier) hos insekter bedöms vara jämförbar med förekomsten i andra icke-processade proteinkällor av animaliskt ursprung, som till exempel rått kött. Andra risker är parasiter, toxiner från toxinbildande mikroorganismer och andra oönskade ämnen, till exempel från behandling av sjukdomar orsakade av bakterier, svamp och mikrosporer. Dessa faror kan komma av insekten i sig, fodret eller odlingsförhållandena.

Enligt riskprofilen finns många kunskapsluckor som försvårar riskvärdering av konsumtion av insekter och mer data behövs därför. Det gäller till exempel konsumtionsdata, mängder av kemiska ämnen som kan förekomma i insekterna och halter av olika sjukdomsframkallande bakterier i olika insektsarter.

Livsmedelskontroll av insekter i olika delar av kedjan

Risk profile related to production and consumption of insects as food and feed (2015) - Efsa

Primärproduktion

Gränsen mellan primärproduktion och senare led

Exempel på livsmedelsföretag i primärproduktionen

## Foder till insekter som ska användas som livsmedel

Insekter som föds upp för livsmedelsändamål är livsmedelsproducerande djur, på samma sätt som till exempel grisar eller fjäderfän är det. Det innebär till exempel att insekterna inte får utfodras med foder av animaliskt ursprung. Det finns noggranna regler för vilket foder livsmedelsproducerande djur får födas upp på för att de ska må bra och livsmedlet i slutändan ska vara säkert att äta.

Jordbruksverket är huvudansvarig för foderfrågor. Länsstyrelserna ansvarar för foderkontrollen i primärproduktionen. Se 12 b § förordning (2006:814) om foder och animaliska biprodukter.

Alla primärproducenter som föder upp insekter för livsmedels- eller foderändamål omfattas av reglerna. Reglerna gäller även de producenter som själva tillverkar foder för sin uppfödning av insekter.

Läs mer om foder till livsmedelsproducerande djur på Jordbruksverkets webbplats.

Foder till livsmedelsproducerande djur - Jordbruksverket

## Rester från produktionen av insekter

Avfall från insektsproduktion, till exempel döda djur eller avföring, kan innehålla smittsamma ämnen eller andra ämnen, som vid felaktig hantering riskerar att spridas. Därför finns det regler för hur sådant avfall, så kallade animaliska biprodukter, ska hanteras. Det får inte användas som foder och de får inte heller spridas obehandlat på mark.

Döda insekter samt avföring som bildats vid odlingen, ska omhändertas i enlighet med de krav som ställs i regelverket om animaliska biprodukter.

Mer information om animaliska biprodukter (ABP) finns på Jordbruksverkets webbplats.

Produkter från djur - Jordbruksverket

## Klassning och kontroll av anläggningar i primärproduktionen

Livsmedelsverket, Jordbruksverket och länsstyrelserna har tagit fram en gemensam modell för riskbaserad kontroll, klassning och nationell kontrollplanering av livsmedelsföretag och foderföretag i primärproduktionen. Länsstyrelserna ansvarar för kontrollen av primärproducenter. Det innebär att kontrollen av insekter för livsmedelsändamål samordnas med foderkontrollen i primärproduktionen och kontrollen av foder som ges till insekterna.

Kontrollen inom primärproduktionen utgår från vilken prioritetssklass en bransch tillhör. Prioritetssklassen i sin tur beror bland annat på vilka risker branschen är förknippad med.

Branschen insektsproduktion kommer tills vidare placeras i prioritetssklass 3 men kommer trots det ges högsta kontrollprioritet. Det beror på att produktion av insekter för livsmedelsändamål är en ny produktionsgren och det finns många kunskapsluckor vad gäller mikrobiologiska och kemiska risker kopplat till foder till insekter och vad gäller insekter som livsmedel.

Livsmedelskontroll av insekter i olika delar av kedjan

Riskbaserad foder- och livsmedelskontroll - primärproduktion

Prioritetsmodulen - primärproduktion

## Användning av läkemedel och biocider vid primärproduktion av insekter

Regler för användning av veterinärmedicinska preparat och biocider i primärproduktionen regleras i hygienlagstiftningen, se del A, avsnitt II punkt 4 j och punkt 5 h i bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004. Det är viktigt att användningen av de här ämnena anges i företagets dokumentation.

Rester av veterinärmedicinska preparat, bekämpningsmedel och vissa andra ämnen får inte heller finnas i livsmedel som släpps ut på marknaden och det finns gränsvärden som inte får överskridas. Regler för det finns i 10 § livsmedelslagen (2006:804).

Vilka läkemedel, biocider och liknande preparat som är godkända för att användas vid produktion av insekter som livsmedel behöver utredas. En förutsättning för att använda ett preparat är att det är godkänt för ändamålet. Läkemedelsverket ansvarar för godkännanden av veterinärmedicinska preparat. Kemikalieinspektionen ansvarar för godkännanden av biocidprodukter.

Kemikalieinspektionen

## Tillverkning och försäljning av livsmedel med insekter

Primärproduktionen pågår fram till avdödningen av insekterna. Därefter tar nästa del vid för tillverkningen av de färdiga livsmedlen.

Avdödningen kan ske genom till exempel upphettning eller nedfrysning. Därefter kan någon form av förädling av insekterna ske, till en färdig produkt. Det kan vara till exempel malning eller rostning. Det kan också vara tillverkning av livsmedel där insekterna är en av flera ingredienser, som bröd med malda syrsor. Förädlingen kan ske i samma anläggning som avdödningen sker, eller i en annan anläggning.

Från och med avdödningen tar kommunen över som behörig kontrollmyndighet, se 23-25 §§ i livsmedelsförordningen (2006:813). En producent som både odlar och avdödar behöver således vara registrerad hos både länsstyrelsen (för primärproduktionen) och kommunen (för avdödning och efterföljande hantering).

Livsmedelsföretag som avdödar insekter för livsmedelsproduktion, vidareförädlar, handlar med, transporterar, lagrar, säljer eller serverar livsmedel av insekter ska registrera sina anläggningar hos kommunen. Detta gäller även en verksamhet som bedriver e-handel från Sverige.

Kraven för dessa verksamheter är desamma som för andra livsmedelsanläggningar. Det ska finnas en plan för egenkontroll, identifiering av kritiska styrpunkter, system för logistik och spårbarhet och lokaler som uppfyller kraven i förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien. Det är viktigt att livsmedelsföretagaren

noggrant har planerat sin verksamhet utifrån de risker som finns och kan visa att de elimineras genom hanteringen.

Endast de insektsarter som omfattas av övergångsreglerna i förordning (EU) 2015/2283 får användas för tillverkning av livsmedel, eller insektsarter som godkänts. Det är varje livsmedelsföretagares ansvar att kontrollera att livsmedlen uppfyller kraven.

Övergångsreglerna – villkoren och vad de innebär

Livsmedelskontroll av insekter i olika delar av kedjan

I övrigt ställs samma krav som vid försäljning av livsmedel generellt. Företagen ska kunna visa hur de hanterar farorna som är förknippade med livsmedel baserade på insekter, till exempel gällande allergener.

## Handel inom EU av livsmedel med insekter

Det råder fri handel inom EU och livsmedel med insekter får därför tas in från andra EU-länder utan särskilda kontroller. EU-domstolens dom i mål C-526/19 om att hela insekter omfattas av övergångsreglerna har dock inte tolkats lika i alla EU-länder och i många länder är hela insekter inte tillåtna under övergångsperioden.

Svenska företag som vill sälja livsmedel med insekter till andra EU-länder behöver därför ta reda på om de är tillåtna där.

Övergångsreglerna – villkoren och vad de innebär

### **Införsel av insekter för livsmedelsbruk från andra EU-länder**

- Livsmedelsföretag som för in insekter från annat EU-land ska vara registrerade hos kommunen
- Insekterna får tas in i landet utan att passera gränskontrollen i Sverige
- Olika EU-länder kan ha olika regelverk under perioden med övergångsbestämmelser så vid införsel måste detta kontrolleras innan

## Import av livsmedel med insekter

Företag som vill importera livsmedel från länder utanför EU, så kallade tredje länder, ska följa generella importregler.

Livsmedel med insekter får bara importeras om de kommer från ett land som är godkänt för export av insekter till EU. Listan över länder som är godkända för export av insekter till EU finns i bilaga IIIa till förordning (EU) 2019/626 och där ingår Kanada, Schweiz, Sydkorea, Thailand och Vietnam. Observera att då länder godkänns löpande behöver du stämna av mot senaste ändringar i förordningen.

Produkter av insekter är av animaliskt ursprung och ska därmed som huvudregel gränskontrolleras, se artikel 47.1 b i förordning (EU) 2017/625. Det sker på den gränskontrollstation i det EU-land där livsmedlet först ankommer till EU, artikel 47.1 i förordning (EU) 2017/625.

Varje insektsändning ska åtföljas av ett officiellt intyg enligt förlagan i del XIII i bilaga III till förordning (EU) 2019/628, som signeras av behörig kontrollmyndighet i avsändarlandet innan avresa.

För varje sändning ska också en förhandsanmälan göras till gränskontrollstationen i det aktuella EU-landet på CHEDP i TRACES.NT. Vid gränskontrollen görs en dokument- och identitetskontroll samt fysisk kontroll, se artikel 49 i förordning (EU) 2017/625.

Bara livsmedel som är tillåtna i EU får importeras. Därför måste förordning (EU) 2015/2283 om nya livsmedel också följas. Under övergångsperioden är alltså endast livsmedel med de insektsarter som framgår ovan tillåtna att importera, och därefter endast sådana som är godkända nya livsmedel. Övriga stoppas i gränskontrollen.

Import - animaliska livsmedel



## Import av insekter för livsmedelsbruk producerade i länder utanför EU

- Livsmedelsföretag som importerar insekter för livsmedelsbruk från länder utanför EU ska vara registrerade hos kommunen
- Gränskontroll måste ske innan insekterna får tas in i landet
- Produktionen av insekterna i land utanför EU ska uppfylla kraven i EU-lagstiftningen för att insekterna ska kunna importeras in till EU

## Livsmedelskontroll av insekter i olika delar av kedjan

Vilken myndighet som ansvarar för kontrollen av livsmedel med insekter i olika delar av kedjan sammanfattas i bilden nedan.

### Livsmedelsföretag i primärproduktionen och foderföretag

Registrering hos länsstyrelsen

#### Odling av insekter

- Fodret till insekterna ska uppfylla de krav EU-lagstiftningen ställer på foder till livsmedelsproducerande djur
- Insekter som ska bli foder ska också uppfylla kraven i foderlagstiftningen

### Livsmedelsföretag i leden efter primärproduktion

Registrering hos kommun

#### Import eller införsel

- Import av insekter från land utanför EU
- Införsel av insekter från annat EU-land

#### "Slakt"

- All form av avdödning: frysning, gasning, upphettning

#### Bearbetning

- Upphettning, rostning, malning efter slakt

#### Produktion av färdiga livsmedel

- Vidarebearbetning och annan behandling efter ett upphettningssteg: malning, smaksättning, tillsatser i sammansatta livsmedel, märkning, allergener

#### Detaljhandel

- Försäljning av svenskproducerade livsmedel i servering, fysiska butiker eller e-handel
- Försäljning av livsmedel med importerade/införda insekter i servering, fysiska butiker eller e-handel