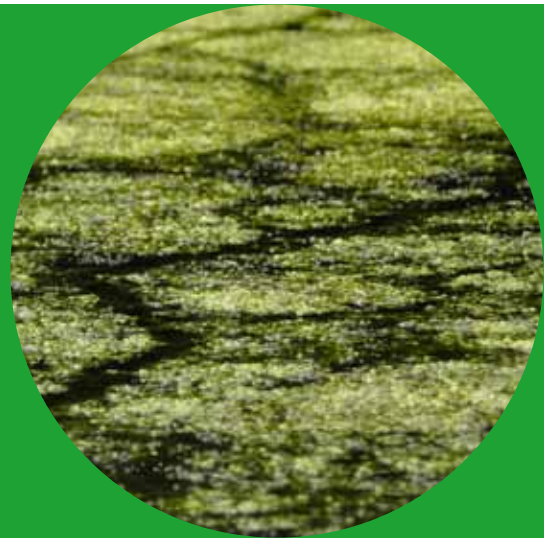


# Hindernissen nemen voor voedingsinnovatie

Project: Belemmeringen voor ontwikkeling en vermarkting nieuwe eiwitten



**WAGENINGEN UR**  
For quality of life



## Samenvatting

Om de groeiende wereldbevolking te kunnen blijven voeden is meer eiwitrijk voedsel nodig, maar de productie van vlees is niet duurzaam. Producenten van vleesvervangers lopen echter tegen beperkingen aan. Onduidelijke regels, maar ook een gebrek aan acceptatie bij consumenten en voedselverwerkers, zitten in de weg. LEI, onderdeel van Wageningen UR, bracht de belemmeringen in kaart en droeg oplossingen aan.

In 2050 zijn er naar verwachting negen miljard mensen op aarde, en een groot deel van hen zal rijker zijn dan ze nu zijn. Dat betekent doorgaans ook dat ze een meer eiwitrijk dieet gaan consumeren. Er zal dus in de toekomst een grotere behoefte zijn aan eiwitrijk voedsel. Terwijl van de andere kant de productie van vlees, melk en eieren kostbaar is en een groot beslag legt op het milieu. Om in 2050 de wereldbevolking op een duurzame manier te voeden is het belangrijk dat mensen overschakelen op eiwitten van andere herkomst.

Het bedrijfsleven is hard aan het werk met die eiwittransitie. Maar producenten van vleesvervangers en novel foods lopen tegen beperkingen aan. LEI bracht samen met het bedrijfsleven die beperkingen in kaart en droeg oplossingen aan, die wel de voedselveiligheid waarborgen en misleiding van consumenten voorkomt.

Coen van Wagenberg, onderzoeker bij LEI, interviewde elf bedrijven die vleesvervangers produceren uit algen, insecten, lupine, aardappel, soja, melkwei of restproducten uit de levensmiddelenindustrie. Hij inventariseerde de beperkingen die zij noemden en besprak die met andere experts en met juristen op het gebied van voedselrecht.

Een van de beperkingen waar bedrijven tegen aan lopen is de EU verordening over novel foods. Alle nieuwe productieprocessen moeten een aanvraag voor goedkeuring doorlopen die vaak lang duurt en kostbaar is. De producenten moeten bewijzen dat het nieuwe product geen schade oplevert aan de gezondheid van consumenten. In geval van gezondheids-

## Partners

- LEI, onderdeel van Wageningen UR
- Alpro (soja)
- Barentz B.V (lupine)
- Avebe (aardappels)
- Duynie (veevoer)
- Jagran (insecten)
- LGem (algen)
- L.I.Frank (lupine)
- Meatless (lupine)
- Phycom (algen)
- Venik (insecten)
- Volac (melkeiwit)

claims moet het bedrijf die claim waar maken. Daarvoor is wetenschappelijk onderzoek nodig, dat vergelijkbaar is met het onderzoek dat nodig is voor het toelaten van nieuwe medicijnen. Dat kan miljoenen euro's kosten.

Bovendien is het vaak onduidelijk uit de regelgeving wat de eisen precies zijn en naar welke criteria producten beoordeeld worden. En hoewel het een Europese richtlijn is, zijn er toch verschillen in de uitvoering tussen lidstaten. Bijvoorbeeld als het gaat om de definitie van het begrip 'substantial equivalence'. Als een nieuw product erg lijkt op een al bestaand product, hoeft het productieproces en het product niet opnieuw goedgekeurd te worden. Maar in welke gevallen dat opgaat, verschilt dus tussen de lidstaten.

Maar regels vormen niet de enige hindernis, vertelt Van Wagenberg. De acceptatie van nieuwe producten is nog niet erg groot. En dat is niet alleen zo bij consumenten, maar ook bij voedselverwerkers en producenten van consumentenproducten, dus bij bedrijven verder op in de keten. Dat komt ook omdat eiwitten redelijk allergeen zijn en nieuwe producten dus het risico met zich meebrengen dat een groep consumenten er gevoelig voor zal blijken. Ook kan het een beperking zijn dat productieprocessen moeten veranderen door de nieuwe grondstoffen van niet-dierlijke herkomst.

Om de acceptatie van novel foods en vleesvervangers te vergroten kunnen de voordelen van de nieuwe producten worden benadrukt, zegt Van Wagenberg. Ook de informatievoorziening rondom de Novel Food verordening en de aanvraagprocedure kan verbeteren, door een website daarover op te zetten. Dat is ook een concrete oplossing waar LEI in de toekomst aan gaat werken. De criteria waaraan aanvragen moeten voldoen moeten duidelijker worden. Ook wordt de aanbeveling gedaan om de EU-regels in alle lidstaten op dezelfde manier uit te voeren. In de aangedragen oplossingen is rekening gehouden met de voorwaarde dat voedselveiligheid gegarandeerd is, en dat consumenten niet misleid worden. De resultaten worden onder andere uitgewisseld met het bedrijfsleven in lunchbijeenkomsten. ■

## Resultaat

- lijst van belemmeringen voor innovatie van vleesvervangers en novel foods
- oplossingen voor belemmeringen, zonder dat de voedselveiligheid in gevaar komt



## Contact

Coen van Wagenberg  
LEI, onderdeel van Wageningen UR  
0317-484558  
coen.vanwagenberg@wur.nl