

**Positionspapier: Novel Food Zulassung Insekten**

27.01.2023

Seit dem 24. Januar sind Grillen und Getreideschimmelkäfer als neuartige Lebensmittel in der EU zugelassen und dürfen in verschiedensten Lebensmitteln unter anderem auch in verarbeitetem Getreide, Backwaren und Backmischungen oder Teigwaren als Zutat verwendet werden. Schlagzeilen und Zeitungsartikel zum Thema verwirren oft mehr, als dass sie informieren. Verbraucher wollen jetzt wissen, ob Mehl oder Teigwaren nun Getreideschimmelkäfer, Mehlwürmer oder andere Insekten enthalten dürfen. Dabei gilt ohne Wenn und Aber: „Mehl bleibt Mehl!“ Mehl und Grieß, dürfen ausschließlich aus gesundem Getreide hergestellt werden, das „frei von lebenden und toten Schädlingen“ ist, wie es in den Einkaufskontrakten der Mühlen heißt. Das jetzt zugelassene „Insektenpulver“ wird in wenigen, gesonderten Produktionsstätten erzeugt. Für die Müllerei spielt weder die Herstellung noch der Einsatz von Insektenpulver eine Rolle. Dort wo neuartige Lebensmittel aus Insekten verarbeitet werden, müssen sie im Zutatenverzeichnis unmissverständlich gekennzeichnet werden.

Novel Food – Rechtlicher Hintergrund

Insekten werden schon seit langer Zeit von Menschen aus verschiedenen Kulturkreisen auf der ganzen Welt gegessen. In der Europäischen Union gelten sie als „Novel Food“, als neuartiges Lebensmittel. Jedes neuartige Lebensmittel muss für den europäischen Markt zugelassen werden, bevor es als Lebensmittel oder als Zutat in Lebensmitteln verwendet werden darf. Einem vietnamesischen Unternehmen ist genehmigt worden, ein Pulver aus der Hausgrille *Acheta domestica* als neuartiges Lebensmittel in der EU zu vertreiben (Durchführungsverordnung (EU) 2023/5). Seit Ende Januar dürfen auch die Larven des Getreideschimmelkäfers *Alphitobius diaperinus* als neuartiges Lebensmittel verarbeitet werden (Durchführungsverordnung (EU) 2023/58). Beide neuen Insektenarten dürfen in verschiedenen Lebensmittelkategorien unter Einhaltung bestimmter Höchstgehalte verwendet werden. Erlaubt ist die Verwendung etwa in verarbeitetem Getreide, Brot und Brötchen, oder Backmischungen.

Klare Vorschriften für eine eindeutige Kennzeichnung

Die Durchführungsverordnungen zur Genehmigung von Insekten in der Lebensmittelverarbeitung sehen vor, dass die Verwendung mit entsprechen der Bezeichnung – wie bei anderen Zutaten auch – auf dem Lebensmittel, in dem sie enthalten sind, zu kennzeichnen sind. So lautet beispielsweise die gesetzlich vorgeschriebene Bezeichnung für Getreideschimmelkäferlarven je nach Form: „Gefrorene Larven/Paste aus Larven von *Alphitobius diaperinus* (Getreideschimmelkäfer)“ oder „Getrocknete Larven/Pulver aus Larven von *Alphitobius diaperinus* (Getreideschimmelkäfer)“. Die Kennzeichnung entsprechender Lebensmittel muss zudem mit dem Hinweis versehen sein, dass diese Zutat bei Verbrauchern, die bekanntermaßen gegen Krebstiere und Erzeugnissen daraus sowie gegen Hausstaubmilben allergisch sind, allergische Reaktionen auslösen kann. Dieser Hinweis muss in unmittelbarer Nähe der Zutatenliste angebracht werden.



SAALEMÜHLE+DRESDENER MÜHLE



RETTE MEIER
MÜHLE



Positionspapier: Novel Food Zulassung Insekten

27.01.2023

„Mehl bleibt Mehl“

Für Getreidemehle gelten unabhängig von der Novel Food-Verordnung die hygienerechtlichen Anforderungen für Lebensmittel der europäischen Hygieneverordnung (Verordnung (EG) 853/2004), die ausdrücklich vorgibt, dass „Kontaminationen durch Schädlinge so weit wie möglich vorzubeugen“ ist. Die Getreidemühlen sorgen dafür, dass sie ausschließlich gesundes Getreide verarbeiten, das ist integraler Bestandteil der betrieblichen Hygienekonzepte. Die Zulassung von Insekten als Lebensmittel bedeutet nicht, dass nun insektenbefallenes Getreide verarbeitet oder so hergestelltes Mehl verkauft werden darf. Verbraucher können sich sicher sein: „Mehl bleibt Mehl!“

Alsleben, 27.01.2023



QMB