

Infoblatt für Konsument:innen Insekten als Novel Food

Sorge unbegründet!

Aufgrund der weit verbreiteten Berichterstattung zur Genehmigung der Europäischen Kommission von Hausgrille und Getreideschimmelkäfer als Novel Food im Jänner 2023 scheint in der Bevölkerung die Sorge zu herrschen, unverhofft diese Insekten „untergejubelt“ zu bekommen. Diese Sorge ist absolut unbegründet!

Klare Verwendungsbeschränkungen

Die grundlegende Zulassung von Insektenprotein unterliegt genauen - sehr engen - Verwendungsregeln, welche Mengen maximal und in welchen Lebensmitteln genau zum Einsatz kommen dürfen. Zudem verhindert der vergleichsweise hohe Preis dieser Zutaten schon aus rein ökonomischen Gründen einen massenhaften Einsatz dieser Produkte. Auch bei diesem „Neuartigen Lebensmittel“ ist davon auszugehen, dass es ein Nischenprodukt bleiben wird.

Welche Insekten sind als Novel Food erlaubt?

- Larven des gelben Mehlkäfers (Mehlwurm)
- Wanderheuschrecke
- Hausgrille
- Larven des Getreideschimmelkäfers

Zulassungen für die Larven des Mehlwurms und die Wanderheuschrecke gibt es bereits seit 2021. Die Produktion von Lebensmitteln mit diesen Novel Foods ist trotzdem so gering, dass sie am Markt bisher kaum bis gar nicht bekannt sind. Ähnliches wird für die neuen Zulassungen erwartet.

Klare Kennzeichnung verhindert ungewollten Konsum

Die Verwendung wird ganz klar am Produkt gekennzeichnet.

Im Zutatenverzeichnis...

Sowohl der lateinische als auch der deutsche Name des Insekts sowie der Verarbeitungszustand wird mindestens in der Zutatenliste angegeben.

Beispiel: „Pulver von Locusta migratoria (Wanderheuschrecke)“.

...und mit Allergenhinweis

Darüber hinaus sind diese Insekten als allergene Zutat zu behandeln, die zusätzlich zur Kenntlichmachung im Zutatenverzeichnis durch einen zweizeiligen Allergenhinweis am Lebensmittel zu markieren sind. Dieser Hinweis besagt, dass diese Zutat bei Verbraucher:innen, die bekanntermaßen gegen Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus sowie gegen Hausstaubmilben allergisch sind, allergische Reaktionen auslösen kann.

Diese Information wird auch bei offener Ware an Konsument:innen weitergegeben. Dies kann sowohl mündlich als auch schriftlich erfolgen.

Nischenprodukt für Interessierte

Es wird in Zukunft möglicherweise Unternehmen geben, die innovative Kundenkreise ansprechen und diesen daher Insektenprodukte anbieten möchten. Diese Lebensmittel werden dann aber mit Sicherheit als Spezialprodukte mit Insektenprotein vermarktet, da ja genau das dann das Alleinstellungsmerkmal ist. Hinzu kommt, dass eine unerwähnte Beimengung - wie erwähnt - auch ökonomisch völlig sinnlos wäre, da Insektenprotein deutlich teurer ist als herkömmliche Proteine.

IMPRESSUM | Medieninhaber und Herausgeber

BUNDESINNING DER LEBENSMITTELGEWERBE
Wiedner Hauptstraße 63 | 1045 Wien
Stand: Februar 2023

Diese Zusammenstellung dient ausschließlich der Information. Es wird darauf hingewiesen, dass nicht alle anzuwendenden Rechtsvorschriften aufgeführt wurden und diese Information lediglich auszugsweise einzelne Beispiele umfasst. Trotz sorgfältiger Prüfung aller Inhalte sind Fehler nicht auszuschließen. Sämtliche Angaben erfolgen ohne Gewähr.