

## Infoblatt für Lebensmittelunternehmen Insekten als Novel Food

Aufgrund der weit verbreiteten Berichterstattung zur Genehmigung von Hausgrille und Getreideschimmelkäfer als Novel Food im Jänner 2023 werden derzeit sehr viele Lebensmittelunternehmer:innen mit Fragen und Vorwürfen hierzu konfrontiert.

Während die Verwendung als Novel Food unter gewissen Bedingungen nun zulässig ist, scheint das Interesse der Produzent:innen sehr gering zu sein, hier neue Wege zu gehen, oder gar ihre altbewährten Rezepte zu verändern.

Derzeit sind der Bundesinnung noch keine Betriebe bekannt, welche diese neuartig zugelassenen Insekten verarbeiten würden. Es wird in Zukunft möglicherweise Unternehmen geben, die innovative Kundenkreise ansprechen und diesen daher Insektenprodukte anbieten möchten, was absolut zulässig ist. Diese Lebensmittel werden dann jedoch klar gekennzeichnet sein und sollten daher keine Kund:innen beunruhigen.

### Welche Insekten sind als Novel Food erlaubt?

- Larven des gelben Mehlkäfers (Mehlwurm)  
seit [Juni 2021](#): getrocknet  
seit [Februar 2022](#) gefroren, getrocknet und pulverförmig
- Wanderheuschrecke  
seit [November 2021](#): gefroren, getrocknet oder pulverförmig
- Hausgrille  
seit [Februar 2022](#): gefroren, getrocknet oder pulverförmig  
seit [Jänner 2023](#): teilweise entfettetes Pulver
- Larven des Getreideschimmelkäfers  
seit [Jänner 2023](#): gefroren, pastenartig, getrocknet oder pulverisiert

### Kennzeichnung

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.

### **Offene Waren**

Diese Information wird auch bei offener Ware an Konsument:innen weitergegeben. Dies kann sowohl schriftlich als auch mündlich erfolgen, wobei in letzterem Fall ein entsprechender Aushang mit Hinweis über die mündliche Allergenauskunft sowie eine schriftliche Unterlage zur Beauskunftung vorhanden sein muss.

### **Mengenbeschränkungen**

Die Zulassungsverordnungen, welche unter den oben angeführten Links gefunden werden können, geben an, für welche Lebensmittel welche Insekten in welchem Verarbeitungszustand und in welcher Menge verwendet werden dürfen. Dies unterscheidet sich stark von Insekt zu Insekt und von Produkt zu Produkt von 0,25 g/100 g bis 80 g/100 g.

### **Zucht und Vermarktung der Insekten**

Insektenprotein darf nun zwar im besagten Ausmaß verwendet werden. Die Zucht und Vermarktung der besagten Insekten ist für 5 Jahre nach Bewilligung auf die Antragsteller:innen eingeschränkt. Diese haben in die Erstellung von Sicherheitsstudien und Anträge investiert und haben dadurch zumindest für 5 Jahre einen Vorsprung aus dem Investment. Diese Schutzfrist für Einreicher gilt grundsätzlich für Novel Food Zulassungen.

Weitere Anträge zu den bereits genehmigten Insekten sind möglich, um auch schon während dieser 5 Jahre züchten zu dürfen. Dann müssen jedoch eigene Sicherheitsstudien beigebracht werden, da man sich während der Frist nicht auf die bereits existierende Datenlage berufen kann. Nach Ablauf der Frist dürfen alle, die die Kriterien erfüllen, diese Insektenprodukte produzieren.

Bei der Zucht und Aufzucht von Insekten handelt es sich um eine landwirtschaftliche Produktion. Bei Fragen hierzu wenden Sie sich bitte an die Landwirtschaftskammer.

**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.