

**Kleine Anfrage zur kurzfristigen schriftlichen Beantwortung
gemäß § 46 Abs. 2 GO LT
mit Antwort der Landesregierung**

Anfrage der Abgeordneten Verena Kämmerling (CDU)

Antwort des Niedersächsischen Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
namens der Landesregierung

Zulassung der Hausgrille (*Acheta domesticus*) und des Getreideschimmelkäfers (*Alphitobius diaperinus*) als Lebensmittel: Wie stellt die Landesregierung eine angemessene Verbraucherinformation über die Beimischung sicher?

Anfrage der Abgeordneten Verena Kämmerling (CDU), eingegangen am 14.02.2023 - Drs. 19/581
an die Staatskanzlei übersandt am 17.02.2023

Antwort des Niedersächsischen Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
namens der Landesregierung vom 24.02.2023

Vorbemerkung der Abgeordneten

Die Europäische Kommission hat mit der Durchführungsverordnung 2023/5 die Verwendung von teilweise entfettetem Pulver der Hausgrille (*Acheta domesticus*) zur Beimischung in Lebensmitteln freigegeben. Das Pulver darf damit u. a. Mehrkornbrot und -brötchen, Kartoffelerzeugnissen wie Chips, Getreideriegeln, Soßen und auch Fleischersatzprodukten beigemischt werden. Zur Kennzeichnung ist lediglich ein Hinweis in der Zutatenliste sowie eine Allergen Kennzeichnung notwendig. Gleiches gilt gemäß Durchführungsverordnung 2023/58 für Larven des Getreideschimmelkäfers, die nun in gefrorener, pastenartiger, getrockneter oder pulverisierter Form ebenfalls Lebensmitteln beigemischt werden dürfen. Verbrauchervertreter und Experten beklagen die unzureichende Kennzeichnung dieser Insektenbestandteile in Lebensmitteln.

Vorbemerkung der Landesregierung

Insekten und deren Verarbeitungserzeugnisse gehören zu den neuartigen Lebensmitteln (Novel Food). Sie unterliegen damit einer Zulassungspflicht und einer Sicherheitsbewertung bei der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA). Zugelassene Insekten und deren Verarbeitungserzeugnisse als Lebensmittel sind in der Unionsliste (Verordnung (EU) 2017/2470), die laufend ergänzt wird, aufgeführt. Die in der Unionsliste angegebenen Verwendungsbedingungen, Kennzeichnungsvorschriften und Spezifikationen müssen von allen Lebensmittelunternehmen eingehalten werden.

2021 und 2022 wurden bereits folgende Arten zugelassen: *Tenebrio molitor* (Mehlwurm), *Locusta migratoria* (Wanderheuschrecke) und *Acheta domesticus* (Hausgrille). 2023 wurde mit *Alphitobius diaperinus* (Larven des Getreideschimmelkäfers) eine weitere Art zugelassen.

Bereits vor 2021 befanden sich Insekten als Lebensmittel bzw. Lebensmittel mit Insekten in Verkehr. Grund hierfür war, dass Insekten nicht unter die alte Novel-Food-Verordnung fielen. Seit Gültigkeit der neuen Novel Food-Verordnung (EU) 2015/2283, d. h. seit dem 01.01.2018, ermöglichte eine Übergangsregelung das Inverkehrbringen der o. g. Arten. Derzeit fallen zudem die Schwarze Soldatenfliege (*Hermetia illucens*) und *Apis mellifera* (Honigbienen-Drohnenbrut) unter die Übergangsbestimmungen, bis die weiteren Antragsverfahren abgeschlossen sind. Auch diese dürfen daher derzeit in Verkehr gebracht werden.

1. Gibt es Bestrebungen der Landesregierung, die Verbraucherinnen und Verbraucher über die Beimischung von Hausgrille oder Getreideschimmelkäfer in Lebensmitteln transparent zu informieren?

Wie bereits einleitend ausgeführt sind Lebensmittel mit Insekten bereits seit mehreren Jahren auf dem Markt erhältlich. Um die Verbraucherinnen und Verbraucher über solche neuartigen Lebensmittel zu informieren, wurde „Insekten als Lebensmittel“ u. a. im Verbraucherschutzbericht 2018 umfassend thematisiert.

Eine „Beimischung von Hausgrille oder Getreideschimmelkäfer in Lebensmitteln“ erfolgt keineswegs unbemerkt: Wie bei allen Lebensmitteln müssen Zutaten ausreichend gekennzeichnet werden (siehe auch nachfolgende Antwort zu Frage 2).

2. Wie stellt die Landesregierung sicher, dass Lebensmittel, denen Hausgrille oder Getreideschimmelkäfer beigemischt wurden, ausreichend gekennzeichnet werden?

Neben den speziellen Kennzeichnungsvorschriften in der Unionsliste, in der u. a. die Bezeichnung des Lebensmittels bzw. der Lebensmittelzutat und die Angabe eines Allergenhinweises geregelt ist, sind die allgemeinen kennzeichnungsrechtlichen Vorgaben für Lebensmittel gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittel-Informationsverordnung) zu beachten. Es sind daher umfassende Kennzeichnungsregelungen vorhanden. Insekten müssen mit vollständigem lateinischen Namen in der Zutatenliste erwähnt werden. Weiterhin ist festzustellen, dass Hersteller mit der Verwendung von Insekten in ihren Produkten werben, da es sich um vergleichsweise teure und für das Lebensmittel wertgebende Zutaten handelt. Für Verbraucherinnen und Verbraucher ist somit in der Regel sofort erkennbar, wenn ein Produkt Zutaten aus Insekten enthält, da diese Zutat generell auf der Vorderseite der Packung ausgezeichnet ist.

Lebensmittel aus oder mit Insekten werden wie alle anderen Lebensmittel im Rahmen der Lebensmittelüberwachung stichprobenartig bzw. risikoorientiert beprobt und untersucht. Bisher liegen keine Anhaltspunkte vor, dass das Vorhandensein von Insekten als Zutat nicht ausreichend gekennzeichnet ist.

3. Wie schätzt die Landesregierung die Verwendung von Insektenprotein als weitere Proteinquelle für die menschliche Ernährung ein, und wie wird in diesem Zusammenhang das Risiko von Insektenprotein als Allergen für empfindliche Personen bewertet?

Grundsätzlich sind Insekten als alternative Proteinquelle für die menschliche Ernährung anzusehen. Je nach Art schwanken die Nährwerte zum Teil erheblich. Die Proteingehalte liegen durchschnittlich zwischen 35 % und 77 %. 100 g getrocknete Mehlwürmer haben z. B. einen Proteingehalt von etwa 49 %. Im Rahmen des effizienten Umgangs mit Ressourcen sollten auch Insekten in Betracht gezogen werden, um die Eiweißproduktion sicherzustellen.

Das allergene Potenzial von Insektenproteinen darf ebenso wie bei bestimmten pflanzlichen Proteinen (z. B. Soja) nicht unterschätzt werden. Daher muss bei Produkten, in denen Insektenproteine enthalten sind, ein Warnhinweis zu möglichen Kreuzreaktionen bei Allergien auf Schalen- und Krustentiere sowie auf Hausstaubmilben in der Nähe der Zutatenliste angegeben werden.

(Verteilt am 28.02.2023)