

In der EU offiziell zugelassen: Diese vier Insekten können sich in Ihren Lebensmitteln verbergen

Der Blick auf die Zutatenliste sollte zum Lebensmitteleinkauf dazugehören. EU-Bürger, die nicht unwissentlich Insekten zu sich nehmen wollen, sollten es dabei besonders genau nehmen: Die EU-Kommission hat nämlich mittlerweile bereits vier Insektenarten in unterschiedlichen Verarbeitungsformen als “Speiseinsekten” zugelassen. Die jüngste Zulassung erfolgte am 5. Januar: Fortan darf nach Mehlwürmern, Heuschrecken und Grillen auch der Getreideschimmelkäfer als Zutat in Lebensmitteln wie Brot, Suppen, Nudeln, Snacks, Erdnussbutter und Schokoladenerzeugnissen verwendet werden.

Mehlwürmer

Die erste Zulassung für ein sogenanntes “Speiseinsekt” erhielt schon im Juni 2021 der **Mehlwurm**: Die [Durchführungsverordnung 2021/822](#) der EU-Kommission genehmigte das Inverkehrbringen getrockneter Larven von *Tenebrio molitor* (Mehlkäfer) als “neuartiges Lebensmittel”. Die SAS EAP Group aus Frankreich hat den Antrag gestellt und darf den Mehlwurm in der Union in Verkehr bringen. Er darf einzeln verkauft oder mit Höchstgehalten von 10 Gramm in

- Proteinerzeugnissen
- Keksen
- Gerichten aus Leguminosen
- und Erzeugnissen aus Teigwaren

verwendet werden.

Bei der Verwendung von Insekten muss auf der Packung des Lebensmittels der Hinweis zu finden sein, **dass der Verzehr bei Menschen mit bekannten Allergien gegen Krebs- und Weichtiere und ihre Erzeugnisse sowie gegen Hausstaubmilben allergische Reaktionen hervorrufen kann.**

Wanderheuschrecken

Im November 2021 folgte die Zulassung für das zweite “Speiseinsekt” durch die [Durchführungsverordnung 2021/1975](#): “Fair Insects BV” aus den Niederlanden darf seitdem gefrorene, getrocknete und pulverförmige *Locusta migratoria* (**Wanderheuschrecken**) in der EU in Verkehr bringen. Als Zutaten dürfen die Heuschrecken je nach Verarbeitungsform in unterschiedlichen Höchstgehalten in folgenden Produkten:

- Verarbeitete Kartoffelprodukte; Gerichte aus Leguminosen und Erzeugnisse aus Teigwaren
- Fleisch-Analoga
- Suppen und Suppenkonzentrate
- Leguminosen und Gemüse in Konserven/Gläsern
- Salate
- Bierähnliche Getränke, Mischungen für alkoholische Getränke
- Schokoladenerzeugnisse

- Nüsse, Ölsamen und Kichererbsen
- Gefrorene fermentierte Erzeugnisse auf Milchbasis
- Wurstwaren

Hausgrillen

Seit 2022 respektive 2023 ist zudem die **Hausgrille** (*Acheta domesticus*) in verschiedenen Verarbeitungsformen zugelassen. Die **Durchführungsverordnung 2022/188** erlaubt das Inverkehrbringen von *Acheta domesticus*, gefroren, getrocknet und pulverförmig. Der Antrag kam abermals von "Fair Insects BV". Die Hausgrille darf in vielen Lebensmitteln verwendet werden:

- Andere Proteinerzeugnisse als Fleisch-Analoga
- Brot und Brötchen
- Backwaren, Getreideriegel und gefüllte Teigwaren
- Kekse
- Erzeugnisse aus Teigwaren (trocken)
- Suppen und Suppenkonzentrate oder -pulver
- Verarbeitete Kartoffelprodukte, Gerichte aus Leguminosen und Gemüse sowie Erzeugnisse aus Teigwaren oder auf Pizza-Basis
- Snacks auf Maismehlbasis
- Bierähnliche Getränke, Mischungen für alkoholische Getränke
- Nüsse, Ölsamen und Kichererbsen
- Soßen
- Fleischzubereitungen
- Fleisch-Analoga
- Schokoladenerzeugnisse
- Gefrorene fermentierte Erzeugnisse auf Milchbasis

Seit drittem Januar darf das vietnamesische Unternehmen "Cricket One Co. Ltd" per **Durchführungsverordnung 2023/5** außerdem "**teilweise entfettetes Pulver aus *Acheta domesticus***" in der EU vertreiben. Potenziell betroffene Lebensmittel:

- Mehrkornbrot und -brötchen; Cracker und Brotstangen
- Getreideriegel
- Vormischungen für Backwaren (trocken)
- Kekse
- Erzeugnisse aus Teigwaren (trocken)
- Gefüllte Erzeugnisse aus Teigwaren (trocken)
- Soßen
- Verarbeitete Kartoffelerzeugnisse, Gerichte auf Basis von Leguminosen und Gemüse, Pizza, Gerichte auf Basis von Teigwaren
- Molkenpulver
- Fleischanaloga
- Suppen und Suppenkonzentrate oder -pulver
- Snacks auf Maismehlbasis
- Bierähnliche Getränke
- Schokoladenerzeugnisse

- Nüsse und Ölsaaten
- Snacks außer Chips
- Fleischzubereitungen

Getreideschimmelkäfer

Die [Durchführungsverordnung 2023/58](#) vom 5. Januar erlaubt es “Ynsect NL B.V.” aus den Niederlanden, Larven von *Alphitobius diaperinus* (**Getreideschimmelkäfer**) in gefrorener, pastenartiger, getrockneter und pulverisierter Form als neues Lebensmittel unter die EU-Bürger zu bringen. Die Liste der Lebensmittelkategorien, in denen die Larven als Zutat genutzt werden dürfen:

- Getreideriegel
- Brot und Brötchen
- Verarbeitetes Getreide und Frühstückscerealien
- Porridge
- Vormischungen (trocken) für Backwaren
- Getrocknete Erzeugnisse aus Teigwaren
- Gefüllte Erzeugnisse aus Teigwaren
- Molkenpulver
- Suppen
- Gerichte auf Getreide-, Teigwarenbasis
- Gerichte auf Pizzabasis
- Nudeln
- Snacks außer Chips
- Chips
- Cracker und Brotstangen
- Erdnussbutter
- Verzehrfertige herzhaftes Sandwiches
- Fleischzubereitungen
- Fleischanaloge
- Analoge von Milch und Milchprodukten
- Schokoladenerzeugnisse
- Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG für Erwachsene

(Klaus Schwab sagt: **Guten Appetit!**)