



EUROPÄISCHE KOMMISSION
GENERALDIREKTION GESUNDHEIT UND LEBENSMITTELSICHERHEIT

Sicherheit von Lebensmitteln, Nachhaltigkeit und Innovation
Lebensmittelverfahrenstechnik und neuartige Lebensmittel

Brüssel
SANTE.DDG2/E2/(2023)2807482

Sehr geehrte Unterzeichnerinnen und Unterzeichner,

als neuartige Lebensmittel (Novel Food) werden in der EU Lebensmittel bezeichnet, die vor dem 15. Mai 1997, als die ersten Rechtsvorschriften über neuartige Lebensmittel in Kraft traten, nicht in nennenswertem Umfang für den menschlichen Verzehr verwendet wurden. Trotz vereinzelter Berichte darüber, dass Insekten auch in der Vergangenheit in der EU verzehrt wurden, hat vor dem 15. Mai 1997 kein Mitgliedstaat einen nennenswerten Verbrauch von Insekten für den menschlichen Verzehr gemeldet.

Um ein hohes Gesundheitsschutzniveau zu gewährleisten, sind gemäß den Rechtsvorschriften über neuartige Lebensmittel vor dem Inverkehrbringen eine gründliche Sicherheitsbewertung durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) und eine auf Antrag eines Lebensmittelunternehmens erfolgte Zulassung erforderlich. Dies war bei allen zugelassenen Insektenarten der Fall, bei denen die EFSA zu dem Schluss kam, dass die betreffenden Insektenarten unter den vorgeschlagenen Verwendungsbedingungen sicher sind.

Hinsichtlich der Allergenität befand die EFSA, dass der Verzehr der vier bewerteten Insektenproteine möglicherweise zu allergischen Reaktionen führen kann, da die betreffenden Insektenarten ebenfalls Arthropoden und daher mit Krebstieren vergleichbar sind. Es gibt allerdings nur begrenzte und nicht eindeutige epidemiologische Erkenntnisse hinsichtlich des Potenzials von als Lebensmittel verwendeten Insekten, eine Primärsensibilisation hervorzurufen, die zu allergischen Reaktionen führen kann. Nach Auffassung der Kommission muss die Politikgestaltung im Bereich Lebensmittelsicherheit auf einer soliden fachlichen und wissenschaftlichen Faktengrundlage beruhen; daher sind wie bei anderen bekannten Lebensmittelallergenen wie Milch, Eier, Fisch und Nüssen belastbare epidemiologische Nachweise erforderlich, um zu bewerten, ob sich das Allergiepotenzial von Lebensmitteln aus Insekten in der Realität manifestiert oder nicht. Zu diesem Zweck prüft die Kommission derzeit, ob die erforderlichen Untersuchungen zur Allergenität von Insekten im Rahmen des Forschungsprogramms Horizont Europa¹ durchgeführt werden können. So werden zum Beispiel im Projekt „Giant Leaps“² (September 2022 – August 2026) fünf innovative Eiweißquellen untersucht, darunter auch Insekten (Grillen). Ein Arbeitspaket konzentriert sich auf Gesundheit und Verdauung; die Frage der Allergenität wird in einem anderen Arbeitspaket behandelt, das sich mit der Optimierung der Ernährungsumstellung befasst. Informationen zu Allergenen müssen den Verbraucherinnen und Verbrauchern immer zur

¹ https://research-and-innovation.ec.europa.eu/funding/funding-opportunities/funding-programmes-and-open-calls/horizon-europe_de

² <https://cordis.europa.eu/project/id/101059632>

Verfügung stehen, damit sie eine fundierte Lebensmittelauswahl treffen können. Der EFSA-Stellungnahme zufolge können Kreuzreaktionen zwischen Insektenproteinen und anderen Allergenen wie Krebstieren, Hausstaubmilben und bestimmten Weichtieren auftreten. Die Kommission hat daher dafür gesorgt, dass alle zugelassenen Insekten und Insekten enthaltenden Lebensmittel eine entsprechende Allergenkennzeichnung aufweisen (z. B. folgende Angabe: „Diese Zutat kann bei Verbrauchern, die bekanntermaßen gegen Krebstiere und Erzeugnisse daraus sowie gegen Hausstaubmilben allergisch sind, allergische Reaktionen auslösen“.), damit die betroffenen Verbraucherinnen und Verbraucher eine fundierte Wahl treffen können.

Das Vorhandensein von Cyanid im neuartigen Lebensmittel „teilweise entfettetes Pulver aus *Acheta domesticus* (Hausgrille)“ ist auf die Verwendung von Maniokblättern als Futtermittel bei der Aufzucht der Insekten zurückzuführen. Die EFSA hat die mit diesem neuartigen Lebensmittel verbundene Exposition gegenüber Cyanid geprüft und keine Sicherheitseinwände erhoben, da der Cyanidgehalt des entfetteten Grillenpulvers sowohl unter den Schwellenwerten liegt, die ein potenzielles Gesundheitsrisiko darstellen, als auch unter den Cyanidgehalten anderer handelsüblicher Lebensmittel wie Makronen, Amaretti, Marzipan und für den menschlichen Verzehr bestimmten Kernen. Um einen möglichst geringen Cyanidgehalt von entfettetem Grillenpulver zu gewährleisten, wurde darüber hinaus ein sehr niedriger Schwellenwert von 5 ppm in die Spezifikationen des neuartigen Lebensmittels aufgenommen.

Überdies müssen Lebensmittel, die Insekten enthalten, alle Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel³ erfüllen. Diese Verordnung bildet die Grundlage für die Gewährleistung eines hohen Verbraucherschutzniveaus in Bezug auf Informationen über Lebensmittel, damit die Verbraucherinnen und Verbraucher eine fundierte Wahl treffen und Lebensmittel sicher verwenden können. Die Verordnung schreibt vor, dass verpflichtende Informationen über Lebensmittel an einer gut sichtbaren Stelle deutlich, gut lesbar und gegebenenfalls dauerhaft anzubringen sind. Außerdem müssen die Informationen über Lebensmittel zutreffend, klar und für die Verbraucherinnen und Verbraucher leicht verständlich sein.

Schlussfolgerung

Die aktuellen EU-Vorschriften zur Kennzeichnung von Lebensmitteln gewährleisten, dass Verbraucherinnen und Verbraucher eine fundierte Auswahl treffen können, wenn sie Lebensmittel kaufen, die von der EU zugelassene Insekten enthalten.

Mit freundlichen Grüßen

Bruno Gautrais
Referatsleiter

³ Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18).