

**Kleine Anfrage zur schriftlichen Beantwortung
gemäß § 46 Abs. 1 GO LT
mit Antwort der Landesregierung**

Anfrage der Abgeordneten Alfred Dannenberg und Ansgar Schledde (AfD)

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

Entomophagie - Verzehr von Insekten durch den Menschen

Anfrage der Abgeordneten Alfred Dannenberg und Ansgar Schledde (AfD), eingegangen am
02.03.2023 - Drs. 19/770
an die Staatskanzlei übersandt am 03.03.2023

Antwort des Niedersächsischen Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
namens der Landesregierung vom 03.04.2023

Vorbemerkung der Abgeordneten

Insekten in der menschlichen Nahrung werden als Fortschritt dargestellt. Fragen zur Deklaration,
Kennzeichnung, gesundheitlichen Aspekten und Einsatz in spezifischen Nahrungsmitteln bestehen.

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. In welchen Produktgruppen sind Insekten verarbeitet?

Neben dem Inverkehrbringen von ganzen Insekten als Snacks dürfen zugelassene Insektenarten in einer Vielzahl von Produktgruppen als Zutat eingesetzt werden. So dürfen beispielsweise gefrorene, getrocknete und pulverförmige Mehlwürmer (Larven von *Tenebrio molitor*) u. a. in Getreideriegeln, getrockneten Erzeugnissen aus Teigwaren, Soßen, Suppen und Salaten, Chips, Schokoladenerzeugnissen, Fleischzubereitungen unter Einhaltung der jeweiligen Höchstmengen verwendet werden.

Eine genaue Auflistung der Produktgruppen zu den jeweils zugelassenen Insektenarten ist zusammen mit den jeweiligen Höchstmengen im Anhang der Unionsliste aufgeführt.

2. In welchen konkreten Erzeugnissen welcher Hersteller sind Insekten verarbeitet (bitte differenziert nach heimischen und importierten Produkten auflisten)?

Aufgrund der Vielzahl von deutschen Unternehmen, die Insekten als Lebensmittel verarbeiten, und der Vielzahl der möglichen Produktgruppen ist eine Auflistung konkreter Erzeugnisse nach Herstellern nicht realisierbar, da solche konkreten Informationen der Landesregierung nicht vorliegen. Eine nach heimischen und importierten Produkten differenzierte Auflistung kann somit ebenfalls nicht erfolgen. Einige Unternehmen in Deutschland stellen Lebensmittel aus Insekten aus eigener Produktion her. Ein Großteil der Unternehmen greift jedoch auf fertiges Insektenmehl aus anderen EU-Mitgliedstaaten und aus Drittländern zurück und stellt hieraus Erzeugnisse wie Pasta, Backmischungen oder Chips her.

3. Inwiefern sollen Insekten als Fleischersatz (Protein) dienen?

Der Proteinanteil von Fleisch liegt im Schnitt bei 20 %. 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 können Insekten in Betracht gezogen werden, um die Eiweißversorgung sicherzustellen. Zu beachten ist, dass auch pflanzliche Produkte als Proteinquellen in Betracht zu ziehen sind.

4. Wird es in Niedersachsen eine Kennzeichnungspflicht für Nahrungsmittel, die Insekten enthalten, geben? Wenn nein, warum nicht?

Die Anforderungen an die Lebensmittelkennzeichnung sind unionsrechtlich geregelt. 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 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittel-Informationsverordnung - LMIV) zu beachten. Es sind daher umfassende Kennzeichnungsregelungen vorhanden. Insekten müssen mit vollständigem lateinischen Namen in der Zutatenliste erwähnt werden.

5. Werden Kennzeichnungen einfach, gut sichtbar und verständlich sein?

Gemäß Artikel 7 Abs. 2 LMIV müssen Informationen über Lebensmittel zutreffend, klar und für die Verbraucherinnen und Verbraucher leicht verständlich sein. Nach Artikel 13 Abs. 1 LMIV sind verpflichtende Informationen über Lebensmittel an einer gut sichtbaren Stelle deutlich, gut lesbar und gegebenenfalls dauerhaft anzubringen. Diese Regelungen gelten auch für die Kennzeichnung von Insekten.

6. Entfällt der Packungshinweis „Vegan“, wenn Insekten enthalten sind? Wenn ja, warum? Wenn nein, warum nicht?

Vegan sind Lebensmittel, die keine Erzeugnisse tierischen Ursprungs sind und bei denen auf allen Produktions- und Verarbeitungsstufen keine Zutaten (einschließlich Zusatzstoffe, Trägerstoffe, Aromen und Enzyme) oder Verarbeitungshilfsstoffe oder Nichtlebensmittelzusatzstoffe, die auf dieselbe Weise und zu demselben Zweck wie Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden, die tierischen Ursprungs sind, in verarbeiteter oder unverarbeiteter Form zugesetzt oder verwendet worden sind (Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel, Nr. 1.1.1.).

Da es sich bei Lebensmitteln mit oder aus Insekten um Erzeugnisse tierischen Ursprungs handelt, darf der Begriff „vegan“ nicht verwendet werden.

7. Wird es Warnhinweise für Allergiker geben, wenn der Allergiker auf Insektenbestandteile reagiert? Wenn ja, welche? Wenn nein, warum nicht?

Verpflichtende Warnhinweise für Allergiker sind für zugelassene Insektenarten in der Unionsliste wie folgt geregelt:

„Die Kennzeichnung der Lebensmittel (...) muss mit dem Hinweis versehen sein, dass diese Zutat bei Verbrauchern, die bekanntermaßen gegen Krebstiere und Erzeugnisse daraus sowie gegen Hausstaubmilben allergisch sind, allergische Reaktionen auslösen kann. Dieser Hinweis muss in unmittelbarer Nähe der Zutatenliste angebracht werden.“

8. Wird es Warnhinweise für Allergiker geben, wenn der Allergiker auf Futterbestandteile der Insekten reagiert? Wenn ja, welche? Wenn nein, warum nicht?

Nein. Dies ist auch bei anderen tierischen Lebensmitteln nicht vorgesehen.

9. Wie sollen bezüglich der Allergietypen Warnhinweise beschaffen sein? Werden sie gut sichtbar auf Packungen angebracht sein?

Siehe Antwort zu Frage 7.

10. Werden Warnhinweise auch vor allergischen Kreuzreaktionen warnen bzw. schützen?

Siehe Antwort zu Frage 7.

11. Welche Aminosäuren aus Insektenprotein sollen die menschliche Nahrung ergänzen bzw. verbessern?

Die biologische Wertigkeit eines Proteins ist ein Maß dafür, wie gut ein Nahrungseiweiß in körpereigenes Protein umgewandelt werden kann. Diese wird über die Aminosäuren-Zusammensetzung, insbesondere über den Anteil an essenziellen Aminosäuren, definiert. Grillen (*Acheta domesticus*) haben einen besonders hohen Proteinanteil (bis zu 70 %). Die Insektenproteine enthalten alle essenziellen Aminosäuren und besitzen somit eine hohe biologische Wertigkeit.

12. Wer wird zukünftig Rückstände in Insekten als auch im Insektenfutter (z. B. Pilzgifte, Schwermetalle, Lebensmittelabfälle, Reststoffe) überprüfen?

Lebensmittel aus oder mit Insekten werden wie alle anderen Lebensmittel im Rahmen der Lebensmittelüberwachung durch die zuständigen Behörden stichprobenartig bzw. risikoorientiert beprobt und u. a. auch auf Rückstände untersucht. Auch im Nationalen Rückstandskontrollplan, der Lebensmittel tierischer Herkunft systematisch auf Rückstände unerwünschter Stoffe untersucht, sind Insekten berücksichtigt. An die Fütterung der Insekten werden futtermittelrechtliche Anforderungen gestellt, die einzuhalten sind. Analog zur Lebensmittelüberwachung erfolgt die Futtermittelüberwachung durch zuständige Behörden.

13. Wie soll sichergestellt werden, dass in Fertigprodukten mit Insekten keine ungewollten Nebenprodukte entstehen?

Im Rahmen des Zulassungsverfahrens für neuartige Lebensmittel werden Kriterien für die sichere Verarbeitung der Insekten festgelegt. Die Sicherheitsbewertung der EFSA umfasst die Prüfung der in der Unionsliste angegebenen Verwendungsbedingungen, weshalb für bestimmte Produktgruppen ein maximaler Anteil an Insekten vorgegeben ist. Bis zu diesen Anteilen gelten auch die verarbeiteten Erzeugnisse als sicher.

14. Inwiefern ist bekannt, ob bei der Insektenverarbeitung (Erhitzen, Frittieren) nicht vermehrt PAKs (Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe), Benzopyrene, Acrylamid entstehen können?

Derzeit gibt es keine Anhaltspunkte dafür, dass die Verarbeitung von Insekten zu erhöhten Gehalten an prozessbedingten Kontaminanten führt.

(Verteilt am 04.04.2023)