

Johannes Rauch
Bundesminister

Herrn
Mag. Wolfgang Sobotka
Präsident des Nationalrates
Parlament
1017 Wien

Geschäftszahl: 2023-0.104.638

Wien, 20.3.2023

Sehr geehrter Herr Präsident!

Ich beantworte die an mich gerichtete schriftliche parlamentarische **Anfrage Nr. 13742/J des Abgeordneten Peter Schmiedlechner betreffend Beimischung von Insekten-Pulver in Lebensmittel** wie folgt:

Frage 1:

- *Wie viele Lebensmittel werden in Österreich angeboten, in welchen Pulver aus Insekten beigemischt ist? (Bitte nach Art der Produkte aufschlüsseln)*

Die Informationen, welche Lebensmittel mit Insekten als Zutat sich in Österreich auf dem Markt befinden, liegen meinem Ressort nicht auf.

Sobald ein neuartiges Lebensmittel zugelassen ist, ist es unter Einhaltung der lebensmittelrechtlich geltenden Bedingungen zulässig dieses in den zugelassenen Lebensmittelkategorien in Verkehr zu bringen.

Frage 2:

- *Welche chemische Zusammensetzung hat das Insekten-Pulver?*

Die Zusammensetzung der jeweiligen Insekten(produkte) wird in den Spezifikationen vorgeschrieben, die in der jeweiligen Zulassung gemäß Novel Food-Verordnung, (EU) 2015/2283, festgelegt werden. Diese werden im Amtsblatt veröffentlicht bzw. in die sogenannte Unionsliste zugelassener neuartiger Lebensmittel (Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470, idgF.) aufgenommen und sind dort ersichtlich.

Frage 3:

- *Haben Sie die Bevölkerung über die Änderung ausreichend informiert?*
 - a. Wann und durch wen wurde die Bevölkerung informiert?*
 - b. Auf welche Weise wurde die Bevölkerung informiert?*

Im Zuge der ersten Zulassung der Insekten wurde diese Thematik auf der Webseite der Europäischen Kommission konsument:innenfreundlich dargestellt. Ein Verweis dazu findet sich auf der Kommunikationsplattform Verbraucher:innen:gesundheit meines Ressorts (www.verbrauchergesundheit.gv.at) unter der Rubrik „Neuartige Lebensmittel“.

Auch wenn die ersten Insekten als Lebensmittel bereits seit 2021 zugelassen wurden, sorgte die Berichterstattung über die letzten Zulassungen von Insekten als Lebensmittel im Jänner 2023 für Verunsicherung. Demzufolge ist zusätzlich ein Fragen-Antworten-Katalog zu diesem Themenfeld auf der Kommunikationsplattform Verbraucher:innengesundheit abrufbar. Darüber hinaus wird auch auf dem Konsument:innenportal (www.konsumentenfragen.at) über Insekten als Lebensmittel informiert um mögliche Bedenken und Ängste der Konsument:innen auszuräumen.

Frage 4:

- *Sind Lebensmittel mit Insekten-Pulver deutlich gekennzeichnet, sodass die Konsumenten eine bewusste Kaufentscheidung treffen können?*

Grundsätzlich sind die allgemeinen Vorschriften des europäischen und nationalen Lebensmittelrechts einschließlich der geltenden Kennzeichnungsvorschriften einzuhalten.

Das Kennzeichnungsrecht von Lebensmitteln wird durch die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel-LMIV („Verbraucherinformationsverordnung“) geregelt.

Sind Insekten nach zugelassener Form oder daraus gewonnene Produkte im Lebensmittel enthalten, muss dies gekennzeichnet und als Zutat im Zutatenverzeichnis angeführt werden. Ein Beispiel wäre „Gefrorene Larven/Paste aus Larven von *Alphitobius diaperinus* (Getreideschimmelpilz)“. Darüber hinaus gelten für Lebensmittel mit Insekten gemäß den festgelegten Spezifikationen bestimmte Kennzeichnungsvorschriften in Bezug auf potentielle Allergien. Ein Hinweis, dass diese Zutat bei Verbraucher:innen – die gegen Krebstiere oder Hausstaubmilben allergisch sind – zu derartigen Reaktionen führen kann, ist vorgeschrieben.

Frage 5:

- *Warum wird das Grillenpulver nicht als Allergen bezeichnet und so wie andere Allergene gelistet?*

Insekten wie die Grille (*Acheta domesticus*, Hausgrille) gehören nicht zu jenen Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, welche entsprechend den gesetzlichen Vorschriften gekennzeichnet werden müssen (siehe Anhang II LMIV). Ein Hinweis, dass diese Zutat bei Verbraucher:innen, die gegen Krebstiere oder Hausstaubmilben allergisch sind, zu derartigen Reaktionen führen kann, ist jedoch vorgeschrieben.

Frage 6:

- *Gibt es Langzeitstudien zur Auswirkung des Konsums des Grillenpulvers auf die Gesundheit der Bevölkerung?*
 - a. *Wenn ja, wo wurden diese jeweils durchgeführt?*
 - b. *Wenn ja, wie viele Personen nahmen an den Studien teil?*
 - c. *Wenn ja, was waren die genauen Ergebnisse der Studien?*
 - d. *Wenn nein, wie kann man von der Unbedenklichkeit des Grillen-Pulvers ausgehen?*
 - e. *Wenn nein, werden die Studien nachgeliefert?*

Im Rahmen des Zulassungsverfahrens sind die Antragsteller dazu verpflichtet, Daten zu übermitteln, die die Sicherheit der jeweiligen Insekten nachweisen. Zusätzlich wird im Zuge

der Risikobewertung durch die EFSA eine standardisierte Literaturrecherche zu vorhandenen Daten durchgeführt. Auf Basis all dieser Daten wird das Risiko des beantragten Lebensmittels durch die EFSA bewertet. Nur nach einer positiven Risikobewertung durch die EFSA kann es zu einer Zulassung eines neuartigen Lebensmittels, wie z.B. teilweise entfettetes Pulver der Hausgrille (*Acheta domesticus*), kommen.

Fragen 7 und 8:

- *Kann Grillenpulver Insektizide beinhalten?*
 - a. *Wenn ja, sind diese für Menschen unbedenklich?*
- *Welche andere potenzielle gesundheitsschädigende Stoffe - außer Insektiziden - befinden sich potentiell im Grillenpulver?*

Es besteht kein Unterschied zu anderen Lebensmitteln in Bezug hinsichtlich möglicher Kontaminanten und Rückstände sowie deren Regelungen. Insektenprodukte wie z.B. teilweise entfettetes Pulver der Hausgrille (*Acheta domesticus*) unterliegen den gleichen Regelungen wie andere herkömmliche Lebensmittel und müssen diesen entsprechen.

Für unerwünschte Stoffe wie Mykotoxine, Schwermetalle, Dioxine und mikrobiologische Organismen werden im Zuge des Zulassungsverfahrens gemäß Novel Food Verordnung (EU) 2015/2283 in den Spezifikationen des jeweiligen Insekts Grenzwerte festgelegt, die nicht überschritten werden dürfen um ein sicheres Lebensmittel zu gewährleisten. Die Einhaltung dieser Werte erfolgt im Rahmen der amtlichen Lebensmittelkontrolle, wie bei allen anderen Lebensmitteln auch.

Frage 9:

- *Wie viel Cyanid beinhaltet Grillenpulver?*

Die Festlegung eines Grenzwertes für Cyanid (Blausäure) war insbesondere deswegen notwendig, weil die in dieser Zulassung betroffenen Hausgrillen (*Acheta domesticus*) mit Maniok (Cassava) gefüttert werden, welcher von Natur aus Cyanid (Blausäure) enthält. Für teilweise entfettetes Pulver der Hausgrille wurde daher im Zuge der Zulassung als neuartiges Lebensmittel festgelegt, dass max. 5,0 mg/kg Cyanid im Insektenpulver nachweisbar sein dürfen. Cyanid (Blausäure) kommt auch in anderen herkömmlichen Lebensmitteln wie Leinsamen, Bittermandeln, bitteren Marillen- bzw. Aprikosenkernen und Sorghum-Hirse vor. Die Festlegung eines derartigen Grenzwertes ist üblich, um ein sicheres

Lebensmittel zu gewährleisten. Werden Lebensmittel, welche Cyanid (Blausäure) enthalten, ausreichend erhitzt, verflüchtigt sich diese.

Frage 10:

- *Warum ist die Verwendung von Tiermehl in Futtermitteln verboten, während für menschliche Nahrung das Beimengen von Tiermehl jedoch scheinbar für unbedenklich erachtet wird?*⁴

Die Frage fällt nicht in die Zuständigkeit meines Ressorts.

Mit freundlichen Grüßen

Johannes Rauch

⁴ Die Verwendung von Tiermehl wird streng geregelt und ist im Bundesgesetz zur Umsetzung der Entscheidung des Rates über Schutzmaßnahmen in Bezug auf die transmissiblen spongiformen Enzephalopathien und die Verfütterung von tierischem Protein vom 4. Dezember 2000 (Tiermehl-Gesetz) StF: BGBl. 1 Nr. 143/2000 (NR: GP XXI IA 346/A AB 412 S. 52. BR: AB 6285 S. 671.) geregelt. Laut dem Tiermehlgesetz ist seit 2000 als Schutzmaßnahme „in Bezug auf die transmissiblen spongiformen Enzephalopathien und die Verfütterung von tierischem Protein ist als Vorsichtsmaßnahme die Verwendung von tierischem Protein in Futtermitteln“ die Verwendung verboten.

