

---

**13742/J XXVII. GP**

---

**Eingelangt am 25.01.2023**

**Dieser Text wurde elektronisch übermittelt. Abweichungen vom Original sind möglich.**

## **ANFRAGE**

des Abgeordneten Peter Schmiedlechner  
an den Bundesminister für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz  
betreffend **Beimischung von Insekten-Pulver in Lebensmittel**

Ab Jänner 2023 darf Insektenpulver in Lebensmitteln verarbeitet werden. Rechtsgrundlage ist die DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2023/5 DER KOMMISSION vom 3. Januar 2023 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von teilweise entfettetem Pulver aus *Acheta domesticus* (Hausgrille) als neuartiges Lebensmittel und zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470.<sup>1</sup>

*Die Zulassung beginnt 20 Tage nach Veröffentlichung und ist von allen EU-Mitgliedsstaaten nach 20 Tagen (ab 24.01.2023) ausnahmslos umzusetzen.<sup>2</sup>*

Unsicher ist, inwiefern von dieser Möglichkeit, Rezepturen entsprechend zu ändern, Gebrauch gemacht wird. Die Änderung der Nahrungsmittelzusammensetzung könnte für einige Personengruppen sogar negative gesundheitliche Folgen haben.

*Obwohl zu wenige veröffentlichte Erkenntnisse vorliegen, bezüglich Allergien und mögliche anaphylaktische Reaktionen, ist die EU-Kommission der Auffassung, dass keine spezifischen Kennzeichnungsvorschriften über mögliche allergische Reaktionen verzeichnet werden müssen.*

*Die Wahrscheinlichkeit ist jedoch hoch, dass Personen mit Allergien gegen Krebstiere, Weichtiere und Hausstaubmilben beim Verzehr von Produkten mit beigemischtem Hausgrillen, ebenfalls allergische Reaktionen zu erleiden. Ebenfalls kann es zu neuen allergischen Reaktionen gegen das Substrat führen, das an die Insekten verfüttert wird.*

*Dass hier nur eine „Kennzeichnungspflicht“ besteht, wenn das Produkt Hausgrillen (*Acheta domesticus*) enthält, ist unverantwortlich.*

---

<sup>1</sup> Publications Office ([europa.eu](http://europa.eu))

<sup>2</sup> Neue EU-Verordnung erlaubt die Beimischung von Hausgrillen in Nahrungsmitteln ([tkp.at](http://tkp.at))

*Das bedeutet: Die EU-Bürger müssen selbst in Erfahrung bringen, dass „Acheta domesticus“ zu Pulver gemahlene, beigemengte Hausgrillen sind und müssen eigenverantwortlich prüfen, ob sie darauf allergisch reagieren könnten.<sup>3</sup>*

Das Pulver aus den Hausgrillen (*Acheta domesticus*) wird laut der Verordnung in folgenden Produkten verarbeitbar:

- Mehrkornbrot und -brötchen,
- Crackern und Brotstangen,
- Getreideriegeln,
- trockenen Vormischungen für Backwaren,
- Keksen,
- trockenen gefüllten und ungefüllten Erzeugnissen aus Teigwaren,
- Soßen,
- verarbeiteten Kartoffelerzeugnissen,
- Gerichten auf Basis von Leguminosen und Gemüse,
- Pizza,
- Erzeugnissen aus Teigwaren,
- Molkenpulver,
- Fleischanalogen,
- Suppen und Suppenkonzentraten oder -pulver,
- Snacks auf Maismehlbasis,
- bierähnlichen Getränken,
- Schokoladenerzeugnissen,
- Nüssen und Ölsaaten,
- Snacks außer Chips,
- Fleischzubereitungen.

Es handelt sich um eine breite Palette an Erzeugnissen und die Bevölkerung ist vorab darüber nicht aufgeklärt worden. Diese Entscheidung der EU wurde in Österreich auch nie öffentlich diskutiert. Für Konsumenten entsteht die Gefahr, falsche Kaufentscheidung zu tätigen. Hier muss dringend nachgebessert werden.

In diesem Zusammenhang richtet der unterfertigte Abgeordnete an den Bundesminister für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz folgende

### **Anfrage**

1. Wie viele Lebensmittel werden in Österreich angeboten, in welchen Pulver aus Insekten beigemischt ist? (Bitte nach Art der Produkte aufschlüsseln)
2. Welche chemische Zusammensetzung hat das Insekten-Pulver?
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?
4. Sind Lebensmittel mit Insekten-Pulver deutlich gekennzeichnet, sodass die Konsumenten eine bewusste Kaufentscheidung treffen können?

---

<sup>3</sup> Neue EU-Verordnung erlaubt die Beimischung von Hausgrillen in Nahrungsmitteln (tkp.at)

5. Warum wird das Grillenpulver nicht als Allergen bezeichnet und so wie andere Allergene gelistet?
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?
7. Kann Grillenpulver Insektizide beinhalten?
  - a. Wenn ja, sind diese für Menschen unbedenklich?
8. Welche andere potenzielle gesundheitsschädigende Stoffe - außer Insektiziden - befinden sich potentiell im Grillenpulver?
9. Wie viel Cyanid beinhaltet Grillenpulver?
10. Warum ist die Verwendung von Tiermehl in Futtermitteln verboten, während für menschliche Nahrung das Beimengen von Tiermehl jedoch scheinbar für unbedenklich erachtet wird?<sup>4</sup>

---

<sup>4</sup> 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. I 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.