

**1109/AB**  
**vom 24.06.2025 zu 1203/J (XXVIII. GP)**[sozialministerium.gv.at](http://sozialministerium.gv.at)

■ Bundesministerium  
Arbeit, Soziales, Gesundheit,  
Pflege und Konsumentenschutz

Korinna Schumann  
Bundesministerin

Herrn  
Dr. Walter Rosenkranz  
Präsident des Nationalrates  
Parlament  
1017 Wien

---

Geschäftszahl: 2025-0.364.494

Wien, 2.6.2025

Sehr geehrter Herr Präsident!

---

Ich beantworte die an mich gerichtete schriftliche parlamentarische **Anfrage Nr. 1203/J des Abgeordneten Peter Wurm betreffend Gefährdung von Konsumenten durch Mehlwürmer in Lebensmitteln** wie folgt:

**Frage 1:**

- *Warum halten Sie das Beimengen von Insektenmehl in Lebensmitteln für sinnvoll?*

---

Die Fakten lauten wie folgt: Der genannte Verarbeitungsschritt fußt auf Empfehlungen der FAO (Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen), die darauf hinweist, dass Insekten eine sehr nahrhafte und gesunde Nahrungsquelle mit hohem Fett-, Protein-, Vitamin-, Faser- und Mineralstoffgehalt sind. Nach dieser Einschätzung bedeutet dies eine weitere Alternative für Verbraucher:innen, wobei die Lebensmittelsicherheit an oberster Stelle stehen muss. Nur sichere Produkte dürfen auf den Markt gelangen, sodass Konsument:innen beim Verzehr keine gesundheitlichen Risiken eingehen.

**Frage 2:**

- *Wie beurteilen Sie die Aussage, dass die Qualität von Lebensmitteln durch die Beimengung von Insektenmehl gemindert wird?*

Es ist davon auszugehen, dass eine bewusste Beimengung von Insektenmehl zu Lebensmitteln nicht der „Streckung“ oder Produktion billigerer Lebensmitteln dient. Vielmehr steht die Entwicklung neuer, oft auch hochpreisiger Produkte im Fokus, in deren Zutatenliste die Zugabe von Insekten deklariert und nach geltenden rechtlichen Vorgaben gekennzeichnet werden muss. Die Produkte unterliegen ebenso der amtlichen Lebensmittelkontrolle wie herkömmliche Lebensmittel.

**Fragen 3 und 4:**

- *Wie bewerten Sie die Risiken für Konsumenten beim Einsatz von Antibiotika und Fungiziden?*
- *Wird es eine Kennzeichnungspflicht für Rückstände von Antibiotika und Fungiziden geben?*
  - a. *Wenn nein, warum nicht?*

Im Rahmen der Zulassung werden der Herstellungsprozess sowie Grenzwerte festgelegt, um ein sicheres Lebensmittel zu gewährleisten. Darüber hinaus unterliegen Insekten und Produkte daraus als Lebensmittel den gleichen rechtlichen Anforderungen wie herkömmliche Lebensmittel – auch was den Einsatz von Antibiotika und Fungiziden betrifft. Eine diesbezügliche Kennzeichnung würde lediglich zu einer Verunsicherung der Konsument:innen führen.

**Frage 5:**

- *Liegen Ihrem Ministerium Daten dazu vor, ob und in wie vielen Fällen der Verzehr von Mehlwürmern zu allergischen Reaktionen geführt hat?*

Hierzu liegen meinem Ressort keine Daten vor.

**Frage 6:**

- *Wie viele Produkte mit Mehlwurmpulver sind aktuell in Österreich zugelassen?*

Die Zulassungspflicht gemäß Novel Food Verordnung (EU) 2015/2283 gilt für neuartige Lebensmittel, wie es bestimmte Insektenarten oder deren -bestandteile sind. Es handelt sich nicht um eine Zulassung einzelner Endprodukte, sondern um eine Zulassung der Insektenart bzw. –zutat für bestimmte Verwendungszwecke. Sobald diese EU-weit zugelassen sind, dürfen Lebensmittelhersteller derartige Lebensmittel gemäß den Bedingungen der Zulassung in Verkehr bringen – ohne nationale Einzelzulassungen.

Insekten als Lebensmittel sind in Österreich wie auch in anderen EU-Mitgliedstaaten weiterhin als Nischenprodukte anzusehen.

**Frage 7:**

- *Wie stellen Sie eine flächendeckende Kontrolle der Kennzeichnungspflicht von Lebensmitteln, die Insektenmehl beinhalten, sicher?*

Neuartige Lebensmittel, wie z.B. Insektenmehl, benötigen vor dem Inverkehrbringen eine EU-weite Zulassung gemäß der Novel Food Verordnung (EU) 2015/2283. Im Zuge des Zulassungsverfahrens werden auch spezifische Vorgaben für die Kennzeichnung festgelegt. Darüber hinaus gelten diese Lebensmittel gemäß Artikel 2 der EG-Basisverordnung (EG) Nr. 178/2002 als Lebensmittel im rechtlichen Sinne. Die amtliche Kontrolle dieser Produkte erfolgt gemäß der EU-Kontrollverordnung (EU) 2017/625. In Österreich wird die Kontrolle im Rahmen des nationalen Kontrollplans auf Basis des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes (LMSVG) risikobasiert durchgeführt. Dabei wird das Vorsorgeprinzip berücksichtigt, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten und Verbraucher:innen vor Irreführung zu schützen.

**Frage 8:**

- *Wie können Konsumenten in Restaurants sichergehen, Produkte ohne Mehlwurmpulver zu verzehren?*

Es handelt sich bei Insekten als Lebensmittel noch immer um Nischenprodukte. Aufgrund des hohen Preises von derartigen Lebensmitteln ist außerdem davon auszugehen, dass diese besonders beworben werden, würden sie z.B. in einem Restaurant verkauft werden.

Zudem unterliegen sie auch in Restaurants den Kennzeichnungsvorschriften, weshalb der Warnhinweis aufgrund möglicher Kreuzallergenität auch in einem solchen Fall an die Konsument:innen weitergegeben werden müsste. Ein „heimliches Beimengen“ von Insekten ist daher aufgrund der Kosten und Kennzeichnungsvorschriften auszuschließen.

**Frage 9:**

- *Wie beurteilen Sie die Gefahr beim Verzehr von Mehlwurmpulver für Konsumenten mit Krebstier- oder Hausstaubmilbenallergien?*

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat diesen Aspekt einer möglichen Allergie auf Insekten in ihrer Risikobewertung berücksichtigt.

Konsument:innen mit Allergien gegen Krebstiere, Krustentiere und Hausstaubmilben können aufgrund der molekularen Ähnlichkeiten zu Insektenproteinen Kreuzreaktionen zu diesen Insekten entwickeln. In den Durchführungsverordnungen der einzelnen Zulassungen von Insektenarten als neuartige Lebensmittel ist daher vorgeschrieben, dass Konsument:innen mittels Warnhinweis auf mögliche Kreuzreaktionen bei Allergien auf Krebstiere und Hausstaubmilben hingewiesen werden. Siehe dazu auch die Beantwortung zu Frage 10.

**Frage 10:**

- *Wie wollen Sie ausreichend sicherstellen, dass Allergiker vor dem Konsum gewarnt werden?*
  - a. Sind verpflichtende Warnhinweise angedacht?*
    - i. Wenn ja, in welcher Form?*

In den Spezifikationen der Zulassungen werden für alle EU-Mitgliedstaaten gültige Grenzwerte und weitere Kriterien festgelegt, die eine Vermarktung von gesundheitlich unbedenklichen Lebensmitteln ermöglichen. Darüber hinaus wird dort auch die Kennzeichnung festgelegt, u.a. ist die Angabe der Insektenart in der Zutatenliste sowie ein Allergiehinweis vorgeschrieben.

Allergiker können einerseits in der Zutatenliste erkennen, dass das entsprechende Lebensmittel ein Insekt als Zutat enthält, und andererseits anhand des vorgegebenen Warnhinweises, welcher in der Nähe der Zutatenliste angegeben werden muss.

Folgende Vorgaben gibt es derzeit für die Verwendung von Mehlwürmern in Lebensmitteln:

- **Zugelassenes Insekt „Getrocknete Larven von *Tenebrio molitor* (Mehlkäfer)“**

Bezeichnung der Zutat: Getrocknete Larven von *Tenebrio molitor* (Mehlkäfer).

Vorgabe für die Kennzeichnung auf Lebensmittel (nur in solchen Lebensmittelkategorien wie in der Zulassung vorgegeben): Hinweis, dass diese Zutat bei Verbraucher:innen mit bekannten Allergien gegen Krebstiere und ihre Erzeugnisse sowie gegen Hausstaubmilben allergische Reaktionen hervorrufen kann. Dieser Hinweis muss in unmittelbarer Nähe der Zutatenliste angebracht werden.

- **Zugelassenes Insekt „Gefrorene, getrocknete und pulverförmige Mehlwürmer (Larven von *Tenebrio molitor*)“**

Bezeichnung der Zutat je nach Form des Insekts: gefrorene Mehlwürmer (Larven von *Tenebrio molitor*), getrocknete Mehlwürmer (Larven von *Tenebrio molitor*), pulverförmige Mehlwürmer (Larven von *Tenebrio molitor*).

Vorgabe für die Kennzeichnung auf Lebensmittel (nur in solchen Lebensmittelkategorien wie in der Zulassung vorgegeben): Hinweis, dass Zutat bei Verbraucher:innen mit bekannten Allergien gegen Krebstiere und ihre Erzeugnisse sowie gegen Hausstaubmilben allergische Reaktionen hervorrufen kann. Dieser Hinweis muss in unmittelbarer Nähe der Zutatenliste angebracht werden.

- **Zugelassenes Insekt „UV-behandeltes Pulver ganzer Larven von *Tenebrio molitor* (Mehlwurm)“**

Bezeichnung der Zutat: „UV-behandeltes Larvenpulver von *Tenebrio molitor* (Mehlwurm)“  
Vorgabe für die Kennzeichnung auf Lebensmittel (nur in solchen Lebensmittelkategorien wie in der Zulassung vorgegeben): Hinweis, dass Zutat bei Verbrauchern mit bekannten Allergien gegen Krebstiere und ihre Erzeugnisse sowie gegen Hausstaubmilben allergische Reaktionen hervorrufen kann. Dieser Hinweis muss in unmittelbarer Nähe der Zutatenliste angebracht werden.

**Frage 11:**

- *Hat man sich in Ihrem Ministerium mit den Risiken des Konsums von Mehlwürmern befasst und welche Daten liegen Ihnen dazu vor?*

Ja, meinem Ressort liegen die Unterlagen der jeweiligen Antragsteller sowie die entsprechenden Risikobewertungen der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) vor. Letztere sind öffentlich zugänglich und auf der Homepage der EFSA abrufbar.

Mit freundlichen Grüßen

Korinna Schumann

