

1877/AB

vom 11.07.2025 zu 2378/J (XXVIII. GP)



Bundesministerium
Arbeit, Soziales, Gesundheit,
Pflege und Konsumentenschutz

sozialministerium.gv.at

Korinna Schumann
Bundesministerin

Herrn
Dr. Walter Rosenkranz
Präsident des Nationalrates
Parlament
1017 Wien

Geschäftszahl: 2025-0.429.910

Wien, 24.6.2025

Sehr geehrter Herr Präsident!

Ich beantworte die an mich gerichtete schriftliche parlamentarische **Anfrage Nr. 2378/J des Abgeordneten Maximilian Linder betreffend Einsatz von Mehlwürmern in Lebensmitteln, speziell im Gebäck** wie folgt:

Frage 1:

- *Wie bewertet das Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz die gesundheitlichen Auswirkungen des Verzehrs von Mehlwürmern in Lebensmitteln, insbesondere im Gebäck?*

Die Fakten lauten wie folgt: Gemäß den Empfehlungen der FAO (Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen), sind Insekten eine nahrhafte und gesunde Nahrungsquelle mit hohem Fett-, Protein-, Vitamin-, Faser- und Mineralstoffgehalt. Um beispielsweise Gebäck mit Insekten als Lebensmittelzutat in der EU in Verkehr bringen zu können, war allerdings eine Zulassung gemäß Novel Food Verordnung (EU) 2015/2283 nötig. Seit 2021 ist der gelbe Mehlwurm „*Tenebrio molitor*“ als neuartige Lebensmittelzutat in verschiedenen Lebensmittelkategorien zugelassen – seit 2022 in Brot und Gebäck. Die EFSA (Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit) hat derartige Produkte als sicher eingestuft, wenn die festgelegten Spezifikationen wie

Hygieneparameter und Herstellungsprozess eingehalten werden. Nur sichere Produkte dürfen in Verkehr gebracht werden, sodass Konsument:innen beim Verzehr keine gesundheitlichen Risiken eingehen.

Frage 2:

- *Welche Maßnahmen werden ergriffen, um sicherzustellen, dass Verbraucher über das Vorhandensein von Mehlwürmern in Backwaren klar und eindeutig informiert werden?*

Backwaren mit Mehlwürmern als Zutat zählen zu den neuartigen Lebensmitteln und unterliegen daher der Zulassungspflicht gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 über neuartige Lebensmittel. Im Zuge des Genehmigungsverfahrens werden detaillierte Kennzeichnungsvorgaben definiert, um eine transparente Verbraucherinformation über das Vorhandensein von Mehlwürmern in Lebensmitteln, so auch in Backwaren, sicherzustellen. Die Regelungen gelten gleichermaßen für verpackte und unverpackte Waren.

Frage 3:

- *Gibt es spezielle Kennzeichnungspflichten für Produkte, die Mehlwürmer enthalten?*
a. Wenn ja, welche?

Ja. 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 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.

Frage 4:

- *Inwieweit besteht eine Verpflichtung für Bäckereien und Lebensmittelproduzenten, ihre Kunden aktiv über den Einsatz von Mehlwürmern in ihren Produkten aufzuklären?*

Siehe Beantwortung der Fragen 2 und 3.

Frage 5:

- *Sind dem Ministerium Fälle von allergischen Reaktionen auf Mehlwürmer in Lebensmitteln bekannt?*
 - a. Wenn ja, in welcher Anzahl und in welchem Zusammenhang?*

Nein.

Frage 6:

- *Gibt es laufende oder geplante Forschungsprojekte in Österreich, die sich mit den gesundheitlichen Langzeitfolgen des Konsums von Mehlwürmern beschäftigen?*

Hierzu liegen meinem Ressort keine Informationen vor.

Frage 7:

- *Wie wird sichergestellt, dass Mehlwürmer in Lebensmitteln den geltenden Hygiene- und Sicherheitsstandards entsprechen?*

Die amtliche Kontrolle von Lebensmitteln, die Mehlwürmer enthalten, erfolgt wie bei anderen herkömmlichen Lebensmitteln 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:

- *Gibt es spezielle Kontrollen oder Prüfverfahren zur Überwachung des Einsatzes von Mehlwürmern in der Lebensmittelproduktion?*

Siehe Beantwortung der Frage 7.

Frage 9:

- *Welche Maßnahmen sind geplant, um die Akzeptanz oder Ablehnung von Mehlwürmern in Lebensmitteln bei den Konsumenten zu erheben und zu berücksichtigen?*

Hierzu sind keine Maßnahmen seitens meines Ressorts geplant.

Frage 10:

- *Wie wird sichergestellt, dass Personen mit Allergien oder speziellen Ernährungsbedürfnissen ausreichend geschützt sind?*

Allergiker:innen 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.

Weitere Details siehe Beantwortung der Frage 3.

Mit freundlichen Grüßen

Korinna Schumann

