

# Neue EU - Verordnung erlaubt Insekten



**in den Lebensmitteln.**

## INSEKTEN IN KONVENTIONELLEN PRODUKTEN

Die Ausscheidungen von manchen Insektenarten sind bereits schon länger ein zugelassener Bestandteil von verarbeiteten Lebensmitteln.

Z. B. wird der Farbstoff KARMINROT mithilfe von Läusen hergestellt. Dieser Farbstoff ist auch in verschiedenen konventionellen Produkten zu finden. Er wird mit E 120 deklariert und ist z.B. in „m&m's“ oder Ehrmann „Obstgarten Erdbeere“ oder auch „Müllermilch Kirsch-Banane“ zu finden. Dieser Farbstoff kann Allergien auslösen und wird auch zur Einfärbung von sogenannten Wurst- und Fleischalternativen verwendet.

Auch die harzartigen Ausscheidungen der Gummilackschildlaus werden gerne als „Schellack“ in der Lebensmittelindustrie verwendet. E 904 heißt der Stoff. Schellack ist vor allem in Süßigkeiten und in Nahrungsergänzungsmitteln enthalten.

Nun kommen seit dem 24. Januar 2023 durch eine neue EU-Verordnung nicht nur Ausscheidungen von Insekten in die Lebensmittel, sondern es sind die kompletten Tierchen erlaubt. Sie sollen dann vor allem in Schokolade, Pizza und Nudeln zu finden sein. Die Tiere werden als Insektenmehl untergemischt.

- Hausgrille
- Larven des Getreideschimmelkäfers (Buffalowürmer)

sind neu zugelassen. Diese müssen in der Zutatenliste mit Artnamen gekennzeichnet sein, und das nicht nur mit dem lateinischen Namen. Insekten können für manche Menschen zu allergischen Reaktionen führen. Deshalb muss dies auch als Allergiehinweis gekennzeichnet werden.

## KEINE INSEKTEN IN BIO-PRODUKTEN

Die geltende EG-Bio-Verordnung lässt derzeit keine Insekten in Bio-Lebensmitteln zu. Dadurch ist die Zugabe von Insekten oder Insektenpulver in Bio-Produkten verboten. Wenn es in der Zukunft doch dazu kommen sollte, dass Insektenpulver als Zugabe in Bio-Produkten erlaubt wird, möchten wir Sie hiermit beruhigen.

Wir werden die entsprechenden Produkte dann nicht mehr in unserem Sortiment führen. Dies entspricht unserer Firmenphilosophie. Wir versuchen stets so weit es möglich ist unsere Kunden vor eventuell schädlichen Lebensmitteln zu schützen. Dies ist auch der Grund, warum wir seit Gründung unserer Firma keine H-Milch und homogenisierte Milch in unser Sortiment gelassen haben.

Entsprechende Informationen zur Milch erfahren Sie auf unserer Seite unter [ANGEBOTE/Infos DOWNLOAD](#)

Da das Untermischen von Insekten viele Menschen verunsichert und dies hierzulande auch nie üblich war, sondern eher noch die Gefahr besteht Allergien auszulösen, haben wir uns dazu entschlossen, die Vergabe dieser Pulver nicht zu unterstützen, sondern vielmehr unsere Kunden.

Somit müssen Sie auch in Zukunft keine Zutatenlisten nach lateinischen oder deutschen Artnamen der Hausgrille oder des Buffalowurmes durchsuchen.